

Programa de Proteção e Defesa dos Consumidores de Produtos de Origem Animal (PROPOA)

A Segurança Alimentar dos Produtos de Origem Animal

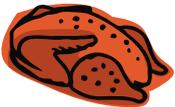




A Segurança Alimentar dos Produtos de Origem Animal



Programa de Proteção e Defesa dos Consumidores de Produtos de Origem Animal (PROPOA)

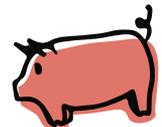


MPCE
Ministério Público
do Estado do Ceará



Conselho Estadual Gestor do Fundo
de Defesa dos Direitos Difusos

CEG/FDID



Expediente

**Ministério Público do Estado do Ceará -
Programa Estadual de Proteção e Defesa
do Consumidor (DECON)**

**Conselho Regional de Medicina
Veterinária (CRMV - CE)**

**Agência de Defesa Agropecuária do
Estado do Ceará – ADAGRI**

**Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento – MAPA**

**Secretaria Da Agricultura, Pesca E
Aquicultura Do Estado (SEAPA - CE)**

**Colaboração: Ministério Público de
Santa Catarina**

Projeto gráfico:

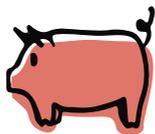
Reginaldo Aguiar
Edição e revisão

Mariana Nunes Fernandes
Projeto gráfico e diagramação

Larissa Viegas
Produção

Sumário

Capítulo 1. Qual a importância da segurança alimentar e da procedência dos produtos de origem animal? -----	Capítulo 8. Quem deve agir para evitar a produção de alimentos contaminados? -----
pág.6	pág.17
Capítulo 2. O que é o PROPOA? -----	Capítulo 9. Como deve ser o procedimento regular nos abatedouros e frigoríficos? -----
pág.7	pág.18
Capítulo 3. Garantia dos direitos de consumidor -----	Capítulo 10. O selo de inspeção é a sua garantia de qualidade -----
pág.8	pág.19
Capítulo 4. Doenças que podem chegar à mesa sem você saber -----	Capítulo 11. Depois do selo, o rótulo é essencial -----
pág.9	pág.20
Capítulo 5. Alimentos mais vulneráveis à contaminação -----	Capítulo 12. Direito à informação -----
pág.11	pág.21
Capítulo 6. Conheça algumas características dos produtos de origem animal -----	Capítulo 13. Tabela nutricional: vale conhecer melhor -----
pág.12	pág.22
Capítulo 7. Conheça algumas medidas preventivas simples -----	Capítulo 14. Os sete mandamentos do consumidor -----
pág.15	pág.23



CAPÍTULO 1

Qual a importância da segurança alimentar e da procedência dos produtos de origem animal?

O alimento de origem animal que você consome está realmente livre de micro-organismos prejudiciais à saúde? Como saber se o produto atende a todas as exigências de higiene e está próprio para consumo? E o selo de inspeção oficial é dispensável ou obrigatório? Respostas a essas e outras perguntas poderão ser encontradas a seguir. Com um pouco da sua atenção, você encontrará, nesta cartilha, algumas medidas preventivas que podem ser muito úteis e benéficas na hora de comprar carnes, leite e derivados, mel, ovos, embutidos, peixes, crustáceos e moluscos.

A sua segurança alimentar é o objetivo comum das ações conjuntas de fiscalização e controle promovidas por diversos órgãos públicos engajados no Programa de Proteção e Defesa dos Consumidores de Produtos de Origem Animal (PROPOA).

Também estão descritas dicas de procedimentos simples para melhor preparar e armazenar alimentos de origem animal. Todavia, se outra dúvida surgir ou se for preciso denunciar alguma irregularidade, utilize um dos canais de contato indicados na relação dos integrantes do PROPOA, por meio dos quais são recebidas reclamações, críticas e novas ideias para o Programa. A sua participação resultará em benefícios para você e toda a população.



CAPÍTULO 2

O que é o PROPOA?

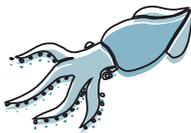
O Programa de Proteção e Defesa dos Consumidores de Produtos de Origem Animal (PROPOA) foi criado através de convênio estabelecido entre Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado do Ceará (CRMV-CE), Programa Estadual de Defesa do Consumidor (DECON), Secretaria da Agricultura, Pesca e Aquicultura do Ceará (SEAPA), Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará (ADAGRI) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com o objetivo de orientar os consumidores, produtores e comerciantes sobre a segurança dos alimentos de origem animal, além de identificar, apreender e inutilizar produtos de origem animal e seus derivados sem procedência e fora das condições obrigatórias de conservação, manipulação e exposição em todo o Estado do Ceará.

A sociedade é a grande beneficiada, pois o Programa ajuda na prevenção do consumo e distribuição de alimentos que podem acarretar graves danos à saúde dos consumidores. Entre os resultados também estão benefícios ao meio ambiente, o combate à sonegação fiscal e o estímulo à regularização da cadeia produtiva no setor.

**Saiba mais sobre o PROPOA no site
www.mpce.mp.br/decon**

**Ao constatar irregularidades, entre em contato com
os Órgãos participantes do PROPOA.***

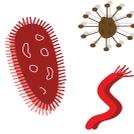
*Contatos presentes no final da cartilha.



CAPÍTULO 3

Garantia dos direitos do consumidor

Por intermédio da articulação promovida pelo Programa de Proteção e Defesa dos Consumidores de Produtos de Origem Animal (PROPOA) são realizadas ações, em diversas regiões do Estado, para combater atividades clandestinas e garantir a produção e comercialização de produtos de origem animal seguros, do ponto de vista sanitário e de higiene, bem como educar e conscientizar todos os envolvidos.



CAPÍTULO 4

Doenças que podem chegar à mesa sem você saber

Antes de mais nada, é importante ter consciência dos problemas causados à saúde diante do consumo involuntário de alimentos contaminados por bactérias, vermes e até mesmo por produtos químicos aplicados indiscriminadamente no processamento de produtos de origem animal.

Conceitos importantes:

Infecção: Alteração produzida no organismo pela ingestão de microrganismos patogênicos presentes nos alimentos;

Intoxicação: Alteração no organismo produzida pela ingestão de alimentos que contenham toxinas produzidas por microrganismos.

Toxiinfecção: Alterações no organismo produzidas pela ingestão de microrganismos patogênicos, os quais passam a liberar toxinas.

O consumidor, por certo, não tem como saber se o produto vai lhe causar doenças e contaminações como:

- Infecções, intoxicações e toxinfecções alimentares:

Causadas por bactérias e/ou pelas toxinas que estas produzem, tais como o *Clostridium botulinum* (botulismo), *Clostridium perfringens* (clostridiose), *Escherichia coli*, *Salmonella sp.* (salmonelose), *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* (listeriose), *Bacillus cereus*, *Brucella sp.* (brucelose), *Mycobacterium sp.* (tuberculose), cujos sintomas podem ser desde os de uma gastroenterite (cólica, diarreia, constipação, náusea, febre) até, em alguns casos, levar à morte.

- **Salmoneloses:**

Causada por bactérias do gênero *Salmonella*, podem causar vômito, febre alta, dores abdominais, dores de cabeça, diarreia (com sangue ou muco), etc. A intensidade varia de uma pessoa para outra, podendo causar ainda meningite ou mesmo a morte.

- **Teníase:**

Causada pelos vermes *Taenia solium* e *Taenia saginata*, cujos sintomas são dores abdominais, náuseas, prisão de ventre e emagrecimento, pode resultar em apendicite ou obstrução dos canais biliares.

- **Cisticercose:**

Causada principalmente pela ingestão de vegetais contaminados com ovos dos vermes *Taenia solium* e *Taenia saginata* e também por hábitos higienicos inadequados. Apresenta como sintomas: dor de cabeça contínua, dificuldade de andar, cegueira, distúrbios neurológicos – como a epilepsia e até a morte.

Historicamente, a população associava as cisticercoses (caroços) exclusivamente ao consumo de carne de porco. Atualmente, sabe-se que alimentos como vegetais folhosos estão mais envolvidos em casos de cisticercose humana. Hoje, são utilizadas tecnologias que, se bem empregadas na criação de animais, impedem a transmissão das cisticercoses e teníases.

- **Toxoplasmose:**

Causada pelo protozoário *Toxoplasma gondii*, essa doença pode causar infecção generalizada, abortos, deficiências neurológicas, cegueira, etc. E, em recém-nascidos, os sintomas são ainda mais severos, podendo ocorrer hidrocefalia, convulsões, atrofia cerebral, etc.

- **Câncer e alterações hormonais:**

Causados por hormônios e outros medicamentos usados para “tratamento” de animais antes do abate, sem observação dos cuidados técnicos necessários.

Segundo a OMS (2016), existem aproximadamente 250 doenças que podem ser veiculadas por alimentos. As doenças aqui apresentadas são apenas alguns exemplos de doenças transmitidas por alimentos não inspecionados.



CAPÍTULO 5

Alimentos mais vulneráveis à contaminação

Os alimentos de origem animal são ricos em nutrientes (açúcares, proteínas, gorduras, etc) e possuem alto teor de água, possibilitando o desenvolvimento de microrganismos com mais facilidade. Exemplos:





CAPÍTULO 6

Características e dicas para a compra de produtos de origem animal

Carnes vermelhas

- Consistência firme e compacta;
- Cor vermelha brilhante e uniforme;
- Carnes embaladas a vácuo devem apresentar cor característica, sem acúmulo de líquidos e bem aderida à embalagem;
- A carne fresca deverá ser comercializada a uma temperatura não superior a 7°C.

Cuidado na hora de comprar carne moída.
Carne de segunda não deve ser misturada com a de primeira ou mesmo uma carne boa com carne estragada.
Dica: Peça para que a carne seja moída na sua frente.

Dicas para produtos embutidos e enlatados (linguiça, salsicha, carne de lata, conservas de peixes, salame, etc)

- Não comprar produtos com superfície úmida, pegajosa ou liberando líquidos;
- Não comprar enlatados com latas amassadas, estufadas ou enferrujadas;
- Não comprar os produtos com odor estranho ou manchas esverdeadas.

Carne de frango

- A legislação nacional determina que o limite máximo de adição de gelo (água) para frangos congelados seja equivalente a 6% do peso do produto e até 20% para produtos temperados congelados. Portanto, ao adquirir o produto e notar excesso de gelo, solicite a troca, pois o Código de Defesa do Consumidor, em seu artigo 19, prevê que os fornecedores também são responsáveis pelo produto que oferecem, devendo realizar imediatamente a troca do produto que não atender às normas legais;

- Observar, na rotulagem, se o produto é resfriado ou congelado;
- Os frangos resfriados devem ser comercializados em temperatura não superior a 7°C, já os congelados em temperatura não superior a -12°C.

Não se deve comprar frangos abatidos na hora e que estejam expostos sobre mesas e bancadas à temperatura ambiente. Tais condições favorecem a multiplicação de diversos micróbios. Exija frangos armazenados e expostos em temperaturas adequadas e com embalagem que contenha o carimbo do SIF, SIE ou SIM.

Leite e derivados

- Consumir leite que tenha passado por tratamento térmico (UHT – caixinha; Pasteurização – saquinho). Isso assegura que microrganismos prejudiciais à saúde foram eliminados;
- Os queijos de coalho, prato e muçarela: devem possuir coloração uniforme, sem mofo e não apresentar superfície pegajosa;
- O queijo de coalho não deve possuir grandes quantidades de “furos” no seu interior, pois indica que o produto está contaminado por microrganismos.

Peixes

- As escamas devem estar bem aderidas à pele, com relativo brilho metálico e sem qualquer coloração estranha;
- Os olhos devem estar vivos, brilhantes e transparentes;
- As brânquias ou guelras devem apresentar coloração vermelha ou rosea e estarem úmidas e brilhantes;
- A carne do peixe deve estar firme a ponto de não deixar impressão duradoura à pressão dos dedos;
- Os peixes não devem apresentar odor amoniacal ou de ranço de manteiga.

Crustáceos (camarão e lagosta)

- Carapaça bem aderida ao corpo, aspecto geral brilhante e úmido;
- Devem manter a curvatura natural do corpo;
- Olhos vivos, destacados e coloração própria, sem qualquer pigmentação estranha.

Mariscos, ostras e mexilhões

- Quando vivos, devem ter as conchas fechadas e com retenção de líquido incolor e límpido;
- Cheiro agradável e característico;

- Carne úmida e aderida à concha, de cor acinzentada clara, nas ostras, e amarelada, nos mexilhões.

Moluscos (polvos e lulas)

- Devem ter a pele lisa e úmida;
- Devem ter os olhos vivos e proeminentes;
- Carne consistente e elástica, sem qualquer coloração estranha à espécie.

Ovos

- Casca de forma normal, lisa, limpa e intacta;
- Clara límpida e translúcida, consistente e sem manchas.

Dica: Não adquirir ovos sujos de fezes, com casca trincada e odor desagradável.

Como posso agir para comprar com segurança?

Os microrganismos estão em todos os ambientes e podem crescer rapidamente nos alimentos. Além do armazenamento impróprio, as condições ambientais podem ser favoráveis, como exposição à temperaturas inadequadas por períodos prolongados, umidade em excesso e falta de higiene pessoal e dos utensílios nos quais são manejados. Por isso, no momento da compra, deve-se verificar se as condições acima são evitadas.

Não adquirir produtos sem os selos SIF, SIE ou SIM.



CAPÍTULO 7

Conheça algumas medidas de segurança simples

Verificar as condições gerais obrigatórias a todos os produtos de origem animal:

- Ser inspecionado e possuir um dos carimbos da inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM)*;
- Estar dentro do prazo de validade;
- Apresentar, no rótulo, todas as informações sobre a identificação e origem do produto;
- Possuir embalagens íntegras: sem rasgos, danos, estufamentos ou ferrugens;
- Apresentar características naturais de cor, odor, textura e sabor;
- Ser devidamente armazenado desde a produção até o local da venda;
- Após a comercialização, ser preparado e conservado conforme informações contidas na rotulagem.

(*) Serviços de Inspeção: Federal, Estadual e Municipal

Na hora de comprar:

- Ver o prazo de validade do produto;
- Não comprar produto com embalagem defeituosa;
- Separar os produtos de origem animal, congelados ou refrigerados, do restante da compra;
- Deixar para o fim das compras os produtos refrigerados e congelados.

Quando for armazenar o produto:

- Manter os produtos conservados (sejam resfriados, congelados ou em temperatura ambiente) obedecendo as orientações contidas na rotulagem;
- Evitar o reaproveitamento de carnes e peixes que tenham entrado em contato com outros alimentos;
- Guardar os produtos processados (tipo conserva) em lugar seco e sem grande variação de temperatura;
- Manter os alimentos protegidos do alcance de insetos, roedores e outros animais;

- Evitar armazenar carnes e peixes em contato com outro alimento.

No momento do preparo:

- Lavar as mãos antes e depois de manusear os alimentos;
- Higienizar os alimentos em água limpa e tratada;
- Descongelar os produtos em refrigerador, água corrente potável ou no micro-ondas, nunca em temperatura ambiente;
- Evitar contaminações cruzadas: não misture alimentos cozidos com alimentos que serão servidos crus (saladas e frutas);
- Lavar sempre as tábuas e os utensílios após o uso;
- Cozinhar bem os alimentos, assim será eliminada boa parte dos microrganismos;
- Consumir os alimentos imediatamente após o preparo;
- Evitar a exposição dos alimentos, por longo tempo, à temperatura ambiente;
- Sempre seguir as instruções de preparo dos produtos conforme rotulagem.

No supermercado



Carnes resfriadas e congeladas devem ser mantidas em balcão ou câmara frigorífica.

O acúmulo de água abaixo dos equipamentos de refrigeração e/ou dentro das embalagens, aliado às alterações de coloração das carnes, é sinal de que os produtos também saíram da temperatura ideal. Não compre produtos nestas condições.

No açougue



As condições de higiene dos equipamentos e estruturas do local (parede, piso e teto) devem estar adequadas. É proibido o uso de luz colorida (só é permitida luz branca) na balcão frigorífico, por mascarar a cor da carne.

O funcionário que manuseia a carne deve estar com uniforme limpo e boa higiene pessoal, mantendo os cabelos presos ou cobertos por touca.

Na feira



O local de venda deve estar limpo, sem mau cheiro, livre de insetos (baratas, moscas, etc) e roedores. Os manipuladores devem estar com uniformes limpos e boa higiene pessoal.

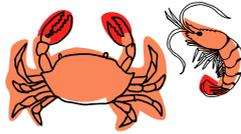
Ao comprar carnes e outros produtos de origem animal em mercados e feiras, observar se os produtos estão sob refrigeração e se têm, em suas rotulagens, o registro nos órgãos competentes. Se tiver dúvidas quanto à procedência do produto, não o adquira.

Na peixaria



As condições de higiene dos equipamentos e das estruturas do local (parede, piso e teto) devem estar adequadas.

O pescado fresco deve estar imerso em gelo limpo e em quantidade suficiente, sem acúmulo de água. O pescado resfriado deve estar mantido em temperatura inferior a 4,4°C, já o congelado em temperatura inferior a -18°C.

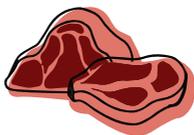


CAPÍTULO 8

Quem deve atuar para evitar a produção de alimentos contaminados?

É atribuição dos órgãos federais, estaduais e municipais fiscalizar a produção de alimentos de origem animal desde a criação dos animais até a exposição dos produtos à venda para o consumidor, dedicando especial atenção aos estabelecimentos de abate e processamento de carnes, leite, mel e derivados, embutidos, peixes, crustáceos, moluscos, dentre outros.

Ideal seria que todos os produtores tivessem conhecimento e consciência sobre os cuidados necessários para proteger a saúde da população e respeitar os direitos do consumidor. Todavia, a realidade tem demonstrado a necessidade de maior participação da população para fiscalizar a comercialização dos produtos, ajudando a elevar a segurança e a qualidade dos alimentos postos à venda.



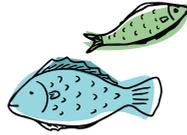
CAPÍTULO 9

Procedimento nos abatedouros e frigoríficos

Os frigoríficos e abatedouros devem seguir os seguintes procedimentos para funcionarem de forma regular:

- Os abatedouros devem possuir autorização para funcionar emitida pelo Serviço de Inspeção Oficial, seja Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM);
- Os frigoríficos (açougues - locais de venda de carne) devem ser registrados junto à Vigilância Sanitária do Município;
- Se o abatedouro ou frigorífico não possuir autorização, a atividade é considerada clandestina;
- Os abatedouros não devem produzir mau cheiro, tampouco despejar resíduos líquidos e sólidos em locais inadequados, evitando a contaminação do ambiente;
- Os animais devem passar por exame clínico realizado por médico veterinário oficial (MVO) do serviço de inspeção SIF, SIE ou SIM;
- Na inspeção imediatamente após o abate dos animais, o MVO realiza exames sistemáticos das carcaças e vísceras (órgãos internos).

Essas inspeções são de extrema importância, pois previnem a transmissão de doenças por meio dos produtos de origem animal, principalmente aquelas causadas por bactérias, vírus e parasitas, assim como pelas contaminações físicas e químicas.



CAPÍTULO 10

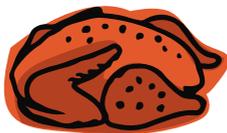
O selo de inspeção é a sua garantia de qualidade

O selo de inspeção oficial é indispensável pois é a garantia de que os produtos foram averiguados e é representado pelo carimbo oficial, conforme exemplos abaixo. Ele atesta a segurança e respalda que tal produto está dentro dos padrões técnicos estabelecidos pela legislação. Produtos sem inspeção podem ser comercializados com contaminações físicas, químicas e biológicas, podendo causar doenças na população, como intoxicações, parasitoses e até mesmo doenças como tuberculose, brucelose, neurocisticercose e a toxoplasmose.

Os carimbos oficiais abaixo, retratam a imagem do Selo de Inspeção Oficial.



Estes carimbos devem constar nas carcaças de animais e nas embalagens dos produtos de origem animal, tais como leites, queijos, carnes, embutidos, iogurtes, mel, pescados, ovos, etc.



CAPÍTULO 11

O rótulo também é essencial

É direito do consumidor e obrigação do fornecedor a clara e precisa informação sobre o produto que está sendo colocado no mercado de consumo. Em cumprimento ao Código de Defesa do Consumidor, os órgãos de fiscalização devem atuar para que o rótulo seja sempre exibido de acordo com as normas que o regulamentam.

De igual modo, o consumidor também deve fiscalizar se as informações obrigatórias estão colocadas de forma correta nos produtos e embalagens. O rótulo é toda a inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica que consta na embalagem do produto.

Confira abaixo as informações obrigatórias nas embalagens e produtos que podem ser verificadas pelos consumidores:





CAPÍTULO 12

Direito à informação

O direito à informação “adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem”, está disciplinado no artigo 6º, III, do Código de Defesa do Consumidor (CDC) – Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.



CAPÍTULO 13

Tabela nutricional: vale conhecer melhor

No rótulo dos produtos devem constar algumas informações nutricionais para orientar a escolha do consumidor, de acordo com suas necessidades.

Entenda alguns conceitos	
Valor energético	É a energia produzida pelo corpo proveniente dos carboidratos, proteínas e gorduras totais. Na rotulagem, é expresso em forma de quilocalorias (kcal).
Gorduras totais	Referem-se à soma de todos os tipos de gorduras encontradas num alimento.
Gorduras saturadas	Presente nos produtos de origem animal, esse tipo de gordura deve ter o consumo moderado porque aumenta o risco de doenças do coração.
Gorduras trans	O organismo não precisa desse tipo de gordura, que é prejudicial à saúde e está presente em grande quantidade nos produtos industrializados. Não se deve consumir mais que dois gramas de gorduras trans por dia.
Fibra alimentar	São nutrientes encontrados nos vegetais que não são digeridos pelas enzimas do sistema digestivo humano, não possuindo calorias e auxiliando no funcionamento do intestino.
Sódio	Presente no sal de cozinha e em grande parte dos alimentos industrializados, deve ser consumido com moderação porque pode aumentar a pressão arterial.



CAPÍTULO 14

Os sete mandamentos do consumidor de produtos de origem animal

O consumidor deve sempre:

- 1.** Adquirir produtos inspecionados que possuam um dos carimbos de Inspeção Oficial (SIF, SIE ou SIM);
- 2.** Verificar se o produto está dentro do prazo de validade, se o rótulo apresenta todas as informações sobre a identificação do produto;
- 3.** Verificar se o produto possui embalagem íntegra: sem rasgos, sem danos e estufamentos ou ferrugens;
- 4.** Verificar se o produto se apresenta com características naturais de cor, odor, textura e sabor;
- 5.** Verificar se o produto está exposto nas condições de higiene e temperatura, conforme indicado na rotulagem;
- 6.** Preparar e conservar os produtos, conforme informações contidas no rótulo;
- 7.** Denunciar aos Órgãos competentes quaisquer irregularidades verificadas nos produtos de origem animal.

Defesa da saúde e da vida em primeiro lugar

A venda ou o armazenamento de produto de origem animal impróprio para consumo acarreta, por imposição da lei, na responsabilização do fornecedor e na retirada do produto do mercado, para proteção da vida e da saúde do consumidor.

Portanto, os órgãos públicos que atuam na fiscalização desses produtos, em cooperação com a sociedade civil, agem em virtude da lei e em defesa da saúde da população.

Contatos



DECON-CE

Programa Estadual de Proteção
e Defesa do Consumidor

E-mail: procon-ce@mpce.mp.br
Telefone: 0800.275.8001



CRMV-CE
CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA
DO ESTADO DO CEARÁ



E-mail: presidencia@crm-v-ce.org.br
Telefones: (85) 3272.4886 / 3247.1628

Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará – ADAGRI

E-mail: adagri@adagri.ce.gov.br
Telefone: (85) 3101.2500 / 155 (Ouvidoria)

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA

E-mail: ouvidoria@agricultura.gov.br
Telefones: (85) 3455.9201
0800.704.1995 (Ouvidoria)

Secretaria Da Agricultura, Pesca E Aquicultura Do Estado (SEAPA - CE)

E-mail: seapa@seapa.ce.gov.br
Telefone: (85) 3241.0114

