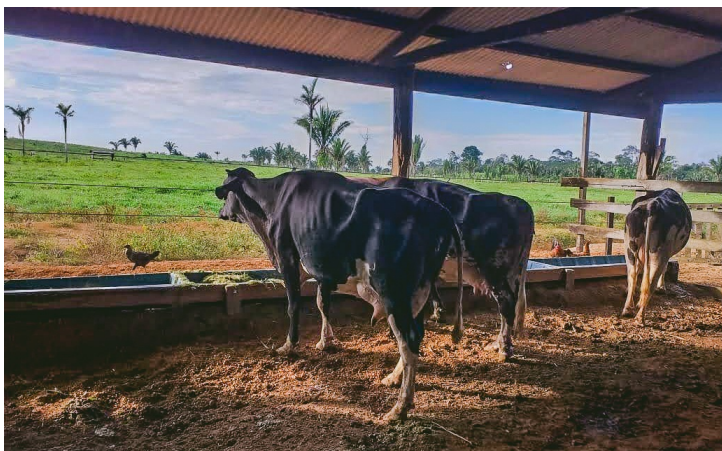


23/06/2022 10:00 - Serviço de Inspeção Municipal traz garantia de qualidade aos produtos de origem animal



A qualidade dos produtos produzidos e comercializados em Porto Velho é uma das prioridades da Prefeitura. Para isso, o município vem fortalecendo o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), através da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Semagric).

Atualmente, 15 empresas encontram-se na condição de certificadas no município através de diferentes frentes de trabalho do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vegetal (Dipoav). No caso de frigoríficos, a fiscalização é permanente, sendo acompanhada por um Médico Veterinário durante todo o processo.

A primeira etapa da inspeção acontece no curral, onde a equipe do SIM e o responsável técnico contratado pela

indústria realizam o exame ante mortem do rebanho. Também são analisadas a documentação de Guia de Transporte Animal (GTA), emitida pela Idaron, condições sanitárias do rebanho que vai ser abatido, bem-estar animal dentro dos padrões que a legislação impõe, entre outros detalhes.

O processo, segundo a Semagric, evita a transmissão de possíveis zoonoses, doenças transmitidas pelos animais aos seres humanos, além de outras possíveis contaminações. Outro cuidado é referente a temperatura da carne, apenas quando ela atinge a temperatura de sete graus ou menos é que pode ser levada para a comercialização. Este processo evita a proliferação de microorganismos até que a carne chegue nos açougues e supermercados.

Já para os produtores, a recomendação é se enquadrar na legislação municipal e buscar a Semagric para solicitar a regularização da produção com garantia de segurança alimentar. **Fonte:** PMPV