



**CONHEÇA OS RISCOS DOS
PRODUTOS CLANDESTINOS**

por **SIMC**

Introdução

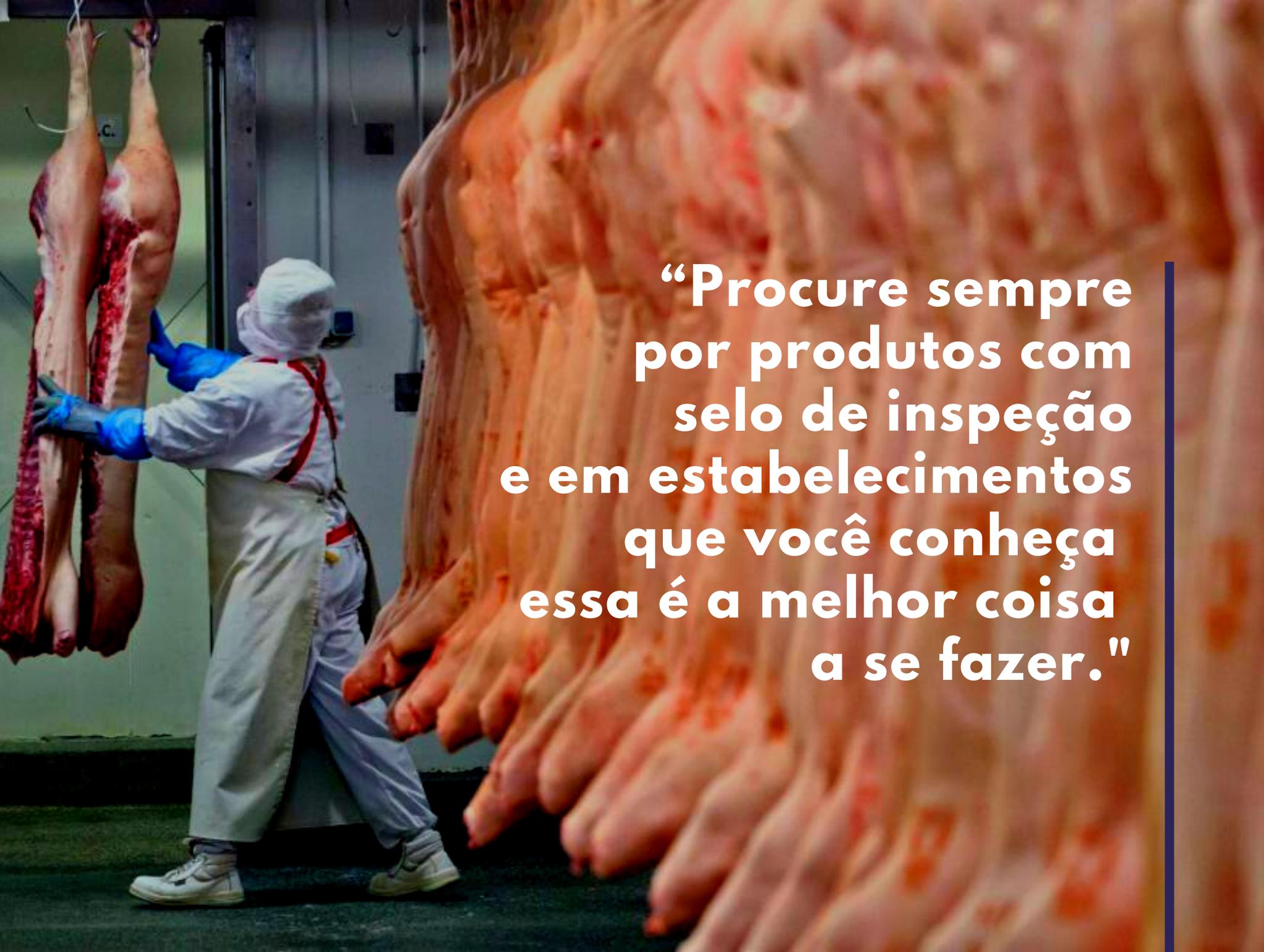
Existem diversos riscos de se consumir carnes oriundas de abate clandestino. Estudos realizados por órgãos da saúde pública comprovaram que existem, atualmente, mais de 30 doenças transmissíveis via carne contaminada. Entre as principais zoonoses encontram-se: a tuberculose, salmonelose, toxoplasmose, cisticercose, leptospirose e febre aftosa. Uma das mais graves doenças transmitidas por carne, a cisticercose, é também a mais comum no rebanho abatido no estado de Minas Gerais.





Como funciona a inspeção?

- O acompanhamento do rebanho é feito desde a propriedade rural, observando questões de saúde e de bem estar animal.
- Além disso, veterinários especializados realizam exames antes e após o abate em cada animal, assegurando ainda mais a qualidade dos produtos colocados na mesa de cada consumidor.
- Após todo o processo, estando os produtos inspecionados aptos ao consumo, recebem o carimbo de inspeção como um selo de garantia de origem e qualidade. Já os que não alcançaram a qualidade necessária, são descartados ou destinados conforme legislações.



“Procure sempre por produtos com selo de inspeção e em estabelecimentos que você conheça essa é a melhor coisa a se fazer.”

O risco que você corre

Zoonoses são doenças infecciosas transmitidas entre seres humanos e animais. Estas doenças são transmitidas por diversas maneiras, entre elas por alimentos contaminados.

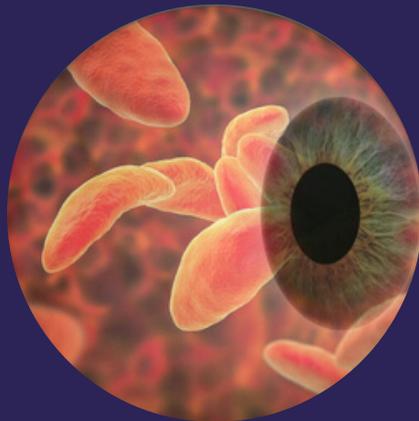
Entenda como pode se contaminar por algumas delas e quais as complicações.





Salmonelose

Os sintomas mais comuns são: diarreia, febre, cólicas abdominais e vômitos. Os sintomas têm geralmente início de 12 a 36 horas após a ingestão do alimento contaminado e duram de dois a sete dias. Nos casos mais graves a doença pode levar a morte.



Toxoplasmose

Pode causar graves complicações para gestantes e pessoas com o sistema imunológico debilitado. Os sintomas incluem dor muscular, febre e dor de cabeça, que podem durar semanas. Toxoplasmose ocular é uma das causas mais comuns de infecção ocular em nosso país.

Cisticercose

A cisticercose pode acometer diversos órgãos, até mesmo a pele, mas quando os cisticercos se alojam no cérebro humano, a doença é chamada de neurocisticercose, uma das mais graves fases da cisticercose.

Leptospirose

A leptospirose é uma doença infecciosa febril, aguda, potencialmente grave. A infecção pode ser adquirida através da ingestão de água e alimentos contaminados com urina de ratos, dentre outras formas.

Tuberculose Alimentar

A tuberculose intestinal é a infecção do intestino pelo bacilo da tuberculose, que pode ser transmitido por comer e beber carne ou leite de animais contaminados. Estes sintomas são causados por feridas que a doença causa na parede do intestino, e que são muito semelhantes às causadas pelo câncer, e, por isto, pode ser difícil diferenciar esta doença.

Febre Aftosa

A febre aftosa em humanos é uma doença infecciosa, provocada por um vírus que pode surgir quando se consome leite não pasteurizado vindo de animais contaminados.

Qual a importância da Inspeção?

A importância da Inspeção é justamente minimizar a disseminação de doenças alimentares, garantindo a qualidade do alimento, do campo à mesa do consumidor. A recomendação é sempre consumir alimentos certificados e que possuam o carimbo de inspeção.



Segurança e eficiência

Além de segurança alimentar e nutricional da população, o SIMC também incentiva o desenvolvimento econômico, gerando oportunidades ao pequeno produtor rural que trabalham com produtos de origem animal.

Na última década, o trabalho executado diretamente pelos municípios tem apresentado resultados significativos na qualidade dos alimentos e no incremento de emprego e renda.

A proximidade dos produtores e empreendedores com a gestão municipal é o fator preponderante para este sucesso.





Conheça o SIMC

Somos um serviço de inspeção de produtos de origem animal, organizado e administrado em gestão associada para os municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba - CIDES - com vistas a garantir a segurança alimentar e nutricional de suas respectivas populações.

SIMC

Serviço de Inspeção Municipal CIDES

