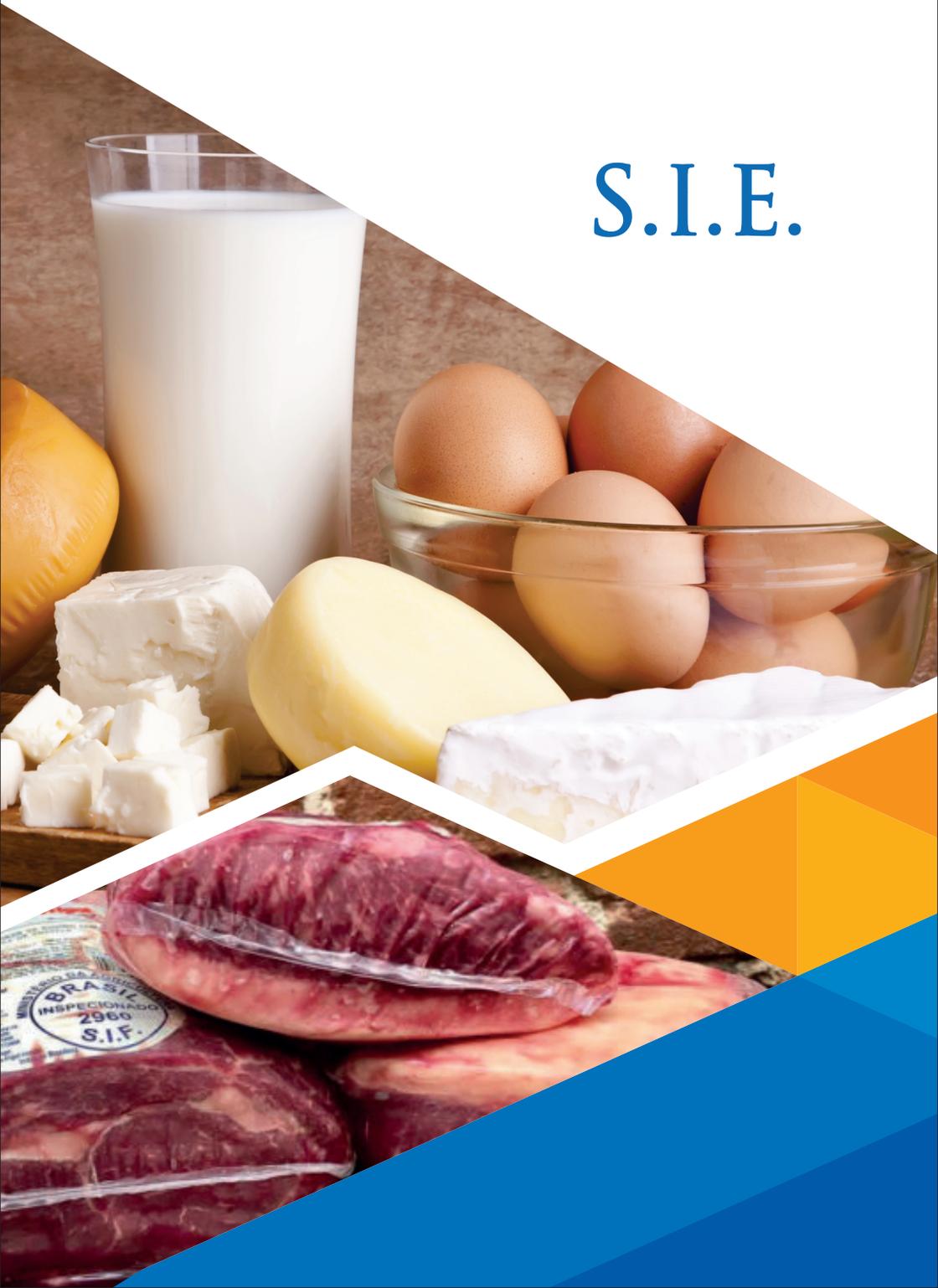


SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

TOCANTINS
INSPECIONADO

S.I.E.



SELO DE INSPEÇÃO

PROCURE SEMPRE POR ELE
NA EMBALAGEM

Ao se deparar com produtos de origem animal na prateleira de um supermercado, não basta procurar a marca de sua preferência, é preciso ter muita atenção. A informação principal é aquela que garante a boa qualidade do produto que está na embalagem. Trata-se do Selo de Inspeção.

É o selo que assegura que o produto foi fabricado seguindo todas as normas higiênico-sanitárias exigidas pela legislação. No Tocantins, a Agência de Defesa Agropecuária (Adapec) é a responsável pela fiscalização nos estabelecimentos que fabricam e comercializam no Estado.

O consumo de produtos de origem animal não inspecionados (clandestinos) afetam diretamente a sua saúde e o seu bem-estar. Ao consumir carne, pescados, mel, ovos, leite e seus derivados produzidos em condições inadequadas, você pode adquirir enfermidades como: intoxicação alimentar, tuberculose, toxoplasmose, teníase, brucelose, leptospirose, salmonelose, cisticercose, doenças que podem deixar sequelas graves e até matar.

Antes de comprar carne, pescados, mel, ovos, leite e seus derivados, procure na embalagem o selo de inspeção. Seja consumidor consciente, consuma alimentos inspecionados e faça da sua alimentação um hábito saudável.



OS QUATRO SELOS

Existem quatro selos de inspeção diferentes, todos com a finalidade de garantir a saúde do consumidor.

O selo do Serviço de Inspeção Municipal



Significa que a inspeção foi feita pela secretaria ou departamento de agricultura municipal, assim, o comércio destes produtos pode ocorrer somente no âmbito municipal.

O selo do Serviço de Inspeção Estadual



Caracteriza que o produto foi inspecionado pela Adapec, podendo, portanto, ser comercializado em todo o estado do Tocantins.

O selo do Serviço de Inspeção Federal



É a garantia de que o produto passou pela inspeção do Ministério da Agricultura, o que permite sua comercialização em nível nacional e internacional.



Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI

Padroniza e harmoniza os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal para garantir a inocuidade e segurança alimentar.

CRITÉRIOS DO SELO

Só recebem o Selo do Serviço de Inspeção Estadual do Tocantins (SIE) os produtos que forem fabricados seguindo os padrões de higiene e as normas sanitárias em todas as fases de produção: recepção, manipulação, transformação, acondicionamento e transporte.

DICAS PARA UM CONSUMO SAUDÁVEL: CARNES

Além de procurar pelo Selo de Inspeção, confira também a data da validade e fique atento às seguintes características:



A carne bovina deve apresentar:

- consistência firme;
- cor vermelha;
- ausência de cistos (canjiquinha).



A carne suína deve apresentar:

- consistência firme;
- cor rosada;
- ausência de manchas escuras ou esverdeadas;
- ausência de cistos (canjiquinha).



A carne de aves deve apresentar

- consistência firme;
- Cor amarelo-pálida ou ligeiramente rosa.



O peixe fresco deve apresentar:

- olhos brilhantes, transparentes e salientes;
- escamas firmes, brilhantes e sem manchas;
- guelras vermelhas, úmidas e com brilho;
- carne firme e elástica;
- os peixes de couro devem ter a pele brilhante, viçosa e sem manchas;
- evite comprar peixe com cheiro desagradável.

DICAS PARA UM CONSUMO SAUDÁVEL: LEITE E SEUS DERIVADOS

- ▶ O leite e seus derivados devem ser conservados em balcão refrigerado, com exceção de alguns produtos, como doce de leite ou leite longa vida, que necessitam de refrigeração somente após abertos.
- ▶ Os queijos não podem estar estufados ou inchados. Se o queijo estiver flácido, com sabor doce ou de leite estragado, não deve ser consumido.
- ▶ Devemos observar se as embalagens estão dentro do prazo de validade.
- ▶ As embalagens não podem estar amassadas ou vazando.
- ▶ Se o requeijão cremoso não estiver com a massa homogênea e a manteiga estiver rançosa, eles não devem ser consumidos.
- ▶ Qualquer dúvida sobre esse assunto, procure um escritório da Adapec.



DISQUE-DEFESA: 0800 63 1122

SELO DE INSPEÇÃO: GARANTIA DE UM CONSUMO SAUDÁVEL

O selo assegura que o produto foi fabricado seguindo todas as normas higiênico-sanitárias: higiene na produção, transporte e armazenamento adequados, atendendo as condições exigidas pela legislação.

Para garantir a qualidade desses alimentos, a Agência de Defesa Agropecuária é responsável pela fiscalização dos estabelecimentos que processam produtos de origem animal.

Ao comprar produtos de origem animal (carne, pescados, mel, ovos, leite e seus derivados), verifique na embalagem o selo de inspeção. Produtos inspecionados e certificados com selos municipais, estaduais ou federal são requisitos indispensáveis para garantir alimentos de qualidade para a sua mesa e a saúde de sua família.

Seja consumidor consciente consuma somente alimentos inspecionados.

DISQUE-DEFESA: 0800 63 1122
WWW.ADAPEC.TO.GOV.BR



TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DA
**AGRICULTURA, PECUÁRIA
E AQUICULTURA**

