



Os produtos de origem animal são fiscalizados pelos Médicos Veterinários dos Serviços de Inspeção.

A revenda de produtos sem procedência configura um crime à saúde pública, expõe os consumidores ao risco de contrair doenças.



PRINCIPAIS DOENÇAS VEICULADAS PELOS ALIMENTOS SEM PROCEDÊNCIA

Brucelose: pode ser transmitida por leite e queijos crus, sem procedência, oriundos de vacas contaminadas pela Bactéria *Brucella abortus*.



Tuberculose: a tuberculose é causada pela bactéria *M. bovis*. Pode ser transmitida ao homem por meio de consumo de leite e derivados sem tratamento térmico, oriundos de vacas infectadas.

Cisticercose: O agente patogênico é ingerido através da carne de porco contaminada com cisticercos ou em produtos derivados como salame, copa e outros embutidos sem procedência.

Listeriose: infecção causada pela *Listeria monocytogenes*; podendo ser transmitida através do consumo de água e alimentos contaminados, como leite não pasteurizado, queijos, produtos embutidos, entre outros.



Salmonelose: a *Salmonella spp.* é uma bactéria que causa intoxicação alimentar, podendo provocar graves infecções e até mesmo a morte. A *Salmonella* está dispersa no meio ambiente e pode ser ingerida por meio de água e alimentos contaminados com fezes de animais, o que acontece, por exemplo, ao se comer carnes e ovos crus ou mal passados ou quando não se lava as mãos antes de cozinhar ou manipular alimentos.



Toxoplasmose: pode ser transmitida pela ingestão de alimentos e água contaminados; principalmente carne de bovino e suíno contaminadas e mal cozidas, bem como pelo consumo de embutidos crus contaminados.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS:



- Sempre lave suas mãos com água e sabão, antes e depois de manipular alimentos;
- Mantenha unhas aparadas e limpas sem esmalte e aplicações;
- Cabelos presos e protegidos com touca e barba aparada/ protegida com máscara;
- Não usar roupas/uniformes sujos mal acondicionados;
- Não falar/tossir/esperrar sobre o alimento, cobrir a face com as mãos e após, higienizar corretamente as mãos;
- Utilizar utensílios como facas, chairas, tábuas de corte de material adequado e sempre bem higienizados e bem conservados.

