

Se Liga galeRa!



Vocês sabem como comprar e armazenar alimentos?

Vocês sabem o que são alimentos seguros?

Ficha Técnica

Criação da coleção, personagens e texto:

Rosa Maria Antunes - Médica Veterinária
Coordenadora Setorial de Educação Sanitária

Atividades:

Rosa Maria Antunes - Médica Veterinária
Célia Maria da Glória Moraes - Pedagoga

Storyboards com desenvolvimento didático:

Ana Luíza Martins da Glória Nascimento - Professora
do Ensino Fundamental

Revisão de Texto:

Luiz Antonio Costa Tarcitano - Médico Veterinário e
Professor de Língua Portuguesa e Literatura
Brasileira.

Ilustração e diagramação final:

Jorge Luis Bento de Araujo (JOLBA) - Cartunista
e Ilustrador - email: jorgearaujoo@hotmail.com

Agradecimentos:

Coordenadoria de Controle de Qualidade de Produtos
Agropecuários Industrializados:
Elenice Lima de Castro Nunes – Médica Veterinária
Coordenadora Setorial de Registro de Estabelecimentos
e Produtos
Fernanda Guacira Araújo Campista - Médica Veterinária
Coordenadora Setorial de Epidemiologia e Bioestatística
Cristina Silva Grootenboer – Médica Veterinária
Coordenadora Setorial de Controle e Inspeção
André Sampaio Ferreira – Médico Veterinário
Coordenador Setorial de Trânsito
Sabrina Jesus de Barros – Zootecnista
Técnica de Atividades Agropecuária
Coordenadoria de Defesa Sanitária Animal:
Roosevelt Moraes Aquino Boechat – Médico Veterinário

GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Secretaria de Estado de Agricultura

Superintendência de Defesa Agropecuária

Coordenadoria de Defesa Sanitária Animal

Coordenação Setorial de Educação Sanitária

Tiragem: 5.000 exemplares



Caro leitor

Com intuito de possibilitar a participação e integração de alunos do ensino fundamental na sanidade agropecuária, elaboramos uma coleção de sete cartilhas, sobre vários temas.

Esta é a cartilha número 3, que fala sobre Alimentos Seguros, com informações importantes sobre como adquiri-los com qualidade e segurança, que com certeza vocês compartilharão com seus familiares e amigos.

**Rosa Maria Antunes
Coordenadora Setorial de Educação Sanitária**



Vamos conhecer a galerinha!



Caio

Mora em um pequeno sítio com a família e estuda na cidade. Muito esperto e amigo, gosta de ajudar o pai no sítio.



Laura

Também chamada de Laurinha, é a irmã caçula de Caio, carinhosa e curiosa.

Saliva

É o mascote da turma. Vive no sítio, tem esse nome, porque adora lamber a criança.



Mingau

Muito carinhoso, o xodó de todos do sítio.



Pedro

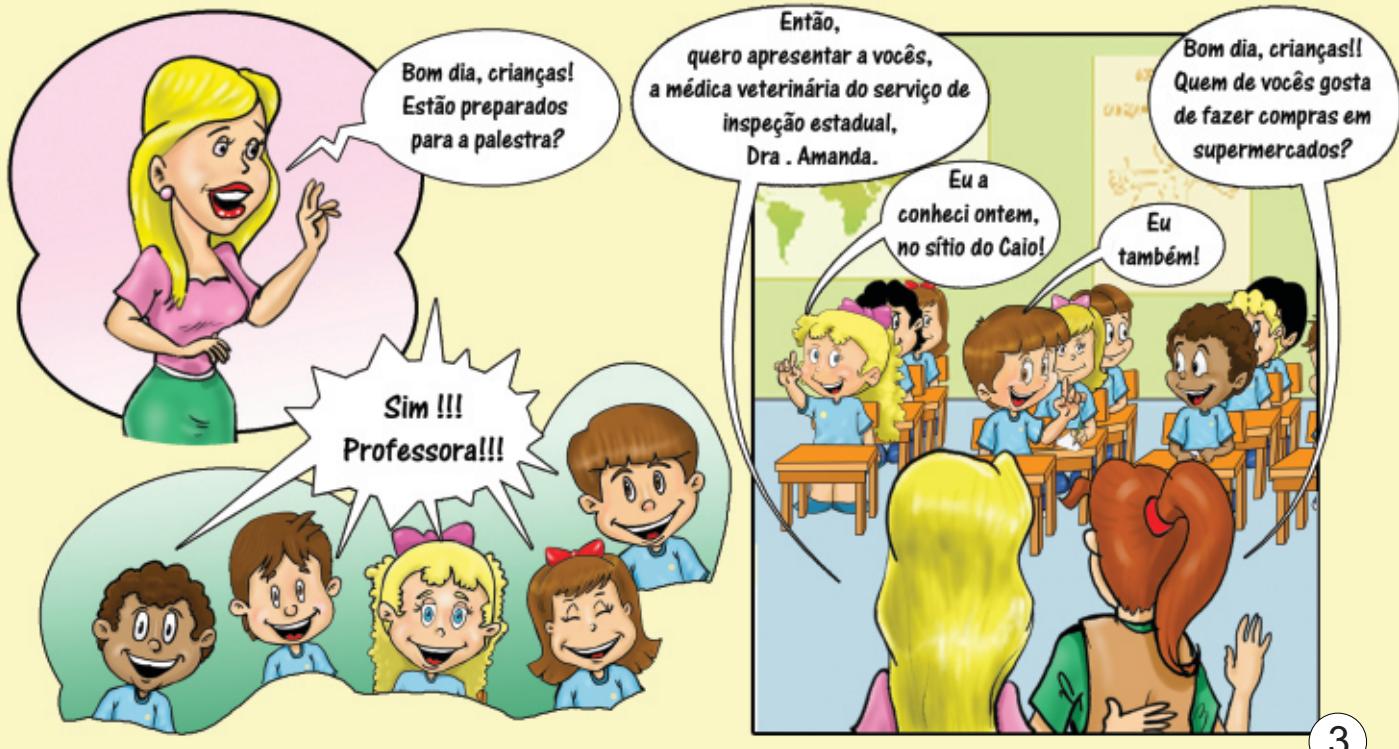
Sempre atento e bem informado, gosta de pesquisar diversos assuntos na internet, colega de turma de Caio.



Bruno e Brenda

Esses primos são muito amigos. Bruno é o mais brincalhão e descolado, Brenda é inteligente, vaidosa e amiga de Laura. Também são colegas de turma de Caio.







Ah! Como eu desconfiava!
Mas temos que ter muita
atenção ao comprarmos alimentos.
Sabem por quê?

Porque temos
que comprar
os mais baratos, Doutora?

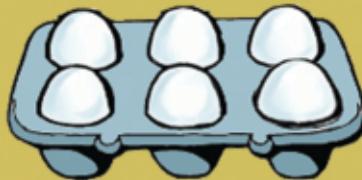


Não é só por isso, Bruno!
Isso também é importante.
Mas temos que prestar atenção
para não comprarmos alguns
alimentos que possam
prejudicar a nossa saúde e que
podem até levar à morte.

- No supermercado,
se sua mãe pedir para você:
- Bruno, vá ali e me traga uma caixa de ovos.
Você vai até lá, abre a caixa de ovos,
olha um por um e **não compra**
se estiverem:

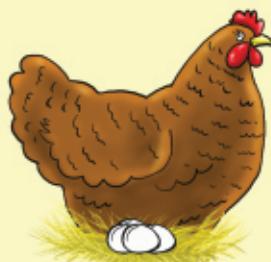
- TRINCADOS;

- SUJOS DE SANGUE OU FEZES;
- EM LOCAL QUENTE E ABAFADO;
- COM MAU CHEIRO;
- FORA DO PRAZO DE VALIDADE;
- SEM O SÍMBOLO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL.





- E quando vocês comprarem aves para consumir. O nosso franguinho, não é verdade?
Prestem atenção!!



Não comprem!

- * Fora da embalagem;
- * Fora de refrigeração;
- * Sem saber a procedência;
- * Fora do prazo de validade;
- * Sem o símbolo do serviço de inspeção oficial;
- * Coloridos de amarelo;
- * Apresentando aspecto pegajoso.

Doutora Amanda,
como assim, sem saber a
procedência?



É sem saber
onde as aves foram abatidas e
preparadas para venda. Nesses casos, não
foram inspecionadas por profissionais do
serviço de inspeção
oficial.

- Se vocês observarem, as embalagens de aves congeladas e refrigeradas contêm: datas de fabricação e de validade, nome do frigorífico onde foram abatidas, marca comercial da empresa e o símbolo do serviço de inspeção oficial. Isso nos garante que todos os procedimentos foram corretamente realizados, até a chegada ao mercado.





- Mas antes de vocês se deliciarem com tudo isso, prestem atenção quando forem comprar carnes:

- Observem a higiene do ambiente e dos funcionários;
- Verifiquem se os ladrilhos e a iluminação são vermelhos (este é um artifício usado para enganar o consumidor quanto à coloração das carnes).
- **Não comprem:**
Carnes moídas ou picadas previamente e sem registro no serviço de inspeção oficial;
Carnes expostas no balcão, sem proteção e sem refrigeração;
Carnes em contato direto com o gelo.



Bem, é como conversamos antes.

Só comprem carnes nas embalagens com indicação dos fabricantes, sob refrigeração, com cor própria e cheiro característico.



AH, entendi! As carnes devem vir de frigoríficos, com o nome da empresa e o símbolo do serviço de inspeção oficial!

Assim, podemos confiar que todos os cuidados foram tomados, desde a criação até a sua chegada ao mercado.



Muito bem, Pedro!

Tire daqui de dentro, o nome de outro alimento para continuarmos a nossa conversa



Obal

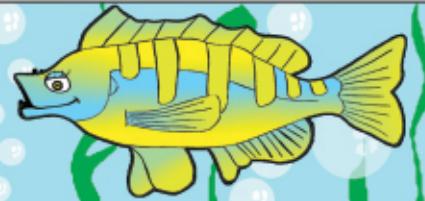
O alimento mais consumido na minha casa.

Que bom, Pedro! Peixe é um alimento muito saudável!

Também vamos incluir outros pescados que consumimos: camarão, lula...

Na hora de comprar, observem, e só comprem:

- Se o pescado está sob refrigeração ou coberto de gelo;
- Cheiro agradável, firme, úmido, com guelras úmidas e vermelhas;
- Olhos brilhantes, e se tiverem escamas, devem estar bem aderidas ao corpo.

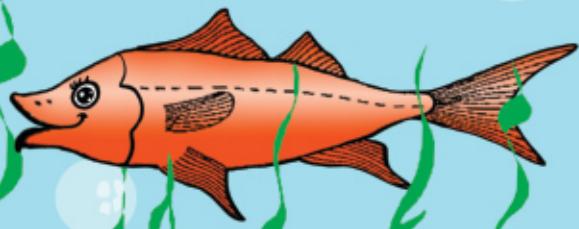


- Nas peixarias, não comprem:

-E prestem atenção!

-Para peixes congelados e embalados, observem as datas de fabricação e de validade, o símbolo do serviço de inspeção oficial e a empresa que realizou todos os procedimentos até a chegada ao mercado.

- Peixes salgados, previamente limpos e em postas (este é um artifício usado para que o consumidor não observe as características de um peixe fresco);
- Pescados salgados úmidos, cobertos com sal, com vermelhão ou bolores na superfície.





- EMBUTIDOS são linguiças, salsichas, paios...



- Observem na hora da compra:

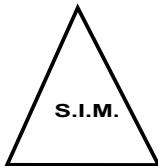
- As embalagens devem estar intactas, rotuladas e com datas de fabricação e de validade do produto;
- Se vendidas no varejo, devem conter etiquetas ou rótulos com o símbolo do serviço de inspeção oficial.



- Esse serviço é a garantia de que os alimentos foram inspecionados por profissionais e estão liberados para nosso consumo. Daí o símbolo do serviço de inspeção, acompanhado de um número de registro.

Atenção! Isso vale para todos os produtos de origem animal, como: pescado, carne, leite, queijo, manteiga, ovos, mel e derivados apícolas.

Observem no mural os modelos dos símbolos de inspeção oficial, para que possam identificá-los quando forem ao supermercado.
 SIF-Serviço de Inspeção Federal SIE-Serviço de Inspeção Estadual SIM-Serviço de Inspeção Municipal
 SISBI - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal





Brenda e Bruno, por favor, ajudem-me a mostrar os cartazes com os lembretes. Eles farão com que vocês não esqueçam que sempre devem comprar alimentos com segurança para a saúde.



ATENÇÃO NAS COMPRAS!

- Deixar por último os produtos perecíveis como: carnes, pescados, queijos, embutidos;



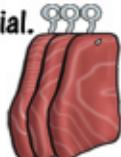
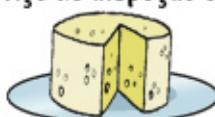
- Abra as embalagens de ovos e verifique cada um;



- Não coloque no carrinho, desinfetantes, perfumes, inseticidas, etc, junto com alimentos.

E mais....

- Todos os alimentos devem ser protegidos do sol, poeira, insetos e roedores;
- Alimentos como: leite, queijo, manteiga, margarina, iogurte, salame, linguiça, mortadela, pescado e carnes em geral, devem ser mantidos sempre sob refrigeração ou congelados;
- Observe as datas de fabricação e de validade dos produtos, bem como a temperatura de conservação;
- Compre somente alimentos com o símbolo do serviço de inspeção oficial.





GLOSSÁRIO:

Descubra o significado de algumas palavras da nossa cartilha.

Abatidas: que foram mortas em instalação industrial apropriada (frigorífico).

Bolor: designação comum de fungos que vivem de matérias orgânicas por eles decompostas; mofo.

Congelado: alimento conservado a temperatura entre -12°C e -18°C.

Derivados apícolas: compreendem extrato de própolis, geleia real, pólen apícola, cera de abelhas e compostos de mel.

Embutido: qualquer preparação alimentícia industrial que contém carne; com invólucro de plástico ou outro produto comestível ou não.

Fabricação: efeito ou modo de fabricar; é o processo em que um produto ou uma mercadoria passa a existir e ser comercial.

Frigorífico: lugar onde os animais são abatidos e conservados em baixa temperatura.

Guelras ou brânquias: são os órgãos da respiração nos peixes e em outros animais aquáticos.

Inspeção: ato ou efeito de inspecionar, fiscalizar, orientar, apurar.

Pegajoso: que pega ou gruda facilmente.

Perecível: que está sujeito a perecer, deteriorar-se, extinguir-se, apodrecer.

Procedência: lugar de onde alguém ou alguma coisa provém, origem.

Refrigerado: alimento conservado a temperatura de 7°C.

Trincado: rachado, quebrado.

Validade: qualidade de ser válido; tempo de duração dado ao alimento para ser consumido, antes de apresentar alterações inadequadas, impróprias à saúde.



PassaTempo

Procure na história as respostas:

Complete as frases organizando as letras:

1. Devemos prestar bastante _____ ao comprarmos
_____.
(STOLIENAM) (ÂNOTAEÇ)

2. Não devemos comprar _____ ou
_____.
(SENCAR) (ÍMOSDA)
previamente.
(SADPIAC)

Numere a 2^a de acordo com a 1^a

Não devemos comprar:

- (1) Se estiverem trincados.
- (2) Se os olhos não estiverem brilhantes.
- (3) Se as embalagens não estiverem intactas e rotuladas.
- (4) Se estiverem expostos no balcão, sem proteção.

- embutidos
- carnes
- ovos
- peixes



Secretaria de
Agricultura, Pecuária,
Pesca e Abastecimento



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO