

VPS-3206 Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal
Profa. Simone de Carvalho Balian
Aula Prática – Avaliação de matérias primas de origem animal

Você é o responsável técnico pela escolha e distribuição de matérias primas de origem animal que serão fornecidas a escolas, creches, entidades de ensino e moradia de crianças e jovens na cidade de São Paulo. Chegaram algumas amostras de produtos para você avaliar e julgar se o produto atende às necessidades e padrões técnicos estabelecidos para os referidos produtos. Você poderá também aceitá-los, porém fazendo exigências aos fornecedores, com relação à qualidade do produto, embalagem, entrega, apresentação, porcionamento e demais aspectos que julgar importantes.

Guia de orientação para análise das amostras:

- 1 – verificar origem do produto (nacional, importado, local);
- 2 – embalagem e rotulagem (informações disponíveis: empresa, CNPJ, data de produção, data de validade, condições de conservação do produto, informações de uso e consumo do produto);
- 3 – especificação do produto (nome fantasia e definição do produto – nomenclatura oficial; ingredientes);
- 4 – aspecto geral, externo, abrir – interno (aparência, cor, odor, consistência);
- 5 – descrição das condições do produto;
- 6 – realização da prova de cocção;
- 7 – relacione os fatores intrínsecos e extrínsecos mais importantes para a conservação e segurança sanitária do produto;
- 8 – relacione os perigos biológicos e químicos mais relevantes no produto;
- 9 - decisão quanto ao aceite do produto e justificativas.

PARA CONSULTA

PESQUISA DO Nº SIF http://extranet.agricultura.gov.br/sigsif_cons!/ap_estabelec_nacional_cons

Pesquisar a Instrução Normativa que estabelece o PIQ – Padrão de Identidade e Qualidade do Produto no site do M.A.P.A.

www.agricultura.gov.br – nomenclatura oficial, padrão de identidade e qualidade dos produtos cárneos

legislação – SISLEGIS

Instruções Normativas: IN4/2000; IN22/2000; IN64/2003; IN83/2003; IN89/2003; RDC13/2001; Resolução 1/2003; Portaria 371/1997

www.cda.sp.gov.br – legislação SISP

www.prefeitura.sp.gov.br – legislação Vigilância em Saúde vigente no município de São Paulo (ainda não existe o SIM)

http://www.gipescado.com.br/ho_legis.htm

sobre PESCADO IN45/2011 acesso <http://www.sindipi.com.br/insda45.pdf>

CARNE MATURADA, DRY AGED <http://www.beefpoint.com.br/aprenda-como-preparar-carne-maturada-a-seco-dry-aged-em-sua-casa/>