



6

**CUIDADOS COM A COMPRA
DE ALIMENTOS DE ORIGEM
ANIMAL**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL



1

Carne bovina e de porco

Quando frescas, são compactas, apresentam gordura branca e firme, cor vermelho-brilhante e cheiro agradável. Não compre se a carne estiver escura ou esverdeada, o cheiro for desagradável e não houver origem determinada e carimbo de inspeção SIM, CISPOA, SIE ou SIF.



2

FRANGO E AVES

Estão bons quando a cor da pele variar do branco ao amarelo, a superfície for brilhante e firme ao tato. Verifique o carimbo de inspeção e a validade.



3

OVOS

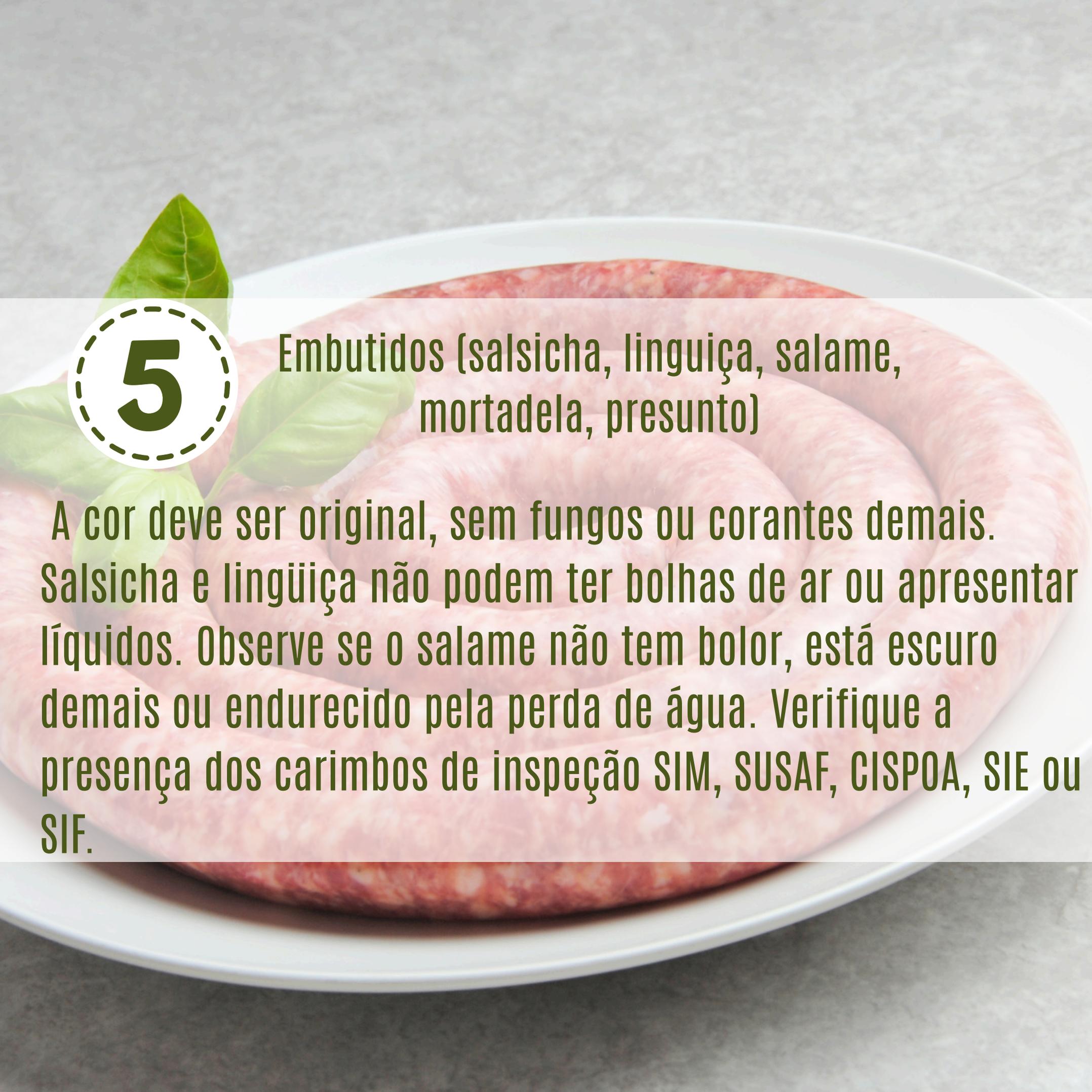
Quando novos, têm a casca pouco porosa, bem limpa e sem rachaduras. Para saber se o ovo está velho, é só colocá-lo numa vasilha com água e sal. Se ele flutuar, é porque está velho. Não use o ovo também se a clara ou gema grudarem na casca, se tiver cheiro diferente, podridão ou sabor anormal.



4

Peixe, camarão e mariscos

Estão frescos quando os olhos são arredondados, a guelra é vermelha, o cheiro é suave, a pele está brilhante e as escamas firmes. Se você apertar a carne, ela deve voltar à posição rapidamente. O camarão precisa estar com a cabeça presa ao corpo, a carapaça firme, o olho brilhante e o cheiro agradável.



5

Embutidos (salsicha, linguiça, salame, mortadela, presunto)

A cor deve ser original, sem fungos ou corantes demais. Salsicha e linguiça não podem ter bolhas de ar ou apresentar líquidos. Observe se o salame não tem bolor, está escuro demais ou endurecido pela perda de água. Verifique a presença dos carimbos de inspeção SIM, SUSAF, CISPOA, SIE ou SIF.



6

QUEIJOS, IOGURTES, REQUEIJÃO, NATA E LEITE

Deve apresentar embalagem íntegra, sem presença de fungos ou líquidos. Ambos produtos devem ter sabor característico e cheiro agradável. Muito cuidado com a data de validade e com os carimbos de inspeção.

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE

INSPECIONADO

SIM

SOLEDADE / RS

