

Em entrevista a uma rádio de Santa Cruz do Sul, o médico veterinário Jorge Loebens, da Secretaria Municipal de Agricultura, explicou aos ouvintes santa-cruzenses sobre a estrutura e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Confira alguns tópicos abordados durante a entrevista, que ocorreu em janeiro de 2025.

Sobre estrutura: “A equipe do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Santa Cruz do Sul é formada por sete veterinários, cinco agentes de inspeção, um agente administrativo e um estagiário CIEE, e é vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura”

Sobre atuação do SIM: “Fazemos inspeção em plantas frigoríficas e em outros estabelecimentos de produtos de origem animal, como laticínios e embutidos. Em frigoríficos, fazemos todo acompanhamento do processo de abate, desde a produção e embalagem, até a colocação desses produtos no mercado. Nosso serviço, que muitas vezes passa despercebido pela população, realiza um acompanhamento bem minucioso para que, no final do processo, tenhamos um produto de qualidade e seguro, do ponto de vista de consumo em termos de saúde pública”

A inspeção na prática: “Nós atuamos inspecionando, em primeiro momento, o recebimento dos animais pelos frigoríficos, fazemos o *ante-mortem*, que tem como objetivo verificar se os animais recebidos para o abate apresentam sinais de alguma doença. Na sequência, acompanhamos o abate e todo o seu processo produtivo. Em função de a carne ser um produto que tem uma atividade de água muito grande e ser de origem animal, a mesma é um produto extremamente perecível, carregando riscos no seu processo. Por se tratar de um produto de origem animal, já traz, de forma implícita, algumas doenças que podem ser transmitidas aos humanos, que chamamos de zoonoses, como por exemplo, tuberculose e cisticercose. Por isso precisamos fazer uma inspeção bem minuciosa antes, durante e depois do abate”

Sobre o armazenamento do produto de origem animal: “Há os cuidados de conservação desse produto pelo comerciante, o qual adquire a carne para o seu supermercado ou seu açougue. Todo esse processo deve garantir que o produto chegue ao consumidor livre de riscos e apto para o consumo. Obviamente há um cuidado excessivo em relação a validade desses produtos, sendo a mesma variável, a depender do tipo de produto. Carne resfriada *in natura*, por exemplo, possui uma validade de 7 a 15 dias, dependendo da espécie. Já para o produto embalado, essa validade é mais longa, podendo se estender até 60 dias, como é o caso de carnes embaladas a vácuo. Para as carnes congeladas, essa validade pode ser bem maior, podendo chegar a 6 meses, dependendo das condições de armazenamento. Então há uma série de detalhes na cadeia desses produtos, que devem ser observados para que lá no final, o consumidor tenha um produto de qualidade e seguro”

Sobre os açougues: “Os açougues são estabelecimentos que estão habilitados a receber carne *in natura* em cortes primários, quartos de uma carcaça, por exemplo, e fazem os cortes e entregam ao consumidor. Os açougues não podem fazer nenhum tipo de processo, por exemplo, congelar a carne. Teremos basicamente a carne *in natura*, que vem do estabelecimento frigorífico, normalmente tendo uma validade média de 10 dias, contada a partir da data de produção pelo frigorífico. A validade não é contada a partir do momento que o açougue recebe o produto. Quem tem a responsabilidade de controlar a validade desse produto é o açougueiro. E também entra o papel do consumidor, do mesmo conhecer o estabelecimento, no sentido de averiguar a idoneidade do açougue. Caso o consumidor compre um produto duvidoso, que não está mais dentro das condições de consumo, ele deve devolver ao açougue. Se a situação persistir, o consumidor deve procurar os órgãos legais que tenham responsabilidade de fiscalização e relatar a situação, como a Vigilância Sanitária e o Ministério Público”