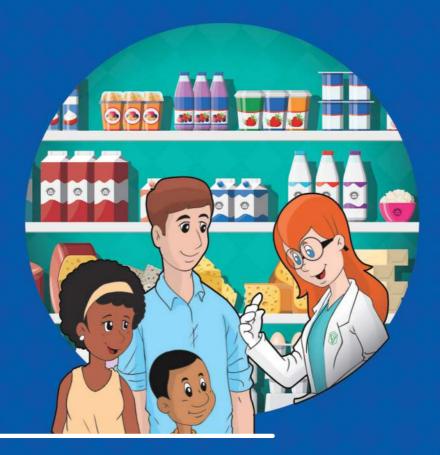
APRENDA COM A DRA. CATARINA

ALIMENTOS



COMO O MÉDICO-VETERINÁRIO
CUIDA DA GENTE?



CONHEÇA OS PERSONAGENS DESTA

história













OLÁ, EU SOU A DRA. CATARINA,
MÉDICA-VETERINÁRIA E RESPONSÁVEL
TÉCNICA. ESTOU AQUI PARA LHE EXPLICAR
O QUE SIGNIFICA ESSE CARIMBO
DE IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO
INSPECIONADO QUE VOCÊ
OBSERVOU NO IOGURTE.





TUDO COMEÇA NO CAMPO COM OS ANIMAIS, VACAS, BÚFALAS, OVELHAS OU CABRAS

saudáveis









CHICO, SÃO FEITAS VÁRIAS ANÁLISES NO LEITE QUE CHEGA À INDÚSTRIA. ISSO GARANTE QUE SOMENTE LEITE DE QUALIDADE SEJA USADO.







EM SEGUIDA O LEITE É PASTEURIZADO PARA DESTRUIR MICRO-ORGANISMOS QUE PODEM FAZER MAL À SAÚDE.

Você sabia?

NA PASTEURIZAÇÃO O LEITE É AQUECIDO ENTRE 72 E 75 GRAUS CENTÍGRADOS POR UM TEMPO ENTRE 15 E 20 SEGUNDOS, EM SEGUIDA É RESFRIADO ATÉ 4 GRAUS CENTÍGRADOS.







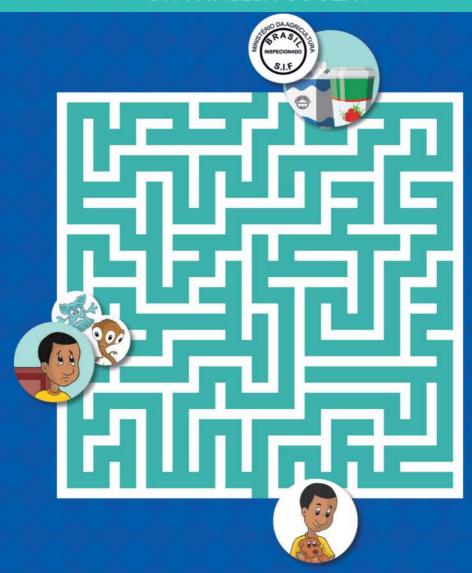
SÃO FEITAS ANÁLISES, COMO POR EXEMPLO, PARA IDENTIFICAR A BACTÉRIA *LISTERIA MONOCYTOGENES*. SE ELA ESTIVER PRESENTE NO ALIMENTO, PODE AFETAR A SUA SAÚDE E NAS MULHERES GRÁVIDAS AFETA TAMBÉM O BEBÊ. SENDO ASSIM, TODOS OS ALIMENTOS QUE VEM DOS ANIMAIS PRECISAM DE INSPEÇÃO, MUITA ATENÇÃO E HIGIENE.

Você sabia?

A LISTERIA MONOCYTOGENES É UMA BACTÉRIA MUITO PERIGOSA PARA AS GESTANTES E PODE CAUSAR UMA INFECÇÃO GRAVE QUE ATINGE O FETO. SE A MÃE INGERIR ALIMENTOS CONTAMINADOS POR ESSA BACTÉRIA, ELA PODERÁ TRANSMITIR A DOENÇA PARA O BEBÊ, QUE CORRE O RISCO DE MORRER OU TER SEQUELAS GRAVES. QUAL O MELHOR CAMINHO PARA A

saúde

DA FAMÍLIA SOUZA?





AINDA LÁ NA INDÚSTRIA, AO FINAL DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO, O PRODUTO RECEBE O CARIMBO DE IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO INSPECIONADO.

AQUI NO COMÉRCIO CONTINUAM OS CUIDADOS COM OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: CARNE, LEITE, OVOS, MEL E PESCADO E SEUS DERIVADOS.

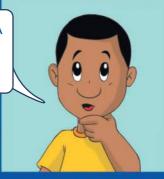


CHICO, COM A EXPLICAÇÃO DA DRA. CATARINA APRENDEMOS COMO É PERIGOSO CONSUMIR UM ALIMENTO SEM INSPEÇÃO SANITÁRIA. AGORA, ELA VAI CONVERSAR COM ESTE SENHOR, PARA QUE ELE REGULARIZE SEUS PRODUTOS.





PAI, APRENDI COM A DRA. CATARINA QUE A REFRIGERAÇÃO É MUITO IMPORTANTE PARA MANTER A QUALIDADE DOS ALIMENTOS.





ENTÃO, VAMOS GUARDAR LOGO O IOGURTE E O QUEIJO NA GELADEIRA.

CUIDADOS COM OS ALIMENTOS NA SUA CASA:

- VERIFICAR A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM;
- CONFERIR AS INSTRUÇÕES DO RÓTULO E A VALIDADE;
- ALIMENTOS REFRIGERADOS DEVEM SER MANTIDOS CONFORME A INDICAÇÃO DO RÓTULO.

animal QUE DEVEM SER INSPECIONADOS PELO MÉDICO-VETERINÁRIO





QUE BOM FILHO, ASSIM O ALIMENTO DELE TAMBÉM É SEGURO.



Você sabia?



O MÉDICO-VETERINÁRIO CUIDA DA GENTE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, ATUA COMO RESPONSÁVEL TÉCNICO, NA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO, NO DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E NO CONTROLE DE QUALIDADE, GARANTINDO ASSIM, A SEGURANÇA DESSES ALIMENTOS.

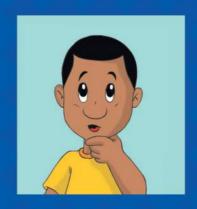
Caça-palavras

I H E T O V O S N S R F
I G I I E S A L H T E O
N L E I T E T H T Y T S
S H C U C L H A N E L T
P I A O R A Ç Ã O A I T
E G N S P A R N O O O P
Ç I Á D M E L N T S G S
à E L N I A I E E H U H
O N I Y R N M X E N T O
F T E S A I S E N I E H
T H S A Ú D E I E N D C

ANÁLISES MEL
CARNE OVOS
HIGIENE PEIXE
INSPEÇÃO RAÇÃO

IOGURTE RESFRIAMENTO

LEITE SAÚDE

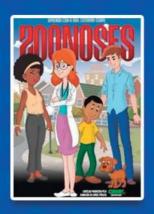


Quer aprender mais?

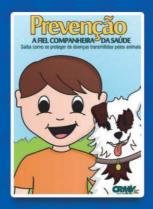
CONFIRA AS OUTRAS CARTILHAS EDUCATIVAS DO CRMV-SC EM www.crmvsc.gov.br

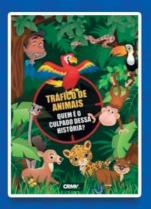












Roteiro

M.V. ALEXANDRE CIPRIANI SCHWENGBER - CRMV-SC 4222/VP M.V. BRUNA HELENA KIPPER ZIMMERMANN - CRMV-SC 4957/VP M.V. CRISTHIANE STECANELLA DE OLIVEIRA CATTANI - CRMV-SC 1537/VP M.V. GISSELE RAMBO - CRMV-SC 03860/VP M.V. RENATA HEIDEMANN KRAUSS - CRMV-SC 2562/VP

> Personagens originais criados pela Agência Três Criativos - trescriativos.com.br Design editorial: Marth Studio - Vitória Elizabeth Andrade





Programa de Pós-graduação Sanidade e Produção Animal

