

COMO RECONHECER QUE UM ALIMENTO É INSPECIONADO?

Com o carimbo oficial do serviço de inspeção nos alimentos de origem animal, é possível identificar um produto proveniente de estabelecimentos inspecionados.

Não adquiram produtos sem o carimbo do serviço de inspeção: federal, estadual ou municipal.

Os carimbos do serviço municipal e estadual não são padronizados e podem ser encontrados em diversos formatos de acordo com o município ou estado correspondente.

Os demais carimbos são padronizados.



CARIMBO DO SERVIÇO
DE INSPEÇÃO FEDERAL



CARIMBO DO SERVIÇO
DE INSPEÇÃO ESTADUAL



CARIMBO DO SERVIÇO
DE INSPEÇÃO MUNICIPAL



CARIMBO DO SELO ARTESANAL



CARIMBO DO SISTEMA
BRASILEIRO DE INSPÇÃO
DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL



SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

CASO TENHA INTERESSE EM REGISTRAR SUA
INDÚSTRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, ENTRE
EM CONTATO COM A ADAPÍ (AGÊNCIA DE DEFESA
AGROPECUÁRIA DO PIAUÍ) OU GESIE (GERÊNCIA DE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL).

☎ (86) 9 9462-1644 / 2222-1710

✉ gesie.adapi@gmail.com

📷 @adapi_pi

🌐 www.adapi.pi.gov.br

📍 Rua 19 de novembro nº 1920 -
Morro da Esperança, Teresina/PI



SECRETARIA
DA ASSISTÊNCIA
TÉCNICA E DEFESA
AGROPECUÁRIA - SADA



O QUE É O SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL?

É A INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, DESDE O ABATE ATÉ A INDUSTRIALIZAÇÃO. REALIZADA POR MÉDICOS VETERINÁRIOS E AUXILIADA POR TÉCNICOS ESPECIALIZADOS.



Você sabia que os produtos de origem animal precisam ter sua produção inspecionada para que estejam adequados para o consumo?

Por isso o serviço de inspeção oficial fiscaliza abatedouros e indústrias.

QUAL A IMPORTÂNCIA DO CONSUMO DE ALIMENTOS INSPECIONADOS?

Garante que o alimento esteja em boas condições de consumo e, para isso são necessários os cuidados na produção, elaboração, armazenamento e distribuição. Toda indústria de produtos de origem animal deve ser registrada no órgão competente para poder funcionar no país e garantir um alimento de qualidade para ser consumido. A fiscalização desses locais é baseada em normas, padrões de higiene e leis.



COMO A PRODUÇÃO INSPECIONADA PODE COMBATER A FRAUDE NOS ALIMENTOS?

Um alimento fraudado é aquele elaborado com a intenção de dar uma falsa impressão sobre sua qualidade, que pode ocorrer com a utilização de substâncias que alteram o gosto e a aparência do produto e ainda que possua uma rotulagem não correspondente ao conteúdo da embalagem. Com a fiscalização em todas as etapas da produção do alimento, evita-se o risco de FRAUDE.

