

COMPRE OVOS

- Intactos
- Limpos
- Em local fresco e arejado
- Sem odor
- Rotulados
- Dentro do prazo de validade
- Com selo do Serviço de Inspeção Oficial



O selo de inspeção é a garantia de que o alimento foi produzido de acordo com as normas de higiene-sanitária.



Governo do Estado de
RONDÔNIA



Saiba mais:

www.idaron.ro.gov.br

se conecte com a IDARON



/idaronrondonia



IDARON
Agência de Defesa Sanitária
Agrosilvopastoril de Rondônia



INSPEÇÃO de



PROCESSAMENTO DE OVOS COM SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL

1

Produção

Estabelecimentos de produção avícolas, cadastrados no órgão executor de sanidade agropecuária



2

Recebimento

Processamento na indústria (Granja avícola ou Unidade de Beneficiamento de ovos e derivados)



3

Ovoscoopia

Identificar defeitos na casca e observar as características internas do ovo



4

Classificação

Realizada com base na coloração da casca, qualidade e peso



5

Embalagem e rotulagem

Os ovos são acondicionados em embalagens específicas e rotulados com as informações previstas na legislação.



6

Comercialização

Os ovos são transportados em caminhões limpos e adequados até o local da comercialização



Manter os ovos preferencialmente refrigerados.

O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde.

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR OVOS

O Ministério da Saúde afirma que o ovo é um dos principais agentes envolvidos em surtos de doenças transmitidas por alimentos no país.

A maioria dos surtos é causada especificamente pelo consumo de ovos crus/mal cozido ou maionese caseiras contaminadas, principais meios de veiculação da bactéria.



Atenção: A questão da Salmonella pode ser bem séria, mas a verdade é que não é tão complexa assim quando escolhemos ovos de qualidade para comprar.