

INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS



O leite é o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de animais saudáveis, bem alimentados e descansados.

O Serviço de inspeção é responsável pela verificação da conformidade com os padrões de higiene e segurança estabelecidos pela legislação.

A higienização no processo de obtenção do leite e seu resfriamento adequado são fundamentais para manter a qualidade do leite, tendo impactos diretos tanto na produção de derivados lácteos quanto na segurança alimentar.

Nos estabelecimentos industriais de leite e derivados, a inspeção ocorre nas matérias-primas, no processamento, no produto final, além da estocagem e da expedição, através de controles e análises laboratoriais.



Educação
sanitária
Idaron, levando saúde para o campo



DOENÇAS TRANSMITIDAS POR LEITE E DERIVADOS



Várias doenças podem ser transmitidas pelo leite e seus derivados, se estes não forem adequadamente processados ou armazenados.

Aqui estão algumas das principais:

- Tuberculose
- Brucelose
- Salmonelose
- Listeriose
- Yersiniose
- Campilobacteriose
- Infecção por Escheria coli
- Entre outras.

Fique atento aos rótulos dos alimentos. Verifique se o produto possui o Selo de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF).

Acesse o site da Agência IDARON



Saiba mais:

www.idaron.ro.gov.br



IDARON
Agência de Defesa Sanitária
Agrosilvopastoral de Rondônia

SEAGRI
Secretaria de Estado da
Agricultura



Governo do Estado de
RONDÔNIA