

Fique atento!

Ao comprar carnes e produtos de origem animal, verifique se a embalagem contém o selo do SIE/RO. Ele é a garantia de que o produto foi inspecionado e aprovado para consumo.



Consumir produtos inspecionados é cuidar da sua saúde e da sua família!

Produto seguro tem selo de inspeção



SEAGRI
Secretaria de Estado da
Agricultura



Governo do Estado de
RONDÔNIA

Aponte a câmera do seu celular para o QR Code e acesse o site



Fique por dentro. Siga nossas redes

   /idaronrondonia
www.idaron.ro.gov.br



**INSPEÇÃO
DE PRODUTOS
DE ORIGEM
ANIMAL**

Segurança e qualidade do campo à sua mesa

Você sabia que todos os produtos de origem animal produzidos em frigoríficos sob inspeção do **Serviço de Inspeção Estadual de Rondônia (SIE/RO)** passam por rigoroso controle sanitário?



A inspeção é realizada por Médicos Veterinários e equipes técnicas capacitadas, que acompanham todas as etapas do processo, garantindo que a carne e outros produtos de origem animal cheguem ao consumidor com qualidade e segurança.



Durante o abate, é realizada a inspeção ante e post mortem, identificando possíveis doenças ou alterações que possam comprometer a saúde pública. Produtos que não atendem aos padrões sanitários são descartados.

Por que a inspeção é importante?

A inspeção sanitária:

- ✓ O que é verificado durante a inspeção?
- ✓ Condições de saúde dos animais antes do abate
- ✓ Higiene das instalações, equipamentos e funcionários
- ✓ Procedimentos de abate e processamento
- ✓ Temperatura de armazenamento e transporte
- ✓ Rotulagem e validade dos produtos

- ✓ Previne doenças transmitidas por alimentos
- ✓ Garante alimentos seguros e de qualidade
- ✓ Protege a saúde da população
- ✓ Fortalece a confiança do consumidor

