

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE Nº 17

Educação Sanitária

OBJETIVO: Explicar a importância do registro do estabelecimento no serviço de inspeção, e também conscientizar os consumidores a consumir produtos que não tragam risco para saúde dos mesmos.

APLICAÇÃO: Aplica-se a todos estabelecimentos, que pretendem produzir quaisquer tipos de produtos de origem animal. E aplicados também para consumidores, pois é interessante os consumidores se conscientizem e consumam somente produtos que possuam realmente registro em um serviço de inspeção.

DEFINIÇÕES: A indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos seus produtos (BPF - Portaria MAPA nº. 368/1997, APPCC – Portaria MAPA nº 46/1998, PPHO - Resolução nº. 10/2003 DIPOA/SDA).

PROCEDIMENTO:

É realizado nos municípios do Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema, visita orientativa (visita técnica – modelo em anexo), nos estabelecimentos que possuem interesse em se registrar, antes mesmo que esses iniciem as atividades, de forma inadequada, onde é passada informações de como é o funcionamento para registro de estabelecimento.

É realizada palestra nos municípios, onde são convidados os proprietários de todos os tipos de estabelecimento de produtos de origem animal, para explicar a importância do serviço de SERVIÇO DE INSPEÇÃO, com intuito de orientá-los da forma correta de fabricação, retirar dúvidas, explicar como é realizado o registro de estabelecimento.

Também é realizada palestras nas escolas, levando informação para os alunos referente a educação sanitária. Realizamos visitas de orientação nos estabelecimentos para orientação e inclusão ao SIM.

