



SOUTH AMERICAN GELATIN MANUFACTURERS' ASSOCIATION

22 de Março de 2017

DECLARAÇÃO RELATIVA AO TEMA DA “CARNE FRACA”

A Associação Sul-Americana de Fabricantes de Gelatinas (SAGMA) declara que seus membros são conscientes e comprometidos com a qualidade e segurança alimentar de seus produtos.

Todo o processo de obtenção de matérias-primas para a produção de gelatinas e seus hidrolisados seguem regulamentações nacionais e internacionais estritas e os membros desta Associação garantem a qualidade de seus produtos por meio de Sistemas de Gestão de Qualidade certificados e auditorias. As plantas de gelatina são inspecionadas e auditadas regularmente pelo Serviço de Inspeção Federal, bem como por clientes que atestam e aprovam as práticas de gestão de qualidade e segurança alimentar.

Reforçamos que a notícia sobre a adulteração de carne brasileira se refere a casos pontuais de manuseio de carne em alguns frigoríficos e que a matéria-prima utilizada na produção de gelatina segue um fluxo distinto e está completamente livre de manipulação indevida e inadequada.

Em relação à Inspeção Federal, as informações oficiais podem ser encontradas no site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil.

.....
<http://www.agricultura.gov.br/noticias/nota-a-imprensa-da-republica-19-03>

<http://www.agricultura.gov.br/noticias/sda-divulga-medidas-tomadas-em-relacao-a-frigorificos-e-servidores-envolvidos-em-supostas-irregularidades>

<http://www.agricultura.gov.br/noticias/nota-a-imprensa>