



ADMINISTRAÇÃO

MISSÃO

Produzir produtos e serviços de qualidade, satisfazendo e superando as necessidades dos nossos clientes, primando pela rentabilidade de todos os envolvidos.

VISÃO

Ser reconhecida na Bahia como a melhor empresa de prestação de serviço em abate de bovinos e suínos, oferecendo alimentos seguros, saudáveis e de qualidade ao cliente, desenvolvendo oportunidades de crescimento da empresa com responsabilidade social e ambiental.



CAPACITAÇÃO E TREINAMENTO

A Confrigo tem entre seus bens mais valiosos os seus colaboradores e os clientes, sendo assim tem como pratica ofertar cursos, palestras e treinamentos, no intuito de melhorar a qualidade do serviço ofertado.

Em parceria com o SESI, no dia 23/03/2015, foi realizado nas dependências da empresa um treinamento de Atendimento a Cliente. Visando assim a melhoria do relacionamento de nossos funcionários com os clientes internos e externos.

Uma tarde de intenso aprendizado onde foram colocadas em pratica as aptidões de cada participante, com objetivo de melhora-las e assim evidenciar potencialidades. Foram avaliadas melhores formas de alcançar, cativar e fidelizar nossos clientes, além de proporcionar um momento de interação entre os colaboradores.





TIPO DE INSPEÇÃO

A tualmente, no Brasil, após a promulgação da lei federal nº 7889, de 23 de novembro de 1989, existem três competências legais nas quais se exercem os serviços de inspeção de produtos de origem animal. São as seguintes:

- A) Serviço de Inspeção Federal: registram-se nesse serviço os estabelecimentos que comercializam produtos entre Estados e/ou para exportação;**
- B) Serviço de Inspeção Estadual: nesse serviço são registrados os estabelecimentos que comercializam produtos para outro município;**
- C) Serviço de Inspeção Municipal: são registrados nesse serviço os estabelecimentos que comercializam produtos dentro do município.**

Assim, os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal não podem comercializar fora do município de origem, bem como os registrados nos serviços estaduais não podem comercializar fora do Estado de origem.

São competentes para realizar essas inspeções nos estabelecimentos produtores e no transporte o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as secretarias estaduais e municipais de Agricultura. Já a fiscalização no varejo compete à Secretaria da Saúde, por intermédio da Vigilância Sanitária, serviço que pode ser estadual ou municipal.

Em um estabelecimento de abate de bovinos, o animal é submetido a uma série de análises e exames antes e depois do abate para garantir ao consumidor final um produto de qualidade _são as denominadas inspeção "ante mortem" e inspeção "post mortem".

A IMPORTÂNCIA DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM

A inspeção "ante mortem" é de suma importância em um estabelecimento de abate, visto que algumas enfermidades têm sintomatologia clara nos animais vivos. No exame "post mortem", pouca ou nenhuma alteração é detectada.

A constatação de alterações nos animais antes do abate determina sua separação do lote. Dessa maneira, evita-se a entrada de animais portadores de doenças infecto-contagiosas (como a raiva, o tétano, o carbúnculo etc.) na sala de abate, o que, além de atentar contra a saúde pública, contaminaria as instalações e os equipamentos.

No transporte, o animal sofre forte estresse. Seu descanso, durante o período de repouso no estabelecimento de abate (de 6 a 24 horas) serve para que reponha suas energias, para que se adapte ao novo local e para que seja observado o seu comportamento por um médico veterinário especializado, que tomará as medidas cabíveis, caso haja alguma alteração.

A IMPORTÂNCIA DA INSPEÇÃO POST MORTEM

A inspeção "post mortem" é feita durante a manipulação do animal, após o abate. São realizadas várias análises e exames em suas vísceras e gânglios, a fim de garantir a qualidade do produto antes de ser colocado à disposição do consumidor.

Os locais ou pontos da sala de matança onde são realizados tais exames são chamados "linhas de inspeção" e estão assim padronizados:

- A) Exames dos pés – realizados em estabelecimentos exportadores**
- B) Exame do conjunto cabeça-língua**
- C) Cronologia dentária – exame facultativo**
- D) Exames do trato gastrointestinal e do baço, do pâncreas, da vesícula urinária e do útero**
- E) Exame do fígado**
- F) Exame do coração e dos pulmões**
- G) Exame dos rins**
- H) Exame dos lados interno e externo da parte caudal (traseira) da carcaça e dos nódulos linfáticos correspondentes**
- I) Exame dos lados interno e externo da parte cranial (dianteira) da carcaça e dos nódulos pré-escapulares.**

Após a realização de todos os exames, estando própria para o consumo, a carcaça recebe o carimbo de inspeção em partes predeterminadas, sofre uma toailete final e vai para a refrigeração, aguardando expedição para o consumo. Caso seja detectado algum problema, a carcaça não vai para o consumo, tomando o médico veterinário as providências cabíveis.



INSPEÇÃO NA CONFRIGO

A Confrigo tem uma forte parceria com a Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia – ADAB (órgão responsável pelo serviço de inspeção de produtos de origem animal no estado) nas pessoas dos Médicos Veterinários Leonardo Rosa França e Austeberto Mendes de Rezende e sua equipe de auxiliares de inspeção, qualificados para o desenvolvimento das inspeções.

Na Confrigo as análises feitas nos animais são executadas por um médico veterinário oficial do Serviço de Inspeção. As inspeções "post mortem" são realizadas durante a manipulação das carcaças e vísceras. E as vísceras são embaladas, rotuladas e destinadas para consumo apenas após refrigeração.

A empresa possui o Serviço de Inspeção Estadual - SIE e esta em processo de adequação para o Serviço Brasileiro de Inspeção (SISBI) o que permitirá que seus produtos possam ser comercializados em todo território nacional.



Secretaria da Agricultura,
Irrigação e Reforma Agrária



CURIOSIDADES/DICAS

QUAL A FORMA CORRETA DAS EMBALAGENS PARA CARNES REFRIGERADAS E RESFRIADAS E CONGELADAS?

A melhor embalagem para carnes congeladas é a de saco plástico apropriado para alimentos, ou seja, de boa densidade. Deve retirar-se o ar depois de colocar os pedaços de carne em seu interior, com o auxílio de uma bomba própria, encontrada em grandes supermercados e lojas de embalagens ou artigos para festas.

Já as carnes resfriadas devem ser colocadas ou na gaveta reservada a elas, existente na maioria das geladeiras. Na falta desta gaveta, coloque-as em recipiente plástico retangular (tipo Tupperware) de tamanho proporcional ao volume da carne. O importante, tanto no congelamento quanto no resfriamento, é manter a carne com o mínimo possível de ar em volta dela, pois o que acelera o deterioramento dos alimentos é a oxidação (provocada pelo oxigênio).

<http://www.sic.org.br/perguntas-e-respostas>



ANIVERSARIANTES

- 05/04 - PRISCILA AZEVEDO SILVA
- 08/04 - VITÓRIO DIAS DA SILVA
- 09/04 - MILENA OLIVEIRA SANTOS
- 10/04 - MILANO RIBEIRO DA SILVA
- 12/04 - RODNEY BARBOSA BRITO
- 12/04 - SANDRO OLIVEIRA CRUZ
- 12/04 - WILSON FERREIRA DOS SANTOS FILHO
- 17/04 - HELIO OLIVEIRA DOS SANTOS
- 18/04 - EVANDRO SANTOS COSTA
- 18/04 - GENIVALDO SANTOS PORTELA
- 18/04 - JEFERSON GERALDO SOUSA DOS SANTOS
- 18/04 - MILTON DIAS DO VALE JUNIOR
- 19/04 - ADAILTON SANTOS DE JESUS
- 19/04 - JOSE NILTON DE JESUS COSTA
- 20/04 - BRUNO CORDEIRO SILVA
- 20/04 - RENAN DE JESUS BRITO
- 22/04 - ATANAEL RIBEIRO SANTANA
- 26/04 - SERGIO DE JESUS
- 27/04 - ALEX RIBEIRO DIAS
- 27/04 - ZENAIDE ALVES
- 28/04 - FABIANA FARIAS REIS DA SILVA
- 05/05 - CORINA ELLEN OLIVEIRA ARAUJO
- 10/05 - GIVANILTON DO PRADO NOVAIS
- 11/05 - GISELY ANDRADE FERREIRA
- 13/05 - DIEGO TEIXEIRA DIAS
- 14/05 - EDSON SANTOS CHAVES
- 15/05 - MARCONIO SANTOS MATOS
- 15/05 - MANOEL DOS SANTOS
- 16/05 - HERMOGENES MENDES DE SOUSA
- 17/05 - RAMON FERREIRA SANTOS
- 19/05 - LUIZ ANTONIO SOARES
- 29/05 - CLAUDIM DE JESUS RIBEIRO
- 02/06 - EDINALDO RAMOS ROCHA
- 02/06 - ERONILSON VIANA SILVA
- 03/06 - JUARI FERREIRA SALGADO
- 07/06 - ALINE SANTOS AZEVEDO
- 07/06 - HELIO ROSEIRA DOS SANTOS
- 07/06 - NILTON GAMA SILVA
- 09/06 - JUCELINO LACERDA DA SILVA
- 13/06 - ANTÔNIO BATISTA PEREIRA
- 15/06 - GILMAR OLIVEIRA MOREIRA
- 16/06 - ANTONIO CARLOS PALMEIRA BORGES
- 16/06 - ELIVAN ARAUJO DIAS PEREIRA
- 17/06 - REILSON OLIVEIRA DOS SANTOS
- 19/06 - ALEX OLIVEIRA SILVA
- 23/06 - JOÃO BATISTA AMERICANO TRINDADE
- 23/06 - MARCUS VINICIUS GOMES DOS SANTOS
- 23/06 - THIAGO BISPO DE OLIVEIRA LEMOS
- 24/06 - JOÃO BATISTA GOMES SILVA
- 25/06 - JURACY VICENTE MORAIS
- 26/06 - UILSON DOS SANTOS
- 27/06 - DENILSON DE SENA SANTOS
- 27/06 - EDINILSON SANTOS OLIVEIRA
- 28/06 - RAILSON SOUSA PEDROSO
- 29/06 - ORLANDO PEREIRA DE OLIVEIRA



CHARGE

O BOI COMO MATÉRIA-PRIMA

SANGUE	VASSOURA DA CAUDA E PÊLOS	SEBO	MOCOTÓ	MIÚDOS	COURO	CASCO E CHIFRES	BILE	MUCOSAS E GLÂNDULAS	MUCOSA DO ESTÔMAGO	TRIPARIA
Ração Pet	Pincéis Brocha do pintor Vassoura de pelo Filtro de ar Filtro de combustível Luvas de borracha	Sabão e detergente Sabonete e shampoo Tintas Explosivos Pneus Lápis Velas	Óleo Graxa para couro Graxa para máquinas	Medicamentos Substâncias Hormonais Cosméticos Reagentes para pesquisas	Vestuário Gelatina Chiclete Cápsulas farmacêuticas Adesivos Filmes fotográficos	Artesanatos Extintor de incêndio (pol) Lubrificantes Aeronáuticos	Remédios digestivos Pomada para contusões Reagentes para pesquisas	Anti-inflamatórios Heparina Histamina Oxitocina Cerebrosídeos	Coelho Laticíneos	Fios cirúrgicos Corda para raquetes

49 SEGMENTOS INDUSTRIAIS DEPENDEM DO ABATE BOVINO

Fonte: <http://www.sic.org.br>