

Frigorífico planeja aumentar vendas e conquistar novos mercados com registro do IMA

Qua 26 outubro

O Frigorífico Fricaire Alimentos, localizado na zona rural do distrito de Maripá de Minas, cerca de 50 quilômetros de Juiz de Fora, conquistou o registro junto ao [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), órgão vinculado à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#). Autorizado a abater bovinos e suínos, além de produzir cortes resfriados e congelados, o estabelecimento recebeu todo o suporte técnico dos servidores de inspeção lotados na Coordenadoria Regional de Juiz de Fora e Escritório Seccional de Bicas. Agora, a empresa vai aperfeiçoar a produção, ampliar os negócios, aumentar as vendas e conquistar novos mercados.

O coordenador regional do IMA em Juiz de Fora, Rodrigo Carvalho Fernandes, disse que o frigorífico Fricaire Alimentos é um exemplo a ser seguido. “Quando a empresa procurou o instituto, o processo ainda tramitava na forma física. Após a inserção do processo no SEI, foi possível imprimir maior celeridade nas etapas até a obtenção do registro, comprovando a busca constante do IMA para atender melhor a sociedade mineira”.

Até a chancela junto ao IMA, o frigorífico já funcionava com registro do consórcio intermunicipal de especialidades. Em janeiro deste ano, foi aprovado o projeto apresentado pela empresa. A partir daí, foram realizadas as adequações

Fricaire Alimentos / Divulgação

sanitárias necessárias, dentre elas, as chamadas “estruturais” que evitam problemas de espaço

físico (capacidade de produção) e previne possíveis contra fluxos no processo de produção.

“Os programas de autocontrole, dentro das adequações estruturais, é uma realidade em todas as empresas registradas. Isso favorece nosso objetivo final de garantir alimentos saudáveis na mesa do consumidor. Nossos fiscais agropecuários orientam, advertem e, eventualmente, punem quando detectam fraudes, desvios de qualidade físicos ou microbiológicos dos produtos, ou irregularidades nas demais normas previstas para a produção de alimentos de origem animal”, completa Fernandes.

Novos mercados

Rumo à conquista de novos mercados e aumento das vendas, Renan Silveira, diretor geral da Fricaire Alimentos, comemora a obtenção do selo. “O processo de obtenção do selo do IMA foi bem criterioso e demandou um pouco de tempo, mas entendemos que é para melhorar a qualidade do processo e garantir a excelência. Quando se registra um estabelecimento, andamos em conformidade com a legislação e conceitos higiênicos sanitários, um acompanhamento real da qualidade. Com a finalidade da segurança dos alimentos, que é o objetivo da inspeção, agregamos valor aos produtos, ganhamos nome e trabalhamos de cabeça erguida, pois temos a certeza de que estamos produzindo um produto de qualidade”, disse.

No estado, há cerca de 400 estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal registrados no IMA. Destes, 29 estão em Juiz de Fora e região, dentre eles, entrepostos de mel, carne, pescado e ovos; usinas de beneficiamentos e fábricas de laticínios.