

**RITA DANIELA FERREIRA DUARTE**

**SAÚDE PÚBLICA VETERINÁRIA - COMPETÊNCIAS  
DO MÉDICO VETERINÁRIO MUNICIPAL E DA  
AUTORIDADE DE SEGURANÇA ALIMENTAR E  
ECONÓMICA E  
ESTUDO DE CASOS**

Dissertação defendida em provas públicas para  
obtenção do Grau de Mestre em Medicina  
Veterinária no dia 7 de Setembro de 2017 com  
o Despacho de nomeação de Júri nº263/2017  
com a seguinte composição de Júri:

Presidente: Professora Doutora  
Laurentina Pedroso

Arguente: Professora Doutora Cristina  
Saraiva (UTAD)

Vogal: Professora Doutora Margarida  
Alves

Orientadora: Professora Doutora Inês  
Viegas

Co-orientadores: Doutor Filipe  
Carvalhão Gil e Doutora Elisa Carrilho

**Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias de Lisboa**

**Faculdade de Medicina Veterinária**

**Lisboa**

**2017**

### **Dedicatória**

Como não poderia deixar de ser, dedico esta dissertação aos meus pais, José Paulo e Virginia, por terem acompanhado sempre todos os meus passos e por terem proporcionado a realização de um sonho! Sem eles nunca teria sido possível!

## Agradecimentos

Começo por agradecer a todas as pessoas que contribuíram para a realização desta dissertação, directa ou indirectamente, a elas o meu obrigado!

À Professora Doutora Inês Viegas, por me ter orientado na realização e organização deste trabalho, por se ter mostrado sempre disponível para responder às minhas questões e por me ter incutido o gosto pela Saúde Pública Veterinária.

À Câmara Municipal de Mafra por me ter acolhido tão bem e por ter sentido que recebi todo o apoio necessário durante a realização do estágio e em especial ao Doutor Filipe José Carvalhão Gil, meu orientador, o meu muito obrigado por toda a disponibilidade, profissionalismo, ensinamentos e pela paciência que teve para comigo.

Também ao Doutor Rui Egídio Muralha Gomes Pereira que, apesar do pouco tempo que o acompanhei durante o estágio, se mostrou sempre disponível a ajudar em tudo o que fosse necessário.

A toda a equipa do Departamento de Riscos Alimentares da ASAE, por serem incríveis, por me permitirem perceber que é possível uma equipa funcionar tão bem e por poder dizer que tive o privilégio de a integrar! Os 4 meses lá passados ficarão sempre presentes na minha memória.

À Doutora Elisa Carrilho, por me ter permitido acompanhá-la durante todo o tempo de estágio, às inúmeras escolas que visitamos e por todo o carinho, cuidado e ajuda que sempre me prestou.

À Doutora Maria Manuel Mendes, por considerá-la o exemplo do que deve ser um chefe. Sempre pronta a ajudar e orientar.

Ao Doutor Pedro Nabais, ao Doutor Vasco Oliveira, à Engenheira Lubélia Silva, por tudo o que me ensinaram, por toda a ajuda, por todos os conselhos, por todas as conversas, por todas as viagens de carro à boleia e especialmente por todos os momentos de convívio que passei convosco. Nunca serão esquecidos.

Às minhas Galinhas Doutoradas, pela Amizade, pela Partilha, pelos Risos, pelo Companheirismo, por todas as horas de estudo intenso nos dias de exames, frequências e trabalhos, obrigado por fazerem destes longos e difíceis anos de curso, anos inesquecíveis. Tantos momentos que passámos ao longo destes anos....Impossível não retê-los para sempre na memória e no coração. Obrigado e que se repitam por toda a vida.

Aos amigos de sempre, que me acompanharam nesta aventura e em muitas outras ao longo da minha vida, que continuem presentes e que a vida traga muitas mais oportunidades, para que muitos mais bons momentos sejam vividos.

À minha mana mais nova Patrícia, minha conselheira, minha amiga, a pessoa que sei que poderei sempre confiar e que esteve e estará para sempre na minha vida.

À minha enorme família, em especial aos meus Avós, Tios e Padrinho, que apesar de já terem partido, permanecem na minha vida e no meu coração. Obrigado por fazerem parte da minha existência e por com vocês ter passado tantos momentos importantes.

À vida....que me continue a trazer novos desafios e novas etapas, que me leve a conhecer novos lugares, novas pessoas e que me permita descobrir quem sou.

E por último agradeço aos meus Pais, por serem o meu Pilar em todas as horas e por me terem permitido a realização deste sonho.

## **Resumo**

O termo “Saúde Pública Veterinária” foi oficialmente usado pela primeira vez em 1946 durante uma reunião fundadora da Organização Mundial de Saúde, enquadrando as actividades de saúde pública que envolviam a aplicação de conhecimentos, experiência e recursos em Medicina Veterinária, relativamente à protecção e melhoramento da saúde humana.

A Saúde Pública Veterinária advém directamente da Medicina Veterinária e é considerada “a mais ampla e abrangente das profissões da saúde” e a “ponte entre Biologia e Medicina”, cujo objectivo final é promover a qualidade da vida humana, trabalhando na melhoria da saúde, bem-estar, produtividade e utilidade dos animais, bem como na segurança dos produtos de origem animal para uso humano.

Os principais focos da Saúde Pública Veterinária estão relacionados com o controlo de zoonoses e a segurança alimentar.

É essencial que existam autoridades nacionais competentes que garantam a saúde pública veterinária e a segurança alimentar. Assim o Médico Veterinário Municipal é a autoridade sanitária veterinária, que actua na sua respectiva área geográfica, sendo que ao nível nacional compete à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, a avaliação e comunicação dos riscos, bem como a fiscalização de todos os sectores relacionados com a área alimentar.

O estudo de casos práticos permite perceber, de forma contextualizada, a abrangência das competências destas duas autoridades sanitárias nos seus diferentes âmbitos de aplicação.

**Palavras-chave:** Saúde Pública Veterinária, Zoonoses, Segurança Alimentar, Médico Veterinário Municipal, Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

## **Abstract**

The term "Veterinary Public Health" was officially used for the first time in 1946 during a meeting of the World Health Organization, providing a conceptual and programmatic framework for public health activities that involved the application of knowledge, experience and resources in Veterinary Medicine, relative to the protection and improvement of human health.

Veterinary Public Health arises directly from Veterinary Medicine and is considered "the widest and most embracing of the health professions" and the "bridge between Biology and Medicine", whose goal is to promote the quality of human life by working to improve the health, well-being, productivity and usefulness of animals, as well as on the safety of products of animal origin for human use.

The main focuses of Veterinary Public Health are related to the control of zoonosis and food safety.

It is essential that there are competent national authorities guaranteeing veterinary public health and food safety. Hence, the Municipal Veterinarian is the veterinary sanitary authority, who acts in his respective geographical area, whereas at the national level it is Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, who oversees the risk assessment and communication, as well as the inspection of all sectors related to the food area.

The study of practical cases allows for the understanding, in a contextualized way, of the scope of the competences of these two sanitary authorities in their different scope of application.

**Keywords: Veterinary Public Health, Zoonosis, Food safety, Municipal Veterinarian, "Autoridade de Segurança Alimentar e Económica"**

## **Lista de Abreviaturas e Siglas**

WHO World Health Organization

CROAMM Centro Recolha Oficial de Animais do Município de Mafra

SICAFE Sistema de Identificação de Caninos e Felinos

CED Programas de captura, esterilização e devolução

DGAV Direção Geral de Alimentação e Veterinária

PACE Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos

HACCP Análise de Perigos e Pontos de Controlo Críticos

NCV Número de Controlo Veterinário

DSVR Direcções de Serviços Veterinários Regionais

MVM Médico Veterinário Municipal

MADRP Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

ANMP Associação Nacional de Municípios Portugueses

PCC Ponto Crítico de Controlo

FDA Food and Drugs, Administration

OGM's Organismos Geneticamente Modificados

DRA Departamento de Riscos Alimentares

DRAL Departamento de Riscos Alimentares e Laboratoriais

ASAE Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

PNCA Plano Nacional de Colheita de Amostras

DGS Direção Geral da Saúde

AECOSAN Agência Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición

EFSA European Food Safety Authority

OMS Organização Mundial de Saúde

BSE Encefalopatia Espongiforme Bovina

UE União Europeia

EM Estados Membros

IGAE Inspeção-Geral das Actividades Económicas

DGFCQA Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar

DRA Direcções Regionais de Agricultura

DGV Direcção Geral de Veterinária

IVV Instituto do Vinho e da Vinha

DGPC Direcção-Geral da Protecção das Culturas

DGP Direcção Geral das Pescas

PIF Postos de Inspeção Fronteiriços

LFQ Laboratórios de Físico-química

LM Laboratórios de Microbiologia

LBPV Laboratórios Bebidas e Produtos Vitivinícolas

RASFF Rapid Alert System for Food and Feed

RASF Sistema de Alerta Rápido

DGADR Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

SNIRA Sistema Nacional de Informação e Registo Animal

SEPNA Serviço de Protecção da Natureza e do Ambiente

GNR Guarda Nacional Republicana

PNLVERAZ Programa Nacional de Luta e Vigilância Epidemiológica da Raiva Animal e Outras Zoonoses

CMM Câmara Municipal de Mafra

NPA Núcleos de Protecção Ambiental

OTF Officially bTB Free

OIE Organização Mundial da Saúde Animal

PNCPI Plano Nacional Plurianual Integrado

## Índice Geral

### Capítulo I

|                                                                                                                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1- Introdução.....</b>                                                                                                             | <b>12</b> |
| <b>1.1- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica- A.S.A.E/ DRAL-<br/>Departamento de Riscos Alimentares e Laboratoriais.....</b> | <b>17</b> |
| <b>1.1.1- Departamento de Risco Alimentares e Laboratoriais .....</b>                                                                 | <b>18</b> |
| <b>1.2- Direcção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) .....</b>                                                                  | <b>20</b> |
| <b>1.3- Funções e Competências do Médico Veterinário Municipal .....</b>                                                              | <b>21</b> |

### Capítulo II- Relatório de estágio

|                                                                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>2- Descrição do estágio curricular e das actividades realizadas .....</b>                                  | <b>27</b> |
| <b>2.1- Câmara Municipal de Mafra.....</b>                                                                    | <b>27</b> |
| <b>2.1.1- CROAMM- Centro de Recolha Oficial de Animais do Município de Mafra - Canil<br/>Municipal .....</b>  | <b>28</b> |
| 2.1.1.1- Regulamento do Centro de Recolha Oficial de Animais do Município de Mafra<br>(CROAMM).....           | 28        |
| 2.1.1.2- Controlo de populações de animais errantes .....                                                     | 29        |
| 2.1.1.3- Animais agressores- Vigilância sanitária.....                                                        | 31        |
| 2.1.1.4 - Eliminação de cadáveres de animais de companhia.....                                                | 31        |
| <b>2.1.2- Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE) .....</b>                                  | <b>32</b> |
| 2.1.2.1- Objectivos e Apresentação do PACE .....                                                              | 32        |
| 2.1.2.2- Papel do Médico Veterinário Municipal (MVM) no âmbito do PACE.....                                   | 32        |
| 2.1.2.3- Estabelecimentos de comércio a retalho e Mercados Municipais.....                                    | 34        |
| <b>2.1.3- Feira Municipal das Aves- Malveira .....</b>                                                        | <b>34</b> |
| <b>2.1.4- Gestão de Qualidade e Segurança Alimentar nas cozinhas escolares do<br/>Concelho de Mafra .....</b> | <b>35</b> |
| 2.1.4.1- Objectivos práticos da Legislação Alimentar .....                                                    | 35        |
| 2.1.4.2- Género Alimentício Seguro .....                                                                      | 36        |
| 2.1.4.3- Perigos Alimentares.....                                                                             | 36        |
| 2.1.4.4- Interpretação prática nas cantinas escolares .....                                                   | 37        |
| <b>2.1.5- Vistorias no âmbito da higiene habitacional e saúde pública.....</b>                                | <b>38</b> |
| 2.1.5.1- Enquadramento Legal.....                                                                             | 38        |

|                                                                                                        |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2.1.5.2- Interpretação Prática.....                                                                    | 39        |
| <b>2.2- DRA- Departamento de Riscos Alimentares .....</b>                                              | <b>39</b> |
| 2.2.1- Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA).....                                              | 39        |
| 2.2.2- Avaliação e Comunicação dos Riscos Alimentares .....                                            | 41        |
| <b>Capítulo III</b>                                                                                    |           |
| <b>3- Casos observados no âmbito da Saúde Pública e da Segurança Alimentar .....</b>                   | <b>45</b> |
| <b>3.1- Médico Veterinário Municipal- Vistorias no âmbito da insalubridade e bem-estar animal.....</b> | <b>45</b> |
| 3.1.1- Descrição de caso prático- Concelho de Mafra.....                                               | 45        |
| 3.1.2- Enquadramento legal.....                                                                        | 47        |
| <b>3.2- Médico Veterinário Municipal- Inspeção Sanitária.....</b>                                      | <b>49</b> |
| 3.2.2- Descrição de caso prático- Concelho de Mafra.....                                               | 49        |
| 3.2.1- Tuberculose: contextualização histórica e as suas repercussões na actualidade                   | 50        |
| <b>3.3- A.S.A.E- Inspeção e Exame Pericial.....</b>                                                    | <b>53</b> |
| 3.3.1- Descrição de caso prático.....                                                                  | 53        |
| 3.3.2- Enquadramento Legal.....                                                                        | 54        |
| <b>3.4- ASAE- Inspeção e Exame Pericial.....</b>                                                       | <b>57</b> |
| 3.4.1- Descrição de caso prático.....                                                                  | 57        |
| 3.4.2- Enquadramento Legal.....                                                                        | 58        |
| <b>3.5 – A.S.A.E./ D.R.A. - Projecto “Alimento Seguro” .....</b>                                       | <b>62</b> |
| <b>4- Conclusão .....</b>                                                                              | <b>64</b> |

## Índice de Tabelas

|                                                                                                                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tabela 1-</b> Dados retirados da base de dados da Câmara Municipal de Maфра.....                                                                           | 29 |
| <b>Tabela 2-</b> Prazo para a realização de novas vistorias, de acordo com o risco estimado - Plano de Aprovação e Controlo dos estabelecimentos (PACE) ..... | 33 |
| <b>Tabela 3-</b> Géneros alimentícios congelados sujeitos a exame pericial com falta de requisitos .....                                                      | 54 |
| <b>Tabela 4-</b> Volume de carcaças de leitão apreendidas .....                                                                                               | 58 |

## Índice de imagens

|                                                                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Figura 1 e 2-</b> Livro “Curso de defesa contra bactérias más” e Power Point “Alimento Seguro” .....                                         | 64 |
| <b>Figura 3-</b> Peça de carne- Vitelão (arquivo pessoal ASAE) .....                                                                            | 70 |
| <b>Figura 4-</b> Chouriça Moura (arquivo pessoal ASAE) .....                                                                                    | 70 |
| <b>Figura 5-</b> Mistura de carnes (arquivo pessoal ASAE) .....                                                                                 | 70 |
| <b>Figura 6-</b> Bifes de Peru (arquivo pessoal ASAE) .....                                                                                     | 71 |
| <b>Figura 7-</b> Dobrada (arquivo pessoal ASAE) .....                                                                                           | 71 |
| <b>Figura 8-</b> Chouriço de colorau (arquivo pessoal ASAE) .....                                                                               | 71 |
| <b>Figura 9-</b> Sangue (arquivo pessoal ASAE) .....                                                                                            | 72 |
| <b>Figura 10-</b> Sangue e Frango (arquivo pessoal ASAE) .....                                                                                  | 72 |
| <b>Figura 11-</b> Marca de rastreabilidade (carimbo) (arquivo pessoal ASAE) .....                                                               | 73 |
| <b>Figura 12-</b> Carcaças de leitão apreendidas (arquivo pessoal ASAE) .....                                                                   | 73 |
| <b>Figura 13-</b> Marca de Rastreabilidade (carimbo) (arquivo pessoal ASAE) .....                                                               | 73 |
| <b>Figura 14-</b> Etiquetas em não conformidade com o indicado na carcaça (arquivo pessoal ASAE) .....                                          | 74 |
| <b>Figura 15-</b> Carcaças de leitão apreendidas (arquivo pessoal ASAE) .....                                                                   | 74 |
| <b>Figuras 16, 17, 18 e 19</b> - Géneros alimentícios anormais com falta de requisitos e não próprios para consumo (arquivo pessoal ASAE) ..... | 75 |
| <b>Figura 20 e 21-</b> Panfleto Projecto “Ciguatera” .....                                                                                      | 76 |

## **Capítulo I**

### **1- Introdução**

A Saúde Pública é uma das áreas de maior relevância dentro da miríade de competências dos médicos veterinários. A Saúde Pública Veterinária tem um reflexo directo na Saúde Pública Humana, existindo aliás, como área de actuação, precisamente com o objectivo maior de garantir o bem-estar das sociedades.

Neste contexto, torna-se claro que o papel dos médicos veterinários é da maior importância, sendo também muito diverso, com actuação desde o controlo de zoonoses até à segurança sanitária de animais e produtos de origem animal.

A nível nacional muitas das valências de garantia da Saúde Pública estão centradas em duas entidades – Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica e Médicos Veterinários Municipais – que, juntamente com outras, são a primeira linha de controlo da segurança alimentar.

Esta dissertação incidirá portanto, nas competências e actuação destes organismos, bem como no enquadramento legal que as suporta.

### **Contextualização histórica**

As doenças animais são conhecidas como sendo a possível origem de muitas doenças em humanos, existindo vários testemunhos disso vindos de civilizações ancestrais, como é o exemplo de pragas que surgiram em animais domésticos e selvagens, que na verdade se revelaram também como sendo zoonoses e que justificaram tentativas de medidas de controlo (Steele, 2008).

Jared Diamond (1997) afirmou que “As doenças infecciosas como a varíola, sarampo e a gripe surgiram como microorganismos adaptados aos humanos, derivados de microorganismos ancestrais mutantes que infectavam os animais”. O mesmo autor acrescentou que estas doenças emergentes surgiram há cerca de 10.000 anos depois da mudança do Homem, de caçador para agricultor e criador de animais nas suas povoações. As primeiras pessoas a domesticarem esses animais foram as primeiras a serem vítimas, tendo depois criado resistências a algumas dessas doenças zoonóticas que entretanto tinham surgido (Steele, 2008).

Os principais eventos históricos, os surtos de doenças e os profissionais responsáveis pelo seu controlo, servem como base para a compreensão dos esforços actuais e futuros em prol da saúde pública veterinária e da saúde pública em geral.

O interesse precoce nas doenças transmitidas pelos alimentos, evoluiu com o apoio da Medicina Veterinária e os seus esforços no contributo para a saúde pública (Steele, 2008).

A prática veterinária tem assim sido bastante direccionada para as medicinas preventiva e populacional e muitas vezes são utilizados métodos da Medicina Veterinária no combate a doença que afectam as populações humanas.

A Medicina Veterinária que está voltada para a Medicina populacional, pode ser separada em duas áreas. Uma delas será a Medicina Veterinária Preventiva, que aplicando conhecimentos de epidemiologia, visa assegurar as condições de saúde e manejo necessários durante toda a produção animal, garantindo e melhorando as boas práticas necessárias à posterior produção de alimentos seguros para consumo humano. A segunda área é a Saúde Pública que foi primeiramente desenvolvida por forma a garantir a segurança e higiene dos alimentos.

A Saúde Pública está voltada essencialmente para as populações, sendo que este termo foi usado oficialmente pela primeira vez durante um encontro da Organização Mundial de Saúde (OMS) em 1946. Esta reunião da OMS teve como propósito a definição programática e conceptual das actividades relacionadas com a saúde pública que envolviam a actuação e os conhecimentos em Medicina Veterinária, na promoção e na protecção da Saúde Humana. Ficou assim definido que “ a Saúde Pública Veterinária compreende todos os esforços da comunidade que influenciam e são influenciados pela arte e ciência veterinária, aplicados à prevenção da doença, protecção da vida, promoção do bem-estar e eficiência do Ser Humano” (World Health Organization, 1951).

Os médicos veterinários são assim incorporados no grupo de profissionais de saúde, que têm por base a sua experiência no controlo de doenças e pragas nas populações animais e prevenção da Saúde Pública.

As actividades de saúde pública veterinária que foram descritas no documento redigido pela OMS incluíram o controlo de zoonoses, a garantia da higiene dos alimentos e os necessários trabalhos realizados internamente em laboratórios. A questão das zoonoses foi considerada como uma das principais actividades a ter em consideração quando se fala em saúde pública veterinária, pois além da frequentemente elevada mortalidade, estão muitas vezes associadas à pobreza das populações, devido às inúmeras infecções agudas e crónicas que causam aos seres humanos e também pelas grandes perdas económicas nos negócios de produção animal. A prevenção e eliminação destas zoonoses no homem, passam directamente pela profilaxia dessas mesmas doenças nos animais.

Assim o Médico Veterinário deve estar preparado para corresponder às exigências impostas pela sociedade actual. O reconhecimento da importância desta profissão está directamente ligada à sua relevância social, sendo que as questões mais prementes deste século são, a produção de alimentos através da utilização de métodos sustentáveis, tendo em conta o aumento em grande escala da população humana; a protecção do meio

ambiente e da biodiversidade e o desenvolvimento de profilaxias de novas zoonoses com potencial epidémico.

O profissional formado em ciências veterinárias deve estar preparado e possuir conhecimentos sólidos em matérias relacionadas à Medicina Veterinária Preventiva e à Saúde Pública e deve estar capacitado para trabalhar de forma interdisciplinar podendo assim auxiliar as populações humanas a ultrapassar os novos desafios impostos na atualidade (Pfuetzenreiter *et al.*, 2004).

A Saúde Pública Veterinária é considerada pela OMS (2002) como “a soma de todas as contribuições para o bem-estar físico, mental e social dos seres humanos mediante a compreensão e aplicação da ciência veterinária” (Pfuetzenreiter *et al.*, 2004).

### **Segurança Alimentar e o Sistema HACCP**

Directamente relacionada com a Saúde Pública, a segurança alimentar tem sido também um motivo de preocupação para a humanidade de tempos distantes, sendo que muitos dos problemas encontrados no nosso abastecimento alimentar remontam aos primeiros anos datados. Através do estudo de vários textos religiosos e históricos é possível descobrir várias regras e recomendações que são prova evidente da preocupação de proteger os indivíduos das doenças transmitidas por alimentos e a sua adulteração (Motarjemi *et al.*, 1996).

Apesar de inicialmente não ter sido criado com esse fim, o sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*- Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos) tem contribuído muito na actualidade para a redução de doenças transmitidas por alimentos. Este sistema foi desenvolvido pela *Pillsbury* (companhia alimentícia Norte Americana), juntamente com a NASA e o centro de pesquisa, desenvolvimento e engenharia do exército dos EUA, por forma a garantir a segurança dos alimentos dos astronautas. Nos 30 anos que se seguiram à sua concepção, o sistema HACCP tornou-se o método universalmente reconhecido e aceite para a garantia da segurança alimentar. A crescente preocupação mundial em relação à segurança alimentar por parte não só das autoridades de saúde pública, mas também da indústria alimentar e consumidores tem sido o principal motivo para a crescente aplicação do sistema HACCP. A Organização Mundial de Saúde reconheceu a importância do sistema HACCP na prevenção de doenças de origem alimentar nos últimos 20 anos e tem desempenhado um papel importantíssimo no seu desenvolvimento e promoção.

Embora originalmente tenha sido desenvolvido apenas para garantir a prevenção de perigos microbiológicos, está também pensado para incluir possíveis perigos químicos e físicos nos alimentos (Motarjemi *et al.*, 1996).

## **Evolução na União Europeia- da BSE à EFSA**

Tudo mudou na história recente da humanidade, quando foi anunciado pelo governo Britânico a 20 de Março de 1996, o surgimento de uma nova doença fatal em humanos (agora denominada Creutzfeldt-Jakob), doença essa provocada pelo consumo de carne de bovino contaminada por priões, proveniente de animais com Encefalopatia Espongiforme Bovina, agora comumente designada BSE (do nome Inglês *Bovine Spongiform Encephalopathy*). Tanto o Reino Unido como a Comissão Europeia tiveram de unir esforços para recuperar a confiança perdida dos consumidores, relativamente à segurança alimentar e às instituições responsáveis pela implementação de políticas de segurança alimentar.

A BSE não foi um problema isolado, contudo foi o mais desafiante de uma série de outras crises de segurança alimentar relacionadas com a segurança química e microbiológica dos alimentos que surgiram desde o início dos anos 80's, principalmente por se desconhecer até aos dias actuais, a etiologia exacta desta doença (Millstone & van Zwanenberg, 2002).

Esta crise não só provocou grandes reformas na União Europeia, como também teve grandes repercussões que levaram a uma reformulação do Codex Alimentarius (um acordo voluntário entre os estados membros, sendo que os seus conteúdos não apresentam nenhuma base legal) que, em conjunto com regras da Organização Mundial do Comércio, estabeleceram padrões de referência globais de segurança dos produtos alimentícios comercializados internacionalmente.

Nasce assim em Janeiro de 2002, por força do Regulamento (CE) nº 178/2002 de 28 de Janeiro, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), como tentativa de controlar todas estas crises alimentares que decorreram nos anos 90 na União Europeia (UE). Esta agência Europeia, actua de forma independente das instituições legislativas e executivas europeias e dos estados membros da UE, com o objetivo de ser uma fonte de aconselhamento científico e de comunicação dos riscos associados à cadeia alimentar.

A EFSA é também responsável pela gestão de riscos alimentares e tem também como o compromisso a divulgação de descobertas científicas ao colectivo (retirado site ASAE; retirado site EFSA).

Conjuntamente, o Livro Branco de Segurança Alimentar (Também regulado pelo Regulamento (CE) nº 178/2002), foi introduzido como um sistema europeu de segurança alimentar concebido para determinar os princípios e normas gerais da legislação alimentar e estabelecer procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios, tendo como responsabilidade a avaliação de riscos (ciência) e a gestão de riscos (política) mantendo estas duas áreas separadas.

Desde que foi criada, a EFSA realiza inúmeros trabalhos de consultadoria científica que assentam num vasto número de questões relevantes da actualidade, como a encefalopatia espongiforme em bovinos (BSE), a Salmonela, vários aditivos alimentares, como o aspartame, ingredientes alimentares alergénios, organismos geneticamente modificados, pesticidas e outras questões ligadas à saúde animal como por exemplo a gripe aviária.

O principal objectivo de trabalho da EFSA como avaliadora de riscos passa pela produção de opiniões e pareceres científicos, que estão na base da formação de novas políticas e legislações europeias para a segurança alimentar.

As suas competências como autoridade europeia, passam pela segurança alimentar e pela alimentação animal, nutrição, saúde e bem-estar animal, protecção e saúde das plantas. É também um objectivo da EFSA o estudo, através de avaliações de risco ambiental, do impacto que a cadeia alimentar tem sobre a biodiversidade de habitats de plantas e animais.

O seu papel na comunidade europeia é de todo importante, pois através da recolha e análise de dados é possível garantir que a avaliação europeia dos riscos é suportada por informações científicas fidedignas e as mais completas possíveis. É de salientar que todos os dados que são recolhidos provêm da cooperação essencial de todos os estados membros da união europeia.

A posterior comunicação dos riscos associados à cadeia alimentar é a parte fulcral do trabalho da EFSA. É assim fundamental que as mensagens sobre questões de segurança alimentar que são passadas para o exterior sejam precisas, simples e oportunas, de forma a consciencializar e a comunicar claramente não só os seus parceiros e partes interessadas (indústrias, restauração e autoridades sanitárias nacionais), como também o público em geral, que neste caso será o consumidor final da cadeia alimentar (retirado site EFSA).

### **1.1- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica- A.S.A.E/ DRAL- Departamento de Riscos Alimentares e Laboratoriais**

A ASAE é o ponto focal da EFSA em Portugal. “A ASAE no exercício da sua missão, rege-se pelos princípios da independência científica, da precaução, da credibilidade e transparência e da confidencialidade” Artigo 6º, DL n.º 237/2005, de 30 de Dezembro.

A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) foi estabelecida no ano de 2006, pelo Decreto-Lei n.º 237/2005, de 30/12 e a sua criação visou a unificação de competências de avaliação e de comunicação dos riscos da área alimentar, bem como a fiscalização dos agentes económicos e da sua atividade simultaneamente na área alimentar e económica desde a produção aos estabelecimentos comerciais e industriais, numa estrutura única, aplicando e regulando o cumprimento da legislação reguladora das mesmas.

Na ASAE, incorporaram-se várias organizações das quais a IGAE (Inspeção-Geral das Atividades Económicas), a DGFCQA (Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar), integrando também as funções de fiscalização das DRA (Direcções Regionais de Agricultura), DGV (Direcção Geral de Veterinária), IVV (Instituto do Vinho e da Vinha), DGPC (Direcção-Geral da Protecção das Culturas) e DGP (Direcção Geral das Pescas).

A primeira alteração legislativa à sua lei orgânica, ocorreu em Julho de 2007, com a publicação do Decreto-Lei n.º 274/2007, de 30 de Julho. Essa alteração trouxe, um reforço das competências destes organismos, em matérias de jogo ilícito e recintos desportivos. Em termos de missão, a ASAE é a autoridade nacional de coordenação e controlo oficial dos géneros alimentícios e o organismo nacional de ligação com outros Estados membros, sendo responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, bem como da disciplina do exercício das actividades económicas nos sectores alimentar e não alimentar.

No percurso realizado para o cumprimento da sua missão, a ASAE trabalha em função do cumprimento das disposições contidas em mais de 1100 diplomas legais, investigando e instaurando processos de natureza contra-ordenacional e criminal. Em matéria criminal, a ASAE, enquanto órgão de polícia criminal apoia as autoridades judiciais.

São inúmeras as atribuições ao cuidado da ASAE, desde a realização de perícias e colheitas de amostras nos locais onde se produzem, comercializam e forneçam alimentos tanto para humanos como para animais, tendo como finalidade a emissão de pareceres técnicos e científicos, em matérias relacionadas com nutrição humana, saúde e bem-estar animal, fitossanidade e organismos geneticamente modificados. Procede também à recolha

e análise de dados que permite a consequente avaliação de riscos que têm impacto directo ou indirecto, na segurança alimentar, nomeadamente os novos alimentos e ingredientes alimentares novos, alimentos para animais, novos processos tecnológicos e riscos emergentes, assegurando depois a comunicação pública e transparente desses riscos.

Tem também uma vertente virada para os consumidores, através da divulgação de informação sobre segurança alimentar e definindo estratégias para a comunicação dos riscos em matéria de segurança alimentar, tendo em consideração os conteúdos, os meios e os grupos alvo da comunicação.

Assegura e executa, em articulação com a DGV (Direcção Geral de Veterinária), o plano nacional de controlo de resíduos e o funcionamento dos postos de inspecção fronteiriços (PIF).

Como órgão de polícia criminal, fiscaliza e poderá instaurar processos de natureza contra-ordenacional e criminal, todos os locais onde se proceda a qualquer actividade industrial, comercial, agrícola, piscatória ou de prestação de serviços, designadamente de produtos acabados e ou intermédios, armazéns, escritórios, meios de transporte, entrepostos frigoríficos, empreendimentos turísticos e rurais, agências de viagem, estabelecimentos de restauração e bebidas, cantinas e refeitórios, portos, gares, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

A ASAE assume na actualidade um papel de bastante relevo na sociedade portuguesa através das acções que desenvolve em todos os sectores de actividade alimentar e não alimentar. Os portugueses sentem cada vez mais segurança na cadeia alimentar e os seus direitos, enquanto cidadãos consumidores, são cada vez mais tidos como a principal prioridade. Por seu lado, também os operadores económicos se preocupam e dedicam mais atenção aos requisitos obrigatórios que regulam os sectores de actividade onde estão inseridos (Associação Sindical dos Funcionários da ASAE; DL nº 237/2005 de 30 de Dezembro).

#### **1.1.1- Departamento de Risco Alimentares e Laboratoriais**

O Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios encontra-se dividido em quatro secções, os Laboratórios de Físico-química (LFQ), os Laboratórios de Microbiologia (LM) e os Laboratórios Bebidas e Produtos Vitivinícolas (LBPV) e a Divisão de Riscos Alimentares (DRA), sendo esta última dirigida separadamente dos laboratórios por um Chefe de Divisão e os três laboratórios por um Diretor de Departamento, tendo ambos de responder a um dos Subinspetor-geral.

É competência do DRAL, entre outras funções, a realização de análises destinadas ao controlo oficial na perspectiva de prevenção e repressão das infrações contra a

genuinidade e qualidade dos géneros alimentícios e respetivas matérias-primas e também intervir na avaliação dos riscos alimentares e riscos inerentes à saúde e bem-estar animal e sua alimentação.

Emite pareceres científicos e técnicos, referentes a matérias relacionadas com nutrição humana, saúde e bem-estar animal, fitossanidade e organismos geneticamente modificados, sendo depois os mesmos comunicados publicamente. Elabora planos de monitorização ou vigilância relativos ao cumprimento da legislação alimentar vigente na União Europeia, Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA) e atua em situações de crise, analisando informações e dados relativos a programas de vigilância de riscos e da análise de inquéritos epidemiológicos que circulem no RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed*).

É também da competência da DRAL a implementação de programas de comunicação dos riscos, bem como a divulgação da sua atividade no âmbito das competências de avaliação e comunicação dos riscos.

Colaboram com as demais entidades nacionais e internacionais na elaboração e legislação nacional e comunitária no que concerne aos critérios de pureza e condições de utilização de aditivos alimentares e auxiliares tecnológicos, bem como dos teores admissíveis de contaminantes em todos os géneros alimentícios e respetivas matérias-primas. Entre as demais funções nas quais a DRAL presta serviços, secretaria também o conselho científico.

O conselho científico é o órgão de consulta especializada, que faz o acompanhamento da área dos riscos da cadeia alimentar, na dependência do dirigente superior responsável por esta área, em matérias científicas, de desenvolvimento tecnológico e de projetos de investigação, tendo plena autonomia técnico-científica para o efeito. É composto por três a seis personalidades de reconhecido mérito científico, que são designados por um membro do Governo responsável pela área da economia e proposto pelo Inspetor-geral, sendo que preferencialmente as escolhas para o conselho científico recaem sobre professores universitários e investigadores de diversas especialidades, incluindo a comunicação de riscos.

O conselho científico tem como competências a emissão de pareceres científicos, a solicitação do dirigente superior responsável pela área dos riscos da cadeia alimentar, também a solicitação de entidades responsáveis por áreas relativas à segurança alimentar, incluindo, para além de organismos e serviços públicos com competências no setor alimentar, associações representativas de consumidores, produtores, industriais e comerciantes. Acompanha também o progresso científico e técnico na área da segurança alimentar;

Ao dirigente superior responsável pela área dos riscos da cadeia alimentar, cabe a criação e composição dos painéis temáticos, a realização de estudos, conferências, colóquios, seminários e outras atividades destinadas a avaliar, aprofundar e divulgar o conhecimento da segurança alimentar e a aprovação do regulamento interno do conselho científico proposto pelo mesmo (Portaria n.º 35/2013 de 30 de janeiro).

## **1.2- Direcção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)**

A entidade nacional que tem por missão a definição, execução e avaliação das políticas de segurança alimentar, de proteção animal e de sanidade animal, de proteção vegetal e fitossanidade, é a Direcção Geral de Alimentação e Veterinária, que tem funções como Autoridade Sanitária Veterinária e Fitossanitária Nacional, sendo também a Autoridade responsável pela gestão do Sistema de Segurança Alimentar.

A sua criação data de 17 de Janeiro de 2012, constando no Diário da República, pelo Decreto de Lei nº7/2012.

A DGAV foi estabelecida de forma a unificar a Direcção-Geral de Veterinária e a Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), que anteriormente detinha o domínio da fitossanidade. É dirigida por um director-geral, que é coadjuvado por dois subdirectores-gerais, com cargos de direcção superior de 1.º e 2.º grau respectivamente e que têm funções complementares.

Ficou definido no Decreto Regulamentar n.º 31/2012 de 13 de março, a missão, as atribuições, e o tipo de organização interna da DGAV. Sendo essas atribuições enormemente abrangentes é possível eleger como mais determinantes e importantes as abaixo listadas:

- Participação na definição e aplicação das políticas de segurança alimentar, de saúde e proteção animal e vegetal, de fitossanidade, de saúde pública veterinária e de produção animal, bem como a promoção estratégica dos assuntos relacionados com a segurança dos géneros alimentícios, de alimentos para animais e materiais em contacto com géneros alimentícios, em articulação com a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), bem como a proteção e sanidade dos animais;
- Representação junto das instâncias nacionais, comunitárias, bem como a coordenação do Sistema de Alerta Rápido (RASf), das missões do Serviço Alimentar e Veterinário da Comissão Europeia, dos grupos do Codex Alimentarius e da formação no âmbito do programa «Melhor formação para uma maior segurança dos alimentos»;
- Coordenação da elaboração, avaliação e execução dos planos de controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos

alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais, incluindo as ações de inspeção hígio-sanitária dos produtos de origem animal e a implementação de programas de prevenção e luta relativamente a epizootias ou doenças de carácter zoonótico. Também executando controlos oficiais relativos à fitossanidade e resíduos de pesticidas;

- Coordenação e regulamentação de atividades técnicas relativas ao controlo e certificação de materiais de multiplicação de plantas, incluindo o cultivo de variedades vegetais geneticamente modificadas;
- Controlo e inspeção do fabrico, da comercialização e da utilização de medicamentos veterinários, biocidas de uso veterinário, alimentos medicamentosos para animais e produtos fitofarmacêuticos;
- Coordenação, definição e avaliação de todas as certificações relativas a exportações e importações nacionais;
- Exercer funções como autoridade responsável pela administração do sistema de segurança alimentar no âmbito do regime de exercício da atividade industrial, e assegurar a coordenação da informação relativa aos registos de operadores do setor alimentar;
- Coordenação do funcionamento do Sistema Nacional de Informação e Registo Animal (SNIRA);
- Assegurar a proteção e a valorização dos recursos genéticos animais, nomeadamente através da coordenação da realização de ações que visem a defesa, a gestão, o melhoramento e a conservação do património genético nacional (retirado site DGAV; DL nº7/2012 de 17 de Janeiro).

### **1.3- Funções e Competências do Médico Veterinário Municipal**

O Médico Veterinário Municipal (MVM) é a autoridade sanitária veterinária, que actua a nível da respectiva área geográfica, quando no exercício das atribuições que lhe estão legalmente cometidas, estando este exercício previsto no Decreto de Lei nº.116/98, de 5 de Maio.

Perante a legislação em vigor, é dever do Médico Veterinário Municipal, colaborar com o Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP), na área do respectivo município assumindo um papel de grande relevo no âmbito das inúmeras actividades das ciências Médico Veterinárias, que abrangem várias vertentes, desde o domínio da Saúde e Bem-estar animal, à Saúde Pública Veterinária e também na higiene e Segurança Alimentar em toda a cadeia alimentar, relativa a todos os produtos de origem animal, significando isto que segue todo o percurso do produto desde o “Prado ao Prato”(DL 116/98 de 5 de Maio).

O MVM é, por inerência de cargo, a Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia, ao qual os poderes lhe são outorgados a título pessoal, pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), enquanto Autoridade Sanitária Veterinária Nacional e pela Direção Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA), enquanto Autoridade Coordenadora Nacional do Controlo Oficial dos Géneros Alimentícios, não sendo nenhum destes poderes passível de ser delegável.

O MVM está hierárquica e disciplinarmente dependente do Presidente da Câmara da área de intervenção onde actua e funcionalmente do Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP), sendo essa relação assegurada pelas Direções Regionais de Agricultura (DRA's). Contudo, enquanto Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia, tem a autoridade, para tomar decisões, por deter conhecimentos técnicos e científicos, que entenda indispensáveis e relevantes para prevenção e correcção de factores ou situações passíveis de porem em risco a Saúde Pública no Município, a Saúde e o Bem-estar animal e em questões que se ponha em causa a salubridade e Segurança Alimentar dos produtos de origem animal.

O MVM tem assim a obrigação legal de, levantar Autos de Notícia, sempre que forem encontradas infracções à lei, nomeadamente em matéria contra-ordenacional, assim como, aplicação de medidas cautelares previstas no Decreto de Lei nº 78/87, de 17 de Fevereiro, no Artigo 249º do código do Processo Penal e no Decreto de Lei nº 67/98, de 18 de Março, designadamente em questões relativas à Defesa da Saúde Pública ("O Médico Veterinário Municipal- Sistematização das suas funções e competências, Principal legislação aplicável", 2016).

Face às competências referidas, as actividades oficiais do Médico Veterinário Municipal podem ser divididas essencialmente em duas áreas funcionais:

- A- Área da Saúde e Bem-estar Animal
- B- Área da Saúde Pública Veterinária e da Higiene e Segurança Alimentar

#### **A- Área da Saúde e Bem-estar Animal**

Numa visão mais abrangente, a saúde animal envolve diversas questões não só relacionadas com as inúmeras doenças que afectam os animais mas também com o bem-estar animal. A definição de Bem-Estar Animal deve ter em primeira consideração os conceitos expressos nas chamadas "cinco liberdades" elaboradas pelo "Farm Animal Welfare Council" em 1979, que se aplicam não só aos animais de produção, como aos animais de companhia que se encontram nos centros de recolha oficial municipais.

Para que tais conceitos sejam aplicados de forma eficaz, é necessária a existência de serviços veterinários bem estruturados, capacitados e aptos para deteção e adoção

precoce das medidas de controlo e erradicação de doenças que podem afectar não só a comunidade de animais existente no canil, bem como a saúde dos munícipes.

Assim, por forma a respeitar e proteger os direitos dos animais que se encontram por questões de abandono, ou entrega pelo proprietário, nos centros de recolha oficial municipal, deve estar presente que o Bem-estar animal no seu todo, se baseia nos seguintes elementos:

- Ausência de fome e sede- Através do acesso livre à água e a uma dieta que mantenha a saúde e o vigor dos animais;
- Livres de dor, sofrimento ou doença- Através da prevenção, do diagnóstico precoce e tratamento rápido, evitando a dor e o sofrimento desnecessários dos animais;
- Ausência de desconforto- Através de um ambiente apropriado, incluindo abrigo e uma área de descanso confortável;
- Liberdade de expressar o comportamento normal- Proporcionando espaço suficiente, instalações apropriadas e companhia de animais da mesma espécie em número proporcional ao espaço onde se encontram;
- Ausência de medo ou sofrimento- Assegurando condições necessárias para existirem alojamentos, maneo e pessoal devidamente qualificado de forma a evitar medos e sofrimentos desnecessários (retirado site CM de Mafra- Divisão Municipal do Ambiente; “Recomendações de bem-estar animal Confederação dos Agricultores de Portugal”, 2005/2006).

O Médico Veterinário Municipal tem neste contexto inúmeras responsabilidades no que diz respeito aos animais de companhia. Exerce funções como director e coordenador técnico do canil e gatil municipal, como vem descrito na legislação em vigor, no Decreto de Lei nº 314/03, de 17 de Dezembro. Relativamente aos canis e gatis municipais, é referido que as câmaras Municipais, de forma isolada ou em associação com outros municípios, são obrigadas a possuir e manter instalações destinadas a canis e gatis, de acordo com as necessidades da zona em questão, e postos adequados e preparados para realização das campanhas de profilaxia, quer médica, quer sanitária, que a DGV determine.

Os Centros de Recolha Oficial de Animais Municipais são obrigados, a ter pelo menos, duas celas semicirculares para isolamento e quarentena de animais suspeitos de raiva e podem também sempre que necessário estabelecer protocolos de colaboração e de utilização com municípios vizinhos.

Tem também, como autoridade veterinária concelhia a função de notificar o proprietário de algum animal agressor de pessoas ou de outros animais, para o seu sequestro sanitário obrigatório, estando este caso implícito na Portaria 81/02, de 24 de

Janeiro. Controla e fiscaliza todas as situações relativas à detenção de animais perigosos e potencialmente perigosos enquanto animais de companhia (DL n.º 315/2009, de 29 de Outubro), faz os registos obrigatórios no Sistema de Identificação e Registo de Caninos e Felinos (SICAFE) (DL n.º 313/2003, de 17 de Dezembro), e é uma peça fundamental na eficiência do Programa Nacional de Luta e Vigilância Epidemiológica da Raiva Animal e Outras Zoonoses (DL n.º 314/2003, de 17 de Dezembro) (“O Médico Veterinário Municipal- Sistematização das suas funções e competências Principal legislação aplicável”, 2016).

No que diz respeito aos animais de espécies pecuárias o Médico veterinário Municipal para além dos requisitos legais específicos aplicáveis a cada espécie animal, tem intervenção ao nível dos pareceres técnicos sobre licenciamento e Bem-estar animal de espécies pecuárias e sobre o licenciamento de veículos de transporte de animais vivos (DL nº 294/98, de 18 de Setembro), bem como no âmbito das legislações aplicadas, a responsabilidade da protecção dos animais nas explorações pecuárias como decreta a lei nº64/2000, de 22 de Abril. Também exerce funções em matéria de identificação, registo e circulação de animais, sem prejuízo de regras específicas estabelecidas para erradicação ou controlo de doenças e normas relativas à protecção dos animais durante o transporte como se encontra descrito no Decreto de Lei 338/99, de 24 de Agosto (“O Médico Veterinário Municipal- Sistematização das suas funções e competências Principal legislação aplicável”, 2016).

## **B- Área da Saúde Pública Veterinária e da Higiene e Segurança Alimentar**

O Médico Veterinário Municipal tem várias competências oficiais nesta matéria, não só enquanto funcionário da respectiva câmara municipal, mas como, Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia, no âmbito do Controlo Oficial dos Géneros Alimentícios de Origem Animal.

As atribuições nas quais cabe ao MVM actuar, passam controlo das vendas ambulantes de alimentos e as actividades ao nível de feiras e mercados, como vem disposto nos seguintes decretos de lei:

- DL nº122/79, de 08 de Maio, alterado pelo decreto de Lei nº 225/93, de 14 de Julho que tem o objectivo de melhorar a interacção dos sectores responsáveis pelo desenvolvimento desta forma de actividade, bem como organizar todos os pontos necessários à prática do exercício legítimo deste comércio e também salvaguardar o interesse geral do consumidor.
- DL nº 368/88, de 15 de Outubro vem estabelecer as condições necessárias para que a venda de carnes e produtos derivados seja feita com recurso a unidades móveis, bem como o procedimento administrativo próprio à autorização desta atividade.

Segundo este decreto-lei, os interessados no exercício desta actividade são obrigados a requerer uma autorização à câmara que defina qual o território em que pretendem actuar, bem como requerer a realização de uma vistoria sanitária às unidades móveis. A autorização do exercício desta actividade está sujeito à cedência de um cartão emitido pelas Câmaras Municipais. No Anexo do Decreto-Lei n.º 368/88, estão descritos todos os requisitos técnicos a que devem obedecer as unidades móveis e as caixas dos veículos para o efeito

- DL nº 251/93, de 14 Julho reforça a eficácia da fiscalização e das acções disciplinadoras das vendas em feiras, dando assim um instrumento adicional à defesa da legalidade e da transparência das actividades económicas. Foi assim atribuído às autarquias a responsabilidade de aplicar sanções previamente fixadas, em caso de existência de contra-ordenações por parte dos comerciantes.

- DL nº 425/99 de 21 de Outubro refere todas as regras de higiene a que estão sujeitas as fases de preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento, venda e colocação dos géneros alimentícios à disposição do público consumidor sendo que o Médico Veterinário municipal devera assim tomar conhecimento de todos estes procedimentos aquando a sua fiscalização em vendas ambulantes.

Também no licenciamento de estabelecimentos comerciais (grossistas e retalhistas) de venda de géneros alimentícios de origem animal, bem como estabelecimentos de fabrico para venda directa de produtos de origem animal é necessário e vinculatório o parecer técnico do Médico Veterinário Municipal, quer tanto na fase de construção do estabelecimento, quer como parte integrante da respectiva comissão de vistoria da parte do município, como vem disposto na seguinte legislação em vigor:

- DL nº370/99, de 18 de Setembro determina o regime a que está sujeita a instalação dos estabelecimentos de comércio ou armazenagem de produtos alimentares, bem como dos estabelecimentos de comércio de produtos não alimentares e de prestação de serviços cujo funcionamento envolve riscos para a saúde e segurança das pessoas.

Relativamente a estabelecimentos comerciais de venda de géneros existe também legislação específica aplicada a Talhos (Decreto de Lei nº 417/98, de 31 de Dezembro), Peixarias (Portaria nº 579/76, de 07 de Setembro e Decreto de Lei nº 375/98, de 24 de Novembro), Entrepósitos e Armazéns frigoríficos, dos quais fazem parte e têm legislação própria, as carnes de bovino, de aves de capoeira, de coelho e de caça de criação, de caça

selvagem, produtos à base de carne, carnes picadas e preparados de carne, leites e produtos à base de leite, pescado e produtos de pesca, pão e produtos afins.

Ao nível do controlo e inspecção Sanitária dos produtos alimentares de origem animal o MVM tem funções fundamentais pois está encarregue do controlo de todos os estabelecimentos onde se transformam, preparam e manipulam produtos alimentares de origem animal, sendo eles estabelecimentos comerciais, restauração, feiras e mercados municipais, cantinas públicas e privadas, venda ambulante, entre outros.

A legislação específica existente abrange várias áreas relativas à produção e venda de produtos de origem animal, desde restauração industrial, estabelecimentos comerciais até ao controlo da rotulagem geral dos Géneros alimentícios, incluindo os com Denominação de Origem Protegida (estes últimos apresentando vários diplomas específicos e código de propriedade industrial), (Decreto de Lei nº560/99, de 18 de Dezembro) e controlo da rotulagem específica para carne de bovino, pescado e produtos de pesca, que esclarece quanto à sua origem.

Há diversas outras funções que cabem ao médico veterinário municipal executar: é responsável pela inspecção-sanitária dos alimentos e estabelecimentos, como das feiras e os mercados municipais, sendo que também as escolas de ensino pré-escolar e básico e também cantinas privadas e públicas, estão sobre a sua alçada, tudo isto nas zonas de preparação e confecção dos alimentos.

Executam também controlos veterinários no âmbito do comércio intracomunitário de produtos alimentares de origem animal e procedem a inspecções sanitárias de abate de animais para efeitos de autoconsumo e também no abate de animais em “Montarias” e de “Peças de caça selvagem”.

As competências delegadas ao Médico Veterinário Municipal são das mais variadas e dinâmicas e assistem as necessidades das populações, neste caso municipais, em diferentes momentos, sendo a sua evolução notória ao longo da história da saúde pública.

Todo este desenvolvimento e aumento das competências do MVM deve-se em parte à crescente preocupação sobre temas relacionados com o bem-estar animal e a segurança alimentar que movimentam a opinião pública. Estas questões trazem a público e criam maior ênfase no assegurar de questões éticas que promovem o correto e digno tratamento dos animais, sejam eles animais de companhia ou animais de produção pecuária, bem como numa outra vertente preocupações ao nível da higiene e segurança alimentar, que levantam muitas outras exigências ao nível da saúde pública, tendo assim o MVM um papel importantíssimo no desempenho do cumprimento destes objectivos (“O Médico Veterinário Municipal- Sistematização das suas funções e competências Principal legislação aplicável”, 2016).

## **CAPÍTULO II - RELATÓRIO DE ESTÁGIO**

### **2- Descrição do estágio curricular e das actividades realizadas**

Este estágio curricular dividiu-se igualmente por duas entidades, o gabinete do Médico Veterinário Municipal da Câmara Municipal de Mafra e o Departamento de Riscos Alimentares da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.

Este relatório pretende detalhar os diversos tipos de actividades realizadas durante os dois períodos

#### **2.1- Câmara Municipal de Mafra**

O município de Mafra com uma área 291,66 km<sup>2</sup> e cerca de 76 685 habitantes, está subdividido em 11 freguesias. Uma parte deste estágio curricular foi realizada na Câmara Municipal de Mafra, localizada na Praça do Município na vila de Mafra (sede do concelho) e no Centro de Recolha Oficial de Animais do Município de Mafra (Estrada Municipal da Abrunheira, n.º 1 Lugar das Fontainhas, São Miguel de Alcainça). Durante 2 meses (de 1 de Agosto a 30 de Setembro) foi possível acompanhar e participar no trabalho dos dois Médicos Veterinários Municipais deste concelho, e também ficar a conhecer o trabalho da equipa da Divisão de Ambiente, Espaços Urbanos e Rurais/ Área de Resíduos Sólidos do concelho de Mafra.

A Câmara Municipal de Mafra apresenta o seu próprio código regulamentar apresentado em Diário da República, 2.ª série — N.º 5 — 8 de janeiro de 2014, no Despacho n.º 354/2014, que define os objetivos, a organização e os níveis de atuação dos serviços da Câmara Municipal de Mafra, bem como os princípios que os regem e estabelece os níveis de hierarquia que articulam os serviços municipais e o seu respetivo funcionamento.

Relativamente à Divisão de Ambiente, Espaços Urbanos e Rurais, que está a cargo de um chefe de divisão municipal, compete ao Médico Veterinário Municipal a área da higiene pública e sanidade veterinária.

## **2.1.1- CROAMM- Centro de Recolha Oficial de Animais do Município de Maфра - Canil Municipal**

### **2.1.1.1- Regulamento do Centro de Recolha Oficial de Animais do Município de Maфра (CROAMM)**

Este regulamento estabelece as condições do funcionamento do Centro de Recolha Oficial de Animais do Município de Maфра (CROAMM) e as obrigações impostas às Câmaras Municipais, no que se relaciona com a Saúde Pública e Bem-Estar dos animais de companhia do Município. A Câmara Municipal deve assim assegurar a existência de estruturas materiais e humanas que permitam a captura, o transporte, o alojamento (e alojamento obrigatório dos animais em casos de sequestro sanitário ou resultantes de recolhas compulsivas realizados pelas autoridades competentes), a execução de acções de profilaxia médico-sanitárias consideradas obrigatórias pelas autoridades competentes, e a eutanásia, em situações excepcionais previstas na legislação, de canídeos e felídeos vadios, abandonados ou errantes.

Relativamente à estrutura física do CROAMM, este é definido por 5 áreas separadas:

- Canis e gatis que se encontram separados em dois espaços diferentes;
- Zona de restrição sanitária, para onde são direccionados os animais em vigilância sanitária,
- Zonas comuns de apoio, onde são guardados detergentes, desinfectantes, a alimentação dos animais e as arcas frigoríficas onde são colocados os cadáveres de animais recolhidos no Município, para posterior recolha e incineração;
- Posto de profilaxia médico-sanitária, composto por dois consultórios e uma zona de recepção dos animais onde se procede à colocação dos chips de identificação electrónica, vacinas anti-rábicas e onde se prestam alguns cuidados primários de saúde aos animais alojados no CROAMM;
- Área de atendimento ao público e secretaria.

Todos os animais que entram no CROAMM são obrigatoriamente identificados pela secretária, através da atribuição de um número sequencial único para cada animal e de uma chapa com essa identificação numérica, ao qual corresponde uma ficha com toda a informação individual do animal no momento em que foi encontrado pelos serviços municipais ou entregue pelo detentor. No caso de o animal apresentar identificação electrónica aquando a sua recolha, procede-se à tentativa de identificação do proprietário através da pesquisa na base de dados Sistema de Identificação de Caninos e Felinos (SICAFE) e posterior tentativa de contacto com o mesmo.

A alimentação e todos os cuidados de higiene, manejo e cuidados de saúde animal, são assegurados pelos serviços municipais, ou seja, pelos tratadores designados pelo Médico Veterinário Municipal.

No momento da adopção de um animal proveniente da instalação do CROAMM por um novo dono, é obrigatória a identificação electrónica por parte do Médico Veterinário Municipal e a vacinação anti-rábica, sendo que o animal só será entregue ao futuro detentor após preenchimento pelo mesmo, de um termo de responsabilidade, onde constem todos os seus dados pessoais, bem como as disposições legais que o responsabilizam pela posse e detenção de um animal de companhia, o qual fica em arquivo, anexo à ficha individual do animal (retirado site CM de Mafra- Divisão Municipal do Ambiente).

O CROAMM durante o seu período de atendimento ao público procede à vacinação, à colocação de implantes de identificação eletrónica e presta também aconselhamento veterinário aos proprietários de animais de companhia do município. Durante o estágio curricular foi possível acompanhar e participar de todas estas actividades, bem como colaborar as três associações zoófilas do concelho de Mafra no sentido de se encontrar novos donos para os animais que se encontravam alojados no canil. É de referir que essas associações e o Médico Veterinário Municipal, trabalham em parceria de forma a facilitar e encontrar o mais rápido possível interessados na adopção dos animais do CROAMM.

**Tabela 1-** Dados retirados da base de dados da Câmara Municipal de Mafra

|                    | Entradas | Adopções/restituições/mortes naturais | Eutanásias | Média de dias no CROAMM |
|--------------------|----------|---------------------------------------|------------|-------------------------|
| <b>CMM</b>         | 16       | 13                                    |            | 45 dias                 |
| Cachorros          | 9        | 9                                     |            | 11                      |
| Adultos            | 7        | 4                                     | 3          | 67                      |
| Particulares       | 8        | 7                                     |            | 108 dias                |
| Cachorros          | 3        | 3                                     |            | 5                       |
| Adultos            | 5        | 4                                     | 1          | 210                     |
| <b>CMM</b>         |          |                                       |            |                         |
| Gatos              | 5        | 5                                     | 0          | 21                      |
| <b>Total Geral</b> | 29       | 25                                    | 4          | 58 dias                 |

A tabela 1 representa os movimentos de animais do CROAM, relativa às entradas, adopções, eutanásia e média de dias que estes ficaram no CROAMM, entre as datas de 26 de Fevereiro de 2016 a 08 de Março de 2017

#### 2.1.1.2- Controlo de populações de animais errantes

Nos termos descritos na legislação em vigor, está referido nas alíneas x) e z) do nº1 do Artigo 64º do Decreto de Lei n.º 169/99, de 18 de Setembro, que compete às Câmaras Municipais proceder à captura, ao alojamento e ao abate de canídeos e gatídeos e também deliberar sobre a deambulação e extinção de animais nocivos, contribuindo desta forma

para o controlo de populações de animais errantes, do modo a salvaguardar a saúde pública, o meio ambiente e a segurança das pessoas, bem como ajudar e corrigir o cenário no qual se verifica a subsistências de animais na via pública ou em quaisquer outros lugares públicos.

As acções de recolha dos animais na via pública, são realizadas pelos funcionários da câmara Municipal em coordenação com a Divisão de Ambiente, Espaços Urbanos e Rurais/ Área de Resíduos Sólidos e com o Médico Veterinário Municipal, sendo os métodos utilizados e o material necessário adaptado a cada situação, podendo ser utilizadas armadilhas (jaulas de contenções), laços, redes, açaimes e cordas.

No decorrer deste estágio curricular na Câmara Municipal de Mafra, foi publicado em Diário de República, o Decreto de Lei nº 27/2016, de 23 de Agosto que foi concebido no sentido de aprovar medidas para a criação de redes de Centros de Recolha Oficial e principalmente para instituir a proibição de abates de animais errantes como método de controlo de populações animais, privilegiando assim sua esterilização. A eutanásia ou occisão poderão continuar a ser praticada pelo Médico Veterinário Municipal, mas apenas quando devidamente justificado e comprovado o seu motivo (por exemplo uma doença de carácter incurável) e depois de demonstrada ser a única via para eliminar a dor e o sofrimento irrecuperável do animal.

Os CROAM, com o apoio do Estado e por razões de saúde pública, passam a ter de assegurar para além da captura e da vacinação, como já acontecia anteriormente, também a esterilização de todos os animais errantes recolhidos pelos serviços municipais, que mais tarde estarão disponíveis para a adopção e no caso dos gatos, participar dos programas de captura, esterilização e devolução (CED).

Uma vez que o CROAMM de momento não apresenta condições físicas para a realização das esterilizações e visto que dispõe apenas do prazo de 1 ano, a contar da data de entrada em vigor do referido diploma, para regularizar a sua situação, o Médico Veterinário Municipal do Concelho de Mafra, apresentou duas propostas, para aprovação superior. Uma delas será a realização de protocolos de parceria com clínicas e hospitais veterinários existentes no concelho de Mafra, para onde os animais recolhidos pelo CROAMM seriam encaminhados e esterilizados. A outra proposta passa pela Câmara Municipal de Mafra garantir condições ao nível de infra-estruturas e materiais necessários à realização deste tipo de procedimentos no CROAMM e depois também a contratação de um Médico Veterinário para apoio ao Médico Veterinário Municipal tanto nestas funções, como em todas as outras que são deveres de um Médico Veterinário Municipal. A longo prazo a segunda proposta provavelmente seria mais proveitosa para este município, contudo de momento aguarda-se por decisão superior do Presidente da Câmara (retirado site CM de Mafra- Divisão Municipal do Ambiente).

#### 2.1.1.3 - Animais agressores- Vigilância sanitária

O CROAMM tem por obrigação acolher os animais em vigilância sanitária que tenham causado agressões corporais ou à saúde de alguma pessoa, depois de recolhidos pelas autoridades competentes, ficando à responsabilidade do CROAMM a estadia de 15 dias obrigatórios do animal, sendo que todas as despesas relacionadas com o transporte e manutenção do mesmo durante o tempo de sequestro ficam a cargo do seu detentor.

Sem prejuízo do disposto no artigo 16º de Portaria 81/2002 de 24/01, existe a alternativa de no caso de o animal agressor se encontrar vacinado contra a raiva e esta esteja dentro do prazo de validade imunológica, a vigilância clínica poder ser domiciliária, sempre que haja garantias para o efeito, devendo, neste caso, o proprietário ou detentor do animal entregar no canil ou gatil municipal um termo de responsabilidade, emitido pelo médico veterinário responsável, no qual o clínico se responsabiliza pela vigilância sanitária do animal agressor durante 15 dias, comunicando, no fim do período, o estado do animal vigiado. Deve o proprietário seguidamente apresentar na Junta de Freguesia da sua área de residência toda a documentação exigida no âmbito da legislação em vigor, visto que o estatuto de animal terá de ser alterado para perigoso.

Se um animal causar lesões graves à integridade física de uma pessoa e que esteja convenientemente comprovado através de relatório médico, esse animal é obrigatoriamente abatido após o cumprimento das disposições legais do Decreto-Lei 314/2003, de 17 de Janeiro, que se refere à aplicação de coimas em caso de incumprimentos no que diz respeito à falta de licença de detenção, posse e circulação de cães, à falta de vacinação anti-rábica e à falta de trelas e açaimes (em casos específicos que é o caso de cães de estatuto potencialmente perigosos e perigosos) (retirado site CM de Maфра- Divisão Municipal do Ambiente).

#### 2.1.1.4 - Eliminação de cadáveres de animais de companhia

Os subprodutos animais não destinados ao consumo humano são uma fonte potencial de riscos para a saúde pública e animal. Neste contexto o Regulamento (CE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de Outubro de 2009, veio definir as regras sanitárias relativas ao destino final dos subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano.

Os cadáveres de animais de companhia são subprodutos de origem animal de categoria I (considerados os de maior risco), destinados exclusivamente a

eliminação/destruição. As entidades geradoras deste subproduto devem dar-lhes o destino adequado.

Os serviços do CROAMM estão preparados para receber e eliminar esta categoria de subprodutos, sendo que os municípios podem entregar os cadáveres de animais de companhia no CROAMM mediante do pagamento das taxas que se encontram estipuladas no regulamento municipal de taxas (retirado site CM de Maфра- Divisão Municipal do Ambiente).

## **2.1.2- Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE)**

### **2.1.2.1- Objetivos e Apresentação do PACE**

A Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) estabeleceu um Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE) em 2008, para que fosse aplicável a estabelecimentos que trabalhassem com produtos de origem animal nas fases de produção, transformação, distribuição e colocação no mercado, no qual estão incluídos, estabelecimentos industriais e comerciais grossistas com e sem temperatura controlada e estabelecimentos de comercialização a retalho que comercializem géneros alimentícios de origem animal (estabelecimentos e venda ambulante). A necessidade crescente da diminuição de riscos alimentares que afectam a saúde pública, levou a um aumento gradual de requisitos a cumprir pelos estabelecimentos que se encontram neste tipo de actividade. Estes requisitos transpõem principalmente as exigências das condições técnicas dos produtos e a garantia do cumprimento dos planos de boas práticas de higiene e do controlo dos pontos críticos (HACCP).

Os objectivos gerais deste plano passam pela definição de procedimentos de aprovação e controlo dos estabelecimentos com Número de Controlo Veterinário (NCV), normalização de procedimentos de aprovação no controlo oficial dos estabelecimentos sem NCV, que trabalhem e/ou armazenem produtos de origem animal, que são executados pelas Direcções de Serviços Veterinários Regionais (DSVR).

É assim necessário definir linhas gerais de articulação entre os serviços centrais, regionais e locais, no que diz respeito aos controlos oficiais previstos. E também definir circuitos de informação e apresentação dos resultados dos controlos oficiais.

Estes controlos são efetuados no âmbito do Regulamento (CE) n.º 882/20014, de 29 de abril, para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos Animais (retirado site CM de Maфра- Divisão Municipal do Ambiente; Costa, Susana Fonseca 2008)

### 2.1.2.2- Papel do Médico Veterinário Municipal (MVM) no âmbito do PACE

Ao MVM, em colaboração com o Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas (MADRP), cabe a responsabilidade da realização de inspecções higio-sanitárias e controlo da higiene na produção em todos os estabelecimentos de comércio e retalho de carne e pescado da sua área geográfica de actuação, sendo todas estas acções programadas e desencadeadas pela DGAV. Esses controlos são feitos aos estabelecimentos que não possuem um Número de Controlo Veterinário (NCV). Durante estes procedimentos são preenchidas umas listas de verificação padrão (comumente designadas *check-lists*), e caso sejam detectadas irregularidades, as mesmas serão notificadas no prazo máximo de 15 dias ao proprietário do estabelecimento, pelo MVM. Consoante a gravidade e risco da irregularidade detectada, assim será determinado o prazo máximo para a sua próxima visita do MVM, como se pode ver na tabela 2.

**Tabela 2-** Prazo para a realização de novas vistorias, de acordo com o risco estimado - Plano de Aprovação e Controlo dos estabelecimentos (PACE)

| Risco estimado | Tipo de estabelecimento              | Prazo máximo para a próxima visita |
|----------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| 4              | Estabelecimento de alto risco        | 6 Meses                            |
| 3              | Estabelecimento de médio risco       | 12 Meses                           |
| 2              | Estabelecimento de baixo risco       | 18 Meses                           |
| 1              | Estabelecimento de muito baixo risco | 24 Meses                           |

Se esses prazos não forem cumpridos, posteriormente poderão implicar o levantamento de um auto de contra-ordenação e uma possível aplicação de coimas ou outras sanções previstas na legislação (retirado site CM de Maфра- Divisão Municipal do Ambiente; Costa, 2008).

Segundo o Regulamento (CE) 854/2004, 29 Abril, a natureza e a intensidade dos controlos oficiais deverão basear-se numa avaliação dos riscos para a saúde pública e animal e para o bem-estar dos animais e, se for caso disso, do tipo e da capacidade dos processos realizados e do operador da empresa do sector alimentar em causa.

Todos os dados e registos relativos ao PACE são remetidos semestralmente à Direcção de Serviços Veterinários Regionais, pelo Médico Veterinário Municipal (Costa, 2008).

### 2.1.2.3- Estabelecimentos de comércio a retalho e Mercados Municipais

Durante este estágio curricular foi possível acompanhar o Médico Veterinário Municipal, no exercício das suas funções no que diz respeito à aplicação directa do PACE. Ao longo de dois meses foi realizada a deslocação aos dois Mercados Municipais existentes no Município de Mafra, sendo um deles na própria Vila de Mafra e o outro na Vila da Ericeira. O objectivo destas visitas prende-se com o apoio técnico e também o controlo às bancas de venda de peixe, onde é realizada uma observação visual das condições de higiene na qual se encontravam as montras de exposição do peixe e as bancadas onde os mesmo são preparados, de forma a verificar se todos os requisitos incluídos no PACE são cumpridos e que a segurança dos géneros alimentícios é garantida.

Foi também possível acompanhar três inspecções hígio-sanitárias, sendo uma delas a um estabelecimento de comércio de retalho-talho na Vila de Mafra e as outras a duas superfícies comerciais, ditas hipermercados, onde as inspecções foram direccionadas para as peixarias. Como parte das competências do Médico Veterinário Municipal foi preenchida uma lista de verificação técnica dirigida para os estabelecimentos de comércio a retalho de carnes e produtos à base de carne, da qual consta sempre a identificação do estabelecimento, com a sua classificação e identificação do representante, bem como toda uma lista de verificação, com todos os requisitos a cumprir por parte dos locais de venda. No geral todos os requisitos foram cumpridos, apenas com algumas recomendações por parte do Médico Veterinário Municipal ao estabelecimento retalho-talho situado na vila de Mafra.

### 2.1.3- Feira Municipal das Aves- Malveira

Realiza-se todas as quintas feiras, durante as manhãs, na Malveira, freguesia situada no concelho de Mafra, uma Feira na qual existe também um recinto específico para a venda de aves de capoeira e aves ornamentais. Assim, no sentido de fiscalizar e apoiar tecnicamente todos os vendedores que lá se encontram e para que se façam cumprir todas as regras de bem-estar animal aplicadas às aves, o MVM desloca-se todas as semanas a esta feira. Esta visita, que foi possível acompanhar no âmbito deste estágio, inclui, a observação visual a todas as gaiolas, certificando-se que os animais têm sempre à disposição água, sombra, espaço de movimentação e se não se encontram presos pelas patas, eliminando assim o perigo de possíveis fraturas. É também fundamental o controlo de possíveis doenças dos bandos, pelo que é realizado exame de estado geral às aves, tentando-se detetar a presença ou não de corrimentos oculares e mucos nasais, possíveis indicativos de alguma patologia mais grave.

Este exame de estado geral das aves tem especial cabimento no contexto da Influenza aviária. A 8 de Novembro de 2016 foi emitido um comunicado de imprensa por parte da União Europeia (UE), dando conta da ocorrência de surtos de influenza aviária de alta patogenicidade HPAI do subtipo H5N8, em aves selvagens encontradas mortas em diversos Estados Membros (EM). A ocorrência em particular de um caso, numa exploração da Hungria, localizada a cerca de 50 km do local onde se tinha verificado esta estripe viral numa ave selvagem, motivou uma elevada preocupação pelo seu carácter altamente patogénico, sendo expetável que este vírus pudesse ser detetado noutros Estados Membros.

Neste contexto, a DGAV e a Associação Nacional de Municípios Portugueses (ANMP) fizeram um alerta a todos municípios para reforçarem as medidas de biossegurança e vigilância aos proprietários deste tipo de explorações e também a todos os envolvidos nestas actividades, para reportarem à DGAV qualquer tipo de alteração do estado das aves, como por exemplo o aumento da sua mortalidade. É por isso fundamental todo o alerta por parte do MVM de forma a prevenir surtos graves de gripe aviária no concelho de Maфра e é por isso que se fazem todos os esforços para garantir um controlo semanal desta Feira das aves (“Comunicado de imprensa, Edição de Representação de Comissão Europeia em Portugal, Gripe das aves de Alta patogenicidade”, 2016; “Associação Nacional dos Municípios Portugueses- Gripe Aviária de Alta patogenicidade”, 2016).

#### **2.1.4 - Gestão de Qualidade e Segurança Alimentar nas cozinhas escolares do Concelho de Maфра**

##### **2.1.4.1- Objectivos práticos da Legislação Alimentar**

Toda a legislação alimentar existente e em vigor na União Europeia vem convergir sobretudo em algumas questões essenciais e prementes da sociedade actual. Como pontos essenciais de toda esta legislação, é essencial ter como principal garantia que os géneros alimentícios que entram em nossas casas e que iremos consumir são seguros e sem riscos para a saúde pública em geral. Para que isso aconteça é fundamental que seja transmitido de início às indústrias transformadoras de alimentos a sua responsabilidade na produção de alimentos que respeitem os requisitos de higiene e segurança exigida pela extensa legislação criada pela União Europeia, de forma a diminuir ao máximo o número de riscos e perigos pelos quais os alimentos passam até chegar às mãos do consumidor final.

Este conjunto de requisitos e regras leva a que as empresas do sector alimentar sejam obrigadas a trabalhar segundo os métodos de produção baseados nos sete princípios Análise de Perigos e Pontos de Controlo Críticos (HACCP na sigla em Inglês):

1. Conduzir a análise de perigos;
2. Determinar os Pontos de Controlo Críticos (PCC's);
3. Estabelecer limites críticos, para os respectivos pontos críticos de controlo;
4. Estabelecer sistemas para monitorizar o Controlo do PCC;
5. Estabelecer acções correctivas quando a monitorização de algum PCC não está sob controlo;
6. Estabelecer procedimentos de verificação para confirmar que o sistema HACCP está a funcionar;
7. Criar sistemas de registo para todos os procedimentos e controlos efectuados.

Para que todo este sistema funcione de forma apropriada têm de ser tidos em consideração determinados pré-requisitos, como as estruturas e equipamentos da fábrica, planos de higienização, controlo de pragas, higiene pessoal, formação dos operários, pois isto é a base fundamental da indústria alimentar e vai de encontro às necessidades de sociedade que cada vez mais exige a segurança de todos os géneros alimentícios (Pedroso, 2012).

#### 2.1.4.2- Género Alimentício Seguro

De acordo com a definição legal presente no Regulamento (CE) 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002, «género alimentício» (ou «alimento para consumo humano»), qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser.” Formalmente o que o tornará seguro, é a garantia de que todas as condições e requisitos necessários para a produção dos alimentos em todas as fases da cadeia alimentar, estão asseguradas, estando assim isentas de qualquer perigo que possa provocar algum efeito nocivo para a saúde do consumidor.

#### 2.1.4.3- Perigos Alimentares

Segundo o Regulamento (CE) nº178/2002 um perigo é definido como um agente biológico, químico ou físico presente nos géneros alimentícios, ou nos alimentos para animais, que não intencionalmente adicionado a um alimento, com potencialidades para provocar um efeito nocivo para a saúde.

Perigos biológicos- é estimado que cerca de 90% das doenças transmitidas por alimentos sejam provocadas por microrganismos, nos quais estão incluídos bactérias (*Salmonella enterica*, *Vibrio cholerae*), toxinas bacterianas (*Clostridium perfringens*) vírus (Hepatite A, Rotavírus, Astrovírus), fungos e parasitas (*Cryptosporidium parvum*, *Giardia*

spp., *Ascaris* spp.). Estes microorganismos podem ser encontrados em quase todos os alimentos, mas a sua transmissão resulta, na maioria das vezes, da utilização de metodologias erradas nas últimas etapas da sua confecção ou distribuição, através da manipulação dos alimentos pelos operadores.

Perigos físicos- são perigos de origem variada e facilmente (ou não) identificados que podem contaminar os alimentos em qualquer etapa produtiva. Os perigos físicos podem ser avaliados de acordo com o seu tamanho (por exemplo, a Food and Drugs and Administration (FDA) define perigos físicos como objectos duros e afiados com um comprimento superior a 7 mm), o seu formato, se são biológicos (cabelos, unhas) ou não (areia, pedras, vidro, metal) e também pela possibilidade da sua detecção e controlo nos alimentos.

Perigos químicos- podem ter origens diversas e estar directamente associados às características próprias das matérias-primas (ex.: Alérgenos), ou então serem introduzidos durante o processo de manipulação e confecção, como por exemplo os aditivos alimentares, quando ultrapassadas as concentrações recomendadas. Os principais perigos químicos a considerar são: as substâncias proibidas (Cloranfenicol, Nitrofuranos), resíduos de medicamentos, sendo os mais relevantes os antibióticos, os contaminantes (metais pesados, dioxinas), substâncias indesejáveis (biotoxinas que provocam risco de intoxicações), os aditivos alimentares (conservantes, antioxidantes, corantes), os alérgenos que se encontram naturalmente no alimento (Glúten, lactose) e por fim os organismos geneticamente modificados (OGM's) (Assunção, 2012).

#### 2.1.4.4- Interpretação prática nas cantinas escolares

A nível das refeições escolares a Câmara Municipal de Mafra tem desde há dois anos optado por concessionar através de concursos públicos os serviços de restauração de empresas especializadas, que fornecem todas as refeições já confeccionadas às escolas de primeiro ciclo e alguns jardins-de-infância do Município. Assim e apesar de todas as cozinhas escolares estarem totalmente equipadas e funcionais para a confecção de refeições, são apenas utilizadas para o aquecimento da comida que é servida diariamente aos alunos das escolas.

Antes do início de cada ano escolar, são efectuadas reuniões entre a empresa contratada, o Médico Veterinário Municipal e o Departamento da Educação, tendo sido possível acompanhar uma dessas reuniões durante o período de estágio. Neste contexto, são discutidas quais serão as ementas para todo o ano lectivo (4 ementas diferentes e rotativas, ao longo do ano) e onde se decide também como é feita a distribuição das refeições pelas diferentes escolas.

A empresa contratada é responsável por dar formação às funcionárias contratadas pela Câmara Municipal e às funcionárias da própria empresa, incidindo essas acções de formação, na higiene e segurança alimentar e na nutrição infantil. São ministradas pela nutricionista, que trabalha para a empresa em questão e que está sempre em contacto directo com a Câmara Municipal de Mafra. É essencial que as funcionárias adquiram todos os conhecimentos ao longo dessas formações, pois são elas que estão em contacto directo com os géneros alimentícios que irão ser servidos às crianças. Aliás, sabendo que as crianças são um grupo de risco (já que o seu sistema imunitário ainda não se encontra completamente apto, estão muito mais susceptíveis a contraírem doenças de origem alimentar), este tipo de acção adquire particular relevância.

A Câmara Municipal criou e implementou um sistema de HACCP comum a todas as cozinhas escolares do concelho de Mafra, que permite um controlo diário de todas as refeições que chegam da empresa contratada. Este sistema passa pelo registo diário de todas as actividades realizadas nas cozinhas, desde os registos de temperatura da chegada da comida pelas carrinhas de distribuição às escolas, às temperaturas da comida no momento do serviço do almoço, às temperaturas dos fornos de aquecimentos, temperaturas dos frigoríficos, desinfecção dos legumes e frutas, entre outras, sendo que todos estes registos se encontram organizados num dossier que existe em cada escola. Nesta situação, o MVM tem por obrigação fazer visitas diárias às várias escolas do Concelho de Mafra, controlando todos os registos e verificando possíveis erros que possam ocorrer, contribuindo assim para sejam evitados quaisquer tipos de problemas, como por exemplo intoxicações alimentares. É assim de toda a importância incutir às funcionárias o sentido da responsabilidade, para fazerem todos os registos necessários ao controlo da segurança dos géneros alimentícios servidos às crianças.

## **2.1.5- Vistorias no âmbito da higiene habitacional e saúde pública**

### **2.1.5.1- Enquadramento Legal**

No âmbito do Despacho n.º 354/2014, que regula a Organização dos Serviços Municipais, Estrutura e Competências da Câmara Municipal de Mafra e relativas às funções do Médico Veterinário que se encontram inseridas na Divisão de Ambiente, Espaços Urbanos e Rurais, mais especificamente na área de Higiene Pública e Sanidade Veterinária, está também incluído a eliminação de focos de insalubridade que prejudiquem a saúde pública, como é o caso das pragas animais, caso esta situação se verifique junto de zonas habitacionais.

#### 2.1.5.2- Interpretação Prática

Ao nível prático, as vistorias no âmbito da higiene habitacional e saúde pública, iniciam-se com uma queixa por escrito feita à CMM, por um Município que se diz lesado. No geral estas reclamações referem que junto da habitação existe um terreno baldio, que põe em risco não só a Saúde Pública, como aumenta o risco de incêndio na zona, pondo em perigo as habitações que se encontram à sua volta. A obrigação profissional do MVM nestes casos implica uma deslocação ao local indicado e verificação de sinais indicativos de uma possível praga animal que ponha em risco a Saúde Pública.

Nestes casos, são verificados os seguintes parâmetros: observar junto das zonas dos caixotes de lixo, para verificar a possível presença de ratos; observar a presença de fezes de ratos junto ao terreno em questão; verificar a se existem pequenos túneis ou esconderijos indicativos de que possa existir alguma colónia de animais. Sendo a Vila de Mafra, uma zona não intensamente urbanizada e que ainda possui vários campos de cultivo e zonas de arvoredo e silvado é natural que exista vida animal, mas não será de esperar nada que constitua perigo para a Saúde Pública ou que possa ser definido como praga.

### 2.2- DRA- Departamento de Riscos Alimentares

A segunda parte do estágio curricular foi realizada no Departamento de Riscos Alimentares e Laboratoriais (DRAL), unidade orgânica da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), situado no Edifício F - Estrada do Paço do Lumiar, 1649-038 Lisboa. O estágio curricular decorreu durante 4 meses (de 3 de Outubro a 31 de Janeiro), sendo o meu horário de estágio entre o período das 9h às 17h, horário normal de funcionamento dos serviços do DRAL.

Durante esses 4 meses foi possível acompanhar várias áreas de trabalho nesta unidade orgânica da ASAE. Foi possível acompanhar a minha orientadora de estágio, ao longo dos 4 meses, num projecto criado pela ASAE e orientado para as escolas de 1º e 2º ciclo, “ASAE vai às escolas” (que irá ser referido posteriormente nesta dissertação), que tem como objectivos principais levar às escolas conceitos, como a conservação correta dos alimentos, a higiene adequada das mãos, a escolha de alimentos saudáveis, entre outros. Foi também possível participar e colaborar em perícias e acções de fiscalização a produtos de origem animal em estabelecimentos de restauração e entrepostos frigoríficos.

#### 2.2.1- Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA)

Uma das missões fundamentais da ASAE é garantir o cumprimento das legislações reguladoras do sector alimentar, que está incluída na sua lei orgânica e que se traduz entre

outros aspetos (de uma forma autónoma ou em articulação com outras Autoridades Competentes) na realização de um conjunto de Planos Nacionais e Programas Oficiais de Controlo.

O Plano Nacional de Colheita de Amostras, é gerido inteiramente pela ASAE, através da Divisão de Riscos Alimentares, e vem dar seguimento, em termos de controlo oficial, ao estabelecido no Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril tendo como propósito assegurar e verificar que os géneros alimentícios que são postos no mercado não põem em risco a segurança e saúde humana, bem como assegurar os interesses do consumidor ao nível da correta e adequada informação da rotulagem e práticas fraudulentas. Para que seja possível alcançar este objetivo, o plano assegura e monitoriza o controlo nas seguintes vertentes:

- Análise da conformidade dos géneros alimentícios, face ao que está estipulado nas legislações Comunitária e Nacional, em termos de parâmetros microbiológicos, químicos, físicos e tecnológicos;
- Análise/apreciação da rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios sempre que aplicável;
- Conjugação das análises dos dois, ou seja, controlo laboratorial e análise da rotulagem, que, em última análise permitem identificar situações de fraude sobre mercadorias.

Os resultados obtidos permitem retirar conclusões sobre as análises realizadas e garantem todo um conjunto de informação fundamental para que sejam definidas as atividades de controlo futuras, principalmente ao nível das prioridades a estabelecer (aspeto esse que é contemplado na estratégia da ASAE).

No documento “Plano Nacional de Colheita de Amostras”, aprovado e homologado anualmente, são identificados os procedimentos técnicos e administrativos a adotar, com o objetivo de uniformizar a aplicação de princípios gerais de controlo oficial na colheita dos géneros alimentícios e a definição de regras a que deve obedecer a sua execução.

As características e dimensão do Plano (frequência de amostragem por grupo de género alimentício) assentam no risco, tal como previsto no Regulamento nº 882/2004, cujos indicadores são:

1. O grau de risco dos perigos identificados associados aos géneros alimentícios (biológicos, químicos e físicos);
2. O grau de incumprimento detetado nos géneros alimentícios no ano anterior;
3. O conhecimento existente acerca dos consumos alimentares a nível nacional

É através destes indicadores que são definidos os números mínimos de amostras a colher por grupo de género alimentício e as determinações a efetuar durante o ano

decorrente, sendo que são equipas técnicas da ASAE que mensalmente e seguindo um planeamento prévio se dirigem a várias superfícies comerciais em todos o país e recolhem géneros alimentícios para a realização das análises exigidas pelo PNCA (Plano Nacional de colheita de Amostras, 2013).

A informação obtida através dos resultados deste Plano, para além de permitir efetuar estudos científicos de avaliação da segurança dos consumidores, permite igualmente, no âmbito da atividade preventiva da ASAE, precaver os possíveis riscos para o consumidor, através da retirada imediata dos produtos do mercado cujos resultados se apresentarem não conformes aos ensaios analíticos e/ou à rotulagem, bem como detetar a causa da não conformidade através da inspeção da cadeia alimentar a montante, de modo a evitar que a mesma torne a ocorrer ([www. asae.pt](http://www.asae.pt)).

### **2.2.2- Avaliação e Comunicação dos Riscos Alimentares**

A área científica relacionada com a comunicação dos riscos alimentares da ASAE tem sido uma vertente de atuação menos conhecida da população em geral. Esta tendência tem vindo a ser contrariada estando a ser abertas novas portas para esta área. Sendo a ASAE uma autoridade que reúne, em termos de competências, todas as vertentes da análise de risco, nomeadamente a avaliação, a gestão e a comunicação de risco, tem vindo a assumir uma estratégia integrada, usando para esse efeito todas as ferramentas disponíveis para que a sua atuação seja adequada, coerente e proporcional ao risco. Nessa perspetiva a ASAE tem vindo a desenvolver um plano de atividades relativo à área científica que permite concluir estudos que servem os interesses dos consumidores, contribuindo assim para uma avaliação mais completa.

No âmbito da área da Comunicação de Risco, que tem como objectivo actuar de forma preventiva, os métodos utilizados vão desde a comunicação direta no site da ASAE, até ao lançamento regular de revistas e artigos da especialidade, como a “Riscos e Alimentos”, que é uma revista de carácter científico, passando também por ações de sensibilização orientadas para grupos específicos da população.

Nesta vertente da comunicação de riscos, em 2016 destacou-se a criação projeto “Come devagar e mexe-te também” em cooperação com a Direção Geral da Saúde (DGS), sendo que o foco principal a sensibilização para o combate da obesidade infantil, através da abordagem desta mensagem em escolas do 1º ciclo e consequentemente, levou também à apresentação de outro projeto o “Alimento Seguro”. Deste modo, as mensagens de prevenção e os cuidados a ter nos aspetos relacionados com a segurança alimentar, a escolha saudável dos alimentos e a sua conservação, já foram levadas a mais de 5500 crianças do ensino básico principalmente e secundário, de todo o país. Tendo em

perspectiva que estes ensinamentos são transmitidos posteriormente aos pais destes alunos, prevê-se que o número real de pessoas envolvidas é muito maior.

A revista “Riscos e Alimentos” juntou durante o passado ano vários trabalhos decorrentes dos projetos desenvolvidos no âmbito das atividades da Avaliação e comunicação de risco divulgando depois os mesmos para o público em geral e podem ser encontrados e lidos no site oficial de ASAE.

Outro tema bastante relevante e que a ASAE quer levar a público é o referente às questões relativas ao Desperdício Alimentar e mais uma vez em 2016, a ASAE teve participação ativa nesta matéria estando representada no grupo de trabalho promovido pela Câmara Municipal de Lisboa para o desenvolvimento do manual “Higiene e Segurança Alimentar na doação de Alimentos” com o objetivo de combater o desperdício de alimentos de forma segura e garantindo a qualidade e inocuidade dos mesmos aquando da sua entrega aos mais carenciados através de procedimentos de segurança alimentar. A responsabilidade da ASAE neste projecto foi principalmente a revisão técnica de todo o manual criado.

Este manual vem em concordância com a recente resolução n.º 13/2017 da Assembleia da República, publicada em Diário da República n.º 26/2017, que recomenda ao Governo medidas de combate ao desperdício alimentar ([www.asae.pt](http://www.asae.pt)).

### **O Projeto Eurocigua**

Outro projecto de grande importância que surgiu da cooperação da ASAE, com a Agência Espanhola de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), foi desenvolvendo um estudo relativo à intoxicação alimentar por ingestão de peixe contaminado por Ciguatoxina. Este projecto dá início ao primeiro de quatro anos daquele que é o primeiro projeto internacional co-financiado pela European Food Safety Authority (EFSA) e que envolve 13 organizações de 6 Estados-membros.

A Ciguatera é uma forma de intoxicação alimentar causada pelo consumo de peixes, mariscos e outros organismos marinhos. É que por estes motivos que é essencial determinar e estudar, não só o desenvolvimento de métodos analíticos de deteção de ciguatoxinas, mas também a verdadeira incidência de ciguatera na Europa, bem como as características epidemiológicas dos casos e avaliar a presença de ciguatoxinas nos alimentos e no ambiente na Europa e é a estes objectivos que este projecto se propõe.

Para sensibilizar a população para a real situação da ciguatoxina, desenvolveu-se um folheto que deverá ser colocado em vários centros de saúde em Portugal, que responde às dúvidas dos consumidores e os conscientiza para a relação risco/ benefício. Durante o estágio foi possível participar activamente na elaboração deste folheto que pode ser encontrado nos anexos ([www.asae.pt](http://www.asae.pt)).

## **A agenda de Avaliação de risco**

Em parceria com várias instituições científicas nacionais foi elaborada a Agenda Nacional do Risco, que visa estabelecer um documento com linhas orientadoras para projetos nacionais, alinhados com as orientações providas pela EFSA, e ainda que permita no futuro o desenvolvimento de parcerias com outras instituições europeias nesta vertente científica da comunicação de riscos.

É assim de salientar por fim que a ASAE como Ponto Focal da EFSA, através da estreita participação de outras instituições portuguesas, apresentou um total de 18 ideias de projectos para a Agenda de Avaliação de Riscos da EU, integrando mais de 30 diferentes organizações desde Institutos Públicos de investigação, Universidades, Politécnicos, entre outros inúmeros Organismos da Administração Pública, envolvendo ainda vários parceiros internacionais ([www.asae.pt](http://www.asae.pt)).

### **2.2.3- Trabalhos realizados e participações em Seminários/Workshops/Palestras**

- Elaboraões de Pareceres Técnicos referentes a resultados laboratoriais e sensoriais de amostras de alimentos colhidos, bem como da rotulagem correspondente, no âmbito do controlo oficial levado a cabo pela ASAE e o seu respetivo enquadramento legal;
- Participação na coordenação e colaboração num projeto educacional, Projeto “ASAE vai à escola- Alimento Seguro”, acompanhando a orientadora de estágio, que de momento é a responsável por levar este projectos às escolas de 1º e 2º ciclo;
- Acompanhamento de elaboração de respostas a dúvidas de associações ou particulares sobre a interpretação da legislação alimentar;
- Participação na elaboração de alguns textos de carácter científico e informativo que neste momento se encontram no site oficial de ASAE;
- Participação e colaboração numa perícia a produtos de origem animal num estabelecimento de restauração;
- Participação e colaboração numa perícia a produtos de origem animal a uma empresa revendedora e distribuidora de leitões (assados e congelados);
- Participação e colaboração numa perícia a produtos de origem animal a um entreposto industrial;
- Participação e colaboração na organização do seminário “ASAE e a Comunidade Científica na Avaliação dos Riscos e na Comunicação dos Riscos”, organizado pelo

Departamento de Riscos Alimentares (DRA), realizado no dia 14 de Outubro de 2016, no auditório IAPMEI, Campos do Lumiar- Lisboa;

- Participação no workshop “HACCP - Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos”, no dia 21 de Outubro de 2016, em Oeiras, promovido pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária;
- Participação na 9ª Reunião Anual PotFIR- Informação Alimentar, Desafios e Conquistas, a 28 de outubro de 2016 - Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA), Lisboa;
- Participação na Formação “Informação ao Consumidor”- Relativa ao Regulamento (EU) nº 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011 e à entrada em vigor do Decreto de Lei nº 26/2016 de 9 de junho, que torna obrigatório a indicação das substâncias, que na composição do produto, possam causar alergias ou intolerâncias alimentares, promovido pelo Departamento de Riscos Alimentares e que decorreu na sede da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), em Novembro;
- Participação no grupo de trabalho PortFIR, no Instituto nacional Ricardo Jorge (INSA), como acompanhante da orientadora de estágio do DRA;
- Participação no Workshop “Higiene Alimentar na Produção Primária de Leite”, no dia 20 de Janeiro de 2017, em Oeiras, promovido pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária;
- Participação no Workshop “ADN não humano, Um novo desafio!?”, no dia 26 de Janeiro de 2017, promovido pelo Laboratório da Polícia Científica, da Polícia Judiciária;
- Participação e colaboração na Produção de um folheto de carácter científico, realizado em parceria com a European Food Safety Authority (EFSA) - “CIGUATERA-FOOD POISONING” (Ver em Anexo III, Figura 20 e 21);

## **CAPITULO III**

### **3- Casos observados no âmbito da Saúde Pública e da Segurança Alimentar**

#### **3.1- Médico Veterinário Municipal- Vistorias no âmbito da insalubridade e bem-estar animal**

##### **3.1.1- Descrição de caso prático- Concelho de Mafra**

São frequentes os pedidos de intervenção em situações de insalubridade habitacional, pois estes casos não comprometem apenas a Saúde Pública e o bem-estar social, como também a saúde e bem-estar dos animais envolvidos. Durante este estágio curricular, a 6 de Agosto de 2016, foi submetida à Divisão de Ambiente, Espaços Urbanos e Rurais/ Área de Resíduos Sólidos do Concelho de Mafra um pedido de colaboração do MVM ao Serviço de Protecção da Natureza e do Ambiente (SEPNA), da Guarda Nacional Republicana (GNR), do Destacamento Territorial de Mafra. O contacto feito por parte destas autoridades ao MVM, ocorreu na sequência de inúmeras queixas feitas por parte de alguns munícipes que se sentiam prejudicados por questões relacionadas com barulho intenso provocado por animais (cães) e mau odor provindo ambos de uma habitação na vizinhança.

Assim o SEPNA deu conta deste caso ao MVM de forma procederem a uma vistoria conjunta, na qual esteve presente também uma assistente social, dos serviços de Acção Social de Mafra de forma a resolverem este caso com a maior brevidade possível.

A situação relatada decorria na localidade Ribeira dos Tostões- Igreja Nova, numa moradia localizada numa zona mais isolada. Nesse mesmo dia, na chegada ao local indicado foi encontrada uma casa com alguns indícios de degradação, com pátio na zona da frente, que aparentava estar limpo e sem nenhum sinal indicativo da presença de animais. Fez-se então o contacto com o casal que habitava a casa, sendo que ao saírem da moradia, uma matilha de cerca de 40 canídeos saiu com eles, estando assim justificado o porquê do forte barulho que dali provinha e o cheiro intenso a fezes e urina.

A GNR deu entrada no local e declarou a casa como inapta para habitação e um perigo para a saúde do casal que lá habitava. Dentro da casa encontraram um cenário de degradação total, pois pôde-se verificar que os animais viviam dentro de casa, defecando e urinando dentro da habitação e dormindo também todos, junto dos seus detentores. Perante este cenário as autoridades presentes optaram pela retirada compulsiva dos animais e o seu realojamento, à guarda da Câmara Municipal de Mafra (CMM) no CROAMM. Contudo não tendo o mesmo capacidade para acolher mais animais, foi de extrema necessidade considerar-se outras opções, sendo que a ideia proposta pelo MVM foi colocar os animais provisoriamente nas instalações do canil municipal antigo. Foram recolhidos da habitação 38

cães (incluindo juvenis) e 10 gatos (incluindo crias) que também se encontravam no pátio da habitação no interior de uma estrutura de madeira.

Os animais foram recolhidos com a ajuda da Protecção Civil de Maфра e transportados até ao local onde ficariam provisoriamente. Foi possível providenciar todas as condições básicas de sobrevivência e bem-estar aos animais recolhidos da habitação, nas instalações do antigo canil municipal, existindo sempre um funcionário da Câmara Municipal encarregue pelos cuidados de higiene, alimentação e água.

Durante várias semanas do estágio foi possível acompanhar o MVM em todas as decisões relativas a este caso. Foram contactadas todas as associações zoófilas do concelho de Maфра a fim de, em parceria se conseguir encontrar adoptantes para estes animais. Com a grande ajuda dessas associações foi possível arranjar novas famílias para todos aqueles animais, sendo que no período de estágio foi ainda possível acompanhar e apoiar o MVM, em todo o processo de identificação electrónica e vacinação anti-rábica antes da adopção. No âmbito deste tipo de vistorias é sempre necessário avaliar e contextualizar cada caso, no sentido de tomar a melhor decisão para cada situação, tendo como preocupação não só o bem-estar dos animais, como o dos seus detentores. Nesta vistoria e em muitas outras, existiram algumas condicionantes que dificultaram a resolução rápida da situação, principalmente por parte dos detentores dos animais que se mostraram reticentes em aceitar a opinião do veterinário, não percebendo o porquê da decisão de lhes retirarem os animais, sendo que esta seria a única solução plausível e que não causaria prejuízo a nenhuma das partes.

Neste caso as queixas não estavam relacionadas com actos de crueldade para com os animais, sendo que era evidente o afeto existente entre os detentores e os respectivos animais de companhia, mas por evidentemente estarem em número muito superior ao permitido pela lei e por também não se encontrarem vacinados contra a raiva, nem se encontrarem conveniente identificados com chip electrónico, desrespeitando assim o Programa Nacional de Luta e Vigilância Epidemiológica da Raiva Animal e Outras Zoonoses (PNLVERAZ).

Foi também possível verificar, cabendo essa parte de competências aos serviços sociais do Concelho de Maфра, alguma carência ao nível dos bens essenciais alimentares e de higiene, notando-se também que o casal padecia de algumas fragilidades ao nível mental e físico, tendo um passado de problemas depressivos e de saúde.

A resolução dos problemas desta natureza revela-se complicada muitas vezes, principalmente porque frequentemente os detentores dos animais alvos de vistorias deste âmbito não querem compreender que a função dos técnicos ali presentes é ajudar a melhorar a situação de todos envolvidos. Esta intervenção em particular é motivo de acompanhamento de forma a tentar precaver a sua reincidência, visto que neste caso o

casal em questão fazia a recolha dos animais que se encontravam abandonados nas ruas e inclusive deslocavam-se a associações zoófilas para os adoptar. É assim fundamental compreender as verdadeiras razões que levam ao aparecimento deste tipo de motivações de forma a esta situação não se tornar recidivo e evitando assim outro tipo de vistoria do género.

### 3.1.2- Enquadramento legal

As autoridades competentes também envolvidas em vistorias deste género, actuam em parceria com o MVM no âmbito das suas competências. Neste tipo de intervenções existe sempre a necessidade da presença de uma força policial, visto existir a necessidade de se fazer uma entrada em propriedade privada. Assim quem actua nestes casos é a GNR, através do SEPNA.

A Direção do Serviço de Proteção da Natureza e do Ambiente da GNR, é o Órgão de Coordenação Nacional de Conservação e Proteção da Natureza e do Ambiente, à qual compete o planeamento, coordenação e supervisão técnica de todas as atividades relacionadas com a problemática ambiental, atribuindo assim ao SEPNA, o estatuto de Polícia Ambiental, em todo o território nacional. A estrutura intermédia do SEPNA situa-se ao nível dos Comandos Territoriais e abrange todos os Distritos do Território Nacional, incluindo as regiões autónomas dos Açores e da Madeira. Nesta estrutura intermédia existe uma Secção SEPNA em cada Distrito.

O serviço operacional do SEPNA é executado pelos Núcleos de Proteção Ambiental (NPA), os quais se encontram nos Comandos de Destacamento que se localizam ao longo de todo o Território Nacional. Estes núcleos constituem a primeira linha de intervenção e neles prestam serviço, militares e civis com formação específica para o efeito. O SEPNA foi formalmente consolidado em 2006 através do Decreto-Lei n.º 22/2006, de 2 de Fevereiro (retirado site Serviço de Proteção da Natureza e Ambiente-SEPNA).

A legislação portuguesa regulamenta as normas de detenção de canídeos e gatídeos que se encontram definidos nos termos do artigo 3º do Decreto-Lei nº 314/2003 de 17 de Dezembro referente ao Programa Nacional de Luta e Vigilância Epidemiológica da Raiva Animal e outras Zoonoses (PNLVERAZ), determinando que o alojamento de cães e gatos em prédios urbanos, rústicos ou mistos, fica sempre sujeito à existência de boas condições da habitação e principalmente com ausência de riscos hígio-sanitários relativamente no que respeita à conspurcação ambiental e doenças transmissíveis ao Homem.

Encontra-se assim estabelecido neste decreto de lei um limite legal máximo relativo ao número permitido de animais alojados por habitação, existindo algumas diferentes óbvias

no que diz respeito ao tipo de habitação em específico e que se encontram também previstas no documento mencionado. Segundo a legislação referida e sendo que no caso exposto, os animais se encontravam em prédio urbano (considerando que estes podem ser divididos em habitacionais, comerciais, industriais ou para serviços, terrenos para construção e outros) “podem ser alojados até três cães ou quatro gatos adultos por cada fogo, não podendo no total ser excedido o número de quatro animais, excepto se, a pedido do detentor, e mediante parecer vinculativo do médico veterinário municipal e do delegado de saúde, for autorizado alojamento até ao máximo de seis animais adultos, desde que se verifiquem todos os requisitos hígio-sanitários e de bem-estar animal legalmente exigidos.”. Noutras situações, como a presença de animais em prédios rústicos (terrenos não classificados para construção e apenas com finalidade de trabalho agrícola) “podem ser alojados até seis animais adultos, podendo tal número ser excedido se a dimensão do terreno o permitir e desde que as condições de alojamento obedeçam aos requisitos” hígio-sanitários e de bem-estar legalmente exigidos.

Quando ocorrem incumprimentos do que está disposto na legislação, cabe à Câmara Municipal, em concordância com o MVM realizarem uma vistoria conjunta com o delegado de saúde concelhio no âmbito da saúde humana, notificando os detentores para a retirada dos animais do local, dando-lhes a opção de arranjamem eles próprios novos adoptantes para os animais, que se responsabilizem por proporcionar todos os requisitos de saúde e bem-estar dispostos neste DL, ou então fazer uma entrega dos animais ao canil/gatil Municipal. Em situações em que surjam obstáculos ou impedimentos para a retirada dos animais, por parte dos detentores, que estejam em desrespeito ao que se encontra previsto no artigo 3º do Decreto de Lei, o Presidente da Câmara deverá por conseguinte solicitar a emissão de um mandato judicial que permita o acesso ao local onde os animais se encontram, para serem removidos pelas autoridades competentes vistorias deste âmbito.

### **3.2- Médico Veterinário Municipal- Inspeção Sanitária**

#### **3.2.2- Descrição de caso prático- Concelho de Mafra**

O Concelho de Mafra está situado na orla ocidental do País e integrado na periferia da Área Metropolitana de Lisboa. Está circunscrito pelos Concelhos de Torres Vedras, Sobral de Monte Agraço, Arruda dos Vinhos, Loures e Sintra. A maior parte do Município de Mafra está coberta por vegetação natural, formada por um elevado número de matas e bosques, possuindo também uma fauna muito variada. Através do seu território, o manto vegetal, ocupando cerca de 80% da área total do Concelho, mantém ainda características mediterrânicas. Todas estas características levam a que ocorram com alguma regularidade situações semelhante à exposta seguidamente.

No dia 21 de Setembro o Destacamento Territorial de Mafra da Guarda Nacional Republicana, que se situa na Rua do Seminário, Mafra, entraram em contacto com o MVM para este proceder à necrópsia de um javali que, suspeita deles, teria sido abatido ilegalmente a tiro, na madrugada anterior, sendo que o atirado ao perceber a presença da GNR, teria abandonado a carcaça e a arma no local. O objetivo desta necropsia seria a recolha de elementos de prova para a instauração do processo-crime por caça ilegal ao atirador da arma. Contudo e como será desenvolvido no ponto seguinte, existem outros perigos potenciais para a saúde pública que devem ser tidos em conta aquando a caça de um animal selvagem, nomeadamente, a Tuberculose, que deve ser tida em conta na inspeção sanitária da carcaça pelo Médico Veterinário responsável pela montaria

Foi assim depositado no CROAMM, por volta das 13h da tarde, o cadáver do javali por parte a GNR e por volta das 14h da tarde foi iniciada a necrópsia. O exame externo permitiu identificar que era um animal jovem, macho, com cerca de 24 Kg e denotava-se a presença de 3 ferimentos recentes na zona torácica, junto da zona anterior e posterior da escápula. Ao proceder-se ao rebatimento da pele, foram observados do lado do lado direito dois ferimentos pré e pós-escapulares, com destruição da articulação escapulo-umeral, presença de vários fragmentos ósseos e toda a zona apresentava uma hemorragia extensa resultante da ruptura de inúmeros vasos da região braquial. Do lado direito junto dos músculos triceps, observando todos os tecidos moles envolventes, foi possível então encontrar um projectil provindo de uma arma de fogo, junto à zona proximal da cabeça do úmero.

Durante a necrópsia pesquisa de tuberculose revelou-se negativa, pois ao proceder-se à observação dos linfonodos (sendo os principais neste caso, os mandibulares) estes não apresentavam alterações morfológicas indicativas de tuberculose, e ao nível pulmonar, este órgão não apresentava nenhuma lesão significativa.

Como conclusão final do relatório de necrópsia, colocou-se como causa de morte do animal, hemorragia intensa provocada pelo disparo de uma arma de fogo. O projectil foi cuidadosamente guardado até à chegada das autoridades policiais aos quais lhe foi entregue bem como um relatório de necrópsia onde se encontrava descrito todo os factos observados durante o acto. Concluindo-se também que o animal teria sido morto há menos de 20 horas, correspondendo este facto às informações provenientes da GNR.

### 3.2.1- Tuberculose: contextualização histórica e as suas repercussões na actualidade

Historicamente a tuberculose foi uma doença zoonótica importante transmitida pelo gado aos humanos, principalmente através da ingestão de lacticínios não pasteurizados, sendo que a uma menor proporção a infecção era contraída pelo contacto directo com os animais, por inalação ou através de uma ferida na pele. Com a introdução da pasteurização dos lacticínios como procedimento standard e a intensiva vigilância veterinária dos rebanhos, em muitos países a doença perdeu importância como zoonose. Enquanto mais de 30% dos casos de tuberculose humana foram atribuídos a uma infecção por *Micobacterium bovis* antes da introdução da pasteurização, esse número decresceu para menos de 2% de todos os casos confirmados atualmente (Constable *et al.*, 2017)

A tuberculose bovina é uma doença infecto-contagiosa, zoonótica e faz parte da lista de doenças de declaração obrigatória nacional desde 1953 e da lista de doenças de notificação obrigatória à Organização Mundial de Saúde Animal (OIE), estando incluída na lista A (“Doenças transmissíveis que são consideradas de importância a nível socioeconómico e/ ou de saúde pública dentro dos países que têm um comércio internacional de animais e produção animal significativos”).

A tuberculose bovina é definida como uma infecção de qualquer bovídeo causada por espécies micobacterianas. O agente etiológico mais comum da tuberculose bovina é o *Mycobacterium bovis* (sendo menos frequente a infecção por *M.caprae*). Uma grande variedade de espécies, incluindo os humanos, são susceptíveis à infecção por *M. bovis*, mas apenas o gado bovino, em certas regiões geográficas e algumas espécies selvagens servem como reservatório de manutenção para o *M.bovis*. O gado bovino, caprino e os suínos são mais susceptíveis à infecção, enquanto os ovinos os equinos apresentam uma maior resistência natural (Constable *et al.*, 2017; “Plano de Controlo e Erradicação de Tuberculose em Caça Maior”, 2011).

Durante a primeira parte do século XX, a tuberculose estava disseminada e presente na maior parte do mundo, com taxas de prevalência no rebanho acima dos 63% e taxas de prevalência animal na faixa dos 20% aos 45%. Com a introdução de rigorosos programas de controlo da Tuberculose na maior parte dos países desenvolvidos, durante a

segunda metade do século XX, a ocorrência de tuberculose nas populações de gado desses países diminuiu drasticamente, sendo que muitos destes países conseguiram erradicar a doença, sendo classificados agora oficialmente como livres de Tuberculose (*officially bTB free*) (OTF).

A tuberculose clínica em animais é neste momento rara em países que têm programas de erradicação em acção, sendo que ocasionalmente existem pequenos surtos em um ou poucos rebanhos, mesmo em países considerados como livres de tuberculose. A presença da doença é normalmente detectada no matadouro, aquando o abate dos animais.

Ao nível económico a tuberculose representa elevados custos para esta indústria e para a Sociedade em geral, não só pela perda de gado para a doença, como pela diminuição da produtividade, pela desvalorização da carcaças no matadouro, como também nos inúmeros fundos necessários para a aplicação das medidas de controlo e erradicação. Dentro da União Europeia, onde todos os EM apresentam programas de erradicação, a prevalência de tuberculose tem-se mantido estável no passado recente, sendo a taxa de incidência entre os 0.37% e os 0.67%, desde 2007 a 2012. Treze EM da UE, incluindo França, Alemanha, Bélgica, Polónia, Suécia, Noruega e Suíça, apresentam o estatuto de OTF, estando outros países como o Reino Unido, Itália, Grécia e também Portugal, considerados como não oficialmente livres da Tuberculose (Dados da EFSA) (Constable *et al.*, 2017).

Relativamente à tuberculose em humanos foram registados um total de 125 casos de infeções por *M. Bovis* em 2012, na UE. A maioria dos casos foi reportada pela Alemanha (44 casos), seguido do Reino Unido (35 casos), Espanha (15 casos), Itália (9 casos), Holanda (8 casos) e a Suíça (não membro da EU) (5 casos), todos no ano de 2012 (Constable *et al.*, 2017).

Apesar de existirem casos reportados de contágio em humanos por *M. bovis*, o patógeno mais comum nestes casos é o *Mycobacterium tuberculosis* (Smith, 2014).

Um grande número de espécies selvagens pode ser naturalmente infetado com *M. bovis* ou *M. caprae*. Apesar não serem fontes importantes para a infeção do gado, em algumas áreas do mundo, algumas destas espécies funcionam como reservatório do *Mycobacterium* para possíveis infeções. Uma vez que estes reservatórios escapam aos testes tradicionais de sanidade e aos programas de controlo nos matadouros, existem regiões nas quais a doença continua a ser considerada como endémica em alguns rebanhos de gado bovino (Constable *et al.*, 2017).

Estando comprovada a presença do agente causal da tuberculose bovina, *M. bovis*, em animais da caça maior, no território nacional e sendo este, um factor de risco que coloca entraves à erradicação e controlo da tuberculose bovina e uma acrescida preocupação para a Saúde Pública, foi de extrema importância proceder-se a uma avaliação epidemiológica da

tuberculose bovina em Portugal utilizando indicadores de prevalência e incidência da referida doença o que resultou na identificação de uma área epidemiológica de risco para a tuberculose dos animais de caça maior (“Plano de Controlo e Erradicação de Tuberculose em Caça Maior”, 2011).

Neste contexto precisamente, foi reportado numa população de javalis selvagens na Península Ibérica, uma alta taxa de infecção, aproximada aos 50%, servindo essa população como hospedeiros de reserva para *M. bovis* (Constable *et al.*, 2017).

A DGAV criou assim em 2011 um “Plano de Controlo e Erradicação de Tuberculose em Caça Maior” com os objectivos de promover a salubridade das carnes para consumo e proteger a saúde dos manipuladores de carnes eventualmente infectadas, tentando quebrar o ciclo de contaminação entre os animais, com o fim de controlar a disseminação da doença e promover recolhas de dados essenciais para um enquadramento detalhado da real dimensão do problema, para que se possa fazer uma avaliação do risco adequada.

Com vista a que estes objectivos sejam alcançados foram definidos procedimentos obrigatórios, nomeadamente, a existência obrigatória de entidades gestoras das zonas de caça que estejam encarregues da exploração e conservação dos recursos cinegéticos (referidas nos artigos 14.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 202/2004, de 18 de Agosto), sendo da sua responsabilidade garantir a presença de um Médico Veterinário designado. Este Médico Veterinário deve constar obrigatoriamente da “Lista de Médicos Veterinários Autorizados” (disponível no portal da DGAV) e no dia da Montaria de caça, deve proceder no local à evisceração e inspecção dos animais abatidos, tendo obrigatoriamente de existir meios estruturais mínimos que garantam as condições hígio-sanitárias apropriadas à realização do exame físico dos animais caçados.

O Médico Veterinário é portanto a entidade competente que poderá garantir a salubridade da carcaça e em caso de suspeita de doença deve recolher e encaminhar para diagnóstico laboratorial, ao encargo da DGAV, as amostras de lesões suspeitas de tuberculose e comunicar a detecção dessas lesões suspeitas à direcção de serviços veterinários da região correspondente (“Plano de Controlo e Erradicação de Tuberculose em Caça Maior” 2011).

Mesmo não estando o concelho de Mafra identificado na área epidemiológica de risco para a tuberculose em animais de caça maior, é de qualquer das formas ilegal praticar quaisquer actos de caça sem que estejam previstas e asseguradas todas as condições acima expostas, incorrendo assim esses caçadores a penas que vão desde multas a potenciais penas de prisão.

### **3.3- A.S.A.E- Inspeção e Exame Pericial**

#### **3.3.1- Descrição de caso prático**

No dia 18 de Novembro de 2016 foi possível acompanhar um dos Médicos Veterinários, técnico superior, juntamente com vários inspectores a uma inspecção de fiscalização da ASAE, com o fim de se proceder a um exame pericial a cerca de 32 Kg de géneros alimentícios congelados de diversos tipos, que se encontravam nas instalações de um café-restaurante, na sequência da instauração de um processo-crime a este operador económico. Após se questionar o operador em causa se queria a presença de um consultor técnico para assistir ao exame pericial, procedimento obrigatório, o mesmo prescindiu de tal direito, dando-se assim início ao exame macroscópico direto a todos os géneros alimentícios presentes.

Todos os géneros alimentícios que se encontravam no interior de duas arcas horizontais de manutenção apresentavam-se congelados, mas sem o respeito das mais básicas regras de higiene. Ambas as arcas apresentavam camadas de gelo espesso nas paredes, indicando a falta de limpeza das mesmas, que por sua vez estavam em contacto direto com alguns dos géneros alimentícios ali colocados, pois muitos dos sacos onde os mesmos se encontravam acondicionados encontravam-se abertos, e por isso, estavam expostos a possíveis contaminações cruzadas e ao efeito direto do frio.

Após da observação macroscópica de todos os géneros alimentícios, foi possível verificar a presença de cristais de gelo e zonas de desidratação na totalidade desses produtos, sinais que indicavam que o produto teria sofrido algumas oscilações de temperatura durante o período de armazenagem e, na maioria dos casos, que a congelação sofrida pelos géneros alimentícios em questão foi demasiado lenta.

Para além disso, todos esses géneros alimentícios, encontravam-se acondicionados sem qualquer identificação/rotulagem ou os que se encontravam na sua embalagem original aberta, não possuíam qualquer identificação da data de abertura. Nesse sentido, não havendo qualquer tipo de identificação do produto torna-se assim completamente impossível fazer a rastreabilidade do mesmo ou até saber sequer de que género alimentício exatamente se tratava e qual a sua origem, lote ou data de congelação.

Posto todos estes factos e dadas as características verificadas, considerou-se todos os géneros alimentícios congelados como não próprios para consumo, sendo considerados como géneros alimentícios anormais, com falta de requisitos. Relativamente ao destino que decidiram dar aos géneros alimentícios classificados anormais com falta de requisitos, visto estarem impossibilitados de entrar no mercado comercial, mas ser possível

entrar na alimentação animal, propôs-se a sua doação, ou a sua eliminação, de acordo com a legislação aplicável vigente.

O operador económico concordou neste caso que todos os alimentos fossem doados para uma associação zoófila da zona, sendo que foram os próprios inspectores de ASAE a fazerem a entrega desses géneros alimentícios à associação escolhida, de forma a impedir quaisquer desvios dos produtos em questão.

**Tabela 3-** Géneros alimentícios congelados sujeitos a exame pericial com falta de requisitos

| <b>DESCRIÇÃO</b>             | <b>Peso aproximado (kg)</b> |
|------------------------------|-----------------------------|
| Peça de carne- Vitelão       | 4,620                       |
| Mistura de carnes            | 2,640                       |
| Bifes de Perú                | 0,890                       |
| Chouriça Moura               | 0,870                       |
| Chouriço colorau             | 1,700                       |
| Lombo de porco               | 5,375                       |
| Dobrada                      | 2,100                       |
| Frango                       | 2,915                       |
| Sangue                       | 1,200                       |
| Peça de porco                | 3,775                       |
| Sangue                       | 0,300                       |
| Robalo                       | 1,395                       |
| Peixe misto                  | 2,215                       |
| Salemas                      | 2,335                       |
| <b>Total peso aproximado</b> | <b>32,230 Kg</b>            |

No anexo I é possível encontrar imagens dos alimentos recolhidos nesta operação

### 3.3.2- Enquadramento Legal

O parâmetro Tempo *versus* Temperatura de congelação tem grande influência na qualidade do produto congelado, uma vez que quanto menor for a velocidade de congelação, maior será a perda de líquido intracelular (causada pelo fenómeno de osmose) e maior será a formação de grandes cristais de gelo que causam o rompimento das paredes celulares. Assim, se a congelação tiver sido efetuada em meio inadequado (congelação lenta) são visíveis os cristais de gelo, que durante a descongelação se traduzem não só num excessivo escorrimento mas também em mudanças irreversíveis na textura, sabor e odor do produto.

É também importante referir que a congelação, embora não leve à esterilização dos géneros alimentícios, reduz o número e interrompe o crescimento e a atividade de microrganismos viáveis. Por isso, os principais requisitos a ter em atenção durante a congelação, não estão relacionadas com o crescimento microbiológico, mas sim com alterações químicas e físicas, uma vez que o desenvolvimento de microrganismos a -18°C é nulo.

Estas alterações físicas e químicas a verificarem-se, são observadas no exame macroscópico, detetando-se nomeadamente desidratação da superfície e alterações da cor e cheiro.

As variações na temperatura durante a armazenagem de alimentos congelados causam a sublimação da água na superfície do produto, e, conseqüentemente vapor de água dentro da embalagem. Este vapor de água pode causar a desidratação da superfície do alimento congelado, causando o que é denominado de queimadura pelo frio (*freezer burn*). A desidratação afeta, principalmente, a aparência do produto, sendo que a cor da superfície da carne tende a ficar descorada e em condições de queimadura extrema ocorre superfícies amareladas e defeitos de textura (mole, esponjosa, apresentando partes emurchecidas).

Assim devido a todas estas alterações organolépticas pelas quais aqueles géneros alimentícios passaram e mesmo não estando os produtos apreendidos estragados, são considerados como géneros alimentícios com falta de requisitos, ou seja é um género alimentício anormal que não esteja falsificado, corrupto ou avariado, como refere a alínea d) do n.º 2 do artigo 82.º do Decreto-Lei nº 28/84 de 20 de Janeiro.

Ao nível deste tipo de intervenções efectuadas nacionalmente durante todo o ano, a ASAE enquanto órgão de fiscalização e de controlo do mercado e numa perspetiva de abrangência de toda a atividade económica, desenvolve a sua atuação nas seguintes áreas de intervenção:

- Segurança Alimentar e Saúde Pública,
- Propriedade Industrial e Práticas Comerciais,

- Segurança e Ambiente.

Ao nível da aplicação da legislação em matéria relativa a géneros alimentícios há necessidade de elaboração de um plano de controlo regular e proporcional ao risco conforme previsto no artigo 3º do Regulamento (CE) nº. 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004 (retirado site da ASAE).

Este regulamento estabelece as normas gerais para a realização de controlos oficiais, destinados a verificar o cumprimento das normas que visam fundamentalmente a prevenção, eliminação e redução dos riscos, para níveis considerados aceitáveis, para os seres humanos e os animais, quer estes riscos os atinjam directamente ou através do ambiente e também garantir práticas leais no comércio dos alimentos para animais e dos géneros alimentícios defendendo os interesses dos consumidores, incluindo a rotulagem dos alimentos para animais e dos géneros alimentícios e outras formas de informação dos consumidores.

A realização de controlos oficiais nos termos deste regulamento não retira a responsabilidade legal dos operadores económicos do sector dos alimentos para animais e do sector alimentar, responsabilidade essa que passa por garantir a segurança dos alimentos para animais e dos géneros alimentícios retratados do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, nem a responsabilidade civil ou penal resultante do incumprimento das suas obrigações. Com o Plano de Inspeção e Fiscalização elaborado pela ASAE, garante-se a execução do controlo oficial dos géneros alimentícios enquadrados no Plano Nacional Plurianual Integrado (PNCPI), no âmbito das competências desta Autoridade (retirado site da ASAE).

### **3.4- ASAE- Inspeção e Exame Pericial**

#### **3.4.1- Descrição de caso prático**

No dia 15 de Dezembro de 2016, foi possível acompanhar um dos Médicos Veterinários, técnico superior, juntamente com 2 inspectores da ASAE, às instalações de um operador económico, situado na Zona Industrial de Condeixa-a-Nova, a fim de se proceder ao exame pericial de cerca de 600kg de géneros alimentícios congelados e a vácuo (leitões), pertencentes à mesma empresa, que se encontravam previamente apreendidos, no interior do estabelecimento.

Após a identificação de todas as paletes dos produtos apreendidos, procedeu-se à sua total retirada das câmaras de manutenção de congelados em que se encontravam desde o dia anterior e à respetiva desselagem dos mesmos, tendo sido efectuado exame macroscópico directo a todos os géneros alimentícios presentes. Foi então realizado exame pericial a todos os produtos apreendidos previamente. Foi possível diferenciar as carcaças apreendidas em vários grupos consoante os incumprimentos que apresentavam.

#### **Produtos sem identificação do país de origem**

Após análise macroscópica de algumas das carcaças de leitão congeladas, foi possível verificar que, apesar de apresentarem características normais a um produto deste género e apresentarem todas as marcas de salubridade, não era possível comprovar objetivamente o país de origem dessas carcaças de leitão, sendo que apesar de serem consideradas como próprias para consumo humano e passíveis de entrar no circuito comercial, têm como condição a de serem vendidos apenas depois de transformadas em estabelecimentos aprovados para o efeito. Neste caso o estabelecimento em questão possuía nas suas instalações sala de assamento de leitões e venda directa ao cliente, sendo assim possível a realização directa do processo de transformação.

#### **Produtos sem possibilidade de rastreabilidade**

Após o exame macroscópico das carcaças pôde-se constatar que todos os géneros alimentícios em causa apresentavam características normais para o produto em questão. Contudo e apesar de apresentarem marca de salubridade, não era possível determinar a rastreabilidade dos leitões após o abate.

Assim sendo, estas carcaças estavam impossibilitadas de serem comercializadas, sendo que mesmo não sendo posta em causa a segurança do produto, este foi considerado, nos termos do definido na alínea d) do nº2 do Art.º 82 do Decreto-Lei nº28/84 de 20 de Janeiro, como género alimentício anormal com falta de requisitos, não possuindo características necessárias que o possibilitassem entrar no circuito comercial. E estando ainda próprios para o consumo humano, propôs-se assim que fossem doados a instituições de solidariedade social para consumo imediato.

### Produtos com destino a subprodutos de categoria M3

Algumas das carcaças de leitão apresentavam macroscopicamente, cristais de gelo na sua superfície e zonas de desidratação, indicadores de que o produto teria sofrido algumas oscilações de temperatura durante um excessivo período de armazenagem e também apresentava um exsudado de cor acastanhada, sendo que existiam também algumas embalagens com quebra de vácuo.

A desidratação da superfície do alimento congelado, provocado neste caso pelas alterações de temperatura e pelo exagerado tempo em que se encontravam congelados, causaram o que é denominado de queimadura pelo frio (*freezer burn*) que afecta principalmente, a aparência do produto, sendo que a cor da superfície tende a ficar descorada, e em condições de queimadura extrema chega a dar origem a superfícies amareladas e defeitos de textura (mole, esponjoso, apresentando partes emurchecidas).

Posto isto, devido às características descritas, considerou-se todos aqueles géneros alimentícios como não próprios para consumo, pelos termos definidos na alínea d) do n.º 2 do artigo 82.º do Decreto-Lei nº 28/84 de 20 de Janeiro, como géneros alimentícios anormais, com falta de requisitos.

Relativamente ao destino a dar a esses géneros alimentícios qualificados de anormais com falta de requisitos, e impróprios para consumo humano, de acordo com o estipulado no Reg. (CE) 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Outubro, foram classificados como matérias de categoria 3, propondo-se, que o seu destino seja a transformação numa unidade de transformação de subprodutos aprovada, como está disposto neste regulamento.

**Tabela 4-** volume de carcaças de leitão apreendidas

| <b>Total</b> | <b>Doações</b> | <b>Devolução<br/>para<br/>transformação<br/>(Assadura)</b> | <b>Subprodutos<br/>M3</b> | <b>Devolução ao<br/>estabelecimento</b> |
|--------------|----------------|------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|
| 148 carcaças | 8 carcaças     | 113 carcaças                                               | 23 carcaças               | 8 carcaças                              |

No anexo II é possível encontrar imagens dos alimentos recolhidos nesta operação

#### 3.4.2- Enquadramento Legal

O Regulamento (CE) nº 178/2002 do parlamento europeu e do conselho de 28 de Janeiro de 2002, é o diploma fundamental em matéria de legislação alimentar, pois veio

trazer novos conceitos que foram considerados na época da sua criação como fundamentais para garantir a segurança alimentar, sendo destacados os seguintes pontos: a rastreabilidade dos alimentos, permitindo saber todo o percurso do alimento durante toda a cadeia de produção; uma política alimentar transversal a todos os estados membros, sendo que todos os princípios e normas devem ser respeitados em todos os seus sectores; avaliação dos riscos através da análise dos mesmos, de forma a assegurar a protecção da Saúde Pública.

Este regulamento inclui a definição do termo «rastreabilidade», como a capacidade de detectar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios ou de uma substância, destinados a ser incorporados em géneros alimentícios ou em alimentos para animais, ou com probabilidades de o ser, ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição. Visto que este caso refere a falta de rastreabilidade de alguns dos produtos, é relevante referir este tema como forma de esclarecimento de alguns tópicos.

No artigo nº18 deste regulamento, vem determinado que a rastreabilidade é obrigatória em todas as fases de produção, transformação e distribuição de todos os tipos de géneros alimentícios, que para humanos quer para os outros animais.

Para isso, os operadores das empresas do sector alimentar e do sector de alimentos para animais, devem dispor de sistemas e procedimentos que lhes permitam identificar eficazmente o fornecedor das matérias-primas e os outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos, tendo acima de tudo que ter essa informação sistematizada, para que seja colocada à disposição das autoridades competentes, sempre que requeridas.

Assim todos os géneros alimentícios e alimentos para animais que sejam colocados no mercado, ou susceptíveis de o ser, na UE, têm de ser adequadamente rotulados e identificados de forma a facilitar a sua rastreabilidade, através das documentações e informações que acompanham o produto, de acordo com as especificações e requisitos pertinentes do mesmo.

A implementação de um sistema de rastreabilidade permite aos operadores terem controlo sobre os produtos, as matérias-primas e o processamento dos mesmo, permitindo que em caso de problemas sanitários, queixas de clientes ou falhas na produção, os produtos sejam retirados do mercado mais rapidamente, de forma mais seleccionada e consequentemente menos dispendiosa, permitindo de seguida identificar a causa do problema através da verificação dos documentos e registos disponíveis. Desta forma pode responder mais eficazmente às exigências de informação dos consumidores, criando assim um laço de confiança entre clientes e fornecedores (Bico, 2006).

Cabe assim à indústria, produtores e fornecedores, segundo o artigo 17º, deste mesmo regulamento, a principal responsabilidade legal na produção de alimentos seguros.

Quando considerem que existem razões para crer que um género alimentício por si importado, produzido, transformado, fabricado ou distribuído não está em conformidade com os requisitos de segurança (sendo considerado como alimento não seguro (Artº 14)), é imediatamente obrigado a retirar e recolher do mercado o produto, no caso de o mesmo já estar disponível aos consumidores. A partir do momento que o produto deixe de estar sobre o controlo imediato do operador económico e que seja necessária a sua recolha ou retirada do mercado de géneros alimentícios não seguros é necessário fazer chegar essa informação às autoridades competentes (Bico, 2006).

Em toda a extensa legislação alimentar existente para garantir a segurança dos géneros alimentícios encontra-se também o “Pacote de higiene” que surgiu no seguimento da criação do Regulamento (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002, sendo este pacote é composto por três regulamentos.

O Regulamento (CE) nº852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, estabelece regras gerais de higiene dos géneros alimentícios destinados aos Operadores de Empresas do Sector Alimentar, baseando-se nos princípios do HACCP, e estabelecendo ordens genéricas de confecção, armazenagem e transporte de géneros alimentícios, privilegiando, assim, a higiene dos alimentos, associados com as regras de Boas Práticas de Higiene.

O Regulamento (CE) nº853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 especifica um conjunto de regras para os operadores das empresas do sector alimentar, no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal. Estas regras são aplicadas tanto aos produtos de origem animal transformados, como aos não transformados.

O Regulamento (CE) nº854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano. A realização de controlos oficiais nos termos deste regulamento não retira contudo a responsabilidade legal principal dos operadores das empresas do sector alimentar de garantir a segurança dos géneros alimentícios, nem qualquer responsabilidade civil e penal decorrente do incumprimento das suas obrigações, prevista no Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002.

No caso descrito acima, 23 das carcaças de leitão apreendidas durante a inspecção foram consideradas impróprias para consumo humano e enquadradas na categoria de subproduto M3, tendo como destino a destruição numa unidade de transformação de subprodutos aprovada. É pertinente referir que as regras sanitárias relativas a subprodutos

animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano se encontram definidas no Regulamento (CE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Outubro de 2009.

As matérias de categoria 3 incluem os seguintes subprodutos animais:

- Partes de animais abatidos, próprias para consumo humano mas que, por motivos comerciais, não se destinem ao consumo humano;
- Partes de animais abatidos, rejeitados como impróprias para consumo humano, mas não afectadas por quaisquer sinais de doenças transmissíveis;
- Couros e peles, cascos e cornos, cerdas de suíno e penas originários de animais abatidos num matadouro e declarados próprios para consumo humano depois de submetidos a uma inspeção *ante mortem* e também de animais sãos;
- Sangue obtido de animais não ruminantes que sejam abatidos num matadouro, declarados próprios para consumo humano depois de submetidos a uma inspeção *ante mortem*;
- Subprodutos animais derivados do fabrico de produtos destinados ao consumo humano, incluindo os ossos desengordurados e os torresmos;
- Restos de géneros alimentícios de origem animal, para além dos restos de cozinha e de mesa, que já não se destinem ao consumo humano, por motivos comerciais ou devido a problemas de fabrico ou embalagem;
- Leite cru originário de animais que não apresentem sinais clínicos de qualquer doença transmissível;
- Peixes ou outros animais marinhos, excepto os mamíferos marinhos, capturados no mar alto para a produção de farinha de peixe, bem como os subprodutos frescos de peixe provenientes de fábricas de produtos à base de peixe destinados ao consumo humano;

### 3.5 – A.S.A.E./ D.R.A. - Projecto “Alimento Seguro”

Durante este estágio curricular no DRA foi possível, participar na divulgação do Projecto “Alimento Seguro”, em várias escolas de Lisboa e também da margem sul, sendo que durante o tempo de estágio curricular foi possível levar esta apresentação a cerca de 30 turmas. A exposição deste projecto consistia na apresentação de um Power Point, tento sempre em consideração a interacção com os alunos, com a possibilidade de esclarecimento de dúvidas e para colocação de questões por parte dos alunos. Toda a comunicação e participação dos alunos foi sempre muito positiva, sendo que se mostraram no geral bastante interessados pelo tema e colocaram sempre bastantes questões no final de cada sessão.

Esta ideia de projecto, que existe desde Outubro de 2013, está integrada na sequência da promoção e educação para a saúde nas escolas, no qual o Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios, através da Divisão de Riscos Alimentares e do Laboratório de Microbiologia, atua ativamente desenvolvendo dois projetos de prevenção de riscos alimentares - o “Alimento Seguro” e o “Mãos Limpas”. O Projeto “Alimento Seguro” é no momento levado às escolas básicas do 1º e 2º ciclo, por médicos veterinários da ASAE, onde são transmitidos vários conceitos pertinentes e adaptados a este grupo alvo, conceitos esses que passam por algumas regras de segurança alimentar e de higiene pessoal, destacando-se a importância da temperatura de conservação dos alimentos e da lavagem das mãos, na prevenção de contaminações cruzadas, que têm muitas vezes como veículo os alimentos mal conservados ou as mãos mal lavadas. Incide também na importância da rotulagem e de como a interpretar, de forma a poderem fazer escolhas alimentares saudáveis.

Este projecto obteve inicialmente um grande sucesso junto das escolas e alunos, continuando de momento no activo e levando este conceito a todo o país, tendo inclusive contribuído para que a educação alimentar chegue aos pais através das crianças.

Com o apoio técnico prestado pela Divisão de Riscos Alimentares e com o patrocínio da ASAE (enquanto ponto focal da EFSA), surgiu também a ideia da elaboração de um livro que apresentasse esta mensagem, tento também como função contribuir para a criação de hábitos saudáveis desde a infância. Nasceu assim o livro “Curso de defesa contra bactérias más” (Vilela, 2015). A publicação tem como principal intuito cativar e divertir as crianças e ao mesmo tempo, reforçar as ideias chave sobre as regras de higiene, sensibilizando-as para os riscos e formas de os evitar, uma vez que são grupo de risco em relação a doenças de origem alimentar (Revista “Riscos e Alimentos- ASAE nas Escolas”, 2016).

O projecto “Alimento Seguro” foi desenvolvido originalmente pelo DRA-ASAE, sendo que posteriormente foi realizado um estudo com base neste projecto no âmbito de um

trabalho de estágio (e consequentemente dissertação), que permitiu averiguar se os alunos realmente retinham alguma informação da formação que lhes era dada, sendo que essa formação estava integrada ao projeto “Alimento Seguro”, criado pela Divisão de Riscos Alimentares da ASAE, como parte da estratégia de Comunicação dos Riscos Alimentares (Bettencourt, 2015).

Este trabalho incidiu sobre uma amostra inicial constituída por 1409 alunos com idades compreendidas entre os 10 e 15 anos, na área da Grande Lisboa. Os objetivos incluíam sobretudo proporcionar formação na área da segurança alimentar e obter informação sobre o grau de conhecimentos sobre estes temas com preenchimento de inquéritos antes e depois da formação, testando o impacto da mesma. Perante os resultados obtidos depois da análise estatística às respostas dos inquéritos, foi possível detetar grande discrepância no grau de conhecimentos que tinham antes da formação, nas diversas áreas abordadas e inquiridas, e depois da formação.

Foi calculada a percentagem de acréscimo de respostas certas depois da formação, revelando valores de melhoria que atingiram em algumas questões valores entre os +126% e +534%, o que revelou que a formação realmente obteve bastante impacto junto dos alunos, que mostraram o seu interesse pelo tema.

Perante os resultados e reparando que os alunos obtiveram melhores resultados nos inquéritos nos temas relativos à rotulagem e à lavagem das mãos, seria de esperar que estes temas não fossem tão relevantes de serem transmitidos durante a formação. Contudo durante o tempo do estudo constatou-se que apesar dos alunos terem conhecimento da importância de lavar as mãos e de consultar as datas de validade dos produtos ao retirá-los do frigorífico depois de abertos, não o faziam com a regularidade necessária, sendo por isso também interessante verificar a regularidade com que o fazem. Além disso a relevância destes temas são essenciais no impacto da mensagem sobre a Segurança Alimentar para os alunos, tornando-se temas obrigatórios neste tipo de formação e sendo de todo pertinente dar a devida importância a este tipo de comportamentos (Bettencourt, 2015).

No início deste estudo existiu alguma relutância por parte das escolas, em aceitar a presença da ASAE e destes inquéritos. Contudo depois de constatarem que estas formações apresentaram resultados muito proveitosos, hoje em dia são as mesmas a solicitar a presença de profissionais da ASAE para apresentação do projeto “Alimento Seguro”. Alcançou-se assim também um objetivo não previsto, que era o de dar a conhecer uma vertente menos conhecida da ASAE, o seu lado mais preventivo e informativo e não apenas o lado de uma Autoridade Nacional. A ASAE implementou o projeto a nível nacional e apresentou-o à EFSA onde obteve também uma aceitação excelente, com proposta de apresentação do mesmo nas escolas europeias (Bettencourt, 2015).

Volvidos quase 4 anos desde o início do projecto e tendo este chegado já a mais de 9000 alunos por todo o país de Norte a Sul, pode-se constatar o sucesso que tem tido junto das escolas e a grande adesão e interesse manifestado pelos alunos, permitindo assim concluir o êxito desta iniciativa e da necessidade da sua continuidade.



**Figura 1 e 2-** Livro “Curso de defesa contra bactérias más” e Power Point “Alimento Seguro”

#### 4- Conclusão

A Saúde Pública Veterinária encontra-se numa posição única em relação ao bem-estar das sociedades, e o seu ensino deve ser central na preparação de futuros Médicos Veterinários. Apenas com esta garantia poderão estes profissionais contribuir para a luta contra as duas maiores catástrofes da humanidade: a fome e a doença. Isso, sem que se ignorem os esforços realizados pelos Médicos Veterinários para a construção das bases da economia moderna de alguns países nitidamente rurais.

Uma das preocupações da SPV é a segurança alimentar. Este conceito abrange não apenas a produção de alimentos saudáveis dentro de um país, mas também os fatores que interagem desde o momento da produção até ao consumo final dos alimentos: a comercialização, a transformação industrial e os fatores desestabilizadores ou adversos, tanto para a produção agropecuária como para a indústria alimentar, constituem uma responsabilidade importante para os governos mundiais, que devem estabelecer um sistema de abastecimento de alimentos, procurando melhorar a qualidade e segurança dos produtos destinados ao consumo, ajudando a garantir o direito de todos os seres humanos a "um padrão de vida adequado que lhes assegure a saúde e o bem-estar" (World Health Organisation, 1991).

Também a vigilância, prevenção e controlo de zoonoses e outras doenças transmissíveis comuns ao homem e aos animais, são ponto focal da SPV e devem ser prioridade dos serviços veterinários públicos e privados, sendo estas entidades responsáveis pela prevenção, controlo e eventual erradicação das doenças animais através de sistemas de vigilância epidemiológica, que estabelecem prioridades na classificação das doenças de acordo com os seus efeitos: as que causam prejuízos à produção e afetam a rentabilidade e disponibilidade dos alimentos e portanto têm impacto nos programas de segurança alimentar, as zoonoses, que fazem parte das atividades típicas da SPV e as doenças que implicam restrições ao comércio internacional de animais, dos seus produtos e subprodutos e que estão sujeitas a acordos comerciais e sanitários a nível global. Algumas destas doenças zoonóticas estão no campo de ação da saúde pública, e continuam a ser prioritárias.

A SPV constitui assim o elemento de ligação que agiliza o fluxo de comunicação entre as entidades internacionais e nacionais responsáveis por todas as matérias relacionadas com este tema com os governos de cada país, trabalhando em conjunto para garantir a qualidade de vida e o bem-estar da população em geral (Manual Saúde Pública- Universidade de Évora, 2011).

Assim ao nível nacional, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), que é Ponto Focal da EFSA, é a autoridade administrativa especializada nas áreas de segurança alimentar e fiscalização económica. É um órgão de polícia criminal, e está

dependente do Ministério da Economia, sendo responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, bem como pelo exercício das actividades económicas nos sectores alimentar e não alimentar.

Ao nível concelhio é o MVM a autoridade sanitária veterinária, que exerce funções directamente ligadas à saúde pública, colaborando com o Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP), na área do respectivo município.

Estas duas autoridades embora com princípios e funções um pouco diferentes, complementam-se, trabalhando em conjunto em prol da sociedade portuguesa e principalmente da Saúde Pública. Este estágio permitiu atingir assim uma visão mais abrangente do conceito de Saúde Pública, através da participação em várias acções, tendo em conta as várias vertentes desta área, o que levou ao colmatar deste trabalho de dissertação.

Neste estágio foi possível compreender de forma mais ampla as funções de um Médico Veterinário numa Câmara Municipal, nas suas competências em prol da Saúde Pública, constatando que no dia-a-dia, não se tratam apenas de preocupações ao nível da saúde animal, mas também de toda uma componente social e de contacto com os munícipes, seja ao nível de questões relacionadas à salubridade habitacional, como no contacto directo com o comércio local e grandes superfícies e até mesmo com os mais pequenos, em todas as escolas de 1º ciclo do concelho de Mafra.

Relativamente ao estágio que decorreu na Divisão de Risco Alimentares da ASAE, foi possível acompanhar toda a parte técnica do trabalho que este desenvolve desde a produção de pareceres técnicos sobre rotulagens, produtos conformes e não conformes, entre outros, até ao acompanhamento de inspecções de fiscalização, o que permitiu observar como esta autoridade actua no âmbito destes procedimentos e como é feito o contacto com os operadores económicos.

Este estágio revelou-se assim relevante na formação complementar ao curso de Medicina Veterinária, pela oportunidade de interacção em todas estas vertentes ligadas à Saúde Pública. Os 5 casos de estudo apresentados foram seleccionados de forma a mostrar as várias vertentes de actuação tanto do MVM, como da ASAE. Foi possível acompanhar todos eles ao longo do estágio, dando uma perspectiva mais realista do que se passa na Saúde Pública em Portugal.

## 5- Referências Bibliográficas

- Alves, Paula Quina Bettencourt (2015) Implementação e avaliação de um projecto de segurança alimentar direccionado a crianças do ensino básico- Projecto “Alimento Seguro”. UHLT- Faculdade de Medicina Veterinária
- Associação Nacional dos Municípios Portugueses- Gripe Aviária de Alta patogenicidade (2016). Divisão Municipal do Ambiente. Acedido em 22 de Maio em: <http://www.cm-mafra.pt/>
- Associação Sindical dos Funcionários da ASAE-ASF, acedido em 10 de Abril de 2017 em: <http://asf-asae.pt/>
- Assunção, Ricardo. Perigos Alimentares Perigos Físicos, Químicos e Biológicos- cadeira de Higiene, Segurança e Saúde I – UHLT 2012/13
- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. Acedido em 2 de Março de 2017 em: [www.asae.pt](http://www.asae.pt)
- Bico, Ana Paula (2006). Higiene dos Géneros Alimentícios- Rastreabilidade, Higiene e Segurança Alimentar. Acedido em 20 de Maio em: [http://www.apard.pt/pdf/apard\\_rastreabilidade\\_higiene\\_seguranca\\_alimentar.pdf](http://www.apard.pt/pdf/apard_rastreabilidade_higiene_seguranca_alimentar.pdf)
- Comunicado de imprensa, Edição de Representação de Comissão Europeia em Portugal, Gripe das aves de Alta patogenicidade (2016). Divisão Municipal do Ambiente. Acedido em 22 de Maio em: <http://www.cm-mafra.pt/>
- Concelho de Mafra. Acedido em 5 de Abril de 2017 em: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Mafra\\_\(Portugal\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Mafra_(Portugal))
- Costa, Susana Fonseca (2008). PACE- Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos- DGV
- Decreto-Lei n.º 7/2012, de 17 de Janeiro, Diário da República n.º 12, I Série. Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território
- Decreto de Lei 116/98 de 5 de Maio, Diário da República n.º 103/1998, I Série. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas
- Decreto de Lei 237/2005 de 30 de Dezembro, Diário da República n.º 250/2005, I Série – Ministério da Economia e da Inovação
- Direção Geral de Alimentação e Veterinária. Acedido em 5 de Março de 2017 em: <http://www.dgv.min-agricultura.pt/>
- Divisão Municipal do Ambiente. Acedido em 21 de Março de 2017 em: <http://www.cm-mafra.pt/>
- D. Constable, Peter, W. Hinchcliff, Kenneth, H. Done, Stanley, Grunberg, Walter (2017). A textbook of the diseases of cattle, Horses, sheep, pigs and goats. In: Elsevier (Eds.) (11ª Ed.2º vol. pp. 2015-2024)

European Food Safety Authority- About EFSA. Acedido em 3 de Março de 2017 em: <https://www.efsa.europa.eu/>

Manual Saúde Pública- Universidade de Évora. Acedido em 30 de Maio em: <https://dspace.uevora.pt/rdpc/bitstream/10174/18488/1/Manual%20Saude%20Publica%20PT.pdf>

Mayes, T., (1992). Simple users' guide to the hazard analysis critical control point concept for the control of food microbiological safety. Food Safety, Vol. 3, p.14-19

Millstone, Erik, van Zwanenberg, Patrick (2002). The Evolution of Food Safety Policy-making Institutions in the UK, EU and Codex Alimentarius. Blackwell Publishers. Vol. 36, nº6, p. 593–609

Motarjemi, Y., ifersteint, F. K, Moy, G., Miyagawa, S., Miyagishima, K.(1996). Importance of HACCP for public health and development The role of the World Health Organization. Elsevier Science. vol 7, nº 2, p. 77-85

O Médico Veterinário Municipal- Sistematização das suas funções e competências Principal legislação aplicável. Acedido em 20 de Março de 2016 em: [http://www.vetbiblios.pt/LEGISLACAO\\_TECNICA/VETERINARIO\\_MUNICIPAL/Veterinarios\\_municipais\\_funcoes.pdf](http://www.vetbiblios.pt/LEGISLACAO_TECNICA/VETERINARIO_MUNICIPAL/Veterinarios_municipais_funcoes.pdf)

Pedroso, Laurentina, Sistema de Análise de Perigos e Pontos do Controlo Críticos (HACCP) e Linhas de Orientação para a sua aplicação- cadeira de Higiene, Segurança e Saúde II- UHLT 2012

Pfuetzenreiter, Márcia Regina, Zylbersztajn, Arden, de Avila-Pires, Fernando Dias (2004). Evolução histórica da medicina veterinária preventiva e saúde pública (Historical evolution of preventive veterinary medicine and public health), Ciência Rural, Santa Maria, vol. 34, nº 5, p.1661-1668

Plano de Controlo e Erradicação de Tuberculose em Caça Maior (2011) - DGV. Acedido em 14 de Abril de 2017 em: <http://www.dgv.min-agricultura.pt/>

Plano Nacional de colheita de Amostras (PNCA) -Divisão de Riscos Alimentares – Março 2013. Acedido em 29 de Abril de 2017 em: [www.asae.pt/wwwbase/wwwinclude/ficheiro.aspx?access=1&id=15777](http://www.asae.pt/wwwbase/wwwinclude/ficheiro.aspx?access=1&id=15777)

Portaria n.º 35/2013 de 30 de janeiro, Diário da República n.º 21/2013, I Série. Ministérios das Finanças e da Economia e do Emprego

Recomendações de bem-estar animal Confederação dos Agricultores de Portugal (2005/2006), acedido em 20 de Março de 2017 em: [http://www.cap.pt/0\\_users/file/Agricultura%20Portuguesa/Pecuaria/Bem-Estar%20Animal/Manual/codigo%20recomendacoes%20crop.pdf](http://www.cap.pt/0_users/file/Agricultura%20Portuguesa/Pecuaria/Bem-Estar%20Animal/Manual/codigo%20recomendacoes%20crop.pdf)

Regulamento (CE) nº 178/2002 Do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002

Revista “Riscos e Alimentos- ASAE nas Escolas” nº 12- Dezembro de 2016- Acedido em 16 de Abril em: [www.asae.pt](http://www.asae.pt)

Serviço de Proteção da Natureza e Ambiente – GNR. Acedido em 10 de Maio de 2017 em: [http://www.gnr.pt/atrib\\_SPENA.aspx](http://www.gnr.pt/atrib_SPENA.aspx)

Smith, Bradford P. (2014) Large animal internal Medicine. In: Mosby Elsevier (Eds.) (4ª Ed.)

Steele, James Harlan (2008). Veterinary Public Health: Past success, new opportunities- Elsevier, Preventive Veterinary Medicine 86, p. 224-243

Vilela, Rita (2015) Curso de Defesa contra bactérias más. In: Booksmile (Eds.) (1ª Ed.)

World Health Organisation, P.V. ARÁMBULO III. Veterinary public health: perspectives at the threshold of the 21st Century (1991) Rev. sci. tech. Off. int. Epiz., 11 (1), pg.255-262

## 6- Anexos

### Anexo I- Arca Horizontal de Manutenção de Congelados



**Figura 3-** Peça de carne- Vitelão (arquivo pessoal ASAE)



**Figura 4-** Chouriça Moura (arquivo pessoal ASAE)



**Figura 5-** Mistura de carnes (arquivo pessoal ASAE)



**Figura 6-** Bifes de Peru (arquivo pessoal ASAE)



**Figura 7-** Dobrada (arquivo pessoal ASAE)



**Figura 8-** Chouriço de colorau (arquivo pessoal ASAE)



**Figura 9-** Sangue (arquivo pessoal ASAE)

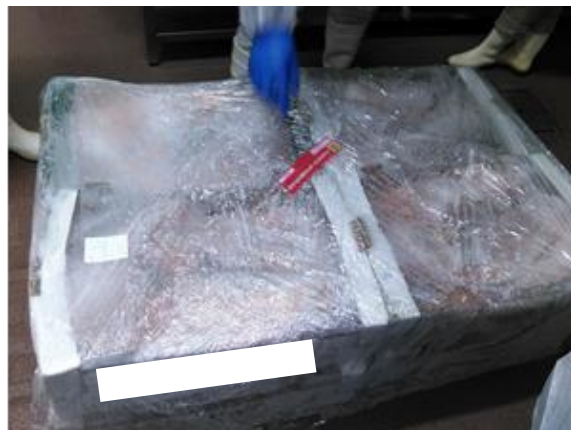


**Figura 10-** Sangue e Frango (arquivo pessoal ASAE)

## Anexo II- Géneros alimentícios normais- Quebra Rastreabilidade (leitões)



**Figura 11-** Marca de rastreabilidade (carimbo) (arquivo pessoal ASAE)



**Figura 12-** Carcaças de leitão apreendidas (arquivo pessoal ASAE)



**Figura 13-** Marca de Rastreabilidade (carimbo) (arquivo pessoal ASAE)



**Figura 14-** Etiquetas em não conformidade com o indicado na carcaça (arquivo pessoal ASAE)



**Figura 15-** Carcaças de leitão apreendidas (arquivo pessoal ASAE)



**Figura 16-** (arquivo pessoal ASAE)\*



**Figura 17-** (arquivo pessoal ASAE)\*



**Figura 18-** (arquivo pessoal ASAE)\*



**Figura 19-** (arquivo pessoal ASAE)\*

**Figuras 16, 17, 18 e 19 - \*Géneros alimentícios anormais com falta de requisitos e não próprios para consumo**

## Anexo III- Panfleto Projecto “Ciguatera”

### EUROCIGUA

Eurocigua is a project co-funded by the European Food Safety Authority (EFSA) and 14 European organizations. The project focuses on the characterization of the risk of ciguatera food poisoning (CFP) in Europe and aims to:

- Respond to the scarcity of standards and reference materials;
- Establish reliable methods to identify and quantify ciguatoxins in fish and microalgae;
- Understand the temporal and spatial distribution of *Gambierdiscus* spp. in European waters;
- Evaluate the toxicity of CTX-type populations of *Gambierdiscus* spp.
- To assess the possible presence of CTX in fish, in EU waters;
- Determine the incidence and epidemiological characteristics of ciguatera cases in Europe.





**But Remember:**  
Eating fish is good for your health!

### CIGUATERA

## FOOD POISONING

GP/EFSA/AFSCO/2015/03

## EuroCigua



LEARN MORE ABOUT CIGUATERA  
RECOGNIZE THE SYMPTOMS  
&  
HOW TO PREVENT IT

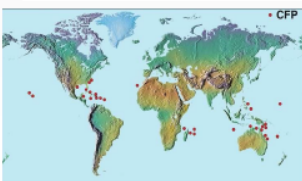


### Ciguatera- What is it?

Ciguatera is a food poisoning caused by the ingestion of fish that is contaminated by ciguatera toxin.

The fish involved in this illness have accumulated ciguatoxins produced by microalgae, whose habitat is the warm waters of coral reefs, such as Caribbean Sea and Pacific and Indian Oceans (endemic areas).

Since 2008, in Europe several cases of Ciguatera food poisoning were reported on travelers from endemic countries. Autochthonous cases of this illness were also reported in Madeira and in the Canary Islands, as well as several outbreaks, accounting for almost 100 cases in the last years.



Worldwide distribution of Ciguatera

### Ciguatera- The Symptoms

Despite rare and low risk, be aware of the main symptoms:

|                                  |                                                                                                                                              |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gastrointestinal Symptoms</b> | Abdominal pain, nausea, vomiting, dehydration and severe diarrhea.                                                                           |
| <b>Cardiovascular Symptoms</b>   | Irregular pulse, low blood pressure and Bradycardia                                                                                          |
| <b>Neurological Symptoms</b>     | Allodynia (burning pain caused by a normally innocuous cold stimulus), itching, dysesthesia, loss of sensation in the extremities "tingling" |
| <b>Other Symptoms</b>            | Persistent general weakness, muscle and joint pains, headaches, dizziness, tremors, severe sweating                                          |

If you feel any of those symptoms after eating fish and/or if you returned from Ciguatera endemic countries:

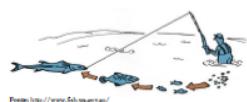
**Contact your medical center and tell them about your symptoms!**

**If the medical doctor suspect of a ciguatera outbreak, it should be reported for due investigation**

### Ciguatera- Prevention

Please note the following precautions in areas at risk to minimize the risk of food poisoning:

- Risk may increase in larger fish.
- Avoid eating viscera (liver), eggs, skin and fish heads.
- If you are fisherman, avoid fishing in suspected areas of being contaminated by microalgae.



These precautions should be taken into account throughout the year as Ciguatera poisoning is not seasonal.

Ciguatoxin is temperature-stable, so it is not destroyed by cooking or by freezing. Furthermore, it is colorless, smellless and flavorless which hinders its perception!

Figura 20 e 21- Panfleto “Ciguatera”