



## Tuberculose em Caça Maior

No passado dia 29 de Abril, a Direcção-Geral de Veterinária (DGV) publicou o **Edital nº1 de 2011**, relativo à **Tuberculose em Caça Maior**.

A tuberculose bovina é uma doença infecto-contagiosa, naturalmente transmissível dos animais ao homem (zoonose), que faz parte das **doenças de declaração obrigatória nacional** desde 1953 e que, segundo os dados existentes, se encontra presente nos animais de caça maior no território nacional. Este facto, constitui por si um importante entrave à erradicação e controlo da tuberculose bovina, com todas as preocupações em termos de saúde pública que essa situação acarreta.

A avaliação epidemiológica do agente causal da tuberculose bovina (*Mycobacterium bovis*), em animais de espécies de caça maior, em especial para as populações selvagens de javalis e veados, possibilitou a criação de uma área epidemiológica de risco, **que foi devidamente delimitada no citado Edital**, mas que pode vir a ser alterada, de acordo com a evolução dos indicadores de circulação do agente causal.

De acordo com o Regulamento (CE) 853/2004, de 29 de Abril, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, toda a carne de caça maior selvagem, para que possa ser colocada no mercado, tem de possuir a correspondente Marca de Salubridade, após Inspeção Sanitária por Médico Veterinário Oficial em Sala de Tratamento de Caça, devidamente aprovada. Contudo, até ao momento, nem todos os animais abatidos são inspeccionados oficialmente, atendendo a que a legislação comunitária já referida apenas diz respeito à carne de caça maior selvagem que tem como fim a colocação no mercado, não abrangendo o auto-consumo, a cedência ou a partilha de carne por parte dos próprios caçadores. Como tal, não existe até agora a obrigação legal de inspeção hígio-sanitária oficial a essas carcaças. No entanto, através deste Edital, passa a ser obrigatório o exame inicial por Médico Veterinário Autorizado<sup>1</sup>, a todos os animais de caça maior abatidos na área epidemiológica de risco delimitada nesse documento, no decurso de batidas, montarias ou acções de correcção de densidade populacional com recurso a utilização de cães, com excepção dos abatidos em esperas nocturnas.



Dessa forma, este documento veio fixar uma série de novas obrigações que as Entidades Gestoras<sup>2</sup> das Zonas de Caça, compreendidas na região epidemiológica referida no edital, passam a dever cumprir:

<sup>1</sup> **Médico Veterinário Autorizado** – Médico Veterinário que conste na “Lista de Médicos Veterinários Autorizados a efectuar o acompanhamento das acções identificadas no Edital citado acima, que está divulgada no sítio da DGV.

<sup>2</sup> **Entidades gestoras** a que se referem os artigos 14º e seguintes do Decreto-Lei nº202/2004, de 18 de Agosto, com a sua actual redacção, que estabelece o regime jurídico da conservação, fomento e exploração dos recursos cinegéticos, nomeadamente, as entidades responsáveis pela gestão das Zonas de Caça Municipais, Associativas, Turísticas e Nacionais que organizem, neste caso, batidas, montarias ou acções de correcção de densidade populacional com recurso a utilização de cães.

- Garantir que no decurso de cada acção se encontra presente um médico veterinário autorizado, responsável pelo exame inicial de todos os animais abatidos e apresentados no local de evisceração;
- Comunicar à direcção de serviços veterinários da região onde tem lugar a acção, com uma antecedência mínima de 48h, a identificação do Médico Veterinário Autorizado que estará presente na acção a realizar, utilizando para o efeito o modelo próprio disponível no sítio da DGV;

- Disponibilizar ao Médico Veterinário Autorizado, as condições e as informações inerentes ao bom desempenho das tarefas que lhe são cometidas e que constam detalhadamente no referido Edital;

- Disponibilizar um local para a evisceração dos animais abatidos, que se deve situar dentro da zona de risco e que pode ser comum a mais do que uma entidade gestora, que disponha dos meios estruturais e garanta as condições higiosanitárias adequadas para a execução daquela tarefa, designadamente, que assegure:

- A protecção das intempéries;
- A utilização de água corrente fornecida através de canalização ou outros meios móveis;
- A existência de iluminação adequada;
- A drenagem de águas residuais;
- A restrição de acesso de outros animais (incluindo cães);
- A protecção de contaminação de solos;
- O acondicionamento dos subprodutos;
- A existência de meios de higienização e desinfecção pessoal, do pavimento, dos utensílios, equipamentos e veículos utilizados.

- Disponibilizar, no local de evisceração dos animais abatidos, o equipamento de protecção para todos os intervenientes naquelas operações, incluindo vestuário, calçado, máscaras, luvas descartáveis, se necessário, luvas de aço.

- Disponibilizar, no local de evisceração dos animais abatidos, o material necessário, nomeadamente facas, fuzis e outros utensílios de corte adequados às tarefas em causa, para a execução das tarefas de evisceração e exame inicial.

- Apresentar ao Médico Veterinário Autorizado, no local de evisceração, todas as partes dos animais abatidos durante o acto venatório, incluindo as respectivas cabeças e vísceras.

- Dar cumprimento ao resultado do exame inicial efectuado pelo Médico Veterinário Autorizado, bem como às instruções respeitantes à coordenação das operações de evisceração e de identificação dos animais abatidos.

- Assegurar o encaminhamento de subprodutos de acordo com as instruções do Médico Veterinário Autorizado e de acordo com a legislação em vigor.

- Colaborar com as autoridades que procedem à fiscalização do cumprimento do referido edital, prestando todas as informações que lhe sejam solicitadas.

- Colaborar com as autoridades nacionais competentes na adopção de medidas previstas em planos de gestão de populações silvestres de caça maior que venham a ser aprovadas na sequência da avaliação da situação epidemiológica da tuberculose.

**As infracções ao referido edital serão punidas nos termos do Decreto-Lei 39209, de 14 de Maio de 1953, com a redacção que lhe foi da pela Lei nº30/2006, de 11 de Julho.**

**A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, dentro das suas competências, é uma das autoridades nacionais a quem cabe a tarefa de fiscalizar o cumprimento integral e rigoroso do citado Edital.**



## Segurança Alimentar

### Conselhos Básicos de Manipulação de Alimentos

Um conceito básico, mas fundamental, no cuidado com a preparação dos alimentos é manter a higiene e a limpeza dos mesmos, do manipulador de alimentos e do ambiente no qual serão feitas as preparações. É preciso tomar vários cuidados a fim de não contribuir para o risco de contaminação e proliferação bacteriana no alimento.



Para garantir a qualidade e a segurança alimentar dos consumidores, é importante estar atento a alguns conselhos básicos de higiene, que se devem tornar rotina. Ao manipular alimentos existem vários conselhos básicos que deve ter em conta:

#### 1. LIMPAR

- Lavar (com água quente e detergente) as mãos e as unhas, os utensílios e as superfícies antes e depois da preparação de alimentos;
- Lavar as mãos sempre que ocorram interrupções (como ir aos sanitários, manipular utensílios sujos, mexer no cabelo ou tocar em caixotes do lixo);
- Lavar os vegetais com água corrente antes de os consumir.

#### 2. SEPARAR

- Separar sempre os alimentos cozinhados dos alimentos crus, especialmente carne, peixe, ovos e marisco;
- Preparar os legumes em local separado da carne ou peixe;
- Não utilizar os mesmos utensílios para preparar alimentos crus e alimentos já confeccionados.



#### 3. COZINHAR

- Durante a confecção dos alimentos, estes devem atingir uma temperatura no mínimo de 70°C para garantir a ausência de microrganismos perigosos à saúde;
- Sopas e caldos devem ferver pelo tempo mínimo de um minuto antes de serem consumidos, e ao reaquecer os alimentos é necessário assegurar-se de que todas as partes recebem calor por igual;
- As carnes de aves e de porco, toda a carne picada, salsichas e espetadas, devem comer-se sempre bem passadas. As restantes devem comer-se bem ou mediamente passadas, mas nunca cruas.

#### COMO VERIFICAR?

- Alguns alimentos mudam de cor quando estão cozinhados. Observar as alterações de cor pode ser particularmente útil para verificar se a carne está devidamente cozinhada. Deve-se fazer um corte até ao interior e verificar que não existem regiões da carne com um tom rosado;

- Se o molho de um assado se encontra claro (sanguinolento ou rosado) é uma indicação de que não atingiu a temperatura apropriada no seu interior;
- Cozinhar os ovos até que a gema e a clara se apresentem firmes. Prefira receitas em que os ovos são cozinhados ou aquecidos a temperaturas adequadas.

#### 4. CONSERVAR

- Alimentos perecíveis, prontos-a-comer nunca devem estar sujeitos à temperatura ambiente por mais de duas horas;
- Mantenha o frigorífico a uma temperatura inferior a 5°C e não o encha em demasia;
- Conservar os alimentos no frigorífico (entre 0 e 4°C), ou em arcas congeladoras. O armazenamento no frigorífico não deve exceder mais de 3 dias, ou menos, dependendo das características do alimento;
- Os pratos prontos-a-comer devem ser mantidos bem quentes (a 65°C) ou, caso não seja possível, devem ser conservados no frigorífico e aquecidos imediatamente antes de serem consumidos;
- É importante que os alimentos sigam a seguinte disposição no frigorífico, para que não ocorram contaminações cruzadas:

Na prateleira inferior ficam os alimentos crus; na prateleira superior ficam os alimentos cozidos e prontos para o consumo e, nas prateleiras intermédias, os alimentos semi-prontos.

- Os alimentos devem ser descongelados no frigorífico ou no microondas, nunca à temperatura ambiente. Os alimentos descongelados no microondas devem ser rapidamente cozinhados. Nunca voltar a congelar um alimento descongelado;
- Tenha sempre atenção ao prazo de validade indicado na embalagem e siga as indicações de conservação expressas nos rótulos.

## Legislação

### O Novo Regime das Agências de Viagens e Turismo



No passado dia 5 de Junho, entrou em vigor o Decreto-Lei n.º 61/2011, de 6 de Maio, o qual visa simplificar o acesso e exercício da actividade das agências de viagens e turismo.

Este diploma vem, em primeiro lugar, eliminar o licenciamento como requisito de acesso, substituindo-o por uma mera comunicação prévia que, acompanhada do comprovativo da prestação das garantias exigidas, permite o início imediato da actividade, sem necessidade de autorização por parte de organismos da Administração Pública.

Deste modo, o processo para início de actividade passa a consistir na mera comunicação prévia regularmente realizada, a ser realizada obrigatoriamente por via electrónica, através da inscrição no novo Registo Nacional das Agências de Viagens e Turismo (RNAVT); com o pagamento de uma taxa administrativa (€ 1.500,00); na subscrição do Fundo de Garantia de Viagens e Turismo (FGVT) e na contratação de um seguro de responsabilidade civil.

Com a criação do referido FGVT (que vem substituir o anterior sistema de cauções), cuja regulamentação consta da Portaria n.º 224/2011, de 3 de Junho, são reforçadas as garantias dos consumidores, porquanto o mesmo assegura o pagamento dos créditos dos consumidores decorrentes do incumprimento dos contratos celebrados com as agências de viagens e turismo.

O RNAVT, permite a qualquer consumidor ter acesso a informação actualizada sobre oferta turística nacional, tal como as autoridades competentes no âmbito das suas funções de monitorização e de fiscalização, nomeadamente a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, a quem compete ordenar a aplicação de medidas cautelares e fiscalizar o cumprimento do disposto neste diploma.

Em segundo lugar, as pessoas singulares passam a poder ter acesso à actividade; é eliminada a exigência de um capital social mínimo para as pessoas colectivas e supprime-se, ainda, a exigência de um estabelecimento físico para o exercício da actividade em território nacional.

Por último, as empresas estabelecidas noutro Estado da União Europeia podem exercer livremente a actividade, sem prejuízo da apresentação de comprovativo de contratação de garantias equivalentes às prestadas em Portugal.

Presentemente, as agências de viagens e turismo licenciadas à data da entrada em vigor deste novo diploma consideram-se inscritas no RNAVT, sendo-lhes automaticamente atribuído e comunicado o número de inscrição, desde que se mantenham válidas as garantias legais exigidas ao abrigo do anterior regime.

## Fiscalização

A ASAE tem sido crescentemente solicitada a trabalhar em acções conjuntas com outras forças e serviços de segurança, o que é significativo da afirmação da mais valia técnica dos seus inspectores e da importância da complementaridade horizontal das suas competências na acção inspectiva em geral.

Durante o mês de Junho, a ASAE foi solicitada em mais de 15 situações, sendo de referir, entre outras, uma acção no concelho da Maia, a estabelecimentos nocturnos de diversão e lazer e uma outra, mais alargada, em Lisboa, na zona do Intendente. Na primeira acção referida, foram fiscalizados 4 estabelecimentos, tendo sido determinadas 2 suspensões de actividade, instaurados 3 processos de contra-ordenação, um processo-crime e efectuada uma detenção. Na segunda situação, no Intendente, a intervenção ocorreu em seis momentos diferentes, quanto aos dias e às horas de intervenção, e foram fiscalizados 101 operadores económicos, tendo sido determinada a suspensão de actividade em 14 estabelecimentos, instaurados 36 processos de contra-ordenação, 5 processos crime e efectuadas 3 detenções. A falta de higiene, a usurpação de direitos, a contrafacção e a desobediência foram os mais gravosos ilícitos verificados e que deram origem aos processos-crime e às suspensões determinadas.





## Responsabilidade Social



O Banco Alimentar Contra a Fome, ao apresentar o seu Relatório de Actividades 2010, vem destacar e agradecer o apoio que várias instituições lhe têm prestado, sendo que a ASAE, no âmbito da responsabilidade social desenvolvida, tem vindo também a contribuir para este projecto de distribuição de bens alimentares a pessoas comprovadamente carenciadas na Região da Grande Lisboa.

## Laboratório de Segurança Alimentar



No passado mês de Maio ocorreu a mudança dos Laboratórios de Físico Química e de Microbiologia da sede para o Edifício F do Campus do IAP-MEI, no Lumiar. Com esta mudança consolidou-se num mesmo espaço a junção das quatro divisões do LSA: os laboratórios de Microbiologia (LM), de Físico-Química (LFQ), de Bebidas e Produtos Vitivinícolas (LBPV) e de Análises Tecnológicas e de Controlo (LATC). O novo espaço, vocacionado de raiz para a actividade laboratorial, permitirá otimizar recursos e tornar mais funcional o contacto do LSA com outros serviços, nomeadamente, pela existência de um único local para a entrega de amostras.

## Núcleo Museológico

É intenção da ASAE dar a conhecer, à sociedade civil, o seu espólio museológico bem como a sua Missão. Foi com base neste desiderato que, no passado dia 22 de Junho, a Escola Secundária Nuno Álvares foi pioneira neste tipo de iniciativas. Visitaram o Núcleo Museológico 33 alunos do 10.º e 11.º ano e, concomitantemente, houve uma palestra sobre Higiene e Segurança Alimentar, enquadrada nas expectativas dos alunos, no exercício de missão da ASAE de cimentar o dever cívico de cidadania.

O Núcleo Museológico está inserido no Centro de Apoio Logístico da ASAE, situado junto à Delegação de Castelo Branco que também prestou todo o seu apoio a esta iniciativa.



## AGENDA

### Aconteceu:

- No dia 17 de Junho, ocorreu um Seminário sob o tema " **O Controlo da Qualidade na Fileira da Alimentação Animal. HACCP e Dioxinas**", em Fátima onde o LSA/LATC apresentou uma comunicação oral sobre "O Controlo Laboratorial de Dioxinas e PCB",
- A 30 de Junho e 1 de Julho, respectivamente, ocorreu no **LSA** a Auditoria ao Sistema de Gestão e a Auditoria Técnica aos Laboratórios LBPV, LM e LATC, realizadas pelo IPAC - Instituto Português de Acreditação.

### Vai acontecer:

- De 21 a 25 Agosto, vai ocorrer em Bruxelas o "**31.º Simpósio Internacional em Poluentes Orgânicos Persistentes Halogenados - Dioxin 2011**". O LSA/ LATC vai participar neste simpósio apresentando uma comunicação sob o tema "Evolution of polychlorinated Dibenzo-p-dioxins and Dibenzofurans in Food from Animal Origin in Portugal".

**FICHA TÉCNICA:**  
**ASAEnews nº 38**  
**Edição de Julho**  
**Ano 2011**

**Direcção da Publicação:** Carlos Martins (DST)  
**Coordenação Editorial:** Ana Oliveira (DST-DID)  
**Revisão de Texto:** Olímpia Pelica (DST-DID)  
**Design Paginação e Publicação:** Fernanda Lobato (DST-DID)

