



## Abate clandestino de animais nos concelhos de Tomar e Mação

No passado dia 31 de Agosto, após um longo período de investigação, a ASAE realizou uma operação de fiscalização, no âmbito do abate clandestino, nos concelhos de Tomar e Mação, em que estiveram envolvidos 12 inspectores, 2 médicos veterinários e 4 viaturas.

Esta operação foi levada a cabo por diversas unidades orgânicas da ASAE e teve a participação da GNR – CEPNA e PJ de Leiria. Daí resultaram dois processos-crime, duas detenções assim como a apreensão de 6 carcaças de ovelhas desmanchadas e preparadas para serem introduzidas no circuito comercial, 80 peles de ovinos, uma quantidade significativa de vísceras de animais, resultantes também de abate clandestino, e vários utensílios para a prática desta actividade ilícita.

Nestas explorações agrícolas, foram detectadas, em vários locais, ossadas de animais e valas comuns onde eram depositados os cadáveres dos animais, sendo as suas vísceras utilizadas na alimentação de suínos, existentes nestas explorações.



Durante todo o mês de Agosto foram fiscalizados 3.091 operadores económicos, tendo sido instaurados 143 processos-crime e 746 processos de contra-ordenação; foram efectuadas 78 detenções e determinada a suspensão de actividades em 94 estabelecimentos. As apreensões de bens atingiram os 139,6 mil quilogramas, 59,7 mil litros e 180 mil unidades, num valor global de 2,2 milhões de euros.

Relativamente a este período, será de realçar a operação sobre os manuais escolares, com bons resultados, em que foram fiscalizados 157 estabelecimentos e instaurados 7 processos de contra-ordenação; numa outra operação, sobre moluscos bivalves vivos na restauração, foram fiscalizados 152 estabelecimentos, instaurados 1 processo crime, 49 processos de contra-ordenação e determinada a suspensão de actividades em 11 dos locais, sendo que nesta operação a taxa de incumprimento atingiu os 32%.

## Comercialização de peles de cães e gatos

O ser humano mantém, desde há milhares de anos, fortes ligações com diversas outras espécies animais, sendo que a sua relação varia substancialmente, tendo em conta os tipos de animais envolvidos. O homem, fruto da sua evolução, aprendeu a tirar partido de grande parte dessas relações que estabeleceu ao longo dos séculos, nomeadamente, dos animais que domesticou para deles obter a sua carne, o seu leite ou os seus ovos. Contudo, nem todas as espécies que domesticou se destinaram à produção de bens, alimentares ou outros, mas sim para deles obter outro tipo de benefícios, como a ajuda na caça, na guarda, no combate de roedores, ou na simples companhia.

Na actualidade, para os cidadãos das civilizações ocidentais, de que fazem parte os países da União Europeia, os cães e os gatos são claramente animais de estimação, pelo que não é minimamente aceitável usar as suas carnes ou as suas peles para o que quer que seja. De facto, dada a ligação afectiva que o homem estabeleceu com esses animais, chega mesmo a ser horrendo pensar na possibilidade de se poder criar essas espécies apenas para obter a sua carne e/ou a sua pele. No entanto, é sabido que nem todas as sociedades a nível mundial vêem a questão dessa forma, sendo essa uma prática relativamente comum em algumas partes do globo. Desse modo, e visto este tema não ser por norma alvo de grande atenção, importa esclarecer alguns pontos previstos na legislação em vigor sobre a área.

No direito nacional, nomeadamente, no Artigo 22º do [Decreto-Lei nº28/84](#), de 20 de Janeiro, é considerado, dentro dos crimes para a Saúde Pública, um “**abate clandestino**”, quem abater animais para consumo público de espécies não habitualmente usadas para alimentação humana. Por outro lado, o [Regulamento \(CE\) nº853/2004](#), de 29 de Abril, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, diz-nos exactamente quais as espécies que podem ser abatidas e dar origem a carne para consumo público, onde, como é natural, não estão incluídos quer cães, quer gatos.

No que diz respeito às peles, vários Estados Membros da União Europeia, tinham já aprovado variada legislação nacional destinada a impedir a produção e a comercialização de peles de gato e cão, bem como de produtos que as contenham, contudo, faltava um diploma que harmonizasse as regras em vigor nessa área, em toda a União.

Nesse sentido, foi publicado no final de 2007 o [Regulamento \(CE\) nº1523/2007](#), de 11 de Dezembro, que proíbe a colocação no mercado e a importação e exportação comunitárias de peles de gato e de cão e de produtos que as contenham, e que se encontra em vigor desde 31 de Dezembro de 2008. Para efeito desse diploma, entende-se por “gato”, o animal da espécie *felis silvestris*, e “cão”, o animal da subespécie *canis lúpus familiaris*. O seu artigo 3º refere que: **“É proibida a colocação no mercado e a importação e exportação comunitárias de peles de gato e de cão e de produtos que as contenham.”**

Assim, é completamente proibida a presença, em todo o mercado da união europeia, de qualquer tipo de produto constituído, total ou parcialmente, por pele de cão e/ou de gato. A **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica**, no âmbito das suas competências, tem como função a fiscalização do cumprimento desse diploma.

## Perigos associados ao consumo de amêijoas e outros bivalves



Os moluscos bivalves, porque se alimentam por filtração da água, acumulam microrganismos e substâncias químicas. Assim, o seu estado de salubridade reflecte a contaminação microbiológica e teor em metais tóxicos das zonas onde se encontram, podendo, mesmo, conter níveis superiores aos existentes no meio ambiente <sup>1</sup>.



A contaminação por microrganismos patogénicos que proliferam nas águas costeiras deve-se, sobretudo, a descargas de esgotos urbanos e explorações agro-pecuárias. As bactérias são os principais agentes biológicos no contexto das doenças de origem alimentar, não só em número como em frequência, embora os vírus ou os parasitas também as possam provocar. Nos bivalves as espécies de bactérias mais frequentes são *Salmonella typhi*, *Vibrio cholerae* e outras espécies de *Vibrio* e *Clostridium perfringens*. Entre os vírus mais relevantes estão os vírus da hepatite A e da hepatite E e os vírus da família Norwalk (gastroenterites). De acordo com estudo publicado, a maioria dos surtos relacionados com consumo de bivalves refere que os mais importantes são as ostras, depois as amêijoas e, por último, os mexilhões <sup>2</sup>.

O controlo microbiológico nos bivalves, realizado pelo Instituto de Investigação das Pescas e do Mar do Instituto Nacional Recursos Biológicos (IPIMAR), envolve a fixação de zonas de produção de bivalves (ZPB) e respectiva classificação em classes, de acordo com os teores bacteriológicos presentes, e a avaliação do grau de contaminação das respectivas zonas, a qual determina o tratamento que é necessário para a comercialização dos bivalves. Os níveis de contaminação microbiológica nos bivalves podem ser reduzidos através de tratamentos como a depuração ou a transposição <sup>1</sup>.

Os perigos químicos mais frequentemente associados aos bivalves são as biotoxinas marinhas e os metais pesados.

A acumulação de metais pesados, designadamente, chumbo, cádmio e mercúrio nos bivalves, relaciona-se com o facto de grande parte dos *habitats* destes organismos estar sujeita à invasão de efluentes urbanos e industriais. Em geral, os bivalves não se incluem entre os alimentos que mais contribuem para a exposição aos metais. Estudos nacionais mostram que, em Portugal, os níveis de metais pesados detectados em bivalves são baixos, tendo, no entanto, sido encontrados valores elevados de chumbo e cádmio em bivalves capturados em zonas de estuários de rios <sup>3</sup>.

As biotoxinas marinhas são compostos tóxicos, produzidos por microalgas, que podem causar intoxicação no Homem quando concentrados por organismos aquáticos. São, predominantemente, neurotoxinas e podem provocar intoxicações agudas com sintomas gastrointestinais e, por vezes, problemas respiratórios que, nalguns casos, são fatais. São termicamente estáveis e a depuração não as elimina suficientemente <sup>4</sup>. Em Portugal, são de especial interesse as microalgas que ocorrem na costa Ibérica, responsáveis por intoxicações do tipo: diarreico (DSP - *Diarrhetic Shellfish Poisoning*), paralisante (PSP - *Paralytic Shellfish Poisoning*) e amnésico (ASP - *Amnesic Shellfish Poisoning*).<sup>3</sup> O IPIMAR é a autoridade nacional competente no controlo das ZPB, que inclui a Monitorização das Microalgas Tóxicas e dos Moluscos Bivalves procedendo à análise periódica para pesquisa de biotoxinas e contagem de microalgas tóxicas na água do mar. Quando são detectados níveis de biotoxinas perigosos para a saúde humana, o IPIMAR desencadeia a interdição da captura e comercialização dos bivalves afectados junto da autoridade marítima competente, o que ainda recentemente ocorreu com interdição para diversas zonas de produção.

Assim, os consumidores de bivalves obtidos, designadamente por apanha ocasional para consumo próprio, e os operadores económicos do sector, deverão estar atentos aos avisos relativos à interdição da apanha e captura de bivalves, emitidos pelo IPIMAR.

<sup>1</sup> Mira, J. Bivalves. 2003. Direcção Geral de Veterinária.

<sup>2</sup> Potasman I, Paz A, Odeh M. Infectious outbreaks associated with bivalve shellfish consumption: a worldwide perspective. *Clin Infect Dis*. 2002 Oct 15;35(8):921-8.

<sup>3</sup> Lourenço, H., Lima C., Oliveira, A., Gonçalves, S., Afonso, C., Martins, F., Nunes, M.L. Concentrations of mercury, lead and cadmium in bivalves from the Portuguese coast *in* Seafood Research from Fish to Dish, Wageningen Academic Pub. 2006, 497.

<sup>4</sup> Vale, P. Biotoxinas Marinhas. *Revista Portuguesa de Ciências Veterinárias*. 2004. 99(549)

## Evolução dos níveis de Dioxinas e Furanos em alimentos de origem animal em Portugal

### Introdução

As Dioxinas (PCDD) e Furanos (PCDF) são dois grupos de substâncias químicas tóxicas e persistentes. Eles são principalmente produtos secundários de processos industriais (*e.g.*, metalurgia, lexiviação da pasta de papel, etc.), processos de incineração de resíduos, mas também podem ocorrer de processos naturais, como fogos florestais etc.. As Dioxinas e os Furanos podem induzir diversas respostas tóxicas, como imunotoxicidade, carcinogenicidade e efeitos adversos na reprodução, desenvolvimento e funções endócrinas.

Os alimentos representam a principal fonte de ingestão por parte dos humanos de PCDD e PCDF (mais de 90% do total da ingestão diária provém dos alimentos). Os níveis de Dioxinas e Furanos em alimentos de origem animal são, principalmente, devido a bioacumulação e biomagnificação ao longo da cadeia alimentar.

O principal objectivo deste trabalho foi a obtenção de dados das concentrações de PCDD e PCDF em alimentos consumidos pela população portuguesa, para verificar se estes estão de acordo com os regulamentos da União Europeia, [Reg. \(CE\) nº. 1881/2006](#) de 19 de Dezembro, e para avaliar a evolução dos níveis nos últimos cinco anos. Foram analisados: leite, queijo, ovos, carne de porco, aves de capoeira e peixe.

### Resultados e discussão:

O valor do limite superior médio expresso em WHO-TEQ para PCDD/PCDF são dados nas tabelas seguintes. Valores de TEQ de todos os compostos são reportados em pg/g gordura.

Tabela nº 1

Média dos resultados de Dioxinas e Furanos em leite, queijos e ovos

	Leite		Queijos		Ovos	
	2004-2005	2008-2010	2004-2005	2008-2010	2004-2005	2008-2010
TEQ PCDD/F (pg/g gordura)	1,17 (0,56-1,90)	0,81 (0,21-1,36)	0,14 (0,085-0,22)	0,63 (0,19-1,42)	0,63 (0,20-2,35)	0,74 (0,49-1,12)

Tabela 2

Média dos resultados de Dioxinas e Furanos em carne (Porco e aves de capoeira).

	Porco		Aves de capoeira	
	2004-2005	2008-2010	2004-2005	2008-2010
TEQ PCDD/F (pg/g gordura)	0,36 (0,16-0,69)	0,26 (0,17-0,39)	0,73 (0,41-1,35)	0,91 (0,25-1,35)

Tabela 3

Média dos resultados de PCDD/PCDF em peixe selvagem e peixe de aquacultura.

	Peixe selvagem		Peixe aquacultura	
	2004-2005	2008-2010	2004-2005	2008-2010
TEQ PCDD/F (pg/g peso fresco)	0,07 (0,03-0,20)	0,092 (0,043-0,14)	0,14 (0,02-0,3)	0,13 (0,11-0,14)

**Leite**

Foi observada uma diminuição dos valores de PCDD/PCDF TEQ para *leite de vaca* (média) de (1,17) no período de 2004-2005 para (0,81) em 2008-2010, provavelmente, devido às medidas tomadas para reduzir a exposição às dioxinas, *e.g.*, definição e aplicação de limites máximos na alimentação animal e o aumento do auto-controlo por parte dos produtores.

**Queijo e ovos**

O valor obtido para *queijo* em 2004-2005 é inferior (0,14) ao que foi obtido em 2008-2010 (0,63), provavelmente, como uma consequência do menor número de amostras que foram analisadas neste período. Para *ovos*, foram obtidos os valores médios de (0,63 pg TEQ /g) em 2004-2005 e (0,74 pg TEQ/g) em (2008-2010) , respectivamente.

**Carne de porco e ave de capoeira**

Os valores de PCDD/PCDF para a *carne de porco* diminui de (0,36) em 2004-2005 para (0,26 pg TEQ/g ) em 2008-2010.

Os valores de PCDD/PCDF para *aves de capoeira* variaram entre (0,73 pg TEQ/g) em 2004-2005 e (0,91 pg TEQ/g ) em 2008-2010.

**Peixe**

Os valores obtidos para *peixe selvagem* foram de (0,07 pg TEQ/g) em 2004-2005 e (0,092 pg TEQ/g) em 2008-2010 e para o *peixe de aquacultura* variou desde (0,14 pg TEQ/g) em 2004-2005 a (0,13 pg TEQ/g) em 2008-2010.

**CONCLUSÕES**

Foram apresentados os resultados de PCDD/PCDF obtidos na análise de alguns alimentos produzidos em Portugal. Estes resultados indicam que os níveis de PCDD/PCDF encontrados nos alimentos portugueses são comparáveis aos níveis encontrados em outros países da UE e estão, de um modo geral, abaixo dos limites do [Reg. \(CE\) nº. 1881/2006](#) de 19 de Dezembro. É de salientar a evolução positiva alcançada nos últimos anos que aponta para um decréscimo dos níveis na generalidade dos produtos.

## Responsabilidade Social



### Responsabilidade social

sedimentar raízes  
gerar valor

A ASAE tem presente a dimensão social na sua organização interna e no seu relacionamento externo, de forma articulada com o seu papel de entidade de inspecção e de investigação, e no respeito da sua missão e da legalidade.

É com essa consciência que está a desenvolver um projecto de Gestão Sustentável da Organização. O desenvolvimento sustentável tem recebido atenção crescente por parte de organizações privadas e públicas e motivou até a constituição de um Conselho Nacional do Ambiente e do Desenvolvimento Sustentável, que faz parte da rede de Conselhos Consultivos Europeus de Ambiente e de Desenvolvimento Sustentável. A Responsabilidade Social é, neste contexto, a integração voluntária de preocupações sociais e ambientais nas operações quotidianas das organizações e na interacção com todas as partes interessadas. Trata-se de um modo de contribuir para a sociedade de forma positiva e de gerir os impactos sociais e ambientais da organização. A assumpção deste preceito leva os organismos públicos a assumirem um comportamento socialmente responsável, tanto internamente como externamente, de modo a sedimentar raízes na comunidade e a alcançar um nível de qualidade ética sustentável, respondendo aos novos desafios que se colocam à Administração.

Foi assim que a ASAE consagrou alguns compromissos importantes, na sua Carta de Responsabilidade Social (disponível no seu sítio na Internet): a utilização eficiente dos dinheiros públicos e o combate ao desperdício, o fomentar de uma maior consciencialização e responsabilização ambiental, a valorização dos seus colaboradores, a promoção da participação em iniciativas de responsabilidade social e ambiental junto das comunidades locais e, sempre, a condução de todas as suas actividades com integridade, no princípio do respeito pelos direitos e pela integridade física e moral das pessoas.

## AGENDA

### Aconteceu:

- Entre 25 e 29 de Julho de 2011, decorreu no Laboratório de Segurança Alimentar da ASAE, o estágio de dois técnicos moçambicanos, no âmbito das **“Micotoxinas em Géneros Alimentícios – análise por HPLC”**. Este estágio inseriu-se no projecto “Internship Support Programme 2011” da Organization for the Prohibition of Chemical Weapons (OPCW).
- Na sequência de uma auditoria efectuada, tendo-se verificado que as novas instalações se revelaram adequadas e os requisitos técnicos e do sistema de gestão cumpriam o estipulado na **NP EN ISO 17025**, o IPAC procedeu ao levantamento da suspensão da acreditação do **Laboratório de Microbiologia, (LM) do Laboratório de Segurança Alimentar** da ASAE, podendo assim o LM voltar a evidenciar nos boletins analíticos o símbolo IPAC.
- A ASAE esteve representada na **41ª Reunião do Fórum Consultivo** da EFSA, que se realizou em Cracóvia, Polónia, nos passados dias 28 e 29 de Setembro.
- No passado dias 28 e 29 de Setembro decorreu em Lisboa, sob a presidência portuguesa, a 2ª reunião do **MACHINERY ADCO GROUP**, onde foram discutidas questões relacionadas com a matéria relativa com segurança dos produtos colocados ou disponibilizados no mercado e com actividades da fiscalização em matérias inseridas nas actividades económicas.
- Dias 1 e 2 de Outubro de 2011, participou numa acção de Formação sobre **“Segurança Alimentar – A actividade da ASAE”**, organizada pelo Conselho Regional da Madeira – Ordem dos Médicos Veterinários.

### Vai acontecer:

A ASAE vai participar nos seguintes eventos:

- Dias 13 e 14 de Outubro, A ASAE vai estar representada na **32ª Reunião do Advisory Forum Communication Working Group** da EFSA, que se realizará em Bucareste, Roménia;
- Dias 19 e 20 de Outubro, estará representada na **12ª Reunião do Ponto Focal** da EFSA, que se realizará em Gdansk, Polónia;
- Dias 24, 25 e 26 Outubro de 2011, num Curso sobre **“Segurança alimentar nos grandes eventos e situações emergentes”**, organizado pela Unidade de Apoio à Formação Profissional do Instituto de Administração da Saúde e Assuntos Sociais, a decorrer na Ilha da Madeira;
- Dia 26 de Outubro, a fim de comemorar o **Dia Mundial da Alimentação**, a Associação Nacional de Empresas de Segurança Alimentar (ANESA), em consonância com a ASAE e a D. G. de Veterinária, irá organizar um Seminário/Conferência sobre **Os Riscos Alimentares do Prado ao Prado**. Contará com a presença da ASAE que disponibilizará oradores para abordar esta temática.

### FICHA TÉCNICA

ASAEnews nº 41  
Edição de Outubro  
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)

