

Garantia da segurança alimentar

O PAPEL DOS LABORATÓRIOS



Ana Oliveira e Ana Martins



FOTO: CONTRAVET

A segurança alimentar recebe uma importância cada vez maior por parte de cada um dos agentes da cadeia, devendo constituir um requisito implícito a qualquer processo de produção de alimentos. Actualmente este conceito é transversal a toda a cadeia alimentar, começando na produção primária (pecuária e hortofrutícola) e atravessando todos os intervenientes até ao consumidor final. Este conceito integrado exige que se olhe para o processo de produção de alimentos como um todo, estabelecendo objectivos de segurança alimentar para cada uma das fases, sempre que aplicável. Esta visão representa uma evolução relativamente ao conceito isolado de segurança alimentar por parte de cada um dos intervenientes.

A Comissão Europeia avançou já com a publicação de regulamentos que estabelecem princípios a que devem obedecer todos os intervenientes da cadeia alimentar. A produção primária está integrada na nova regulamentação, sendo-lhe particularmente

dedicado um capítulo relativo a regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios, estruturas, higiene e sanidade e registos adequados a uma completa rastreabilidade de produtos e processos (Anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004).

Foram publicados critérios microbiológicos pelo Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativos a duas vertentes principais: critérios de higiene dos processos, que deverão ser utilizados para avaliar as condições de higiene em que decorreu o processo, e critérios de segurança de produto para ajuizar sobre a segurança do produto. A aplicação destes critérios pressupõe a existência de planos analíticos com número de unidades a analisar, ponto da cadeia alimentar em que é aplicável determinado critério, periodicidade por tipo de produto ou processo de produção e acções correctivas a serem implementadas em caso de não conformidade.

Com base nas avaliações de risco, a Comissão Europeia estabeleceu objectivos de segurança alimentar para os tipos de produtos que se consideraram estar entre as principais origens das intoxicações alimentares. A *Salmonella* foi identificada como um dos principais agentes causadores de intoxicações alimentares na Europa. Existe um plano europeu que visa a redução do número de casos de intoxicações alimentares provocadas por este agente, concretizado em objectivos comunitários de segurança alimentar. A produção primária foi considerada como a maior fonte de contribuição para a contaminação do produto final, recebendo objectivos de redução da prevalência de *Salmonella*. Para a verificação do cumprimento desses objectivos são estabelecidos por espécie animal o regime de análises a serem efectuadas, o material a ser utilizado para análise (constituição da amostras), a periodicidade dos ensaios e a metodologia analítica a seguir. No esquema apre-

População animal		Fases a abranger pela amostragem	Tipo de amostras	Ensaios a efectuar
Aves efectivo reprodutor	em recria	- Pintos do dia - Aves com 4 semanas de idade - 2 semanas antes da passagem para a unidade de postura	material fecal	Pesquisa de <i>Salmonella</i> ISO DIS 7569-D
	em produção	- 2 em 2 semanas	No centro de incubação: cascas partidas Na exploração: material fecal	
Poedeiras	em recria	- Pintos do dia - Duas semanas antes da passagem à unidade de postura	material fecal	
	em produção	De 15 em 15 semanas durante a fase de postura	material fecal	
Frangos		- Aves para abate	material fecal	
Perús		- Aves para abate	material fecal	
Suíños		- Animais que partem para abate ou carcaças no matadouro	---	

senta-se um resumo dos planos a seguir para verificação dos objectivos de redução de *Salmonella* na produção animal, de acordo com o Regulamento (CE) n.º 2160/2003 e respectivas alterações.

As análises laboratoriais são a forma de verificação da eficácia das medidas de biossegurança e dos planos HACCP/sistemas de segurança alimentar. Nesta perspectiva, a contribuir para a segurança alimentar, estarão os laboratórios que analisam alimentos nas suas várias fases, bem como outros produtos, como por exemplo fezes e camas provenientes da produção primária. Os laboratórios têm um papel importante na concretização dos objectivos que vão sendo propostos. Reunindo conhecimento técnico especializado e mantendo a proximidade com os seus clientes, operadores da cadeia alimentar, possuem por isso uma posição privilegiada na divulgação de requisitos, no apoio à interpretação dos resultados e no apoio técnico.

A garantia da segurança alimentar por parte de cada um dos operadores da cadeia alimentar deve ser um dos principais objectivos, para isso torna-se fundamental implementar sistemas de segurança alimentar. Todos os sistemas HACCP devem contemplar um plano de análises a efectuar, quer para a validação dos planos HACCP quer para a verificação/monitorização dos pontos críticos de controlo (PCC). Para efectuar estes planos analíticos é importante o recurso a laboratórios que ofereçam garantias da qualidade dos resultados, resposta em tempo útil, capacidade técnica para apoio à interpretação dos resultados obtidos. Actualmente existem metodologias analíticas, nomeadamente as baseadas nos princípios da biologia molecular (ex. PCR), que permitem obter resultados de desempenho equivalente às metodologias clássicas, mas em muito menos tempo.

Os laboratórios deverão ser neste processo parceiros da indústria alimentar, fornecendo resultados independentes e isentos, podendo simultaneamente fornecer apoio técnico especializado, factor muito importante para a interpretação dos resultados obtidos e implementação de medidas correctivas eficazes, sempre que necessárias. Existe neste momento no nosso país uma rede de laboratórios que fornece serviços à cadeia alimentar. A acreditação é uma forma de reconhecimento da competência dos laboratórios. A lista de laboratórios acreditados está disponível na página electrónica do Instituto Português de Acreditação (www.ipac.pt).

Cada um dos operadores da cadeia alimentar deve recorrer a análises como forma de avaliar o desempenho dos planos HACCP. Para além de ser um requisito legal é um excelente meio para avaliar cada processo de produção, sempre com o objectivo de fornecer ao consumidor final produtos seguros, salvaguardando assim a boa imagem da empresa face aos seus clientes.

Ana Martins – Directora do Laboratório da ControlVet
Ana Oliveira – Departamento de Investigação da ControlVet

A questão não é chegar ao objectivo...

... é Como lá chegar!

Importante:
Certificamos de acordo com ISO 22000

Competência Técnica

Eficácia

Flexibilidade

Parceria

eic
empresa internacional de certificação

Na cuidada **Preparação** da Auditoria, no **Cumprimento** dos Prazos, na **Capacidade** de Resposta, na **Disponibilização** de Informação, cada Cliente encontrará a **eic**, com as soluções integradas de certificação mais vantajosas, inovadoras, e internacionalmente aceites, segundo o modelo "One Stop Shop".

A **eic** oferece uma larga gama de **Serviços de Certificação**, nomeadamente

NP EN ISO 9001, NP EN ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000, NP 4427, UNE 170001-2. **Produtos / Serviços Organismo Notificado para a DPC**

Tel.: 214220640 Fax: 214220649
mail geral@eic.pt

prime
Programa de Incentivos à Modernização da Economia

UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

