

ARTIGO Nº 17460

SEGURANÇA DE MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

Ana Sofia Angelino¹, Ângela Jardim², Sónia Lucena^{3,4}, Maria Eduarda Potes^{3,4(*)}

¹Escola de Ciências e Tecnologia. Universidade de Évora. Évora Portugal

²Direcção Geral de Alimentação e Veterinária. Direcção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região de Lisboa e Vale do Tejo. Divisão de Alimentação e Veterinária de Setúbal. Portugal

³Departamento de Medicina Veterinária. Escola de Ciências e Tecnologia. Universidade de Évora, Portugal

⁴Mediterranean Institute for Agriculture, Environment and Development & Departamento de Fitotecnia, Escola de Ciências e Tecnologia, Universidade de Évora, Portugal.

(*)Email: mep@uevora.pt

RESUMO

Gastronomicamente, os moluscos bivalves são produtos muito apreciados mas cujo consumo pode representar alguns riscos para a vida e para a saúde do consumidor, uma vez que são principalmente comercializados vivos. Com o objectivo de garantir que estes géneros alimentícios sejam seguros são aplicados diversos planos de controlo, ao longo da cadeia de produção. Este estudo teve como objectivo avaliar a relevância da aplicação de dois planos de controlo em etapas diferentes da cadeia de produção, relacionando os dados obtidos em cada um deles.

Palavras-chave: planos oficiais de controlo, géneros alimentícios, inspecção sanitária.

INTRODUÇÃO

Os moluscos bivalves são constituídos por um corpo (a parte comestível) que se encontra protegido por uma concha com duas valvas ligadas pela charneira que permite a sua articulação. Segundo o Reg. (CE) nº 853/2004 são moluscos lamelibrânquios que se alimentam por filtração. Por esta razão, acumulam-se no seu tecido edível algumas partículas que se encontram em suspensão na água e que podem ser prejudiciais para o consumidor, como por exemplo, microalgas produtoras de biotoxinas, bactérias e vírus.

Uma vez que são, principalmente, comercializados frescos e vivos, estes perigos não podem ser negligenciados. Assim, segundo a legislação europeia, é obrigatório o cumprimento de um conjunto de regras sanitárias que permitem garantir que os moluscos bivalves vivos (MBV) estão livres de microrganismos, das suas toxinas e metabolitos ou de outras substâncias, como por exemplo, de contaminantes ambientais como o cádmio, o chumbo e o mercúrio, em quantidades que representem um risco inadmissível para a saúde humana. Entre estes procedimentos encontra-se a obrigatoriedade da passagem dos moluscos bivalves por um Centro de Expedição ou por um Centro de Depuração e Expedição, previamente à sua comercialização. Com vista à verificação do cumprimento desta legislação, existem vários planos oficiais de controlo que se aplicam a diversas etapas da cadeia de produção.

Este estudo teve como objectivo avaliar a relevância da aplicação em etapas diferentes da cadeia de produção de dois planos oficiais de controlo, relacionando os dados obtidos em cada um deles. Os planos considerados foram o Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE), que controla os estabelecimentos industriais que laboram alimentos e subprodutos de

origem animal e os entrepostos frigoríficos e o Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios (PIGA) que tem por objetivo verificar a conformidade dos géneros alimentícios em termos de segurança microbiológica e avaliar a evolução de tendências das inconformidades detectadas e do grau de positividade de alguns agentes zoonóticos (DGAV, 2020).

RESULTADOS

Foram analisados os resultados do PACE e do PIGA de 10 Centros de Depuração e Expedição (CDE) de MBV recolhidos durante cinco anos.

No que se refere aos resultados do PACE, embora a maior parte dos CDE avaliados tenha revelado algumas falhas no cumprimento de alguns dos parâmetros analisados, os parâmetros “Realização de análises” e “Aplicação de HACCP” foram os que obtiveram graus de (in)cumprimento mais elevados, seguindo-se os parâmetros “Higiene” e “Tratamento de subprodutos”.

Relativamente ao PIGA, verifica-se que houve oito resultados positivos a *E.coli*, um a *Salmonella* spp e não foi detectada a presença de biotoxinas marinhas.

Relacionando os dados dos dois planos de controlo verificou-se que um dos CDE com grau de (in)cumprimento maior no PACE foi o que apresentou maior número de não conformidades no PIGA, com quatro resultados positivos a *E. coli* e um a *Salmonella* spp. Confirmou-se que os géneros alimentícios em que foi detectada *E. coli* eram provenientes de CDE que tiveram os graus de (in)cumprimento mais elevados nos parâmetros “Realização de análises”, “Aplicação de HACCP”, “Higiene” e “Tratamento de subprodutos”. Contudo, também se observou que em CDE com graus de (in)cumprimento elevados nos parâmetros referidos não foram detectados os perigos mencionados.

CONCLUSÕES

Podemos considerar que existe uma relação entre os resultados obtidos nos dois planos de controlo. Esta relação realça a importância da interacção entre os dois planos oficiais, uma vez que as não conformidades detectadas no PIGA dão informação relevante para uma actuação suplementar através do PACE que levem à adopção de medidas correctivas que garantam a segurança dos géneros alimentícios.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho foi financiado por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia no âmbito do Projeto UIDB/05183/2020.

REFERÊNCIAS

- [1] DGAV 2020 – Géneros alimentícios. Controlo oficial.
- [2] <http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?actualmenu=187704&generico=11167257&cboui=11167257>, Acedido em 11 de Janeiro de 2020.