

Relatório Final de Estágio

Mestrado Integrado em Medicina Veterinária

# **MÉDICO VETERINÁRIO MUNICIPAL – FUNÇÕES E COMPETÊNCIAS**

Hugo Daniel da Mota Soares Pinto

Orientador:

**Professor Doutor Paulo Manuel Rodrigues Martins da Costa**

Co-Orientador:

**Dr. Pedro Maria Pacheco da Cunha Osório de Araújo**

Porto 2015

Relatório Final de Estágio

Mestrado Integrado em Medicina Veterinária

## **MÉDICO VETERINÁRIO MUNICIPAL – FUNÇÕES E COMPETÊNCIAS**

Hugo Daniel da Mota Soares Pinto

Orientador:

**Professor Doutor Paulo Manuel Rodrigues Martins da Costa**

Co-Orientador:

**Dr. Pedro Maria Pacheco da Cunha Osório de Araújo**

Porto 2015

## **Resumo**

A Medicina Veterinária é uma atividade profissional de carácter multidisciplinar, cuja importância vem sendo reconhecida ao longo dos anos, apresentando-se, atualmente, como uma das áreas profissionais com maior relevância socioeconómica. Especialista em medicina animal, compete igualmente ao médico veterinário prevenir ou mitigar os impactos que os animais possam ter na saúde humana, seja no momento da interação, seja pelo fato de os animais providenciarem uma fração importante na nossa dieta alimentar, seja ainda pelos potenciais impactos ambientais.

O Médico Veterinário Municipal desempenha dentro da área geográfica do seu município um papel relevante nestes três domínios, cabendo-lhe um papel fundamental na prevenção e correção de fatores ou situações suscetíveis de causarem prejuízos graves à saúde pública, à economia ou ao ambiente.

Ao longo do presente relatório são abordadas as funções e competências do Médico Veterinário Municipal, com particular ênfase na Higiene e Segurança Alimentar no âmbito da execução do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos. Esta abordagem teve como base a informação disponibilizada em vários documentos e a própria experiência vivenciada ao longo dos quatro meses do estágio curricular.

## **Agradecimentos**

Em primeiro lugar, quero agradecer aos meus pais por todo o apoio e pela paciência e confiança que demonstraram durante o meu período acadêmico, marcado por altos e baixos, pois sem eles teria sido uma caminhada em tudo mais difícil. Agradeço ainda à minha irmã, pela força que me transmitiu e à restante família, pela sua importância o meu profundo agradecimento.

Agradeço ao Professor Paulo Martins da Costa, meu orientador de estágio, por toda a serenidade e disponibilidade demonstrada. As suas qualidades como Professor e, igualmente cruciais, como ser humano, serão sempre referências importantes que pretendo ter presentes no meu futuro. Deixo também uma palavra de apreço ao restante corpo docente, pelas experiências positivas e também negativas, pois foi com todas elas que pude crescer e evoluir. Agradeço também à D. Manuela Frias, pelo seu excelente profissionalismo e por toda a disponibilidade revelada.

A todos os meus amigos, um enorme obrigado, sem vocês nunca teria chegado aqui. Todos eles foram decisivos, mas tenho que agradecer especialmente à Raquel, Nesi, Filipa, Maria Pia, Sara, Renata e à Palhinhas, por toda a ajuda, vocês são de outro mundo! Ao Kiko, Bouças, Gil, Tiaguinho, Mário, Tiago, Cathy, Lopes e Zé, um forte agradecimento pela vossa amizade, pelos grandes momentos que passamos, vocês foram igualmente fundamentais.

Durante o meu intercâmbio acadêmico na UFBA, também tive o privilégio de aprender com excelentes Professores e a possibilidade de fazer grandes amizades que em muito me ajudaram nesse período. Um forte agradecimento a todos vocês, em especial ao Japa, Bruno, Bruno Lemos, Marcelo, Rafa e Victor!

Não poderia esquecer toda a equipa que me recebeu durante o estágio curricular, desde os tratadores aos funcionários administrativos que sempre me prestaram todo o apoio e com eles também tive o prazer de aprender. Ao Dr. Pedro Osório, pela forma como me recebeu, por todo o conhecimento que me passou e pelas oportunidades de aprendizagem que me proporcionou, a ele o meu profundo agradecimento. Agradeço igualmente ao Dr. Vitor Aires, que com toda a sua experiência me deu o privilégio de com ele aprender. À Dra. Adélia Pereira, por quem fui recebido neste estágio de forma exemplar e que sempre demonstrou toda a disponibilidade em ajudar, mesmo depois de ter saído da CMP, o meu muito obrigado. Agradeço também aos restantes médicos veterinários por todo o aprendizado que me proporcionaram durante este estágio.

Por fim, agradeço à minha namorada por todo o suporte que me deu durante este período, quando mais precisei nunca me deixou desacreditar e com toda a sua paciência me ajudou a caminhar na correta direção.

## Abreviaturas

|               |                                                                                         |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| APED          | Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição                                       |
| CAMV          | Centros de Atendimento Médico-Veterinários                                              |
| CE            | Comunidade Europeia                                                                     |
| CED           | Capturar-esterilizar-devolver                                                           |
| CMP           | Câmara Municipal do Porto                                                               |
| CRMP          | Código Regulamentar do Município do Porto                                               |
| CTC           | Comissão Técnica de Classificação                                                       |
| DGAV          | Direção Geral de Alimentação e Veterinária                                              |
| DGV           | Direção Geral de Veterinária                                                            |
| DMGA          | Divisão Municipal de Gestão Ambiental                                                   |
| DMPCASU       | Direção Municipal de Proteção Civil, Ambiente e Serviços Urbanos                        |
| DSAVR         | Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais                              |
| DSSA          | Direção de Serviços de Segurança Alimentar                                              |
| <i>e.g.</i>   | <i>exempli gratia</i>                                                                   |
| <i>et al.</i> | <i>et alii</i>                                                                          |
| HACCP         | Plano de Boas Práticas de Higiene ou de Controlo de Pontos Críticos                     |
| MAR           | Ministério da Agricultura e do Mar                                                      |
| MVM           | Médico Veterinário Municipal                                                            |
| NCV           | Número de Controlo Veterinário                                                          |
| OMV           | Ordem dos Médicos Veterinários                                                          |
| PACE          | Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos                                      |
| PCC           | Pontos Críticos de Controlo                                                             |
| PNLVERAZ      | Programa Nacional de Luta e Vigilância Epidemiológica da Raiva Animal e Outras Zoonoses |
| s.d.          | Sem data                                                                                |
| SEPNA         | Serviço de Proteção da Natureza da Guarda Nacional                                      |
| SRD           | Sem Raça Definida                                                                       |
| EU            | União Europeia                                                                          |

# Índice

|                                                                                    |     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Resumo .....                                                                       | i   |
| Agradecimentos .....                                                               | ii  |
| Abreviaturas .....                                                                 | iii |
| 1. Introdução.....                                                                 | 1   |
| 2. Apresentação do Local de Estágio.....                                           | 4   |
| 3. Relatório de Atividades .....                                                   | 8   |
| 3.1. Vistorias no âmbito da higiene habitacional e bem-estar animal .....          | 8   |
| 3.1.1. Enquadramento Legal .....                                                   | 8   |
| 3.1.2. Interpretação prática .....                                                 | 10  |
| 3.2. Controlo de populações animais errantes .....                                 | 12  |
| 3.2.1. Enquadramento legal.....                                                    | 12  |
| 3.2.2. Interpretação prática .....                                                 | 13  |
| 3.2.3. Método experimental de controlo - CED.....                                  | 13  |
| 3.3. Vistorias de Licenciamento de Centros de Atendimento Médico-Veterinário ..... | 15  |
| 3.4. Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE) .....                | 16  |
| 3.4.1. Apresentação do PACE.....                                                   | 16  |
| 3.4.2. Enquadramento legal geral.....                                              | 16  |
| 3.4.3. Objetivos práticos da Legislação Alimentar .....                            | 18  |
| 3.4.4. Género alimentício seguro .....                                             | 20  |
| 3.4.5. Perigos alimentares .....                                                   | 20  |
| 3.4.6. Papel do MVM no âmbito do PACE .....                                        | 22  |
| 3.4.7. Elaboração e execução do PACE.....                                          | 23  |
| 3.4.8. Risco estimado .....                                                        | 25  |
| 3.4.9. Grau de incumprimento .....                                                 | 26  |
| 3.4.10. Auto/relatório de vistoria .....                                           | 28  |
| 3.4.11. Estabelecimentos de comércio a retalho.....                                | 28  |
| 3.4.12. Interpretação prática.....                                                 | 30  |

## 1. Introdução

A Medicina Veterinária compreende, entre uma grande diversidade de competências, a prevenção e tratamento de múltiplas patologias de várias espécies animais, a inspeção higio-sanitária de toda a cadeia de produção alimentar, a defesa do bem-estar animal e da saúde pública, a investigação científica dentro destes domínios e, como tal, é atualmente uma das áreas profissionais com maior relevância socioeconómica.

A perceção da importância do médico veterinário para a saúde pública conduziu a que, em 1946, numa conferência de estruturação da Organização Mundial de Saúde, tenha sido recomendada a criação de uma secção de Saúde Pública Veterinária, estabelecida em 1949 nos seguintes termos programáticos: “A saúde pública veterinária compreende todos os esforços da comunidade que influenciam e são influenciados pela arte e ciência médica veterinária, aplicados à prevenção da doença, proteção da vida, promoção do bem-estar e eficiência do ser humano” (World Health Organization, 1951).

No decorrer das últimas cinco décadas, a importância do médico veterinário na área de saúde pública tornou-se cada vez mais relevante devido ao reconhecimento do seu elevado grau de conhecimento, específico e abrangente, e à influência do mundo animal em várias situações que põem em causa a saúde humana. Num contexto histórico, podemos denominar a medicina veterinária como essencialmente preventiva até aos primeiros anos da década de 1950, sendo o agente etiológico considerado de forma isolada até que, na chamada revolução microbiológica, se observou que vários fatores intervinham juntamente com os diferentes agentes etiológicos no aparecimento de diversas doenças com impacto na saúde pública. As limitações desta abordagem são superadas com a “revolução epidemiológica”, que tem como base uma abordagem específica de cada situação, com compreensão dos diversos fatores causadores de doença; é nesta fase que é introduzida a epidemiologia, que centra o seu estudo nas populações, na medicina veterinária preventiva passando o diagnóstico epidemiológico a constituir uma nova tática para o controlo de doenças (Schwabe, 1984).

Os sólidos fundamentos nas áreas da medicina veterinária preventiva e saúde pública, bem como a capacidade de trabalho interdisciplinar, tornam o médico veterinário num elemento indispensável no auxílio das populações humanas perante os seus principais desafios no abastecimento e segurança alimentares e na interação com os animais (Pfuetzenreiter *et al.*, 2004).

O Médico Veterinário Municipal (MVM) é a autoridade sanitária veterinária concelhia, atuando em benefício da saúde pública, estando este exercício previsto pela regulamentação: Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de maio. Perante a legislação em vigor, os médicos veterinários municipais têm o dever de colaborar com o Ministério da Agricultura e do Mar (MAR), na área do respetivo município, cuja relação funcional é assegurada através das Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais (DSAVR) e da articulação destes com a Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV). A DGAV, enquanto autoridade sanitária veterinária nacional é responsável pela atribuição de poderes a título pessoal e não delegáveis.

Apesar de depender hierárquica e disciplinarmente do respetivo presidente da Câmara Municipal e, funcionalmente, do MAR através dos seus serviços veterinários regionais e da coordenação destes com a DGAV, enquanto autoridade sanitária veterinária concelhia, o MVM tem o poder de, sem dependência hierárquica, tomar qualquer decisão que considere indispensável para a prevenção e correção de fatores ou situações suscetíveis de causarem prejuízos graves à saúde pública.

Compete ao MVM, no exercício de colaboração com a DGAV, as seguintes funções:

1. Colaborar na execução das tarefas de inspeção higio-sanitária e controlo higio-sanitário das instalações para alojamento de animais, dos produtos de origem animal e dos estabelecimentos comerciais ou industriais onde se abatam, preparem, produzam, transformem, fabriquem, conservem, armazenem ou comercializem animais ou produtos de origem animal e seus derivados;
2. Emitir parecer, nos termos da legislação vigente, sobre as instalações e estabelecimentos referidos na alínea anterior;
3. Elaborar e remeter, nos prazos fixados, a informação relativa ao movimento nosonecológico dos animais;
4. Notificar de imediato as doenças de declaração obrigatória e adotar prontamente as medidas de profilaxia determinadas pela autoridade sanitária veterinária nacional sempre que sejam detetados casos de doenças de carácter epizootico;
5. Emitir guias sanitárias de trânsito;
6. Participar nas campanhas de saneamento ou de profilaxia determinadas pela autoridade sanitária veterinária nacional;
7. Colaborar na realização do recenseamento de animais, de inquéritos de interesse pecuário e/ou económico e prestar informação técnica sobre abertura de novos estabelecimentos de comercialização, de preparação e de transformação de produtos de origem animal.

O MVM, apesar do dever de colaboração com os serviços de autoridade anteriormente referidos, possui também um importante papel de decisão noutras áreas igualmente da sua competência, designadamente no domínio da saúde e bem-estar animal, da higiene e segurança alimentar e ainda no desempenho de funções específicas inerentes ao exercício da sua profissão. Deste modo, a promoção da saúde e do bem-estar animal pressupõe iniciativas relacionadas com a atividade do médico veterinário municipal, nomeadamente:

1. Execução de programa regular de vistorias higio-sanitárias a talhos e peixarias no âmbito do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE);
2. Intervenção em situações onde esteja em causa a saúde e/ou segurança pública, no âmbito da interação homem-animal;
3. Intervenção em situações onde se verificam irregularidades na preservação da saúde animal e/ou do bem-estar animal;
4. Identificação eletrónica de canídeos (cães) e felinos (gatos);
5. Acompanhamento e controlo de populações animais;
6. Ações de recolha de animais sem vigilância;
7. Realização de campanhas de profilaxia antirrábica.

As funções e competências do MVM são consideradas dinâmicas e acompanham as necessidades da sociedade e da saúde pública em função do momento, sendo notória essa evolução num contexto histórico. Atualmente, temas como o bem-estar animal e a segurança alimentar movimentam a opinião pública e representam um fator de crescente preocupação na sociedade, pelo que haverá um maior ênfase no assegurar o correto tratamento dos animais, sejam eles de companhia ou de atividade pecuária, assim como na segurança de todos os géneros alimentícios, tendo o MVM um importante papel a desempenhar no cumprimento destes objetivos.

## 2. Apresentação do Local de Estágio

O estágio curricular teve lugar no pelouro do Ambiente, no Serviço de Profilaxia da Raiva que integra o Centro de Recolha Oficial, pertencente à Divisão Municipal de Gestão Ambiental (DMGA) da Câmara Municipal do Porto (CMP), localizado na Rua de S. Dinis, nº249, Porto.



Fotografia 1 – Edifício da CMP, Divisão Municipal de Gestão Ambiental (arquivo pessoal)

De acordo com o descrito na Lei nº 169/99, de 18 de setembro, no que diz respeito ao regime jurídico de funcionamento dos órgãos dos municípios e das freguesias, as Câmaras Municipais constituem Órgãos de Administração Autárquica, compostas por várias Direções, que possuem diversas competências relativas às seguintes vertentes:

- Organização e funcionalidade dos seus serviços e no da gestão corrente;
- Planeamento e desenvolvimento;
- Âmbito consultivo;
- Apoio a atividades de interesse municipal;
- Licenciamento e fiscalização;
- Âmbito das relações com outros órgãos autárquicos;
- Outras competências.

No entanto, o Município do Porto apresenta o seu próprio código regulamentar que reúne de forma sistemática e unitária as principais normas regulamentares, dividido em três grandes partes correspondentes: ao Urbanismo, Ambiente e Ocupação da Via Pública (Câmara Municipal do Porto, 2013).

O Código Regulamentar do Município do Porto (CRMP) permite complementar a legislação nacional vigente de acordo com as características do próprio município, possibilitando um acesso facilitado às normas e maior clareza nas relações entre os munícipes e o serviço autárquico, diminuindo assim o risco de lacunas, repetições ou contradições.

A DMGA constitui uma unidade orgânica da Direção Municipal de Proteção Civil, Ambiente e Serviços Urbanos (DMPCASU) e apresenta como objetivo “desenvolver soluções em prol da gestão e proteção do ambiente urbano e promover o aumento da consciência ambiental coletiva”, tendo ao seu serviço dezenas de “colaboradores com formação multidisciplinar nas áreas de biologia, medicina veterinária, engenharia do ambiente, engenharia química, engenharia alimentar, serviço social, educação de infância, animação cultural ou jardinagem.” (Divisão Municipal de Gestão Ambiental, s.d.).

As suas responsabilidades funcionais são diversificadas e englobam:

- Assegurar o suporte técnico no desenvolvimento de programas de informação e sensibilização ambiental dirigidos à comunidade escolar e população em geral;
- Acompanhar e elaborar estudos com incidências ambientais nas suas diferentes vertentes: ruído, resíduos sólidos, recursos hídricos, qualidade do ar, energia, geologia e biodiversidade;
- Assegurar o suporte técnico à implementação do regime legal sobre poluição sonora;
- Promover a saúde pública e saúde e bem-estar animais;
- Administrar a rede de feiras e mercados municipais;
- Assegurar os serviços de metrologia.

Face ao supracitado, é de salientar a ação de promoção da saúde pública e saúde e bem-estar animais, uma vez que o estágio curricular decorreu nesse âmbito, no Serviço de Profilaxia da Raiva – Canil Municipal, como primeiramente referido.

Tendo em consideração a Lei nº 169/99, de 18 de setembro e a Lei nº 75/2013, de 12 de setembro, que se referem ao regime jurídico das autarquias locais, compete às Câmaras “proceder à captura, alojamento e abate de canídeos e gatídeos”, assim como “deliberar sobre a deambulação e extinção de animais considerados nocivos”, sendo o Serviço de Profilaxia da Raiva – Canil Municipal inteiramente responsável pelo cumprimento das mesmas, dentro dos limites do município do Porto.

Como já mencionado, os municípios dispõem de um código regulamentar que lhes permite ajustar a legislação nacional às suas próprias características e necessidades. No caso do município do Porto, este define que o Serviço de Profilaxia da Raiva constitui o “Serviço que integra o Canil Municipal e visa com a sua atividade garantir o controlo de animais de companhia, realizar as ações inerentes à profilaxia da raiva e outras doenças transmissíveis por animais (zoonoses), proceder à sua recolha, alojamento, e sequestro, promover a redução do abandono e fomentar a adoção responsável” (CRMP: alínea a), título III Animais, Parte C – Ambiente).

O canil municipal é definido pelo CRMP como o “local onde um animal de companhia é alojado por um período determinado pela autoridade competente, não sendo utilizado como local de reprodução, criação, venda ou hospitalização, tendo como principal função a execução de ações de profilaxia da raiva bem como o controlo da população canina e felina do Município” (CRMP: alínea a), título III Animais, Parte C – Ambiente). As ações que decorrem com o objetivo de promover, entre outros, a saúde e o bem-estar animais, encontram-se integradas no código regulamentar do município de acordo com a legislação nacional específica e a sua execução é da competência ou deve ser realizada sob a orientação técnica dos quatro médicos veterinários municipais do Serviço de Profilaxia da Raiva. Para o cumprimento destes objetivos, os médicos veterinários do município do Porto beneficiam da colaboração de uma equipa vital para o Serviço de Profilaxia da Raiva, sendo esta constituída por três tratadoras responsáveis pelos animais alojados, uma brigada de captura e um piquete para o mesmo efeito, um encarregado dos tratadores e um encarregado da brigada de captura, um assistente operacional e uma assistente administrativa.



Fotografia 2 – Canídeo; SRD; Recolhido pela Brigada de Captura; Canil Municipal do Porto (arquivo pessoal)

O canil municipal do Porto está dotado de cinquenta e uma jaulas para alojamento de cães, das quais nove são destinadas a sequestro de animais suspeitos de raiva e três são utilizadas para observação e tratamento de cães recebidos/recolhidos com possíveis patologias que provoquem sofrimento. A área de gatil dispõe de cinquenta e oito jaulas para assegurar o alojamento de gatos, sendo quatro reservadas para o alojamento de gatos recebidos/recolhidos com possíveis patologias que provoquem sofrimento. Assim, trinta e nove canis e cinquenta e quatro gatis estão disponíveis para o alojamento de cães e gatos:

- Que aguardam período de restituição ao proprietário (duração mínima de oito dias úteis);
- Que foram recolhidos no âmbito de processos de irregularidades na detenção dos mesmos;
- Que são depositados pelo tribunal ou no âmbito de ações de despejo e terão de aguardar por decisão relativamente ao seu destino;
- Que são selecionados para adoção.

### **3. Relatório de Atividades**

#### **3.1. Vistorias no âmbito da higiene habitacional e bem-estar animal**

##### **3.1.1. Enquadramento Legal**

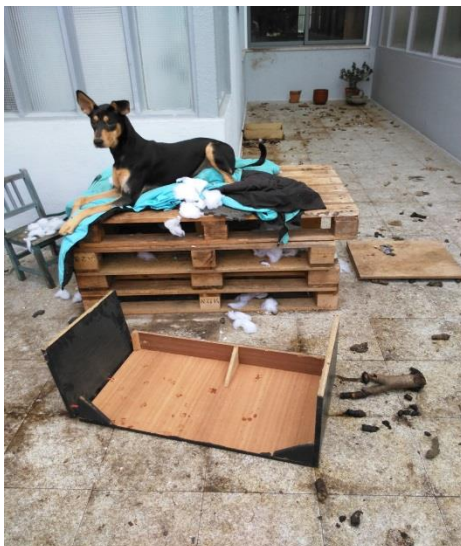
São frequentes os pedidos de intervenção por parte dos munícipes do Porto perante situações de insalubridade habitacional, uma vez que estes casos comprometem a preservação da saúde e bem-estar animais, assim como do bem-estar social e da saúde pública.



Fotografia 3 – Vistoria conjunta com a Delegação de Saúde por motivo de insalubridade associada ao comprometimento do bem-estar animal (arquivo pessoal)

A legislação prevê estes casos e, como tal, existem normas de forma a evitar quaisquer situações de insalubridade. Sendo assim, o Decreto-Lei nº 276/2001, de 17 de outubro, com todas as suas alterações, estabelece as normas legais relativas à convenção europeia para proteção dos animais de companhia e estipula as normas de detenção, alojamento e manejo animal. A legislação vigente regula as obrigações dos detentores dos animais perante o bem-estar destes mas, também, pelos seus comportamentos perante outras pessoas e outros animais, tendo em consideração as condições e os fatores ambientais de alojamento e relativamente à observação diária do próprio animal no sentido de identificar qualquer alteração evidente no mesmo, como sinais de doença, lesão ou mesmo distúrbios comportamentais. A legislação específica define, portanto, que os animais devem ser alvo de vigilância por parte dos seus detentores, sendo estes responsáveis por qualquer anomalia nestes ou por estes provocada.

As normas de detenção de canídeos e gatídeos são igualmente regulamentadas e encontram-se definidas 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), estipulando que a detenção de animais pressupõe boas condições e deve ser desprovida de riscos higio-sanitários no que concerne à conspurcação ambiental e doenças transmissíveis ao homem.



Fotografia 4 – Vistoria realizada por motivo de reclamação relacionada com uma situação de insalubridade associada ao comprometimento do bem-estar animal (arquivo pessoal)

Perante isto, encontra-se estipulado um limite legal relativamente ao número de animais alojados nas habitações, existindo diferenças de acordo com as situações previstas no documento mencionado. Segundo a legislação referida, tendo em consideração que o município do Porto é essencialmente urbano, “nos prédios urbanos podem ser alojados até três cães ou quatro gatos adultos por cada fogo, não podendo no total ser excedido o número de quatro animais, exceto 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 higio-sanitários e de bem-estar animal legalmente exigidos”.

Em situações de incumprimento do disposto, de acordo com o descrito no ponto cinco do artigo terceiro do último diploma, a Câmara Municipal, através do MVM, procede a vistoria conjunta com a autoridade de saúde concelhia no âmbito da saúde humana, detendo o mesmo poderes para solicitar a colaboração e intervenção das autoridades administrativas, policiais e de fiscalização das atividades económicas, sempre que

seja necessário (Decreto-Lei nº116/98, de 5 de maio). Numa fase seguinte, no caso de comprovado o incumprimento das normas de detenção animal e/ou existência de risco para a saúde pública, o detentor é notificado para retirar os animais para o canil ou gatil municipal num determinado prazo estabelecido pelas entidades reguladoras envolvidas, quando não opte por outro destino que reúna as condições previstas no diploma (ponto 5, artigo 3º, Decreto-Lei nº 314/2003, de 17 de dezembro).

### **3.1.2. Interpretação prática**

Durante o estágio curricular, em resposta a pedidos de intervenção devido ao incumprimento das disposições mencionadas, foi possível o acompanhamento de visitas e vistorias conjuntas com a Delegação de Saúde a habitações privadas, sendo esta representada por um técnico de saúde ambiental e um delegado ou sub-delegado de saúde. Nos casos em que se verificaram complicações acrescidas de natureza variada no domínio da resolução do problema, foi solicitada a colaboração do Serviço de Proteção da Natureza da Guarda Nacional (SEPNA), pertencente à Guarda Nacional Republicana, cuja atividade se insere, também, no âmbito destas vistorias.



Fotografia 5 – Vistoria realizada por motivo de reclamação relacionada com o comprometimento do bem-estar animal (arquivo pessoal)

As situações de incumprimento pelas quais foram necessárias vistorias no âmbito de casos de insalubridade e/ou na detenção e manejo de animais de companhia foram as seguintes:

- Animais abandonados em habitações com ausência de vigilância;

- Animais e respetivos detentores a coabitarem em habitações totalmente degradadas;
- Número excessivo de animais perante a legislação em vigor, usualmente associado a situações de insalubridade;
- Habitações utilizadas como hotel para animais desprovidas de autorização legal;

No âmbito destas vistorias várias são as situações que se podem encontrar e cada uma delas deve ser percebida e contextualizada de forma a ser possível a melhor tomada de decisão, quer para os animais, quer para os seus detentores, sem preterir o bem-estar da vizinhança nos casos em que existe prejuízo para estes. Nas vistorias surgiram algumas condicionantes que dificultam a resolução dos problemas evidenciados, muitas vezes exponenciadas pela falta de colaboração dos detentores dos animais que têm dificuldade em perceber que o MVM, no exercício da sua atividade profissional, e em conjunto com a sua equipa de colaboradores procura impreterivelmente a resolução do problema sem prejuízo de nenhum dos envolvidos. Em algumas vistorias foi impossível a observação e avaliação das situações previstas devido à ausência de morador/detentor do animal no local, implicando um gasto de recursos humanos e económicos, tendo sido necessária - no caso da situação se manter - uma nova vistoria e a ativação da via judicial. Na maioria dos casos, observou-se que a origem das situações reclamadas não estavam relacionadas com atos de crueldade ou dificuldades económicas por parte dos detentores, mas sim por estes padecerem de perturbações mentais e/ou habitarem em condições domésticas insalubres, sendo muitas vezes evidente o afeto existente entre detentores e respetivos animais de companhia.



Fotografia 6 – Vistoria conjunta com a Delegação de Saúde por motivo de insalubridade associada ao comprometimento do bem-estar animal (arquivo pessoal)

Devido à incapacidade dos detentores de animais alvos de vistorias neste âmbito interiorizarem que a função dos técnicos presentes é melhorar a situação de todos os envolvidos, frequentemente os mesmos procedem à resolução do problema de forma autónoma, quando o ideal seria uma colaboração de forma a facilitar a eliminação do problema e a sua reincidência.

A resolução dos problemas desta natureza não deve passar apenas por retirar de forma radical os animais aos seus detentores, sendo que este tipo de ação deve ser preconizada sempre em última instância e, com base nisto, é fundamental compreender as verdadeiras razões que conduzem ao aparecimento deste tipo de situações, bem como o contexto que o permite.

### **3.2. Controlo de populações animais errantes**

#### **3.2.1. Enquadramento legal**

Nos termos descritos pela legislação em vigor, compete às Câmaras Municipais proceder ao controlo das populações de animais errantes, nomeadamente das populações canina e felina (gatídeos), de modo a salvaguardar a saúde pública, o meio ambiente e a segurança das pessoas, bem como promover a correção de cenários onde se verifica a subsistência de animais na via ou quaisquer outros lugares públicos (Decreto-Lei nº 276/2001, de 17 de outubro, referente à Convenção Europeia para Proteção dos Animais de Companhia).

Tendo em conta o descrito no CRMP, é da responsabilidade do Serviço de Profilaxia da Raiva a recolha de animais errantes, animais suspeitos de estarem infetados por Raiva (doença de declaração obrigatória provocada por um vírus da família *Rabdoviridae*, pertence ao género *Lyssavirus*) que são sujeitos a sequestro, animais recolhidos no âmbito de ações de despejo, animais alvo de ações de recolha compulsiva, designadamente, por alojamento em cada fogo de um número de animais superior ao estabelecido por lei e por motivos de bem-estar animal, segurança e saúde pública.

As intervenções no âmbito da correção de situações que promovam a subsistência dos animais na via pública ou noutros locais públicos envolvem a proibição de alimentação de animais nestas circunstâncias (ação de cariz sancionatório) (CRMP - artigo C - 3/16º, Título II, Capítulo II – Normas de circulação de cães e outros animais em espaços públicos) e o encerramento de casas devolutas com o objetivo de reduzir a possibilidade de abrigos para as populações animais errantes (comunicação pessoal).

### 3.2.2. Interpretação prática

As ações de recolha são usualmente realizadas pelos colaboradores da brigada de captura sob orientação do MVM, sendo que os métodos utilizados e o material utilizado adequado a cada situação, podendo ser utilizadas armadilhas (jaulas de contenção), laços, açaimes, cordas, zarabatanas (com dardos tranquilizantes) e redes.



Fotografia 7 – Brigada de captura no preparo de rede para a execução de captura de um grupo de canídeos errantes (arquivo pessoal)

Depois de recolhidos, os animais alojados no canil ou gatil municipal são submetidos a exame clínico pelo MVM de forma a avaliar a situação individual de cada animal e o risco, na eventualidade de existir, quer para os restantes animais, quer para os funcionários, quer ainda para os envolvidos numa possível restituição ou adoção. Cabe ao MVM, em função da avaliação do grau de risco que representa, decidir o “destino” dos animais recolhidos, sendo que esta decisão é, e será sempre, a mais difícil para o MVM; o “destino” dado a cada animal mediante decisão do MVM refere-se à possibilidade de disponibilizar os animais para adoção, após cumprimento das normas de profilaxia médico-sanitárias em vigor e pagamento das respetivas taxas aplicáveis ou, em última instância, a eutanásia.

Neste contexto, é indispensável e de carácter obrigatório a identificação eletrónica de cães e gatos, de forma a possibilitar o conhecimento e controlo das populações animais, assim como permitir a indemnidade do país relativamente à raiva.

### 3.2.3. Método experimental de controlo - CED

O Serviço de Profilaxia da Raiva – Canil Municipal procedeu a um período experimental, de janeiro de 2014 até setembro do mesmo ano, onde implementou um procedimento de “capturar-esterilizar-devolver” (CED) gatos errantes com o objetivo de promover o controlo das populações errantes desta espécie, baseado nas premissas

de que a promoção da esterilização e a consequente redução de animais indesejados têm um forte impacto na diminuição de situações irregulares, tais como o número de animais errantes, a detenção de animais em número excessivo e a falta de prestação de cuidados essenciais ao bem-estar animal.

O método CED consiste em capturar os animais de uma determinada colónia, esterilizar, identificar através de um corte na orelha, devolver os animais ao local de origem e acompanhar os animais devolvidos. Este método permite um controlo mais eficiente da população de gatos errantes, pois tem como base o conhecimento científico do comportamento animal e da dinâmica das populações animais, permitindo reduzir a taxa de reprodução e estabilizar as respetivas colónias.

O Decreto-Lei nº 276/2001, de 17 de outubro, com todas as suas alterações posteriores, é omissivo em relação a este tema e inconclusivo, pelo que foi decidido pelos MVM do município do Porto a interrupção do programa até que seja esclarecido em termos de legislação nacional através de um pedido de esclarecimento a outras entidades competentes. Este diploma indica que compete às câmaras municipais a recolha, captura e o abate compulsivo de animais de companhia, sempre que seja indispensável, muito em especial por razões de saúde pública, de segurança e de tranquilidade de pessoas e outros animais e, ainda, de segurança de bens e a interpretação do mesmo sugere que não devem existir animais sem vigilância, isto é, errantes. Por outro lado, refere que as câmaras municipais podem, sob a responsabilidade do MVM, incentivar e promover o controlo da reprodução de animais de companhia, nomeadamente de cães e gatos errantes, o qual deve ser efetuado através de métodos contraceptivos que garantam o mínimo sofrimento dos animais. A interpretação do mesmo sugere que se por um lado não se prevê a existência de animais de companhia sem vigilância, por outro é da competência do MVM reduzir o número de animais errantes através do seu controlo por procedimentos contraceptivos, pelo que o Serviço de Profilaxia da Raiva aguarda pela elucidação do ponto de vista legal referente a este tema.

A estrutura médica veterinária ao serviço do município entende, relativamente ao método referido, que a implementação do método CED em cães implica riscos para a saúde pública que não podem ser descurados, pelo que, na cidade do Porto, fomentar a existência de cães errantes seria regredir no estatuto que o cão tem no município, *i.e.* de animal que necessita de vigilância e proteção. Em oposição, o descontrolo da população de gatos na cidade, e as características da espécie levam a que se aplique o método CED na promoção do controlo de colónias de gatos, quando é possível limitar os riscos para a saúde e segurança públicas, e garantir o acompanhamento efetivo das colónias. O serviço veterinário entende ainda que a aplicação do método

CED deverá ser encarada como uma medida de controlo populacional utilizada apenas para fazer face a uma população de gatos visivelmente excessiva, pelo que a implementação desta técnica sem critérios poderia fomentar a desresponsabilização dos proprietários ao transmitir que os animais poderão permanecer na via pública desde que esterilizados, o que seria um retrocesso na educação populacional do município relativamente aos animais de companhia (comunicação pessoal).

### **3.3. Vistorias de Licenciamento de Centros de Atendimento Médico-Veterinário**

O Decreto-Lei nº 184/2009, de 11 de agosto, regulamenta o exercício da atividade dos centros de atendimento médico-veterinários (CAMV) e apresenta como objeto a prestação de serviços de saúde veterinários. Os CAMV são descritos como unidades de saúde animal onde se prestam serviços de prevenção, diagnóstico e tratamento das doenças dos animais, e incluem os consultórios, clínicas e hospitais veterinários, não sendo da esfera de aplicação do presente diploma os centros de recolha, explorações pecuárias, parques zoológicos, entre outros.

Com vista a reunir todas as condições necessárias inerentes ao exercício da sua atividade, os CAMV devem apresentar os respetivos requisitos referentes às instalações, organização e funcionamento e estão sujeitos a uma declaração prévia de funcionamento, no caso dos consultórios, ou a uma autorização prévia de funcionamento, no que refere a clínicas e hospitais veterinários, tendo em conta que estes requerem um procedimento mais exigente, de acordo com as atividades desenvolvidas.

Até à entrada em vigor do diploma mencionado, o regime de licenciamento obrigava ao requerimento de duas licenças de funcionamento para a mesma atividade, sendo que uma era concedida pela então designada Direção Geral de Veterinária (DGV) e outra pela respetiva Câmara Municipal onde a atividade se localiza, pelo que decorrente do mesmo se verificou uma simplificação processual que beneficia o sector.

De forma a obter a licença de atividade o requerente deve apresentar à DGAV um formulário de declaração ou autorização prévia que engloba informações essenciais, designadamente, sobre o próprio requerente e a caracterização das atividades a exercer, e anexados ao respetivo formulário devem constar documentos que incluem o programa funcional, a memória descritiva e a planta das instalações que deve incluir, entre outras, a localização de infraestruturas para depósito de resíduos e meios de combate a incêndio. Todavia, os procedimentos previstos neste diploma não

dispensam os previstos no Decreto-Lei nº 555/99, de 16 de dezembro, no que se refere ao regime jurídico de Edificação e Urbanização.

O cumprimento dos requisitos necessários à atribuição de autorização de funcionamento é verificado através de vistoria realizada por uma comissão técnica de classificação (CTC), que neste contexto é constituída pelo MVM, um médico veterinário da Ordem dos Médicos Veterinários (OMV) e um médico veterinário da DGAV. Até trinta dias após a data da vistoria a DSAVR conclui a instrução, elabora um relatório final e encaminha ao Diretor-geral de Veterinária para decisão até quinze dias a contar do termo do prazo referido. Sempre que um CAMV não cumpra os requisitos ou manifeste inobservância das regras técnicas previstas no Decreto-Lei mencionado a sua atividade deve ser encerrada ou suspensa até que nova vistoria realizada por uma CTC comprove o término das razões que motivaram a suspensão da atividade do respetivo CAMV.

### **3.4. Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE)**

#### **3.4.1. Apresentação do PACE**

O PACE foi criado em 2008, em virtude da importância da área alimentar e dos potenciais riscos associados à produção e distribuição de géneros alimentícios. A necessidade de uma atividade alimentar sem riscos para a saúde pública repercute-se no crescente aumento de requisitos a cumprir pelos estabelecimentos inseridos neste ramo de atividade. Estes preceitos recaem sobretudo sobre as condições técnicas e sobre o cumprimento dos planos de boas práticas de higiene ou de controlo de pontos críticos (HACCP).

As DSAVR são responsáveis por assegurar o cumprimento deste programa através do MVM que é responsável pelas inspeções higio-sanitárias e controlo da higiene de produção em todos os estabelecimentos de comércio a retalho de carne e pescado da sua área geográfica de atuação. Tendo em conta a legislação vigente, no que concerne à produção de géneros alimentícios de origem animal, a DGAV é a autoridade competente para o controlo e aprovação de estabelecimentos de comércio alimentar.

#### **3.4.2. Enquadramento legal geral**

Em termos legais todas as etapas da cadeia de produção alimentar devem ser tidas em consideração, incluindo a produção, a transformação, o transporte, a distribuição e o fornecimento de géneros alimentícios, sendo incumbida aos operadores das diversas empresas que constituem a cadeia de produção do sector alimentar a

responsabilidade jurídica de garantir a segurança dos géneros alimentícios em todas estas etapas.

De acordo com o estipulado no CRMP, todos os géneros alimentícios destinados a serem comercializados em feiras e mercados ou em regime de venda ambulante, no interior dos limites do município, encontram-se sujeitos a inspeção e fiscalização higio-sanitária, quer sejam frescos, refrigerados, congelados ou por qualquer outra forma conservados ou transformados.

A legislação que regula o sector alimentar é vasta e apresenta uma abordagem global e integrada ao longo de toda a cadeia alimentar, no plano dos estados-membros, de forma a promover um nível elevado de proteção de saúde humana e de proteção dos países da União Europeia (UE) mas também do ponto de vista internacional, de forma a assegurar a segurança dos consumidores. Neste contexto, é importante salientar os documentos mais relevantes inerentes à atividade do MVM relativa à Higiene e Segurança Alimentar:

- O Regulamento (CE) nº178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, “determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios”, tendo entrado em vigor no dia 1 de janeiro de 2005, tratando-se do diploma de carácter fundamental em matéria de legislação alimentar e, derivado a isso, é comumente designada por “Lei dos Alimentos”; este diploma atribui particular importância a novos conceitos que foram reconhecidos na época como fundamentais para garantir a segurança alimentar e minimizar os riscos para a saúde pública associados ao sector alimentar, destacando-se:
  - Rastreabilidade dos géneros alimentícios, de forma a garantir que em qualquer etapa da cadeia de produção alimentar é possível determinar a origem de cada produto, apresentando como pilar fundamental uma base de dados que deve ser atualizada por cada intermediário/operador da cadeia de forma a permitir a gestão da informação;
  - Política abrangente no plano europeu, sendo que a política alimentar na UE deve ser transversal a todos os estados-membros, devendo os mesmos respeitar os princípios e normas de higiene e segurança alimentar ao longo de toda a cadeia alimentar e em todos os seus sectores;

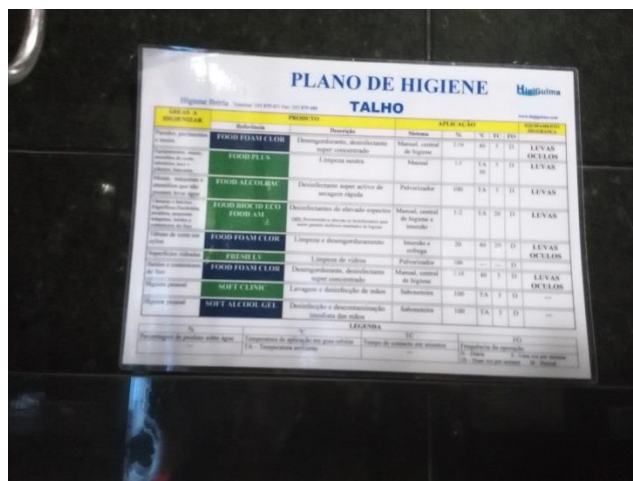
- Decisões sustentadas em análises de risco, com o objetivo claro de assegurar a proteção da saúde pública; o termo análise de risco refere-se a um processo científico, sistemático e documentado de avaliação, gestão e comunicação de risco;
- “Pacote Higiene”, como é denominado este conjunto de documentos legais de âmbito comunitário publicados em abril de 2004, que apresenta uma junção de normas de higiene aplicáveis aos alimentos e aos processos de controlo dessas regras; neste pacote legislativo incluem-se:
  - Regulamento (CE) nº852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, que se refere à obrigatoriedade dos operadores das empresas do sector alimentar apresentarem uma política de produção com base nos princípios HACCP, estabelecendo normas genéricas de confeção, armazenagem e transporte de géneros alimentícios, privilegiando, assim, a higiene dos alimentos;
  - Regulamento (CE) nº853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, que especifica um conjunto de regras de higiene referentes à indústria alimentar de origem animal;
  - Regulamento (CE) nº854/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, que apresenta um conjunto de regras específicas direcionada aos controlos oficiais de produtos alimentares de origem animal.

### **3.4.3. Objetivos práticos da Legislação Alimentar**

Estes documentos permitiram uma consolidação e simplificação legislativa no capítulo da higiene e segurança alimentar, reunindo várias normas legais dispersas por vários diplomas e apresentando de forma sucinta os requisitos e respetiva aplicação nos vários pontos da cadeia alimentar, transmitindo às empresas a responsabilidade de assegurar que todo o género alimentício é seguro e sem riscos para a saúde pública. Este conjunto de regras obriga ainda as empresas do sector a criar e a manter um método de produção que assenta nos sete princípios HACCP:

- Identificar os perigos e medidas preventivas;
- Identificar os pontos críticos de controlo (PCC);
- Estabelecer limites críticos para cada medida associada a cada PCC;
- Monitorizar/controlar cada PCC;
- Estabelecer medidas corretivas para cada caso de limite em desvio;

- Estabelecer procedimentos de verificação;
- Criar sistema de registo para todos os controlos efetuados.



Fotografia 8 – A generalidade dos talhos visitados apresentava um Plano de Higiene publicitado (arquivo pessoal)

Na aplicação destes princípios devem ser considerados determinados pré-requisitos, nomeadamente as estruturas e equipamentos, plano de higienização, controlo de pragas, abastecimento de água, recolha de resíduos, materiais em contato com alimentos, higiene pessoal e formação dos operadores no sentido de serem instruídos no que a boas práticas de higiene diz respeito e permitirem a manutenção do controlo dos perigos associados aos géneros alimentícios. Esta política de segurança alimentar permite, com base nos diplomas legais mencionados, que o sector alimentar caminhe de encontro às necessidades da sociedade que exige a segurança de todos os géneros alimentícios.

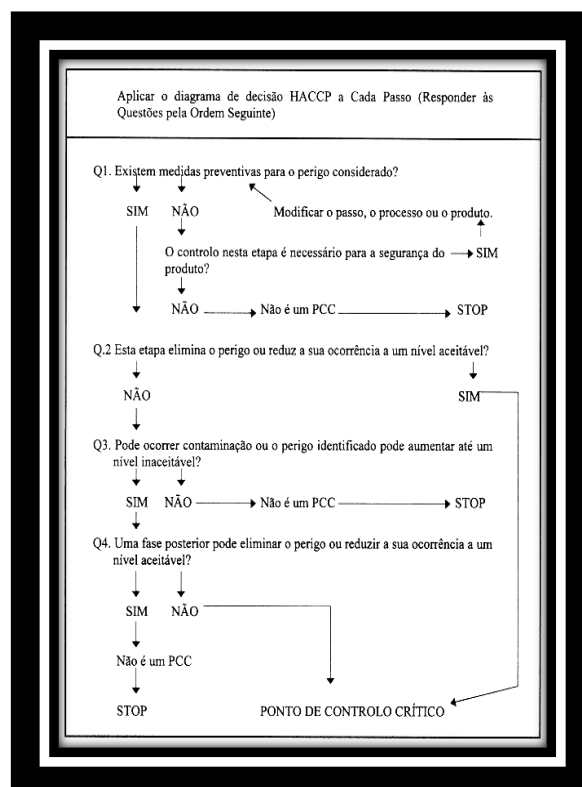


Figura 1 – Diagrama de decisão para a determinação de PCC através do plano HACCP (Mayes, 1992)

#### 3.4.4. Género alimentício seguro

Por género alimentício seguro devemos entender aqueles que sejam isentos de perigos para quem os consome tendo em conta a sua utilização. O perigo alimentar, que se pretende nulo no cumprimento das normas regulamentares deste sector de atividade, é definido segundo o *Codex Alimentarius* como um agente biológico, químico ou físico presente no alimento, ou uma propriedade deste, que pode provocar um efeito nocivo para a saúde ou qualquer contaminação ou crescimento inaceitável, sobrevivência de bactérias em alimentos que possam afetar a sua inocuidade ou qualidade, a produção ou persistência de substâncias como toxinas, enzimas ou produtos resultantes do metabolismo microbiano dos alimentos (Brennan, 2006).

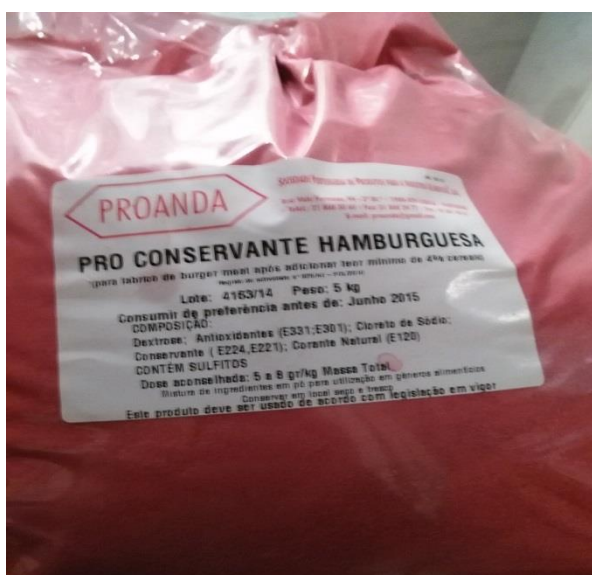
#### 3.4.5. Perigos alimentares

De acordo com o Regulamento (CE) nº178/2002, os perigos alimentares podem ser categorizados em três diferentes tipos:

1. Perigo biológico, onde se inserem microrganismos como bactérias, vírus, fungos, parasitas e toxinas bacterianas, sendo que é a categoria de perigo que mais facilmente se correlaciona com os géneros alimentícios que o

veiculam, estando comumente associado à manipulação dos alimentos pelos operadores;

2. Perigo químico, associado a um vasto conjunto de perigos de origens diversas, podendo estar associado diretamente às próprias características das matérias-primas utilizadas na produção de géneros alimentícios como os alergénios (e.g. glúten, lactose, etc.), ou ser introduzido durante o processo de produção, como os aditivos alimentares quando usados em concentrações inadequadas, ou derivado da contaminação das matérias-primas associada ao uso de medicamentos veterinários (e.g. antibióticos, anabolizantes, coccidiostáticos, parasiticidas, etc.);
3. Perigo físico, de origem variada podendo estar relacionado com as próprias características das matérias-primas utilizadas (e.g. ossos) ou por via da manipulação a que os alimentos estão sujeitos no decurso dos processos (Tabela 1).



Fotografia 9 – Pré-mistura de aditivos - conservante (sulfitos) - comumente adicionados a determinados preparados (arquivo pessoal)

| Material                                           | Principais origens                                                     |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Vidro                                              | Garrafas, jarras, lâmpadas, janelas, utensílios, proteção de medidores |
| Madeira                                            | Produção primária, paletes, caixas, material de construção, utensílios |
| Pedras                                             | Campo, material de construção                                          |
| Metal                                              | Equipamentos, campo, arames, operadores                                |
| Isolamento/Revestimento                            | Material de construção                                                 |
| Ossos                                              | Processamento inadequado                                               |
| Plástico                                           | Embalagens, equipamentos                                               |
| Objetos de uso pessoal (e.g. brincos, anéis, etc.) | Operadores                                                             |

Tabela 1 – Principais origens de perigos físicos nos alimentos (Baptista, P. e Venâncio, A., 2003)

Os perigos alimentares podem ainda ser classificados quanto à sua severidade, isto é, de acordo com o seu potencial de causar doença em três grandes grupos:

1. Severidade alta, onde se inserem os perigos que apresentam efeitos graves para a saúde, podendo causar morte;
2. Severidade média, possuindo uma menor patogenicidade ou gravidade para um mesmo grau de contaminação;
3. Severidade baixa, sendo que os que se incluem neste grupo correspondem às causas mais comuns de surtos e decorrem da ingestão de alimentos que contêm uma grande quantidade de microrganismos patogénicos, no entanto, de baixa patogenicidade.

Na criação de um plano HACCP para um qualquer estabelecimento de produção ou venda de géneros alimentícios é fulcral a classificação dos perigos quanto à sua severidade e na realização da respetiva análise de perigos deve ser considerada a frequência dos perigos, no sentido de determinar aqueles que são significativos (Baptista, P. e Venâncio, A., 2003).

#### **3.4.6. Papel do MVM no âmbito do PACE**

Ao abrigo da legislação vigente, as ações com vista à garantia da segurança dos géneros alimentícios são da responsabilidade dos operadores, como anteriormente mencionado. No entanto, o MVM desempenha um papel fundamental na avaliação das ações planeadas no respeitante à sua exequibilidade e capacidade para garantir os requisitos exigidos. Assim, e de acordo com o Decreto-Lei nº 147/2006, de 31 de julho, os MVM devem proceder periodicamente, no mínimo de uma vez por ano, a vistorias de inspeção aos estabelecimentos inseridos nas respetivas áreas de influência, de modo a:

- Verificar o estado de limpeza das dependências, do equipamento e utensílios, bem como se o processo seguido na lavagem e desinfeção é o mais conveniente, designadamente através da realização de exames laboratoriais;
- Inspeccionar as carnes e seus produtos, dando especial atenção à sua origem e estado de conservação;
- Verificar as condições em que se processa a separação, identificação e encaminhamento dos subprodutos de origem animal não destinados ao consumo humano e outros desperdícios ou detritos;

- Verificar o estado higiénico do pessoal, dos vestiários e das instalações sanitárias, devendo em qualquer caso de suspeição de doença ou afeção ser imediatamente informada a autoridade sanitária competente;
- Verificar a fiabilidade do autocontrolo e a avaliação dos procedimentos baseados nos princípios do HACCP e em matéria de códigos de boas práticas de fabrico e higiene.



Fotografia 10 – Talho vistoriado no âmbito da execução do programa PACE (arquivo pessoal)

#### **3.4.7. Elaboração e execução do PACE**

O programa PACE corresponde ao plano de controlo dos estabelecimentos industriais que laboram alimentos de origem animal, dos estabelecimentos que laboram subprodutos de origem animal e dos entrepostos frigoríficos, mediante vistorias aos estabelecimentos, efetuadas pelas DSAVR do Norte, Centro, Lisboa e Vale do Tejo, Alentejo e Algarve. Em relação aos estabelecimentos de comércio a retalho (talhos, peixarias e supermercados), as DSAVR fazem-se representar através do MVM, que assume a responsabilidade de execução e harmonização dos controlos oficiais (DGAV, 2014).

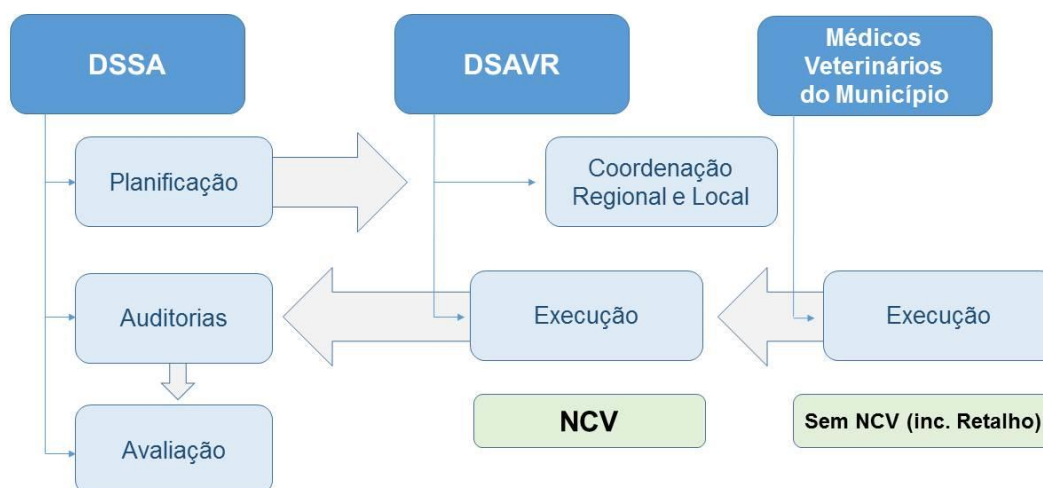


Figura 2 – Representação esquemática das atribuições dos serviços na elaboração e execução do PACE (DGAV, 2012)

Segundo a DGAV, o PACE envolve todos os controlos oficiais realizados nos seguintes âmbitos:

- Aprovação de estabelecimentos, que consiste numa vistoria anterior ao início de laboração, de forma a verificar o cumprimento dos requisitos gerais e específicos previstos na legislação vigente, nos seguintes aspetos:
  - Requisitos gerais aplicáveis aos estabelecimentos do sector alimentar;
  - Requisitos gerais dos locais onde os géneros alimentícios são preparados, tratados, processados e armazenados;
  - Requisitos específicos das instalações, em função das atividades exercidas;
  - Circuitos de pessoal, géneros alimentícios, materiais subsidiários, subprodutos e resíduos;
  - Requisitos dos equipamentos;
  - Fornecimento de água;
  - Conceção de procedimentos baseados nos princípios HACCP;
  - Conceção de sistemas de rastreabilidade.
- Regularmente, durante a laboração, verificar por vistoria as condições de laboração, incluindo as relativas aos seguintes aspetos, além dos mencionados no ponto anterior:

- Higiene do pessoal, formação e instruções;
- Requisitos gerais aplicáveis aos géneros alimentícios;
- Requisitos específicos aplicáveis aos géneros alimentícios, em função da natureza do género alimentício;
- Requisitos aplicáveis aos géneros alimentícios congelados;
- Tratamento térmico;
- Acondicionamento e embalagem;
- Transporte;
- Subprodutos e resíduos;
- Implementação de sistemas de rastreabilidade e de retirada de produtos do mercado;
- Implementação de procedimentos baseados nos princípios HACCP;
- Rotulagem geral, informação ao consumidor, rotulagem nutricional e alegações nutricionais;
- Comércio intracomunitário;
- Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;
- Informação ao consumidor;
- Aditivos;
- Contaminações.

A execução do programa PACE nos estabelecimentos sem Número de Controlo Veterinário (NCV), que incluem os de comércio a retalho, cabe, então, ao MVM e a aplicação do mesmo pressupõe a utilização de listas de verificação homologadas para o retalho e a adoção de um critério de gradação de risco, oferecendo prioridade às vistorias a estabelecimentos baseadas no grau de incumprimento e no risco de atividade. Durante o estágio curricular foi possível acompanhar os controlos oficiais nos estabelecimentos sem NCV, da competência do MVM, não obstante, no âmbito do PACE, as áreas de atuação englobam também os estabelecimentos que laboram produtos de origem animal nas fases de produção, transformação, distribuição e colocação no mercado, incluindo os estabelecimentos industriais e comerciais grossistas com ou sem temperatura controlada (DGV/ DSHPV/ DPIHSPOA, 2008b).

#### **3.4.8. Risco estimado**

O risco estimado dos estabelecimentos sem NCV, incluindo o retalho, é calculado através da média aritmética de dois indicadores: risco associado à atividade e o maior valor de incumprimento dos sete parâmetros avaliados. O grau de incumprimento é

atribuído através da avaliação do MVM no âmbito dos controlos oficiais, enquanto o risco associado à atividade está relacionado com a natureza do processamento ou grau de manipulação e é definido numa escala de um a quatro, que nos casos observados durante o estágio curricular se limitaram aos estabelecimentos de comércio a retalho com manipulação de produtos.

| III. Retalho                                                                                                        | Risco de Atividade |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Exclusivamente comércio de produtos pré-embalados (e.g. venda ambulante de pré-embalados, máquinas de vendas, etc.) | 1                  |
| Com manipulação de produtos (e.g. talhos, pastelarias sem fabrico próprio, etc.)                                    | 2                  |
| Com transformação (e.g. restauração, pastelarias com fabrico próprio, catering, etc.)                               | 3                  |

Tabela 2 – Risco de atividade atribuído no retalho (DGV/ DSHPV/ DPIHSPOA, 2008b)

#### 3.4.9. Grau de incumprimento

Em relação ao grau de incumprimento, o mesmo é classificado de acordo com as oito categorias consideradas fundamentais na avaliação de um estabelecimento (DGV/DSHPV/DPIHSPOA, 2008b):

- Estruturas/equipamento;
- Higiene e limpeza;
- Análises ao produto e superfícies;
- Qualidade da água;
- Rastreabilidade;
- HACCP;
- Subprodutos;
- Rotulagem.



| 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                           |

Tabela 4- Periodicidade da visita de acordo com o risco estimado (DGV/ DSHPV/ DPIHSPOA, 2008b)

#### 3.4.10. Auto/relatório de vistoria

O auto de vistoria é elaborado pelas DSAVR, de acordo com as disposições do Código de Procedimento Administrativo, presentes no Decreto-Lei nº 442/91, de 15 de novembro, com as alterações previstas no Decreto-Lei 6/96, de 31 de janeiro; mediante estes diplomas, o referido auto deverá apresentar toda a informação inerente à vistoria:

- Identificação de todos os envolvidos, incluindo o espaço empresarial alvo;
- Descrição completa das atividades;
- Proposta de decisão (aprovação; suspensão laboral total ou parcial; reprovação);
- Prazo para correção das inconformidades detetadas ou solicitação de cronograma de intervenção.

Não sendo observados incumprimentos que motivem a suspensão ou cessação da atividade, é da responsabilidade das DSAVR a notificação do operador quanto às medidas corretivas a operacionalizar. O MVM, no âmbito das suas competências relativas ao PACE, atribui o grau de risco estimado para cada estabelecimento vistoriado e tem a capacidade de decidir a necessidade de notificação do operador mediante as irregularidades observadas, sendo da competência da respectiva DSAVR o tratamento e monitorização dos dados recolhidos.

#### 3.4.11. Estabelecimentos de comércio a retalho

Em relação aos estabelecimentos de comércio a retalho, podemos considerar dois grupos distintos pelo tipo de produto que comercializam: talhos e peixarias.

- Talhos – são todos os locais de comércio a retalho de “carne”, entendendo-se por “carne” todas as partes comestíveis (incluindo o sangue) de animais de espécie bovina, englobando búfalos e bisontes, suína, caprina e ovina, bem como os solípedes domésticos, de aves de criação, de lebres e coelhos e de caça de criação e de caça selvagem, próprias para consumo humano, ao abrigo do Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, que organiza e apresenta um conjunto de medidas e normas específicas de higiene adequadas aos produtos alimentares de origem animal; o mesmo diploma refere que o termo “carne e seus produtos”, produto comercializado pelos talhos, se refere às carnes frescas, aos preparados de carne e aos produtos à base de carne;
  - Carnes frescas, são todas aquelas que não sofrem qualquer processo de conservação a não ser a refrigeração, congelação, ultracongelação, incluindo a carne embalada em vácuo ou em atmosfera controlada;
  - Preparados de carne, representa a carne fresca, incluindo aquela que é fragmentada através de processos mecânicos que eliminam as características da carne fresca, à qual é adicionada outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos;
  - Produtos à base de carne, denominação atribuída a todos os produtos transformados resultantes da transformação da carne ou da ulterior transformação desses produtos transformados, de tal modo que a superfície de corte à vista manifeste características diferentes das da carne fresca.
- Peixarias – são todos os locais de comércio a retalho de “produtos de pesca”, termo que, segundo o Regulamento (CE) nº 104/2000, de 17 de dezembro de 1999, representa todos os produtos de captura no mar e nas águas interiores e os produtos de aquacultura:
  - Peixe vivo, peixes frescos ou refrigerados, peixe congelado, filetes de peixe e outra carne de peixe (mesmo picada), frescos, refrigerados ou congelados;
  - Peixes secos, salgados ou em salmoura; peixes fumados, mesmo cozidos antes ou durante a defumação; farinhas, pó e *pellets* de peixe, próprios para consumo humano;
  - Crustáceos, mesmo sem casca, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salgados ou em salmoura; crustáceos com

casca, cozidos em água ou vapor; moluscos, com ou sem casca, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salgados ou em salmoura.



Fotografia 12 – Peixe fresco observado durante uma ação de vistoria no âmbito do programa PACE, observando-se a falta de gelo no processo de refrigeração do pescado (arquivo pessoal)

#### **3.4.12. Interpretação prática**

No âmbito da execução do programa PACE por parte dos MVM do Porto, foram realizadas durante o estágio curricular diversas vistorias a estabelecimentos de comércio a retalho de carne e pescado sem aviso prévio, onde foi possível perceber:

- Quais os pontos críticos de maior importância no âmbito da higiene e segurança alimentar:
  - Controlo de temperaturas;
  - Higiene das instalações;
  - Higiene pessoal;
  - Formação dos operadores;
- Quais os documentos que são exigidos aos operadores no processo de comercialização de produtos alimentícios;
- As dificuldades que os agentes económicos, nomeadamente as microempresas, têm em cumprir todos os requisitos legais;
- Todo o processo relacionado com a execução deste programa.

Mediante as vistorias realizadas foi possível identificar dois grandes grupos relacionados com o “grande comércio” e o “pequeno comércio”, onde se verificam

diferentes características estruturais e funcionais com impacto no tipo de serviço oferecido.

#### **3.4.12.1. “Grande comércio”**

O “grande comércio” é representado pelas grandes superfícies comerciais de retalho onde se inserem os supermercados e os hipermercados. De acordo com a legislação e definição da Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição (APED), o supermercado é um ponto de venda predominantemente alimentar e de produtos de grande consumo em sistema de livre serviço, com áreas compreendidas entre 400 e 2500 m<sup>2</sup>, sendo as lojas similares que ultrapassem estes valores denominadas de hipermercados.



Fotografia 13 – Expositor de géneros alimentícios à base de carne observado durante ação de vistoria no âmbito do programa PACE (arquivo pessoal)

Nas superfícies comerciais desta categoria, que estão usualmente associadas a grandes empresas de distribuição ou de comércio a retalho, inserem-se os talhos e peixarias, separados fisicamente das restantes áreas e com funcionários específicos para aquela área de atividade que impedem a possibilidade de contacto entre os produtos e os clientes. Foi possível perceber, igualmente, o controlo da qualidade de serviço existente a nível interno, que apresenta um departamento próprio para o efeito de forma a assegurar os diversos requisitos em termos de higiene e segurança alimentar, sendo evidente o empenho na aplicação rigorosa das regras existentes de forma a cumprir os objetivos de um “alimento seguro”.

#### 3.4.12.2. “Pequeno comércio”

O “pequeno comércio”, de acordo com a APED, corresponde aos espaços comerciais com áreas até aos 700 m<sup>2</sup>. São empresas de cariz familiar, propriedade de uma só pessoa ou de um grupo pequeno de pessoas, que para além de assegurarem a gestão, se apresentam simultaneamente como operadores dentro da respetiva atividade. Foi possível perceber um grande número de microempresas com problemas estruturais, muitas vezes ao nível de recursos humanos com formação para o respetivo ramo de atividade diminuta, sendo perceptível uma notória dificuldade face ao momento que a economia nacional atravessa. Tendo em conta as diversas irregularidades detetadas no momento das vistorias aos estabelecimentos de comércio a retalho inseridos neste grupo, é possível destacar:

- Cabeça da picadora de carne envolta em plástico à temperatura ambiente;
- Plano de HACCP existente mas sem registos de controlo periódicos;
- Falta de gelo no pescado exposto (Fotografia 12);
- Deficiente identificação dos produtos colocados à venda;
- Documentos relacionados com a rastreabilidade dos produtos deficiente e em muitos casos ausente;
- Venda de outros tipos de produtos sem licenciamento.



Fotografia 14 – Produto da pesca (polvo) colocado fora do expositor com ausência de refrigeração, verificado durante ação de vistoria no âmbito do programa PACE (arquivo pessoal)

Algumas das irregularidades encontradas derivam de métodos de trabalho informais que passam de geração em geração (e.g. picador da carne depois da utilização que não é colocado no refrigerador), do grau insuficiente de conhecimento dos operadores e da baixa exigência dos proprietários (e.g. falta de registos de cumprimento do plano

HACCP; falta de identificação dos produtos expostos) e da procura de outras fontes de receita (e.g. venda de produtos sem a respetiva licença), fato justificado pela atual situação económica.



Fotografia 14 – Cabeça de uma picadora de carne colocada no expositor refrigerado após utilização; situação verificada durante ação de vistoria no âmbito do programa PACE (arquivo pessoal)

No entanto, é importante salvaguardar a existência de outras empresas que mesmo inseridas no denominado “pequeno comércio” apresentam uma metodologia de trabalho adequada às exigências legislativas do sector.

## Referências Bibliográficas

APED (2004). Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar. Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição (Ed.).

Baptista, P. e Venâncio, A. 2003. Os perigos para a segurança alimentar no processamento de alimentos. 1ªed. Forvisão – Consultadoria em Formação Integrada. Guimarães, Portugal.

Brennan, J. (2006). Food processing Handbook: Wiley-VCH Verlag GmbH & CO, Germany.

Câmara Municipal do Porto (2013). Acedido em 6 de janeiro de 2015, em: <https://cmpexternos.cm-porto.pt/crmp/>

Codex Alimentarius Commission, (2003). Código de práticas internacionais recomendadas: Princípios gerais de higiene alimentar. CAC/RCP 1-1969, Ver. 4-2003.

Código Regulamentar do Município do Porto. Acedido a 6 de janeiro de 2015, em: <https://cmpexternos.cm-porto.pt/crmp/>

Decreto-Lei nº 116/98, de 5 de maio, *Diário da República nº103/98 – I Série – A*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Decreto-Lei nº 147/2006, de 31 de julho, *Diário da República nº146 – I Série*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Decreto-Lei nº 184/2009, de 11 de agosto, *Diário da República nº154 – I Série*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Decreto-Lei nº 276/2001, de 17 de outubro, *Diário da República nº241 – I Série – A*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Decreto-Lei nº 314/2003, de 17 de dezembro, *Diário da República nº290 – I Série – A*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Decreto-Lei nº 442/91, de 15 de novembro, *Diário da República* nº263/91 – I Série – A. Presidência do Conselho de Ministros.

Decreto-Lei 6/96, de 31 de janeiro, *Diário da República* nº26/96 – I Série – A. Presidência do Conselho de Ministros.

Decreto-Lei nº 555/99, de 16 de dezembro, *Diário da República* nº291/99 – I Série – A. Ministério do Equipamento, do Planeamento e da Administração do Território.

DGV (2010). Carta de missão da DGV de 2010-03-01. Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e das Pescas.

DGV/ DSHPV/ DPIHSPOA, (2008a), Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos, Revisão Nº 01 de 10 de março de 2008.

DGV/ DSHPV / DPIHSPOA, (2008b), Lista de Verificação para estabelecimentos de comércio a retalho de carnes e produtos à base de carne, abril de 2008.

Direção Geral de Alimentação e Veterinária. Acedido em 12 de março de 2015, em: <http://www.dgv.min-agricultura.pt/>

*Divisão Municipal de Gestão Ambiental.* (s.d.). Acedido em 7 janeiro de 2015, em: [http://eduambiental.cm-porto.pt/print\\_gabinete\\_amb.pdf](http://eduambiental.cm-porto.pt/print_gabinete_amb.pdf)

Lei nº 169/99, de 18 de setembro, *Diário da República* nº219/99 – I Série – A. Assembleia da República.

Lei nº 75/2013, de 12 de setembro, *Diário da República* nº176 – I Série. Assembleia da República.

Mayes, T., 1992. Simple users' guide to the Hazard Analysis Critical Control Point concept for the control of microbiological safety. *Food Control* 3, 14-19.

Pfuetzenreiter, M.R.; Zylbersztajn, A. Teaching of health and the curricula of schools of veterinary medicine: a case study. *Interface – Comunic., Saúde, Educ.*, v.8, n.15, p.349-360, mar/ago 2004.

Regulamento (CE) nº 104/2000, de 17 de dezembro de 1999. Jornal oficial da União Europeia. Parlamento Europeu e do Conselho.

Regulamento (CE) nº178/2002, de 28 de janeiro de 2002. Jornal oficial da União Europeia, L 31. Parlamento Europeu e do Conselho.

Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril de 2004. Jornal oficial da União Europeia, L. 139. Parlamento Europeu e do Conselho.

Regulamento (CE) nº853/2004, de 29 de abril de 2004. Jornal oficial da União Europeia, L. 139. Parlamento Europeu e do Conselho.

Regulamento (CE) nº854/2004, de 29 de abril de 2004. Jornal oficial da União Europeia, L. 139. Parlamento Europeu e do Conselho.

Schwabe, C.W. Veterinary Medicine and Human Health. 3. ed. Baltimore: Williams & Wilkins, 1984. 680p.

World Health Organization. Joint WHO/FAO Expert Group on Zoonoses – Report on the First Session, Geneva, 1951. 47p. (Technical Report Series n.40)