

### EDITORIAL



Assumindo o compromisso de ser uma via privilegiada de comunicação entre a Agência e as entidades públicas, o sector produtivo, os consumidores e suas associações no domínio da segurança sanitária dos alimentos, a 2ª edição do Boletim Informativo do Sector Alimentar apresenta um conjunto de temas relacionado com esse domínio, bem como espaços direccionados aos consumidores e às reguladas, que serão desenvolvidos nesta e nas próximas edições do Boletim.

Nesta edição, para além das notícias e do tema em destaque, as principais matérias abordadas são, a importação de alimentos, enquanto uma das componentes do aprovisionamento do mercado nacional em bens alimentares, a legislação sobre a rotulagem dos géneros alimentícios em vigor desde Janeiro de 2010, as doenças transmitidas por alimentos (DTA'S) e a importância dos sistemas de vigilância das DTA's, e o uso de substâncias bioactivas na indústria alimentar (O caso "Lactobacillus Casei Imunitass").

A temática enfatizada nos espaços "consumidor" e "reguladas" é dedicada à

importância da prevenção dos riscos associados ao consumo de alimentos, em particular dos consumidos em épocas festivas, realçando o papel do operador económico e do consumidor.

Este tema está associado à acção conjunta de sensibilização e capacitação que a Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares (ARFA), o Programa da Qualidade para África Ocidental (PQAO), em parceria com a Inspeção Geral das Actividades Económica (IGAE), e a Direcção Geral das Indústria e do Comércio (DGIC) desenvolveram de 10 de Dezembro a 10 de Janeiro, direccionada aos manipuladores de alimentos das padarias, pastelarias, minimercados e supermercados e ao consumidor, com o objectivo de reduzir os riscos inerentes ao consumo de alimentos e desta forma contribuir para a protecção da saúde e dos interesses do consumidor, e por outro lado, favorecer a rentabilização do negócio dos operadores do sector alimentar.

Desejo-lhes uma boa leitura e votos de um próspero Ano Novo com alimentos seguros.

/A Presidente do Conselho de Administração da ARFA em exercício /

- Djamila Reis -

### Ainda neste Boletim ...

- Pg2. ARFA NOTÍCIAS:  
ARFA participou no Simpósio internacional sobre "Tecnologias para a Segurança Alimentar (Food safety)", que teve lugar em Bolonha/Itália.
- Pg2. SERÁ NOTÍCIA  
Realizar-se-á nos dias 11 e 25 de Janeiro de 2011 a 2ª e a 3ª reunião da Comissão Técnica Central do SNCA respectivamente.
- Pg3. SECTOR ALIMENTAR EM CABO VERDE  
Importação de Alimentos no período 2003 a 2009
- Pg6. LEGISLAÇÃO ALIMENTAR  
Rotulagem de Alimentos /DECRETO-LEI nº 24/2009
- Pg8. INSTRUMENTOS DE REGULAÇÃO  
Doenças Transmitidas pelos Alimentos (DTA's) e Sistema de Vigilância das DTA's
- Pg9. ESPAÇO CONSUMIDOR  
Dicas para uma alimentação mais segura
- Pg10. ESPAÇO REGULADAS  
Importância de aplicação das Boas Práticas de higiene e de Fabrico (BPH & BPF)
- Pg12. TECNOLOGIA & INVESTIGAÇÃO  
Uso de substâncias bioactivas na indústria alimentar: o caso "Lactobacillus casei Imunitass"

### DESTAQUE



### Campanha de Sensibilização e Capacitação

A Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares (ARFA), e o Programa da Qualidade para África Ocidental (PQAO) em parceria com a Inspeção Geral das Actividades Económica (IGAE), e a Direcção Geral das Indústria e do Comércio (DGIC), e com o patrocínio da Agência Espanhola de Cooperação Internacional e Desenvolvimento (AECID) lançaram uma campanha de sensibilização destinada aos consumidores e aos operadores económicos do sector alimentar do ramo de panificação e distribuição. Ler mais nas páginas 9 e 10.

#### FICHA TÉCNICA

**Propriedade:** Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares - ARFA; **Redacção e Edição:** Direcção de Desenvolvimento da Qualidade - DDQ; **Fotografias e Imagens:** ARFA e outras instituições; **Periodicidade de edição:** Trimestral; **Distribuição:** electrónica/gratuita



## ARFA NOTICIA:

- Nos dias 9 e 10 de Junho de 2010, a ARFA participou no Simpósio internacional sobre "Tecnologias para a Segurança Alimentar (Food safety)", que teve lugar em Bolonha/Itália. O simpósio tinha como objectivo estabelecer um intercâmbio de conhecimentos científicos, técnicos e tecnológicos em torno de matérias relacionadas com o respectivo tema. Este evento foi promovido pelo Ipack-Ima Days, com sede em Milão.
- No período de 23 a 27 de Agosto, as cidades da Praia, Assomada, São Filipe, Mosteiros, receberam a ADECO, a ARFA e demais parceiros (Câmaras Municipais, ANAC, IGAE, Câmara de Comércio Indústria e Serviços de Sotavento (CCISS) e Associações empresariais de Sotavento (ACAISA), Delegacias de Saúde e a Polícia Nacional), para a apresentação e discussão de temas ligados aos bens e serviços prestados em Cabo Verde, no âmbito da Lei de Defesa do Consumidor.
- Foram publicados no B.O. N.º 33 e N.º 34, I Série, o Decreto - Regulamentar n.º 7/2010 de Agosto de 2010 e o Decreto-Lei n.º 32/2010 de 6 de Setembro de 2010 que estabelecem a organização e o funcionamento, do Sistema Integrado de Alerta Rápido, (SIARA) e do Sistema Nacional de Controlo de Alimentos (SNCA), respectivamente (saiba mais em [www.arfa.cv](http://www.arfa.cv)).
- Nos dias 20 a 28 de Setembro, uma equipa composta por dois técnicos (do Departamento de Avaliação e Comunicação de Riscos (DACR) e do Departamento de Prevenção de Riscos (DPR)) da Direcção de Desenvolvimento da Qualidade (DDQ) desta Agência, deslocou-se a Espanha, para identificar e definir acções relativas ao desenho do plano de cooperação para o ano 2011.

A referida deslocação aconteceu no âmbito de um Convénio Tripartido assinado a 13 de abril de 2010, entre a ARFA, a Agência Espanhola de Seguridad Alimentaria y Nutrición – AESAN e a Consejería de Saude y Bien Estar de la Junta de Comunidades de Castilla la Mancha.

Ainda nesse quadro, decorreu de 30 de Novembro a 03 de Dezembro do corrente ano uma missão técnica composta por quadros da AESAN e da DGSP, Dras Ana Canals e Fátima Rodriguez. Esta teve como objectivo estabelecer o Plano de Acção para 2011.

- No período de 25 a 29 de Outubro a ARFA acolheu uma missão da Agência de Vigilância Sanitária do Brasil (ANVISA), que se deslocou ao país no âmbito do protocolo de cooperação técnica entre as duas instituições, com o objectivo de apoiar na implementação das estruturas de coordenação do Sistema Nacional de Controlo de Alimentos (SNCA) e delinear as principais linhas de colaboração técnica no sector alimentar no âmbito do futuro projecto de cooperação entre as duas agências.
- No dia 09 de Dezembro de 2010, tomaram posse os membros da Comissão Técnica Central (CTC), órgão de assessoria técnica do Conselho Geral (CG) e do órgão central do Sistema Nacional de Controlo de Alimentos (SNCA) e realizou-se a primeira reunião desta Comissão Técnica. A cerimónia de tomada de posse foi presidida pela Dr.ª Djamilia Reis, Presidente do CA da ARFA, em exercício e contou com a participação do representante da OMS em Cabo Verde, e do Assistente do Representante da FAO em Cabo Verde.



## SERÁ NOTICIA:

Realizar-se-á nos dias 11 e 25 de Janeiro de 2011 a 2ª e a 3ª reunião da Comissão Técnica Central (CTC) do SNCA.

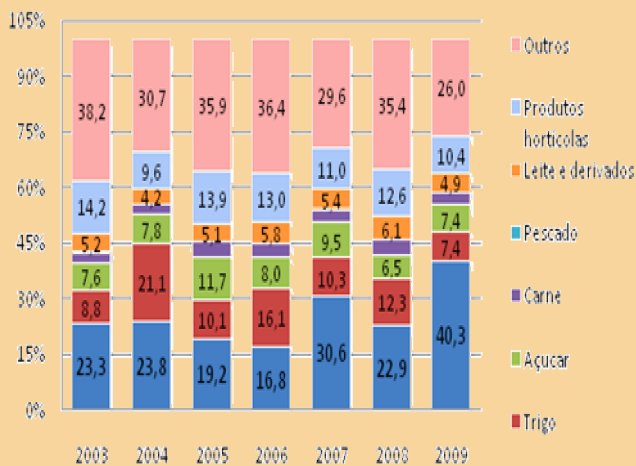
A 2ª reunião terá como objectivo a apresentação do modelo organizacional da Comissão Nacional do Codex adoptado e do cronograma de execução da sua instalação e funcionamento, bem como a discussão das actividades a serem desenvolvidas a nível nacional em 2011 com o suporte do Fundo Fiduciário do Codex.

E a 3ª reunião da CTC terá como agenda: Apresentação e aprovação do regimento interno da CTC; Definição da proposta de Plano de Acção para 2011; Constituição do GT ad hoc para definição de uma estratégia de implementação das CTD (Comissões Técnicas Descentralizadas) e aprovação dos seus termos de referência.

## SECTOR ALIMENTAR EM CABO VERDE: Importação de alimentos - 2003 a 2009

Devido às dificuldades, essencialmente, ligadas à fraca capacidade produtiva (agricultura frágil, indústria incipiente, exiguidade do mercado, reduzida satisfação das necessidades internas de bens alimentares pela produção nacional) Cabo Verde é um importador líquido de bens alimentares.

GRÁFICO 1: PESOS RELATIVOS DE ARROZ, TRIGO E AÇÚCAR NA IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS



A importação de alimentos, constituída tanto pela ajuda alimentar como pela importação comercial, representa em média cerca de 12% do produto interno bruto anual, evidenciando, deste modo, a grande dependência do exterior para a cobertura das necessidades de consumo do país, em termos de bens alimentares.

De acordo com os dados da Direcção Geral das Alfândegas concernentes à importação de alimentos no período de 2003 a 2009, constata-se que os produtos com maior peso na importação, neste período, são o arroz, trigo e açúcar.

Segundo a série cronológica 2003-2009 das frequências relativas do peso da importação desses produtos no total de importação (ver Gráfico 1), no ano 2003 a importação de cereais e açúcar apresenta um valor mínimo 39,7% e no ano 2009 atinge o seu valor máximo 55,1%.

Os países de origem mais frequentes destes produtos são, no caso do trigo a França e Luxemburgo, do arroz a Tailândia, Japão, Vietname e Portugal e do açúcar o Brasil.

O trigo entra no país pela estância aduaneira do Mindelo, o arroz e o açúcar registam uma maior entrada na estância aduaneira da Praia.

As carnes e miudezas comestíveis, frescas, refrigeradas ou congeladas das aves (ver Gráfico 2) são mais importadas entre os produtos da secção carnes e miudezas comestíveis e o peso de importação desses produtos variou de 2.741 t. no ano 2003 para 6.397 t. no ano 2009.

As carnes e miudezas comestíveis, frescas, refrigeradas ou congeladas das aves (ver Figura 2) são mais importadas entre os produtos da secção carnes e miudezas comestíveis e o peso de importação desses produtos variou de 2.741 t. no ano 2003 para 6.397 t. no ano 2009.

A origem mais frequente destes alimentos é o Brasil e os Países Baixos e, o porto da entrada é a estância aduaneira da Praia.

Entre a importação de carnes vermelhas, verifica-se predominância acentuada da importação de carnes de animais da espécie bovina, congeladas (52,7%, 51,3%, 40,4%, 40,3% e 48,6%, respectivamente).

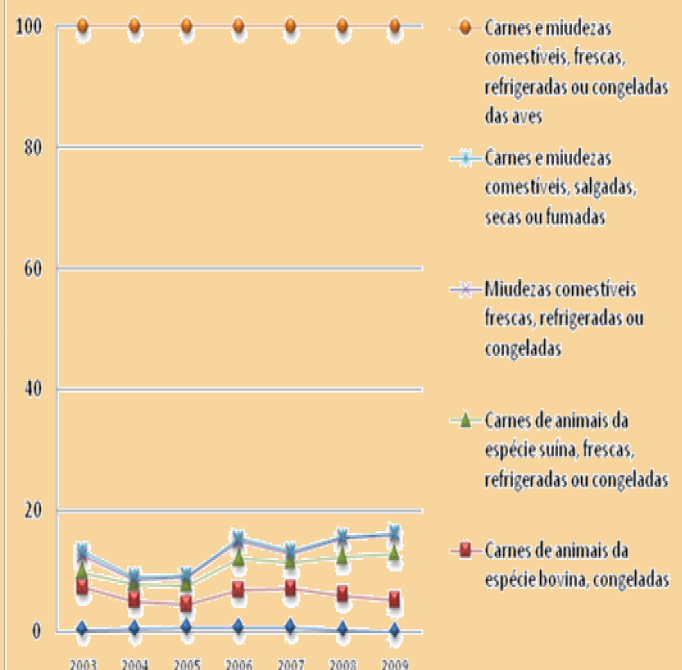
Nos anos 2008-2009 esta tendência altera-se: o maior peso na importação passam a ter carnes de animais da espécie suína, frescas, refrigeradas ou congeladas (40,2% e 47,3%).

O país de importação de carnes de animais da espécie bovina, congeladas é o Brasil. Em 2003 esta importação atingiu 73,25% da importação total das carnes; em 2004 - 74,96%; em 2005 - 85,03%; em 2006 - 87,01%; em 2007 - 73%; em 2008 - 79,04% e em 2009 - 76,10%.

O porto de entrada mais frequente de carnes de animais da espécie bovina, congeladas é a estância aduaneira da Praia.

Em 2003 pela alfândega da Praia entrou no país 67,48% carnes de animais da espécie bovina; em 2004 - 58,84%; em 2005 - 69,39%; em 2006 - 61,27%; em 2007 - 67,64%; em 2008 - 57,13% e em 2009 - 64,57%.

GRÁFICO 2: PESO RELATIVO DA IMPORTAÇÃO DE CARNE E MIUDEZAS

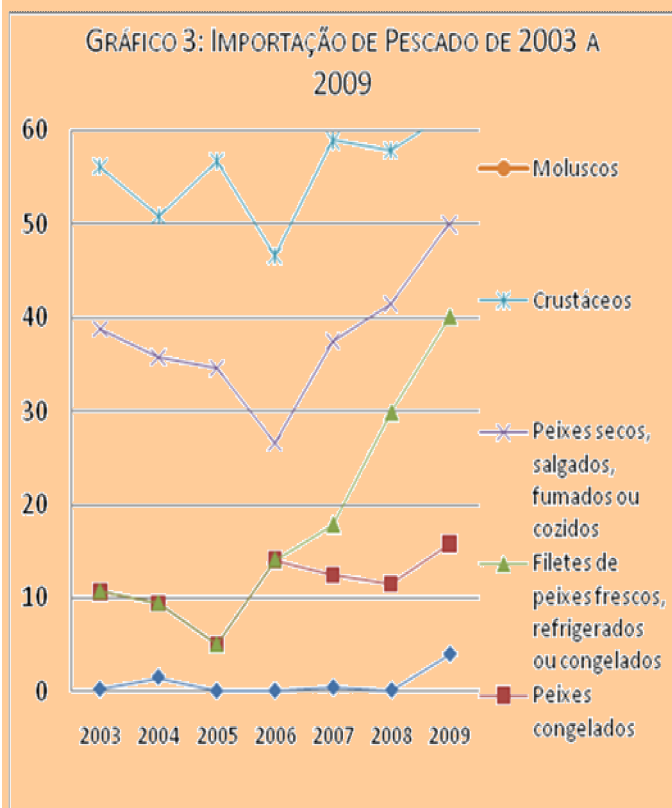


Os países de importação de carnes de animais da espécie suína, frescas, refrigeradas ou congeladas são sobretudo o Brasil, Portugal e Espanha. Cerca de 57% a 81% desses produtos entra no país através da estância aduaneira da Praia.

Nos anos 2003-2009, entre a importação do Pescado (ver Gráfico 3) distingue-se os Moluscos, apresentando maior percentagem de total importado: 43,8% em 2003, 49,2% em 2004, 43,2% em 2005, 53,3% em 2006, 41,1% em 2007, 42,2% em 2008 e 38,1% em 2009.

Os principais países de importação destes produtos são Portugal e Espanha.

A procedência de uma percentagem significativa, dos Moluscos que entraram no país nos anos 2003, 2004 e 2009, (40,1%, 57,1% e 39,0%, respectivamente) não foi identificada.

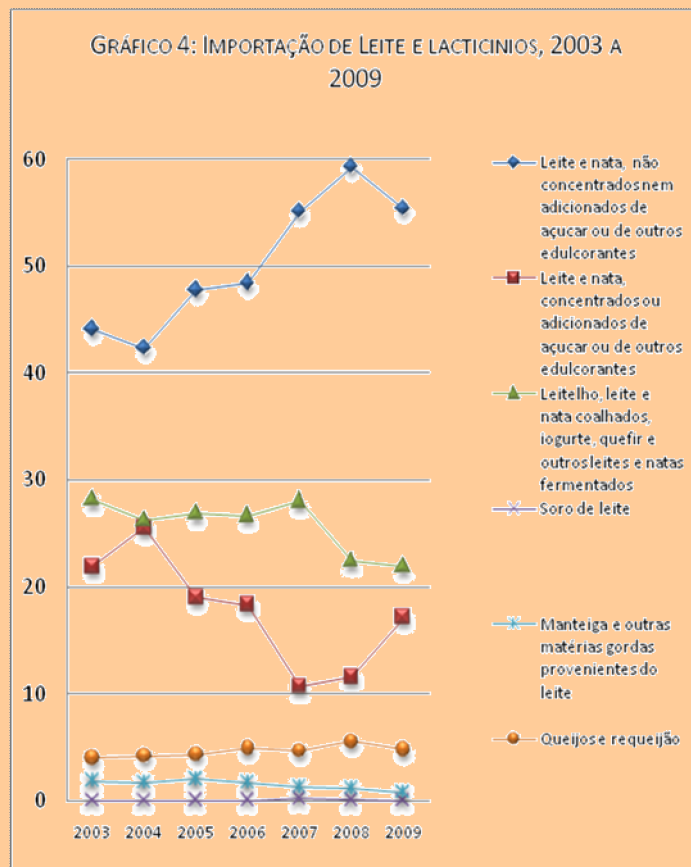


Os pontos de entrada mais frequentes destes produtos são as estâncias aduaneiras da Praia, do Mindelo e de Espargos.

Entre importação de leite e laticínios (ver Gráfico 4) prevalece o leite e a nata, não concentrados nem adicionados de açúcar ou de outros edulcorantes, representando 44,1% da importação total em 2003, 42,3% em 2004, 47,8% em 2005, 48,4% em 2006, 55,1% em 2007, 59,3% em 2008 e 55,4% em 2009.

Geralmente, o leite e a nata provêm da Alemanha, Bélgica, dos Países Baixos e de Portugal.

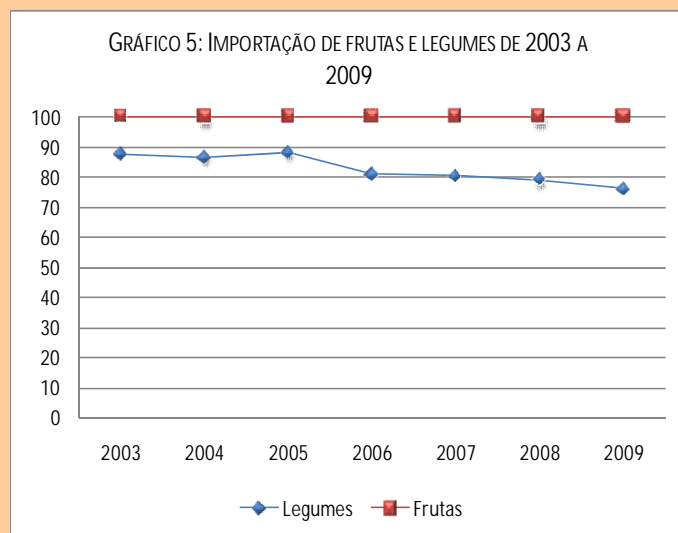
Esses produtos entram no país através das estâncias aduaneiras do Mindelo e da Praia.



Nos anos 2003-2009 a importação de legumes ultrapassou a importação de frutas em média 66% (Ver Gráfico 5).

Os países de origem de legumes são os Países Baixos e de frutas Portugal.

O porto da entrada desses alimentos é a estância aduaneira da Praia.





**Produtos alimentares importados, peso em kg**

Produto	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
<b>Aroz</b>	27.499.387	41.853.452	28.190.825	27.027.868	61.731.732	42.864.840	91.999.634
<b>Trigo e mistura de trigo com centeio</b>	10.449.326	37.102.574	14.826.078	25.843.698	20.695.333	22.959.985	16.944.023
<b>Açúcares de cana ou de beterraba e sacarose quimicamente pura, no estado sólido.</b>	8.939.862	13.727.076	17.201.532	12.800.039	19.173.851	12.128.553	16.973.039
<b>Cervejas de makte</b>	9.157.485	10.153.244	9.377.826	9.831.050	9.606.682	9.922.107	8.334.447
<b>Batatas frescas ou refrigeradas</b>	8.445.048	8.915.705	10.924.421	8.711.667	9.130.861	9.605.394	9.672.221
<b>Águas, incluídas águas minerais e as águas gaseificadas, adicionadas de açúcar e outras bebidas não alcoólicas, excepto sumos de frutos</b>	9.010.876	8.397.471	5.717.549	4.039.039	4.218.791	4.283.378	3.595.499
<b>Óleo de soja e respectivas fracções, mesmo refinados, mas não quimicamente modificados</b>	4.583.014	7.387.659	5.366.394	7.165.815	6.850.675	7.468.060	6.228.515
<b>Carnes e miudezas comestíveis, frescas, refrigeradas ou congeladas das aves.</b>	2.740.970	4.115.901	5.272.933	4.982.189	6.092.755	6.289.929	6.397.260
<b>Águas, incluídas águas minerais e as águas gaseificadas, não adicionadas de açúcar, gelo neve</b>	4.115.470	3.970.247	4.570.145	4.595.551	4.937.604	5.689.968	5.579.579
<b>Leite e nata, não concentrados nem adicionados de açúcar ou de outros edulcorantes.</b>	2.697.411	3.156.148	3.584.698	4.496.675	5.987.906	6.722.990	6.239.619
<b>Legumes de vagem, secos, em grão, mesmo pelados ou partidos.</b>	3.613.061	2.705.476	3.123.963	4.123.865	4.518.667	4.606.081	3.744.877
<b>Cebolas, chalotas, alho comum, alho-porro e outros.</b>	1.793.096	2.188.851	2.825.317	2.710.998	2.672.616	2.817.253	2.845.640
<b>Leitelho, leite e nata coalhados, iogurte, quefir e outros leites e natas fermentados ou acidificados.</b>	1.725.198	1.958.183	2.019.959	2.475.607	3.044.287	2.547.098	2.468.703
<b>Preparações alimentícias</b>	1.873.404	1.918.857	2.336.963	1.715.488	1.679.765	4.418.399	2.522.788

## LEGISLAÇÃO ALIMENTAR: Rotulagem dos alimentos

### O Rótulo – Identifica o que é vendido – informa o comprador!

#### Parte I

#### Princípios Gerais da Rotulagem e Menções Obrigatórias!

As trocas comerciais fazem parte do nosso dia-a-dia, seja para a aquisição de produtos, como de serviços. Mas para fazermos escolhas em consciência e racionais, temos necessidade de possuir informações sobre o que se pretende adquirir, salvaguardando assim que as trocas são realizadas de forma leal, e que o consumidor não é defraudado.

Foi com essa filosofia que em 2009 promoveu-se a publicação do DECRETO-LEI Nº24/2009 que estabelece as normas de ROTULAGEM DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS destinados a serem FORNECIDOS DIRECTAMENTE AO CONSUMIDOR FINAL, e ainda regula determinados aspectos da sua APRESENTAÇÃO e PUBLICIDADE.

Como forma de desmitificar e dar a conhecer este diploma e o que estabelece, serão publicados uma série de artigos sobre o mesmo, onde resumidamente se apresenta os principais aspectos que passam a ser obrigatórios por lei.

Assim, neste primeiro artigo iremos abordar:

- Princípios da Rotulagem
- Menções obrigatórias e excepções;
- Rotulagem de géneros alimentícios não pré-embalados;
- Idioma; e
- Modo de Marcação das menções obrigatórias.

#### QUAIS SÃO OS PRINCÍPIOS GERAIS DA ROTULAGEM?

As informações constantes nos rótulos não devem de nenhuma forma induzir em erro o consumidor principalmente sobre as características dos géneros alimentícios e em particular, sobre a sua natureza, identidade, qualidades, composição, quantidade, durabilidade, origem ou proveniência, modo de fabrico ou de obtenção.

Também não deve atribuir ao género alimentício efeitos ou propriedades que não possua, ou então sugerir que o género alimentício possui características especiais quando todos os géneros alimentícios similares possuem essas mesmas características e muito importante, não atribuir a um género alimentício propriedades preventivas, terapêuticas ou curativas de doença humana, bem como mencionando tais propriedades, sem prejuízo das disposições aplicáveis às águas minerais naturais e aos géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial.

#### QUAIS AS MENÇÕES OBRIGATÓRIAS QUE DEVEM CONSTAR NUM RÓTULO?

A rotulagem dos géneros alimentícios pré-embalados deve incluir as seguintes indicações obrigatórias:

- a) A denominação de venda;
- b) A lista dos ingredientes;
- c) A quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes;
- d) A quantidade líquida, nos géneros alimentícios pré-embalados;
- e) Prazo de validade;
- f) As condições especiais de conservação e de utilização;
- g) O nome e endereço do fabricante/acondicionador/vendedor/empresa importadora;
- h) O local de origem ou de proveniência;
- i) O modo de emprego, quando aplicável;
- j) Teor alcoométrico volúmico adquirido, para as bebidas com um teor alcoométrico superior a 1,2%; e
- k) O lote.

## O RÓTULO DE QUE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTÁ DISPENSADO DE TODAS DESSAS MARCAÇÕES?

Para os géneros alimentícios apresentados para VENDA A GRANEL ou AVULSO, EMBALADOS NOS POSTOS DE VENDA, a pedido do comprador; ou PRÉ-EMBALADOS PARA VENDA IMEDIATA, não é necessário constar o prazo de validade e o nome e endereço do fabricante/ acondicionador/ vendedor/ empresa importadora.

Isso é aplicável porque os géneros alimentícios pré-embalados para venda imediata, para além das indicações obrigatórias a que estão sujeitos, devem:

- Ser claramente identificados, de modo a distingui-los dos pré-embalados em geral e não induzir o consumidor em erro quanto à sua natureza e durabilidade;
- Indicar a data do dia em que são expostos à venda; e
- Ser retirados no final do dia, não podendo ser novamente expostos à venda.

Também para estes produtos, a lista de ingredientes pode não constar no rótulo de venda, desde que essa informação seja acessível/visível ao consumidor, ou dada a conhecer, verbalmente, pelo agente vendedor, a pedido do consumidor

## EXISTEM EXCEPÇÕES DE MARCAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM ALGUMAS EMBALAGENS?

Sim, nas embalagens cuja face maior tenha uma superfície inferior a 10 cm<sup>2</sup>, nas embalagens de fantasia, tais como pequenas figuras ou lembranças e nas garrafas de vidro destinadas a ser reutilizadas, apenas é obrigatório:

- Denominação de venda;
- Quantidade líquida; e
- Data de validade.



## COMO DEVERÃO SER INSCRITAS ESSAS MENÇÕES OBRIGATÓRIAS?

As informações devem ser inscritas em caracteres indelévels, facilmente visíveis e legíveis, num local em evidência, e redigidas em termos corretos, claros e precisos, não podendo qualquer delas ser dissimulada, encoberta ou separada por outras menções ou imagens.

## ONDE DEVEM FIGURAR AS INDICAÇÕES OBRIGATÓRIAS?

Para os géneros alimentícios pré-embalados, devem figurar na pré-embalagem ou numa etiqueta ligada a esta. Se os produtos são vendidos avulso, as menções devem constar em letreiro apropriado e afixado junto do género alimentício.

Importante anotar que, a denominação de venda, a data de validade e a quantidade líquida e teor alcoólico, devem figurar no MESMO CAMPO VISUAL.

## EM QUE IDIOMA DEVEM SER REDIGIDAS AS MENÇÕES OBRIGATÓRIAS?

Os rótulos deverão conter todas as informações obrigatórias em PORTUGUÊS! Sem prejuízo da sua reprodução noutras línguas.

Essas informações obrigatórias podem constar numa etiqueta complementar, se o rótulo original se encontrar em língua estrangeira

Em caso de dúvida ou se verificar alguma anomalia no rótulo do produto que pretende adquirir, não hesite em utilizar o livro de reclamações!

## INSTRUMENTO DE REGULAÇÃO NO SECTOR ALIMENTAR: Importância das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) e dos sistemas de vigilância das DTA's

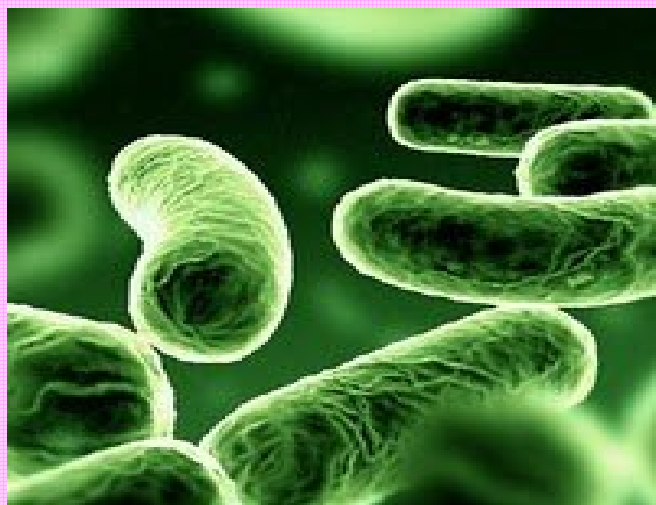
A nossa saúde está directa ou indirectamente relacionada aos nossos hábitos de vida e de consumo, e a segurança dos produtos e serviços que utilizamos é um factor importante a ser considerado.

A ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA's vem aumentando de modo significativo em nível mundial. Como alguns factores que contribuem para a emergência dessas doenças podemos destacar, o crescente aumento das populações, a existência de grupos populacionais vulneráveis ou mais expostos, exposição das populações a alimentos destinados ao pronto consumo, o processo de urbanização desordenado, o consumo de alimentos em vias públicas, a utilização de novas tecnologias de produção, a mudança de hábitos alimentares e ainda o deficiente controlo dos órgãos públicos e privados, no tocante à qualidade dos alimentos ofertados às populações.

A multiplicidade de agentes causais e as suas associações a alguns dos factores citados resultam em um número significativo de possibilidades para a ocorrência das DTA's, infecções com características de surto ou de casos isolados, com distribuição localizada ou disseminada e com formas clínicas diversas.

A apresentação clínica mais comum das DTA's toma a forma de sintomas gastrointestinais, mas também podem conduzir a doenças crónicas com risco de vida, incluindo desordens ginecológicos ou imunológicos, bem como insuficiência de múltiplos órgãos, doenças como o câncer e em alguns casos pode levar até a morte.

Mundialmente as DTA's continuam a ser responsáveis pelo alto índice de morbidade e mortalidade na população em geral, mas particularmente para os grupos de risco, como crianças e jovens, idosos e imunodeprimidos. Segundo a OMS todo dia no mundo 40 mil pessoas, principalmente crianças, morrem por desnutrição ou por doenças associadas aos alimentos.



Fonte: Google.pt



Salmonella

Fonte: <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b4/SalmonellaNIAID.jpg>

A carga global das DTA's e seu impacto sobre o desenvolvimento e o comércio é actualmente desconhecida, isto porque a incidência dessas doenças é difícil de estimar, conforme relata a OMS.

Em Cabo Verde, assim como em muitos países africanos, há uma enorme carência de políticas e programas adequados em matéria de higiene e segurança dos alimentos que permitam dar resposta aos desafios actuais neste domínio.

Isso porque, de uma forma geral, as condições do país em matéria de higiene e salubridade, em todas as fases da cadeia alimentar são insatisfatórias, constituindo um dos principais factores de risco de contaminação dos alimentos com consequências negativas na saúde pública.

De acordo com os dados do boletim epidemiológico de 2007 do Ministério da Saúde no tocante as doenças diarreicas no grupo 5 e mais anos e diarreias com sangue, registou-se "um aumento de casos com relação a situação epidemiológica das doenças e afecções de notificação obrigatória, comparativamente com o esperado"

Como iniciativa e dado a finalidade de contribuir para a protecção da Saúde Pública dos consumidores Cabo-verdianos, e por que ainda em Cabo Verde, não existem estudos concretos que indicam a real incidência e prevalência (Carga de Doença) das Gastroenterites Agudas (GIA) provocadas pelo consumo de alimentos, a Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares (ARFA) em parceria com instituições nacionais, pretende realizar com apoio da OMS um estudo para determinar a prevalência e estimar a CD das GIA provocadas pelo consumo de alimentos, como contributo valioso na defesa da Saúde Pública.

Através da utilização dos dados gerados pelo estudo, posteriormente a Agência com o apoio dos seus parceiros institucionais, pretende promover a criação e implementação de um Sistema de Vigilância das DTA's no país com vista a monitorar e prevenir essas doenças, bem como diminuir o impacto económico que essas enfermidades geram para o sector da saúde, comércio e turismo.



## ESPAÇO CONSUMIDOR: Dicas para uma alimentação mais segura

A Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares (ARFA) recomenda aos consumidores um conjunto de dicas, baseado nas "5 chaves para uma alimentação mais segura" da Organização Mundial da Saúde (OMS), que garantem maior segurança no acto da compra, manipulação, confeção e conservação de alimentos típicos desta época.



1. Mantenha a limpeza da cozinha e dos utensílios. Deve lavar as mãos sempre que iniciar ou reiniciar a preparação dos alimentos e durante todo o processo; e sempre que se mudar do tipo de alimento que está a preparar para se evitar a contaminação cruzada. Lavar as mãos depois de se usar a casa de banho é uma regra de ouro. Um outro passo importante é manter os animais e as pragas afastados dos alimentos e locais de manipulação.



2. Separe os alimentos crus dos cozinhados desde a sua aquisição até a sua confeção. Nesse sentido, quando for as compras, separe a carne e o peixe (Peru, Bacalhau, etc.) dos restantes géneros alimentícios. Em casa, guarde-os a temperaturas adequadas e em recipientes fechados, para que não haja contacto entre esses dois tipos de alimentos. Durante a sua preparação e confeção, utilize diferentes utensílios e equipamentos, como facas e tábuas de corte.



3. É importante garantir uma correcta preparação dos alimentos visto ser a forma mais eficaz de diminuir os riscos de contaminação microbiológica por via alimentar. A maior parte dos microrganismos associados aos alimentos (bactérias, vírus e parasitas) pode ser destruída quando o alimento é cozido ou reaquecido em tempo suficiente e em temperatura adequada. A temperatura interna do alimento deverá atingir pelo menos 75°C no processo de cozedura.



4. Mantenha os alimentos a uma temperatura segura de acordo com as suas características. Para que saiba qual a temperatura mais adequada para os seus produtos, deve estar atento a sua rotulagem, que deve indicar, entre outras informações, qual a sua temperatura de conservação. Os alimentos refrigerados devem ser mantidos a temperaturas iguais ou inferiores a 5 °C. Os congelados a (-12) °C, e os ultracongelados a (-21) °C, devendo-se evitar as temperaturas de risco, compreendidas entre os 5 os 60°C, uma vez que, ao longo desta gama de temperaturas, os microrganismos multiplicam-se rapidamente. Não armazene os alimentos por muito tempo, mesmo que no frigorífico. Os alimentos quentes devem ser mantidos acima dos 60°C e nunca deixados mais de 2 horas a temperatura ambiente.



5. Exija segurança e qualidade no acto da aquisição de alimentos. Aspectos como a interpretação correcta dos rótulos em particular, o prazo de validade, a observação da integridade das embalagens e a escolha de alimentos frescos e em boas condições, são critérios importantes a ter em conta no momento da escolha. Observe também os aspectos relativos à higiene dos vários tipos de equipamentos, utensílios e materiais que entram em contacto directo com os alimentos;

Muitos dos pratos típicos de Festas são confeccionados com alimentos de origem animal como a carne (Peru, Pato, Frango), peixes (Bacalhau) e frutos do mar (Camarão, Lagosta, etc.), bem como é típico o consumo de frutos secos e produtos de doçaria e pastelaria, logo há que redobrar os cuidados na compra, manipulação e conservação deste tipo de alimentos.

Garanta mais segurança e qualidade para si e para os seus.

## ESPAÇO REGULADAS: Importância de aplicação das Boas Práticas de Higiene e de Fabrico((BPH & BPF)

No quadro da acção conjunta de sensibilização e capacitação dos consumidores e operadores económico, a ARFA e o POAO em parceria com outras autoridades competentes (IGAE e DGIC), com o patrocínio da Agência Espanhola de Cooperação Internacional e Desenvolvimento (AECID), promoveram a realização de um curso de introdução às Boas Práticas de Higiene e Fabrico destinado aos gerentes e manipuladores das padarias, pastelarias, minimercados e supermercados nas cidades da Praia e do Mindelo de 15 a 22 de Dezembro de 2010.

Este curso teve como objectivo sensibilizar os operadores do sector alimentar sobre a importância e as vantagens da aplicação das Boas Práticas de Higiene e de Fabrico, como forma de obter alimentos seguros, proteger a saúde do consumidor, rentabilizar o seu negócio e estar em conformidade com a legislação em vigor desde de Janeiro de 2010 (decreto-lei nº 25/2009. - que estabelece as regras de higiene dos géneros alimentícios)

Caro operador do ramo alimentar, a seguir apresenta-se algumas informações chave sobre as Boas Práticas de Higiene e fabrico. É fácil aplicar as BP e as vantagens são significativas.

As Boas Práticas (BP) são procedimentos que devem ser adoptados por serviços que fornecem alimentos, a fim de garantir a segurança e a conformidade dos alimentos preparados. As BP baseiam-se nos princípios de higiene estabelecidas pela legislação vigente nacional (Decreto-lei nº 25/2009) e/ou internacional, nomeadamente as normas do Codex Alimentarius.

O objectivo da aplicação das BP é proteger a saúde da população, proporcionar a melhoria das condições higiénicas dos alimentos preparados e aperfeiçoar as acções de controlo sanitário.

As BPH e BPF devem ser aplicadas aos diferentes estabelecimento que manipulam, preparam e vendem alimentos, tais como: cantinas, "snack-bar", padarias, pastelarias, restaurantes, bares, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, super mercados, minimercados, na indústria alimentar, entre outros.

A aplicação das boas práticas traz as seguintes vantagens para o operador económico:

- Favorece a produção de alimentos confiáveis e seguros;
- Melhora a qualidade do serviço;
- Ajuda a conquistar novos clientes;
- Reduz o número de sanções e multas;
- Favorece o cumprimento da legislação;
- Reduz o desperdício na aquisição da matéria-prima junto dos fornecedores comprometidos com as boas práticas de higiene e fabrico;
- Economiza produtos de limpeza;
- Ajuda na obtenção de alvará sanitário ou documento equivalente.

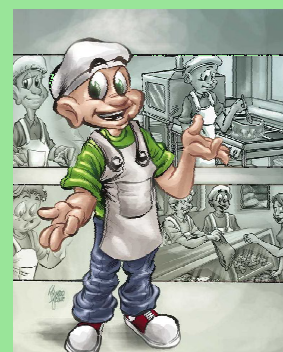


Foto: Guia editado pela ARFA

E ainda contribui para a protecção da saúde da população, reduzindo a taxa das doenças transmitidas por alimentos contaminados.

Passa-se a citar algumas dicas de Boas Práticas de Higiene e Fabrico:

### 1. No local de trabalho

O local de trabalho deve ser:

- Limpo e organizado;
- Bem iluminado e ventilado;
- Não deve haver cruzamentos de tarefas;

- Dimensão adequada para todas as operações;
- As instalações físicas devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável;
- As casas de banhos e vestiários não devem comunicar directamente com as áreas de manipulação de alimentos;
- Os lavatórios devem ser utilizados exclusivamente para higiene das mãos na área de manipulação de alimentos.

## 2. Recomendações para Manipuladores:

- Tomar banho diariamente;
- Usar os cabelos presos e com toucas;
- Não usar adornos (relógio, brincos, anéis etc.)
- Lavar bem as mãos sempre que:
  - Iniciar ou mudar de tarefas;
  - Tocar no nariz, orelhas, boca, coçar a cabeça ou outra atitude que contamine as mãos; e
  - Após o uso da casa de banho e a manipulação de lixo;
- A descrição dos procedimentos de limpeza deve ser estabelecida e registada;
- Nunca se deve guardar os produtos de limpeza juntamente com os alimentos.
- A manutenção da limpeza deve ser feita por um funcionário capacitado para este fim;



## 3. Recomendações para o controlo de pragas

- Devem existir barreiras físicas para impedir a entrada de pragas (Baratas, Ratos, Formigas, moscas etc.);
- Controlo do lixo, para impedir a atracção, o abrigo, a entrada ou a proliferação de pragas;
- O lixo deve ser retirado todos os dias ou sempre que o recipiente estiver cheio e deve ser mantido longe das áreas de exposição dos alimentos.

## 4. Abastecimento de água

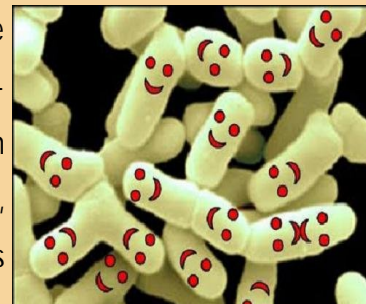
- Deve-se realizar periodicamente o controlo da qualidade da água
- Recomenda-se o uso de água potável a limpeza de reservatórios de água.
- A descrição sobre os procedimentos de higienização do reservatório de água deve estar por escrito.

Caro operador seguindo estas regras, estará a produzir e a comercializar alimentos seguros e de qualidade, bem como a aumentar a sua clientela e a melhorar o seu negócio.

Contacte a ARFA para mais informações.

## TECNOLOGIA & INVESTIGAÇÃO : Uso de substâncias bioactivas na indústria alimentar: o caso "*Lactobacillus casei Imunitass*"

Os alimentos são substâncias que servem para nutrir o organismo de forma a fornecer energia e manter o corpo são. Estes se diferem pela sua composição, seu valor nutricional e funcional. Tendo em conta esta última propriedade, conhece-se actualmente uma vasta gama de alimentos com propriedades funcionais, conferidas não só pelos componentes de origem, como os nutrientes, mas também pelas substâncias bioactivas que lhes são adicionadas para conceder propriedades benéficas à saúde e manutenção do organismo.



A ciência de alimentos, enquanto suporte científico à tecnologia alimentar vem estudando formulações variadas de substâncias bioactivas, passíveis de serem incorporadas aos alimentos, e uma das formas é o acréscimo de microrganismos benéficos à saúde. Cita-se a adição de *Lactobacillus casei Imunitass* (L. Casei Imunitass) aos alimentos, que é um microrganismo que habitualmente se adiciona ao iogurte com o benefício de reforçar o sistema imunitário do organismo Humano.



Esses iogurtes na classe de alimentos funcionais, são probióticos, uma vez que contêm grandes quantidades de microrganismos vivos que em sinergia com a flora intestinal residente trazem benefícios à saúde. O iogurte com L. casei I. é mais proveitoso ao organismo que os iogurtes com fermentos comuns (*Lactobacillus bulgarius* e *Streptococcus termofilus*) porque tem a vantagem de os microrganismos chegarem vivos à mucosa intestinal em grandes quantidades pois resistem a acidez do estômago.

Cada dia estudam-se novas formas de enriquecer e valorizar os alimentos, e a incorporação de microrganismos benéficos é uma delas!

### ARFA - Agência de Regulação e Supervisão de Produtos Farmacêuticos e Alimentares

Achada de Santo António - C.P. 296 - A - Praia - Cabo Verde

Telefone: +238 2626410/6457

Fax: + 238 2626470

Email: [arfa@arfa.gov.cv](mailto:arfa@arfa.gov.cv)

[www.arfa.cv](http://www.arfa.cv)

