

6. CIÊNCIA DOS ALIMENTOS E SAÚDE PÚBLICA VETERINÁRIA: ATIVIDADES EXTRAMUROS

6.1. Introdução

- Este documento descreve os procedimentos de rotina destinados a minimizar:
 - O risco de transmissão de agentes zoonóticos, por parte dos estudantes e do pessoal docente e não docente, a partir de diversas instalações onde possam estar em contacto com animais de produção, aves de capoeira, animais de companhia ou alimentos contaminados;
 - O risco potencial de infeção por agentes zoonóticos, transmitidos por animais ou produtos alimentares contaminados, durante as atividades letivas realizadas nessas instalações.
- As instalações incluem explorações agrícolas, vacarias, suiniculturas, matadouros, unidades de processamento alimentar, unidades de restauração coletiva, canil/gatil municipal e outras instalações onde existam animais, produtos alimentares ou tecidos, secreções ou excreções animais não processadas (p. ex., saliva), estrume, urina, rações contaminadas, camas sujas, água, sujidade e leite.
- Os estudantes visitam várias indústrias alimentares no contexto da formação prática sobre controlo de qualidade e segurança alimentar. Têm também formação em processamento alimentar em instalações intramuros, onde se aplicam as regras gerais de higiene pessoal.
- São organizadas visitas para os estudantes às seguintes instalações: matadouros de carne vermelha e de aves e respetivas salas de desmancha, matadouros de coelhos, lotas e locais de venda de pescado, centros de inspeção e classificação de ovos, centros de extração de mel, indústrias de transformação de carne, de pescado e de aves, estabelecimentos de restauração coletiva e o canil/gatil municipal.
- Durante as visitas aos matadouros, os estudantes observam com detalhe as tarefas de inspeção oficial realizadas nas linhas de abate e realizam a inspeção detalhada das carcaças rejeitadas pelos médicos-veterinários oficiais.
- Durante as visitas aos restantes estabelecimentos do setor alimentar, os estudantes podem ter contacto com produtos alimentares não processados provenientes de explorações primárias.
- Durante a visita ao canil/gatil municipal, os estudantes podem ter contacto com várias espécies animais. A maioria dos animais é previamente testada para doenças zoonóticas, mas animais recentemente admitidos podem ser portadores de doenças infecciosas.
- Os estudantes recebem instruções específicas antes de cada visita e preenchem um questionário sobre o seu estado de saúde (história clínico).

O Poster 8 sintetiza as instruções que os estudantes devem cumprir sempre que tiverem atividades extramuros de Segurança e Tecnologia dos Alimentos, Inspeção Sanitária e Saúde Pública Veterinária. Este poster está afixado no átrio da entrada do Laboratório de Segurança e Tecnologia dos Alimentos e na Garagem.

Poster 8

Instruções para os estudantes sobre os Procedimentos Operacionais Padrão de Biossegurança em vigor nas aulas práticas extramuros de Segurança e Tecnologia dos Alimentos, Inspeção Sanitária e Saúde Pública Veterinária



**SEGURANÇA E TECNOLOGIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL,
INSPEÇÃO SANITÁRIA E SAÚDE PÚBLICA VETERINÁRIA**

INSTRUÇÕES PARA OS ESTUDANTES

1. AULAS PRÁTICAS EXTRAMUROS:

- a) Arrume os seus pertences num cacifo do Vestiário Geral e feche o cacifo com o seu cadeado.
- b) Apanhe os cabelos compridos.
- c) Leve consigo uma mochila com a sua bata branca de algodão e as suas botas de borracha brancas, garrafa de água e lancheira térmica com uma refeição ligeira.
- d) Dirija-se à Garagem situada no rés-do-chão do edifício D e entre numa viatura (p. ex., aula prática de Saúde Pública Veterinária na Casa dos Animais de Lisboa) ou desloque-se ao portão da FMV e entre no autocarro (p. ex., aula prática de Inspeção Sanitária num matadouro).
- e) À chegada à instalação a visitar, p. ex., matadouro, indústria alimentar, Casa dos Animais de Lisboa, etc., saia da viatura e siga os docentes.
- f) No balneário da instalação, vista a sua bata branca, coloque um avental descartável, calce as suas botas brancas de borracha e cubra-as com um cobre-botas.
- g) Cumpra todas as medidas de biossegurança em vigor na instalação, p. ex. desinfecção das mãos, pisar tapetes pés-dilúvio, passagem por filtros sanitários.
- h) No final da aula prática, dirija-se ao balneário da instalação. Descalce as suas botas e calce os seus sapatos. Dispa a sua bata. Guarde a bata e as botas num saco limpo na sua mochila. Deposite os aventais descartáveis e os cobre-botas nos caixotes disponíveis para o efeito. Lave e desinfete as mãos.
- i) Saia da instalação e entre na viatura.
- j) À chegada à Garagem da FMV, colabore com os docentes na lavagem das rodas e do chassi da viatura.

2. AULAS PRÁTICAS INTRAMUROS:

- a) Cumpra as regras de biossegurança específicas do espaço de ensino (p. ex., da Sala de Anatomia Patológica nas aulas práticas de Inspeção Sanitária).
- b) Se tiver dúvidas, leia o CR Code dos cartazes afixados à entrada dos vários espaços de ensino.

3. EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIs)

A - Bata branca de algodão, pessoal, limpa.

B - Botas de borracha brancas, pessoais, limpas.

C - Os restantes EPIs, p. ex., aventais descartáveis, toucas, cobre-botas e luvas, são fornecidos pela FMV.

6.2. Princípios gerais de higiene

6.2.1. Historial clínico dos estudantes

- Caso um estudante sofra de uma doença contagiosa reconhecida como potencialmente prejudicial para produtos alimentares ou animais vivos, deve informar o corpo docente através do preenchimento de um questionário previamente preparado, que será partilhado com os responsáveis das instalações visitadas.
- Os questionários permitem informar o corpo docente e os responsáveis das instalações sobre eventuais riscos zoonóticos que possam ser introduzidos nas mesmas.
- Quando forem identificadas condições de saúde que levanten preocupações, os estudantes não poderão aceder às áreas de produção de matadouros, unidades de transformação alimentar ou estabelecimentos de restauração coletiva.

6.2.2. Princípios gerais de higiene

- Os estudantes recebem instruções claras sobre higiene alimentar (apresentadas no verso do questionário), com o objetivo de minimizar o risco de contaminação dos alimentos. Adicionalmente, uma vez que a maioria dos matadouros e indústrias alimentares visitados se encontra certificada pelo *British Retail Consortium* (BRC), *International Featured Standard* (IFS) ou *International Organization for Standardization* (ISO), e seguem planos *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), os estudantes devem cumprir rigorosamente as normas internas de higiene das instalações visitadas.
- É igualmente exigido aos estudantes um elevado grau de higiene pessoal.
- As regras gerais de higiene são comunicadas oralmente pelo docente acompanhante. Os estudantes devem assinar o verso do questionário, declarando que compreenderam as instruções. As regras incluem:
 - É estritamente proibido comer ou beber no matadouro, nas instalações da indústria alimentar ou no canil/gatil municipal;
 - Qualquer lesão nas mãos deve ser devidamente protegida com penso ou adesivo apropriado;
 - É proibido fumar em qualquer área das instalações;
 - Não é permitido o uso de joias no matadouro ou nas instalações da indústria alimentar, incluindo relógios, brincos, piercings e unhas artificiais;
 - Não é permitida a utilização de telemóveis no matadouro, nas instalações da indústria alimentar ou no canil/gatil municipal;
- Adicionalmente, poderá ser solicitado o preenchimento de um livro de registo de visitantes, a pedido do pessoal da instalação;
- Durante toda a visita, o docente é responsável por assegurar o cumprimento dos protocolos de higiene por parte dos estudantes. Em particular, os estudantes devem evitar tocar em produtos alimentares, exceto quando tal for necessário no âmbito de uma inspeção;
- A roupa e o calçado utilizados para visitar explorações ou instalações de produção alimentar devem ser devidamente limpos e desinfetados antes de cada entrada;



- O questionário inclui uma secção onde os estudantes devem declarar se visitaram instalações pecuárias, incluindo abrigos de animais ou áreas de armazenamento de subprodutos de origem animal, nas 48 horas anteriores.

6.2.3. Lavagem das mãos

- À entrada e à saída das instalações, bem como após a utilização da casa de banho, as mãos devem ser cuidadosamente lavadas e/ou desinfetadas com água e sabão antibacteriano.
- A secagem das mãos deve ser feita com toalhotes de papel descartáveis, os quais devem ser eliminados num contentor de resíduos apropriado.
- O uso de luvas descartáveis de látex pode ser adotado, mas não substitui uma correta lavagem das mãos.
- O uso de luvas descartáveis é obrigatório em caso de lesão nas mãos, mesmo que esta esteja coberta por um penso ou adesivo.
- A lavagem das mãos deve ser realizada em lavatórios de acionamento não manual (mãos-livres).

6.2.4. Vestuário dos estudantes

- Os estudantes devem usar roupa e calçado limpos.
- Durante as aulas práticas em unidades de transformação de alimentos, os estudantes devem enverggar uma bata branca de algodão limpa, sobre a qual colocam um avental branco descartável, uma touca ou rede descartável para o cabelo, e cobre-botas descartáveis.
- Durante as aulas práticas em matadouros, os estudantes devem usar uma bata branca de algodão limpa, uma touca ou rede descartável para o cabelo e botas de borracha brancas limpas.
- Durante as aulas práticas no canil/gatil municipal, os estudantes devem usar uma bata branca de algodão limpa. Nas áreas cirúrgicas e salas de tratamento, devem também colocar uma touca descartável e cobre-botas.

6.3. Procedimentos específicos para as instalações visitadas

- À chegada, os estudantes dirigem-se para uma sala designada dentro das instalações, onde vestem o equipamento referido no ponto 6.2.4.
- Antes de entrar nos estabelecimentos do setor alimentar (tais como matadouros, lotas, centros de recolha e inspeção de ovos, centros de extração de mel ou unidades de transformação de alimentos), os estudantes devem colocar os EPIs exigidos, com exceção das luvas de proteção. Nas visitas ao canil/gatil municipal, os EPIs devem ser colocados antes de entrar nos alojamentos ou nas salas cirúrgicas.
- Uma vez devidamente equipados, os estudantes passam por uma barreira higiénica, onde devem lavar e desinfetar as botas e as mãos antes de entrarem nas áreas de produção.
- A visita decorre segundo um fluxo unidirecional: os estudantes iniciam o percurso no setor limpo e avançam progressivamente até ao setor sujo.



6.3.1. Visita à Sala de Desmancha

- A visita inicia-se na zona de expedição, seguindo depois para a sala de desmancha, onde os estudantes podem observar os procedimentos gerais de higiene praticados pelos trabalhadores, bem como as infraestruturas e os circuitos.

6.3.2. Visita aos matadouros

- A visita começa no setor limpo e termina nos setores sujos ("marcha em frente"), ou seja, prossegue da sala de desmancha para o matadouro e termina na abegoaria, de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada.
- Os estudantes observam a inspeção sanitária das carnes junto da equipa docente, que realiza a inspeção na linha de abate. Para tal, devem usar os EPIs obrigatórios (bata, touca, máscara e luvas).
- A visita termina na abegoaria e na área onde se realiza a inspeção *ante mortem*.
- Em caso de corte ou ferimento, o estudante deve interromper de imediato a atividade de inspeção e lavar as mãos num lavatório de acionamento por joelho. A ferida deve ser desinfetada no próprio matadouro ou, se necessário, o estudante será encaminhado para o hospital mais próximo para tratamento adequado.

6.3.3. Visitas às unidades de transformação de alimentos

- As visitas seguem a "marcha em frente", iniciando-se na zona de receção da matéria-prima e terminando nas instalações sanitárias e áreas de apoio ao pessoal.
- Os estudantes podem observar o cumprimento dos programas pré-requisitos, das boas práticas de higiene e fabrico, e avaliar o sistema de gestão da segurança alimentar, bem como as medidas preventivas relevantes e os fundamentos tecnológicos.
- Os estudantes devem utilizar os EPIs apropriados, incluindo bata branca de algodão, touca e cobre-botas.

6.3.4. Visitas aos estabelecimentos de restauração coletiva

- As visitas seguem a "marcha em frente", começando na zona de receção de alimentos e terminando nas instalações sanitárias e áreas de apoio ao pessoal.
- Os estudantes podem observar o cumprimento dos programas pré-requisitos, das boas práticas de higiene e fabrico, avaliar o sistema de gestão da segurança alimentar e preencher uma lista de verificação ("checklist") de controlo.
- Os estudantes devem utilizar os EPIs apropriados, incluindo bata branca de algodão, touca e cobre-botas.

6.3.5. Visita ao canil / gatil municipal

- Os estudantes iniciam a visita no laboratório, nas salas de cirurgia e tratamento, seguem para as áreas de acesso ao público (zonas de adoção de animais), e por fim visitam a zona de quarentena, a enfermaria e as unidades de isolamento.



- Os estudantes devem usar uma bata branca de algodão limpa. Durante a visita à sala de cirurgia e salas de tratamento, devem colocar também uma touca e cobre-botas.
- O acesso dos estudantes está limitado ao exterior da zona de quarentena.

6.4. Lavagem e desinfecção do equipamento

- O equipamento utilizado por docentes e estudantes nos matadouros e noutros estabelecimentos do setor alimentar é estritamente dedicado a estas aulas, não podendo ser utilizado noutras instalações, como explorações pecuárias, fábricas de rações ou unidades de transformação de subprodutos de origem animal.

6.4.1. Botas

- A cada entrada e saída dos estabelecimentos, as botas são lavadas e desinfetadas na estação de lavagem de calçado. Após a utilização, são guardadas pelos estudantes em local próprio.
- Uma vez por semana, ou sempre que necessário, as botas da equipa docente são desinfetadas por imersão numa solução de Virocid (Cid Lines).
- Nas unidades de transformação de alimentos e estabelecimentos de restauração coletiva, os cobre-botas são de utilização única e devem ser descartados após a visita.
- No gatil/canil municipal, os cobre-botas são de utilização única e devem ser descartados após a visita.

6.4.2. Batas

- Após as visitas, as batas de algodão branco devem ser lavadas a 60 °C com um detergente com ação desinfetante. Os estudantes são responsáveis por lavar as suas batas em casa (p. ex., OMO Sanitiza & Higieniza, eficaz contra bactérias e vírus). As batas dos docentes são entregues por um funcionário do respetivo departamento à lavandaria da FMV, onde são lavadas numa máquina industrial com lixívia líquida com propriedades antibacterianas, antifúngicas e antivirais (p. ex., Peracid Asepsis), e posteriormente secas em máquina de secar industrial.
- Nas unidades de transformação de alimentos, os aventais descartáveis brancos são eliminados após a utilização.