

Especialistas mundiais debateram a qualidade e segurança da carne de suíno



Realizou-se de 7 a 10 de setembro, na fundação Dr. António Cupertino de Miranda, no Porto, a 11ª edição do Congresso SafePork, numa organização conjunta da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) e das Universidades do Porto, de Zaragoza e de Leon.

O Congresso SafePork 2015 constitui uma plataforma que permite um intercâmbio internacional de ideias e de investigação relacionadas com a gestão de zoonoses e de segurança alimentar na fileira de produção de carne de suíno, sempre numa perspectiva integrada “da exploração ao prato” e na lógica do conceito “Uma Saúde”.

Estiveram presentes 235 participantes de todo o mundo (27 países, 5 continentes) que incluíram investigadores, técnicos do sector, representantes do governo, bem como industriais do sector da carne de suíno e empresas farmacêuticas.

A conferência foi antecedida por workshops especializados, os quais tiveram uma forte adesão, tendo sido apresentados temas atuais de extrema importância no sector, tais como as estratégias, custos e benefícios no controlo de perigos de origem alimentar e doenças zoonóticas a nível da exploração e

no matadouro; a utilização de antibióticos na produção de suínos e eventuais implicações para a saúde humana; assim como alterações à regulação do setor, nomeadamente na inspeção sanitária de suínos.

Durante a conferência foram apresentadas 41 comunicações orais que abordaram questões relacionadas com: Perigos de origem alimentar e doenças zoonóticas: Estratégias, custos e benefícios no controlo a nível da exploração e no matadouro; Diagnóstico e deteção de zoonose e perigos biológicos e químicos; A utilização de antibióticos na produção de suínos / Resistência / Estratégias alternativas; Inspeção sanitária, qualidade, higiene, segurança e preservação da carne (incluindo efeitos do bem-estar animal); Epidemiologia da infeção / estratégias de controlo e mitigação de agentes patogénicos de origem alimentar e zoonóticos.

A FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) foi uma das entidades presentes neste evento, através da especialista Katinka DeBalogh, cuja comunicação foi direcionada para a segurança alimentar na cadeia de produção da carne de suíno.

Durante os três dias do congresso os participantes apresentaram e discutiram questões científicas atuais tendo contactado com inúmeros especialistas de todo o mundo na área da segurança alimentar.

Das conclusões do congresso salienta-se a importância da produção primária estar em próximo e ativo contacto com os industriais do sector da carne que deverão trabalhar em conjunto contribuindo para uma mais eficaz mitigação de algumas doenças zoonóticas e de perigos biológicos e químicos. Neste âmbito salientou-se a importância do apoio dos laboratórios na deteção rápida e eficiente destes agentes mas, também, da necessidade de ser definida um plano de controlo que efetivamente seja necessário para a garantia sanitária da carne de suíno. Presentemente, face à informação que o sector

já reúne, mais importante do que avaliar a ocorrência de alguns problemas, é agir e trabalhar com base em boas práticas de produção e numa perspetiva integrada. Este tópico foi referido por inúmera vezes no âmbito da temática da utilização de antibióticos – tema que suscita e continuará a suscitar nos próximos tempos particular atenção.

A inspeção sanitária foi igualmente um tema de destaque demonstrando-se a sua mais-valia para o conhecimento do perfil sanitário dos suínos abatidos para consumo e para a salvaguarda da saúde pública. Salientou-se a importância de melhorar o intercâmbio bidirecional de informação entre a produção e o matadouro o qual se reveste de interesse acrescido face à implementação dos novos procedimentos de inspeção visual. A aplicação destes novos procedimentos vai requerer por parte das autoridades e dos operadores económicos algum cuidado relativo à identificação de potenciais repercussões na proteção da saúde pública e animal. Durante a conferência e nos eventos sociais paralelos, este congresso abrilhantou com uma mostra de produtos regionais, que inclui várias provas de degustação, que visaram demonstrar a qualidade da carne de suíno e dos seus produtos.

Portugal recebeu pela primeira vez esta conferência, após Washington DC (EUA) – Leipzig (DE) – Crete (GR) – Sonoma Valley (Califórnia, EUA) – Verona (Itália) – Québec (Canada) – Maastricht (Holanda) – Portland, Maine (EUA), entre outros).