



Assistência Técnica
de Apoio a Angola sobre
Normas de Segurança & Qualidade

Casuística de contaminantes alimentares e factores de risco em Angola

**Prelector: Dr. José A. Sofia – Dir.Geral do
Inst. Nac. Contr. Qualidade (INACOQ)**



Financiado pela
União Europeia



Fevereiro 2024

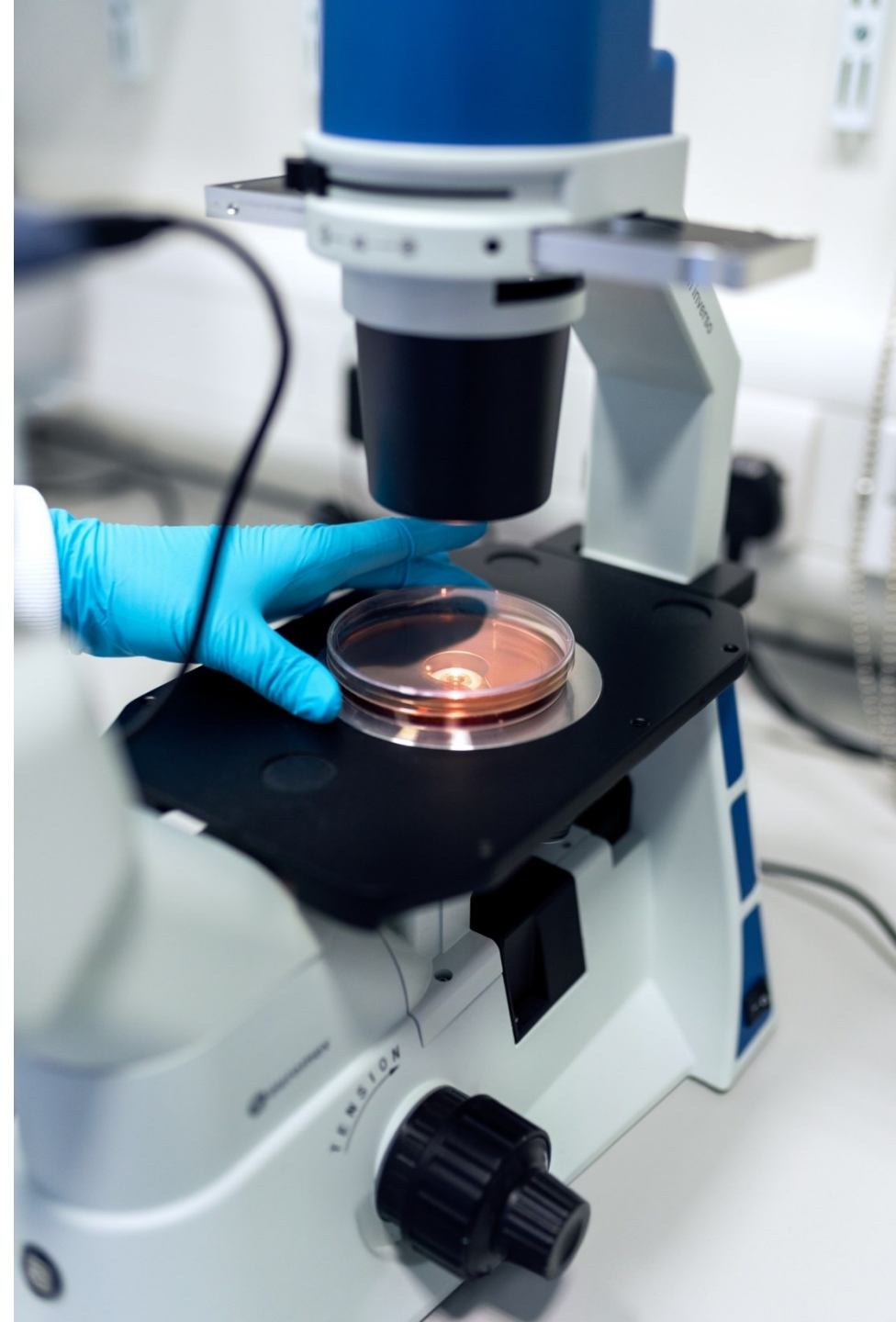
CONTEÚDOS

1. Quadro jurídico, atribuições e competências

2. Empresas assistidas e matrizes de produtos

3. Parâmetros laboratoriais analisados

4. Determinantes laboratoriais de impropriedade e sua frequência



QUADRO JURÍDICO, ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS

1. Decreto Presidencial Nº 177/21 de 16 de Julho

2. Atribuições:

A) Autoridade Nacional de Avaliação, Certificação e Monitoramentos dos Padrões de Qualidade Normativa e Legislativa de todos os produtos do segmento alimentar e bebidas e respectivos Sistemas de Gestão da Qualidade (SGQ) dos Processos de produção, comercialização e logística/distribuição

3. Competências:

A) Atribuição de Certificados de Qualidade (Boletins de análises, Selos de Qualidade e Pareceres Técnicos de Conformidade a Qualidade)

4. Sectores da economia de intervenção:

A) Secundário (Indústria)

B) Terciário (Comércio interno, externo e logística)



EMPRESAS SOB ASSISTÊNCIA DE QUALIDADE



- 1) Sector industrial: 267
- 2) Sector Comercial: 76
- 3) Outros Sectores: 48
- 4) **Total: 391**

MATRIZES DE PRODUTOS ANALISADOS

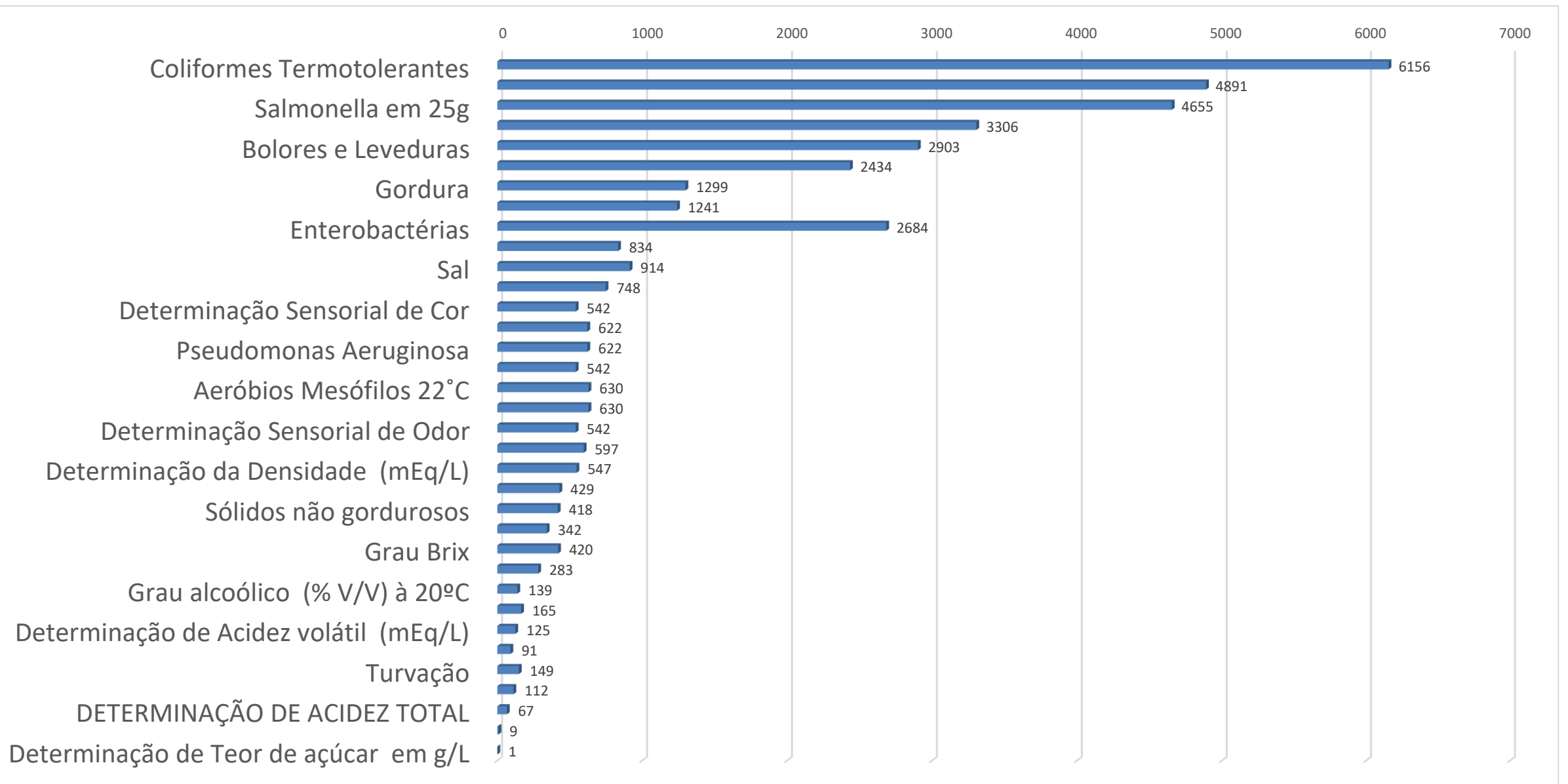
N.º de Ordem	Matriz das Amostras Recolhidas	I Sem 2023	%
1	Produtos Lácteos	304	24
2	Água	217	17
3	Produtos cárneos, Peixes	203	16
4	Grão Secos e Cereais	162	13
5	Lípidos	121	10
6	Doces	151	12
7	Farináceos, massas e arrozes	115	9
	Total	1 273	100

DISTRIBUIÇÃO DAS AMOSTRAS

AMOSTRAS ANALISADAS DE JANEIRO À AGOSTO DE 2023				
Mês	Nº de amostras	Contaminadas	Próprias	Impróprias
Janeiro	856	212	851	5
Fevereiro	765	189	756	9
Março	790	233	762	28
Abril	697	98	678	19
Maió	839	102	787	52
Junho	719	172	703	16
Julho	650	72	628	22
Agosto	751	59	744	7
Total	6.067	1.137	5.909	158
%	XXXXXXXX	XXXXXXXXXX	97%	3 %

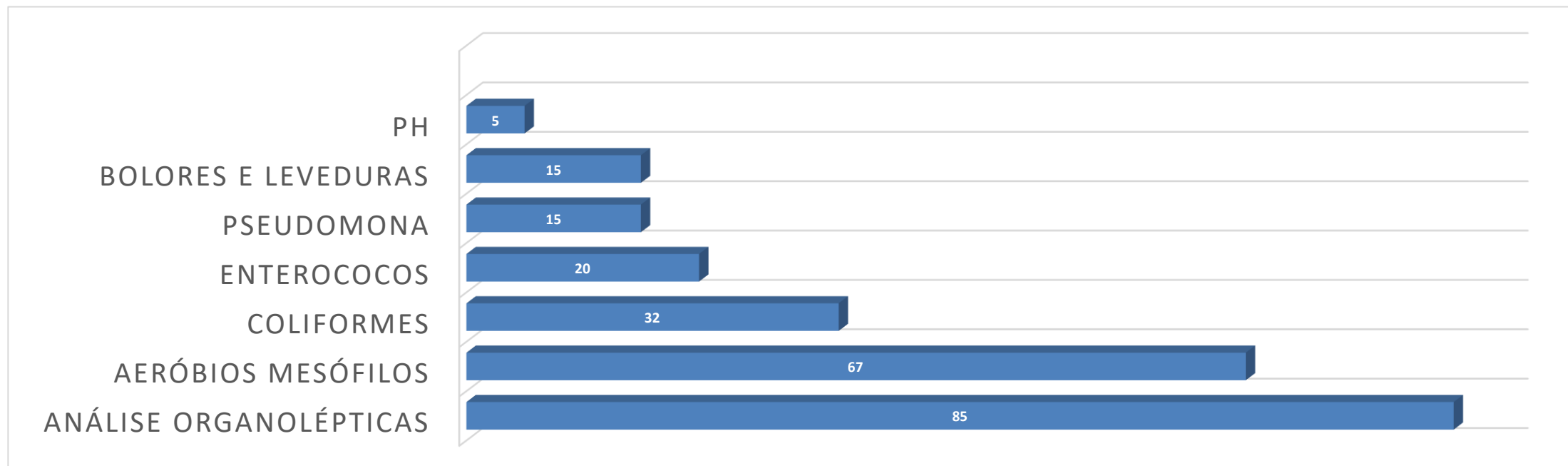
De acordo a Talebela 1, em total de **6.067** amostra analisadas; observou-se que segundo a Norma Angola 31:2013 e *Codex Alimentarius* 2018, **1.137 (19%)** das amostras apresentaram contagens de unidades formadoras de colónias (UFC), das quais **3% (158/6.067)** com características e contagens de Unidades Formadoras de Colónias, acima do limite recomendado, o que foram consideradas de impróprias para o consumo humano.

PARÂMETROS ANALISADOS



FREGUÊNCIA DOS DETERMINATES DE INOCUIDADE ALIMENTAR

Analisou-se um total de **40.089** parâmetros, o equivalente ao mesmo número de testes efectuados; dos quais somos a destacar Coliformes Termotolerantes (**6.156/40.089**), Aerobios Mesófilos (**4.891/40.089**), **Salmonella** (**4655/40.089**), pH (**3306/40.089**), Bolors e Leveduras (**2.903/40.089**) uma vez que estes apresentaram altas taxas (**superior à 2900**) no que tange ao número de análises feitas.



CONCLUSÕES

1. Do total de 35 parâmetros efectuados, 5 parâmetros microbiológicos (Aeróbios Mesófilos, Coliformes, Enterococos, Pseudomona e Bolores e Leveduras), e 2 Parâmetros fisico-químicos (ph e análises organolépticas) apresentaram características e valores acima dos limites recomendados, o que definiu a impropriedade de 158 amostras.

CONCLUSÕES

1. Do total de 35 parâmetros efectuados, 5 parâmetros microbiológicos (Aeróbios Mesófilos, Coliformes, Enterococos, Pseudomona e Bolores e Leveduras), e 2 Parâmetros físico-químicos (ph e análises organolépticas) apresentaram características e valores acima dos limites recomendados, o que definiu a impropriedade de 158 amostras.
2. Observou-se que os **Parâmetros organolépticos** (aspecto, sabor e cheiro) apareceram 85 vezes como causas de impropriedades de diferentes matrizes de alimentos, **Parâmetro Aeróbios Mesófilo** aparecem 67 vezes como causas de impropriedade diferentes matrizes de alimentos, o **Parâmetro Coliformes** aparece 32 vezes como causa de impropriedade, o **Parâmetro Enterococos** aparece 20 vezes como causa de impropriedade de amostras de água, o **Parâmetro Pseudomona aeruginosa** aparece 15 vezes na causa de impropriedade de amostras de água, o **Parâmetro Bolores e leveduras** aparece 15 vezes como causa de impropriedade de amostras de matrizes de Farináceos e Lácteos e o **Parâmetro pH** aparece 5 vezes como causa de impropriedade de amostras de água.

CONCLUSÕES

1. Do total de 35 parâmetros efectuados, 5 parâmetros microbiológicos (Aeróbios Mesófilos, Coliformes, Enterococos, Pseudomona e Bolores e Leveduras), e 2 Parâmetros físico-químicos (ph e análises organolépticas) apresentaram características e valores acima dos limites recomendados, o que definiu a impropriedade de 158 amostras.
2. Observou-se que os **Parâmetros organolépticos** (aspecto, sabor e cheiro) apareceram 85 vezes como causas de impropriedades de diferentes matrizes de alimentos, **Parâmetro Aeróbios Mesófilo** aparecem 67 vezes como causas de impropriedade diferentes matrizes de alimentos, o **Parâmetro Coliformes** aparece 32 vezes como causa de impropriedade, o **Parâmetro Enterococos** aparece 20 vezes como causa de impropriedade de amostras de água, o **Parâmetro Pseudomona aeruginosa** aparece 15 vezes na causa de impropriedade de amostras de água, o **Parâmetro Bolores e leveduras** aparece 15 vezes como causa de impropriedade de amostras de matrizes de Farináceos e Lácteos e o **Parâmetro pH** aparece 5 vezes como causa de impropriedade de amostras de água.
3. A expressão combinada dos parâmetros supracitados nos boletins de análises, determinou a impropriedade de 158 amostras de diferentes grupos de alimentos. Por outra, 92% dos laudos impróprios emitidos foram provenientes de processo inspectivos da ANIESA e de inutilização de produtos por parte das empresas.

**Uma oportunidade única.
Vamos torná-la realidade.**