



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

# Casuística de contaminantes alimentares e factores de risco em Angola

Fevereiro 2024



Financiado pela  
União Europeia



GOVERNO DE  
**ANGOLA**



# LABORATORIO CENTRAL-AGROALIMENTAR DE LUANDA

**PRELECTORA: Wladimira Pedro Gaspar**

- **Chefe do Laboratório**
  - ❖ **Medica Veterinária**



# SERVIÇO NACIONAL DE CONTROLO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS - "SNCQA"

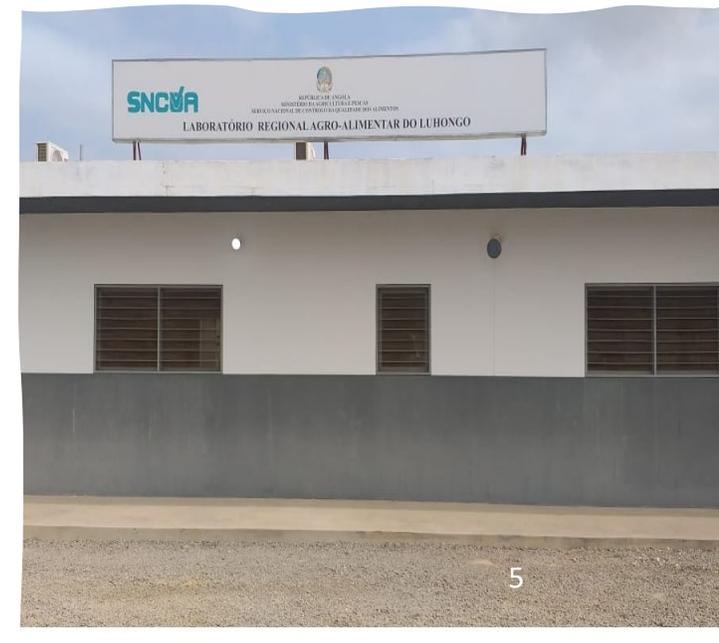
- É uma pessoa coletiva de direito público, que integra a administração indireta do Estado, dotado de personalidade jurídica e de autonomia administrativa, financeira e patrimonial;
- Criado para assegurar a coordenação e a gestão do controlo da qualidade e salubridade dos alimentos;
- Tem a sua sede em Luanda e a sua atividade circunscreve-se em todo o território nacional.



# SERVIÇO NACIONAL DE CONTROLO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS

---

- Representado a nível Nacional por 4 laboratórios:
  - 1 Laboratório Central (Luanda);
  - 3 Laboratórios Regionais (, Cabinda, Benguela e Cunene).



# CASUÍSTICA DE CONTAMINANTES ALIMENTARES E FATORES DE RISCO EM ANGOLA

## ❖ Entende-se Como Alimentos Seguros...

- Os alimentos que são obtidos, preparados, transformados, conservados, transportados, expostos à venda e consumidos em condições que garantam o controlo de perigos e dos agentes patogénicos.
- São alimentos inócuos ou seja, que ao serem ingeridos não apresentam riscos à saúde do consumidor (DTAs).



***A segurança dos alimentos, do prado ao prato, é uma prioridade.***

# PRINCIPAIS MATRIZES ANALISADAS NOS LABORATÓRIOS DO SNCQA:

- Alimentos (carnes, cereais, frutas, hortaliças, especiarias, ovos, açúcares, alimentos prontos);
- Leite e derivados;
- Bebidas alcoólicas e não alcoólicas;
- Águas (da rede, tratada e engarrafada);
- Ração;
- Solos (argilosos e arenosos);
- Fertilizantes e correctivos (aditivos);
- Análise Ambiental (de ar, superfícies, e mãos dos manipuladores).



# DEMANDA ANUAL DE AMOSTRAS / 2023

	AMOSTRAS DE PRODUÇÃO NACIONAL	AMOSTRAS DE IMPORTAÇÃO	TOTAL DE ANALISES	TOTAL DE CONTRA-ANALISES	PARÂMETROS	IMPROPRIAS
Quantidades	---	---	---	---	--	--
Total	---					



**Microbiologia**  
**14.936**

**Fisico-quimica**  
**2.626**



# PARAMETROS ANALIZADOS

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
<ul style="list-style-type: none"><li>• Contagem de aeróbios totais a 22, 30 e 37 °C;</li><li>• Salmonela;</li><li>• Staphylococcus coagulasse positivo;</li><li>• Coliformes totais;</li><li>• Coliformes fecais;</li><li>• Listéria monocytogenes;</li><li>• Bolores e leveduras;</li><li>• Bacillus cereus;</li><li>• Fungos filamentosos;</li><li>• Escherichia coli;</li><li>• Clostridiuns per fingers;</li><li>• Enterobacterias;</li><li>• Enterococcus intestinais;</li><li>• Pseudomonas aeroginosas;</li><li>• Clostridium sulfito redutores;</li><li>• ETC...</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Acidez, Peróxido, saponificação;</li><li>• Humidade;</li><li>• Gordura total</li><li>• Matéria seca</li><li>• Índice de saponificação</li><li>• ATT (acidez total titulável),</li><li>• %Alcoólica</li><li>• Densidade, Resíduo Seco;</li><li>• Cinzas;</li><li>• Hidratos de Carbono (Açucars);</li><li>• Fibras;</li><li>• Proteína,</li><li>• pH,</li><li>• Brix;</li><li>• Condutividade, STD (sólidos totais dissolvidos)</li><li>• Fosfato, Matéria Orgânica, Nitrogénio, Oxido de magnésio, Óxido de cálcio, Granulometria;</li><li>• Hipocloritos;</li><li>• Cloretos, sulfitos / sulfatos;</li><li>• Metais pesados (mercúrio, cádmio, chumbo)</li><li>• Dureza total;</li><li>• Azoto Básico Volátil Total (ABVT)</li></ul>

# PERFIL DE MATRIZ ALIMENTAR

- Carnes;
  - Enlatados;
  - Embutidos;
  - Cereais;
  - Ovos;
  - Frutas/ hortaliças/Vegetais;
  - Alimentos prontos;
  - Leite e derivados
- 
- Água.



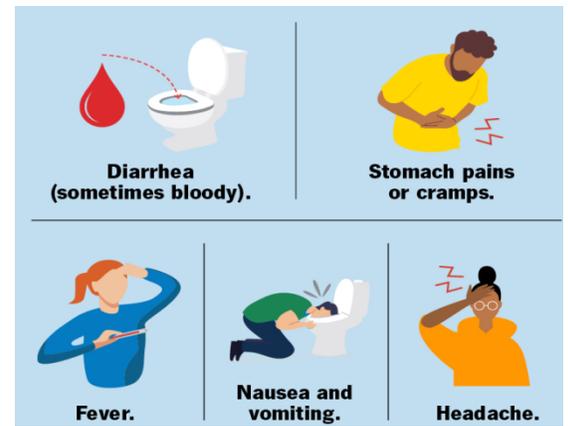
- Salmonela
- E. coli

- Ferro
- Chumbo
- Altos níveis de cloretos



# Impacto Na Saúde Pública

- A presença destes microorganismos pode causar:
- Intoxicação alimentar por E. coli
- Febre tifoide – salmonellas
- Doenças diarreicas
- Metais pesados possuem um efeito acumulado no organismo causando doenças como canceres



# FACTORES DE RISCOS

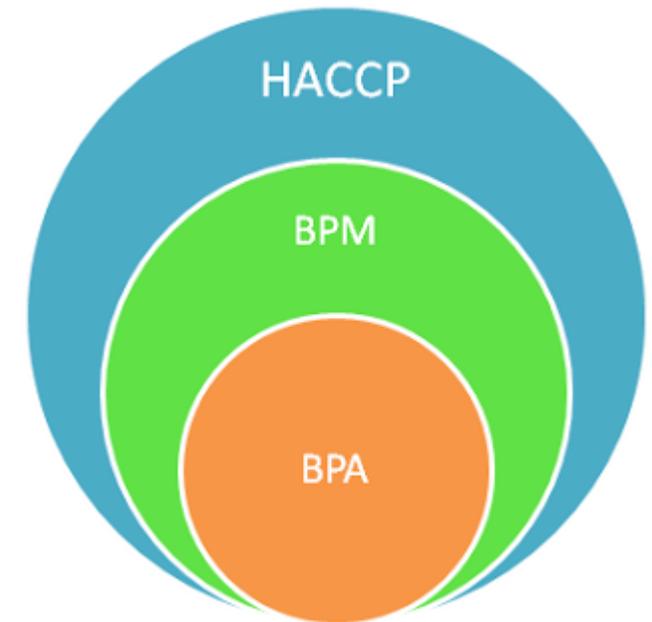
- 1- Falha nas boas praticas de fabricação;
- 2- Manipulação inadequada – contaminação cruzada
  - Equipamentos de uso individual
- 3- Transporte inadequado e Armazenamento inadequado
  - temperatura, luz e higiene; manuseamento;

## ALIMENTOS SEGUROS



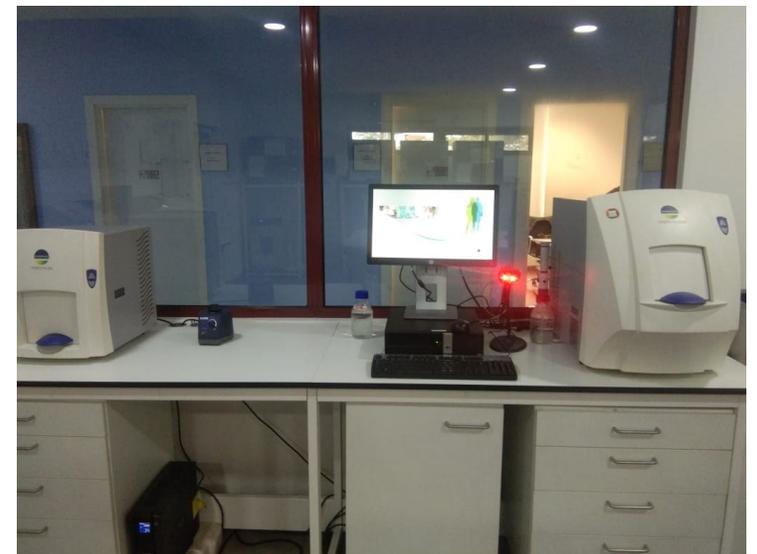
# ESTRATEGIAS DE METIGAÇÃO DESTES FACTORES

- Boas praticas de laboratório;
- Treinamento
- Uso de equipamentos de protecção individual
- Cumprimento das normas e regulamentos de acondicionamento,
- Implementação das BPH (Boas praticas de higiene)/ BPM (Boas práticas de manipulação)
- Implementação do APPCC (HACCP)
- Garantia da qualidade do produto final – análises laboratoriais



# PAPEL DO LABORATORIO NA GARANTIA DA QUALIDADE

- Contribuir para um elevado nível de protecção da saúde pública;
- Garantir que os alimentos cheguem a mesa do consumidor com qualidade - Livres de contaminantes (químicos, físicos e biológicos), não causem danos ao consumidor;
- Contribuir para segurança alimentar;



A segurança dos alimentos em Angola deve ser resultante de um trabalho multissetorial, realizado de forma harmónica e em simbiose entre os diferentes actores envolvidos.



OBRIGADO!...