



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

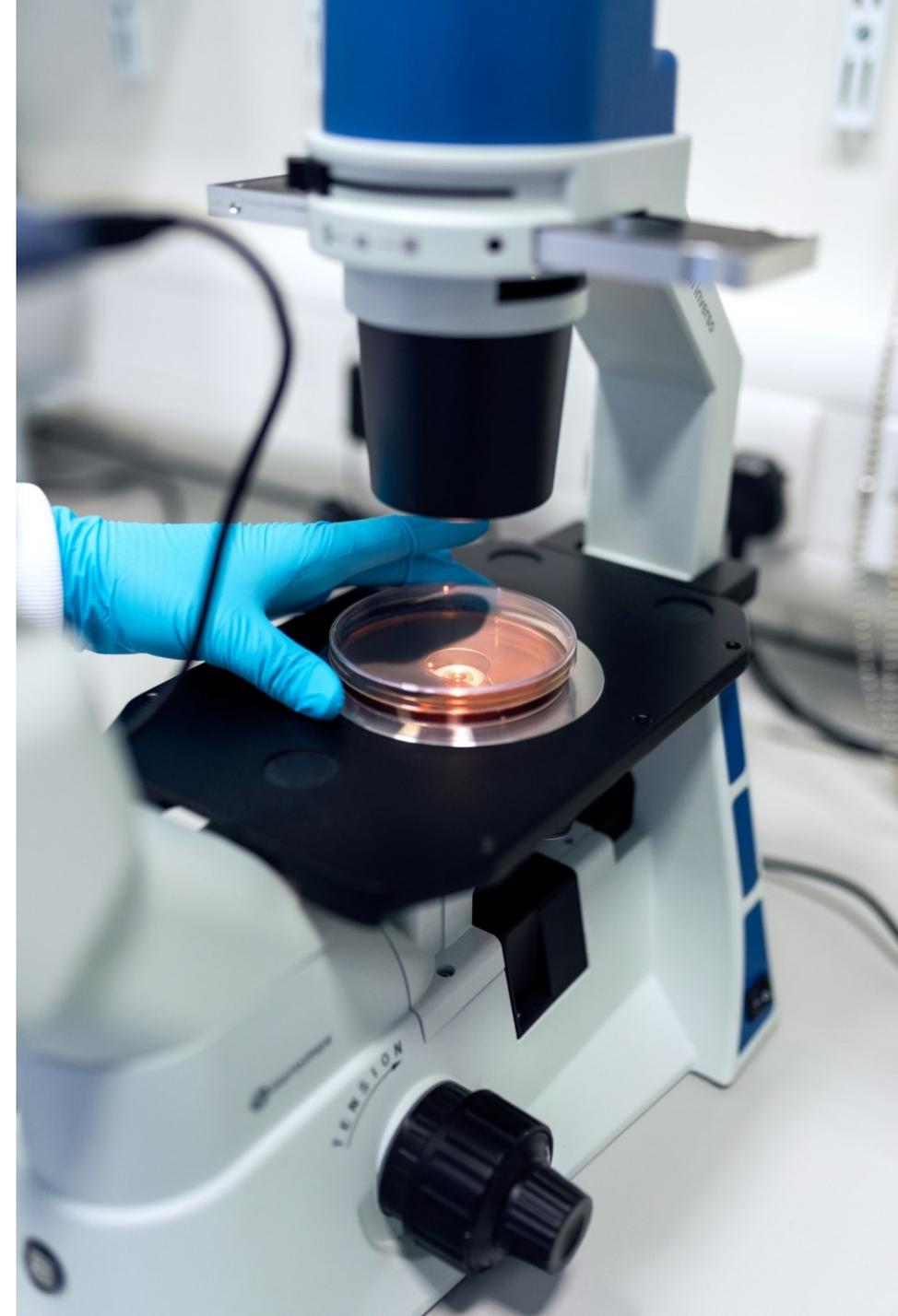
minsa.gov.ao
Ministério da Saúde



INIS Instituto Nacional
de Investigação
em Saúde

CONTEÚDOS

1. Apresentação do INIS
2. Controlo da qualidade nos laboratórios de Saúde Ambiental.
3. Identificação dos principais contaminantes alimentares, factores de risco e o seu impacto na saúde Pública.
4. Estratégias de mitigação de factores de risco para produtores ou retalho.
5. Conclusão



Apresentação do INIS

Instituto de Nacional de Investigação em Saúde e aprovado pelo **Decreto Presidencial nº177/19 de 22 de maio**

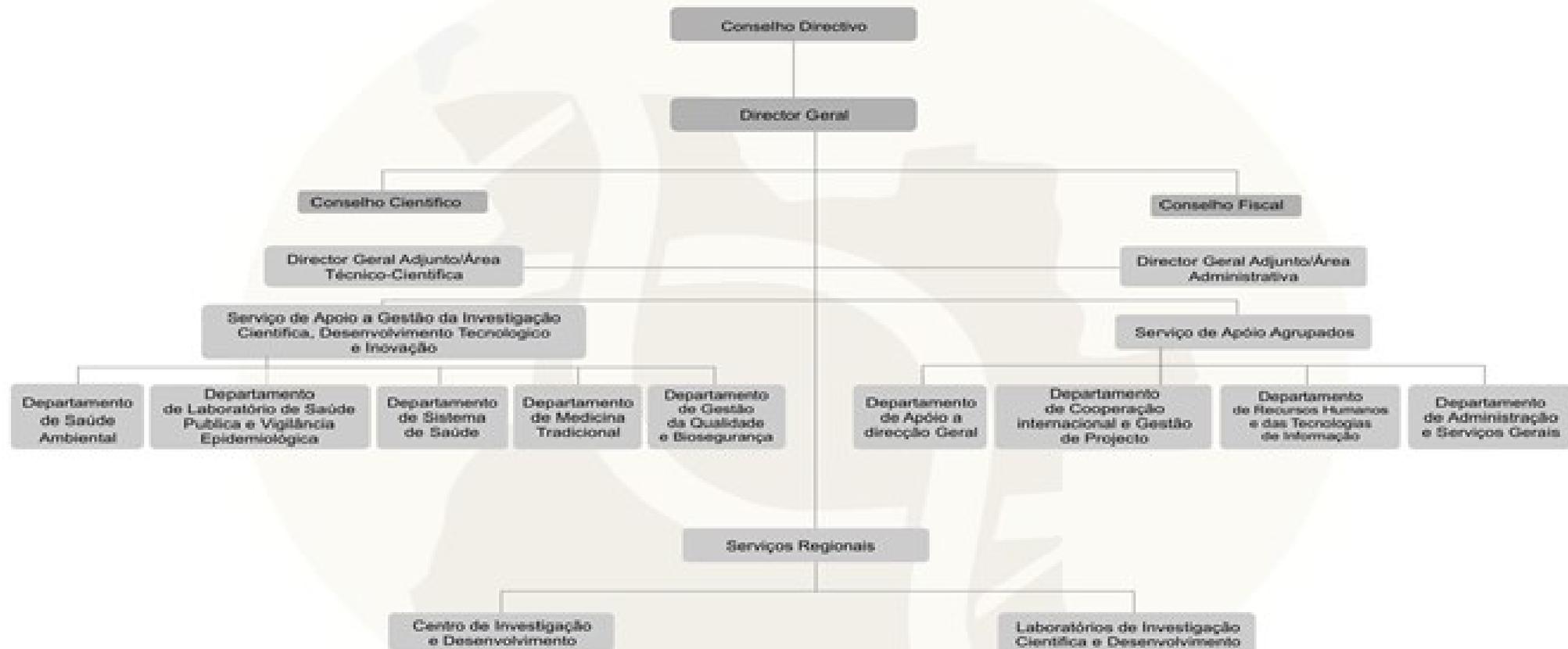
Objectivo: Gerar, desenvolver, disseminar conhecimento científico, tecnológico e estratégico sobre a saúde e os determinantes.

O INIS atribuições nas seguintes matérias:

- **Investigação em Saúde;**
- **Vigilância em Saúde;**
- **Laboratorial;**
- **Capacitação e Formação;**
- **Informação e comunicação em saúde em ciência e tecnologia**
- **Prestação de serviço**

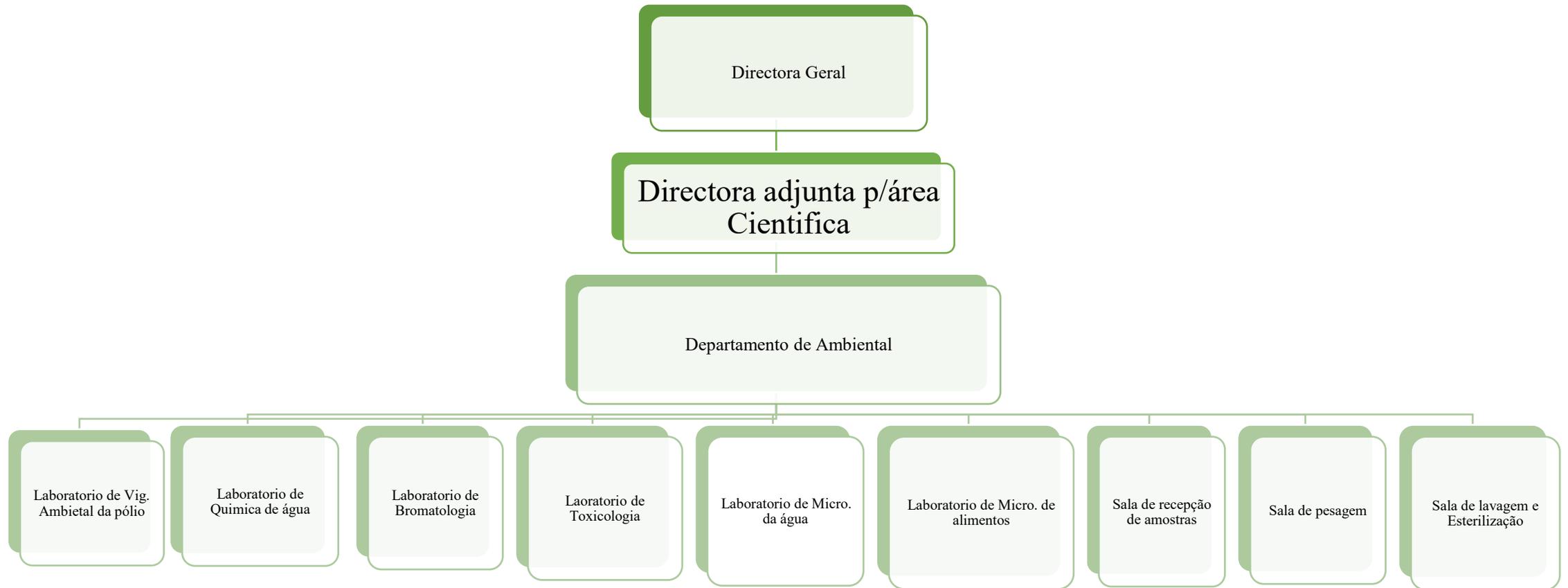
Apresentação do INIS

ORGANOGRAMA DO INIS



Organograma a que se refere o artigo 42.º

Apresentação do INIS: Departamento de Saúde Ambiental



Controlo da qualidade nos laboratórios de Saúde Ambiental

Detectar, microrganismos prejudiciais (por exemplo, *Listeria* e *Salmonella*), produtos químicos tóxicos (pesticidas, herbicidas) ou matéria estranha (vidro, madeira, metal, insetos). Portanto, é importante garantir que essas substâncias nocivas não estejam presentes ou que sejam eliminadas antes que o alimento seja consumido.

Controlo da qualidade nos laboratórios de Saúde Ambiental

O Controlo de qualidade são efectuada de acordo as lei, regulamentos normas nacionais e internacionais.

O perfil da matrizes das análises estão reguladas de acordo as normas Angolanas para padrões de microbiologia para alimentos requisitos Sanitários elaboradas pelas comissão do codex alimentarius.

. Os critérios microbiológicos estão devidios em grupo.

Ex: GRUPO DO LEITE

Matriz- Leite e produtos lácteos-							
Produto	Parâmetro	PERFIL	METO	NORMA S	VMR	VMA	
Leite cru	m.o. a 30°C	Microbiológica	ISO 4833	NA:2011	10 ⁶	5 x 10 ⁶	UFC/ml
	Coliformes	Microbiológica	ISO 4832	NA:2011	10 ³	-	UFC/ml
Leite pasteurizado	m.o. a 30°C	Microbiológica	ISO 4833	NA:2011	10 ⁴	10 ⁵	UFC/ml
	Coliformes	Microbiológica	ISO 4832	NA:2011	<10	10	UFC/ml
	Salmonella em 25 g	Microbiológica	ISO 6579	NA:2011	0	-	UFC/ml
Leite estéril	m.o. a 30°C (Incubar 10 dias de 35°C a 37°C)	Microbiológica	ISO 4833	NA:2011	0	0	UFC/ml
Leite esterilizado UHT	m.o. a 30°C (Incubar 10 dias a de 35°C - 37°C)	Microbiológica	ISO 4833	NA:2011	0	0	UFC/ml
Leite evaporado	m.o. a 30°C (Incubar 10 dias de 35°C - 37°C)	Microbiológica	ISO 4833	NA:2011	10	10 ²	UFC/ml

Controlo da qualidade nos laboratórios de Saúde Ambiental

O perfil da matrizes das análises Físico - Químico algumas estão reguladas de acordo as normas Angolanas, elaboradas pelas comissão do Codex alimentarius

Parâmetros Microbiológicos

Microrganismo a 30 °c

Coliformes

E. Coli

Salmonella ssp

Listeria Monocytogenes

ST. Coagulase positiva

Bacillus cerus

Bolores e leveduras

Sulfito redutores

V. Cholera

C]. perfrigenrins

Parâmetros Físico-Químicos

pH

Acidez

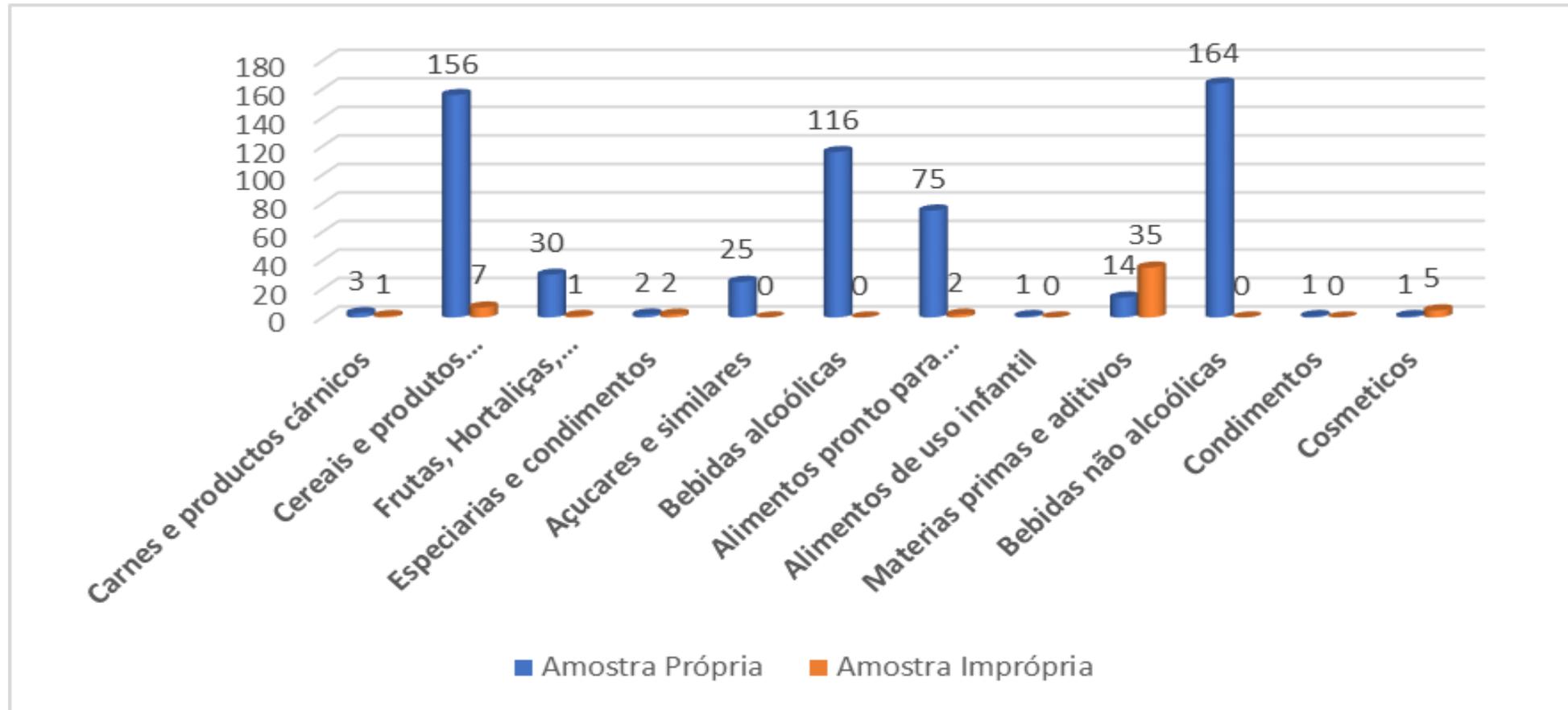
Prova de rancio

Controlo da qualidade nos laboratórios de Saúde Ambiental

Distribuições de resultados das amostras analisadas no laboratórios de Microbiologia e químicas de alimentos segundo o tipo de amostra. INIS ano 2023

TIPO DE AMOSTRA	Amostra Própria		Amostra Imprópria		Total	
	No	%	No	%	No	%
Carnes e productos cárnicos	3	0,5	1	0,2	4	0,6
Cereais e produtos elaborados a partir de cereais	156	24,3	7	1,1	163	25,4
Frutas, Hortaliças, Tubérculos e raízes	30	4,7	1	0,2	31	4,8
Especiarias e condimentos	2	0,3	2	0,3	4	0,6
Açucares e similares	25	3,9	0	0,0	25	3,9
Bebidas alcoólicas	116	18,1	0	0,0	116	18,1
Alimentos pronto para consumo	75	11,7	2	0,3	77	12,0
Alimentos de uso infantil	1	0,2	0	0,0	1	0,2
Materias primas e aditivos	14	2,2	35	5,5	49	7,6
Bebidas não alcoólicas	164	25,6	0	0,0	164	25,6
Condimentos	1	0,2	0	0,0	1	0,2
Cosméticos	1	0,2	5	0,8	6	0,9
Total	588	91,7	53	8,3	641	100,0

Controlo da qualidade nos laboratórios de Saúde Ambiental



Identificação dos principais contaminantes alimentares, factores de risco e o seu impacto na saúde Pública

- *Listeria monocytogenes* em 2018 os testes microbiológicos em frescos (carnes, frangos) de supermercados.
- *E.coli* em 2023 em alimentos prontos para consumo

Vigilância:
Qual é o problema?

Identificação dos principais contaminantes alimentares, factores de risco e o seu impacto na saúde Pública

Os surtos epidémicos constituem formas de resposta das populações humanas perante acções de muitos diversos agentes entre eles de origem químico, físico, biológico e psicológicos

Episodio nos quais existem dois ou mais casos duma mesma doença que relacionam-se entre sí, em tempo e espaço, com a característica de ser produzida pelo mesmo agente.

Estratégias de mitigação de factores de risco para produtores ou retalho

O Instituto tem como estratégias de mitigação:

- Implementar vigilâncias sanitária
- Sensibilização
- Educação para saúde
- Formação e Capacitação
- Investigação de surto Epidemiológico.

Conclusão

Em tempos de hoje onde há existência de trocas comerciais, uma produção massiva de agricultura, crescimento industrial e outros tornou-se indispensável a existência de laboratórios públicos/ oficiais que asseguram a qualidade dos alimentos para garantir a saúde pública e o bem estar da população e além de promover a competitividade do setor produtivo e seu sucesso

Obrigado!