

Inspeção Sanitária II

Ciclo de estudos: MIMV **Ano Curricular:** 5º **Semestre:** 10º **Obrigatória** **Créditos:** 4,5 ECTS

Docente(s): Maria Gabriela Veloso (CCP e R), João Cota (D), Miguel Cardo (D)

1. Horas de contacto:

Teóricas – 26 horas; **Práticas** – 18 horas; **Total** – 44 horas

2. Objetivos

A disciplina tem por objetivo realizar formação teórica (educação) e prática (treino) no domínio da inspeção veterinária de aves e coelhos abatidos para consumo, dos ovos, leites, peixes, moluscos e crustáceos, coxas de rã e caracóis. Os procedimentos de “Inspeção Sanitária” gerir riscos e garantir a segurança sanitária dos géneros alimentícios obtidos de animais e usados como bem transacionável à escala global. Busca-se o desenvolvimento de competências cognitivas, de capacidade de análise crítica e de tomada de decisões pelos estudantes, na esfera da segurança dos produtos de origem animal.

3. Programa

Os conteúdos programáticos são:

- Avaliação do estado de saúde das aves e coelhos destinados ao abate para consumo;
- Indicadores de bem-estar das aves e dos lagomorfos abatidos para consumo; documentos de transporte;
- Ovos e leites: produção, nutritividade, sanidade, metodologias de Inspeção e marcas sanitárias;
- Procedimentos de diagnóstico das doenças das aves, dos lagomorfos, dos peixes, dos moluscos, dos crustáceos, dos caracóis, das rãs, incluindo as de notificação obrigatória nacional e internacional;
- Artes de Pesca e procedimentos de higiene a bordo das embarcações e nos locais de descarga de produtos da pesca.
- Produção e recolha leite nas explorações leiteiras e critérios sanitários de aprovação.
- Procedimentos de classificação, separação e encaminhamento dos subprodutos obtidos de aves, lagomorfos, ovos, produtos da pesca e leites;
- Elementos processuais necessários à realização de auditorias, verificações e ações de seguimento para salvaguarda da segurança dos produtos de origem animal.

4. Bibliografia

- Bernardo, F., João Cota e Miguel Cardo. *Textos de apoio de Inspeção Sanitária II*, FMV, ULisboa, Lisboa, Portugal.
- Bremner, A. P. & Johnston, M. (1996). *Poultry Meat Hygiene and Inspection*. W. B. Saunders Company, Ltd., London.UK.
- Gracey's Meat Hygiene (2015). David S. Collins & Robert J. Huey (Editors). Eleventh Edition. Wiley Blackwell, UK. ISBN 978-1-118-65002-8.
- Holvoet, C. & Jamet, J. (2001). *Les produits de la pêche*. Informations Techniques des Services Vétérinaires Français. Atualização e melhoramento feito a partir da obra original (1971) de J. Gousset, G. Tixerante e M. Roblot. Com a colaboração de M. A. Schaan, P. Aubert, Y. Lagoin e C. Montassier. Paris, França.
- Practical Notions on Fish Health and Production (2016). Eds: Maria Manuela C. Monteiro de Oliveira, Joana Isabel E. Santo Robalo e Fernando M. A. Bernardo. Bentham Science Publishers, Sharhah, UAE. ISBN (Print):978-1-68108-268-4. ISBN (eBook):978-1-68108-267-7.
- Regulamento (CE) nº 853/2004 de 29/04 de 2004, relativo a condições de higiene especiais aplicáveis a produtos de origem animal.
- Regulamento de Execução (UE) 2019/627 de 15 de março de 2019, que estabelece disposições práticas uniformes para a realização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano.
- Veloso, M. G. L. *Textos de apoio - Inspeção Sanitária II*, FMV, ULisboa, Lisboa, Portugal. Legislação nacional, comunitária e internacional aplicável.

5. Avaliação

A avaliação da parte teórica (T) (50%) é realizada num exame escrito no final do 2º semestre e a componente de treino (P) (50%) é avaliada em função da participação de cada estudante em cada aula prática. Nota final - NF = 0,5 T + 0,5 P.