

## OPINIÕES CIENTÍFICAS

- ❖ A Gripe Aviária é uma doença avícola identificada pela primeira vez na Itália, há mais de 100 anos.
- ❖ Não existem evidências científicas da transmissão do vírus H5N1 de pessoa para pessoa.
- ❖ Não existem evidências de transmissão do vírus por via alimentar.
- ❖ A transmissão da Gripe Aviária aos humanos é acidental e só ocorre após contacto directo e prolongado com aves infectadas.



- ❖ A carne de aves é uma fonte de proteína de alto valor nutritivo com baixos níveis de gordura sendo comercializada a preços acessíveis.
- ❖ As formas de confecção culinária são extremamente variadas.



- ❖ Muitos dos pratos da gastronomia tradicional e da moderna cozinha portuguesa utilizam carne de aves e ovos.



Ministério da  
Agricultura,  
do Desenvolvimento  
Rural e das Pescas

Para mais informações consultar:

A Direcção Geral de Veterinária  
[www.gripedasaves.pt](http://www.gripedasaves.pt)

## CARNE DE AVES



## CARNE DE AVES APROVADA PARA CONSUMO

- ❖ A produção de aves em Portugal obedece às mais modernas técnicas de produção, sendo acompanhada durante toda esta fase por controlos veterinários que incidem particularmente na saúde e bem estar dos animais.



## BIOSSEGURANÇA

- ❖ As explorações avícolas têm implementadas medidas que impedem o contacto com outras aves, bem como sistemas obrigatórios de limpeza e desinfectação que permitem manter as aves saudáveis e obter carne sanitariamente segura.

## CONTROLO OFICIAL

- ❖ A produção avícola é efectuada em explorações autorizadas, registadas e inspeccionadas regularmente pelos Serviços Veterinários Oficiais.



- ❖ Os avicultores estão obrigados ao preenchimento de um livro de registos que permite inspeccionar todos os dados da produção (entradas e saídas de animais, programas de profilaxia e alimentação) que é objecto de supervisão por médicos veterinários.
- ❖ Todos os registos produzidos durante a fase de criação são transmitidos à cadeia alimentar.

## IDENTIFICAÇÃO E RASTREABILIDADE

- ❖ Cada carcaça de ave e/ou lote de carne que se destinam ao consumo, têm que ser devidamente identificados e acompanhados de documentação desde o estabelecimento de abate até à venda.



- ❖ A inspecção sanitária e as informações à cadeia alimentar são efectuadas nos matadouros, em conjunto com a aplicação da marca sanitária obrigatória aposta nas carcaças/embalagens, dando, assim ao consumidor as maiores garantias.
- ❖ A tecnologia avícola portuguesa é uma das mais avançadas da União Europeia.
- ❖ Os sistemas de controlo oficial existentes visam garantir que o produto é disponibilizado ao consumidor nas melhores condições.