Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

►**B**

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 21 de Dezembro de 1976

relativa à pesquisa de triquinas aquando das importações, provenientes de países terceiros, das carnes frescas provenientes de animais domésticos da espécie suína

(77/96/CEE)

(JO L 26 de 31.1.1977, p. 67)

Alterada por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►**M1**	Directiva 81/476/CEE do Conselho de 24 de Junho de 1981	L 186	20	8.7.1981
►**M2**	Directiva 83/91/CEE do Conselho de 7 de Fevereiro de 1983	L 59	34	5.3.1983
►**M3**	Directiva 84/319/CEE da Comissão de 7 de Junho de 1984	L 167	34	27.6.1984
►**M4**	Regulamento (CEE) n.º 3768/85 do Conselho de 20 de Dezembro de 1985	L 362	8	31.12.1985

Alterada por:

►**A1**	Acto de Adesão da Grécia	L 291	17	19.11.1979

▼B

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 21 de Dezembro de 1976

relativa à pesquisa de triquinas aquando das importações, provenientes de países terceiros, das carnes frescas provenientes de animais domésticos da espécie suína

(77/96/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta a Directiva 72/462/CEE do Conselho, de 12 de Dezembro de 1972, relativa a problemas sanitários e de polícia sanitária aquando da importação de animais das espécies bovina e suína e das carnes frescas provenientes de países terceiros [1], com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 75/379/CEE [2], e nomeadamente, o seu artigo 21.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Considerando que, na Directiva 72/462/CEE, o Conselho previu, no artigo 21.º, a elaboração de um método e modalidades necessárias para revelar a presença de triquinas nas carnes frescas de animais da espécie suína;

Considerando que a aplicação da Directiva 72/462/CEE não produzirá os efeitos previstos enquanto existirem disparidades entre os Estados-membros quanto às garantias exigidas no que se refere ao rastreio de triquinas aquando da importação de carnes frescas provenientes de países terceiros; que é, consequentemente, necessário estabelecer um regime comunitário sobre a matéria;

Considerando que, a fim de proteger a saúde do consumidor, é necessário que a carne fresca de suíno seja submetida sistematicamente a um exame que aplique métodos reconhecidamente eficazes, a fim de eliminar a que contiver triquinas;

Considerando que, quando o exame é efectuado no país terceiro expedidor, deve ser feito em matadouros correspondendo a certas condições e incluindo especialmente um laboratório de exame, munido de material de exame apropriado;

Considerando que, a fim de poder distinguir as carnes examinadas das que não tenham sido examinadas, é necessário prever a aposição de uma marca especial nas carnes cujo exame se tenha revelado negativo;

Considerando que convém confiar a um processo, instaurando uma cooperação estreita e eficaz entre a Comissão e os Estados-membros, a apreciação quanto à oportunidade de admitir estabelecimentos que se encontram em países terceiros à execução deste exame ou ao trabalho das carnes examinadas e que convém, além disso, confiar ao mesmo processo a tarefa de adaptar, em função da evolução da técnica e da experiência adquirida, as disposições técnicas que se referem em especial aos métodos de exame, às exigências relativas aos laboratórios de exame, às modalidades, de marcação das carnes examinadas;

Considerando que é oportuno autorizar os Estados-membros a admitirem carnes frescas que não tenham sido submetidas a um exame de rastreio das triquinas no país terceiro expedidor, na condição destas carnes serem submetidas a um tratamento pelo frio, que garanta a inactivação das triquinas eventualmente presentes, no país terceiro expedidor ou no Estado-membro destinatário; que, contudo, este tratamento deve ser feito obedecendo a certas modalidades bem definidas e em estabelecimentos correspondendo a certas condições,

---

[1] JO n.º L 302 de 31. 12. 1972, p. 28.
[2] JO n.º L 172 de 3. 7. 1975, p. 17.

▼B

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1.º

A presente directiva é aplicável às definições previstas na Directiva 72/462/CEE.

Além disso, entende-se por:

a) Carnes frescas: as carnes frescas de animais domésticos da espécie suína;

b) Exame: o exame destinado a revelar a presença de triquinas nas carnes frescas.

Artigo 2.º

1. Para poderem ser admitidas ao tráfego intracomunitário, as carnes frescas provenientes de países terceiros contendo músculos esqueléticos devem ser submetidos a um exame efectuado sob o controlo e responsabilidade de um veterinário oficial.

2. O exame deve ser efectuado de acordo com um dos métodos indicados no Anexo I e isto, no animal inteiro ou, na sua falta, em cada meia-carcaça, quarto ou peça destinados a serem importados na Comunidade.

3. O exame deve ser efectuado num matadouro aprovado no país expedidor, de acordo com o artigo 4.º da presente directiva.

4. O exame deve ser efectuado antes da aposição da marca de salubridade prevista no Anexo B, capítulo X, da Directiva 72/462/CEE.

5. Se o exame não puder ser efectuado no país expedidor, o Estado-membro destinatário pode autorizar a importação de carnes frescas, na condição do exame ser efectuado no seu território por acasião do controlo de salubridade previsto no n.º 2 do artigo 24.º da Directiva 72/462/CEE num posto de controlo de acordo com a alínea b) do n.º 1 do artigo 27.º da referido directiva.

6. a) Se o resultado do exame for negativo, as carnes frescas, devem ser marcadas imediatamente após o fim do exame, e acordo com o Anexo III;

b) Para se fazer as marcas com tinta, deve-se utilizar um corante de acordo com o n.º 3 do artigo 17.º da Directiva 72/462/CEE.

Artigo 3.º

1. Em derrogação do artigo 2.º, o Estado-membro destinatário pode autorizar que as carnes frescas provenientes de certos países terceiros ou partes destes possam não ser submetidas a um exame, na condição de serem submetidas a um tratamento pelo frio efectuado de acordo com o Anexo IV.

2. Este tratamento é efectuado num estabelecimento situado no território do país terceiro expedidor e apontado no n.º 1 do artigo 4.º

A execução do tratamento pelo frio no país terceiro expedidor deve constar de um atestado passado pelo veterinário oficial nos certificados de salubridade qua acompanham as carnes frescas e apontados no n.º 3 do artigo 22.º da Directiva 72/462/CEE.

3. No caso deste tratamento não ser efectuado no país terceiro expedidor, deve ser efectuado num posto de controlo indicado no n.º 5 do artigo 2.º

A execução do tratamento pelo frio no Estado-membro deve constar de um atestado passado pelo veterinário oficial nos certificados que acompanham as carnes frescas e apontados no artigo 25.º da Directiva 72/462/CEE.

▼B

Artigo 4.º

1. A admissão de um matadouro à execução do exame e a de uma oficina de corte ao trinchamento ou desossamento das carnes frescas que foram submetidas a esse exame ou a admissão de um estabelecimento ao tratamento pelo frio apontado no artigo 3.º é decidida de acordo com o processo previsto no artigo 9.º. Tem-se em conta, além das exigências previstas no artigo 4.º da Directiva 72/462/CEE, as garantias que são oferecidas quanto ao respeito das disposições da presente directiva e, no que se refere aos matadouros:

a) A existência dos locais e da aparelhagem necessária para a execução do exame;

b) A qualificação do pessoal afecto à execução deste exame.

A admissão de um matadouro e de uma oficina de corte só pode ocorrer se as autoridades competentes do país terceiro tiverem reconhecido oficialmente que este matadouro e esta oficina de corte estão em situação de satisfazer as condições previstas no artigo 5.º e no Anexo III; além disso, no que diz respeito ao matadouro, que este disponha de um laboratório de acordo com as condições previstas no Anexo II, Capítulo I, e, em situação de satisfazer as disposições dos outros capítulos deste Anexo II e as do Anexo I.

A admissão de um estabelecimento ao tratamento pelo frio só pode ocorrer se as autoridades competentes do país terceiro tiverem reconhecido oficialmente que este estabelecimento está em situação de satisfazer as condições previstas no Anexo IV.

2. Uma indicação especial será inserida na ou nas listas indicadas no n.º 4 do artigo 4.º da Directiva 72/462/CEE em relação aos nomes dos estabelecimentos admitidos de acordo com o n.º 1.

Artigo 5.º

1. Nos matadouros admitidos de acordo com o artigo 4.º, o abate dos suínos cujas carnes são destinadas à Comunidade deve ser efectuado nos locais ou, à falta destes, em momentos diferentes daqueles em que são abatidos os suínos cujas carnes não destinadas à Comunidade, excepto se as carnes destes suínos forem submetidas a um exame efectuado segundo as mesmas modalidades.

2. O trinchamento e o desossamento da carnes que foram submetidas a um exame cujo resultado se tenha revelado negativo e que são destinadas à Comunidade devem ser efectuadas nas oficinas de corte, nos termos do artigo 4.º

Nestas oficinas de corte, o trinchamento ou o desossamento dessas carnes devem ser efectuadas nos locais ou, à falta destes, em momentos diferentes daqueles em que são trinchadas ou desossadas as carnes que são destinadas à Comunidade, excepto se estas carnes tiverem sido submetidas a um exame segundo as mesmas modalidades.

Artigo 6.º

Os controlos nos países terceiros previstos no artigo 5.º da Directiva 72/462/CEE têm igualmente como objecto verificar a aplicação da presente directiva.

Artigo 7.º

Os Estados-membros estabelecem e comunicam à Comissão a lista dos postes de controlo indicados no n.º 5 do artigo 2.º nos quais podem ser feitos:

— o exame,

— o tratamento pelo frio indicado no artigo 3.º

Os Estados-membros zelarão por que estes postos disponham das instalações necessárias para a execução das operações correspondentes.

▼M2

Artigo 8.º

A fim de ter em conta e evolução tecnológica, as adaptações ou complementos aos anexos da presente directiva podem ser decididos de acordo com o procedimento previsto no artigo 9.º; as decisões tomadas e este respeito devem assegurar a manutenção do nível das garantias sanitárias existentes.

▼B

Artigo 9.º

1. Nos casos em que é feita referência ao processo definido no presente artigo o Comité Veterinário Permanente, instituído pela Decisão do Conselho de 15 de Outubro de 1968, a seguir denominado Comité é convocado sem demora pelo seu presidente, quer por iniciativa deste, quer a pedido de um Estado-membro.

2. No seio da comissão, os votos dos Estados-membros são afectados da ponderação indicada no n.º 2 do artigo 148.º do Tratado. O presidente não toma parte na votação.

3. O representante da Comissão submete um projecto de medidas a tomar. O Comité emite o seu parecer sobre estas medidas num prazo que o presidente pode fixar em função de urgência das questões submetidas ao seu exame. Pronuncia-se por maioria de ►M4 cinquenta e quatro ◄ votos.

4. A Comissão adopta as medidas e fá-las aplicar imediatamente, quando estão de acordo com o parecer do comité. Se elas não estão de acordo com o parecer do Comité ou na ausência de parecer, a Comissão submete imediatamente ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar.

O Conselho adopta as medidas por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data na qual foi notificado, o Conselho não tiver adoptado as medidas, a Comissão adopta as medidas propostas e põe-nas imediatamente em aplicação excepto no caso de o Conselho se ter pronunciado por maioria simples contra as referidas medidas.

▼M1

▼B

Artigo 11.º

Os Estados-membros porão em vigor o mais tarar, em 1 de Janeiro de 1979, as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva. Deste facto informarão imediatamente a Comissão.

Artigo 12.º

Os Estados-membros são destinatários da presente Directiva.

▼B

ANEXO I

MÉTODOS DE PESQUISA DAS TRIQUINAS

I. EXAME TRIQUINOSCÓPICO

a) **Aparelhagem**

Triquinoscópio com lâmpada de incandescência permitindo uma amplificação de 50 e 80 a 100 vezes.

Compressor, constituído por duas pequenas placas de vidro podendo ser apertadas uma contra a outra e das quais uma está dividida em zonas iguais, pequenas tesouras curvas, uma pequena pinça, uma faca para cortar as aostras, pequenos recipientes numerados destinados a recolher as amostras, um conta-gotas, um copo contendo ácido acético e um copo contendo uma solução de potassa cáustica para aclarar no caso de calcificação eventual ou para amolecer a carne seca.

b) **Colheita das amostras**

Quando a carcaça é inteira, é necessário retirar pelo menos uma amostra com o tamanho de uma avelã de cada um dos pilares do diafragma na zona de transição entre a parte muscular e a parte tendinosa.

Se houver apenas um pilar do diafragma, é necessário retirar uma amostra com duas vezes o tamanho de uma avelã. Na ausência dos dois pilares do diafragma é necessário retirar duas amostras com o tamanho mais ou menos de uma avelã na porção do diafragma situada próxima das costelas ou do esterno ou na musculatura da língua ou nos músculos mastigadores ou ainda nos músculos abdominais.

Para os pedaços de carne: de cada pedaço, três amostras de músculos esqueléticos, contendo pouca gordura, se possível com o tamanho de uma avelã e retiradas em pontos diferentes, na medida do possível próximo dos ossos ou dos tendões.

c) **Modo operatório**

De cada uma das amostras retiradas de carcaças inteiras atrás descritas, o controlador das triquinas deve cortar, no caso de estarem presentes, os dois pilares do diafragma, sete fragmentos com o tamanho de um grão de aveia, ou seja 14 fragmentos na totalidade, e no caso de só estar presente um dos pilares do difragma, 14 fragmentos, em vários locais e se possível na zona intermediária entre músculo e tendão, e comprimi-los entre as lâminas de vidro do compressor de modo a que os caracteres de imprensa normais possam ser lidos facilmente através das preparações. Se a carne dos pedaços a examinar estiver seca e envelhecida, as preparações devem ser mergulhadas durante 10 a 20 minutos numa lixívia de potassa diluída com dois volumes de água antes de serem comprimidas.

Se, no caso das carcaças inteiras, as amostras provierem da porção do diafragma situada próximo das costelas ou do externo, da musculatura da língua ou dos músculos mastigadores ou ainda dos músculos abdominais, devem ser cortados de cada amostra 14 fragmentos do tamanho de um grão de aveia, ou seja 28 fragmentos na totalidade. De cada uma das amostras retiradas dos pedaços de carne, o controlador das triquínias deve cortar 4 fragmentos do tamanho de um grão de aveia, ou seja 12 fragmentos na totalidade.

O exame com o triquinoscópio deve-se fazer de modo a que cada preparação seja examinada lentamente e cuidadosamente. Se, no decurso do exame triquinoscópico se descobrirem locais suspeitos cuja natureza não possa ser determinada com certeza, mesmo com o auxílio da maior ampliação do triquinoscópio, deve-se proceder a um exame de controlo por meio do microscópio.

O exame microscópico deve ser feito de modo a que cada preparação seja examinada lentamente e cuidadosamente com uma ampliação de 30 a 40 vezes.

Em caso de dúvida, o exame deve ser prosseguido com outras amostras e preparações, se necessário com apliações superiores, até se obterem as precisões desejadas. O exame triquinoscópico deve durar pelo menos 3 minutos.

▼B

No caso de utilização de amostras de substituição provenientes da porção do diafragma situada próximo das costelas, ou do esterno, da musculatura da língua ou dos músculos mastigadores ou ainda dos músculos abdominais, o exame triquinoscópico deve durar pelo menos 6 minutos.

O tempo mínimo fixado para o exame não inclui o tempo necessário para retirar as amostras e para a confecção das preparações.

Em geral, um controlador não deveria examinar ao triquinoscópio mais de 840 fragmentos por dia, podendo contudo este número ser elevado excepcionalmente para 1 050.

II. MÉTODO PARA A DIGESTÃO ARTIFICIAL

a) **Aparelhagem e material**

— Faca para retirar as amostras.
— Pequenos recipientes numerados podendo ser fechados para a conservação das amostras eventualmente até ao recomeço dos exames.
— Estufa.
— Funil de vidro de 2 a 3 l com suporte e tubo de ligação em borracha pinças para desligar o tubo de ligação.
— Crivo de plástico (diâmetro de cerca de 18 cm, malhas de cerca de 1 mm).
— Tecido fino para filtrar.
— Tubo afilado com ponta soldada.
— Bacia.
— Picadora de carne.

▼M3

— Estereomicroscopio (ampliação 15 a 40 vezes) munido de iluminação apropriada.
— Líquido de digestão composto como se segue: 10 g de pepsina [80 U/ /g FIF (Federação Internacional de Farmácia)], 5 ml de HCl (37 % pelo menos), completado a um litro com água corrente.

▼B

b) **Colheita das amostras**

1. Quando as carcaças são inteiras, retirar uma amostra de pelo menos 20 g de um dos pilares do diafragma na zona de transição entre a parte muscular e a parte tendinosa; se não houver pilar do diafragma, retirar a mesma quantidade da porção do diafragma situada próximo das costelas ou do esterno ou da musculatura da língua ou dos músculos mastigadores, ou ainda da musculatura abdominal.

2. Para as porções de carne, retirar uma amostra de pelo menos 20 g dos músculos esqueléticos, contendo pouco gordura e, na medida do possível, próximo dos ossos ou dos tendões.

c) **Método**

Para o exame de uma amostra colectiva proveniente de dez porcos, retira-se uma amostra pesando 10 g de cada amostra individual (20 g). Os 10 g restantes são guardados para um exame individual que possa eventualmente ser necessário.

Dez amostras cada uma com 10 g são reunidas numa amostra colectiva, sendo trituradas por meio de uma picadora de carne (diâmetro dos orifícios 2 mm) e colocados, sem empilhamento, no crivo guarnecido com um tecido fino para filtrar. O crivo é então suspenso num funil ligado por uma porção de tubo e borracha a um tubo afilado, cuja ponta está soldada; o funil é cheio com o líquido de digestão até o material de análise ficar completamente recoberto. A relação material de análise/ /líquido de digestão deve ser de cerca de 1/20 a 1/30.

Após uma incubação de 18 a 20 horas a 37 a 39 ºC, o tubo afilado é desligado. Eliminar com precaução o líquido flutuando neste tubo e recolher numa cápsula o sedimento que é cuidadosamente lavado. Pesquisar a presença de triquinas com o auxílio de um estereomicroscópio com uma ampliação de 20 a 40 vezes.

No caso de resultado positivo ou duvidoso da análise de uma amostra colectiva, analisar individualmente as amostras restantes aumentadas em 20 g recolhidas em cada porco, ou, no caso de se tratar de porções de carne aumentadas em 20 g recolhidas em cada porção, de acordo com o ponto b).

▼M3

III. MÉTODO DA DIGESTÃO ARTIFICIAL DE AMOSTRAS COLECTIVAS

a) **Utensílios e reagentes**

— uma faca e pinças para a recolha de amostras,

— um picador de carne cujos furos deverão ter um diâmetro compreendido entre 2 e 3 mm,

— um Erlenmeyer de 3 l munido de uma rolha de borracha ou de pasta de algodão,

— um funil cónico de separação com 2 000 ml de capacidade,

— um suporte normal de pé em A com 28 cm de comprimento, munido de um pé de 80 cm,

— um anel de 10 a 11 cm que possa ser fixado ao suporte,

— uma pinça de ponto plana (23/40 mm) que possa presa ao suporte por meio de uma braçadeira dupla.

— uma peneira (dimensão da malha: 117 µ) com diâmetro exterior de 11 cm munida de uma cercadura em latão ou em aço inoxidável,

— um funil com diâmetro interno de pelo menos 12 cm,

— provetas graduadas de 100 ml,

— um estereomicroscopio (ampliação 15 a 40 vezes) dispondo de iluminação apropriada, ou um triquinoscópio munido de uma mesa horizontal para o compressor, dispondo de iluminação apropriada,

— no caso de se usar o triquinoscópio: uma bacia para a contagem das larvas que pode ser descrita do seguinte modo:

uma bacia formada por placas acrílicas com 3 mm de espessura e com as seguintes características:

i) Fundo da bacia: 180 × 40 mm, dividido em compartimentos;

ii) Placas laterais: 230 × 20 mm;

iii) Placas frontais: 40 × 20 mm.

O fundo e as placas frontais devem ser fixadas entre as placas laterais de modo a formar uma bacia munida de 2 pequenas pegas nas duas extremidades. A parte superior do fundo deverá estar elevada 7 a 9 mm em relação à base da moldura formada pelas placas laterais e frontais. As placas devem estar fixadas por meio de uma cola apropriada ao material:

— em caso de utilização do estereomicroscópio, uma série de caixas de Petri de 9 cm de diâmetro com fundo dividido em quadrados de exame de 10 × 10 mm por meio de um instrumento pontiagudo,

— vários caixotes de lixo de 10 l a utilizar aquando da descontaminação da aparelhagem por um tratamento por formol, e para o suco digestivo restante em caso de resultado positivo,

— de ácido clorídrico concentrado (37 %),

— pepsina em concentração: 1: 10 000 NF (Formulário Nacional dos EUA),

que correspondem a 1: 12 500 BP (Farmacopeia Britânica), que correspondem a 2 000 FIF (Federação International de Farmácia),

— um número de tabuleiros que possam conter 50 amostras de cerca de 2 g cada,

— um balança com precisão de 0,1 g;

b) **Recolha das amostras**

1. Quando as carcaças estão inteiras, recolher uma amostra de 2 g, aproximadamente, de uma prega do diafragma, na zona de transição entre a parte muscular e a parte dos tendões; se não houver prega do diafragma, recolher a mesma quantidade da parte do diafragma situada perto das costelas ou do esterno ou da musculatura da língua ou dos músculos mastigadores, ou ainda da musculatura abdominal.

2. Para os bocados de carne, recolher uma amostra de 2 g aproximadamente, dos músculos esqueléticos, que contenham pouca gordura, e na medida do possível, perto dos ossos ou dos tendões.

c) **Método**

1. i) *Grupos completos de amotras* (100 de uma vez)

Uma amostra de 1 g aproximadamente é retirada de cada uma das 100 amostras individuais provenientes dos porcos. A amostra colectiva é passada uma vez pelo picador.

A carne picada é colocada no Erlenmeyer de 3 litros juntamente com 7 g de pepsina, e coberta com 2 l de água quente da torneira,

▼M3

a uma temperatura aproximada de 40 a 41 ºC, e de 25 ml de ácido clorídrico concentrado. Agitar a mistura, para dissolver a pepsina.

O pH da solução é então de cerca de 1,5 a 2:

— para a digestão, o Erlenmeyer é colocado numa estufa a uma temperatura de 40 a 41 ºC durante cerca de 4 horas. Durante este tempo, é agitado regularmente, duas vezes por hora, pelo menos,

— a solução digerida é filtrada por meio de uma peneira através do funil cónico de separação de 2 l e deixada em repouso no suporte durante pelo menos uma hora,

— um volume total de aproximadamente 45 ml é transferido para uma proveta graduada e distribuído por três caixas de petri, cujo fundo está dividido em quadrados, à razão de 15 ml por caixa,

— cada caixa de Petri é examinada minuciosamente ao estereomicroscópio a fim de descobrir as larvas,

— em caso de utilização de bacias para a contagem de larvas, os 45 ml são repartidos por duas bacias e examinados ao triquinoscópio.

As larvas aparecem no depósito como organismos identificáveis e, se a água estiver tépida, observar-se-ão frequentemente os enrolamentos e desenrolamentos da espiral,

— os líquidos de digestão devem ser exeminados logo que estejam prontos. Em caso algum, se deverá adiar o exame para o dia seguinte.

Se os líquidos da digestão estiverem insuficientemente transparentes ou se não forem examinados num prazo de 30 minutos a seguir à sua preparação, deverão ser aclarados do seguinte modo: deitar a amostra final de 45 ml numa proveta graduada e deixar sedimentar durante 10 minutos. No fim deste tempo, retirar 30 ml do líquido flutuante por aspiração e juntar aos 15 ml restantes água da torneira até obter um volume total de 45 ml. Depois de um novo período de repouso de 10 minutos, retirar 30 ml do líquido flutuante por aspiração, deitar os 15 ml restantes numa caixa de Petri ou numa bacia para a contagem das larvas, para se proceder ao exame. Lavar a proveta graduada com 10 ml de água da torneira; juntar o líquido obtido à amostra na caixa de Petri ou na bacia para a contagem das larvas e examinar.

ii) *Grupos de menos de 100 amostras*

Um número máximo de 15 amostras individuais pode ser junto a um grupo completo de 100 amostras para ser examinado juntamente com estas últimas. Se o número de amostras para análise for superior a 15 e inferior a 100, o líquido de digestão deve ser reduzido proporcionalmente.

2. Em caso de resultado positivo ou duvidoso do exame de uma amostra colectiva, deve ser colhida de cada porco uma amostra de 20 g, de acordo com as indicações previstas na alínea b) atrás mencionada. As amostras de 20 g provenientes de 5 porcos devem ser reunidas e examinadas segundo o método atás descrito. Deste modo serão examinadas amostras de 20 grupos de 5 porcos. Se forem detectadas triquinas num grupo de amostras de 5 porcos, deverão ser retiradas amostras de 20 g de cada animal que pertença a este grupo e examinadas segundo o método atrás descrito.

IV. MÉTODO DA DIGESTÃO DE AMOSTRAS COLECTIVAS COM ASSISTÊNCIA MECÂNICO/TÉCNICA DA SEDIMENTAÇÃO

a) **Utensílios e reagentes**

— uma faca ou tesouras para cortar as amostras,

— tabuleiros divididos em 50 quadrados contendo cada um amostras de carne de cerca de 2 g,

— um Stomacher Lab-blender 3 500, modelo Thermo,

— sacos de plástico adaptados ao Stomacher Lab-blender,

— ampolas de decantação cónicas com capacidade para 2 l de preferência munidas de torneiras de segurança em Teflon,

— suportes com aneis e fixações,

— peneiras, dimensão da malha 177 μ, diâmetro exterior de 11 cm, providas de uma cercadura em aço inoxidável,

▼M3

— Funis com diâmetro interno de pelo menos 12 cm, destinados a receber as peneiras,
— Provetas graduadas de 100 ml,
— um doseador de 25 ml,
— medidas de 3 l de capacidade,
— uma colher por uma vareta de vidro para agitar o líquido de digestão na medida,
— uma seringa em plástico e um tubo de aspiracão,
— uma colher graduada de 6 g,
— um termómetro com uma precisiõ de ± 0,5 ºC que vai de 1 a 100 ºC,
— um vibrador, por exemplo uma máquina de barbear eléctrica sem cabeça,
— um interruptor que acenda e apague de minuto a minuto,
— um triquinoscópio provido de uma mesa horizontal ou um estereomicroscopio com iluminação apropriada,
— uma bacia para a contagem de larvas (em caso de utilização de um triquinoscópio).

A bacia deve ser formada por placas acrílicas com 3 mm de espessura e deve ter as seguintes características:

i) Fundo da bacia: 180 × 40 mm, devidido em quadrados;
ii) Placas laterais: 230 × 20 mm;
iii) Placas frontais: 40 × 20 mm.

O fundo e as placas frontais devem ser fixados entre as placas laterais de modo a formar duas pequenas pegas nas duas extremidades. A parte superior do fundo deve estar elevada 7 a 9 mm em relação à base da moldura formada pelas placas laterais e frontais. Fixar as placas por meio de uma cola própria para o material:

— em caso de utilização do estereomicroscópio, um determinado número de caixas de Petri com 9 cm de diâmetreo, cujo fundo tenha sido dividido em quadrados de 10 × 10 mm por meio de um instrumento pontiagudo,
— solução de ácido clorídrico a 17,5 %,
— pepsina em concentração: 1: 10 000 NF (US National Formulary) correspondendo a

1: 12 500 BP (British Pharmacopoea), correspondendo a 2000 FIF (Federação Internacional de Farmácia),

— vários caixotes do lixo de 10 l a usar aquando da descontaminação da aparelhagem por tratamento com formol, e para o suco digestivo restante em caso de resultado positivo,
— uma balança com uma precisão de 0,1 g;

b) **Colheita das amostras**

1. Quando as carcaças estão inteiras, colher uma amostra de aproximadamente 2 g de uma das pregas do diafragma na zona de transição entre a parte muscular e a parte de tendões; se não houver prega do diafragma, colher a mesma quantidade sobre a parte do diafragma situada junto às costelas ou do esterno ou sobre os músculos mastigadores ou ainda sobre a musculatura abdominal.

2. Para os bocados de carne, colher uma amostra de 2 g aproximadamente dos músculos esqueléticos, que contenham pouca gordura e, na medida do possível, junto aos ossos ou aos tendões.

c) **Método**

1. *Processo de digestão:*

i) *Grupos completos de amostras* (100 de cada vez)

— colocar um saco duplo de plástico no Stomacher Lab-blender 3 500 e regular a temperatura para 40 a 41 ºC,
— deitar um litro e meio de água aquecida a uma temperatura de 32 a 35 ºC no saco interior e levar a a uma temperatura de 40 a 41 ºC,
— pôr no saco 25 ml da solução de ácido clorídrico a 17,5 %,
— juntar em seguida 100 amostras de 1 g cada uma (de 25 a 30 ºC) colhidas de cada uma das amostras individuais de acordo com o processo referido na alínea b),
— juntar finalmente 6 g de pepsina. Respeitar escrupulosamente as operações a fim de evitar a decomposição da pepsina,
— triturar no Stomacher durante 25 minutos,

▼M3

— tirar o saco de plástico do Stomacher, filtrar o líquido da digestão por meio da peneira e deixar escorrer para uma medida de 3 l,

— lavar o saco de plástico com cerca de 100 ml de água, que são em seguida utilizados para enxaguar a peneira e acrescentados ao filtrado contido na medida.

Podem ser acrescentados a um grupo completo de 100 amostras, um número máximo de 15 amostras individuais, para serem, examinadas ao mesmo tempo que aquelas.

ii) *Grupos de menos de 100 amostras:*

— colocar um saco duplo de plástico no Stomacher Lab-blender 3 500 e regular a temperatura para 40 a 41 ºC,

— preparar um líquido de digestão misturando cerca de um litro e meio de água e 25 ml de ácido clorídrico a 17,5 %. Juntar 6 g de pepsina e misturar tudo a uma tempertura de 40 a 41 ºC. Respeitar escrupulosamente a ordem das operações a fim de evitar a decomposição da pepsina,

— determinar um volume de líquido de digestão correspondendo a 15 ml por g de amostra (assim, para 30 amostras, será preciso colher 30 × 15 ml = 450 ml) e transferi-lo para o saco de plástico interior ao mesmo tempo que as amostras de carne de cerca de 1 g (a 25 a 30 ºC) colhidas de cada uma das amostras individuais de acordo com o processo referido na alínea b),

— deitar água a uma tempertura de cerca de 41 ºC no saco exterior até obter um volume total nos dois sacos de um litro e meio,

— triturar no Stomacher durante 25 minutos,

— tirar o saco de plástico do Stomacher, filtrar o líquido de digestão por meio de uma peneira e deixar escorrer para a medida de 3 l,

— lavar o saco de plástico com cerca de 100 ml de água, que são em seguida utilizados para enxaguar a peneira e acrescentados ao filtrado contido na medida.

2. *Isolamento das larvas por sedimentação:*

— juntar ao líquido de digestão 300 a 400 g de gelo em palhetas ou de gelo picado para se obter um volume de cerca de 2 l. Agitar até se dissolver o gelo. No caso de grupos mais pequenos [ver alínea ii)] a quantidade de gelo deve ser reduzida em conformidade,

— transferir o líquido de digestão arrefecido para uma ampola de decantação de 2 l munido de um vibrador fixado por uma pinça suplementar,

— para a sedimentação, deixar o líquido na ampola de decantação durante 30 minutos alternando um minuto de vibração e um minuto de repouso,

— depois de 30 minutos, introduzir rapidamente 60 ml de sedimento numa proveta graduada de 100 ml. (Depois da utilização, enxaguar o funil com uma solução detergente),

— deixar repousar a amostra de pelo menos 60 ml, colher o líquido flutuante por aspiração até ficar na proveta um volume de 15 ml que será examinado para a detecção da presença de larvas,

— para a aspiração, utilizar uma seringa de plástico não recuperável, munida de um tubo de plástico.

O comprimento deste deverá ser tal que fiquem 15 ml de líquido na proveta graduada quando a parte superior da seringa se encontrar ao nível do bordo do cilindro:

— introduzir os restantes 15 ml numa proveta para a contagem das larvas ou em duas caixas de Petri e examiná-los ao triquinoscópio ou ao estereoscópio,

— Os líquidos da digestão devem ser examinados logo que estejam prontos. Em caso algum, o exame poderá ser adiado para o dia seguinte.

Se os líquidos da digestão forem insuficientemente transparentes ou se não forem examinados num prazo de 30 minutos a seguir à sua preparação, deverão ser aclarados do seguinte modo: deitar a amostra final de 60 ml numa proveta graduada e deixar sedimentar durante 10 minutos. No final deste período, colher 45 ml do líquido flutuante por aspiração e juntar aos 15 ml restantes, água da torneira até se obter um volume total de 45 ml. Depois de um novo período de repouso de 10 minutos, colher 30 ml do

▼M3

líquido flutuante por aspiração, deitar os 15 ml restantes numa caixa de Petri ou numa bacia para a contagem das larvas a examinar. Lavar a proveta graduada com 10 ml de água da torneira; juntar o líquido obtido à amostra na caixa de Petri ou na bacia para a contagem de larvas a examinar.

3. Em caso de resultado positivo ou duvidoso do exame de uma amostra colectiva, deve ser colhida uma amostra de 20 g de cada porco de acordo com as indicações referidas na alínea b) atrás mencionada. As amostras de 20 g provenientes de 5 porcos devem ser reunidas e examinadas segundo o método atrás descrito. Deste modo, serão examinadas amostras de 20 grupos de 5 porcos. Se forem detectadas triquinas num grupo de amostras de 5 porcos, devem ser colhidas amostras de 20 g de cada animal que pertença a este grupo e examinadas segundo método atrás descrito.

V. MÉTODO DA DIGESTÃO DE AMOSTRAS COLECTIVAS COM ASSISTÊNCIA MECÂNICO/TÉCNICA DO ISOLAMENTO POR FILTRAGEM

a) **Utensílios e reagentes**

Os mesmos da alínea a) do método IV, mais:

— um funil Gelman de um litro com suporte para filtro (diâmetro do suporte: 45 mm),

— discos filtrantes compostos de:

Uma rede redonda em aço inoxidável, dimensão da malha de 35 μ, diâmetro do disco: 45 mm;

Dois aneis de borracha com 1 mm de espessura: diâmetro exterior: 45 mm, diâmetro interno: 38 mm.

A rede deve ser colocada entre os dois aneis e fixada por meio de uma cola de dois componentes adequada aos dois materiais:

— um Erlenmeyer de 3 l munido de um tubo lateral para aspiração,

— uma trompa de água,

— sacos de plástico com pelo menos 80 ml de capacidade,

— um fecha sacos,

— Rennilase, 1: 150 000 unidades Soxlet por g.

b) **Colheita das amostras**

Ver alínea b) do método IV.

c) **Método**

1. *Processo de digestão:*

i) *Grupos completos de amostras* (100 de cada vez):

Ver alínea c), ponto 1, sub-alínea i) do Título IV;

ii) *Grupos de menos de 100 amostras:*

Ver alínea c), ponto 1, sub-alínea ii) do Título IV.

2. *Isolamento das larvas por filtragem:*

— juntar ao líquido de digestão 300 a 400 g de gelo em palhetas ou gelo picado para obter um volume de cerca de 2 l. No caso de grupos mais pequenos, a quantidade de gelo deve ser reduzida em conformidade,

— agitar o líquido de digestão até o gelo se dissolver. Deixar repousar o líquido de digestão, arrefecido durante 3 minutos pelo menos, para que as larvas se possam enrolar,

— montar o funil Gelman, munido de um suporte para filtro, no qual se encontre um disco filtrante, num Erlenmeyer ligado a uma trompa de água,

— introduzir o líquido de digestão no funil Gelman e filtrar. Quase no final, a passagem do líquido através do filtro pode ser acelerada procedendo-se a uma aspiração por meio da trompa de água. Terminar a aspiração antes que o filtro seque, quer dizer, quando ficarem no funil 2 a 5 ml de líquido,

— depois da filtragem de todo o líquido de digestão, retirar o disco filtrante e coloca-lo num saco de plástico de 80 ml acrescentando 15 a 20 ml de solução de renilase. Para se obter a solução de renilase, introduz-se 2 g de renilase em 100 ml de água da torneira,

— fechar o saco de plástico com soldagem dupla e colocá-lo no Stomacher entre o saco interior e o exterior,

▼M3

— triturar no Stomacher durante 3 minutos, por exemplo, enquanto o aparelho é utilizado para a análise de um grupo completo ou incompleto de amostras,

— passados 3 minutos, tirar do Stomacher o saco de plástico que contém o disco filtrante e a solução de renilase e abri-lo por meio de tesouras. Pôr o líquido numa bacia para a contagem das larvas ou numa caixa de Petri. Lavar o saco com 5 a 10 ml de água, que são em seguida introduzidos na bacia para fazer a triquinoscopia ou numa caixa de Petri para o exame no esteromicroscópio,

— os líquidos da digestão devem ser examinados logo que estejam prontos. Em caso algum, o exame deve ser adiado para o dia seguinte.

Nota

Não utilizar nunca discos filtrantes que não estejam perfeitamente limpos. Nunca secar os discos filtrantes se não estiverem limpos.

Para limpar os discos, é necessário deixá-los numa solução de renilase durante a noite. Antes de serem utilizados devem ser lavados no Stomacher com uma solução de renilase.

3. Em caso de resultado positivo ou duvidoso do exame de uma amostra colectiva, deve ser colhida uma amostra de 20 g de cada porco, de acordo com as indicações referidas na alínea b) acima mencionada. As amostras de 20 g provenientes de 5 porcos devem ser reunidas e examinadas segundo o método acima descrito. Deste modo, serão examinadas amostras de 20 grupos de 5 porcos. Se as triquinas forem detectadas num grupo de amostras de 5 porcos, as amostras de 20 g deverão ser colhidas em cada animal que pertença a este grupo e examinadas segundo o método atrás descrito.

VI. MÉTODO DE LA DIGESTÃO DE AMOSTRAS COLECTIVAS UTILIZANDO UM AGITADOR MAGNÉTICO

a) **Utensílios e reagentes**

— uma faca e pinças para a colheita das amostras,

— tabuleiros divididos em 50 quadrados para conterem, cada um, amostras de carne de cerca de 20 g cada,

— um moinho,

— um agitador magnético munido de uma placa que pode aquecer a uma temperatura controlada e uma barra magnética (recoberta de Teflon) de cerca de 5 cm,

— ampolas de decantação cónicas com 2 l de capacidade,

— Suportes com aneis de fixações,

— peneiras, dimensão da malha 177 µ, com diâmetro exterior de 11 cm, munidas de cercadura em aço inoxidável,

— funis com diâmetro interno de pelo menos 12 cm destinados a receber a peneira,

— um medida de 3 l,

— Provetas graduadas com 50 ml de capacidade aproximada ou tubos de centrifugação,

— um triquinoscópio munido de uma mesa horizontal ou um estereomicroscópio com iluminação adequada,

— uma bacia para a contagem de larvas (no caso de se utilizar um triquinoscópio).

A bacia deve ser formada por placas acrílicas de 3 mm de espessura e devem ter as seguintes características:

i) Fundo da bacia: 180 × 40 mm, dividido em quadrados;

ii) Placas laterais: 230 × 20 mm;

iii) Placas frontais: 40 × 20 mm.

O fundo e as placas frontais devem estar fixas entre as placas laterais de maneira a formar duas pequenas pegas nas duas extremidades. A parte superior do fundo deve encontrar-se elevada 7 a 9 mm em relação à base da moldura formada pelas placas laterais e frontais.

Fixar as placas com cola adequada ao material:

— várias caixas de Petri (em caso de se utilizar um estereomicroscópio cujo fundo tenha sido dividido em quadrados 10 x 10 mm feitos com ajuda de um instrumento pontiagudo),

— uma folha de alumínio,

— ácido clorídrico a 25 %,

▼M3

— pepsina em concentração: 1: 10 000 NF (US National Formulary),
correspondendo a 1: 12 500 BP (British Pharmacopoea),
correspondendo a 2 000 FIF (Federação Internacional de Farmácia).
— água da torneira aquecida de 46 a 48 ºC,
— vários caixotes de lixo de 10 l a utilizar aquando da descontaminação da aparelhagem por um tratamento de formol, e para o suco digestivo restante em caso de resultado positivo,
— uma balança com 0,1 g de precisão;

b) **Colheita das amostras**

1. Quando as carcaças estão inteiras, colher uma amostra de 2 g aproximadamente numa das pregas do diafragma na zona de transição entre a parte muscular e a parte dos tendões; se não houver prega do diafragma, colher a mesma quantidade da parte do diafragma situada perto das costelas ou do esterno ou dos músculos mastigadores ou ainda da musculatura abdominal.

2. Para os bocados de carne, colher uma amostra de 2 g aproximadamente nos músculos esqueléticos que tenham pouca gordura e, na medida da possível, perto dos ossos ou dos tendões.

c) **Método**

1. i) *Grupos completos de amostras* (100 de cada vez):

— triturar no moinho 100 amostras de cerca de 1 g, colhidas de cada amostra individual de acordo com as indicações previstas na alínea b). Pôr o aparelho em funcionamento três ou quatro vezes durante um segundo,
— transferir a carne triturada para uma medida de 3 l e salpicá-la com 10 g de pepsina. Introduzir na medida 2 l de água da torneira aquecida de 46 a 48 ºC e juntar 16 ml de ácido clorídrico,
— mergulhar várias vezes o dispositivo de triturar do moinho no líquido de digestão que se encontra na medida para remover as substâncias que se encontrem ainda aí,
— Colocar a barra magnética na medida e cobri-la com uma folha de alumínio,
— colocar a medida na placa pré-aquecida do agitador magnético e pô-lo em funcionamento. Antes de iniciar o processo de agitação, o agitador magnético deve estar regulado de forma a que se possa manter durante o funcionamento uma temperatura constante de 44 a 46 ºC. No decurso do processo de agitação, o líquido de digestão deve rolar a uma velocidade suficientemente elevada para formar um profundo turbilhão central sem provocar salpicos,
— agitar o líquido de digestão durante 30 mn, parar o aparelho; filtrar o líquido de digestão através da peneira colocada num funil e recolher o filtrado numa ampola de decantação,
— deixar o líquido na ampola de decantação durante 30 mn,
— depois de 30 mn, transferir rapidamente uma amostra de 40 ml do líquido de digestão para o proveta graduada ou para o tubo de centrifugação,
— deixar repousar a amostra de 40 ml durante 10 minutos e em seguida aspirar 30 ml do líquido flutuante, ficando assim um volume de 10 ml,
— a amostra de 10 ml do sedimento que restou é deitada numa bacia para a contagem de larvas ou numa caixa de Petri,
— enxaguar a proveta graduada ou o tubo de centrifugação com cerca de 10 ml de água da torneira que serão acrescentados à amostra na bacia de contagem das larvas ou na caixa de Petri. Proceder em seguida à observação no triquinoscópio ou ao exame ao estereomicroscópio, segundo o caso,
— os líquidos de digestão devem ser examinados mal estejam prontos. Em caso algum, o exame deverá ser adiado para o dia seguinte.

Se os líquidos de digestão não forem examinaddos num prazo de 30 minutos a seguir à sua preparação, devem ser aclarados do seguinte modo: deitar a amostra final de cerca de 40 ml numa proveta graduada e deixar sedimentar durante 10 minutos. Terminado este prazo, colher 30 ml do líquido flutuante a fim de obter um volume de 10 ml. Este volume é levado a 40 ml com água da torneira. Depois de um novo

▼**M3**

período de 10 minutos de repouso, colher 30 ml do líquido flutuante, por aspiração, para obter um volume de 10 ml para ser analisado numa caixa de Petri ou numa bacia para a contagem de larvas. Lavar a proveta graduada com 10 ml de água da torneira e juntar o líquido obtido à amostra que se encontra na caixa de Petri ou na bacia para a contagem das larvas, para ser examinada.

Se o exame mostrar que o sedimento não é claro, dever-se-a deitar a amostra numa proveta graduada e o seu volume deverá ser levado a 40 ml com água da torneira. Seguidamente aplica-se o método já citado;

ii) *Grupos com menos de 100 amostras:*

Se for caso disso, podem ser acrescentadas 15 amostras de 1 g cada a um grupo de 100 amostras e examinadas ao mesmo tempo que estas últimas, de acordo com o método descrito na alínea c). Devem ser axaminadas mais de 15 amostras, enquanto grupo completo. No caso de grupos que vão até 50 amostras, os líquidos de digestão podem ser reduzidos a 1 l.

2. No caso de resultado positivo ou duvidoso do exame, de uma amostra colectiva, deverá ser colhida uma amostra de 20 g de cada porco, de acordo com as indicações referidas na alínea b) atrás mencionada. As amostras de 20 g provenientes de 5 porcos deverão ser reunidas e examinadas de acordo com o método descrito anteriormente. Assim serão examinadas amostras de 20 grupos de 5 porcos. Se forem detectadas triquinas num grupo de amostras de 5 porcos, deverão ser colhidas amostras de 20 g de cada animal que pertença a este grupo e examinadas, segundo o método anteriormente descrito.

▼B

ANEXO II

CAPÍTULO I

CONDIÇÕES ÀS QUAIS DEVEM OBEDECER OS LABORATÓRIOS DE RASTREIO DAS TRIQUINAS

1. Os laboratórios de rastreio das triquinas devem-se encontrar numa proximidade imediata dos locais de abate dos porcos e dispor pelo menos:

   a) De um local suficientemente equipado, que se possa fechar à chave para a confecção das preparações; as suas paredes serão lisas, cobertas até uma altura de dois metros por um revestimento ou por uma pintura lavável e clara.

   Será previsto um local de preparação para cada método de exame utilizado;

▼M3

   b) De um local de exame suficientemente equipado, que se possa fechar à chave, ocultável no caso de se utilizar um triquinoscópio;

▼B

   c) De equipamentos de arejamento suficientes e, se necessário, de uma instalação de climatização permitindo obter uma temperatura ambiente não ultrapassando + 25 ºC;

   d) De uma iluminação natural ou artifical suficiente, que não modifique as cores; evitar uma luz solar intensa;

   e) De equipamentos suficientes para a limpeza e para a desinfecção das mãos no local de preparação;

▼M3

▼B

   ►M3 f) ◄ Eventualmente de uma instalação frigorífica própria para a conservação das amostras de carne;

▼M3

   g) De uma sala de água para a limpeza e desinfecção do material de exame (por exemplo: recipientes para amostras, compressores, facas e tesouras) munido de:

   — um revestimento para o chão impermeável e imputrescível, fácil de limpar e desinfectar,

   — paredes lisas, cobertas até uma altura de 2 metros, no mínimo, de um revestimento ou pintura lavável e clara.

   Esta disposição não é obrigatória em caso de aplicação dos métodos indicados nos títulos II, III, IV, V, VI do anexo I, a não ser que os laboratórios disponham de um grande lava-loiça convenientemente ligado às canalizações;

▼B

   ►M3 h) ◄ De vestiários, lavabos e locais de permanência assim como de retretes equipadas com autoclismos;

   ►M3 i) ◄ De lavabos alimentados com água potável corrente, fria e quente, munidos de produtos de limpeza e de desinfecção e de toalhas descartáveis após a utilização;

   ►M3 j) ◄ De recipientes estanques resistentes à corrosão, munidos de tampas fechando hermeticamente, concebidos de maneira a impedir qualquer remoção não autorizada do conteúdo, destinadas a recolher os restos das amostras;

   ►M3 k) ◄ De instalações fornecendo uma quantidade suficiente de água potável, fria e quente;

   ►M3 l) ◄ De um dispositivo de evacuação das águas residuais de acordo com as prescrições que regem a aprovação dos matadouros;

   ►M3 m) ◄ De dispositivos apropriados de protecção contra os animais indesejáveis tais como insectos, roedores, etc.

CAPÍTULO II

PRESCRIÇÕES APLICÁVEIS AO PESSOAL, AOS LOCAIS, AO MATERIAL E INSTRUMENTOS DOS LABORATÓRIOS DE RASTREIO DAS TRIQUINAS

▼B

2. É sempre exigido o mais perfeito estado de limpeza do pessoal de laboratório, dos locais, do material e dos instrumentos.

   a) O pessoal deve especialmente vestir roupas de trabalho limpas e lavar as mãos várias vezes no decurso dum mesmo dia de trabalho assim como em cada regresso ao trabalho;

   b) Nenhum animal deve penetrar nos laboratórios de rastreio das triquinas;

   c) O material e os instrumentos utilizados para o trabalho devem ser mantidos em bom estado de manutenção e de limpeza; eles devem ser cuidadosamente limpos e desinfectados várias vezes no decurso de um mesmo dia de trabalho assim como no fim das operações do dia.

3. É exigida a utilização de água potável para todas as utilizações.

4. No que se refere ao estado de saúde do pessoal afecto à colheita das amostras de carne tendo em vista o exame, são aplicáveis as disposições previstas no Anexo B, Capítulo IV, pontos 11 e 12 da Directiva 72/462/CEE.

5. As amostras de carne necessárias para o exame devem ser retiradas imediatamente após o abate e examinadas sem atrazo no laboratório de rastreio das triquinas do matadouro.

   É proibido proceder a este exame fora do matadouro em que os animais foram abatidos.

6. Para evitar a fadiga e as suas consequências, devem ser proporcionados as pessoal de controlo breves interrupções do trabalho.

CAPÍTULO III

PRESCRIÇÕES REFERENTES AOS TRIQUINOSCÓPIOS

A concepção e o tipo dos triquinoscópios devem satisfazer os critérios mínimos seguintes:

1. Facilidade de utilização

2. Iluminação potente

   — é necessário que os resultados do controlo sejam certos mesmo se os locais não forem completamente ocultos,

   — a fonte luminosa será uma lâmpada de projecção de 100 W (12 V).

3. Ampliação suficiente

   — ampliação do trabalho normal: 50 vezes,

   — ampliação de 80 a 100 vezes para uma identificação certa dos objectos não claramente identificáveis com a ampliação de trabalho normal.

4. Poder separador

   — cada ampliação deve dar uma imagem clara, precisa, de cor nítida.

5. Dispositivo de comutação

   — qualquer alteração da ampliação deve acompanhar-se de um ajustamento automático da luminosidade da imagem.

6. Aumento do contraste

   — o condensador deve estar equipado com um diafragma de íris que permita reforçar os contrastes para o exame aprofundado dos casos delicados,

   — o diafragma de íris deve ser de fácil regulação (por exemplo alavanca de comando fixada sobre a mesa do triquinoscópio).

7. Facilidade de afinação

   — afinação rápida por anel de regulação,

   — afinação fina por alavanca de comando.

8. Regulação da tensão

   — permitindo obter a luminosidade desejada numa determinada situação.

9. Deslocamento do compressor em sentido único

   — um sistema de bloqueio automático deve assegurar o deslocamento do compressor em sentido único para evitar qualquer desfazamento intempestivo.

10. Visão livre em relação à superfície de projecção.

11. Superfície de projecção

▼B

— diâmetro de 54 cm no mínimo,
— potência de reflexão elevada,
— durável,
— desmontável,
— fácil de limpar.

▼B

ANEXO III

MARCAÇÃO DAS CARNES QUE FORAM SUBMETIDAS AO RASTREIO DAS TRIQUINAS

1. A marcação das carnes deve ser efectuada sob a responsabilidade do veterinário oficial. Para este fim ele guarda e conserva:

   — os instrumentos destinados à marcação; so os pode entregar ao pessoal auxiliar no momento próprio da marcação e durante o lapso de tempo necessário para esta,

   — as pequenas placas-estampilhadas, de que se faz menção no n.º 5;

   Estas pequenas placas-estampilhadas são entregues ao pessoal auxiliar no momento exacto em que devem ser utilizadas e em número correspondente às necessidades.

2. A marca deve ser um carimbo de forma redonda tendo um diâmetro de 2,5 cm.

   No carimbo devem figurar as indicações seguintes, em caracteres perfeitamente legíveis:

   — para o centro, a letra T em maiúsculas cujas barras têm 1 cm de comprimento e 0,2 cm de largura,

   — sob a letra T precitada, uma das siglas CEE, EEG, EØF, EEC ►**A1** ou EOK ◄. As letras devem ter uma altura de 0,4 cm.

3. As carcaças são marcadas com tinta ou pelo fogo, na face interna das coxas, de acordo com o n.º 2.

4. As cabeças são marcadas com tinta ou pelo fogo, com o auxílio de uma marca correspondendo às prescrições do n.º 2.

   As porções, com excepção das excluídas da marcação de salubridade em virtude do n.º 43 do capítulo X Anexo B da Directiva 72/462/CEE, obtidas nas oficinas de corte a partir de carcaças regularmente marcadas, devem, na medida em que não apresentem estampilha, ser marcadas e isso antes da aposição da marca de salubridade, de acordo com o parágrafo 2.

   A etiqueta prevista na segunda alínea do n.º 43 precitada deve corresponder às condições do n.º 6 mais abaixo.

5. A marcação pode também ser efectuada com o auxílio de uma pequena placa-estampilha com uma forma redonda. Esta pequena placa-estampilha a fixar sobre cada porção ou sobre cada carcaça deve ser tal que a sua reutilização deve ser tornada impossível; ela deve ser em materiais resistentes, correspondendo a todas as exigências da higiene.

   Sobre a pequena placa-estampilha devem figurar as indicações seguintes em caracteres perfeitamente legíveis:

   — para o centro, a letra T em maiúscula,

   — sob a letra T precitada, uma das siglas CEE, EEG, EWG, EØF, EEC ►**A1** ou EOK ◄. As letras devem ter uma altura de 0,2 cm.

6. Sobre a etiqueta prevista no n.º 44 capítulo X Anexo B da directiva mencionada no ponto 4 deve figurar, além da marca de salubridade, uma marca bem legível que é a réplica da marca prevista no n.º 2.

▼B

ANEXO IV

TRATAMENTO PELO FRIO

1. As carnes importadas no estado congelado devem ser conservadas neste estado.

2. A instalação técnica e a alimentação em energia da câmara frigorífica devem ser tais que a temperatura indicada no ponto 6 possa ser atingida nos mais burtos espaços de tempo e mantida em todas as partes da câmara frigorífica assim como da carne.

3. Todas as embalagens isoladoras devem ser retiradas antes da congelação, excepto no que se refere à carne que, por ocasião da introdução na câmara frigorífica, tenha já atingido, em todas as suas partes, a temperatura indicada no ponto 6.

4. Os lotes devem ser conservados separadamente na câmara frigorífica e fechados à chave.

5. Para cada lote, o dia e a hora da introdução na câmara frigorífica devem ser anotados.

6. A temperatura na câmara frigorífica deve atingir −25 ºC pelo menos; ela deve ser verificada por aparelhos de medição termoeléctrica aferidos e constantemente registada. Ela não deve ser medida na corrente de ar frio. Os aparelhos de medição devem ser guardados fechados à chave. Os gráficos devem trazer a indicação dos números correspondentes do registo da inspecção das carnes para importação assim como do dia e da hora do início e do fim da congelação e ser conservadas um ano.

7. As carnes cujo diâmetro ou espessura é igual ou inferior a 25 cm devem ser congeladas, sem interrupção, durante 240 horas, pelo menos, aquelas cujo diâmetro ou espessura está compreendido entre 25 cm e 50 cm durante 480 horas pelo menos. As carnes cujo diâmetro ou espessura é superior a estas dimensões não devem ser submetidas a este processo de congelação. A duração da congelação calcula-se a partir do momento em que a temperatura indicada no ponto 6 é atingida na câmara de congelação.