

UNIVERSIDADE ABERTA



UNIVERSIDADE  
**AbERTA**  
www.uab.pt

**EFICÁCIA DO CONTROLO OFICIAL NA CADEIA DE PRODUÇÃO DE  
CARNES FRESCAS REFRIGERADAS NÃO PROCESSADAS EM CABO  
VERDE: AVALIAÇÃO DAS PERSPETIVAS DOS INTERVENIENTES DA  
CADEIA DAS CARNES**

Alice Mateuxevena José Rodrigues Correia

Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar

2019

UNIVERSIDADE ABERTA



UNIVERSIDADE  
**AbERTA**  
www.uab.pt

**EFICÁCIA DO CONTROLO OFICIAL NA CADEIA DE PRODUÇÃO DE  
CARNES FRESCAS REFRIGERADAS NÃO PROCESSADAS EM CABO  
VERDE: AVALIAÇÃO DAS PERSPETIVAS DOS INTERVENIENTES DA  
CADEIA DAS CARNES**

Alice Mateuxevena José Rodrigues Correia

Dissertação apresentada para obtenção do grau de mestre em Ciências do Consumo  
Alimentar

Dissertação orientada pela Professora Doutora Ana Pinto de Moura  
e Coorientada pelo Mestre Edson Vladimiro Alves Cabral dos Santos, Técnico Superior  
da Entidade Reguladora Independente da Saúde, Cabo Verde

2019

## RESUMO

A segurança sanitária da carne é primordial para a prevenção das doenças transmitidas por alimentos, sendo o controlo oficial uma das componentes que visa precisamente a sua garantia. A presente dissertação tem por objetivo avaliar a eficácia da atuação das autoridades competentes na cadeia da carne fresca em Cabo Verde, bem como estimar a segurança sanitária do produto final disponível ao consumidor, fruto da atuação dos diferentes intervenientes desta fileira/cadeia. Para o efeito, recorrendo à metodologia qualitativa, entrevistaram-se 15 operadores económicos e 28 colaboradores das autoridades competentes que atuam nesta fileira/cadeia. Para a maioria dos entrevistados, o controlo oficial foi entendido como não sendo eficaz, devido aos incumprimentos relatados em todas as fases desta fileira, desde a criação de animais até a comercialização da carne. Nesta senda, destaca-se a alimentação inadequada dos animais, o reduzido ou inexistente acompanhamento veterinário dos mesmos, a ausência de rastreabilidade para a maioria dos efetivos, conjugado com o facto do abate e a respetiva venda da carne serem efetuados em infraestruturas inadequadas, com equipamentos e condições de higiene deficientes, sendo esta realidade particularmente vivenciada quer para os abates clandestinos, quer nos matadouros municipais. Os entrevistados referiram ainda a ausência de inspeção veterinária para grande parte das carnes comercializadas no país, bem como à falta de conservação das mesmas à temperatura recomendada. Desta forma, verificou-se que a carne disposta ao consumidor final está comprometida.

Palavras chaves: autoridades competentes; cadeia/fileira das carnes frescas; controlo oficial; segurança sanitária da carne.

## ABSTRACT

Meat health safety is paramount for the prevention of food-borne diseases, and official control is one of the components aimed at ensuring it. This dissertation aims to know the efficiency of the actions of the authorities in the chain of fresh meat in Cabo Verde and to evaluate the sanitary safety of the final product available to the consumer, as a reflection of the work carried out in the field. For this purpose, the qualitative method was used, 15 economic operators and 28 employees of the competent authorities who work in this sector / chain were interviewed. For most of the interviewees, the official control was perceived as not being effective, due to the non-compliances reported in all phases of this chain, from the animal breeding to the commercialization of the meat. In this sense, the inadequate feeding of the animals, the reduced or non-existent veterinary monitoring of the animals, the absence of traceability for the majority of herds, combined with the fact that the slaughter and the respective sale of the meat are carried out in inadequate infrastructures, with deficient equipment and hygiene conditions, this reality being particularly experienced both for illegal slaughtering and in municipal slaughterhouses. The interviewees also mentioned the lack of veterinary inspection for most of the meat sold in the country, as well as the lack of preservation of them at the recommended temperature. So, it was found that the meat available to the final consumer is compromised.

Keywords: competent authorities; fresh meat chain; official control; meat health safety.

## DEDICATORIA

À minha família, que é aquilo de mais precioso que eu tenho, que me dá a alegria, o prazer de viver e o entusiasmo para caminhar cada vez mais!

## AGRADECIMENTOS

À Professora Doutora Ana Pinto de Moura pela orientação, dedicação e empenho de sempre na concretização deste trabalho, por acreditar em mim e por me encorajar a chegar ao objetivo preconizado, pelo espírito amigo na resolução dos obstáculos que me serviram à frente.

À minha família, com especial atenção ao meu marido, meu melhor amigo e companheiro de sempre, que me apoiou em tudo aquilo que estava ao seu alcance, bravejando-me nos momentos em que me foram mais difíceis, aos meus filhos pela alegria de viver e de progredir, pelo entusiasmo e coragem de me fazer ser cada vez mais um exemplo de vida que poderão servir.

Às delegações do Ministério da Agricultura e Ambiente dos concelhos de Porto Novo, Boavista, Maio e Sta. Catarina, pelo apoio na realização das entrevistas, concretamente na identificação dos operadores que atuam no ramo da cadeia da carne, proporcionado assim condições necessárias para a realização do presente trabalho.

Aos entrevistados, operadores e autoridades competentes do sector, pela disponibilidade de participação no projeto, bem como a sensibilidade para com a causa, fazendo com que o mesmo tenha resultados frutíferos.

Aos meus pais, que me deram a vida e que fizeram de mim aquilo eu sou hoje!

À todos, que contribuíram de certa forma, direta ou indiretamente na concretização deste trabalho.

O meu sincero reconhecimento e agradecimentos para tal feito!

## ESPECIFICAÇÕES CIRCUNSTANCIASIS

À Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares, minha antiga entidade patronal, pelo apoio financeiro na realização deste Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar, tendo como um dos frutos a presente dissertação e à Entidade Reguladora Independente da Saúde, minha atual entidade patronal, pelo acolhimento deste projeto e por me facilitar meios para a sua concretização.

## ÍNDICE

1	INTRODUÇÃO.....	1
2	A SEGURANÇA SANITÁRIA DA FILEIRA DA CARNE EM CABO VERDE	
	4	
2.1	Conceito de segurança sanitária dos alimentos.....	5
2.2	Controlo oficial enquanto requisito para a segurança alimentar.....	6
2.3	A cadeia de carnes frescas em Cabo Verde .....	7
2.3.1	Caracterização da cadeia .....	9
2.3.2	Requisitos legais aplicáveis à cadeia da carne em Cabo Verde .....	16
2.3.3	Autoridades competentes que atuam na fileira das carnes frescas em Cabo Verde	24
3	METODOLOGIA.....	28
3.1	Definição da amostra .....	29
3.2	Instrumentos de recolha de informação .....	32
3.2.1	Guião de entrevista .....	32
3.2.2	Outros instrumentos.....	32
3.3	Sessões de entrevista.....	33
3.4	Transcrição das entrevistas .....	33
3.5	Categorização das entrevistas .....	33
4	RESULTADOS .....	35
4.1	Caracterização da amostra .....	36
4.2	Categorias de entrevistas.....	39
4.3	Segurança sanitária da carne disposta ao consumidor .....	50
4.3.1	Estado sanitário da carne .....	50
4.3.2	Caracterização da cadeia da carne .....	52
4.3.3	Constrangimentos dos operadores .....	64

4.3.4	Proposta de melhorias para a cadeia da carne .....	65
4.4	Eficácia de atuação das autoridades competentes na cadeia da carne .....	68
4.4.1	Perceção dos entrevistados sobre a eficácia de atuação das autoridades competentes.....	68
4.4.2	Opinião dos entrevistados sobre os constrangimentos das autoridades competentes na atuação na cadeia da carne .....	82
4.4.3	Propostas de melhorias na atuação das autoridades competentes na atuação na cadeia da carne .....	89
5	DISCUSSÃO DOS RESULTADOS .....	97
6	CONCLUSÕES .....	109
BIBLIOGRAFIA		
ANEXOS		
	ANEXO I – ficha referente aos dados sociodemográficos, geográficos e profissionais do entrevistado .....	117
	ANEXO II - declaração do consentimento de entrevista .....	119
	ANEXO III - guião de entrevista.....	121
	ANEXO IV – conteúdo das entrevistas transcritas .....	124

## ÍNDICE DE QUADROS

Quadro 1 - Relação de animais efetivos existentes no país, a nível de espécies, distribuídos por ilhas e concelhos apurados no Recenseamento Geral Agrícola de 2015 .....	12
Quadro 2 - Estimativa de dados relativos à taxa de abate e quantidade de carne produzida das principais espécies em 2017 .....	14
Quadro 3- Número de empresas de comércio a grosso e a retalho no sector alimentar contabilizadas nos anos de 2009 a 2013 .....	15
Quadro 4 - Resumo das responsabilidades de cada entidade do Estado, que atua na fileira das carnes frescas não transformadas de produção nacional .....	26
Quadro 5 - Plano de entrevistas aos intervenientes da cadeia da carne fresca a nível nacional.....	31
Quadro 6 - Caracterização dos entrevistados ao nível de variáveis profissionais, geográficas e sociodemográficas. ....	37
Quadro 7 - Resultado do processo de categorização (n=43) .....	41

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 - Esquema representativo da fileira das carnes frescas em Cabo Verde .....	9
Figura 2 - Relação das espécies de animais existentes com o número de efetivos em Cabo Verde .....	11
Figura 3- Organigrama das Estruturas de coordenação e articulação do SNCA.....	27

## LISTA DE ABREVIATURAS

AC – Autoridade Competente

ARFA – Agência de Regulação e Supervisão de Produtos Farmacêuticos e Alimentares

BPH – Boas Práticas de Higiene

CM – Camara Municipal

DGASP – Direção Geral de Agricultura, Silvicultura e Pecuária

DGAV – Direção-Geral da Alimentação e Veterinária

DS – Delegacia de Saúde

DTA – Doenças Transmitidas por Alimentos

EFSA – *European Food Safety Authority*

ERIS – Entidade Reguladora Independente da Saúde

FAO – Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura

IGAE – Inspeção Geral das Atividades Económicas

INE – Instituto Nacional de Estatísticas

MAA – Ministério da Agricultura e Ambiente

MDR – Ministério de Agricultura

OE – Operador Económico

OIE – Organização Mundial para a Saúde Animal

OMS – Organização Mundial da Saúde

RGA – Recenseamento Geral Agrícola

SNCA – Sistema Nacional de Controlo de Alimentos

# 1 INTRODUÇÃO

A segurança alimentar em Cabo Verde, enquanto país de médio rendimento (Banco Mundial, 2009) é uma das preocupações primordiais para o seu progresso. Uma das formas de garantir a segurança dos alimentos dispostos ao consumidor final é recorrendo ao controlo oficial exercida pela a autoridade competente, para verificação do cumprimento da legislação alimentar, incluindo regras de saúde e bem-estar animal (FAO/WHO, 2019). Importa realçar que, entende-se por autoridade competente, a organização do governo que tem a jurisdição sobre o assunto (CAC/GL 71-2009).

Atualmente, Cabo Verde dispõe de várias entidades que desempenham atividades de controlo oficial, pelo que importa avaliar a eficácia da sua atuação, bem como da organização do sistema de controlo oficial no seu todo, refletindo-se nesta a avaliação da segurança dos alimentos dispostos ao consumidor final.

De acordo com Dabula (2012), a fileira das carnes em Cabo Verde apresenta algumas debilidades, nomeadamente no que diz respeito às condições de criação de animais e comercialização de carnes, bem como a existência do abate clandestino, sem inspeção veterinária, influenciando de uma forma crítica a garantia da segurança sanitária do alimento. Estes achados são também corroborados por Vieira (2015), referindo a deficiente inspeção sanitária das carcaças em Cabo Verde ou a inexistência dela em grande parte dos casos.

Nesta senda e seguindo as recomendações do *Codex Alimentarius* (2005), torna-se primordial analisar a situação atual do país, em termos da segurança sanitária da carne e, paralelamente, avaliar a eficácia do controlo oficial ao longo de todo a cadeia/fileira da carne fresca, de modo a traçar metas que sustentem a melhoria do produto disponibilizado ao consumidor final.

De forma a clarificar o conceito de carne fresca, a legislação cabo-verdiana, designadamente a Lei nº 30/VIII/2013 de 13 de maio, prevê a sua identificação como sendo aquela que não foi submetida a nenhum tratamento térmico, modificando de forma irreversível as suas características organoléticas e físico-químicas, estando incluído neste, o leque das carnes refrigeradas ou congeladas, as carnes moídas e as carnes separadas mecanicamente. Para o efeito, considerou-se como objeto do presente estudo, as carnes provenientes das espécies bovina, caprina e suína.

Ainda no que se diz respeito às Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), conforme referido no relatório síntese produzido pela Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares (ARFA), Cabo Verde até então não dispõe de um sistema de registo de doenças transmissíveis por alimentos, pelo que se torna difícil delimitar os efeitos do consumo da carne fresca pela população (ARFA, 2008).

Para o efeito, o presente trabalho visa explorar a perceção dos diferentes atores que intervêm na cadeia/fileira da carne fresca em Cabo Verde, nomeadamente os operadores económicos e as autoridades competentes, sobre a eficácia do controlo oficial existente no país, bem como avaliar o impacto desta atuação na segurança sanitária do produto final.

Neste âmbito, realizou-se um estudo qualitativo, com recurso a entrevistas semiestruturadas aos intervenientes da cadeia de carnes frescas no país.

A presente dissertação encontra-se estruturada em quatro partes. Na primeira parte, considera-se o estado de arte relacionado com a segurança alimentar da cadeia/fileira da carne fresca em Cabo Verde. A segunda parte reporta a metodologia utilizada para o estudo empírico. A terceira descreve os resultados obtidos e a quarta a discussão dos mesmos e principais conclusões.

## **2 A SEGURANÇA SANITÁRIA DA FILEIRA DA CARNE EM CABO VERDE**

## 2.1 Conceito de segurança sanitária dos alimentos

Segundo a Declaração Universal dos Direitos Humanos, art.º 25, nº1, citado pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura - FAO, qualquer pessoa tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e à sua família saúde e bem-estar, inclusive, de entre outros aspetos, a alimentação (FAO, 2014). Para que esta seja considerada como benéfica para a saúde, importa que seja simultaneamente segura e de qualidade. A segurança alimentar é definida pela FAO (1996) na “Declaração de Roma Sobre a Segurança Alimentar Mundial e Plano de Ação da Cimeira Mundial da Alimentação”, como sendo aquela em que todas as populações têm igual acesso de alimentos, quer em termos de quantidade, quer em termos de qualidade, nutricionalmente falando, assim como a nível de questões sanitárias. O conceito da segurança alimentar por si só ainda se subdivide em dois conceitos distintos, nomeadamente o *food safety* e o *food security*, que por sua vez correspondem em português, à salubridade do alimento e à disponibilidade alimentar em quantidade e qualidade nutricional, respetivamente. No fundo, a segurança alimentar assenta na ingestão de alimentos sãos, os quais não acarretam ou induzem quaisquer riscos para a saúde humana ou, então, apresentam apenas riscos reduzidos (Moura, 2018).

A ausência da segurança sanitária de alimento induz o consumidor ao risco de doenças transmitidas por alimentos, verificando no caso de países africanos 53% de todas as doenças transmitidas por alimentos e 75% das mortes relacionadas (JAFFEE *et al*, 2019). Especialmente, no que toca à carne e aos produtos à base de carne propriamente ditos, estes apresentam, de entre os alimentos, fatores mais condicionantes para as doenças transmitidas por alimentos (Ansari-Lari, Soodbakhsh e Lakzadeh, 2010, citado por Wambui *et al*, 2017).

Apesar de em Cabo Verde ainda não existir um sistema de registo de doenças transmissíveis por alimentos (ARFA, 2008), estima-se que os perigos biológicos ligados à *Salmonella*, *Escherichia*, *Campylobacter*, *Listeria* e *Yersinia* são os principais

patogénicos bacterianos encontrados na carne fresca (Fratamico *et al*, 2005, Buncic *et al*, 2019), aliado aos parasitas *Trichinella*, *Taenia* e *Toxoplasma* para o caso da carne suína.

Importa referir aqui que, segundo a norma do *Codex Alimentarius* CAC/RCP 58-2005, é considerada “carne” todas as partes de um animal destinadas ao consumo humano ou avaliadas como seguras e próprias para consumo humano, produzida atendendo às boas práticas de higiene e satisfazendo os parâmetros de doenças ou defeitos determinados pelas autoridades competentes.

Por fim, no que se toca à necessidade de uma alimentação adequada ao ser humano, em termos nutricionais, mais especificamente ao de consumo de carnes como fonte proteica, atualmente esta é promovida em vários referencias, nomeadamente a nova Roda dos Alimentos de Portugal (Rodrigues *et al.*, 2006). Em termos de quantidade consumo de carnes, a mesma orienta que a sua ingestão diária (incluindo peixes e ovos) não deve ultrapassar os 5% da alimentação diária, traduzida em 1.5 a 4.5 porção/dia.

## **2.2 Controlo oficial enquanto requisito para a segurança alimentar**

As normas do Direito da Alimentação impõem-se a todos os que intervêm na cadeia de produção, processamento e distribuição dos alimentos (princípio do campo à mesa), beneficiando os consumidores dos produtos alimentares de um modo adequado (Estorninho, 2013). Nesse sentido, o controlo oficial surge da necessidade de se defender os interesses do consumidor, para garantir a sua saúde e bem-estar.

Segundo as orientações do *Codex Alimentarius*, constantes da sua norma CAC / GL 82-2013, para que o controlo oficial seja eficiente, o País deve adotar a criação de um sistema nacional de controlo de alimentos, a fim de proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas justas no comércio dos alimentos, abordando assim toda a cadeia alimentar. Pressupõe-se, segundo a referida instancia normativa internacional, que todos os intervenientes neste sistema tenham responsabilidades definidas no controlo dos alimentos, nomeadamente as autoridades competentes, os operadores económicos, bem como os consumidores.

O Estado representa um papel importante na defesa da qualidade e segurança dos alimentos dispostos ao mercado, atuando assim como um defensor de interesses da população, através de regulamentação legislativa, bem como do controlo oficial no próprio terreno, para a verificação do cumprimento das mesmas. Assim, por parte das autoridades competentes, deve ser perceptível a sua atuação na promoção e fiscalização do cumprimento das leis, bem como a sua articulação com as suas congéneres, no âmbito do controlo oficial.

Relativamente aos operadores económicos, acredita-se que a sua contribuição seja no sentido de fazer a gestão da segurança e qualidade dos seus produtos, cumprindo os requisitos dispostos pela legislação em vigor. A legislação Cabo-verdiana, designadamente o Decreto-legislativo nº 3/2009 de 15 de junho, baseia-se no princípio de que os operadores das empresas do sector alimentar são os responsáveis pela higiene das suas empresas e dos géneros alimentícios colocados por eles no mercado, devendo identificar em todas as fases das suas atividades determinantes para garantir a segurança dos alimentos.

Finalmente, do consumidor espera-se uma atitude positiva no controlo do risco associado a segurança dos alimentos apresentados ao seu dispor, tendo como base as informações disponibilizadas a nível de legislação nacional, bem como outras promovidas pelas autoridades competentes, não obstante o debate sobre qualidade e segurança alimentares caracteriza-se, sobretudo, por dúvidas e incertezas, reduzindo por vezes a confiança dos consumidores em relação à segurança dos alimentos (Moura, 2018).

### **2.3 A cadeia de carnes frescas em Cabo Verde**

Cabo Verde é um país arquipelágico constituído por dez ilhas e cinco ilhéus, contemplando uma superfície total de 4003 Km<sup>2</sup>, com 531 239 mil habitantes. A população ativa do País situa-se entre os 217.158 indivíduos, com uma taxa de desemprego, em 2016, de 12,9% para os homens e 17,4% para as mulheres, tendo o Produto Interno Bruto *per capita* do país rondado à volta de 302 380 ECV, em 2016 (INE, 2018). A densidade populacional no arquipélago, encontra-se maioritariamente representada na ilha de S. Vicente com 360,63 hab/km<sup>2</sup>, seguida da ilha de Santiago com

300,73 hab/km<sup>2</sup> e Sal com 163,28 hab/km<sup>2</sup> (INE, 2017). A nível das condições climatéricas, país é possui um clima árido e semiárido, com temperaturas médias que rondam os 25° C, apresentando precipitações pouco frequentes, que podem atingir um valor máximo anual de 300 mm, verificadas normalmente apenas entre os meses de agosto a outubro.

No que toca aos sectores de atividade económica no País, o comércio é daqueles que apresenta maior rentabilidade, em detrimento do sector primário e das indústrias transformadoras. Para o sector primário, a exploração de animais é uma atividade predominante neste ramo, seguido da agricultura de sequeiro, atividade agroflorestral e por fim, a agricultura de regadio, conforme dados do senso agrícola do Ministério da Agricultura e Ambiente, publicados pelo Instituto Nacional de Estatística, em 2017 (INE, 2017).

A preocupação com a segurança e qualidade alimentar é algo que permanece na agenda dos países em vias desenvolvimento, de entre os quais Cabo Verde faz parte. Conforme Tibério *et al.* (2001) e citado por Vieira (2015) embora os problemas relacionados com a qualidade dos produtos agrícolas e agroalimentares não sejam recentes, a crescente incerteza e desconfiança do consumidor relativamente às condições de produção e de elaboração desses produtos têm dado um especial destaque ao problema da sua segurança e qualidade, trazendo-o para o centro da discussão no dia-a-dia. Ainda, neste sentido, os países em vias de desenvolvimento apresentam uma certa preocupação com a garantia da disponibilidade alimentar (*food security*), que pode ser condicionada, de certa forma, pela *food safety* (salubridade dos alimentos).

Especificamente para o caso de segurança alimentar em Cabo Verde, a oferta de alimentos no mercado nacional revela-se ainda insuficiente em termos de segurança sanitária e de qualidade. Desta forma verifica-se a urgência em se reorganizar as atividades ligadas ao controlo de alimentos, visando dotar o País de um sistema de controlo ao longo da cadeia alimentar, sustentável, eficaz e eficiente, capaz de reduzir para níveis aceitáveis os riscos associados ao consumo de alimentos (ARFA, 2009).

A realidade quotidiana de Cabo Verde, em matéria de segurança sanitária dos alimentos, claramente diverge do estabelecido nos regulamentos legais existentes relativos à salubridade dos alimentos. Denota-se um claro desfasamento entre os conceitos definidos e a implementação propriamente dita (Vieira, 2015). A título de exemplo, segundo o citado autor, têm-se as condições sanitárias deficientes em que são levadas a cabo a produção, o tratamento e a comercialização de diferentes produtos alimentares, como a carne e os produtos transformados e semitransformados. A inaplicabilidade prática de alguns regulamentos, como resultado da dificuldade em superar hábitos e procedimentos antigos, e da insuficiência de recursos (humanos, financeiros e materiais), estará entre as causas principais dessa dissonância (IGAE, 2010; Machado *et al.*, 2012, citado por Vieira, 2015). Este cenário, também vai encontro com o protagonizado pela FAO (2013), que diz que os constrangimentos relacionados com o direito à alimentação da população cabo-verdiana está maioritariamente relacionada com: i) a elevada dependência da ajuda externa, tanto em termos orçamentais como alimentares; ii) a ausência de um quadro institucional adequado e limitações institucionais em termos de recursos humanos e financeiros e, iii) o baixo nível de participação social.

### 2.3.1 Caracterização da cadeia

A fileira das carnes frescas em Cabo Verde encontra-se caracterizada por quatro segmentos: a criação de animais para a produção de carne, seguido do abate animal, da sua distribuição e consumo. Apresenta-se na figura 1 abaixo, um esquema representativo, da fileira das carnes frescas em Cabo Verde.

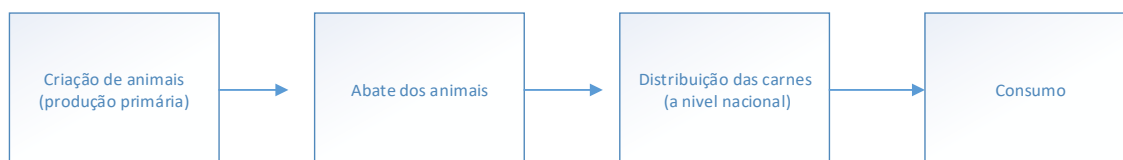


Figura 1 - Esquema representativo da fileira das carnes frescas em Cabo Verde

### *2.3.1.1 Produção animal*

A produção nacional de carnes vem ganhando terreno cada vez mais no mercado cabo-verdiano, embora não tendo um valor muito expressivo, pois está sempre condicionada a fatores externos ligados à produção, como é o caso da disponibilidade de pasto para alimentação animal (Dabula, 2012, INE, 2018) e também, no caso dos suínos, pela ocorrência dos episódios de peste suína africana (INE, 2018).

A exploração pecuária do tipo familiar tradicional, conforme MDR (2012) representa mais de 90% das unidades de exploração no País, que praticam a pequena pecuária como atividade complementar à agricultura. A exploração pecuária, para além da sua importância histórica, representa, segundo a mesma fonte, uma importância fundamental para a segurança alimentar da população rural Cabo-verdiana e constitui também um forte potencial na dinâmica de desenvolvimento socioeconómico das ilhas, particularmente na economia rural (MDR, 2012).

A nível de classificação desta atividade económica em Cabo Verde (CAE –CV), esta encontra-se disposta na Seção A- Divisão 01 – Grupo 014:

- Classe 0141, designação de bovinicultura, CAE-CV 0121
- Classe 0143, designação de ovinicultura, CAE-CV 0122
- Classe 0144, designação de caprinicultura, CAE-CV 0123
- Classe 0145, designação de suinicultura, CAE-CV 0125
- Classe 0146, designação de avicultura, CAE-CV 0126
- Classe 0149, designação de outra produção animal, CAE-CV 0129

Das espécies de animais mais produzidas no mercado nacional, verificou-se com base no último Recenseamento Geral Agrícola realizado em 2015 pelo MAA, que a produção de caprinos é a que tem maior predominância entre as espécies, seguido de suínos, dos bovinos e dos ovinos, distribuídos por ilhas e concelhos, conforme apresenta-se na figura 2 e no quadro 1 respetivamente.

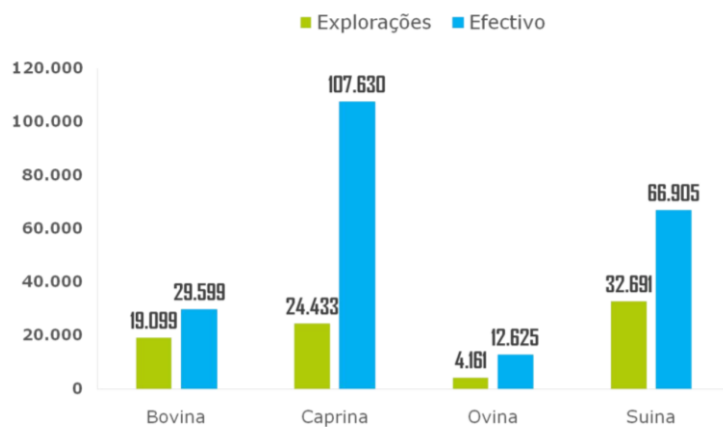


Figura 2 - Relação das espécies de animais existentes com o número de efetivos em Cabo Verde (Fonte: Barry, 2017)

Quadro 1 - Relação de animais efetivos existentes no país, a nível de espécies, distribuídos por ilhas e concelhos apurados no Recenseamento Geral Agrícola de 2015

Ilha	Concelho	Bovinos		Caprinos		Ovinos		Suínos	
		Número	%	Número	%	Número	%	Número	%
<b>S. Antão</b>	Porto Novo	868	2,9	16 756	15,6	147	1,2	2 524	3,8
	Paul	325	1,1	1 223	1,1	22	0,2	1 079	1,6
	Ribeira Grande	589	2,0	4 773	4,4	470	3,7	1 867	2,8
<b>São Vicente</b>	São Vicente	337	1,1	4 595	4,3	287	2,3	3 939	5,9
<b>S. Nicolau</b>	Tarrafal de São Nicolau	237	0,8	910	0,8	536	4,2	946	1,4
	Ribeira Brava	587	2,0	3 472	3,2	698	5,5	1 316	2,0
<b>Sal</b>	Sal	155	0,5	869	0,8	251	2,0	1 625	2,4
<b>Boavista</b>	Boavista	505	1,7	9 169	8,5	682	5,4	1 256	1,9
<b>Maio</b>	Maio	1 931	6,5	9 180	8,5	120	1,0	1 978	3,0
<b>Santiago</b>	Tarrafal	2 309	7,8	3 210	3,0	1 879	14,9	4 934	7,4
	São Salvador do Mundo	1 404	4,7	1 412	1,3	201	1,6	2 554	3,8
	São Domingos	2 959	10,0	4 179	3,9	1 212	9,6	4 039	6,0
	Santa Cruz	2 709	9,2	4 748	4,4	1 325	10,5	6 905	10,3
	Santa Catarina	4 403	14,9	6 909	6,4	1 203	9,5	9 338	14,0

Ilha	Concelho	Bovinos		Caprinos		Ovinos		Suínos	
		Número	%	Número	%	Número	%	Número	%
	S. Lourenço dos Órgãos	1 194	4,0	1 461	1,4	219	1,7	2 015	3,0
	Ribeira Grande de Santiago	1 589	5,4	4 048	3,8	1 105	8,8	3 312	5,0
	Praia	1 391	4,7	5 090	4,7	1 323	10,5	7 906	11,8
	Calheta de São Miguel	1 931	6,5	3 168	2,9	661	5,2	4 028	6,0
<b>Fogo</b>	Mosteiros	977	3,3	2 242	2,1	27	0,2	943	1,4
	Santa Catarina do Fogo	956	3,2	4 509	4,2	68	0,5	672	1,0
	São Filipe	1 576	5,3	13 866	12,9	168	1,3	3 440	5,1
<b>Brava</b>	Brava	667	2,3	1 841	1,7	21	0,2	289	0,4
	<b>Total</b>	<b>29 599</b>	100,0	<b>107 630</b>	100,0	<b>12 625</b>	100,0	<b>66 905</b>	100,0

(fonte: documento interno do MAA, 2015)

### 2.3.1.2 Abate

Relativamente ao abate dos animais para a produção de carne, esta atividade está classificada na CAE-CV como sendo uma atividade das indústrias alimentares transformadoras, nomeadamente seção C, Divisão 10, Grupo indústrias transformadoras, Classe 1010, designação de abate de animais, preparação e conservação de carne e produtos á base de carne bovinicultura, CAE-CV 1510.

A taxa de abate dos animais em matadouros municipais e sujeitos ao controlo veterinário, nomeadamente os bovinos, caprinos, ovinos e suínos apresenta-se ainda muito baixa, variando, durante a época de 2013 a 2017, entre os 0,15 a 0,70%.

Conforme MDR (2012), um grande problema que o País enfrentou nos últimos tempos em termos de inspeção, é que a maior parte dos animais são abatidos clandestinamente nos principais centros do País, pelo as estatísticas têm cobertura limitada, pois o abate clandestino é grande.

Apesar da espécie mais produzida, de entre o leque dos animais citados anteriormente, constituir a espécie caprina, verifica-se que a mesma não representa a maior taxa de abate em matadouros municipais, deixando assim a espécie suína representar o pódio, com 0,70% do total dos animais da espécie abatidos, conforme demonstra o quadro 2 abaixo.

*Quadro 2 - Estimativa de dados relativos à taxa de abate e quantidade de carne produzida das principais espécies em 2017*

<b>Espécies</b>	<b>Efetivo</b>	<b>Taxa de abate</b>	<b>Efetivo abatido</b>	<b>Produção de carne (em toneladas)</b>
Bovina	29 599	0.15	4 440	710 376
Caprina	107 630	0.30	32 289	484 335
Ovina	12 625	0.30	3 788	56 813
Suína	66 905	0.70	46 834	2 341 675

(Fonte: MAA (s/d), referenciado por INE, 2018).

### 2.3.1.3 Distribuição da carne

A distribuição das carnes a nível nacional, o comércio a retalho está classificado pela

CAE-CV, na seção G, Divisão 47 – comércio a retalho exceto de veículos automóveis e motocicletas, com as seguintes classes:

- Classe 4711, comércio a retalho, em estabelecimentos não especializados, com predominância de produtos alimentares, bebidas ou tabaco, CAE-CV 5211
- Classe 4722, comércio a retalho de carne e de produtos à base de carne, CAE-CV 5222

Conforme os dados publicados pelo INE, em 2016 o comércio de bens alimentares (incluindo as carnes) representou, em 2013, um valor de 68,4% do total do comércio existente no país, contribuindo com um valor total de 44% do volume da atividade comercial no território (INE, 2017). A predominância das empresas de comércio em geral, incluindo as do ramo alimentar, encontra-se na Ilha de Santiago, representando um valor de 43,8% do total dos estabelecimentos comerciais existentes no País.

Por não haver ainda dados estatísticos que comprovam o número de empresas que detém o seu envolvimento no comércio das carnes no País, apresenta-se no quadro 3 abaixo, de acordo com os dados da INE 2017, o total de empresas de comércio a grosso e a retalho existentes no sector alimentar, para os anos 2009 a 2013, que por sua vez podem incluir o comércio de carnes no seu estabelecimento.

*Quadro 3- número de empresas de comércio a grosso e a retalho no sector alimentar contabilizadas nos anos de 2009 a 2013*

<b>Tipo de comércio</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>
Empresas de comércio a retalho	3.040	3.137	3.138	2.801	2.813
Empresas de comércio a grosso	158	169	168	128	115

(Fonte: adaptado INE, 2017)

A nível das superfícies a retalho de venda de carnes, destacam-se a área do talho dos supermercados, talhos dos mercados municipais e talhos privados.

#### *2.3.1.4 Consumo*

Concretamente a nível da disponibilidade alimentar, conforme dados disponibilizados pelo Plano Nacional de Alimentação e Nutrição 2015-2020, Cabo Verde depende ainda muito do exterior, quase maioritariamente da importação e ajuda alimentar (totalizando

assim cerca de 80% de ambos), apesar do somatório da produção interna das carnes e do pescado poder cobrir quase 100% das necessidades em proteína animal, sendo a maior parte o pescado.

O grupo das “carnes, peixes e ovos”, com enfoque para o pescado é o terceiro leque de alimentos mais disponível para consumo no País, representando cerca de 11,7% do consumo diário, antecedido dos cereais (47% alimentação diária) que são a base da alimentação cabo-verdiana, bem como das gorduras (14%) que apresentam um consumo um pouco mais significativo em relação às carnes (Maia *et al*, 2016). Importa, no entanto, referir que de acordo com os estudos realizados por Cabral, D. (2015), o consumo de carnes prevalece abaixo do consumo de pescado.

Conforme o último inquérito realizado às despesas e receitas familiares em 2015, a carne representa 6 368 ECV das despesas de consumo *per capita* a nível nacional, estando o meio urbano com 7 327 ECV e meio rural com 4 639 ECV das despesas de consumo *per capita* (INE, 2016)

### **2.3.2 Requisitos legais aplicáveis à cadeia da carne em Cabo Verde**

Com base no extipulado pela legislação nacional a cadeia da carne, apresenta os seguintes requisitos legislativos:

#### **2.3.2.1 Produção primária / criação de animais**

Conforme a alínea q) do artigo 3º do Decreto-legislativo nº de 15 de junho, considera-se a fase da produção primária a produção, criação ou cultivo de produtos primários, incluindo a colheita, ordenha e criação de animais antes do abate, abrangendo ainda a caça, a pesca e a colheita de produtos silvestres.

No que toca à forma de criação de animais, esta é feita em regime de exploração pecuária, podendo ser de forma intensiva, quando os animais são criados nas próprias instalações a tempo integral, semiextensiva, quando o animal é criado não apenas confinado, mas também de uma forma extensiva, que é no campo, normalmente para o acesso aos pastos.

No que se diz respeito à exploração de regime extensivo ou semiextensivo, onde são utilizados para o efeito as instalações da exploração pecuária, conforme o Decreto-lei nº

18/2011, de 28 de fevereiro, no seu artigo 20º, estas devem localizar-se fora dos perímetros urbanos e em condições de não perturbar a saúde pública, mantidos limpos e se necessário, desinfestados, bem como os seus equipamentos utilizados, devendo sempre ser utilizada água potável ou água limpa, tanto para os efeitos, como para de criação de animal no geral, conforme o artigo 3º do anexo Decreto-Lei nº 25/2009 de 20 de julho.

Para os casos dos animais criados em regime intensivo ou semiextensivo, no que se diz respeito ao ambiente da sua criação, com base na norma do *Codex Alimentarius* sobre as boas práticas para a carne (CAC/RCP 58-2005), atendendo a remissão da legislação nacional para a mesma (artigo 15º do Decreto-lei 25/2009 de 20 de julho) os animais devem ser criados em áreas que não existem perigos para o ambiente e que também possam causar riscos inaceitáveis na sua carne produzida.

Ainda, no que se diz respeito à alimentação animal, deve assegurar-se que os alimentos destinados a estes sejam seguros para o consumo (artigo 11º do Decreto-legislativo nº 3/2009 de 15 de julho), que conforme o citado diploma, são todos aqueles que cumprem os requisitos da legislação e na ausência deste, a legislação do país de origem, desde que este tenha em conta as normas internacionalmente aceites. Deste modo, ainda de acordo com o citado artigo, a alimentação dos animais destinados ao consumo humano deve ser considerada segura, quando não traz nenhum efeito nocivo para o animal ou para a saúde humana, quando consumidos os produtos de origem animal. Ainda neste âmbito, é acrescentado pela norma do *Codex Alimentarius* CAC/RCP 54-2004, referente às boas práticas de alimentação para animais destinados ao consumo humano, que os alimentos devem ser inócuos, estando prevenidos de qualquer contaminação química, física ou microbiologia, protegidos contra o acesso às pragas considerando, por sua vez, as boas práticas de higiene durante a produção. Para efeitos, deve garantir-se também que o pessoal que manuseia os alimentos esteja de boa saúde e que tenha formação para na área de atuação, para que possa fazer o bom uso dos aditivos nos alimentos e prevenindo, tanto quanto possível, a contaminação dos mesmos (anexo do Decreto-Lei nº25/2009 de 20 de julho, artigo 3º, alíneas a), e), f) e g).

Os criadores devem ter em conta as espécies de animal da sua criação, notificando as autoridades sobre as novas espécies introduzidas e quaisquer surtos suspeitados ou a decorrer, de forma a não causar doenças transmissíveis ao homem através destes (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 3º, alínea h). Ainda, para o caso de

animais doentes, estes devem ser isolados dos demais, para efeitos de tratamento, devendo os operadores informar às autoridades competentes sobre animais com doenças altamente contagiosas ou a suspeita das mesmas, quer o animal esteja vivo ou quer esteja morto (Lei nº30/VIII/2013 de 13 de maio, ponto 9 do artigo 11º e ponto 1 e 2 do artigo 21º). O mesmo se aplica para o caso de venda de animais para outrem, incluindo para o abate, onde é proibida para os animais que apresentam a situação de doença infectocontagiosa (Lei nº30/VIII/2013 de 13 de maio, art.º14, ponto 3).

Ainda, conforme os artigos 8º e 10º da Lei nº 30/VIII/2013 ainda em causa, no regime de pastoreio o criador dos animais pode utilizar os espaços públicos, sendo que a circulação dos mesmos em regime extensivo ou semiextensivo, deve ser feito acompanhado de pessoas suficientes e experientes, conhecedores do trajeto permitido, em condições climáticas favoráveis, devendo os animais serem conduzidos no ritmo habitual da caminhada.

No que se diz respeito aos animais deixados sem nenhum controlo por parte do proprietário, considerados para este caso como sendo animais vadios, é dada da sua captura, sendo os proprietários responsáveis por quaisquer danos causados por estes a terceiros (Lei nº30/VIII/2013 de 13 de maio, art.º. 10, ponto 5)

#### *2.3.2.2 Abate e operações conexas*

Com base no disposto no artigo 11º da Lei nº 30/VIII/2013 de 13 de maio, o transporte de animais para os locais de abate deve ser feito atendendo o percurso mais rápido possível, em veículos apropriados, sendo obrigatório o uso de meios de contenção, como coleiras e açaimos, sendo os tranquilizantes administrados somente sob as instruções e vigilância dum agente sanitário. Durante a viagem, os animais devem receber água e cuidados necessários à saúde e bem-estar do animal, tendo a precaução de eliminação de suas fezes ou de animais mortos, de forma a impedir a transmissão de doenças. Caso necessário, pode-se realizar uma desinfecção do meio de transporte, tendo sempre a cautela de causar o mínimo de *stress* aos animais. Ainda, neste quadro, deve ser previsto o tempo de repouso necessário do animal antes do abate, tendo em conta também o meio de transporte utilizado.

Conforme os Estatutos dos Municípios de Cabo Verde, artigo 40º da Lei n.º 134/IV/95 de 03 de julho, prevê-se, sob a responsabilidade das Camaras Municipais, a construção,

equipamento, gestão e manutenção de matadouros municipais, sendo desta forma proibido o abate de gado bovino, suíno e caprino para o consumo público fora dos locais destinados para esse fim (Decreto-lei nº 2/2009 de 15 de junho, art.º 47º, ponto 1).

O gado abatido deve ser previamente inspecionado por um médico veterinário ou outra entidade sanitária competente que ateste a salubridade da carne destinada ao consumo humano (Decreto-lei nº 2/2009 de 15 de junho, art. 47º, ponto 2). Desta forma, os operadores são obrigados cumprirem as prescrições relativas à inspeção *antemortem* (avaliação do animal vivo relativo à sua saúde e bem-estar, sua limpeza, identificação e sua rastreabilidade) e *postmortem* (avaliação das partes do animal morto, para a verificação de lesões macroscópicas causadas por parasitas e micobactérias), conforme estipulado na Lei nº30/VIII/2013 de 13 de maio, art.º 39, ponto 1, alíneas f) e e), respetivamente. Em complemento à legislação nacional, o *Codex Alimentarius* (CAC/RCP 58-2005) prevê que os animais apresentados ao matadouro devem ser estar saudáveis, limpos e devidamente identificados, podendo efetuar a recusa dos que estejam mortos, com suspeita ou presença de alguma zoonose, cuja qual representa uma ameaça imediata para outros animais ou para o homem, ou que se enquadra nas restrições de quarentena e ausência de informações referentes aos medicamentos veterinários aplicados ao animal. No que se diz respeito à inspeção *postmortem*, ainda esta norma internacional prevê que seja feita a avaliação visual e organolética da carcaça e outras partes não comestíveis, bem como a verificação de indícios de contaminação da carne do animal por parasitas ou outras zoonoses. A realização de análises laboratoriais para os casos onde a inspeção organolética não é capaz, será sempre uma mais-valia, conforme a citada norma.

Durante o abate deve ser assegurada a higiene e o bem-estar dos animais, bem como a garantia da higiene durante as operações de abate e afins (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 3º, alínea c), sendo o abate destes realizado com o mínimo de sofrimento possível (Lei nº 30/VIII/2013 de 13 de maio, art.º 4º, numero 2).

A carne produzida deve ser conservada a temperaturas adequadas evitando a sua deterioração e riscos para saúde, devendo ser corretamente acondicionada, evitando a sua contaminação (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 20º, pontos 1 e 2 e artigo 23º).

### 2.3.2.3 Distribuição

Conforme os diplomas supracitados, Lei nº30/VIII/2013 de 13 de maio, art.º 15, alínea a) e o Decreto-lei nº 2/2009 de 15 de junho, art.º 47º, ponto 4, a carne fresca deve ser comercializada nos açougues, talhos, nos mercados municipais ou em locais devidamente licenciados, sendo proibida a sua comercialização na via pública.

O transporte das carnes aos locais autorizados deve ser feito em veículos próprios, que se apresentam-se limpos, que garantam da sua higienização adequada e que não apresentam riscos de contaminação do produto (anexo do Decreto-lei nº 25/2009, de 20 de julho, artigo 10º, pontos 1 e 2). Ainda, durante o transporte, a carne deve ser devidamente acondicionada contra possíveis contaminações e conservada a temperaturas recomendadas (anexo do Decreto-lei nº 25/2009, de 20 de julho, artigo 10º, ponto 3 e 4). Atendendo a ausência de legislação nacional relativo à conservação das carnes frescas e a sua remissão para normas internacionais, a temperatura de conservação recomendada é de 7°C, conforme alínea a) do número 1, cap. VII, do Regulamento (CE) 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

Com base na lei Portaria nº 45/2004 de 4 de outubro, artigo 1º, número 1 da alínea a), é também proibido o comércio ambulante de carnes verdes, consideradas para efeitos como sendo carnes frescas. Como exceção à regra, esta pode ser comercializada apenas por comerciantes que têm instalações fixas e que estão devidamente autorizados a exercer este tipo de atividade, desde que o comércio ambulante seja feito em veículo próprio, com condições sanitárias e que seja a extensão do comércio já autorizado (Decreto-lei nº 69/2005 de 31 de outubro, artigo 37º, número 2).

No que toca à segurança e qualidade da carne, é proibido pela Lei nº30/VIII/2013 de 13 de maio, art.º 39, ponto 1, alínea b), conjugado com Decreto-lei nº 2/2009 de 15 de junho, art. 30º, ponto 2, a colocação à venda carne proveniente de animais doentes ou carnes de animais cujo seu abate é proibido para consumo ou que habitualmente não são consumidos, devendo sempre a carne ser previamente inspecionada pelas autoridades competentes, que no caso aplicável são as autoridades veterinárias (Decreto-lei nº 2/2009 de 15 de junho, art.º 47º, ponto 2).

#### 2.3.2.4 *Requisitos transversais à cadeia*

Não obstante do descrito nas fases da criação, abate e distribuição da carne, torna-se importante ter em conta os requisitos aplicáveis à cadeia toda, nomeadamente as condições das instalações e de higiene, equipamentos, utensílios e superfícies de contacto com o produto, os requisitos aplicáveis aos manipuladores, resíduos alimentares, controlo de pragas, requisitos para o acondicionamento e embalagem do produto, a água, bem como o sistema de autocontrolo, baseado nos princípios do HACCP, pelo que se considera os requisitos apontados a seguir.

##### 2.3.2.4.1 Instalações

O estabelecimento deve-se localizar numa área que previne a contaminação e permite o controlo de pragas (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 7º, ponto 3, alínea c), devendo este garantir a manutenção e aplicação e boas práticas de higiene, apresentando-se em bom estado de higiene (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 7º, ponto 1 e 3 alíneas a), b) e c),

Estas devem possuir ventilação suficiente de forma a minimizar o risco de proliferação dos microrganismos (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 7º, ponto 4, alínea c), bem como a iluminação, quer natural ou artificial (artigo 7º, ponto 5 do anexo do citado diploma).

As instalações de abate e venda devem ter ainda instalações sanitárias, estando estas munidas de autoclismo, de todos os meios higiénicos para a lavagem das mãos, com a ventilação adequada e não que comunicam diretamente com as áreas de manipulação de alimentos (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 7º, ponto 4, alínea a)

Os estabelecimentos devem ter vestiários adequados para o uso dos colaboradores, estando os produtos de limpeza e desinfetantes são armazenados fora das áreas onde são manipulados os alimentos (artigo 7º, ponto 7 e 8 do anexo ao Decreto-lei nº 25/2009).

Por fim, no que se diz respeito aos sistemas de esgotos, os mesmos devem ser adequados à atividade que se realiza e que previnam risco de contaminação dos alimentos (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 7º, ponto 6)

#### 2.3.2.4.2 Equipamentos

Os equipamentos, utensílios e superfícies de contacto utilizados na manipulação da carcaça, da carne e das miudezas devem ser autorizados para o uso na indústria alimentar e apresentarem-se em bom estado de higiene e manutenção, sendo instalados de forma a permitir a sua limpeza, dispondo os equipamentos de um meio de controlo de temperatura eficaz (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 13º, ponto 1 alíneas a), b), e c), pontos 2).

#### 2.3.2.4.3 Manipuladores

Os manipuladores do alimento devem apresentar-se em elevado estado de higiene pessoal, com vestuário limpo e que confira a sua proteção (anexo ao Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 18º, ponto 1). Ainda, todos os colaboradores afetos ao estabelecimento, incluindo o seu responsável, devem dispor de boletins de sanidade (Decreto-lei nº 69/2005 de 31 de outubro, artigos 40º e 51º).

Em caso de apresentarem alguma ferida infetada, infeções cutâneas, inflamações, diarreia ou os manipuladores que tenham contraído ou suspeitar de alguma doença potencialmente transmissível, não devem trabalhar nos locais onde se manipulam o alimento, nomeadamente as carcaças, miudezas e a carne (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 3º, alínea e) e artigo 18º, pontos 2 e 3)

Por fim, os manipuladores e seu pessoal responsável devem estar formados em matérias de higiene, segurança alimentar e riscos sanitários (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 3º, alínea e) e artigo 19º, alíneas a) e b)

#### 2.3.2.4.4 Resíduos alimentares

Para a colocação de resíduos alimentares originados durante a produção, devem existir para efeito, depósitos que possam ser fechados, apresentando-se limpos e bem conservados, estando devidamente localizados e livres de pragas e animais (Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 14º, pontos 2, 3 e 5), evitando também a acumulação de resíduos nestes nas áreas onde se encontram os alimentos (anexo ao Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 14º, ponto 1).

#### 2.3.2.4.5 Controlo de pragas

A construção e conceção das instalações deve evitar a entrada e desenvolvimento de pragas (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 16º, alínea a) e b), de modo que é proibida a presença de animais e pragas no estabelecimento (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 16º, alínea c). Para efeitos de controlo de pragas, deve ser implementado um sistema preventivo (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 16º, alínea e) e em caso da necessidade de erradicação de pragas já existentes, a mesma deve garantir a não contaminação do alimento (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 17º, ponto 1 e 2).

#### 2.3.2.4.6 Acondicionamento e embalagem

Os materiais de acondicionamento e embalagem da carcaça, carne e miudezas, incluindo os reutilizáveis, devem apresentar-se limpos, devidamente armazenados e sem o risco de contaminação para o alimento (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 22º, pontos 1, 2 e 3)

#### 2.3.2.4.7 Água

Deve ser utilizada água potável ou água limpa durante as operações de abate e manipulação da carne (anexo do Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 3º, alínea d) e artigo 15º, ponto 1 e 6)

#### 2.3.2.4.8 Autocontrolo

Os estabelecimentos devem dispor de um sistema de autocontrolo implementado, baseado no HACCP (Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, artigo 5º, pontos 1 e 2), sendo necessário de entre outros aspetos, a garantia da rastreabilidade dos animais produtores de carne, dos alimentos a eles destinados e a carne para o consumo humano (Decreto-Legislativo nº3/2009 de 15 de junho, artigo 13º).

### **2.3.3 Autoridades competentes que atuam na fileira das carnes frescas em Cabo Verde**

Cabo Verde dispõe de cinco entidades do Estado com competências de exercício do controlo oficial na fileira de carnes frescas. De acordo com as atribuições legais, são apresentadas abaixo as autoridades competentes em causa:

- Agência de Regulação dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares (**ARFA**), criada em 1998 através da Resolução nº 71/98 de 31 de dezembro e recriada em 2004 através do Decreto-lei nº 42/2004 de 18 de outubro. Com base no seu último estatuto publicado, nomeadamente o Decreto-lei nº 22/2013 de 31 de maio, esta é uma autoridade administrativa independente, de base institucional, que tem por finalidade a atividade de regulação técnica e económica dos sectores farmacêutico e alimentar. Na cadeia da carne, possui competências de atuação nas fases de abate e distribuição da carne fresca.

Importa aludir que, em janeiro de 2019, a referida Instituição foi extinta, com a criação de uma nova entidade, a Entidade Reguladora Independente da Saúde (ERIS), através do Decreto-lei nº 3/2019 de 10 de janeiro, onde são passadas à esta, as mesmas competências que detinha a ARFA na cadeia da carne fresca, com a inclusão do poder para o controlo dos medicamentos veterinários.

– Inspeção Geral das Atividades Económicas (**IGAE**), criada em 1999. Segundo o Decreto-Regulamentar nº 1/ 99 de 29 de março, que prevê a sua organização e funcionamento, esta é um serviço central do Ministério de Comércio Indústria e Energia (o atual Ministério da Economia e Emprego), que atua na qualidade de autoridade e órgão de policia criminal, nos domínios das infrações antieconómicas e contra a saúde pública. Relativamente à cadeia alimentar da carne, está presente em todos os segmentos da cadeia, com a exceção da produção primária, no entanto com o acréscimo no controlo do abate clandestino.

– Direção Geral da Agricultura, Silvicultura e Pecuária (**DGASP**), é a Direção do Estado afeta ao Ministério de Agricultura e Ambiente (MAA), que rege pela orgânica constante do Decreto-lei nº 49/2016 de 27 de setembro. Conforme o artigo 18º do citado Decreto-lei, esta Direção-Geral desempenha funções de autoridade fitossanitária e veterinária nacional, atuando, de entre outros domínios que abarcam

estas duas áreas, no domínio de pecuária e saúde e bem-estar animal, saúde pública veterinária e engenharia rural. Igualmente, com base na Lei 30/VIII/2013 de 13 de maio, artigo 37º, ponto 2, alínea a), a DGASP tem a competência na fileira toda, podendo os seus inspetores inspecionar os animais, produtos de origem animal e seus derivados em toda a fileira produtiva.

- As Delegacias de Saúde (**DS**) são serviços descentralizados do Ministério de Saúde e Segurança Social (MSSS), de base territorial, que integram a estrutura da Direção Nacional de Saúde (DNS), que tem por atribuições a proteção da saúde das populações e da prevenção, tratamento e reabilitação da doença, conforme a orgânica do MSSS, nomeadamente o Decreto-lei nº 53/2016 de 10 de outubro. Com base no citado regulamento, a nível do controlo oficial, estas podem atuar em toda a fileira do sector, tanto na parte da fiscalização, bem como no licenciamento de atividade.
- Câmaras Municipais (**CM**): conforme o artigo 14º do Decreto-lei nº 69/2005 de 31 de outubro, as Câmaras Municipais são autarquias locais, que detêm a competência na autorização prévia do comércio a retalho, incluindo o do sector alimentar, sendo o presidente da respetiva Câmara o responsável por essa autorização. É responsabilidade da Câmara Municipal a construção, equipamento, gestão e manutenção do matadouro, talho, lotas e similares, de acordo com o artigo 40º (comércio interno), da Lei nº 134/IV/95 de 03 de julho, que aprova o estatuto dos municípios de Cabo Verde. É da responsabilidade da Câmara Municipal incentivar a instalação e exploração de unidades de produção agropecuária, tais como aviários, pocilgas, granjas, para a satisfação das necessidades coletivas a nível municipal, incluindo o licenciamento dos mesmos, artigo 30º (desenvolvimento rural) da Lei nº 134/IV/95, que aprova o estatuto dos municípios de Cabo Verde.

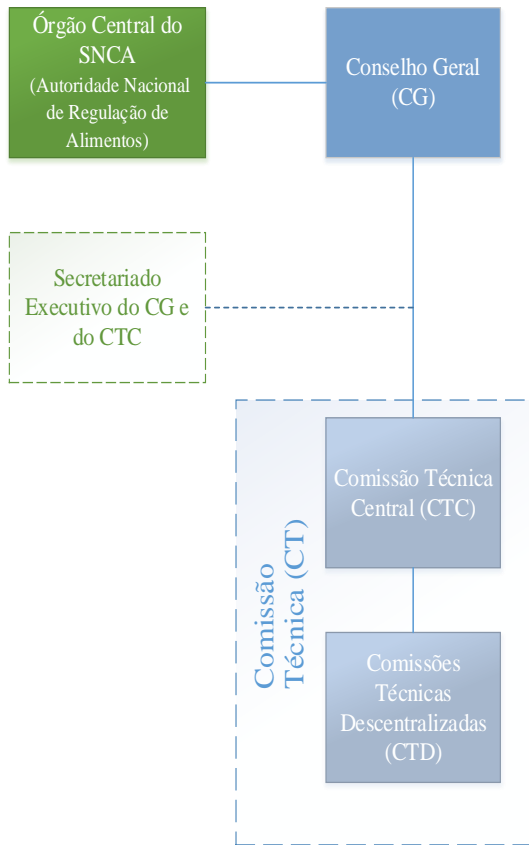
Com base nas competências legais atribuídas a cada uma das autoridades competentes, apresenta-se no quadro 4, um resumo das responsabilidades de cada entidade do Estado, que atua na fileira das carnes frescas de produção nacional.

Quadro 4 - resumo das responsabilidades de cada entidade do Estado, que atua na fileira das carnes frescas não transformadas de produção nacional

<b>FASES DA CADEIA / AUTORIDADE COMPETENTE</b>		
<b>Criação de animais</b>	<b>Abate e operações conexas</b>	<b>Distribuição da carne</b>
<b>DGASP, CM, DS</b>	DGASP, DS, ARFA, CM e IGAE (estando estas duas últimas presentes também no abate clandestino)	DGASP, DS, ARFA, CM e IGAE (estando estas duas últimas presentes também na venda clandestina)

Fonte: Decreto-lei nº 22/2013 de 31 de maio, Decreto-Regulamentar nº 1/99 de 29 de março, Decreto-lei nº 49/2016 de 27 de setembro, Lei nº 30/VIII/2013 de 13 de maio, Decreto-lei nº 53/2016 de 10 de outubro, Decreto-lei nº 69/2005 de 31 de outubro e Lei nº 134/IV/95 de 03 de julho

Ainda, seguindo as orientações do *Codex Alimentarius*, relativamente ao controlo oficial, Cabo Verde também dispõe de um Sistema Nacional de Controlo de Alimentos (SNCA), criado, em 2009, pelo Decreto-legislativo 3/2009, cujo qual tem o seu funcionamento assente através do Decreto-lei nº 33/2016 de 22 de abril. O Sistema, composto por diversas Autoridades Competentes do Estado, Universidades, Associações das Câmaras Municipais, Associações de Consumidores Municipais, bem como Associações dos operadores económicos ligadas ao sector alimentar, atua como um fórum de articulação entre as diversas entidades que o compõe, trabalhando assim em prol da saúde pública. A figura 4 apresenta a designação das entidades que agregam o SNCA, patenteando a forma de articulação das Autoridades Competentes em termos controlo oficial do sector alimentar.



Responsáveis máximos, com funções de controlo da segurança sanitária e qualidade dos alimentos, dos departamentos governamentais responsáveis pelos sectores: da saúde, da pesca, agricultura, pecuária e ambiente, da indústria, comércio, turismo, e inspeção económica; e das alfandegas. Autoridade de regulação do sector alimentar. Organizações dos operadores económicos do sector alimentar. Associações de Defesa dos consumidores. Associação Nacional dos Municípios de Cabo Verde. Organismo Nacional do Codex Alimentarius. Organismo Nacional da Qualidade.

Responsáveis técnicos, com funções de controlo da segurança sanitária e qualidade dos alimentos, dos serviços centrais dos departamentos governamentais responsáveis pelos sectores da: da saúde, da pesca, agricultura, pecuária e ambiente, da indústria, comércio, turismo, e inspeção económica; e das alfandegas. Autoridade de regulação do sector alimentar. Organizações dos operadores económicos do sector alimentar. Associações de Defesa dos consumidores. Associação Nacional dos Municípios de Cabo Verde. Organismo Nacional do Codex Alimentarius. Organismo Nacional da Qualidade. Presidentes das CTD

Responsáveis técnicos dos serviços descentralizados com funções de controlo da segurança sanitária e qualidade dos alimentos dos departamentos governamentais responsáveis pelos sectores das pescas, agricultura, ambiente, saúde, comércio, indústria, turismo e alfandegas, dos serviços das camaras municipais, das associações de defesa dos consumidores e das organizações representativas dos operadores económicos.

Figura 3- Organigrama das Estruturas de coordenação e articulação do SNCA (fonte: adaptado do Decreto-lei nº 33/2016 de 22 de abril)

### **3 METODOLOGIA**

No sentido de atingir com os objetivos propostos da presente pesquisa, recorreu-se à metodologia qualitativa, utilizando-se como técnica de recolha de informação a entrevista semiestruturada.

Foi escolhida a metodologia qualitativa, atendendo ao facto de estarmos perante um estudo exploratório, que visa analisar em profundidade as perspetivas e opiniões dos participantes, mediante descrições, comparações e interpretações de factos (Aires, 2015). Segundo Yin (s/d), a pesquisa qualitativa caracteriza-se por cinco aspetos: i) estudar o significado da vida das pessoas, nas condições da vida real, ii) representar as opiniões e perspetivas das pessoas de um estudo, iii) abranger as condições contextuais em que as estas vivem, iv) contribuir com revelações sobre conceitos existentes ou emergentes que podem ajudar a explicar o comportamento social humano e v) esforçar-se por usar múltiplas fontes de evidência em vez de se basear em uma única fonte. Por sua vez, o estudo exploratório em si, apresenta diversas vantagens uma vez que permite o investigador maior familiaridade com o problema, com o contacto direto com pessoas que o vivenciam (Ribeiro. A, 2012).

A entrevista, por sua vez, segundo o mesmo Autor, é a técnica de recolha de informação mais pertinente quando o pesquisador quer obter informações a respeito do seu objeto, que permitam conhecer sobre as atitudes, sentimentos e valores subjacentes ao comportamento, o que significa que se pode ir para além das descrições das ações, incorporando novas fontes para a interpretação dos resultados pelos próprios entrevistadores. Quando é semiestruturada, esta consiste em realizar as perguntas de uma forma orientada, por meio de um guião, permitindo assim um diálogo aprofundado sobre determinados aspetos chaves previamente definidas pelo entrevistador, Duarte (2005).

### **3.1 Definição da amostra**

Tendo em conta os objetivos propostos, importava entrevistar autoridades competentes que atuam no sector da carne fresca em Cabo Verde a saber, o MAA, CM, DS, ARFA e a IGAE, bem como operadores económicos deste sector.

Em relação às autoridades competentes, pretendia-se realizar entrevistas aos dirigentes de cada instituição acima referida, conjugado com o técnico que se encontra mais afeto às atividades de controlo na produção primária, abate e distribuição de carne, sendo que

perspetivou-se entrevistar duas pessoas de cada instituição. As entrevistas aos dirigentes das instituições, nomeadamente Diretores de Serviço, Coordenadores, Delegados, Vereadores, assim como Inspetor-geral, tiveram o intuito de ouvir a sua opinião com base nas linhas estratégicas das entidades envolvidas, bem como obter a visão geral, a nível de topo, sobre os trabalhos que as mesmas vêm fazendo. Por sua vez, ao entrevistar técnicos mais afetos à atividade direta, pretendia-se saber especificamente os resultados do trabalho que a autoridade em causa vem desempenhando.

Relativamente aos operadores económicos, a perspetiva foi de realizar igualmente entrevistas aos principais responsáveis das empresas, quando aplicável, sendo que foram escolhidos dois operadores de cada segmento da cadeia, nomeadamente: dois criadores de gado, dois de abate de animais e dois distribuidores do produto final. Por outro lado, atendendo ao grande volume de negócio de carnes de abate e venda clandestina, ou seja, animais que são abatidos fora do matadouro municipal e dos locais previamente autorizados pelas autoridades, não sujeitos à inspeção médico-veterinária e vendidos sem autorização legal, foram ainda considerados para as entrevistas a presença de um operador que atua nesta área. Para o efeito, no âmbito deste trabalho, foram estabelecidas parcerias com as Delegações do MAA para as ilhas em estudo, no sentido de nos apoiarem na identificação e estabelecimento dos contactos com os operadores da cadeia, sobretudo no que se diz respeito à parte da produção primária.

Considerando que Cabo Verde é um arquipélago constituído por dez ilhas, sendo nove habitadas, no sentido de operacionalizar o trabalho de campo, optou-se por entrevistar os atores supracitados em cinco ilhas. A escolha destas prendeu-se com a identificação das principais ilhas com maior percentil de animais efetivos na criação, baseado no número de animais efetivos por cada ilha, de acordo com o último Recenseamento Geral Agrícola (documento interno DGASP, 2015), o qual também contempla informação sobre a atividade pecuária realizada nas diferentes ilhas do país. A ideia de se basear nos dados da criação de animais, em detrimento de outros dados da cadeia, como os do abate ou de venda da carne, está relacionada com a existência de abates não controlados pelas autoridades (fora do matadouro municipal e/ou sem inspeção veterinária) e conseqüentemente o desconhecimento da quantidade desta carne comercializada no mercado.

Com base nos dados do RGA (documento interno DGASP, 2015), constatou-se que as cinco principais ilhas com um maior número de animais efetivos no país pertenciam à

ilha de Santiago (50%), seguido da ilha de Santo Antão (14,1%), passando pela ilha do Fogo (13,6%), depois para a ilha do Maio (6,1%) e por ultimo a ilha da Boavista (5,4%). Para a ilha de Santiago, atendendo a sua maior dimensão populacional e pelo facto da exploração pecuária apresentar-se nos 50% do total da produção pecuária no país, foram tidos em conta os dois maiores concelhos da ilha em termos de produção pecuária, nomeadamente o concelho de Sta. Catarina (10,1%) e o conselho da Praia (7,2%).

Apresenta-se no quadro 5, o plano de entrevistas traçado para a sua realização.

*Quadro 5 - plano de entrevistas aos intervenientes da cadeia da carne fresca a nível nacional*

Ilha	Concelho	Entidades	Entrevistado
<b>SANTO ANTÃO</b>	Porto Novo	07 Autoridades Competentes (sendo 02 de cada e 01 da IGAE)	MAA, DS, CM e IGAE
		07 Operadores Económicos	(02 criadores, 02 açougueiros, 02 distribuidores e 01 abate clandestino)
<b>BOAVISTA</b>	Boavista	06 Autoridades Competentes (sendo 02 de cada)	MAA, DS e CM
		07 Operadores Económicos	(02 criadores, 02 açougueiros, 02 distribuidores e 01 abate clandestino)
<b>MAIO</b>	Maio	06 Autoridades Competentes (sendo 02 de cada)	MAA, DS e CM
		07 Operadores Económicos	(02 criadores, 02 açougueiros, 02 distribuidores e 01 abate clandestino)
<b>SANTIAGO</b>	Santa Catarina	06 Autoridades Competentes (sendo 02 de cada)	MAA, DS e CM
		07 Operadores Económicos	(02 criadores, 02 açougueiros, 02 distribuidores e 01 abate clandestino)
	Praia	10 Autoridades Competentes (sendo 02 de cada)	MAA, DS, CM, ARFA e IGAE
		07 Operadores Económicos	(02 criadores, 02 açougueiros, 02 distribuidores e 01 abate clandestino)
<b>FOGO</b>	Fogo	06 Autoridades Competentes (sendo 02 de cada)	MAA, DS e CM
		07 Operadores Económicos	(02 criadores, 02 açougueiros, 02 distribuidores e 01 abate clandestino)

## **3.2 Instrumentos de recolha de informação**

### **3.2.1 *Guião de entrevista***

De forma a caracterizar a eficácia de atuação das autoridades competentes na cadeia da carne fresca de produção nacional, tendo por base as opiniões dos nossos entrevistados, foi construído um guião de entrevista (anexo III) considerando dois aspetos-chave para a sua definição: i) avaliação da segurança sanitária da carne fresca disposta ao consumidor, ii) avaliação da eficácia de atuação das autoridades competentes nesta cadeia da carne.

Na realidade, a auscultação dos nossos participantes sobre a avaliação da segurança sanitária da carne é um fator importante, uma vez que a qualidade final produto revela um controlo oficial eficaz, evitando assim consequências negativas, nomeadamente as doenças transmitidas por alimentos. Desta feita, foram inseridas no referido guião questões relacionadas com a avaliação do estado sanitário da carne, ou seja, se esta é segura ou não para o consumo e a caracterização da cadeia da carne, desde a produção primária até ao consumidor final, de forma a verificar se em todas as fases da cadeia estão a ser cumpridos os requisitos para um produto final seguro. Por outro lado, procurou-se que os entrevistados opinassem sobre a atuação das autoridades competentes no controlo da segurança da carne, podendo ser essa reflexão uma autorreflexão, caso se tratasse da autoridade competente associada ao próprio entrevistado. Pretendia-se assim identificar as possíveis fragilidades nesta e possivelmente os respetivos pontos a melhorar. Assim, inseriu-se no referido guião perguntas que abarcavam a avaliação da eficácia de atuação de cada uma das autoridades competentes que atua na cadeia da carne, de acordo com o seu ramo de atuação.

Ainda, foram ainda introduzidos, para ambos os grandes temas, questões que permitissem aos participantes apresentar os seus possíveis constrangimentos, bem como as propostas de melhoria que considerassem ser pertinentes para a cadeia da carne fresca e para desenvolver a eficácia de atuação das autoridades competentes.

### **3.2.2 *Outros instrumentos***

Foi também elaborada uma ficha (anexo I) contendo os dados sociodemográficos, geográficos e profissionais do entrevistado e a declaração do consentimento de entrevista (anexo II), uma vez que as mesmas foram de carácter voluntário.

### **3.3 Sessões de entrevista**

As entrevistas foram realizadas nos locais propostos pelos entrevistados, sendo estes os escritórios das autoridades competentes, residências dos operadores económicos, bem como nos próprios locais de produção da carne. As entrevistas realizaram-se, entre agosto de 2018 a fevereiro de 2019. Por se tratar de um estudo qualitativo, por meio de entrevistas, optou-se pela gravação das mesmas, o que possibilita o registo literal e integral da conversa (Duarte, 2005), utilizando para efeitos aplicativo de gravação do telemóvel.

As perguntas constantes do guião foram concebidas, enquadrando sempre na linha de raciocínio do entrevistado, tendo sido estas muitas vezes realizadas de forma não sequencial (entrevistas semiestruturadas). Sempre que necessário, reformularam-se as questões de forma a conduzir o entrevistado ao objetivo da pergunta.

### **3.4 Transcrição das entrevistas**

Após a realização das entrevistas procedeu-se a sua transcrição integral (anexo IV) e codificação, de forma a manter a confidencialidade dos participantes, seguido de uma análise cuidadosa das mesmas.

Atendendo ao idioma da realização das entrevistas, o crioulo cabo-verdiano, foi necessário realizar a sua tradução para o português.

### **3.5 Categorização das entrevistas**

Tendo por base o manancial de informação obtida nas entrevistas, procurou-se de seguida sistematizar a informação, recorrendo-se à categorização dos discursos. A unidade de registo utilizada foi o fragmento significativo correspondente a uma unidade de informação (unidade semântica). Para a definição de categorias gerais de análise,

atendeu-se às características que estas deviam possuir, segundo Bardin (2008): a exclusividade, a homogeneidade, a exaustividade, a adequação ou pertinência e a objetividade. Desta forma, no processo de categorização consistiu em agregar respostas semelhantes em determinados temas em estudo.

De referir que, seguindo a abordagem desenvolvida noutros trabalhos no Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar (Melo, 2010, Alves, 2014, Leitão, 2016, Manso, 2016, Lucena, 2018), a análise dos discursos realizou-se através da contagem dos participantes (número de fontes) e do número de referências (número de extratos discursivos) para cada um dos grupos que compõem a amostra (autoridades competentes, operadores económicos), recorrendo-se para o efeito ao programa informático -VIVO PRO12 ®.

Dada a diversidade de informação recolhida a partir das categorias previamente definidas, foi necessário proceder também a divisão das grandes categorias em subcategorias, de forma a obter uma análise mais aprofundada das respostas deixadas pelos entrevistados. Assim, os resultados foram categorizados em: i) grandes categorias, ii) categorias, iii) subcategorias e iv) divisão de subcategorias.

## 4 RESULTADOS

#### **4.1 Caracterização da amostra**

Foram entrevistados 52 participantes, 18 operadores económicos (correspondendo a 34,6% da amostra) e 34 autoridades competentes (65,4%) que atuam no sector das carnes em Cabo Verde. A razão do número dos operadores económicos ser inferior ao número de autoridades competentes deve-se ao facto de, ao contrario do planificado, encontrarmos atualmente operadores que operam em todas as fases da cadeia ou em mais de que uma das fases da cadeia, pelo que não se entrevistou dois operadores de cada segmento, conforme previsto.

Assim, para cada concelho foram ouvidos dois operadores económicos que atuam em toda a cadeia e um interveniente do abate e venda clandestina. Importa ainda referir que o facto de haver operadores que atuavam em mais de uma fase da cadeia ou em todas as suas fases deve-se à ausência de regulação dos operadores neste sentido.

Para as autoridades competentes também foram efetuadas entrevistas a dois colaboradores de cada autoridade existente em cada concelho, tendo nos concelhos de Boavista, Maio, Sta. Catarina (ilha de Santiago) e S. Felipe (ilha do Fogo) realizadas entrevistas à representação do MAA, DS e às CM, que são entidades locais; no concelho da Praia (ilha de Santiago), para além destas, considerou-se ainda a inclusão das autoridades centrais, nomeadamente colaboradores da ARFA e da IGAE. Quanto ao concelho de Porto Novo (ilha de Santo Antão), constatou-se a presença da delegação da IGAE nesta, pelo que a mesma foi incluída em conjunto com as entidades locais.

No total foram validadas 43 entrevistas, sendo 15 dos operadores económicos (34,8%) e 28 das autoridades competentes (65,1%), tendo estas uma duração média de 7 minutos e 49 segundos e desvio padrão de 2 minutos e 15 segundos. Devido à inviabilidade dos áudios das 11 entrevistas realizadas no concelho de Sta. Catarina de Santiago, infelizmente estas não foram incluídas no presente estudo.

O quadro 6 apresenta a caracterização dos entrevistados ao nível de variáveis profissionais, geográficas e sociodemográficas.

Quadro 6 – caracterização dos entrevistados ao nível de variáveis profissionais, geográficas e sociodemográficas.

PARTICIPANTE	VARIÁVEIS PROFISSIONAIS			VARIÁVEIS GEOGRÁFICAS		VARIÁVEIS SOCIODEMOGRÁFICAS	
	Tipo de ator	Fase de atuação na cadeia	Grupo	Ilha	Concelho	Sexo	Escolaridade
OESA1	Operador económico	Criação, abate e venda clandestina	G1	S. Antão	Porto Novo	M	11º ano/ ens. secundário
OESA2	Operador económico	criação, abate e venda	G1	S. Antão	Porto Novo	M	4º ano do Ensino básico
OESA3	Operador económico	abate e venda	G1	S. Antão	Porto Novo	M	7º ano/ ens. secundário
ACSA4	Autoridade competente	Médico Veterinário	G2	S. Antão	Porto Novo	F	Licenciatura
ACSA5	Autoridade competente	Delegado	G2	S. Antão	Porto Novo	M	Mestrado
ACSA6	Autoridade competente	Fiscal	G2	S. Antão	Porto Novo	F	12º ano/ ens. secundário
ACSA7	Autoridade competente	Vereadora	G2	S. Antão	Porto Novo	F	Licenciatura
ACSA8	Autoridade competente	Inspetor	G2	S. Antão	Porto Novo	M	Licenciatura
ACSA9	Autoridade competente	Enfermeira	G2	S. Antão	Porto Novo	F	Licenciatura
OEBV1	Operador económico	abate e venda clandestina	G1	Boavista	Boavista	F	4º ano do Ensino básico
OEBV2	Operador económico	criação, abate e venda	G1	Boavista	Boavista	M	6º ano do Ensino básico
OEBV3	Operador económico	criação, abate e venda	G1	Boavista	Boavista	M	4º ano do Ensino básico
ACBV4	Autoridade competente	Delegado	G2	Boavista	Boavista	M	Licenciatura
ACBV5	Autoridade competente	Médico Veterinário	G2	Boavista	Boavista	M	Licenciatura
ACBV6	Autoridade competente	Coordenador de Fiscalização	G2	Boavista	Boavista	M	Licenciatura

PARTICIPANTE	VARIÁVEIS PROFISSIONAIS			VARIÁVEIS GEOGRÁFICAS		VARIÁVEIS SOCIODEMOGRÁFICAS	
	Tipo de ator	Fase de atuação na cadeia	Grupo	Ilha	Concelho	Sexo	Escolaridade
<b>ACBV7</b>	Autoridade competente	Enfermeira	G2	Boavista	Boavista	F	Licenciatura
<b>OEMA1</b>	Operador económico	abate e venda clandestina	G1	Maio	Maio	F	3º ano/ ensino básico
<b>OEMA2</b>	Operador económico	criação, abate e venda	G1	Maio	Maio	M	Licenciatura
<b>OEMA3</b>	Operador económico	criação, abate e venda	G1	Maio	Maio	F	12º ano/ ens. secundário
<b>ACMA5 -</b>	Autoridade competente	Delegada	G2	Maio	Maio	F	Licenciatura
<b>ACMA5</b>	Autoridade competente	Médico Veterinário	G2	Maio	Maio	F	Licenciatura
<b>ACMA6</b>	Autoridade competente	Fiscal	G2	Maio	Maio	F	10º ano/ ens. secundário
<b>ACMA7</b>	Autoridade competente	Delegado	G2	Maio	Maio	M	Licenciatura
<b>ACMA8</b>	Autoridade competente	Enfermeira	G2	Maio	Maio	F	Licenciatura
<b>OEPR1</b>	Operador económico	abate e venda clandestina	G1	Santiago	Praia	M	6º ano/ ensino básico
<b>OEPR2</b>	Operador económico	abate e venda	G1	Santiago	Praia	M	2º ano/ ensino básico
<b>OEPR3</b>	Operador económico	abate e venda	G1	Santiago	Praia	M	6º ano/ ensino básico
<b>ACPR4</b>	Autoridade competente	Médica Veterinária	G2	Santiago	Praia	F	Licenciatura
<b>ACPR5</b>	Autoridade competente	Responsável pelo matadouro	G2	Santiago	Praia	M	12º ano/ ens. secundário
<b>ACPR6</b>	Autoridade competente	Inspetora	G2	Santiago	Praia	F	Mestrado
<b>ACPR7</b>	Autoridade competente	Inspetor Geral	G2	Santiago	Praia	M	Licenciatura
<b>ACPR8</b>	Autoridade competente	Delegada	G2	Santiago	Praia	F	Licenciatura

PARTICIPANTE	VARIÁVEIS PROFISSIONAIS			VARIÁVEIS GEOGRÁFICAS		VARIÁVEIS SOCIODEMOGRÁFICAS	
	Tipo de ator	Fase de atuação na cadeia	Grupo	Ilha	Concelho	Sexo	Escolaridade
<b>ACPR9</b>	Autoridade competente	Técnico de Higiene e epítimologia	G2	Santiago	Praia	M	Licenciatura
<b>ACPR10</b>	Autoridade competente	Diretor de serviço	G2	Santiago	Praia	M	Mestrado
<b>ACPR11</b>	Autoridade competente	Técnico superior	G2	Santiago	Praia	M	Mestrado
<b>OEFG 1</b>	Operador económico	Criação, e abate e venda clandestina	G1	Fogo	S. Felipe	M	4º ano/ ensino básico
<b>OEFG2</b>	Operador económico	Abate e venda	G1	Fogo	S. Felipe	M	6º ano/ ensino básico
<b>OEFG3</b>	Operador económico	Abate e venda	G1	Fogo	S. Felipe	M	3º ano/ ensino básico
<b>ACFG4</b>	Autoridade competente	Inspetor Veterinário	G2	Fogo	S. Felipe	M	Curso profissional, nível 5
<b>ACFG5</b>	Autoridade competente	Coordenadora Zoosanitária/ médica veterinária	G2	Fogo	S. Felipe	F	Mestrado
<b>ACFG6</b>	Autoridade competente	Responsável pelo serviço de saneamento	G2	Fogo	S. Felipe	M	Licenciatura
<b>ACFG7</b>	Autoridade competente	Fiscal	G2	Fogo	S. Felipe	M	2º ano/ ensino básico
<b>ACFG8</b>	Autoridade competente	Delegada	G2	Fogo	S. Felipe	F	Licenciatura

## 4.2 Categorias de entrevistas

Com base no conteúdo das entrevistas realizadas, identificaram-se duas grandes categorias: “segurança sanitária da carne disposta ao consumidor” e “atuação das

autoridades competentes” na cadeia da carne.

Todos os entrevistados (n=43), 15 operadores (G1) e 28 autoridades (G2) responderam às questões enquadradas nas duas grandes categorias, tendo sido a grande categoria “segurança sanitária da carne disposta ao consumidor” ligeiramente mais debatida tanto pelas autoridades competentes, como pelos operadores económicos, com 443 referências, em relação à restante grande categoria “atuação das autoridades competentes” com 421 citações/referências.

Apresenta-se no quadro 7 o resultado do processo de categorização das entrevistas.

Quadro 7 - Resultado do processo de categorização (n=43)

<b>Categorias</b>	<b>Sub categorias</b>	<b>Divisão das subcategorias</b>	<b>Subdivisão subcategorias</b>	<b>Nº participantes</b>	<b>% participantes</b>	<b>G1</b>	<b>%G1</b>	<b>G2</b>	<b>%G2</b>	<b>Referências</b>
<b>SEGURANÇA SANITÁRIA DA CARNE</b>				43	100%	15	100,0%	28	100,0%	443
<b>ESTADO SANITÁRIO DA CARNE</b>				18	41,9%	6	40,0%	12	42,9%	51
	Carne segura			2	4,7%	2	13,3%	0	0,0%	8
	Com deficiências a nível de segurança			16	37,2%	4	26,7%	12	42,9%	40
<b>CARACTERIZAÇÃO DA CADEIA DA CARNE</b>				25	58,1%	9	60,0%	16	57,1%	155
	Criação de animais			13	30,2%	2	13,3%	11	39,3%	27
		Regime de criação		9	20,9%	2	13,3%	7	25,0%	15
		Acompanhamento veterinário		5	11,6%	0	0,0%	4	14,3%	8
		Infraestrutura e higiene dos currais		4	9,3%	0	0,0%	4	14,3%	9
		Tipo de alimentação		6	14,0%	1	6,7%	5	17,9%	7
	Abate de animais			24	55,8%	9	60,0%	15	53,6%	84
		No matadouro		15	34,9%	5	33,3%	10	35,7%	33

<b>Categorias</b>	<b>Sub categorias</b>	<b>Divisão das subcategorias</b>	<b>Subdivisão subcategorias</b>	<b>Nº participantes</b>	<b>% participantes</b>	<b>G1</b>	<b>%G1</b>	<b>G2</b>	<b>%G2</b>	<b>Referências</b>
			infraestruturas, equipamentos e condições de higiene precárias	10	23,3%	4	26,7%	6	21,4%	18
			espécies de animais abatidos	3	7,0%	1	6,7%	2	7,1%	4
			processo de abate	5	11,6%	1	6,7%	4	14,3%	6
		Fora do matadouro		17	39,5%	5	33,3%	12	42,9%	58
			Abate clandestino	16	37,2%	5	33,3%	11	39,3%	48
			razões para o abate clandestino	9	20,9%	3	20,0%	6	21,4%	12
			processo de abate	12	27,9%	3	20,0%	9	32,1%	22
			condições dos locais de abate e higiene	11	25,6%	3	20,0%	8	28,6%	16
			Com inspeção veterinária	5	11,6%	2	13,3%	3	10,7%	11
	Distribuição da carne			19	44,2%	7	46,7%	12	42,9%	41
		Condições de transporte		3	7,0%	1	6,7%	2	7,1%	4
		Estabelecimentos autorizados		11	25,6%	4	26,7%	7	25,0%	21
			estrutura e equipamentos	6	14,0%	2	13,3%	5	17,9%	7
			conservação da carne	6	14,0%	1	6,7%	5	17,9%	9

<b>Categorias</b>	<b>Sub categorias</b>	<b>Divisão das subcategorias</b>	<b>Subdivisão subcategorias</b>	<b>Nº participantes</b>	<b>% participantes</b>	<b>G1</b>	<b>%G1</b>	<b>G2</b>	<b>%G2</b>	<b>Referências</b>
		Venda clandestina		12	27,9%	5	33,3%	7	25,0%	24
			razões para a venda clandestina	7	16,3%	3	20,0%	4	14,3%	11
			condições do local e higiene	7	16,3%	2	13,3%	5	17,9%	10
			condições de conservação	3	7,0%	0	0,0%	3	10,7%	4
<b>CONSTRANGIMENTOS DOS OPERADORES</b>				5	11,6%	3	20,0%	2	7,1%	13
			Ausência de conservação a frio no transporte interilhas	2	4,7%	1	6,7%	1	3,6%	2
			Ausência de matadouro ou inadequado	1	2,3%	1	6,7%	0	0,0%	1
			Concorrência desleal dos operadores clandestino	2	4,7%	1	6,7%	1	3,6%	2
			Currais municipais ausentes ou inadequados	2	4,7%	1	6,7%	1	3,6%	2
			Falta de alimentos para animais	1	2,3%	1	6,7%	0	0,0%	1
			Talhos municipais insuficientes	1	2,3%	1	6,7%	0	0,0%	2

<b>Categorias</b>	<b>Sub categorias</b>	<b>Divisão das subcategorias</b>	<b>Subdivisão subcategorias</b>	<b>Nº participantes</b>	<b>% participantes</b>	<b>G1</b>	<b>%G1</b>	<b>G2</b>	<b>%G2</b>	<b>Referências</b>	
	ou inadequados										
<b>PROPOSTA DE MELHORIAS PARA A CADEIA DA CARNE</b>	<b>Criação de animais</b>			19	44,2%	7	46,67%	12	42,86%	31	
				9	20,9%	3	20,00%	6	21,43%	14	
		Acompanhamento veterinário		5	11,6%	0	0,00%	5	17,86%	5	
		Animais encurralados e melhoria dos currais		8	18,6%	2	13,33%	6	21,43%	12	
		Melhoria da alimentação animal		3	7,0%	1	6,67%	3	10,71%	3	
	<b>Abate de animais</b>			19	44,2%	7	46,67%	12	42,86%	35	
		Eliminação de abate clandestino		12	27,9%	3	20,00%	9	32,14%	13	
		Presença de matadouro/sua adequação		14	32,6%	6	40,00%	8	28,57%	20	
		Capacitação dos açougueiros		3	7,0%	1	6,67%	2	7,14%	3	
	<b>Distribuição da carne</b>			13	30,2%	5	33,33%	8	28,57%	25	
		Eliminação de venda clandestina		7	16,3%	2	13,33%	5	17,86%	8	
		Melhoria na conservação a frio		5	11,6%	3	20,00%	2	7,14%	7	
		Disponibilização de talhos/sua adequação		10	23,3%	4	26,67%	6	21,43%	11	
					43	100,0%	15	100,00%	28	100,00%	421

<b>Categorias</b>	<b>Sub categorias</b>	<b>Divisão das subcategorias</b>	<b>Subdivisão subcategorias</b>	<b>Nº participantes</b>	<b>% participantes</b>	<b>G1</b>	<b>%G1</b>	<b>G2</b>	<b>%G2</b>	<b>Referências</b>
EFICÁCIA DE ATUAÇÃO				40	93,0%	12	80,00%	28	100,00%	252
	ARFA			28	65,1%	10	66,67%	18	64,29%	33
		eficaz		7	16,3%	2	13,33%	5	17,86%	10
		com deficiências		21	48,8%	8	53,33%	13	46,43%	29
	CM			27	62,8%	9	60,00%	18	64,29%	50
		eficaz		6	14,0%	0	0,00%	6	21,43%	10
		com deficiências		21	48,8%	9	60,00%	12	42,86%	46
	DS			30	69,8%	9	60,00%	21	75,00%	44
		eficaz		3	7,0%	0	0,00%	3	10,71%	6
		com deficiências		27	62,8%	9	60,00%	19	67,86%	41
	IGAE			33	76,7%	10	66,67%	23	82,14%	49
		eficaz		8	18,6%	0	0,00%	8	28,57%	16
		com deficiências		25	58,1%	10	66,67%	15	53,57%	43
	MAA			30	69,8%	11	73,33%	19	67,86%	60
		eficaz		17	39,5%	6	40,00%	11	39,29%	31
		com deficiências		13	30,2%	5	33,33%	10	35,71%	22
	Considerações genéricas			20	46,5%	5	33,33%	15	53,57%	35
		Considerações para o conjunto		18	41,9%	5	33,33%	13	46,43%	27
			eficaz	1	2,3%	0	0,00%	1	3,57%	1
			Com deficiências	17	39,5%	5	33,33%	12	42,86%	27
		Outras considerações		5	11,6%	0	0,00%	5	17,86%	6
CONSTRANGIMENTOS				27	62,8%	3	20,00%	24	85,71%	81
	ARFA			2	4,7%	0	0,00%	2	7,14%	3

<b>Categorias</b>	<b>Sub categorias</b>	<b>Divisão das subcategorias</b>	<b>Subdivisão subcategorias</b>	<b>Nº participantes</b>	<b>% participantes</b>	<b>G1</b>	<b>%G1</b>	<b>G2</b>	<b>%G2</b>	<b>Referências</b>
		Recursos humanos insuficientes		1	2,3%	0	0,00%	1	3,57%	2
		Falta de concertação entre as autoridades		1	2,3%	0	0,00%	1	3,57%	1
	CM			10	23,3%	0	0,00%	10	35,71%	9
		ausência de um matadouro		3	7,0%	0	0,00%	3	10,71%	3
		desobediência dos operadores ambulantes		1	2,3%	0	0,00%	1	3,57%	1
		Recursos Humanos insuficientes ou incapacitados		7	16,3%	0	0,00%	7	25,00%	5
	DS			8	18,6%	0	0,00%	8	28,57%	16
		ausência de concertação entre as autoridades		2	4,7%	0	0,00%	2	7,14%	2
		Recursos humanos insuficientes ou incapacitados		7	16,3%	0	0,00%	7	25,00%	13
		Falta de segurança pessoal		1	2,3%	0	0,00%	1	3,57%	2
		Falta de material de trabalho		1	2,3%	0	0,00%	1	3,57%	1
	IGAE			7	16,3%	0	0,00%	7	25,00%	8
		Falta de apoio da população na notificação do abate clandestino		2	4,7%	0	0,00%	2	7,14%	2

Categories	Sub categories	Divisão das subcategorias	Subdivisão subcategorias	Nº participantes	% participantes	G1	%G1	G2	%G2	Referências	
MELHORIAS NA ATUAÇÃO	MAA	Recursos humanos insuficientes		6	14,0%	0	0,00%	6	21,43%	8	
		Ausência de legislação específica		15	34,9%	1	6,67%	14	50,00%	31	
		Inexistência de matadouro ou inadequado		2	4,7%	0	0,00%	2	7,14%	2	
		Falta de notificação atempada do abate a realizar		8	18,6%	0	0,00%	7	25,00%	12	
		Recursos humanos insuficientes		10	23,3%	0	0,00%	10	35,71%	13	
		Considerações genéricas		11	25,6%	0	0,00%	11	39,29%	15	
	ARFA				36	83,7%	10	66,67%	26	92,86%	150
		Maior presença a nível descentralizado			9	20,9%	2	13,33%	7	25,00%	11
		Maior intervenção na cadeia			7	16,3%	1	6,67%	6	21,43%	8
					3	7,0%	1	6,67%	2	7,14%	3
					16	37,2%	5	33,33%	11	39,29%	22
	CM	Mais recursos humanos capacitados			6	14,0%	0	0,00%	6	21,43%	6

<b>Categorias</b>	<b>Sub categorias</b>	<b>Divisão das subcategorias</b>	<b>Subdivisão subcategorias</b>	<b>Nº participantes</b>	<b>% participantes</b>	<b>G1</b>	<b>%G1</b>	<b>G2</b>	<b>%G2</b>	<b>Referências</b>
	DS	Mais fiscalização a nível da sua competência		8	18,6%	2	13,33%	6	21,43%	10
		Criação ou adequação do matadouro e talho municipal		6	14,0%	3	20,00%	3	10,71%	8
		Segurança pessoal		6	14,0%	2	13,33%	4	14,29%	7
		Mais recursos humanos e capacitados		1	2,3%	0	0,00%	1	3,57%	1
		Mais atuação na sua área de competência		1	2,3%	0	0,00%	1	3,57%	1
	IGAE	Mais atuação na sua área de competência		4	9,3%	2	13,33%	2	7,14%	5
		Maior presença descentralizada		9	20,9%	3	20,00%	6	21,43%	10
		Maior atuação na sua área de competência		7	16,3%	1	6,67%	6	21,43%	8
	MAA	Maior atuação na sua área de competência		2	4,7%	2	13,33%	0	0,00%	2
		Mais recursos humanos e capacitados		12	27,9%	6	40,00%	6	21,43%	15
		Mais recursos humanos e capacitados		2	4,7%	0	0,00%	2	7,14%	2
		Maior atuação na sua área de competência		10	23,3%	6	40,00%	4	14,29%	13
				31	72,1%	8	53,33%	23	82,14%	86

<b>Categorias</b>	<b>Sub categorias</b>	<b>Divisão das subcategorias</b>	<b>Subdivisão subcategorias</b>	<b>Nº participantes</b>	<b>% participantes</b>	<b>G1</b>	<b>%G1</b>	<b>G2</b>	<b>%G2</b>	<b>Referências</b>
	Considerações para o conjunto	Maior presença das AC centrais a nível descentralizado		10	23,3%	1	6,67%	9	32,14%	14
		Maior atuação das AC		21	48,8%	7	46,67%	14	50,00%	35
		Maior articulação e atuação conjunta		19	44,2%	2	13,33%	17	60,71%	36
		Adequação das competências das DS		1	2,3%	0	0,00%	1	3,57%	1

### **4.3 Segurança sanitária da carne disposta ao consumidor**

A grande categoria “segurança sanitária da carne disposta ao consumidor” tem por objetivo avaliar a opinião dos nossos entrevistados sobre o estado sanitário da carne fresca disposta ao consumidor, bem como sobre a caracterização da cadeia, desde a criação, passando pelo abate e distribuição, e ainda avaliar a opinião dos nossos entrevistados sobre possíveis constrangimentos dos operadores e as propostas de melhoria para a cadeia.

Neste sentido, aproximadamente 34,9% dos operadores (n=15) e 65,1% (n=28) das autoridades opinaram sobre esta grande categoria.

#### **4.3.1 Estado sanitário da carne**

A categoria “estado sanitário da carne” visou avaliar a opinião dos nossos entrevistados sobre a situação sanitária da carne nacional consumida no país. Esta contou com a participação de 40,0% (n=6) dos operadores e 42,9% (n=12) das autoridades competentes, sendo classificada em duas subcategorias, nomeadamente “carne segura” e “com deficiências a nível de segurança”. Cerca de 33,3% (n=2) dos operadores que responderam a questão consideraram a carne como sendo segura, ao contrário de 66,7% (n=4) dos mesmos que acha que a carne é deficiente em termos de segurança sanitária. Ainda, no que se diz respeito às autoridades, paralelamente aos operadores, 100% (n=12) participantes nesta questão consideraram que a carne nacional apresenta deficiências a nível sanitário. Assim, de forma geral esta foi considerada como sendo deficiente por 89,8% dos participantes em detrimento de 11,1% que a consideraram como sendo segura.

##### **4.3.1.1 Carne segura**

Os entrevistados (operadores 33,3%) julgaram a carne disposta ao consumidor final ser segura, pelo facto desta se encontrar corretamente conservada, ser proveniente de animais que tem uma alimentação adequada e que não dispõem de nenhuma doença transmissível ou que põe em causa a segurança e qualidade da carne. Apresenta-se abaixo as citações que caracterizam a situação:

- *“Acho que é segura porque os animais comem alimentos de palha e não comem coisas químicas que tem por ali.” OEFG2*
- *“Bom neste momento que não está nenhuma epidemia nos suínos, posso dizer que é segura”. OEMA2*
- *“(…) quer dizer...eu acho que é segura, porque as vendedeiras colocam as carnes em sacos de plástico, pelo que as moscas não conseguem sentar-se sobre a carne, elas têm a carne expostas para venda na sombra e não no sol.” OEFG2*

#### 4.3.1.2 Carne com deficiências a nível de segurança

Conforme referido anteriormente a carne, por outro lado, foi considerada por ambos os grupos de entrevistados como sendo com “deficiências a nível de segurança”. Isso porque, por esta ser uma carne que não é inspecionada, devido ao facto dos locais de abate serem inadequados a nível de instalações, equipamentos e com falta de higiene, pelo facto alimentação dos animais ser imprópria, bem como devido à conservação desta em condições não desejáveis (fora do frio).

- *“Não! De uma forma geral não! Acho que carne segura é só aquela que sai do matadouro! As restantes carnes ...que não foram avaliadas por médico veterinário já...não tem como saber se é segura!” ACPR5*
- *“Não! Porque primeiro não existe um controlo nos animais enquanto vivos (antemortem) e postmortem e são pouquíssimas pessoas que submetem a sua carne produzida á inspeção veterinária antes de entrar no mercado”. ACSA4*
- *“Nós comemos a carne, mas nem sequer sabemos que tipo de carne nós estamos a comer, podemos comer e adoecer e nem sequer sabemos a causa! (...) Por isso posso dizer que na ilha do Maio, carne de boa qualidade (segura) é rara! Somente algumas vezes é que se faz a inspeção da carne!” ACMA6*
- *“Muitas vezes nós compramos e comemos porque, pronto, dizemos que a cozedura “mata tudo”. Mas se formos ver, sabemos que isto não está correto, porque o abate é feito no meio da rua, a preparação da carcaça também, bem como a preparação de alguns petiscos do porco (torresmos) é feito no meio da rua (ao ar livre). Eu acho que isto pode trazer mais doenças, porque quanto menos as pessoas têm higiene, mais estamos a colocar a nossa saúde em risco!!” ACMA6*

- “(...) temos ainda algo que é mais preocupante, que é a forma de abate dos animais dos criadores que habitam no bairro de Boa Esperança. Estes fazem abate em frente aos contentores (...), portanto nestas situações é claramente que não é seguro consumir aquela carne. Eu mesmo se uma pessoa me der um prato de carne, bem confeccionado, que cheira bem e depois explicar-me a proveniência daquela carne, sendo esta dos animais que são alimentados na lixeira, que depois é feito o abate no Bairro da Boa Esperança daquela forma que nós todos sabemos...não iria consumir aquela carne!” ACBV6
- “(...) acho que tem haver com o estado de higiene (...)” ACSA9
- “Porque os porcos tudo que encontram eles comem...fezes de vaca, ração... Então não é uma carne segura! eu acho que não é uma carne segura!” ACMA5
- “(...) que passa horas e horas fora do frio, isto também acho que é muito risco para a saúde!” ACMA5 -

#### **4.3.2 Caracterização da cadeia da carne**

A categoria “caracterização da cadeia da carne” visou descrever, com base na opinião dos entrevistados, a produção da carne fresca em Cabo Verde, nomeadamente nas fases de criação, abate e distribuição da carne.

Cerca de 58,1% (n=25) do total dos entrevistados (G1=60,0% e G=57,1%) fizeram a caracterização da cadeia da carne fresca de produção nacional, enquanto atuantes na(s) fase (s) da cadeia em que lhes é/são correspondentes, debruçando-se igualmente sobre o debate para as restantes fases, enquanto atores e conhecedores desta cadeia alimentar.

##### **4.3.2.1 Criação de animais**

Do total de participantes (30,23%, n=13) a criação de animais em Cabo Verde foi caracterizada por 13,3% (n=2) dos operadores económicos, tendo todos estes caracterizado o “regime de criação de animais” (13,3%) e o “tipo de alimentação” (6,7%). Para as restantes subcategorias “infraestrutura e higiene dos currais”, bem como “acompanhamento veterinário” não houve opiniões por parte dos mesmos.

Este tópico foi também caracterizado por 39,3% (n=11) das autoridades competentes, tendo 63,6% (n=7) se pronunciado sobre o “regime de criação de animais”, 36,4% (n=4) sobre o

“acompanhamento veterinário”, 36,4% (n=4) relativamente às “infraestruturas e higiene dos currais” e 45,5% (n=5) ao “tipo de alimentação animal”.

#### 4.3.2.1.1 Regime de criação de animais

Os regimes de criação de animais em Cabo Verde, conforme os entrevistados, são regimes do tipo intensivo, semiextensivo ou extensivo. Estes caracterizaram que os caprinos e os bovinos são criados muitas vezes em regime extensivo, permanecendo-se soltos ou então de forma semi-intensiva, sendo estes criados soltos e encurralados em algumas partes do dia. A criação da forma extensiva muitas vezes dá-se devido à escassez de alimentos por parte dos criadores ou devido à falta de sensibilização por parte dos mesmos. A nível de porcos considerou-se a sua criação como sendo na sua maior parte intensiva, em pocilgas, no entanto podendo também verificar a criação de forma extensiva. Apresenta-se abaixo alguns extratos discursivos que caracterizam a situação:

- *“(…) por exemplo, no caso dos bovinos (….) são criados num espaço apropriado para estes”. ACPR5*
- *“Na ilha do Fogo temos a criação de animais no lado sul e no lado norte, no Norte tem mais pasto para a criação de animais, pelo que os animais estão praticamente criados amarrados, e no lado sul, tem menos pasto, mas tem mais áreas para se soltar os animais para comerem palhas. Então eles soltam os animais (….) só que aqui no lado sul temos dificuldades com palhas, e dão lhes ração! (….) bom no caso dos animais como vaca, boi eles são criados sempre largados, mas no Norte tem muita panha pelo que são criados fechados em currais, basta ter espaço!” OEFG2*
- *“Eles preferem ter porco solto na rua, de que ter o animal num local fechado, para que possam alimentá-lo. Acho o que falta aqui é sensibilização das pessoas! (….) mas mesmo assim ainda encontras as pessoas a largarem o seu animal solto na rua!” ACMA8*
- *“Temos currais, mas nem todos os criadores têm. A maioria de animais são criados soltos, na rua, sem qualquer cuidado no caso dos porcos (….) as cabras são soltas no campo, somente são procuradas um dia antes do abate... (….)” ACMA7*

#### 4.3.2.1.2 Acompanhamento veterinário

Com base nos extratos discursivos apresentados abaixo, apenas as autoridades competentes (14,3%, n=4)) consideram a questão do “acompanhamento veterinário”, afirmando que nem

todos os animais tem um acompanhamento veterinário, principalmente no que toca às vacinas, a desparasitação e a falta de controlo/identificação dos animais:

- *“Penso que isto não preocupa quase ninguém, o animal desde a nascença vive mais por uma questão de sobrevivência. Temos animais que não são vacinados contra algumas doenças...zoonoses, ficam na rua” ACMA7*
- *“Os criadores chamam o veterinário somente quando estes se adoecem e não aderem ao básico que é a desparasitação, não nesta parte de criação de animais tem bastante falhas (...)” ACSA4*
- *“Relativamente aos caprinos um outro problema que temos é que muitas vezes não se sabe qual é a sua origem, uma vez que estes animais não têm nenhuma identificação, porque mesmo que o criador diga que comprou o animal na pessoa chamada “tal”, depois não consegue dizer qual a sua origem, porque o animal não tem a identificação a nível do MAA. Como por exemplo, imaginemos que encontremos um caprino solto na rua com tuberculose, não conseguimos saber quem é o dono do animal, para que possamos chegar na sua criação e verificar se os restantes animais da sua criação também tem essa doença, para que possamos atuar. As vezes existem muitas pessoas que compram cabras na região do norte da ilha, e quando vão abater o animal verificamos que este está doente não conseguimos saber em qual criador é que a pessoa comprou o animal, uma vez que ela mesma pode não conseguir identificar o animal, por parecerem tão idênticos e desta forma não conseguimos chegar ao rebanho de origem dessa cabra, para ver se os restantes animais também se encontram doentes.” ACSA4*

#### 4.3.2.1.3 Infraestrutura e higiene dos currais

Cerca de 14,3% (n=4) das autoridades caracterizaram ausência de infraestruturas adequadas e falta de higiene nos currais existentes, conforme as citações abaixo:

- *“É isso que estou a dizer. A forma de criação é uma forma rudimentar, onde os currais são construídos de pedras...é raro encontrar um chiqueiro que não seja de pedras e que tenha uma boa higiene (...) não é feita uma lavagem regular das pocilgas (...)” ACSA9*

- *“Porque tem alguns criadores que tem currais, com boa infraestrutura, mas que não seguem regras de higiene e bom manejo! Alguns criadores têm currais de pedra e outros de redes! (...) existe a questão do bebedouro, comedouro, que muitas vezes verificamos que não existe, que os animais são alimentados com a comida diretamente no chão!”*

ACMA5

#### 4.3.2.1.4 Tipo de alimentação

A alimentação animal foi caracterizada por ambos os participantes. As autoridades competentes (17,9%, n=5) referiram nas suas entrevistas a questão do consumo de sobras da alimentação humana deterioradas usadas como alimento, para o caso dos porcos, bem como papelão e outros resíduos considerados como lixo, para o caso dos bovinos e caprinos, podendo, no entanto, serem alimentados corretamente, a base de ração animal e de palha na época das chuvas. Por sua vez, os operadores (6.7%, n=1) também caracterizaram a alimentação dos bovinos e caprinos como sendo do consumo de ração e pasto, sendo este último encontrado maioritariamente na época das chuvas, conforme as citações abaixo:

- *“(...) onde são alimentados pelos criadores com ração, palha, quando não houver palha, às vezes dão até papelão para comer (...)”* ACPR5
- *“(...) ainda existe o hábito de pensar que se uma comida está estragada, que ainda podemos dar aos animais para comerem, mas penso que se uma comida faz mal ao ser humano, claro que irá fazer ao animal mal também.”* ACSA9
- *“No entanto, temos outras situações que são bastantes preocupantes! Principalmente nos dois últimos anos que não tivemos a época da chuva, pelo que temos um leque de criadores que colocam os seus animais na lixeira para se alimentarem, portanto na Boavista temos uma situação preocupante, porque os animais comem tudo o que é lixo, tudo o que é tóxico para a saúde!”* ACBV6
- *“(...) só que aqui no lado sul temos dificuldades com palhas, e dão lhes ração!”* OEFG2

#### 4.3.2.2 Abate de animais

A fase do abate de animais em Cabo Verde foi caracterizada tanto pelos operadores

económicos (60,0%, n=9), como pelas autoridades competentes (53,6%, n=15), como sendo este realizado nos matadouros municipais e fora destes.

#### 4.3.2.2.1 Abate de animais nos matadouros municipais

Para a subcategoria “no matadouro” ambos os entrevistados (G1=33,3% e G2= 35,7%) descreveram o matadouro existente no seu concelho, focando-se nas infraestruturas, equipamentos, condições de higiene, espécies de animais abatidos e na caracterização de como os abates são realizados nestes.

As infraestruturas foram caracterizadas por ambos os participantes como sendo precárias (G1= 26,7% e G2=21,4%), assim como os equipamentos e as condições de higiene. Cita-se a abaixo algumas opiniões dos entrevistados sobre o assunto:

- *“Nós aqui em S. Felipe praticamente não temos um matadouro! Temos um espaço que antigamente eles faziam a criação de porcos e que vieram adaptar para fazerem os abates! Mas este não tem condições nenhuma para se fazer o abate!” OEF2*
- *“Neste momento a nível de matadouro é zero, não temos nada! Não temos espaços adequados para fazer o abate em condições higiénicas de animais.” OESA2*
- *“(…) no entanto instalações adequadas não tem. É em cima desses troncos é que são cortadas as carnes... temos problemas a nível de estruturas, aqui neste espaço por exemplo, não temos casa de banho, quando nós precisamos de lavar as mãos não temos casa de banho. O que nós temos são baldes, colocamos água no balde e lavamos as mãos. (...) espaço do matadouro não tem condições...que não tem redes e as moscas estão a entrar. Atrás do matadouro tem uma ribeira onde as pessoas fazem necessidades fisiológicas por ali, depois estas mesmas moscas que estão nas fezes podem ir sentar nas carnes, não é correto.” ACFG7*

Relativamente às espécies de animais abatidos, ambos os grupos de participantes (G1=6,7% e G2=7,1%) descreveram que os bovinos são os mais frequentes nos matadouros municipais, ao passo que os suínos e caprinos não têm por hábito de serem abatidos nestes. Da parte dos operadores, estes alegaram o desconhecimento quanto à obrigação de abate destas últimas espécies dos matadouros municipais:

- *“Agora, por exemplo, em caso do Maio, vaca nos não temos o controlo a 100%, mas eu acho que é melhor do que os outros animais, porque uma boa parte de açougueiros*

*utilizam o matadouro municipal, onde eles solicitam o serviço aqui na delegação para a inspeção sanitária”. ACMA5*

- *“Eu não sei se o matadouro tem condições para abater cabra e porco, eu sempre que tenho a minha vaca, é ali que vou abater. Eu não tenho conhecimento se o matadouro tem a seção para cabra e porco, isto não tenho conhecimento! Mas da vaca, sei que sim!” OEMAI*

Ainda, quanto ao processo de abate, ambos os entrevistados (G1=6,7% e G2=14,3%) referiram que durante o processo é geralmente feita a inspeção da carcaça, embora muitas vezes não seja feita a inspeção *antemortem*. A deficiência em termos de aplicação das boas práticas de higiene e manuseamento pelos operadores, foi outro aspeto apontado:

- *“(…) para os animais que vêm para o matadouro fazem-se a inspeção.” ACFG7*
- *“O técnico do MAA inspeciona apenas as vísceras e as carcaças. (...) [risos] uma vez estivemos a brincar com os inspetores do MAA...porque era uma altura onde havia uma doença nos animais (...) mas digo sinceramente eu não vendi a carne desses animais! (...) no entanto fui explorar se os inspetores fazem uma boa inspeção (...) mostrei-lhes o animal que iria ser abatido e os inspetores disseram que o animal estava doente que não poderia ser consumidor! Então decidimos abater o animal e depois levar a carne do animal abatido aos inspetores e esta passou na inspeção!!” OESA3*
- *“Aqui não faço a inspeção antemortem, apenas de um criador, que eu vou ver o seu animal em sua casa antes de ser abatido. Muitas vezes quando eu chego ao matadouro já encontro o operador na fase de esfolo do animal. Às vezes eu digo, coloca pele por baixo da carcaça no momento de desmancha, para não colocarem diretamente no chão (...) mas mesmo assim, eles colocam as tripas todas no chão, todas largadas. Depois eles fazem a abertura do estomago tudo no chão, por isso que as tubagens contaminam. Às vezes a senhora da limpeza tira o máximo que pode, mas mesmo assim muitas vezes acaba-se por entupir.” ACMA5*

#### 4.3.2.2.2 Abate de animais fora dos matadouros municipais

A subcategoria abate “fora do matadouro” foi dividida em duas partes, com base em 39,5% do total dos participantes, sendo uma parte referente ao abate clandestino (37,2% do total dos participantes) e a outra relativa ao abate fora dos matadouros municipais, mas que não é considerado como clandestino, uma vez que as autoridades têm conhecimento sobre este ato,

realizando inspeções sanitárias oficiais da carne (11,6% do total dos entrevistados).

#### 4.3.2.2.2.1 Abate clandestino

As opiniões referentes ao abate clandestino refletiram-se na sua maioria sobre o processo de abate (27,9% da opinião dos entrevistados), seguido das condições dos locais onde se realizam os abates e as boas praticas de higiene realizadas nestes (25,6%) e das razões que levam os operadores a realizar o abate clandestino (20,9%).

Quanto aos motivos que levam as pessoas a realizarem o abate clandestino, segundo na opinião dos participantes (G1=33,3% e G2=40,0%), este realiza-se devido à falta de sensibilização dos operadores e à tradição existente em Cabo Verde de abates nos locais visíveis ao consumidor. Mencionaram ainda o facto de os matadouros municipais estarem distantes das áreas de criação dos animais e da existência de taxas cobradas para a realização do abate nos matadouros municipais. O desconhecimento de que alguns animais como cabras e porcos podem ser abatidos no matadouro, foi outra razão para o abate clandestino. Apresentam-se abaixo alguns extratos discursivos que caracterizam a situação:

- *“Não, são várias as desculpas que as pessoas dão para não abaterem os porcos no matadouro. Dizem que aqui é longe, que fica fora de mão, que tem que pagar viatura para o transporte de animais ida e volta...aí já as pessoas acabam por desistir.” ACPR5*
- *“Não sei te dizer, não sei se é por causa de alguma taxa a pagar, porque penso que eles têm que contribuir com alguma coisa para tirarem licença de abate, mas a maioria não faz isto.” ACMA8*
- *“Penso que as pessoas se calhar não estão sensibilizadas para isso... ACMA8*
- *“Eu não tenho conhecimento se o matadouro tem a seção para cabra e porco, isto não tenho conhecimento! Mas da vaca, sei que sim!” OEMA1*
- *“(…) agora ainda temos esta pratica de umas pessoas quererem abater o seu próprio animal, vão ter com as pessoas dizendo-lhe para encomendar carne, ou seja, aqui ainda temos essa coisa rudimentar.” ACSA9*

Relativamente ao processo de abate de animais (G1=33,3% e G2=60,0%), este é caracterizado pelos nossos participantes, como sendo sem acompanhamento veterinário, em que os animais são tratados durante o ato de abate de uma forma cruel e sem técnicas de abates adequados.

Este abate, segundo os nossos entrevistados ocorre na sua maioria para o abate de cabras, porcos e por vezes ovelhas:

- *“O abate neste bairro é feito sem a inspeção veterinária do MAA, sem o certificado passado pela CM para ver se a carne encontra-se propícia para o consumo ou não. Portanto o abate de um animal que não sabemos o seu estado de saúde pode prejudicar a população, causando uma epidémica, e nós sabemos que estamos sempre a correr este risco, assim como a forma de exposição, pelo que me arrepia em saber que alguém irá consumir aquilo.” ACBV6*
- *“(…) muitas vezes existem operadores que quando vem o animal doente e já sabe que vai morrer, aproveitam para abatê-lo antes.” ACSA9*
- *“Agora nos casos de carne de porco, de cabra, carneiro, entre outros, não tem aquele rigor em termos de fazer a inspeção sanitária (...) Em caso de cabras, carneiros...carneiros são raras vezes, temos poucos carneiros...cabras geralmente é nas suas casas é que fazer o abate” ACMA5*
- *“Sim, penso que 90% do abate de suínos são feitos sem inspeção veterinária.” ACSA4*

Por último, no que toca às condições onde o abate é realizado (G1=33,3% e G2=53,3%), infraestruturas, equipamentos e boas práticas de higiene, foram descritas pelos participantes como sendo realizados ora nos espaços das residências das próprias pessoas, ora junto às praias de mar, ora no meio da rua ou no campo, cujo os locais são de terra abatida, próximos dos contentores de lixo em condições pouco higiénicas e em que os operadores utilizavam vestuários sujos, que não conferiam a sua proteção:

- *“(…) mas para os outros abates, que são feitos de uma forma tradicional, onde as cabras, vacas e porcos são abatidos na rua ou em casa, não existe a inspeção veterinária, e nestes casos os locais de abate são muito sujos! (...) não é como nos abates na rua onde utilizam a roupa do dia-a-dia ou macacões improvisados, com chinelos nos pés!” ACSA9*
- *“(…) temos ainda algo que é mais preocupante, que é a forma de abate dos animais dos criadores que habitam no bairro de Boa Esperança. Estes fazem abate em frente aos contentores (...)” ACBV6*
- *“Clandestinamente, cada um no seu quintal da sua casa, às vezes na borda de um chiqueiro, e depois leva para o seu quintal para fazer a desmancha da carcaça. Mas isto não são condições higiénicas, que poem em risco a saúde publica! Muitas vezes as*

*peessoas retiram o porco do chiqueiro e faz o abate à 2 metros do chiqueiro e utensílios que utilizam colocam mesmo á borda do chiqueiro...são locais de terra abatida!”*  
OESA2

- *“eu já vi as pessoas abaterem os animais no meio da rua, isto eu não acho correto e em termos de higiene também não, porque às vezes verificamos que eles colocam a carcaça para a preparação por cima de qualquer coisa, como papelão, chapa metálica, por isso em termos de higiene precisamos melhorar, por não se verifica.”* ACMA6
- *“(...) bom é uma questão que deixa muito a desejar e também quando fazem o abate não tem as mínimas condições de higiene. Não tem se quer um pedaço de cartão para proteger a carne e está sempre em contacto com o sol, com o lixo, cães, crianças...não dá nem vontade para comer, mas comemos!”* ACMA6
- *“(...) por exemplo, na época de festas, vais á beira do mar e encontras pessoas a abaterem suínos (...)”* ACSA4

#### 4.3.2.2.2 Abate com inspeção veterinária

Esta subdivisão da subcategoria foi referida por ambos os entrevistados (G1= 22,2% e G2=20,0%), onde estes descrevem os locais do abate realizado fora do matadouro com inspeção veterinária. Os motivos para a realização deste abate estão relacionados com a falta de matadouro no concelho ou nas localidades onde residem os operadores. Eis os extratos discursivos dos participantes:

- *“(...) não temos um matadouro municipal. (...)”* ACSA4
- *“Bom, eu tenho aquele piso lá em cima, que costumo realizar o abate dos animais.... (...) nós aqui da zona Norte de Boavista sempre que vamos abater um animal dirigimos ao MAA solicitando para que o veterinário venha inspecionar a carne.”* OEBV2

#### 4.3.2.2.3 Distribuição da carne

A subcategoria “distribuição da carne” foi debatida por 19 participantes, 77,8% correspondendo aos discursos proferidos pelos operadores económicos e 75,0% aos discursos proferidos pelas autoridades competentes.

Por sua vez, esta subcategoria abarca a divisão nas seguintes sub-subcategorias: transporte, venda em estabelecimentos comerciais e venda clandestina. Para os estabelecimentos comerciais foram tidas em conta as opiniões relacionadas com os talhos municipais, bem como outros estabelecimentos de comercialização da carne, designadamente os minimercados e similares, ao passo que para a venda clandestina considerou-se aquela sem o consentimento das autoridades.

#### 4.3.2.2.3.1 Condições de transporte

Relativamente à questão das “condições de transporte”, que teve a participação de 14,3% participantes do G1 (n=1) e 16,7% do G2 (n=2), incidiu apenas no transporte interilhas, referindo que este é realizado sem as condições mínimas de acondicionamento e de conservação da carne, nomeadamente as de refrigeração e de higiene. Apresentam-se a seguir os extratos discursivos da situação:

- *“Existem outros que recebem requisições de encomendas para a cidade da Praia. (...) eles levam-nas num carro, com temperatura ambiente, sem refrigeração.” ACFG7*
- *“(…) nós transportamos a carne nos sacos, ou em barris.” OESA3*

#### 4.3.2.2.3.2 Venda em estabelecimentos autorizados

Para os participantes, 57,1% operadores económicos e 58,3% autoridades competentes, a venda em estabelecimentos autorizados, é aquela que é feita nos talhos municipais e em estabelecimentos de privados (talhos, supermercados ou similares), sendo esta subcategoria a mais referida entre os participantes (G1 e G2, n=13).

Foram caracterizadas as condições estruturais e os equipamentos dos talhos municipais (G1= 50,0% e G2= 71,4%), tendo sido caracterizada pela maioria como sendo deficitárias em termos estruturais e com ausência de equipamentos de frio em alguns talhos municipais:

- *“A nível de talho não tem condições, porque este dispõe de uma janela aberta e sem rede, onde qualquer vento, maresia chega e entra no talho, as carnes são colocadas a temperatura ambiente. Falta ganchos para pendurara carne e água corrente. A nível de vestuário as pessoas que trabalham no talho utilizam chinelos, e às vezes batas.” ACMA5*

- *“Porque no talho às vezes precisamos lavar as mãos e não conseguimos lavar as mãos.” OEMA2*

A forma de conservação da carne nos talhos municipais também foi debatida entre os participantes, de entre estes 25,0% pelo G1 e 71,4% pelo G2, tendo sido considerada de uma forma geral como sendo de conservação inadequada, principalmente nos talhos municipais, onde as carnes são expostas à temperatura ambiente e com acesso aos insetos (moscas), bem como a quebra da cadeia de frio, tanto nos talhos municipais como nos estabelecimentos privados, principalmente durante à noite:

- *“Porque neste momento o mercado não tem camaras de frio para a conservação da carne. A carne sai do matadouro inspecionada, no entanto quando chega ao mercado fica mal exposta, como por exemplo vejo comerciantes a colocarem a carne em cima da bancada e a se ausentarem depois, com as moscas ali e tudo mais.” ACFG7*
- *“A refrigeração da carne é difícil, ou seja, são poucos ou alguns estabelecimentos que cumprem em termos de refrigeração da carne, mas nem sempre é suficiente...ainda temos duvidas sobre...será que à noite desligam as arcas congeladoras?” ACPR6*
- *“(...) colocam nos sacos de plástico, se não conseguirem vender tudo hoje colocam nas arcas em suas casas, e no dia seguinte voltam a comercializa-las [em cima das pedras (bancadas do talho municipal)] OEFG2*

Os estabelecimentos autorizados, nomeadamente os talhos municipais, foram também caracterizados tanto pelas autoridades competentes (14,3%) como pelos operadores (50,0%) como sendo de acesso para uma minoria dos operadores:

- *“Não, existe um talho municipal, mas que é explorado somente por uma pessoa, só uma pessoa é que pode colocar a sua carne á venda. Foi aberto um concurso publico onde fiquei em 2º lugar!” OESA2*
- *“(...) temos um talho municipal que é explorado apenas por um privado.” ACSA4*

#### 4.3.2.2.3.3 Venda clandestina

A venda clandestina foi a subcategoria mais debatida dentro da grande subcategoria “distribuição da carne” com a participação de 12 do total dos participantes (G1+G2). Os participantes fizeram a caracterização das condições estruturais e de higiene do local de venda,

as condições de conservação, bem como as razões que levam aos operadores a realizarem a venda clandestina.

Relativamente à caracterização das condições estruturais e de higiene do local de venda, 40,0% dos operadores e 71,4% das autoridades competentes que debateram este tema, consideraram que esta é realizada na rua ou em carros de caixa aberta, muitas vezes nos mesmos locais onde foi feito o abate clandestino, ou então é realizada em banheiras colocadas por cima da cabeça dos próprios vendedores e em péssimas condições de higiene:

- *“Existem pessoas que vendem a carne na rua, em carros de caixa aberta, eu acho que isto não está bem! (...) A carne é comercializada de forma ambulante em banheiras sem proteção (destampadas) ou então às vezes é em carros de caixa aberta... e isto não está correto!” ACMA6*
- *“Se formos verificar agora mesmo, podemos ver a forma como as carnes são comercializadas, aqui na entrada do Bairro, que é próximo dos contentores, por cima de umas bancadas de madeira, que não sabemos o que é que se tinha colocado antes nesta...uns ferros enferrujados que são utilizados como suporte para fazer sombra, o espaço tem muita poeira, com muitos insetos que lá vão pousar por cima das carnes”. (...)” ACBV6*
- *“Porque muitas vezes encontro animais a serem abatidos e a carne vendida um espaço onde tem fezes, e estas claro que não vou comprar!” OEBV1*
- *“(...) também nas ruas. Colocam as carnes numa banheira em cima da cabeça e saem a andar para fazer a sua venda.” ACFG7*
- *“(...) não vou dizer nomes, mas tenho visto carnes penduradas na rua assim (apontou para um tronco de árvore) e têm pessoas que as compram...eu sinto falta de apetite quando penso nestes tipos de carne.” OEBV2*

No que toca às condições de conservação, para a caracterização da venda clandestina os participantes que responderam à questão, sendo todas elas autoridades competentes (n=3), referiram que a conservação da carne é feita à temperatura ambiente, sem refrigeração e muitas vezes sem nenhuma proteção do alimento:

- *“(...) porque em termos de higiene e conservação ao frio...nada!” ACPR6*
- *“A carne é comercializada de forma ambulante em banheiras sem proteção (desprotegidas) ou então às vezes é em carros de caixa aberta... e isto não está correto! Geralmente o animal é abatido logo de manhã e os operadores ficam a comercializar*

*a carne às vezes até a tarde ou noite sem nenhuma forma de conservação, por isso penso que a carne acaba por ficar contaminada, cheio de bactérias que estão no ar livre.” ACMA6*

Por fim, foram apresentados por ambos os grupos que responderam para a questão de venda clandestina (G1= 60,0% e G2=57,1), os motivos para a existência desta venda. As principais razões principais referidas prendem-se com a questão da tradição deste ato em Cabo Verde, bem como à forma mais célere com que esta é feita em comparação com aquela que é comercializada de uma forma legal:

- *“(…) agora ainda temos esta pratica de umas pessoas querer abater o seu animal, vai ter com as pessoas dizendo-lhe para encomendar carne, ou seja, aqui ainda temos essa coisa rudimentar. ACAS9*
- *“Porque se andarmos a vender de forma ambulante vendemos melhor, porque no talho muitas pessoas não vão, se eu colocar a carne num recipiente a vender em cima da cabeça, andando de porta em porta é melhor, porque consigo encontrar alguma pessoa que possa comprar a carne.” OEMAI*

### **4.3.3 Constrangimentos dos operadores**

Este tópico foi referido tanto pelas autoridades competentes, como pelos operadores económicos, embora com maior incidência para estes últimos (G1= 20,0% e G2= 7,1%). Os constrangimentos referidos recaem principalmente sobre a falta de condições de conservação, da carne durante o transporte interilhas, devido à concorrência desleal por parte dos operadores que fazem o abate e a venda clandestina e o facto da ausência de currais municipais ou destes serem inadequados, sendo estes referidos tanto por operadores como pelas autoridades. Foi ainda referido pelos operadores o constrangimento sobre a ausência de um matadouro nas suas localidades ou matadouro inadequado, a falta de pasto para alimentação animal e talhos insuficientes para realizarem a venda da sua carne ou inadequabilidade destes:

- *“Parece que o problema mesmo está relacionado com a criação de animal, devido as questões relacionadas com a seca, falta de pasto, falta de água, falta de ração para animais” OEMA2*

- “(...) não tem que pagar a taxa de matadouro, portanto é uma concorrência desleal, porque eles fazem um abate clandestino, eles têm menos custo, e as pessoas que fazem um abate legal, têm um custo, eles pagam!” ACPR5
- “Nós precisamos de um bom lugar para colocar a nossa carne á venda, mas hoje em dia não existe nenhum lugar para vender a carne.” OEBV2
- por exemplo eu vou ao talho vender a minha carne e outra pessoa saí por aí de porta em porta a vender a sua carne e eu fico aqui com a minha! OEBV2
- “(...) por questões de segurança de animais, para que as pessoas não me roubarem as cabras.” OEMA2
- “(...) mas também temos um outro problema relacionado com a falta de conservação durante o transporte interilhas, bem como a sua irregularidade.” OEMA2
- “(...) e tem também aquela parte de estarem a criar animais á solta, e quando os animais são criados á solta a qualidade da carne é deficiente, e segundo o que se acha, é que no Maio a carne é dura, porque os animais não tem aquele descanso, que é um dos constrangimentos e estamos a solicitar apoio junto das outras entidades competentes, para darem condições de currais, porque existem poucas famílias a quererem mas não conseguem construir currais, que é um dos constrangimentos”. ACMA5

#### **4.3.4 Proposta de melhorias para a cadeia da carne**

Tanto os operadores económicos como as autoridades competentes (G1=46,67% e G2=42,86%) expressaram a sua opinião de como poderia ser melhorada a cadeia da carne em Cabo Verde. Foram feitas propostas referentes à fase de criação de animais, abate e distribuição da carne.

##### **4.3.4.1 Criação de animais**

Na fase de criação de animais, os entrevistados propuseram basicamente (n=8, 18,6%) que esta fosse feita da forma encurralada ou regime semiextensivo e que os currais existentes fossem melhorados, seguido do acompanhamento veterinário a todos os animais (11,6%), bem como da melhoria da alimentação animal (6,9%). Apresenta-se os extratos discursivos que representam a situação:

- *“Primeiro, começaria nos alicerces! Propunha que os chiqueiros tivessem melhores condições, que estes sejam laváveis, que os operadores fossem orientados para quantas vezes é que têm que lavar o chiqueiro, indicar-lhes quais seriam os alimentos adequados que devem dar aos porcos...para que não dessem a estes sobras de alimentos que já estiverem estragados, caso o animal tivesse alguma doença que fosse levado ao veterinário e não que fosse abatido para o consumo” ACSA9*
- *“Em Porto Novo carecemos de um espaço adequado para a criação de animais, que segundo informações deve ser a CM a disponibilizar estes espaços.” OESA2*
- *“Bom... a nível de suínos as pocilgas poderiam ser em vez de terra abatida ter um pavimento adequado, em vez das paredes serem de pedras poderiam ser de blocos e rebocadas, de forma que sejam de fácil higienização, os criadores teriam de passar a aderir pelo menos a desparasitação periódica, porque às vezes pode ter casos ter porcos com ténia, que é um perigo para o ser humano!” ACSA4*
- *“(...) as cabras poderiam leva-las para o campo e no final do dia iriam recolhe-las para encurrala-las. (...) para as vacas a melhor forma de criação seria de forma intensiva, fechadas.” ACSA4*
- *“Temos que passar a ter uma criação de animais muito mais controla, controlando 1º o numero de efetivos, porque normalmente existem criadores que não sabem qual é o numero de animal que eles têm, porque estão á solta. Portanto a criação dos animais de uma forma encurralada e melhorar a sua alimentação, com a introdução de ração animal, que é um alimento que não tem muita cultura na ilha, seria uma proposta de melhoria.” ACBV4*

#### 4.3.4.2 Abate de animais

Cerca de 44,1% dos entrevistados (n=19) apresentaram propostas de melhoria sobre a fase do abate dos animais, destacando-se as seguintes medidas: i) disponibilização ou adequação do matadouro municipal (referido por 32,5% dos entrevistados), ii) a eliminação da pratica do abate clandestino (25,5%) e iii) a capacitação dos açougueiros (6,9%).

- *“Gostaríamos que tivesse um matadouro municipal para servir a todos os utentes, porque neste momento a nível de matadouro é zero, não temos nada! Não temos espaços adequados para fazer o abate em condições higiénicas de animais.” OESA2*

- *“Também poderia melhorar algumas coisas, não relacionadas com a infraestruturas como paredes, mas o matadouro precisa de uma torneira, precisa de água, existem maquinas ali que nunca foram utilizadas, que nunca funcionaram...existem equipamentos de frio que antes funcionavam, agora eu não vejo a funcionar”. OEMA2*
- *“(…) um cenário ideal que propunha é que ...todos os animais fossem abatidos aqui [no matadouro] ...de modo que não houvesse abates clandestinos, porque põem a saúde de animais em risco.” ACPR5*
- *“Gostaria que fosse como na cidade da Praia por exemplo, porque quando eu vivia na Praia nós levávamos os animais ao matadouro para abate, mesmo que pagássemos a taxa, mas estaria bom.” OEBV1*
- *“Penso que teríamos que ter um matadouro municipal, mas, no entanto, não vale a pena de termos um matadouro se as pessoas que irão abater os seus animais ali não tivessem nenhum tipo de formação.” ACSA4*
- *“Gostaria que os operadores tivessem formação nesta área, porque aqui em Porto Novo nós somos pouquíssimos que temos uma formação neste ramo! Portanto precisamos de mais formação.” OESA2*

#### 4.3.4.3 Distribuição da carne

Foram proferidas melhorias para a fase da distribuição da carne, sendo que estas incidiram primeiramente sobre disponibilização de talhos ou então sua adequação (23,2%), seguido da ausência de venda clandestina (16,2%), e por fim sobre a melhoria na conservação das carnes para que estas sejam conservadas a frio quer nos estabelecimentos comerciais, quer durante o seu transporte (11,6%):

- *“Criação de um talho publico, mediante pagamento de uma taxa, para a utilização de todas as pessoas, inclusive aquelas que andam a vender a carne na rua”. ACSA9*
- *“Bom, a ideia é que houvesse um talho! ...para que consigamos fazer a apresentação do nosso produto!” OESA2*
- *“(…) depois entregavam a carne nos talhos para a sua comercialização e no final cada um tirava o seu rendimento. Assim evitava-se qualquer tipo de venda de carne fora do matadouro. E quem fosse flagrado a vender carne fora dos talhos, porque há sempre aquelas pessoas que gostam de resistir à lei das autoridades, estas iriam sofrer sanções imediatamente.” ACBV6*

- *“Devem proibir a venda da carne fora do talho municipal” OEBV2*
- *“Sim, as pessoas têm as carnes no fresco, só que precisam de camaras de frio para que as tem melhor conservadas! Porque neste momento não existe! [no talho do mercado municipal]” OEFG2*
- *“Não, neste sentido carece de mais atenção, penso que podia-se ter barcos equipados com sistemas de frio...embora não sabia se esta situação seria uma melhoria de imediato que o Governo possa fazer!” OESA2*

#### **4.4 Eficácia de atuação das autoridades competentes na cadeia da carne**

Esta grande categoria contou com a opinião de todos os 43 participantes (G1 e G2). As mesmas recaíram sobre da categoria “eficácia de atuação” das autoridades competentes, tendo 40 participantes (G1 e G2) respondido à questão, representando assim 93,0% do total da amostra, com 252 referências sobre o assunto. Foram também proferidas opiniões sobre a categoria “constrangimentos” relativos à atuação das autoridades competentes, tendo registrado a participação de 27 pessoas (G1 e G2), representando assim 62,7% dos participantes, com 81 citações. Por fim, para esta grande categoria os entrevistados responderam à questão categorizada como “melhorias na atuação” das autoridades e houve uma participação de 36 entrevistados (G1 e G2), representando assim 83,7% da amostra, com 150 citações. As perguntas abarcando as questões referentes às categorias “eficácia de atuação”, “constrangimentos” e “melhorias na atuação” refletiram-se sobre a atuação das autoridades competentes na fileira da carne em Cabo Verde, nomeadamente a ARFA, CM, DS, IGAE, MAA, autoridades estas classificadas como subcategorias. Houve também “considerações genéricas” para as diferentes categorias, classificada como subcategoria, sendo que para a categoria “eficácia de atuação”, houve também a necessidade de divisão da referida subcategoria em duas partes, a “considerações para o conjunto” e “outras considerações” (ver Quadro 1).

##### **4.4.1 Perceção dos entrevistados sobre a eficácia de atuação das autoridades competentes**

A categoria “eficácia de atuação” tem como objetivo espelhar a perceção dos entrevistados relativamente à atuação das autoridades competentes na cadeia da carne de produção nacional. Esta avaliação foi feita pela própria autoridade competente que atua nesta cadeia (ARFA, CM,

DS, IGAE ou MAA), ou seja fruto da autoavaliação, bem como a avaliação das restantes autoridades e dos operadores económicos.

No que diz respeito à subcategoria “considerações genéricas”, esta foi classificada de acordo com as opiniões dos entrevistados, quando estes se referiam sobre a atuação das autoridades em geral.

Para a divisão da subcategoria “considerações para o conjunto” as citações foram agrupadas quando os entrevistados se referiam ao conjunto, como sendo a ARFA e IGAE ou então CM e DS ou MAA. Assim, foram codificadas as citações para ambas as entidades, de acordo com a avaliação, sendo por vezes a avaliação negativa para uma e positiva para outra ou ambas positivas ou negativas. Existe também a divisão da subcategoria “outras considerações”, cujo agrupamento das citações está relacionado com as opiniões relativas à atribuição de competências, entre outras.

Os entrevistados responderam de uma forma equitativa às perguntas referentes a cada uma das entidades, tendo uma pequena variação quantitativa de 3 participantes. Dos entrevistados a maioria emitiu opiniões referentes à IGAE (n=33) e a minoria sobre a atuação das Câmaras Municipais (n=26).

#### *4.4.1.1 Eficácia da atuação da ARFA*

Da amostra estudada, 27 pessoas dos grupos 1 e 2 que responderam à questão sobre a atuação da ARFA, representando assim 62,7% dos entrevistados, que se referiram sobre a mesma 33 vezes.

A maioria (48,8%, n=21) dos participantes considerou a atuação da ARFA como sendo com deficiências, proferida tanto pelas autoridades, como pelos operadores, enquanto que nove pessoas (20,9%) considerou a sua atuação como sendo eficaz, proferida também por ambos os grupos.

A atuação eficaz da ARFA foi considerada principalmente pelo facto de esta conseguir fazer um trabalho notável com as inspeções que realiza aos estabelecimentos comerciais, mesmo que seja a curto prazo. Por outro lado, a maioria considerou que a atuação da ARFA era deficiente porque muitos operadores não receberam visitas desta, para o controlo oficial, mas também

pelo facto de esta ser uma entidade central e não ter presença regular nas outras ilhas (ausência de delegações).

Apresenta-se abaixo os extratos discursivos dos participantes sobre a atuação da ARFA, considerada como sendo eficaz e com deficiências:

#### Atuação “eficaz”

- *“Porque das poucas vezes que a ARFA e a IGAE vêm para a ilha do Maio num ano, nós conseguimos ver a diferença em termos de contro oficial.” ACMA6*
- *“Acho que tem uma boa atuação, nos últimos anos a ARFA passou a vir à ilha do Maio mais vezes, para fazer vistorias no comercio formação às autoridades competentes...portanto a ARFA tem ajudado muito neste sentido!” ACMA5*
- *“A ARFA tem pegado muito nesta questão da carne, muitas vezes vão fazer inspeções aos talhos da ilha, solicitando-lhe o certificado sanitário da carne.” ACBV7*
- *“A ARFA esteve ali [no matadouro] a fazer um trabalho, tirando fotografias do espaço para produzir um relatório e entregar à CM” ACFG4*

#### Atuação “com deficiências”

- *“Aqui ainda não vieram!” ACFG7*
- *“ARFA...Não conheço! (...) ARFA é o quê? (...) neste tipo de trabalho? Não, não conheço... (...)” OEMAI*
- *“A CM da Boavista agradece imenso pelas vezes que as delegações da ARFA e IGAE vem para a Boavista, mas não é suficiente!” ACBV6*
- *“Bom já ouvi falar em ARFA, que eles fazem trabalho no centro da cidade, mas aqui na periferia da cidade não!” OEFG1*
- *“Bom, a ARFA não tem instalações fixas na ilha, quando vem fazer trabalhos aqui é apenas durante 1 semana, que normalmente é uma semana muito intensiva, porque quando vêm para a ilha e encontram muito trabalho para fazer, nem sempre esta consegue resolver tudo. E depois como faz visitas á ilha de 6 em 6 meses, acaba por encontrar os mesmos problemas. E muitas vezes acabam por fazer um bom trabalho só*

*que não há seguimento, com a equipa toda reunida, porque a ARFA ausenta da ilha.”*  
ACBV7

- *“Bem, isso já é difícil, é mesma coisa que a IGAE. A ARFA a não está presente na ilha do Maio de forma permanente e quando vem fazer os trabalhos de formação ou inspeção, dificilmente encontra o matadouro ou pessoas a vender carne para fiscalizar. Isto é uma questão de permanência e regularidade das coisas”* ACMA7
- *“Considero ser extremamente insuficiente!”* ACFG5
- *“[risos]...é como estou a dizer, ela também não faz as coisas funcionarem!”* OEMA3
- *“A atuação da ARFA relativamente ao abate de animais e comercialização da carne não tenho muito conhecimento! [sentimento de negatividade]”* ACPR6

#### 4.4.1.2 Eficácia da atuação da IGAE

Cerca de 33 entrevistados (G1 e G2) responderam à questão referente à atuação da IGAE, representando assim a opinião dos 76,7% dos entrevistados, tendo sido referida 49 vezes. Foi considerada a sua atuação como sendo “com deficiências”, uma vez que 27 entrevistados (62,7%) tiveram esta mesma opinião, sendo isto referenciado tanto pelos operadores, como pelas autoridades, ao contrário da atuação eficaz, que foi referenciada 16 vezes por apenas 13 entrevistados (30,2%), e proferida por ambos os grupos.

A atuação da IGAE foi também considerada como sendo eficaz por alguns entrevistados, à semelhança da ARFA, porque a entidade tem uma presença forte nas ilhas no âmbito do controlo oficial, apesar da sua presença não ser regular, facto este classificado pela maioria como sendo de atuação deficiente. Um outro facto considerado pelos entrevistados como sendo de atuação deficiente pela IGAE é que atualmente esta está a dar primazia na atuação em outras cadeias que não seja a da carne, ao contrário do que acontecia antes.

Apresentam-se, de seguida, os extratos discursivos dos entrevistados, em função da avaliação que os mesmos fizeram sobre a atuação da IGAE na cadeia das carnes.

##### Atuação “eficaz”

- *“(…) a IGAE já fez muita atuação, já fez muita apreensão de carne provenientes do abate clandestino”* ACFG7

- *“Sim. (...) na medida do possível, acho que eles fazem sim!” ACMA8*
- *“Sim, se isto é o trabalho deles acho que sim” OEMA1*
- *“(...) agradeço a ARFA e a IGAE por nos capacitarem com as formas de como devemos proceder no terreno, mas ...é diferente porque eles têm uma autoridade mais coerciva!” ACBV6*
- *“(...) isto agora...nas lojas...acho que estão a fazer este tipo de trabalho. Relativamente as lojas a IGAE está a fazer este trabalho”. OEMA2*
- *“Sim! A IGAE está a trabalhar conjuntamente com a Policia Nacional, inclusive tem estado na fronteira entre Praia e S. Domingos a verificar as viaturas que vêm com carnes abatidas do interior de Santiago, carnes que vem para a Praia para serem vendidas e neste sentido já foram feitas várias apreensões, queimas e outras medidas para melhorar a situação. Graças a estas medidas é que hoje já temos alguns empresários que já adquiriram viaturas adequadas para o transporte de carnes” ACPR9*
- *“Porque existem alguns operadores que têm medo da IGAE. Quando a IGAE está no terreno, os operadores ou fecham a porta, ou trocam de atividade comercial em 2 ou 3 dias...” ACMA7*

#### Atuação com “deficiências”

- *“Não, isso ainda não vi! Somente nos minimercados sei que eles fazem a vistoria sempre, mas no abate clandestino não!” OEFG2*
- *“Aqui na ilha do Maio não!” ACMA6*
- *“A IGAE faz o seu trabalho sim, porque eles sempre batem nesta tecla, mas só que a IGAE precisa de fazer o seu trabalho mais ainda, ela precisa de fazer mais fiscalização!” ACMA8*
- *“Eu não tenho estado a ver a IGAE a atuar nisto, se estiver eu não sei, porque não tenho estado a vê-la a trabalhar neste sentido.” OEBV3*
- *“IGAE é o quê? [Risos] (...) IGAE?! ....Tem aqui na ilha do Maio?!” OEMA1*
- *“Não, nesta área aqui não sentimos a presença destas autoridades competentes! Infelizmente! Isto porque a ARFA e a IGAE vêm para a Boavista de vez enquanto! E*

*isto não é suficiente! Na um ano, o nº de vezes que eles vêm para cá não é suficiente para que façam um combate mesmo aprofundado de abate clandestino, venda de carne clandestina.” ACBV6*

- *“Sim, é como estava a dizer antes, eu não costumo ver a atuação desta entidade...qualquer pessoa pode abater um animal a qualquer hora...” OEMA2*
- *“IGAE também eles não têm feito esse tipo de trabalho a nível das carnes, ultimamente tenho estado a ouvir falar na IGAE, mas é mais a nível do Grogue...(risos)..., mas carne não!” ACSA4*
- *“(...) embora a IGAE, em anos anteriores, esta fazia mais atuação em relação ao abate clandestino...e era mais noticiado! Hoje em dia talvez, a prioridade está a ser dada para um outro produto, ou outros produtos.” ACPR11*
- *“(...) IGAE não tenho visto a fazer o seu trabalho” ACFG6*
- *“Mas eu nem se quer a IGAE conheço! Aqui no Fogo querem somente receber salário, trabalhar que é bom, zero!” OEFG3*
- *“Nessa área não! Nessa área não!” ACMA7*

#### *4.4.1.3 Eficácia da atuação das Câmaras Municipais*

Foram emitidas 27 (62,7%) opiniões (G1 e G2) a cerca da atuação das Câmaras Municipais, localizadas nos cinco Concelhos escolhidos do país, nomeadamente a Câmara Municipal do Porto Novo, da Boavista, do Maio, da Praia e de S. Felipe, com 53 referências sobre o assunto. Foi considerada a atuação das Camaras Municipais também como sendo “com deficiências” opinada por 55,8%(n=24) dos participantes provenientes dos grupos 1 e 2, tendo sido referida 46 vezes. Por outro lado, a atuação desta entidade foi considerada como sendo “eficaz” com base na opinião de oito entrevistados (18,6%), sendo estes apenas as autoridades competentes. O facto de ser considerada a sua atuação eficaz está relacionado com algumas ações que esta entidade vem praticando no terreno, como sensibilização aos operadores e fiscalização, e a razão por ser classificada a sua atuação como deficiente tem haver com a falta de disponibilização de um matadouro municipal aos utentes, conjugado com a fraca fiscalização no que diz respeito aos abates clandestino e na forma de criação dos animais e venda das carnes. A atuação das Câmaras Municipais a nível nacional é caracterizada através dos seguintes

extratos discursivos abaixo:

#### Atuação “eficaz”

- “(...) enquanto enfermeira da DS costumo trabalhar sempre em conjunto com a CM”  
ACSA9
- “A Câmara Municipal também tinha uma equipa, até solicitou que a Delegacia de Saúde do Maio acompanhasse-a com um enfermeiro para fazer a tal sensibilização casa a casa, em que um dos motivos da sensibilização são os animais soltos na rua”  
ACMA8
- “A CM costuma fazer fiscalização neste sentido.” ACBV7
- “ (...) sempre que temos inspeções a CM contacta da DS para formarem equipa e ir fazerem a inspeção (...) por exemplo quando uma pessoa for pega em flagrante a abater um animal na praia de mar, por exemplo, então a CM e a DS fazem uma equipa e vão atuar, e normalmente damos um conselho quando for pela 1ª vez.” ACSA7

#### Atuação “com deficiências”

- “Não! A Câmara Municipal está longe disso! (...) Não, a CM está longe disto! Absolutamente não está a fazer nada!” OEFG2
- “Em Porto Novo carecemos de um espaço adequado para a criação de animais, que segundo informações deve ser a CM a disponibilizar estes espaços.” OESA2
- “Ah! CM está a dormir há muito tempo! Porque disseram que esta tem uns fiscais, se eu for vender no mercado municipal, se quiser posso vende-la na rua, à porta do mercado e não há nenhum fiscal para controlar isto. Agora vamos dizer que a CM está a trabalhar? A CMBV está é a dormir! Porque se quiser ir vender uma carne, posso vendê-la na rua, junto ao mercado! (...) mas se tem fiscais, fiscais são pra todos! Eu acho que eles não trabalham! Se estivessem a fazer o seu trabalho isso não iria acontecer! Se existe essa exigência de não vender carne na rua, quando verem uma pessoa a fazer isso chegavam e multavam-na..., mas isso é a nossa Terra!...não é preciso nem mais comentários!” OEBV3

- *“Infelizmente considero a sua atuação negativa, uma vez que temos a CM está a construir um matadouro já há muito tempo e não consegue coloca-lo em funcionamento, dizendo muitas vezes que existem pessoas a viver ali, entre outros motivos. Temos na ilha um operador que construiu o seu próprio matadouro, mas, no entanto, não vejo a CM a fiscaliza-lo”. ACBV7*
- *“A CM faz a fiscalização das carnes no momento do licenciamento ou renovação do alvará, ou quando vem uma entidade de fora como a ARFA e a IGAE é que os fiscais os acompanham nas atividades inspetivas aos estabelecimentos alimentares. Neste sentido fazem aquela fiscalização esporádica”, ACBV7*
- *“Para a DSPN fazer equipa com a CMPN temos que fazer um programa previamente e enviar-lhes. Agora, para sairmos a ver os abates ou a venda clandestinos...de uma forma pontual, isso não”. ACSA7*
- *“Quanto à questão da venda ambulante da carne tomei conhecimento que a CM irá construir um espaço para essas pessoas venderem a sua carne. No entanto penso que a CM está a fazer isso não por questões de saúde pública, mas por questões de visibilidade, de forma a evitar que as pessoas fiquem na rua a vender carne”. ACFG5*
- *“Eu como um médico veterinário tenho pedido à CM para abrir o matadouro desde 2013, e até ao momento o matadouro continua fechado! Bom...eles alegam que estão a fazer obras no matadouro! (...) eu como médico veterinário tenho estado a insistir desde 2009 na abertura do matadouro e até agora ainda não abriram.” ACBV5*
- *“(...) porque a própria CM diz que não tem essa estrutura muito bem organizada, e de quem é que responsabilidade do Código de Postura é a própria CM, quem é da responsabilidade do matadouro é a CM, mas, no entanto, não tem esse sistema organizado” ACSA5*
- *“(...) não, a nível da carne não!” OEBV1*
- *“É pá! Acho que as Câmara Municipais estão mais concertadas em outras atuações que não seja o abate! ...ou a criação de condições para o abate! A realidade que muito modestamente conheço não é boa! Começando pela Praia que é a capital! Todos sabemos que condições é que temos nos matadouros, há quantos anos se solicitou a melhoria de condições destes e não avança! Mas sinceramente acho que isso não é uma prioridade para a Câmara Municipal! Estamos impressionados com a gestão da*

*SEPAM que é a entidade da CM que gere os mercados municipais e a IGAE teve que fazer vários encerramentos por conta das carnes” ACPR6*

#### *4.4.1.4 Eficácia da atuação das Delegacias de Saúde*

À semelhança das Câmaras Municipais que são entidades locais, foram também questionadas as opiniões dos entrevistados sobre a atuação das Delegacias de Saúde nos concelhos em estudo. Houve a participação de 30 entrevistados nesta questão, ambos do grupo 1 e 2, representando 69,7% do total de entrevistados, com 44 referências sobre o assunto.

À semelhança das entidades mencionadas anteriormente, a eficácia de atuação das Delegacias de Saúde foi considerada “com deficiências” (n=27, 62,7%), pelos participantes do grupo 1 e 2, com 41 referências sobre o assunto, em contrapartida da atuação considerada com “eficaz” por 4 participantes (9.3%), apenas do grupo 2, com 6 citações. O quadro x, espelha os resultados encontrados para esta questão.

O principal fator que levou os entrevistados a considerarem a atuação da delegacia de saúde como sendo “com deficiências” foi principalmente por esta ser uma autoridade ausente em termos de atuação na cadeia da carne, pouco conhecida pelos operadores neste âmbito. Ao passo que a atuação eficaz da delegacia de saúde foi considerada por outros devido sua disponibilidade em trabalhar conjuntamente com outras autoridades nesta cadeia e pelo facto de esta já estar a realizar algumas ações de sensibilização junto aos operadores que intervêm na criação, abate clandestino e venda da carne.

Apresentam-se abaixo os extratos discursivos que caracterizam a atuação desta entidade:

##### Atuação “eficaz”

- *“A DS está a fazer o seu trabalho, junto das outras instituições estamos a fazer equipa, nós estamos sempre disponíveis, sempre!” ACMA8*
- *“(…) dificuldades sempre existem, mas a DS tem atuado em conjunto com a CM, onde fazemos visitar regulares, semanalmente para vermos as condições higiénicas a nível de criação de animais e outros problemas higiénicos que pode haver a nível de domicilio e da comunidade. Visitamos os criadores de animais, onde fazemos a sensibilização sobre os perigos que trazem para a criação de animais dentro da localidade, porque é proibido por lei!” ACPR9*

➤ Atuação “com deficiências”

- “Não, nisto estão a falhar muito!” OEFG2
- “(...) relativamente à criação, abate e venda da carne em não tenho visto o seu trabalho” ACMA6
- “Do meu conhecimento isto não anda a funcionar, nunca recebi visita da DS...praticamente desde os meus tempos de juventude, trabalhava com o meu pai nos abates de animais, mas nunca recebi uma visita da DS neste sentido!” OESA2
- “Vieram cá [no matadouro] somente uma vez, um agente sanitário que veio ver a questão da água, por causa dos mosquitos e depois foi se embora. (...) neste sentido nunca veio.” ACFG7
- “Bom a DS ... não a tenho visto há muito tempo. Porque penso que se a DS estivesse a trabalhar no terreno, os locais onde são vendidas aquelas carnes não boas, a DS iria passar ali e proibir (...) A DS não anda nesta área, não dá vazão!” OEBV3
- “Bom, a DS nunca apareceu no talho!” OEMA2
- “Acho que a DS não está a fazer o seu trabalho, principalmente na questão do abate de animal, porque o animal tem que ser abatido em condições”. OEFG1
- “Não! Não, tem feito nada. Durante esses longos anos que estou cá de serviço, não via a DS a trabalhar neste sentido. Somente em casos que tem como provar que a carne está deteriorada eles fazem a apreensão, mas outras atuações não!” ACBV7
- “Só se for quando uma pessoa é apanhada em flagrante, aí a CM e a DS pode fazer aquela equipa, para fazerem inspeção, agora de forma rotineira não...” ACSA7
- “Bom, eu desconheço! A atuação da DS...não sei lhe dizer se eles andam a atuar nesta área aqui, em específico a este produto! [sentimento de negativismo]” ACPR11
- “Não! Nos talhos não sei, mas no meu local nunca foram, e também no pé da árvore onde faço abate também nunca foram [risos].” OESA3
- “Eles não têm atuado nesta área!” ACSA8
- “Não, neste sentido a DS não está a fazer o seu trabalho. Talvez porque vêm que o MAA não está a fazer o seu trabalho, então esta também não faz!” ACFG5

- *“Não tenho muito contacto com esta fase da cadeia. A maioria das carnes que eu compro na loja vem já embaladas e a nível de manipulação em si não sei bem lhe dizer com a certeza”. ACFG8*
- *“Mas do meu ponto de vista a atuação da DS é uma atuação deficiente, em relação às competências que esta possui (...)” ACPR10*
- *“Delegacia de saúde, mas isto é alguma Delegacia de Saúde?! Não, aqui nunca vi ninguém da DS! Veja as condições que nós abatemos os animais aqui?” OEFG3*
- *“Não, isto não existe! Aqui na Boavista não temos atuação da DS neste sentido” OEBVI*

#### 4.4.1.5 *Eficácia da atuação das Delegações do Ministério da Agricultura e Ambiente*

Das entrevistas realizadas, houve 29 pessoas que responderam à questão referente à atuação do MAA no sector das carnes, nos concelhos em estudo, representando assim 67,4% da amostra total. Das respostas houve 30 citações sobre o assunto, tendo participado os grupos 1 e 2 nesta questão.

A atuação foi caracterizada com sendo de forma “eficaz” por 19 participantes (44,1%), pertencentes aos grupos 1 e 2, ao contrário de 15 participantes (34,8%), também de ambos os grupos, que consideraram a atuação do MAA “com deficiências”.

A atuação do MAA foi considerada como sendo eficaz principalmente pelo facto de esta estar sempre presente nas ações de controlo da criação de animais e de abate, ao passo que outros entrevistados consideraram a sua atuação um pouco fraca, pelo facto não conseguir abranger todos os operadores do concelho, por não ter um controlo adequado dos animais de criação e por realizar uma inspeção no abate pouco confiável e por não ter um técnico veterinário sempre presente nos matadouros.

Com base nos extratos discursivos, a atuação das Delegações do MAA na fileira da carne caracterizam-se da seguinte forma:

##### Atuação eficaz

- *“MAA...acho que estão a fazer o seu trabalho” ACPR5*

- *“Acho que o MAA faz o seu trabalho” ACMA6*
- *“Sim, no meu caso sempre que solicitar inspeção no abate, existem 2 veterinários que estão sempre dispostos a colaborar!” OESA2*
- *“Sempre ele está cá para fazer inspeções, como por exemplo houve uns tempos que um porco que não estava bem de saúde, quando eles fizeram o seu abate, o inspetor mandou enterrar o animal” ACFG7*
- *“(…) tem feito um trabalho neste sentido, tem estado a fazerem um controlo de vacinas aos animais, sempre que um criador solicita o apoio do MAA para ver o seu animal eles sempre dão assistência, portanto têm feito um bom serviço”. ACSA8*
- *“Bom, sempre que eu vou abater uma vaca, contacto a medica veterinária, ela inspeciona tudo, ela vê se está tudo bem, se estiver tudo bem ela autoriza-me a vender a carne. Se for isto o seu trabalho, acho que estão a cumprir com o seu papel”. OEMA3*
- *“Sim, existe um controlo zoo e fitossanitário a nível do porto, que caso uma pessoa quisesse levar o seu animal vivo para a ilha de S. Vicente, este é verificado antes do embarque, para ver se não tem nenhuma doença e a carne também é mesma coisa!” ACSA5*
- *“A única pessoa que chegou a mim para me aconselhar é o veterinário do MAA” OEBV1*
- *“Nesse sentido o MAA tem estado a fazer sensibilizações aos criadores para ver se estes proporcionam mais condições nos currais, porque estas são mínimas! (...) nestes casos, existe uma intervenção do MAA, onde os espaços de abate desses operadores já têm as mínimas condições e que os veterinários deslocam com a solicitação prévia do operador para fazer a inspeção da carne”. ACBV4*

#### Atuação com deficiências

- *“(…) é necessário mais fiscalização nesta área!” ACMA6*
- *“Penso que o MAA faz o seu trabalho, só que ainda é preciso muito mais! É preciso muito mais!” ACMA8*
- *“(…) porque uma vez o meu animal ficou doente, contactei o MAA e disseram que não tem remédio para dar ao meu animal que esteve com diarreia e ficou a emagrecer. E*

*existem muitos criadores que já perderam os seus animais derivadas à falta de remédios que às vezes não estão disponíveis no MAA. Há dias aconteceu um caso de um porco que pesava 150 kg e que adoeceu, e que depois morreu porque não tinha remédios não tinha nada para cura-lo.” OEFG1*

- *“(...) até este pode atuar, mas é de uma forma muito pontual” ACPR11*
- *O técnico do MAA inspeciona apenas as vísceras e as carcaças (...) [risos] uma vez estivemos a brincar com os inspetores do MAA...porque era uma altura onde havia uma doença nos animais...mas digo sinceramente eu não vendi a carne desses animais! (...) no entanto fui explorar se os inspetores fazem uma boa inspeção... mostrei-lhes o animal que iria ser abatido e os inspetores disseram que o animal estava doente que não poderia ser consumidor! Então decidimos abater o animal e depois levar a carne do animal abatido aos inspetores e esta passou na inspeção!! OESA3*
- *“Sim, nós temos competências na produção primária, no entanto isto fica só no papel (...) somos nós os técnicos veterinários é que aproveitamos para fazer á sensibilização aos produtores de animais, mas no que tange á fiscalização na produção primária, isto não se faz! ACFG5*
- *“Acredito que o MAA faz o controlo dos animais de grande escala que são oficialmente declarados para o consumo, deixando as pequenas criações familiares um pouco de lado (...) e a maioria desses animais não tem um acompanhamento permanente dos veterinários do MAA.” ACFG8*
- *“Neste período [das férias] as atividades do matadouro decorrem sem inspeção, ao menos que houver um caso estranho eles contactam-me para eu ir fazer a inspeção. No entanto não deveria ser assim! Deveria ter um técnico para acompanhar as inspeções sempre, porque pode haver casos de a carne estar infetada, mas por não souberem, poderão não me contactar.” ACFG4*
- *“De momento não existem um médico veterinário permanente no matadouro, pelo que se este estivesse ali, far-se-ia a inspeção antemortem e postmortem, no entanto nós do MAA que não estamos permanentes ali no matadouro, quando vamos fazemos a inspeção somente da carne...à moda antiga...acho que ainda não se tem aquela sensibilidade (...)” ACPR4*

#### 4.4.1.6 Considerações genéricas sobre a atuação das autoridades competentes

Por fim, foram também expressas opiniões sobre a atuação das entidades no geral, com a participação de 46,5% (n= 20) do total de entrevistados (G1 e G2), que emitiram a sua opinião geral sobre a atuação das autoridades competentes, tendo assim 37 citações sobre o assunto.

Houve opiniões relativas à atuação das autoridades competentes de uma forma geral (n=18, 41,8%), sendo esta classificada como sendo “com deficiências” (n=18, 41,8%) pelos grupos 1 e 2, comparativamente com a classificação “eficaz” (n=1, 2.32%), que apenas foi considerado pelo grupo 2. As razões que levaram a considerar a atuação do conjunto estão relacionadas com os factos apontados anteriormente, que de uma forma geral pode-se classificar pela presença fraca das autoridades no controlo oficial da carne, ao passo que um entrevistado considerou a atuação do conjunto como sendo eficaz, na medida do possível.

Apresentamos a seguir os extratos discursivos que representam as “considerações para o conjunto” a nível de atuação na cadeia da carne:

##### Atuação “eficaz”

- *“Sim! Tem estado a fazer sim! Tem estado a fazer e de que maneira! Em Cabo Verde antigamente, carne para ser conservada era difícil, não tínhamos eletricidade em todos os lugares, era em alguns sítios é que tinha. Portanto a conservação da carne naquela altura era diferente...fumava-se a carne, salgava-se a carne, hoje em dia toda a gente tem frigorífico, portanto a ARFA tem estado a fazer o seu trabalho e a IGAE também, DS, MAA, CM, todas elas têm estado a trabalhar para melhorarem a situação de condições de conservação da carne.” ACPR9*

##### Atuação “deficiente”

- *“Não, nesta área aqui não sentimos a presença destas autoridades competentes! Infelizmente (...) temos um bairro aqui na Boavista cujo o abate de animais para consumo não tem controlo por parte de nenhuma autoridade” ACBV6*
- *“Sim, sim, sim! Mas eu diria que para mim a atuação tem sido deficiente...das autoridades” ACPR11*
- *“Normalmente eles não têm estado a trabalharem nem unidos e nem separados, porque cada um espera para que o outro faça o trabalho” ACFG5*

- *“A atuação do MAA é deficiente, assim como de qualquer uma das restantes entidades! Portanto, há deficiência de tudo! (...) quanto às restantes entidades, estas atuam de uma forma muito esporádica, de acordo com as circunstâncias, ou de acordo com a época do ano, ou de acordo com alguma festividade, mas não possuem um plano muito bem definido...para dizer por exemplo que todas as sextas feiras irão ver como é que as carnes estão sendo comercializadas no mercado municipal, no final do mês elaborar um relatório, portanto, as autoridades não têm essas informações”. ACPR10*
- *“(...) é preciso não só dizer a DS, mas também todas as instituições que tem competência nesta matéria, que a sua atuação está ainda numa fase muito...residual! Acho que é preciso melhorar! Porque em toda a cadeia, desde a criação até a colocação no mercado, a intervenção...digamos...é muito esporádica!” ACSA5*
- *“Nós não temos a presença nem da CM, nem da DS, e nem ninguém do Governo para chegar a nós e perguntar-nos quais são os nossos problemas!” OEBV2*
- *“(...) autoridades sabem e não avançam e então?!” ACPR6*

#### 4.4.1.7 Outras considerações

4 entrevistados, pertencentes ao grupo das autoridades, deixaram a sua opinião sobre a atuação as entidades, referindo que as autoridades centrais têm uma presença muito mais forte perante o operador, em termos de controlo oficial, ao contrário das autoridades locais.

- *“Isto porque quando a ARFA ou a IGAE estiverem a fazer o trabalho não é mesma coisa que nós as entidades locais. Os operadores vêm a ARFA e a IGAE, que são entidades centrais, com outros olhos. Então se poderiam vir fazer trabalhos na ilha mais vezes, por exemplo de 4 em 4 meses, apesar de saber que estas entidades também têm poucos recursos humanos, no entanto seria o ideal”. ACFG8*

#### 4.4.2 Opinião dos entrevistados sobre os constrangimentos das autoridades competentes na atuação na cadeia da carne

Esta categoria tem como objetivo apresentar os constrangimentos vividos pelas autoridades competentes no âmbito da sua atuação na cadeia da carne. De igual modo, esta avaliação foi

feita tanto pela própria autoridade, como voluntariamente pelas restantes autoridades que atuam no sector, bem como pelos operadores económicos, contando com a participação de 27 entrevistados (62,7% da amostra), com 81 citações sobre o assunto.

Esta Categoria foi dividida em seis subcategorias, considerando a opinião dos entrevistados para os constrangimentos vividos por cada autoridade (ARFA, CM, DS, IGAE, MAA), bem como constrangimentos gerais considerados para o conjunto das autoridades.

Houve mais entrevistados, tanto operadores, como autoridades, que referiram sobre os constrangimentos relacionados com as delegações do MAA (n=14, 32,5%,), com 31 referências, e menos entrevistados sobre os constrangimentos apontados para a ARFA (n=3, 6,9%,), com 4 citações, apenas indicados pelas autoridades competentes (G2).

#### *4.4.2.1 Constrangimentos relacionados com a ARFA*

Dos 2 participantes (4,6%) que emitiram opiniões sobre os constrangimentos da ARFA, com 3 citações, identificaram como o principal constrangimento desta os recursos humanos insuficientes (2,3%), bem como a falta de concertação entre as autoridades que atuam nesta cadeia (igualmente 2,3%).

Apresentam-se em abaixo os seguintes extratos discursivos que atendem aos ditos constrangimentos:

- *“Isto porque a ARFA tem poucos técnicos, pelo que não consegue dar vasão a todas as atividades sob a sua responsabilidade e normalmente quando os técnicos vem para a ilha do Fogo já com os operadores selecionados, sendo o tempo limitado (...) O n° de técnicos da ARFA é insuficiente, uma vez que não consegue cobrir os operadores do país todo” ACFG5*
- *“Sim! Temos muitos constrangimentos! Constrangimentos a nível de concertação! Existem varias entidades com essa mesma competência, e não há articulação das entidades ao longo da cadeia”. ACPR10*

#### *4.4.2.2 Constrangimentos relacionados com as Câmaras Municipais*

Cerca de 8 participantes (18,6% % dos participantes, 10 referencias) pertencentes ao grupo das autoridades competentes, emitiram as suas opiniões em relação aos constrangimentos que as

Câmaras Municipais se deparam.

Neste sentido, foi considerado como maior constrangimento a falta de colaboradores capacitados em matérias de controlo oficial na cadeia da carne (11,6%), seguido da ausência de um matadouro, o que faz com que as CM se sintam limitadas na sua atuação, principalmente no que se diz respeito ao abate clandestino e por ultimo, foi ainda referido por 1 participante a questão da desobediência constante dos operadores ambulantes.

Apresenta-se abaixo os extratos discursivos que representam os principais constrangimentos da CM:

- *“O constrangimento tem haver com a disponibilidade de Recursos humanos, por exemplo a nível de fiscalização, nós os fiscais somos poucos, e não conseguimos cobrir tudo (todas as atividades)!” ACMA6*
- *“Sim, atualmente não temos um matadouro para quando encontrarmos uma pessoa a abater na rua, para que possamos notifica-lo a dizer que existe um matadouro para isso e que existe leis que ele deve cumprir.... agora fica difícil, notificar a pessoa e muito menos aplicar-lhe uma coima onde da minha parte também não lhe dei condições adequadas para que ele possa cumprir a minha exigência. O que atualmente posso fazer no máximo é sensibilizar a pessoa para que tenha um máximo de cuidado e de higiene no abate, sensibilizar a pessoa para que se dirija ao MAA e solicitar inspeção ao animal durante o abate” ACBV6*
- *“No entanto, aqui na ilha do Maio, a Câmara Municipal não tem um fiscal da área alimentar. A Câmara Municipal tem um único fiscal que abarca todas as áreas de atuação da Câmara. Por isso é difícil para que este fiscal faça o seu trabalho, porque já tem vários anos de serviço, já conhece todo mundo, e isso dificulta o seu trabalho...e muitas das vezes há uma proximidade e falta de profissionalismo por parte de cada um, não quero dizer que seja voluntariamente, mas involuntariamente há uma falta de profissionalismo por habito das pessoas, sua convivência com outras pessoas e esse trabalho de policiamento feito por uma pessoa que tem vários vertentes para fazer fiscalização, fica difícil”. ACMA7*
- *“Constrangimento que temos é a necessidade de melhorar a capacidade técnica dos nossos funcionários. Temos fiscais, mas não tem formação suficiente a nível da cadeia das carnes, que lhes permite fazer um trabalho como deve ser” ACSA6*

- *“Por isso que eu digo que a DS deveria atuar conjuntamente com a CM, nas questões de saúde pública...para formamos uma equipa e podermos atuar! Agora quando for somente a CM é difícil” ACSA7*

#### 4.4.2.3 Constrangimentos relacionados com as Delegacias de Saúde

Cerca de 37,2% dos participantes (n=8, 16 referências citadas), pertencente ao grupo das autoridades competentes, emitiram as suas opiniões sobre os constrangimentos das Delegacias de Saúde no que diz respeito primeiramente aos recursos humanos insuficientes e incapacitados (16,7%), seguido da falta de concertação entre as autoridades competentes (4,6%) e por ultimo 1 participante pertencente à esta entidade referiu sobre a falta de segurança pessoal durante a realização das atividades, principalmente no que toca aos operadores clandestinos (2,3%).

Apresenta-se abaixo os extratos discursivos que representam os principais constrangimentos das DS:

- *“(...) muitas vezes temos constrangimentos, mais é por causa dos recursos humanos, são muito poucos...quando temos deficit de recursos humanos, ás vezes tem dias que podes não sair para fazer o controlo oficial” ACMA8*
- *“A DS também não tem pessoas capacitadas, que possam conhecer a carne, ver se a mesma é fresca, se está bom para o consumo” ACBV7*
- *“(...) ás vezes é a falta de materiais, falta de equipamentos, o técnico que temos não tem muito conhecimento nas questões relacionadas com a carne. Por exemplo ao contrário de um veterinário, este não consegue dizer se uma carne está ou não própria para o consumo, ou se a carne está fresca ou não”. ACFG8*
- *“temos muitos! Posso te dizer 2 dos constrangimentos que temos, um é a nível de segurança pessoal. Nós não temos segurança pessoal, portanto, quando fazemos este tipo de trabalho, eu faço o papel mais de pedagogo (...)” ACPR9*
- *“Normalmente ninguém vem contactar ninguém da Delegacia de Saúde a dizer que vai ser abatido um animal ou não, não se têm o habito...ninguém contacta ninguém, nos também não temos recursos humanos suficientes para saímos á rua para fazer a fiscalização da venda da carne. Pouca gente sabe dessa competência da Delegacia de*

*Saúde, pouca gente reconhece que a Delegacia é a entidade máxima de saúde pública do Município, então isso fica difícil (...)*” ACMA7

- *“(...) e às vezes, existe muita falta de comunicação, porque quando temos equipas multidisciplinares é fundamental com que haja comunicação e que esta seja atempada! E nem sempre é assim! Às vezes somos contactados em cima da hora a dizermos para participarmos numa diligência e muitas vezes não conseguimos participar porque já temos um outro trabalho planeado e temos falta de recursos humanos.”* ACPR8

#### 4.4.2.4 Constrangimentos relacionados com a IGAE

Do total dos entrevistados, 5 participantes (18,6%, 11 referências) apontaram os constrangimentos que consideram ser da IGAE, sendo estes do próprio grupo das autoridades competentes.

Estes constrangimentos estão primeiramente relacionados à falta de recursos humanos (13,9%), seguido da falta de apoio da população na notificação do abate clandestino (4,6%).

As opiniões incidiram-se nos principais discursos apresentados abaixo:

- *“(...) os recursos humanos da IGAE são poucos, aqui em Porto Novo existe somente um inspetor da IGAE”.* ACSA9
- *“Sim, IGAE neste caso pode atuar pouco em S. Antão, porque segundo os procedimentos da IGAE, as inspeções não podem ser feitas somente por um inspetor, pelo que tendo somente um inspetor na ilha de S. Antão, o trabalho que ele faz de investigação, para depois reportar os colegas da IGAE em S. Vicente”* ACSA8
- *“(...) eles até podem querer fazer algo para tentar controlar, mas é difícil, porque as pessoas não avisam que vão abater um animal, a população também não faz nenhuma denuncia quando há um abate clandestino, por isso os operadores continuam a fazer o abate clandestino.”* OEMA3
- *“(...) portanto os constrangimentos estão à volta dos recursos humanos”.* ACPR6
- *“O ponto fraco é porque a IGAE não está sempre presente na ilha do Fogo, é as vezes que eles vêm fazer trabalhos aqui. E ilha do Fogo é uma ilha que tem muitos problemas com o abate clandestino, porque a maioria das famílias do interior da ilha fazem a criação de animais”.* ACFG8

#### 4.4.2.5 *Constrangimentos relacionados com as Delegações do MAA*

Na análise dos constrangimentos relacionados com as delegações do MAA, 34,8% (n=15, 32 citações) dos participantes debateram esta questão, sendo estes tanto do grupo 1, como do grupo 2.

Os principais constrangimentos rondaram à volta de recursos humanos insuficientes (23,2%), seguido da falta de notificação pelo operador do abate a realizar, o que permite que o MAA tenha um acompanhamento deste com a inspeção veterinária (18,6%), e depois a ausência de legislação específica e ausência de matadouro ou inadequado (ambos com 4,6%). Com a exceção do constrangimento “falta de notificação pelo operador do abate a realizar”, considerado por ambos os grupos 1 e 2, os restantes foram apenas considerados pelas autoridades competentes.

As opiniões dos entrevistados incidiram-se sobre os principais extratos discursivos abaixo:

- *“(…) agora muitas vezes os operadores é que não dão o conhecimento ao Ministério quando decidem fazer o abate do seu animal, eles preferem abater clandestinamente.”* ACMA6
- *“(…) porque temos falta de técnicos suficientes para fazer a fiscalização no terreno (…) Não só técnicos, como também em relação á legislação. Não existe nada na legislação que diz que nos dá diretivas concretas e detalhadas de como devem ser as coisas para podermos atuar”* ACFG5
- *“Acho que o MAA está a fazer o seu trabalho, no entanto têm muitas dificuldades, por exemplo a nível de combustível para a deslocação”,* ACFG4
- *“Sim, tem falta de técnicos, porque na inspeção veterinária somente eu é que estou ali, e quando vou de férias não se faz inspeção, mas eu tenho que tomar as minhas férias, não posso ficar sem elas, mas...lamento isto (…)”* ACFG4
- *“É tudo! Falta de regulamentos...falta de técnicos formados na área (…)”* ACPR4
- *“(…) não temos pessoal suficiente para realizar fiscalização nos talhos”* ACMA5
- *“Sei que de momento temos uma legislação de base para os produtos zoo sanitários, no entanto nesta não se encontra regulamentada este aspeto, normalmente são apenas aconselhamentos que damos aos criadores, que normalmente não querem cumprir, porque mesmo quando está extipulado existe uma resistência por parte deles, ainda mais quando é apenas um aconselhamento, sem o poder sancionatório.”* ACFG5

- *“No entanto, muitas vezes a inspeção antemortem não acontece porque os criadores não trazem os seus animais com antecedência para o abate, depois chegam e fazem o seu abate, e quando eu chegar encontro o animal já abatido. Tento sensibiliza-los, no entanto, acaba por acontecer sempre a mesma coisa. Eu exijo para que os operadores tragam os seus animais de véspera, só que dizem que ainda têm que ir comprar o animal, entre outros aspetos”. ACFG4*
- *“Muitas vezes é complicado atuar nesta área porque em caso de cabras, quando eu vou fazer a desparasitação, os criadores dizem que as cabras não têm parasitas, então eu tenho que fazer muita sensibilização neste sentido”. ACSA4*

#### 4.4.2.6 Considerações genéricas relativos à subcategoria “constrangimentos” das autoridades competentes

De acordo com o quadro 1, 11 participantes (25,5%) pertencentes ao grupo 2, abordaram nas suas entrevistas a questão dos constrangimentos que de um modo genérico, sem identificar autoridades em particular, possam comprometer a atuação das autoridades na cadeia da carne, tendo-se registado 14 citações sobre o assunto.

Assim, os principais constrangimentos do conjunto das autoridades de atuam no sector da carne é a ausência de um matadouro municipal ou este não se encontra adequado, seguido da falta de concertação entre as autoridades competentes, a sobreposição de competências no sector, bem como a proximidade das autoridades locais com os operadores económicos, são fatores que dificultam a sua atuação conforme esperado.

As citações incidem-se sobre os seguintes extratos discursivos considerados como representativos:

- *“(…) depois vamos para a parte do abate, onde não temos um matadouro municipal. Por isso não podemos exigir as pessoas um abate com inspeção se nós não temos um matadouro para tal, então as pessoas poderiam perguntar “onde é que eu vou abater o animal para fazer a inspeção”, ACSA4*
- *“Relativamente à concertação entre as entidades CM e DS, como havia lhe dito não existe uma articulação em termos da cadeia da carne, porque eu, por exemplo, que faço fiscalização em nome da Câmara Municipal, nunca participei numa fiscalização num talho, por exemplo, em conjunto com a Delegacia de Saúde do Maio.” ACMA6*

- “(...) temos que criar condições [ao operador económico] para depois exigirmos, se não criarmos condições, como é que vamos exigir?!” ACPR4
- “(...) penso que é por causa das pessoas que trabalham nas entidades locais serem conhecidas na cidade, terem amigos, então não existe o mesmo respeito que quando vêm entidades de fora a atuarem, que são pessoas que normalmente não conhecem. Ao passo que as entidades locais são pessoas que já conhecem e que pensam ter a possibilidade de “deixar passar” a não conformidade, mesmo que estas entidades disserem que aquilo está errado, o operador tenta leva-lo para outro lado da amizade, de conhecimento da pessoa por longa data”. ACFG8

#### 4.4.3 *Propostas de melhorias na atuação das autoridades competentes na atuação na cadeia da carne*

A categoria “melhorias na atuação” contou com a participação de 83,7% (n=36), com 150 citações sobre o assunto. A maioria dos participantes 30,2% (n=31) proferiram propostas de melhorias para as autoridades em geral, com 91 citações, constantes da subcategoria “considerações para o conjunto” (ver quadro 1). Ambos os grupos 1 e 2, proporão melhorias para cada uma das entidades que atuam no sector, bem como para o conjunto das entidades no seu todo.

##### 4.4.3.1 *Propostas de melhorias para atuação da ARFA*

Neste contexto, a atuação da ARFA contou com 9 (20,9%, 11 citações) dos participantes.

As principais propostas de melhorias de atuação da ARFA incidiram-se sobre a criação de delegações nas ilhas periféricas ou então visitas mais regulares às ilhas, em termos de controlo oficial.

Eis os extratos discursivos representativos que espelham as propostas de melhorias:

- “Propunha que visitassem os locais de abate para ver se tem condições ou não” OEFG2
- “(...) não sei se porque a ARFA é uma entidade nova, mas se houvesse um representante aqui na ilha seria melhor” ACSA9

- *“A melhoria vai no sentido ou a ARFA poderia criar delegações nas ilhas onde não tem representação, para que possa ter um representante em cada ilha, para que se possa trabalhar em sinergia com outras autoridades ou então ter mais técnicos a nível central, para que possam atuar mais a nível de ilhas e também penso que na questão de comunicação entre as entidades poderia ser mais ativa”. ACFG5*
- *“Por exemplo, a ultima vez que a ARFA esteve presente na ilha foi no mês de julho, pelo que já se passou quase 6 meses.” ACBV4*

#### 4.4.3.2 Propostas de melhorias para atuação das CM

Cerca de 37,2% da amostra (n=16) que propuseram melhorias no que diz respeito à atuação da CM do seu concelho de residência, tendo resultado em 22 citações.

As propostas de melhoria incidiram-se na criação de um matadouro municipal para os concelhos onde este ainda não existe ou a adequação dos matadouros já existentes em termos de infraestrutura e equipamentos, bem como um maior rigor no controlo do abate e venda fora dos locais autorizados, bem como o aumento dos recursos humanos e sua capacitação.

Eis as citações que refletem os aspetos apontados acima:

- *“(…) como no caso da CM gostaria que dessem um matadouro de melhores condições e que proporcionassem um talho municipal equipado para a venda de carne”. OEFG2*
- *“Se a Câmara Municipal pudesse investir mais nos fiscais, para que estes possam fazer o seu trabalho, poderíamos ver melhorias neste sentido do controlo da cadeia da carne!” ACMA6*
- *“É preciso melhorar mais! É preciso melhorar mais, no sentido de ...desde que a Câmara Municipal tenha fiscais, então o trabalho vai no sentido de fiscalizar mais (...)” ACMA8*
- *“(…) que deveriam colocar um fiscal aqui no interior para fiscalizar também.” OEMA3*
- *“Penso que o estabelecimento em si [matadouro] deve possuir um médico veterinário, que deve ser da CM para controlar os abates...e quanto ao MAA poderia ir fazer visitas periódicas ao matadouro para verificar se tudo está correto, se os procedimentos do matadouro estão a ser seguidos.” ACPR4*

- *“Se calhar para a CM do Porto Novo seria melhor que os funcionários que atuam nesta área estivessem mais capacitados para isso.” ACSA6*
- *“Talvez a CM é que deve fazer a fiscalização do abate clandestino, porque a CM tem a atribuição de fiscalização da venda da carne dentro e fora da cidade, pelo que eles é que têm que criar um posto de fiscalização em cada zona, onde os fiscais estão sempre ali para fazer fiscalização dos abates clandestinos.” ACFG4*
- *“(…) para termos mais força em exigir-lhes [aos operadores económicos] que façam o abate no matadouro a CMSF deve-se dispor de condições necessárias para o mesmo. Acho que a CMSF deve melhorar a questão de venda ambulante nas ruas, porque não é bonito. ACFG4*
- *“(…) às vezes também (...) os fiscais não fiscalizam restaurantes e hotéis! Para perguntarem onde é que compraste a carne, dê-me o certificado sanitário, que dia é que comprou a carne?... para que se possa saber se este tem uma carne inspecionada no seu frigorífico para dar às pessoas para comerem!” OEFG3*

#### 4.4.3.3 Propostas de melhorias para atuação das DS

A DS é a entidade que teve menos participação dos entrevistados no que diz respeito a possíveis propostas de melhoria para esta entidade. Apenas seis participantes 13,9% emitiram as suas opiniões sobre este assunto (sete citações).

As opiniões recaíram-se sobre um aumento de atuação desta na cadeia da carne, bem como na disponibilização aos colaboradores desta segurança pessoal, para que possam executar o seu trabalho, principalmente nos atos clandestinos.

- *“Eu acho que a Delegacia de Saúde poderia fazer mais visitas ao matadouro, porque se as vezes faltar água neste, tiver falta de água, isto não fica bem!” OEMA2*
- *“(…) pelo que gostaria de ter mais segurança pessoal, por exemplo porte de arma, para que pelo menos possa intimidar o pessoal, porque eu também já fui agredido durante as minhas funções no terreno.” ACPR9*
- *“Acho que não faz sentido que a DS tenha nenhuma das competências que agora possui, para estar a fazer fiscalização das carnes, etc., etc., porque existem outras entidades com melhor capacidade para fazê-lo”. ACBV5 G.*

#### 4.4.3.4 Propostas de melhorias para atuação da IGAE

Cerca de 29,9% (n=9) dos entrevistados deixaram as suas opiniões sobre o modo como a IGAE poderia melhorar a sua atuação, contabilizando-se 10 referencias sobre o assunto.

À semelhança da ARFA a proposta de melhoria feita pelos participantes foi no sentido da IGAE ter uma delegação nas ilhas onde não tem representação ou então um aumento da frequência de controlo oficial por parte da entidade central.

Eis as citações referentes às propostas de melhoria de atuação da IGAE:

- *“Penso que a proposta que poderia fazer à IGAE é a seguinte...se tem possibilidade de fazer mais fiscalização, não somente na Vila da ilha do Maio, mas também nos interiores da ilha também!” ACMA8*
- *“(...) veio no ano passado que veio nos dar formação...mas precisa de vir com mais frequência!” ACMA5*
- *“penso que seria de mais valia termos um representante de IGAE aqui na ilha do Maio. Seria o melhor! Seria o melhor, porque assim não ficaríamos á espera até que eles viessem a ilha, porque depois deles fazem o seu trabalho, eles dão ás costas á ilha e regressam para a sua base, aqui os operadores continuam a fazer a mesma coisa! Então, se tivesse um representante aqui, já se iria respeitar muito mais ás regras! Se tivesse um representante aqui, em caso de infração este atuaria logo de momento.” ACMA8*
- *“(...) gostaria que viessem mais vezes [para a ilha do Fogo]!” ACFG8*
- *“Penso que a IGAE também poderia ter mais técnicos ou delegação em cada ilha, de forma a estreitar relação com as entidades locais e fazerem um trabalho conjunto.” ACFG5*
- *“(...) mas realmente nós sentimos a falta da IGAE. Porque se eles nos comunicassem que vão fazer o trabalho na ilha de Boavista, talvez possamos ter alguma informação para partilhar com eles, no entanto a DS neste momento não tem nenhuma ligação com a IGAE”. ACBV7*

#### 4.4.3.5 Propostas de melhorias para atuação das Delegações do MAA

Treze entrevistados (30,2%) opinaram sobre como as Delegações do MAA poderiam melhorar a sua atuação, correspondendo a 15 citações sobre o assunto.

As principais propostas de melhorias foram no sentido do MAA ter mais recursos humanos para desenvolver com mais abrangência as suas atividades, promoção de infraestruturas ou de matadouros junto à Câmara Municipal, controlo dos medicamentos veterinários, controlo do abate dos animais como porco e cabra, que muitas vezes não são abatidos no matadouro, portanto não beneficiando da inspeção veterinária, estar sempre presente nas ações de abate no matadouro, tanto ante como *postmortem*.

As citações incidiram-se sobre os seguintes extratos discursivos:

- *“Eu acho que eles deveriam vir fazer a inspeção, quando nós fazemos o abate de um porco ou uma cabra, por exemplo. Mas eu não tenho conhecimento disto, se eles fazem a inspeção antes do abate.” OEMA1*
- *“(…) maior controlo de remédio! Maior controlo de animais, para que possam saber do bem-estar e saúde deles” OEFG1*
- *“MAA...eu acho que deveriam ter um plano de atuação (...) eu acho que também a atuação do MAA deve ser mais neste sentido aqui, promover infraestruturas, dar mais condições de higiene desde a criação, abate ...portanto tem que haver algo mais forte e mais específico! É isto que acho que deve ser criado...um plano...um programa (...)” ACPR11*
- *“Sim, ou acho que precisa de melhorar, porque durante o abate a MAA não está presente, somente apos o abate do animal é que eles estão presentes”. OEMA3*
- *“É preciso mais técnicos habilitados, porque se está proposta de estrutura começar a funcionar, será preciso mais técnicos, portanto tem que se capacitar mais técnicos dentro do MAA para fazerem a inspeção das carnes...mais formação! E acho que para esta Delegação do MAA há necessidade de mais contratação de técnicos, seria bom, para o sector da pecuária!” ACBV5*
- *“Precisamos de mais pessoal e também de mais formação e reciclagem, mas formações práticas e não teóricas, que muitas vezes são apresentação das leis.” ACSA4*

#### 4.4.3.6 Propostas de melhorias para o conjunto

A maioria dos entrevistados (72,2%, n=31) expressaram as suas opiniões sobre propostas de melhoria para o conjunto das autoridades contabilizando 91 citações.

Estas foram no sentido de se acabar com os abates clandestinos e maior articulação e atuação conjunta entre as entidades que atuam nesta cadeia, criando equipas multidisciplinares.

Apresenta-se abaixo os extratos discursivos que representam as propostas de melhorias para as autoridades em geral:

- *“Se as autoridades saíssem no terreno para controlar os abates clandestinos que estão a ser feitos, já as pessoas vinham abater no matadouro, porque isto é uma coisa que está obrigatória na lei.” ACPR5*
- *“Propunha uma parceria, uma maior articulação entre todas as entidades que atuam na cadeia da carne, para que passássemos ver se poderíamos melhorar esta situação da cadeia da carne vivenciada aqui na ilha do Maio! Porque se todas nós as autoridades competentes tivermos a mesma perspetiva, mesma orientação, nós iríamos melhorar esta má situação da cadeia carne, que está a acontecer frequentemente! Penso que pelo menos que as entidades locais como Câmara Municipal, Ministério de Agricultura e Delegacia de Saúde, se atuassem em conjunto aqui na Ilha do Maio, as coisas iam melhorar (...) E relativamente às entidades como ARFA e IGAE, gostaria que estas estivessem mais presentes na ilha, para poder ajudar as entidades locais neste trabalho. Eu gostaria que a ARFA E IGAE viessem mais vezes para a ilha do Maio, para estarem mais presente”, ACMA6*
- *“Bom, é como estive a dizer-lhe, nós enquanto DS podemos atuar nesta cadeia e temos formação para isso, só que uma equipa multidisciplinar seria uma mais-valia, porque esta é uma entidade que regula a nível nacional, por isso ficaria mais ...completo”. ACSA9*
- *“... (silencio)...penso que é para darem aos operadores mais atenção na questão do abate e comercialização da carne, e procurar fazer uma reunião para que se tenha um consenso ação entre os operadores e as entidades”. OESA2*
- *“(...) eu acho que deveria fazer uma inspeção, como se diz “inspeção na linha!”... “sem fechar os olhos”, ACFG7*

- *“Controlar o abate clandestino, para que não venha trazer ao consumidor problemas de saúde. Para a venda ambulante propunha um maior controlo das entidades, como por exemplo há tempos, as vendedeiras que fizeram venda fora do mercado para receberem coimas”. ACFG7*
- *“Conjuntamente com as entidades locais da ilha do Maio, há necessidade de um reforço, perante ás autoridades que temos aqui!” ACMA8*
- *“ (...) também para criar uma rede, ARFA, Ministério de Agricultura, Delegacia de Saúde, para fazerem tipo de um programa, para depois nós todos virmos intervir agora! As entidades poder-se-iam reunir e depois planificar, traçar um plano para vermos quais os aspetos é que tem mais necessidade de focarmos mais neles!” ACMA8*
- *“Justamente! Maior articulação entre as entidades e maior presença da ARFA e IGAE na ilha de Boavista...e hoje em dia é necessário termos uma presença forte, uma presença de entidades especialistas nesta área... mas não uma presença semestral!” ACBV6*
- *“Eu solicitaria mais a aproximação das entidades, se calhar de uma forma articulada para trabalhar junto dos OE, OEMA2*
- *“ (...) e nós [DS] temos necessidade de trabalhar conjuntamente com a IGAE no terreno para que possamos ganhar a mais experiencia com base na atuação da IGAE, para partilharem qual é a melhor forma de atuar perante os operadores económicos”. ACBV7*
- *“ (...) e ao comparar a atuação da CM com a atuação do MAA, acho que estas deveriam atuar em cooperação! Isto porque a nível das ilhas temos matadouros que são geridos pelas CM e são os técnicos do MAA é que fazem a inspeção ali, portanto acho que deveriam atuar em conjunto, com a criação de programas ...e isto atualmente não é visível!” ACPR11*
- *“ (...) e acho também que as autoridades não deveriam centrar-se somente no centro da cidade!” ACMA8*
- *“O controlo oficial deve ser feito de uma forma articulada, porque controlar a carne, um animal doente, mesmo que a sua carne tiver todas as condições de conservação, esta continua a ser uma carne impropria para o consumo”. ACPR10*

- *“Sim! Para que as inspeções deixassem de ser esporádicas e termos um plano de inspeção (...)” ACSA5*

## **5 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS**

O presente estudo teve como objetivo a avaliar a eficácia do controlo oficial na cadeia da carne fresca em Cabo Verde, por meio da realização de entrevistas semiestruturadas, com a participação das próprias autoridades competentes do sector, bem como dos operadores económicos.

Da análise dos discursos dos nossos entrevistados, ressaltaram duas grandes categorias: a i) segurança sanitária da carne e a ii) eficácia de atuação das autoridades competentes, ambas equitativamente discutidas pelos participantes.

No que toca à segurança sanitária da carne, tanto os operadores económicos (26,7%), como as autoridades competentes (42,9%) consideraram que a carne fresca disposta ao consumidor final em Cabo Verde não é segura para consumo, algo que vai de encontro com o estudo da Entidade Reguladora Independente da Saúde – ERIS (ERIS, 2019) que acusou não conformidade para 42% das carnes frescas de produção nacional (suína, bovina e de frango), analisadas microbiologicamente durante os anos de 2015 - 2018. Segundo os entrevistados, isto justifica-se pelo facto:

i) da maioria da carne não ser inspecionada durante o abate. Na realidade, conforme referido por Vieira (2015), a deficiente inspeção sanitária das carcaças em Cabo Verde ou a sua inexistência na maior parte dos casos, sobressai como sendo um potencial fator negativo para a segurança e qualidade dos produtos cárneos e derivados produzidos no país. A inspeção sanitária assume um papel primordial na avaliação e na gestão dos riscos dos géneros alimentícios para consumo humano, atendendo a sua valiosa contribuição na prevenção de doenças transmitidas por alimentos (EFSA, 2011). Neste quadro, reforça-se a primazia pela inspeção *antemortem* em detrimento da *postmortem*, verificando assim a vigilância da saúde, o bem-estar animal e a identificação das doenças visíveis nestes, algo que enfatiza de antemão a salubridade da carcaça (Luukkanen *et al.* 2015).

ii) dos matadouros municipais não possuírem os requisitos básicos necessários, ao nível das instalações, equipamentos e de higiene, para melhor segurança sanitária a nível do abate. No estudo de Nastasijevic *et al* (2016), verificou-se que os matadouros com maiores níveis de higiene, garantiram que a carne neles produzida, apresentavam menores níveis de microrganismos aeróbios e de enterobactérias, microrganismos nocivos para a saúde humana.

iii) dos animais terem uma alimentação muitas vezes considerada como imprópria. A este propósito, no estudo de Saucier (2016) comprova-se que os parâmetros como a qualidade

das pastagens, alimentação em geral e instalações hídricas são importantes para o controlo doenças e contaminações, que levarão ao aumento da mortalidade, perda de produtividade e maior desperdício de carcaça, e

iv) da carne fresca não ser conservada, sua maioria a temperaturas seguras ao longo de toda a cadeia/fileira da carne fresca. Conforme referido por Choi *et al*, (2020), a conservação da carne a temperaturas seguras (refrigeração ou congelação), representa um papel fundamental na garantia da sua salubridade, pelo que o seu incumprimento, como por exemplo o acondicionamento a temperatura ambiente de 25 °C, poderá influenciar no aparecimento de bactérias nocivas como *Carnobacterium*, *Lactobacillus* e *Escherichia*, causadoras das DTA, aspeto também subordinado pela ausência de Boas Práticas de Higiene (BPH), conforme referido anteriormente.

No que se refere à caracterização da cadeia/fileira da carne fresca ao nível da criação de animais, abate e distribuição da carne, pelos nossos entrevistados, a fase de criação para os caprinos e bovinos é feita maioritariamente em regime extensivo, seguida do regime semiextensivo. Proferiu-se como a principal causa da criação extensiva e semiextensiva, o facto de haver carência de alimentos por parte do produtor, principalmente fora da época das chuvas, o que vai de encontro com o trabalho de Dabula (2012), onde afirma a escassez de pastos, como fator determinante para a deslocação do gado a grandes distancias. Para o caso dos suínos o regime intensivo é o que prevalece, podendo também ser de forma extensiva.

A alimentação animal, para o caso dos bovinos e caprinos, foi caracterizada pelo consumo de pasto, principalmente na época das chuvas e na ausência deste, a sua substituição por ração animal, bem como por papelão e por outros resíduos sólidos referidos como lixo. Por sua vez, a alimentação dos suínos é baseada nas sobras da alimentação humana, muitas vezes em estado de deterioração. Esta observação desenvolvida, pelos nossos entrevistados, vai de encontro do trabalho de Vieira (2015) que considera que a alimentação dos suínos muitas vezes feita com recurso aos produtos alimentares considerados impróprios para o consumo humano.

Ainda na fase de criação animal, foi aludido pelas autoridades competentes, o deficiente acompanhamento veterinário dos animais, devido, em grande parte, à criação descontrolada dos efetivos por parte do produtor e sem registo do animal, ou pelo facto do criador ter resistência em aderir a certos cuidados, como a desparasitação animal e vacinação. Importa realçar aqui, com base nas opiniões dos entrevistados, que o acompanhamento veterinário deficiente, está também diretamente relacionado com a criação em regime extensivo.

Ao nível dos abates de animais, apesar de existirem locais autorizados para o efeito, nomeadamente os matadouros municipais, foi referido quer pelas autoridades competentes quer pelos operadores entrevistados, a existência de abates clandestinos no país, assim como a realização de abates em locais consentidos pelas autoridades competentes, mas que não são legalmente autorizados para o efeito. Segundo o Dabula (2012) o país possui cerca de 12 matadouros, porém, em geral, o abate de gado é realizado maioritariamente nas “quintas de criação” com recurso a mão-de-obra local (normalmente os proprietários, empregados e ou pessoas especializadas na comunidade), algo que também vai de encontro com a indicação do MDR (2012), onde se afirma que a lei estipula o abate dos animais nos matadouros municipais, mas em muitos municípios do país não existe uma estrutura funcional, pelo que a maior parte dos criadores recorrem aos abates feitos em casa ou em zonas impróprias. Os abates foram descritos pelos nossos entrevistados como sendo realizados em condições precárias, tanto nos matadouros municipais como fora destes, com condições higiénicas deficitárias, de infraestruturas e equipamentos que não cumprem com os requisitos da legislação nacional (DL nº 25/2009 de 20 de julho), o que vai de encontro com as constatações feitas por Lima (2015), onde observou que o matadouro municipal de Monte Vaca (Praia – Santiago) não apresenta os requisitos sanitários necessários para um funcionamento seguro, isento de riscos para os consumidores. Ainda nesta senda, Dabula (2012) reforça que nos matadouros formais existe um cenário de degradação da maior parte das instalações resultante da antiguidade e falta de manutenção e renovação. No que se toca à carência de higiene nos matadouros, conforme referido por Kotisalo *et al* (2015), trata-se de um cenário que também permanece nos países desenvolvidos, onde em matadouros de pequena escala, tendo sido identificados fatores ligados à complexidade da regulamentação a cumprir, aliado à falta de conhecimento e formação por parte dos operadores em matérias de segurança sanitária de alimentos. Deste modo, segundo o citado autor, os veterinários oficiais podem ser o *elo* de ligação para com os operadores de modo a colmatar esta situação, apoiando na implementação de requisitos de boas práticas de higiene e sua sensibilização durante as operações de abate realizados.

Ainda, no que toca à prática do abate, os participantes caracterizaram-no como sendo efetuados sem se ter em conta as boas práticas de abate, no que se diz respeito ao atordoamento e sangria, conforme consta da Lei nº 30/VIII/2009, abordagem que vai de encontro do trabalho de Dabula (2012), referindo que as pessoas que realizam o abate são aquelas contratadas para cuidarem da lida dos animais, que muito embora acabam por ser envolvidos na prática do abate dos mesmos, sem qualquer remuneração adicional para o efeito. A ausência da inspeção *antemortem* nos matadouros municipais, bem como a inspeção no seu todo para o abate

clandestino, é também algo enfatizado pelos participantes. Ora, para Alvseike *et al* (2018) estas práticas são fundamentais para a garantia da saúde pública, atendendo que a inspeção *antemortem* e *postmortem* e a aplicação das boas práticas de higiene previnem a transmissão de zoonoses ao homem e a possível contaminação da carne, respetivamente.

As razões para a realização dos abates clandestinos, apontado tanto pelos operadores económicos (33,3%), como pelas autoridades competentes (39,3%) deve-se à inexistência de matadouros municipais ou por estes não possuírem condições básicas de higiene, instalações e equipamentos. O desconhecimento por parte dos operadores de que todos os animais destinados ao consumo humano devem ser abatidos em locais autorizados, é outro fator referido pelos entrevistados, pelo que no caso dos suínos e os caprinos, muitas vezes estes ficam fora do controlo oficial. Não obstante, os nossos entrevistados referiram outros fatores que explicam a não adesão aos matadouros municipais pelos operadores económicos, nomeadamente o facto da deslocação aos matadouros acarretar custos, dado que as suas instalações se localizarem distantes dos locais de criação, bem como a obrigatoriedade de pagamento de taxas para a utilização dos matadouros, consideradas pelos operadores como sendo elevadas em comparação com a falta de requisitos de higiene e estruturais que estes apresentam. Finalmente, os nossos entrevistados relataram ainda a tradição do abate clandestino, de forma visível à população, como algo que também fomenta esta prática.

A inspeção fora dos matadouros municipais em Cabo Verde foi também discutida tanto pelos operadores (13,3%), como pelas autoridades competentes (10,7%), dando conta das más condições de higiene e infraestruturas que ocorrem nestes á semelhança dos abates clandestinos. Referiram, no entanto, o aspeto positivo destes abates terem um acompanhamento veterinário por parte da autoridade responsável, durante a sua realização. A razão deste tipo de abate ser realizado com o consentimento e participação da autoridade competente, nomeadamente pelo MAA, deve-se à inexistência de matadouros municipais em alguns concelhos do país.

A distribuição da carne para o consumo, a inadequada conservação da mesma durante o transporte interilhas, sem as condições de refrigeração ou congelação, foram situações também referidas pelos entrevistados. No que diz respeito à comercialização da carne nos talhos municipais, para os participantes, estes possuem infraestruturas e equipamentos deficientes e na sua maioria, sem condições para a conservação adequada da carne.

Ainda, atendendo a existência de venda clandestina da carne no país, os participantes (27,9% do total) justificaram a existência da mesma devido à tradição e celeridade com que este ato se

realiza, comparativamente com a carne que é comercializada em estabelecimentos autorizados. Para os nossos entrevistados, a venda clandestina é caracterizada por ser feita em locais de infraestrutura e higiene inadequados, à semelhança dos de abate clandestino, sendo realizada nos próprios locais de abate clandestino ou sob a venda ambulante, com deficiências a nível de conservação, à semelhança de alguns talhos municipais. Neste aspeto, Dabula (2012) reforça que nas zonas rurais é frequente a combinação de atividade de abate e corte de carne para venda direta aos consumidores locais, feita pelos próprios produtores, junto as suas quintas onde realizam o abate.

Face ao exposto, julga-se que a caracterização atual da cadeia da carne vai de encontro com as justificativas dos participantes para uma carne não segura disponível ao consumidor final, uma vez que incumprimentos ao longo desta fileira coloca em causa a segurança do produto final.

Por outro lado, foram apontados tanto pelos operadores económicos (20,0%) como pelas autoridades competentes (7,1%) constrangimentos vividos pelos operados durante as fases de criação, abate e venda, pondo em questão a segurança sanitária da carne ao longo da cadeia. Neste contexto, os nossos entrevistados referiram primeiramente a concorrência desleal por parte daqueles que fazem o abate e a venda clandestina (4,7%), a inexistência ou a não conformidade dos currais municipais, matadouros municipais e talhos municipais, no que diz respeito aos equipamentos, infraestruturas e higiene (4,7%), a falta de condições de conservação da carne, durante à fase de comercialização (4,7%), bem como à falta de pasto para alimentação animal (2,3%). Este ultimo aspeto está de acordo com o trabalho de Dabula (2012) onde aponta que o custo elevado das rações, bem como o pasto irregular como uma dificuldade para a criação de animais. Esta questão é também reforçada pelo trabalho desenvolvido pelo MDR (2012), onde se afirma a ausência de pasto como um dos condicionantes maiores para produção e a produtividade da pecuária nacional, sobretudo dos ruminantes, fazendo com que as necessidades do efetivo pecuário ultrapassem a capacidade de produção forrageira do país. A questão da tradição em Cabo Verde dos abates e vendas de carne em espaços alvos da população, bem como a sua celeridade na comercialização, são outros os constrangimentos apontados pelos nossos entrevistados.

Face às dificuldades expostas pelos nossos entrevistados ao nível da segurança alimentar da cadeia/fileira da carne, foram feitas propostas de melhoria tanto pelos operadores económicos e como por parte das autoridades competentes.

Assim, no estágio de criação, as recomendações de ambos os entrevistados recaíram principalmente sobre o abandono da criação de animais de uma forma extensiva e sem controlo,

algo que vai de encontro ao trabalho de Eijck & Borgsteede (2005), citado por Saucier (2016), relatando-se uma maior incidência de infeção parasitária nos porcos criados com acesso a instalações externas, em comparação com sistemas de produção mais convencionais.

A melhoria dos currais existentes, seguindo de um acompanhamento veterinário e da melhoria da alimentação dos efetivos são outras propostas apresentadas. No que se toca à alimentação dos suínos, conforme referido no trabalho de OIE (s/d), precaver uma alimentação com resíduos não tratados ou com restos de alimentos da alimentação humana, apresenta uma mais valia na prevenção da peste suína africana.

Para a fase do abate, os nossos entrevistados apontaram como propostas de melhoria, a construção de matadouros ou melhoria da sua infraestrutura e equipamentos, seguindo da eliminação do abate clandestino e de um maior controlo veterinário *ante e postmortem* do animal, bem como a capacitação dos açougueiros. Relativamente a construção de matadouros municipais, na linha da posição do MDR (2012), considera-se ser uma mais-valia, pois, tendo um matadouro funcional, o serviço de inspeção veterinária, que é da competência do próprio Ministério, este estará pronto para prestar serviços a esse nível. Ainda, tomando em consideração as recomendações do JAFFEE *et al* (2019), este sugere o fornecimento de condições e incentivos para os operadores de empresas do setor alimentar, de forma que estes forneçam produtos que correspondem às características de segurança exigida pelos consumidores.

Por fim, relativamente à inspeção veterinária da carne, importa reforçar a proposta dos entrevistados com as orientações da OIE (2019), referindo que as doenças transmitidas por alimentos e as zoonoses são problemas graves de saúde pública e causas da diminuição da produtividade económica, pelo que a inspeção veterinária garante o controlo ou a sua redução nos países desenvolvidos e em desenvolvimento.

No estagio de distribuição os participantes propuseram a eliminação da venda clandestina, seguido da disponibilização ou adequação dos talhos municipais, com infraestruturas e equipamentos necessários e por fim a garantia da cadeia da conservação da carne durante o transporte e distribuição (11,6%), sendo este ultimo aspeto também reforçado por Dabula (2012), que sugere que um conjunto de intervenções coordenadas de soluções de frio, desde a etapa de abate até a comercialização.

Não obstante, alusivo à solução da eliminação da venda clandestina, a FAO (2009) considera que a consciencialização dos consumidores através da sua sensibilização, com as noções básicas sobre as boas práticas de segurança alimentar, poderá possibilitar as melhores escolhas

por parte do consumidor, de acordo com as circunstâncias de compra. Esta posição coincide com a posição do MDR (2012) que afirma ser uma mais-valia a ação dos consumidores conscientes para a aquisição da carne, desejavelmente apenas em estruturas que dispõem de carne devidamente inspecionada.

Por outro lado, a atuação das autoridades competentes (ARFA, CM, IGAE e DS) foi considerada como deficiente por parte dos nossos entrevistados (DS: 62,8%, IGAE: 58,1%, ARFA: 48,8% e CM: 48,8%), destacando-se nesta avaliação negativa das Delegacias de Saúde, referida também por próprios elementos da DS, alegando tanto os operadores, como as autoridades competentes, a não verificação da presença destas nas áreas de criação, abate e distribuição da carne.

Um dos motivos que levaram os entrevistados a considerar a atuação da ARFA como sendo “com deficiências” à semelhança da IGAE, foi a sua presença pouco assídua nas ilhas periféricas. No entanto, na opinião dos nossos entrevistados, a atuação da ARFA e IGAE, em termos de cumprimento dos requisitos legais, no momento do controlo oficial, foi considerada como “forte” a nível descentralizado, uma vez que existe a execução das medidas corretivas impostas por parte dos operadores, aspeto ressaltado pelas próprias autoridades locais. De acordo com a opinião dos participantes, a atuação das autoridades centrais é classificada como sendo mais eficaz do que a das entidades locais. Importa ainda frisar aqui o facto de ambos os grupos de entrevistados terem demonstrado, por vezes, desconhecimento da atuação ARFA e IGAE, o que poderá também estar diretamente relacionado com a fraca presença destas autoridades nas ilhas periféricas.

No que se refere às entidades locais, dos diferentes concelhos em estudo, a atuação destas foi considerada também como sendo deficiente, com a exceção do MAA. A atuação das delegações do MAA foi considerada como sendo eficaz, por ambos os grupos de entrevistados, atendendo o seu desempenho na produção primária, no atendimento às solicitações dos criadores em caso de doença animal, bem como a sua inspeção veterinária nos matadouros. Não obstante, os participantes fizeram igualmente considerações sobre deficiências a sua atividade, considerando a ausência desta instituição na fase de distribuição, bem como no acompanhamento veterinário na fase de inspeção *antemortem* do animal antes do abate.

Nesta senda, de acordo com os nossos entrevistados, as autoridades centrais têm um maior reconhecimento a nível da sua atuação no cumprimento das leis, do que as autoridades locais, algo destacado tanto pelos operadores, como pelas próprias autoridades locais.

Assim, a atuação das CM foi caracterizada “com deficiências” principalmente devido ao facto de estas não proporcionarem pocilgas, matadouros e talhos municipais aos operadores, ou pelo facto destes dois últimos não terem as condições básicas de infraestrutura e equipamentos, necessárias para o seu normal funcionamento. Aliado ao tal facto, importa ainda referir a questão da fiscalização não ser eficaz nas questões do abate e venda clandestina, o que vai de encontro da posição do MDR (2012), onde refere que a Câmara Municipal reconhece que tem fragilidades em fiscalizar a entrada de carnes no mercado, mas, já estando ali, considera que é papel da IGAE e Delegacia de Saúde fiscalizarem a certificação das carnes.

Relativamente aos constrangimentos das autoridades competentes, como previsível, a reflexão decorreu maioritariamente ao nível das próprias autoridades, tendo feito considerações sobre a sua própria atuação (autorreflexão), bem como sobre a atuação das suas congéneres.

A insuficiência de recursos humanos e capacitados é algo apontado para todas as autoridades estudadas, o que vai de encontro com o estudo da ARFA (2008) que indica a insuficiência de recursos humanos e qualificados como um constrangimento de funcionamento da inspeção no sector alimentar. Para a World Bank (2019) a formação, tanto das autoridades competentes, como dos operadores é algo primordial, de forma a garantir mais responsabilidade nas suas ações, tendo sempre em mente a proteção da saúde do consumidor. A título de exemplo, isto é algo que também vai de encontro com Horst *et al* (2019), onde reforça a necessidade da capacitação dos inspetores veterinários de forma sistemática, com enfoque no aumento de conhecimentos teóricos para as questões de abate,

Por outro lado, a ausência ou a não conformidade dos matadouros municipais, favorecendo os abates realizados fora destes, bem como a forte presença dos abates clandestinos no país, são obstáculos que impedem às atuações do MAA e das CM. O facto de os consumidores não cooperarem para a notificação dos abates clandestinos, de modo a favorecer a ação das autoridades, foi também um constrangimento mencionado pelos nossos entrevistados. Para os entrevistados, a falta de notificação atempada dos operadores na realização de abates, impede a inspeção *antemortem* do animal feita pelo MAA e a contribuição da população pela aquisição de alimentos fora dos locais apropriados, é algo que favorece a desobediência dos operadores ambulantes na fase de venda, dificultando a atuação das CM.

De referir ainda que a ausência de legislação específica é um outro constrangimento destacado, o que vai de encontro com a situação atual do país, onde existem apenas duas legislações que regulam a cadeia da carne, e de uma forma muito genérica, principalmente o que toca à questão

da fase do abate propriamente dito: a Lei nº 30/VIII/2013 de 13 de maio, que estabelece as normas da segurança sanitária dos animais, de saúde animal, da salubridade do seu meio ambiente, dos produtos de origem animal e da saúde pública veterinária, e o Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, que estabelece as normas gerais que estão sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação das mesmas.

Por fim, a fraca articulação entre as entidades, principalmente no que toca ao momento de atuação no terreno, bem como a fragilidade na segurança pessoal dos colaboradores no momento de ação no terreno, aliado à falta de materiais e equipamentos para as atividades foram também obstáculos descritos pelas nossas autoridades.

Tanto as autoridades competentes (92,8%), como os operadores económicos (66,6%) fizeram as considerações sobre as propostas de melhorias na atuação das autoridades competentes. Os entrevistados reivindicam uma maior atuação e de forma articulada das entidades envolvidas na cadeia/fileira da carne, de acordo com as suas competências. Verifica-se as propostas de melhoria vão ao encontro das recomendações emanadas no trabalho feito pela ARFA (2008), no sentido de sensibilizar as instituições com competências no controlo dos géneros alimentícios, sobre a necessidade de se trabalhar de forma articulada e integrada para o alcance do objetivo comum, que é a proteção da saúde pública e do consumidor. A concertação das autoridades ao nível do SNCA é também recomendada pela FAO/OMS, defendendo que os sistemas nacionais de controlo de alimentos desempenham um papel central na proteção da saúde de consumidores (FAO/WHO, 2019).

Esta necessidade de intervenção articulada foi essencialmente apontada para as autoridades locais, nomeadamente as delegações do MAA, CM e as DS. Considera-se que o facto desta melhoria ser maioritariamente indicada para a MAA, seguida das CM e das DS estar inversamente relacionada com as percentagens de atuação consideradas como deficiente (MAA n=30,2%, CM n=48,8% e DS n=62,8%). Desta feita, pressupõe-se que esta situação está essencialmente relacionada com o facto de haver maior contacto dos entrevistados com o MAA, seguido as CM e da DS.

Ainda nesta ótica, foi proposto, na sua maioria pelas autoridades competentes, uma maior presença da ARFA e da IGAE a nível descentralizado. Repara-se que a proposta de melhoria relativa à maior descentralização destas duas autoridades, está relacionada com o facto da grande parte da amostra estudada pertencer às ilhas periféricas.

Verificou-se que a maior parte dos entrevistados que participaram no debate sobre as possíveis melhorias, ao nível da atuação das autoridades competentes, direcionaram as suas propostas numa visão conjunta das autoridades, em detrimento de propostas de melhoria especificamente dirigidas a uma das autoridades. Na análise das propostas para a visão conjunta, confirma-se a necessidade de maior atuação das autoridades na cadeia, seguida do aumento da articulação e atuação conjunta. Trata-se de uma abordagem suportada pela FAO (2019), propondo a articulação harmonizada das autoridades competentes de forma multissectorial, ao nível do Sistema Nacional de Controlo de Alimentos, podendo também contar com parceiros neutros externos como a FAO ou a OMS para facilitar esta mesma articulação. Pressupõe-se que estas duas propostas de melhoria estão interligadas, uma vez que o incremento da atuação por parte das autoridades na cadeia/fileira da carne deve ter um suporte, a nível de articulação e atuação conjunta, entre as autoridades (ARFA, 2009). Foi ainda sugerida a maior presença geográfica das autoridades centrais a nível descentralizado, nomeadamente a ARFA e IGAE, podendo criar delegações em outras ilhas.

Assim, como trabalhos futuros, propõe-se:

- construção de um sistema de articulação entre autoridades competentes na cadeia da carne, para melhor atuação das mesmas, de forma a garantir a rastreabilidade na cadeia, infraestruturas, boas práticas de produção e sistema de conservação da carne adequados, bem como a comprovação da sua qualidade através inspeção veterinária, desde o animal até o produto final, e
- entrevistas a consumidor final da carne fresca, de forma a conhecer a sua perceção quanto à segurança sanitária do produto por ele adquirido.

Finalmente, o presente estudo apresenta algumas limitações relativas ao facto de ser um estudo exploratório (qualitativo), não podendo ser, portanto, representativo de todos os atores envolvidos na cadeia da carne fresca em Cabo Verde.

Por outro lado, verificou-se durante a realização do estudo de campo, algumas dificuldades ligadas à dispersão geográfica das ilhas onde residiam os entrevistados, bem como a dificuldade de contacto de colaboradores específicos, no âmbito das autoridades competentes e operadores económicos, para realizar as entrevistas. Ainda, a fragilidade na segurança pessoal durante a realização das entrevistas, em particular aos operadores do abate e venda clandestina da carne, é algo apontado como constrangimento durante a realização do presente estudo.



## **6 CONCLUSÕES**

Com base nas opiniões dos entrevistados, a carne fresca disposta ao consumidor final em Cabo Verde não é segura para o consumo, devido à existência de incumprimentos ao longo de toda a cadeia/fileira alimentar, evidenciando-se dificuldades de uma atuação eficaz das autoridades competentes.

No entanto, denotou-se, ao longo das entrevistas, a consciência das próprias autoridades sobre a sua deficiente atuação na cadeia/fileira da carne, em parte devido aos constrangimentos por elas vivenciado, seguido da indicação de que as autoridades centrais têm um maior poder de atuação, devendo assim apoiar mais as autoridades locais.

Desta forma, o desejo de melhorar a cadeia/fileira da carne, para a garantia da segurança sanitária da carne disposta ao consumidor, foi algo constatado tanto nas opiniões dos operadores, como das autoridades competentes.

Assim e com base nos constrangimentos apresentados pelos participantes, conclui-se que a melhoria da cadeia/fileira da carne em termos de infraestrutura, equipamentos e boas praticas de higiene em todas as fases da cadeia, bem como a aplicação das boas práticas de abate, rastreabilidade e conservação adequada da carne, conjugado com a atuação eficaz das autoridades, proveniente da sua maior articulação e atuação conjunta, dotadas de recursos humanos suficientes e capacitados, bem como recursos materiais suficientes, promoveriam a garantia da segurança sanitária da carne em Cabo Verde.

## **7 BIBLIOGRAFIA**

- AIRES (2015). Paradigma qualitativo e práticas de investigação educacional. Porto: Universidade Aberta. ISBN: 978-989-97582-1 (1ª edição revista). ISBN: 978-989-97582-1 (69 págs.) (e-book).
- ALVES *et al*, (1992), Análise qualitativa de dados de entrevista: uma proposta, Paidéia (Ribeirão Preto), nº.2 Ribeirão Preto Feb./July
- ALVSEIKE *et al* (2018), meat inspection and hygiene in a meat factory cell – an alternative concept, Journal Food Control
- ANMCV (2010), Legislação municipal cabo-verdiana, 2ª edição, Cabo Verde
- ARAÚJO (2007), “Safety e security: conceitos diferentes”, Revista Qualidade e Segurança Alimentar, N.3, 62-63, Lisboa.
- ARFA (2008), reunião com as autoridades competentes responsáveis pelo controlo de alimentos, Biblioteca Nacional, 03 de Outubro de 2008 - Relatório síntese, Praia, Cabo Verde
- BANCO MUNDIAL (2009), Estratégia de parceria ao país para a República de Cabo Verde, para o período de 2009-2012, Cabo Verde
- BARDIN (2008), “Análise de conteúdo”, Edições 70, Lisboa, Portugal.
- BARRY (2017), V Recenseamento Geral da Agricultura, Resultados, Praia, Cabo Verde
- BUNCIC *et al* (2019), From traditional meat inspection to development of meat safety assurance programs in pig abattoirs–The European situation, Food Control, 106 (2019) 1067052
- CABRAL (2015) Aplicação do *Food Choice Questionnaire* em Cabo Verde: Associação das suas dimensões com o consumo alimentar da população da ilha de Santiago, Dissertação de Mestrado, Faculdade de Ciências de Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto, Porto, Portugal.
- CAC (2004), standard CAC/RCP 54-2004, Code of practice on good animal feeding
- CAC (2005), standard CAC/RCP 58-2005, Code of hygienic practice for meat
- CAC (2009), standard CAC/GL 71-2009, guidelines for the design and implementation of national regulatory food safety assurance programme associated with the use of veterinary drugs in food producing animals
- CHOI *et al* (2020), Influence of pathogen contamination on beef microbiota under different storage temperatures, Food Research International, Volume 132, June 2020, 109118
- DGAV (s/d), A Segurança Sanitária dos Alimentos, Portugal

- DUARTE (2005), métodos e técnicas de pesquisa em comunicação, São Paulo, Brasil
- EFSA (2011), Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (swine), EFSA Journal
- ERIS (2019), RESUMO/BALANÇO GERAL PNCA 2015 – 2018, Praia, Cabo Verde
- ESTORNINHO (2013) Direito da Alimentação, Lisboa, Portugal
- FAO (2004), “Food safety and quality in Europe: aspects concerning in particular quality, nutritional balance, the importance of agricultural land and cultural heritage ("terroirs")”, twenty-fourth FAO regional conference for Europe, FAO (ed.), Montpellier, França, 1-66.
- FAO (2009), Good Hygienic Practice in the preparation and sale of street food in Africa, Tools for training, Rome, Italy
- FAO (2014), O direito à alimentação no quadro internacional dos direitos humanos e nas Constituições, cadernos de trabalho sobre o direito à alimentação, Roma, Italia
- FAO/WHO (2019), Food control system assessment tool: Introduction and glossary. Food safety and quality series No. 7/1. Rome
- FRATAMICO *et al* (2005), Improving the Safety of Fresh Meat, Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition, 2005, Pages 24-55
- HORST *et al* (2019), Challenges and opportunities of using meat inspection data to improve pig health traits by breeding: A review, Livestock Science, Volume 221, March 2019, Pages 155-162
- INCV, Decreto - Regulamentar nº 3/2011 de 24 de janeiro, que regulamenta as matérias relativas á classificação das atividades industriais, à vistoria aos estabelecimentos e ás unidades, as taxas a pagar, os incentivos e os procedimentos relativos á importação direta pelo industrial, Cabo Verde
- INCV, Decreto-lei nº3/2008 de 21 de janeiro, que aprova a classificação das atividades económicas de Cabo Verde, Cabo Verde
- INCV, Decreto- Regulamentar nº 1/ 99 de 29 de março, que prevê a organização e funcionamento da Inspeção Geral das Atividades Económicas, Cabo Verde
- INCV, Decreto-legislativo nº 3/2009 de 15 de junho, que estabelece os princípios gerais para controlo da segurança e qualidade dos géneros alimentícios e alimentos para animais, as responsabilidades que incumprimento aos operadores económicos, bem como os procedimentos em caso de risco alimentar, Cabo Verde
- INCV, Decreto-lei nº 18/2011 de 28 de fevereiro, que estabelece o regime jurídico da edificação, Cabo Verde

- INCV, Decreto-lei nº 2/2009 de 15 de junho, que estabelece os princípios gerais da infração contra economia e saúde pública, as responsabilidades que incumbem aos operadores económicos, bem como os procedimentos em caso de incumprimento e o respetivo regime sancionatório, Cabo Verde
- INCV, Decreto-lei nº 25/2009 de 20 de julho, que estabelece as normas gerais que estão sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação das mesmas, Cabo Verde
- INCV, Decreto-lei nº 30/2009 de 17 de agosto, que estabelece a que estão sujeitos os estabelecimentos comerciais e conjuntos comerciais, Cabo Verde
- INCV, Decreto-lei nº 33/2016 de 22 de abril, que assenta o funcionamento do Sistema Nacional de Controlo de Alimentos (SNCA), Cabo Verde
- INCV, Decreto-lei nº 49/2016 de 27 de setembro, que aprova os estatutos do Ministério de Agricultura e Ambiente, Cabo Verde
- INCV, Decreto-lei nº 50/2003 de 24 de novembro, que define o regime jurídico do sector do comércio, quer quanto ao exercício da atividade comercial, quer quanto ao papel dos poderes públicos, Cabo Verde
- INCV, Decreto-lei nº 53/2016 de 10 de outubro, que aprova os estatutos do Ministério de Saúde e Segurança Social, Cabo Verde
- INCV, Decreto-lei nº 69/2005 de 31 de outubro, define e estabelece o regime a que está sujeito o registo e o exercício da atividade comercial por grosso e a retalho e o papel dos poderes públicos, Cabo Verde
- INCV, Decreto-lei nº 9/2010 de 31 de maio, que aprova o regulamento sanitário internacional, Cabo Verde
- INCV, Decreto-lei nº 22/2013 de 31 de maio, que aprova os estatutos da Agencia de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares, Cabo Verde
- INCV, Lei nº 30/VIII/2013 de 13 de maio, que estabelece as normas da segurança sanitária dos animais, de saúde animal, da salubridade do seu meio ambiente, dos produtos de origem animal e da saúde pública veterinária, Cabo Verde
- INE (2017), Estatísticas do Comercio Externo 2016, INE, abril, Cabo Verde
- INE (2018), Anuário Estatístico Cabo Verde 2017, Cabo Verde
- JAFFEE *et al* (2019), The Safe Food Imperative: Accelerating Progress in Low and Middle-Income Countries, Agriculture and Food Series, World Bank, Washington
- KOTISALO *et al* (2015), effect of centralizing meat inspection and food safety inspections

- in finnish small-scale slaughterhouses, *Journal Food Police*
- LIMA (2015), Avaliação das condições higio-sanitárias do Matadouro Municipal de Monte Vaca, Universidade de Cabo Verde, Cabo Verde
  - LUUKKANEN *et al* (2015), Distribution and importance of meat inspection tasks in Finnish high-capacity slaughterhouses, *Food Control*, 57 (2015) 246e25
  - MAIA *et al* (2016), Plano Nacional de Alimentação e Nutrição 2015-2020, Ministério de Saúde, Cabo Verde
  - MDR (2012), PECUÁRIA: Ontem, Hoje e Amanhã, INFOMDR, Edição nº 02 - Dezembro 2012, Cabo Verde
  - MOURA (2018), segurança e qualidade alimentares na perspetiva do consumidor. In Lemos, A. & Moura, A. P. Segurança e qualidade alimentares: perigos, implementação ao longo da cadeia alimentar e perceção do consumidor, Universidade Aberta, Lisboa, Portugal
  - NASTASIJEVIC *et al* (2016), Hygiene assessment of Serbian meat establishments using different scoring systems, *Food Control*, 62 (2016) 193–200
  - OIE (2019), Control of biological hazards of animal health and public health importance through ante- and post-mortem meat inspection, *Terrestrial Animal Health Code*, CHAPTER 6.3., Page 1
  - OIE (s/d), la PPA tue les porcs, folheto
  - PINTO (2013), Direito à Alimentação e Segurança Alimentar e Nutricional nos Países da CPLP, FAO, Roma.
  - RESENDE (2016), Técnica de Investigação Qualitativa: ETCI, *Journal of Sport Pedagogy & Research*, 2-1 (2016) 50-57
  - RIBEIRO, A (2012), A perspetiva da entrevista na investigação qualitativa, *Revista Evidência*, Brasil
  - RODRIGUES, S.S.P. *et al* (2006), “A new food guide for the portuguese population: development and technical considerations”, *J. Nutr. Educ. Behav.*, 38, 189-19.5
  - SAUCIER (2016), Microbial spoilage, quality and safety within the context of meat sustainability, *Meat Science*, Volume 120, October 2016, Pages 78-84
  - VIEIRA (2015), Qualidade e segurança de alimentos tradicionais em Cabo Verde, Dissertação de doutoramento, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Lisboa, Portugal.
  - WAMBUI *et al* (2017), Good hygiene practices among meat handlers in small and medium

enterprise slaughterhouses in Kenya, Food Control, 81 (2017) 34e3939

- YIN (s/d), compreendendo a pesquisa qualitativa, parte 1.
- <http://www.fao.org/3/a-ax433o.pdf> , acedido em 2018-02-23.
- <http://www.fao.org/docrep/003/w3613p/w3613p00.HTM>, acedido em 2018-03-23
- <http://www.minsaude.gov.cv/index.php/orgaos-e-servicos/cnds>, acedido em 2018-02-13.
- <https://repositorioaberto.uab.pt/handle/10400.2/479?offset=20>, acedido em 2019-12-08
- <https://www.guiadecaboverde.cv/index.php/2016/08/10/weather-in-kenya/?lang=pt>,  
acedido em 2020-07-20
- <https://www.worldbank.org/pt/country/caboverde/overview>, acedido em 08-07-2020

**8 ANEXO I** – ficha referente aos dados sociodemográficos, geográficos e profissionais do entrevistado

## FICHA DO ENTREVISTADO

### Dados do entrevistado/autoridade competente

Nome: \_\_\_\_\_

Sexo: \_\_\_\_\_ Data de nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Estado Civil: \_\_\_\_\_

Escolaridade: \_\_\_\_\_ Profissão: \_\_\_\_\_

Atividade que exerce: \_\_\_\_\_

Instituição, Empresa ou nome da pessoa responsável pela execução da atividade:

\_\_\_\_\_

Endereço (ilha/cidade/bairro) \_\_\_\_\_

Cargo/função na Empresa ou Instituição: \_\_\_\_\_

Contactos: (tel) \_\_\_\_\_ / (email) \_\_\_\_\_

### Dados do entrevistado/operador económico

Nome: \_\_\_\_\_

Sexo: \_\_\_\_\_ Data de nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Estado Civil: \_\_\_\_\_

Escolaridade: \_\_\_\_\_ Profissão: \_\_\_\_\_

Atividade que exerce: \_\_\_\_\_

Designação social da empresa \_\_\_\_\_

Designação comercial (placa) \_\_\_\_\_

Endereço (ilha/cidade/bairro) \_\_\_\_\_

Ramo de atividade (CAE) \_\_\_\_\_ N° do Alvará \_\_\_\_\_

validade \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Horário de funcionamento \_\_\_\_\_

NIF da empresa \_\_\_\_\_ Capital Social \_\_\_\_\_

N° de funcionários \_\_\_\_\_

Contacto \_\_\_\_\_

**9 ANEXO II - declaração do consentimento de entrevista**

## DECLARAÇÃO DE CONSENTIMENTO DO ENTREVISTADO

Eu \_\_\_\_\_ aceito participar da entrevista relacionada com o presente estudo, intitulado “MELHORIA DO CONTROLO OFICIAL NA CADEIA DE PRODUÇÃO DE CARNES EM CABO VERDE: AVALIAÇÃO DAS PERSPETIVAS DOS INTERVENIENTES DA CADEIA DAS CARNES. UM ESTUDO EXPLORATÓRIO”.

A minha participação nesta entrevista é de carácter voluntário e que por motivo de garantia do rigor no tratamento de dados, aceito a gravação de áudio.

O conteúdo da entrevista proferido por cada participante será de carácter confidencial e caso este não se sentir à vontade com algumas questões colocadas pelo entrevistador, poderá interromper a mesma, a qualquer momento, ou então limitar-se a não responder às questões, com as quais não se identificar.

Por motivos de maior rigor no tratamento de dados, o áudio da entrevista será gravado e posteriormente codificado.

A Investigadora,

Alice Rodrigues

O Entrevistado,

\_\_\_\_\_

## **10 ANEXO III - guião de entrevista**

## GUIÃO DE ENTREVISTA

**Destinatários:** Autoridades competentes e operadores económicos que atuam na cadeia da carne fresca não processada em Cabo Verde

**Finalidades:**

- analisar a situação da segurança sanitária da carne fresca não processada em Cabo Verde
- compreender como está organizada a cadeia das carnes em Cabo Verde, desde a criação de animais até a disposição do produto final ao consumidor
- analisar a eficácia de atuação das autoridades competentes que atuam nesta fileira
- compreender os constrangimentos os intervenientes da cadeia
- traçar melhorias, tanto a nível sanitário da carne, bem como nos ramos de atuação de cada autoridade responsável pela segurança sanitária do produto.

<b>Objetivos (conhecer a opinião dos entrevistados em relação a:)</b>	<b>Questões orientadoras</b>
Conhecer a opinião dos Operadores Económicos e Autoridades Competentes sobre a segurança sanitária da carne de produção nacional colocada no mercado	1. Como considera a carne produzida em Cabo Verde, quanto à sua segurança sanitária? Justifique  2. De uma forma geral, como caracteriza a fileira de produção de carne em Cabo Verde, a nível de infraestruturas onde a carne é produzida e comercializada, condições de higiene na sua manipulação e conservação da mesma?
Conhecer a eficácia da atuação das Autoridades Competentes na fileira da carne de produção nacional	3. Como caracteriza a atuação das autoridades competentes (MAA, DS, CM, ARFA, IGAE, PN) <sup>1</sup> , no que se diz respeito ao controlo oficial na cadeia das carnes produzidas a nível nacional?

<sup>1</sup> MAA – Ministério de Agricultura e Ambiente, DS – Delegacia de Saúde, CM – Camaras Municipais, ARFA – Agencia de Regulação e Sup. dos produtos Farmacêuticos e Alimentares, IGAE – Inspeção Geral das Atividades Económicas, Policia Nacional

Compreender os constrangimentos os intervenientes da cadeia	4. Em caso de constrangimentos ligados à eficácia de atuação sua instituição, poderia indicar-me quais?
Melhorias a propor na fileira da carne nacional	<p>5. Se tivesse que propor melhorias aos aspetos ligados à qualidade e segurança na produção de carne (criação de gado e abate) e comercialização da carne nacional, quais é que seriam?</p> <p>6. Se tivesse que propor melhorias quanto à forma de atuação das entidades, a qual (is) entidades que propunha melhorias e quais são estas as melhorias a propor?</p>

## **11 ANEXO IV – Conteúdo das entrevistas transcritas**

Transcrição nº 1

Código do entrevistado: ENTBV6

Investigadora – INV

INV - Acha que a carne produzida em Boavista é segura para o consumo, oferece segurança ao consumidor?

ENTBV6 - Penso que nesta época das chuvas onde os animais são criados de uma forma natural, de uma forma saudável, onde temos a água das chuvas e pastagem a vontade, portanto alimentam-se de algo que é saudável, que é fornecido pela natureza, bebem também água da chuva, o que contribui mesmo para a qualidade de leite e de carne...portanto, uma animal que é abatido nestas situações, acho que é propício ao consumo. Porque normalmente, nas localidades do interior, o abate é feito num dia, o consumo é feito no mesmo dia, portanto não temos que preocupar com as condições de armazenamento da carne, acho que é propício...isto é saudável! No entanto, temos outras situações que são bastantes preocupantes! Principalmente nos dois últimos anos não tivemos a época da chuva, pelo que temos um leque de criadores que colocam os seus animais na lixeira para se alimentarem, portanto na Boavista temos uma situação preocupante porque os animais comem tudo o que é que é lixo, tudo o que é tóxico para a saúde! ...temos ainda algo que é mais preocupante, que é a forma de abate dos animais dos criadores que habitam no bairro de Boa Esperança. Estes fazem abate em frente aos contentores, que fazem a exposição de carne para a venda sem nenhuma proteção, e temos pessoas que vão em massa comprar a carne para consumirem, portanto isto é um risco eminente à saúde pública. Essa situação se verifica nos anos que não temos chuvas...portanto nestas situações é claramente que não é seguro consumir aquela carne. Eu mesmo se uma pessoa me der um prato de carne, bem confeccionado, que cheira bem, e depois explicar-me a proveniência daquela carne, sendo esta dos animais que são alimentados na lixeira, que depois é feito o abate no Bairro da Boa Esperança daquela forma que nós todos sabemos...não iria consumir aquela carne!

INV - Como é a forma que eles fazem o abate?

ENTBV6 - posso dizer que é da forma tradicional, não é... e que hoje em dia comporta os maiores riscos não é...temos muitos hotéis a surgirem na ilha e temos muitas pessoas das outras ilhas a virem procurar trabalho aqui, de uma forma é bom, porque há mais mão de obra, mas por outro lado tem mais doenças, mais pragas e mais lixo produzido e tudo mais, o que faz com que a forma do abate não garanta a segurança daquela carne. O abate neste bairro é feito sem a inspeção veterinária do MAA, sem o certificado passado pela CMBV para ver se a carne

encontra-se propícia para o consumo ou não. Portanto o abate de um animais que não sabemos o seu estado de saúde pode prejudicar a população, causando uma epidémica, e nós sabemos que estamos sempre a correr este risco, assim como a forma de exposição, pelo que me arrepia em saber que alguém irá consumir aquilo. Mas eu repito o abate neste bairro é feito de uma forma tradicional, sem nenhuma inspeção do animal, sem as pessoas terem a garantia de qua estão a consumir uma carne segura, sem nenhuma autoridade para dar-lhes a “luz verde” que podem consumir a carne sem problemas! A CMBV está a trabalhar neste momento para ver se irá inaugurar o matadouro municipal, para termos qualidade da carne que é comercializada e sobre tudo porque aqui é uma ilha turística, temos que dar prioridade aos alimentos que oferecemos.

INV - relativamente ás entidades que atuam na cadeia da carne em Cabo Verde, como a o MAA, DS, CM, ARFA, IGAE....relativamente ao MAA como considera a sua atuação. Este tem competências na criação de animais, abate e venda da carne, considera a sua atuação ser eficaz?

ENTBV6 - eu vou ser realista! Tem sido muito fraca a atuação de qualquer autoridade nesta matéria! ....o MAA tem dado algum apoio em termos de criação de animal, ração animal, furos subterrâneos para que haja água para os animais beberem, agora em termos de preocuparem em arranjar técnicos qualificados para inspecionar a carne para que tenhamos uma carne de qualidade, penso que a atuação das autoridades neste sentido é insignificante...porque não temos meios....não quero dizer meios materiais porque temos um matadouro todo equipado á espera da inauguração...mas principalmente meios humanos, recursos humanos capacitados para fazerem um estudo sobre a qualidade da carne, mesmo um acompanhamento de criadores para sabermos como os animais são criados desde a nascença, o que consome ...até os tratamentos médicos necessários que um animal deve usufruir, e que não temos condições e isso influência muito na qualidade da carne que nós consumimos. Acho que o Governo e as autoridades devem pensar sobre o assunto.

INV - e quanto a DS, esta tem competência em toda a cadeia...na criação de animais, abate e venda, porque ela é a entidade máxima de saúde publica a nível local, acha que a DS tem estado a fazer o seu trabalho?

ENTBV6 - Não! Infelizmente a minha resposta tem de ser não!

INV - E relativamente á CMBV, esta tem competência de garantir locais adequados para o abate de animais e fiscalização a comercialização de carnes. Como considera a sua atuação?

ENTBV6 - temos Código de Postura Municipal, com todas as boas práticas que pessoas singulares ou coletivas devem adotar para não terem problemas com a autoridade. Agora uma coisa é ter as condições necessárias para a realização de práticas seguras e aplicar a lei outra coisa é não termos condições proporcionadas aos operadores para que possam atuar conforme exigido na lei....porque de momento não temos um matadouro municipal ativo! Por isso acho que o Gabinete de Fiscalização da CMBV fica com as mãos atadas! ....como é que iremos exigir de uma pessoa que faz o abate clandestino, sem inspeção veterinária e depois vende a carne sem nenhuma condição de segurança, como é que iremos dizer a essa pessoa para ir abater o seu animal no matadouro, se de momento não temos um matadouro! Primeiramente a CMBV, junto com as outras entidades tem que criar condições, um matadouro, para se fazer o abate, ter técnicos aqui que acompanham o processo de abate, só assim para depois virmos exigir do operador! Acho que nesta fase em que as autoridades ficam meio apreensivas para tomar qualquer medida com o abate clandestino, porque eles não têm outra alternativa. Espero que a CMBV consiga fazer um esforço para que se reative o matadouro até o fim deste ano (2018). Não digo inaugurá-lo porque este já foi inaugurado é apenas torna-lo funcional, para servir a todos os “boa-vistenses”.

INV — Pelo que estou a perceber as entidades competentes não estão a fazer o seu trabalho no terreno porque de momento não existe um matadouro, portanto não podem exigir dos operadores.

ENTBV6 - Justamente! De momento é alguns hotéis 1 ou 2 é que compram carne nacional, mas alto lá, eles têm que ir no terreno para ver como é que os animais são criados e abatidos. E normalmente, dos hotéis que eu conheço, estes compram sempre a carne dos animais oriundos da zona norte de Boavista, não compram a carne dos animais do centro da cidade. Porque a maioria das pessoas do Bairro Boa Esperança criam os seus animais na lixeira, então diga-me que hotel é que irá lhes comprar a sua carne? Sabendo que ao oferecer os seus clientes esta carne, poderá colocar em risco até seus negócios e seus nomes enquanto operadores económicos!...portanto os hotéis não arriscam ...e eu dou lhes toda a razão, eu também faria a mesma coisa!

INV – E relativamente a ARFA e IGAE, a ARFA tem competência na fiscalização da carne e a IGAE tem competência no abate clandestino e comercialização da carne, como considera as suas atuações?

ENTBV6 - Não, nesta área aqui não sentimos a presença destas autoridades competentes! Infelizmente! Isto porque a ARFA e a IGAE vêm para a Boavista de vez enquanto! E isto não

é suficiente! Na um ano, o nº de vezes que eles vêm para cá não é suficiente para que façam um combate mesmo aprofundado de abate clandestino, venda de carne clandestina. Se estas instituições tivessem representatividade na Boavista, delegações na Boavista ...agora sim, talvez assim teriam um papel fulcral no abate clandestino e na preservação da qualidade que é consumida e na qualidade de vida dos “boa-vistenses”. A CM da Boavista agradece imenso pelas vezes que as delegações da ARFA e IGAE vem para a Boavista, mas não é suficiente!

INV – pelo que estou a perceber, uma proposta de melhoria, para o caso da ARFA e IGAE é ter delegações aqui na Boavista, é isso?

ENTBV6 - Justamente! Há que haver representatividade aqui, há que haver delegações na Boavista...porque em 6 meses, virem para a Boavista e passar 1 semana a fazer um trabalho não é suficiente! Quer dizer....essas entidades passam 2 dias a tentar colocar as coisas em ordem, depois passam [risos] a maioria do tempo longe...portanto acho que não é a melhor forma de combater nada....agradeço a ARFA e a IGAE por nos capacitarem com as formas de como devemos proceder no terreno, mas ...é diferente porque eles tem uma autoridade mais coerciva! Portanto acho que nenhuma das autoridades de forma isolada consegue fazer face ao abate clandestino! Todas as autoridades juntas, cada um com a sua competência, acho que sim, que se faria uma equipa forte e no terreno seriam capazes de muitas a realidade das coisas e fazer que as práticas de abate de animais sejam feitas de acordo com o que está extipulado no código de postura...

INV – Entendo isso como uma proposta de melhoria, como esteve a dizer...maior articulação entre as entidades?

ENTBV6 - Justamente! Maior articulação entre as entidades e maior presença da ARFA e IGAE na ilha de Boavista...e hoje em dia é necessário termos uma presença forte, uma presença de entidades especialistas nesta área... mas não uma presença semestral!

INV – e em relação às restantes autoridades, MAA, DS, tem alguma proposta de melhoria para a sua atuação?

ENTBV6 - as propostas de melhorias são as seguintes, matadouro municipal operacional, com todos os meios materiais e humanos necessários! Depois as autoridades, cada um com a sua competência, fazer cumprir com o que estiver extipulado na lei. Fazer um trabalho forte de sensibilização das pessoas no terreno. Porque mesmo que o matadouro fique operacional, as pessoas podem vir a dizer que não irão abater no matadouro porque terão custos e que irão

preferir continuar a abater os animais em casa ou no chiqueiro. Portanto, mesmo com o matadouro operacional, as autoridades teriam que iniciar uma campanha de sensibilização dos operadores para que aderissem ao abate no matadouro, as vantagens que eles enquanto operadores económicos teriam, caso seguissem todos os procedimentos legais, as vantagens que traziam para a ilha... acho que não devemos ir para a via de repressão, a via de sensibilização de pessoas, de se fazer palestras é melhor.

INV – em relação à comercialização da carne, gostaria de proposta alguma melhoria, ou considera que está tudo bem?

ENTBV6 - a forma de comercialização da carne não está bem! Para a dimensão que a ilha de Boavista está a ganhar, temos somente 2 talhos! Pelo que podemos ver que a maioria das carnes que são comercializadas na ilha não é nos talhos, mas sim fora destes, nos locais clandestinos! Se formos verificar agora mesmo, podemos ver a forma como as carnes são comercializadas, aqui na entrada do Bairro, que é próximo dos contentores, por cima de umas bancadas de madeira, que não sabemos o que é que se tinha colocado antes nesta...uns ferros enferrujados que são utilizados como suporte para fazer sombra, o espaço tem muita poeira, com muitos insetos que lá vão pousar por cima das carnes. Portanto, uma forma de melhorar a forma de comercialização de carnes é que a CM estipulasse no mercado municipal um espaço somente para talho. Portanto a melhor forma é que os criadores fizessem o abate de animais no matadouro, depois entregavam a carne nos talhos para a sua comercialização e no final cada um tirava o seu rendimento. Assim evitava-se qualquer tipo de venda de carne fora do matadouro. E quem fosse flagrado a vender carne fora dos talhos, porque há sempre aquelas pessoas que gostam de resistir à lei das autoridades, estas iriam sofrer sanções imediatamente.

INV – agora só para terminar, qual seria os constrangimentos da CM, na sua forma de atuação? Pelo que percebi a CM tem constrangimento porque atualmente não tem um matadouro, ou seja, uma estrutura de base que permite exigir dos operadores económicos o cumprimento da lei.

ENTBV6 - Sim, atualmente não temos um matadouro para quando encontrarmos uma pessoa a abater na rua, para que possamos notifica-lo a dizer que existe um matadouro para isso e que existe leis que ele deve cumprir.... agora fica difícil, notificar a pessoa e muito menos aplicar-lhe uma coima onde da minha parte também não lhe dei condições adequadas para que ele possa cumprir a minha exigência. O que atualmente posso fazer no máximo é sensibilizar a

pessoa para que tenha um máximo de cuidado e de higiene no abate, sensibilizar a pessoa para que se dirija ao MAA e solicitar inspeção ao animal durante o abate.

Transcrição nº 2

Código do entrevistado: ACSA9 Entrevistador – INT

INT -- Como considera a carne produzida na ilha de Boavista do ponto de vista sanitário? É uma carne segura?

ACSA9 - Esta não é uma carne segura! Isto porque não temos um controlo “firme” no momento do abate, em que o técnico veterinário não está presente no momento do abate e no momento ante-mortem. Este está presente somente quando o abate já esta feito é que se desloca para fazer a inspeção. Também temos animais que estão a deambular pelas ruas, campo, que às vezes comem na lixeira, que podem comer alguma erva daninha. Também a carne pode ser proveniente de algum animais doente ou morto, onde o operador prefere abate-lo rapidamente e/ou vende-lo, em vez de ir deita-lo no lixo ou ir enterra-lo. Temos um Bairro aqui na Boavista cujo o abate de animais para consumo não nenhuma autoridade a fazer inspeção, controlo, pelo que as vezes costumam comercializar animais que morreram de alguma doença, por exemplo quando uma vaca morrer eles vão rapidamente vender aquela carne. Eu acho que eles não têm a informação de como deve ser a pratica adequada, por isso digo que a nossa carne não é segura.

INT -- E relativamente a questão da comercialização de carne, como considera esta atividade do ponto de vista sanitário?

ACSA9 - A lamentar... Temos por exemplo um talho na cidade que vende carnes, no entanto estar carnes são inspecionadas no próprio talho, após o animal ser abatido e esquartejado. Temos 2 talhos na cidade, no entanto existem também pessoas que fazem a venda porta a porta todos os dias. Como por exemplo no bairro que referi, onde não existe o controlo por parte das autoridades, muitas vezes vejo suínos a serem abatidos e colocados em cima de uma superfície, que poem gasolina ou gásóleo neste para fazer a chamuscagem os seus pelos... e tudo isto é prejudicial!

INT -- E quanto ás entidades que devem atual nesta fileira da carne, temos o MAA, DS, CM, ARFA e IGAE, como considera a sua atuação? Como por exemplo o caso do MAA, considera que tem feito o seu papel?

ACSA9 - o MAA diz que faz o seu trabalho, porque tem os seus técnicos zoosanitários que estão no terreno e sempre disponíveis para visitarem os animais em caso de doenças, mas considero que este tem falta de recursos humanos para trabalharem! Porque para o numero de criadores existente, não conseguem superar a demanda, para acudir todos! Temos também

criadores que estão mais clandestinos que o MAA não consegue dar vazão no controlo da sua saúde animal, por isso penso que falta muito para melhorar. A nível do abate existem operadores que fazem a venda da carne para hotéis, então ali o MAA faz a inspeção veterinária da carne.

INT - -- E relativamente á DS, esta é a entidade máxima de saúde publica da ilha, podendo atuar em toda a fileira da carne, desde a criação, abate e venda. Considera estarem a fazer atuação neste sentido?

ACSA9 - Não! Não tem feito nada. Durante esses longos anos que estou cá de serviço, não via a DS a trabalhar neste sentido. Somente em casos que tem como provar que a carne está deteriorada eles fazem a apreensão, mas outras atuações não! A DS também não tem pessoas capacitadas, que possam conhecer a carne, ver se a mesma é fresca, se está bom para o consumo. Temos algum conhecimento, baseado nas formações eu as outras autoridades do Estado partilham connosco, mas para dizer que temos conhecimento especifico nesta área, isso não temos!

INT - -- Mas a DS tem algum constrangimento que lhe impede de atuar nesta área?

ACSA9 - Acho que a DS desconhece se esta é a sua atribuição! E também esta não tem recursos humanos disponíveis, o que acaba por dificultar, porque a DS não tem pessoas qualificado para fazer este tipo de trabalho. Muitas vezes o Tecnico que vai fazer um trabalho no sector alimentar não está tão qualificado, mas é sempre o mesmo que está a fazer o trabalho porque não existem outros tão ou mais qualificados.

INT - -- temos a CMBV que é responsável por assegurar um matadouro, questão ligadas á segurança sanitária na comercialização da carne, como considera a sua atuação?

ACSA9 - Infelizmente considero a sua atuação negativa, uma vez que temos a CMBV está a construir um matadouro já há muito tempo e não consegue coloca-lo em funcionamento, dizendo muitas vezes que existem pessoas a viver ali, entre outros motivos. Temos na ilha um operador que construiu o seu próprio matadouro, mas, no entanto, não vejo a CMBV a fiscaliza-lo.

INT - -- E na questão da fiscalização na forma de venda da carne, tem sentido a CMBV a fazer este trabalho?

ACSA9 - A CMBV costuma fazer fiscalização neste sentido. No entanto a cadeia da carne tem uma fragilidade que é uma grande deficiência que é o transporte. Porque as carnes das grandes empresas são transportadas em carros refrigerados, no entanto, temos também as carnes que vem para a ilha no barco, que chegam na ilha todas a descongelar. A CMBV faz a fiscalização das carnes no momento do licenciamento ou renovação do alvará, ou quando vem uma entidade de fora como a ARFA e a IGAE é que os fiscais os acompanham nas atividades inspetivas aos estabelecimentos alimentares. Neste sentido fazem aquela fiscalização esporádica, sem essas entidades fica difícil porque tanto a CMBV, como a DS e MAA não têm nem material adequado para fazer este tipo de trabalho, não têm um termómetro sequer para o controlo de temperatura, quanto mais outros tipos de materiais. Este é um grande constrangimento tanto para a DS, bem como para a CMBV. É quando a ARFA vem fazer trabalhos na ilha é que trazem o seu material e que se aproveita para controlar as carnes.

INT - – E quanto a ARFA, esta tem competência na questão da comercialização das carnes, considera que a ARFA tem feito o seu papel?

ACSA9 - Bom, a ARFA não tem instalações fixas na ilha, quando vem fazer trabalhos aqui é apenas durante 1 semana, que normalmente é uma semana muito intensiva, porque quando vêm para a ilha e encontram muito trabalho para fazer, nem sempre esta consegue resolver tudo. E depois como faz visitas á ilha de 6 em 6 meses, acaba por encontrar os mesmos problemas. E muitas vezes acabam por fazer um bom trabalho só que não há seguimento, com a equipa toda reunida, porque a ARFA ausenta da ilha. A ARFA tem pegado muito nesta questão da carne, muitas vezes vão fazer inspeções aos talhos da ilha, solicitando-lhe o certificado sanitário da carne. No entanto estes operadores que são licenciados acabam muito por reclamar porque somente eles é que estão a ser controlados, que existem operadores de abate e comercialização clandestina que não estão a ser controlados.

INT - – E relativamente á IGAE, esta tem competência na questão da forma de comercialização da carne bem como no abate clandestino. Acha que esta tem feito o seu papel aqui na ilha?

ACSA9 - Bom, IGAE é um órgão competente que não trabalha com a DS, eles são autónomos. Trabalham somente com a CMBV no sentido de solicitar `esta para mostrar-lhes onde é que os estabelecimentos ficam localizados. Mas quando vêm para a ilha eles não dão a nenhuma entidade informação de nada, de qual será a sua ação no terreno. A IGAE raramente faz trabalho conjunto com a DS, uma vez que esta tem competência para encerramento de estabelecimento, para a sua reabertura, entre outras. Por isso eles não são um órgão que é ligado a DS, mas

realmente nós sentimos a falta da IGAE. Porque se eles nos comunicassem que vão fazer o trabalho na ilha de Boavista, talvez possamos ter alguma informação para partilhar com eles, no entanto a DS neste momento não tem nenhuma ligação com a IGAE.

INT -- ou seja, se tivesse que propor uma melhoria na atuação da IGAE, qual seria?

ACSA9 - ia ser no sentido de quando planificam fazer trabalhos na ilha de Boavista, que houvesse uma concertação prévia com a DS. E nós temos necessidade de trabalhar conjuntamente com a IGAE no terreno para que possamos ganhar a mais experiencia com base na atuação da IGAE, para partilharem qual é a melhor forma de atuar perante os operadores económicos.

INT - -- relativamente á cadeia da carne, quais são as melhorias que propunha?

ACSA9 - propunha que seja criado um grupo autónomo, com todas as autoridades competentes, com técnicos competentes para que estejam sempre presentes para estar a fiscalizar e sensibilizar os operadores económicos, dar-lhes a conhecer as leis existentes. Da parte da DS propunha que tivesse um enfermeiro somente para tratar das questões relacionadas com a saúde publica, porque carne deteriorada ou com falta de requisitos de segurança é uma questão de saúde publica.

INT - -- Agora relativamente á forma de criação de animal, forma de abate e comercialização tem alguma proposta de melhoria a fazer?

ACSA9 - Primeiramente temos que acabar com a situação que existe atualmente, como por exemplo os locais de criação de suínos é como uma lixeira, não sabemos o que é que estes porcos comem. Antigamente tinha a existência de uma pocilga municipal onde tinham condições para a higienização dos animais, entre outras condições, onde havia um controlo por parte da CMBV sob os cercos, que caso encontrasse um sujo mandava logo para limpar. Agora cada um está a construi o seu próprio cerco, onde não existe um controlo por parte da CMBV. A maioria dos animais alimenta-se na lixeira, como por exemplo há tempos houve caso de animais que faleceram, porque estiveram a beber uma água proveniente de uma pedreira. Penso que antigamente tinha melhores condições para a criação de suínos, antes tinha menos população, era mais fácil de controlar, agora temos uma cultura enraizada de criação de porcos em casa, vinda as pessoas da Ilha de Santiago que emigraram para esta ilha.

INT – Agradeço a participação!

Transcrição nº 3

Código do entrevistado: ACBV5

Entrevistador – INT

INT – Gostaria de conhecer a sua opinião da relativamente á segurança sanitária da carne, como considera a carne produzida em Cabo Verde, quanto à sua segurança sanitária?

ACBV5 - Há operadores que não fazem a inspeção da carne antes de coloca-la no mercado, portanto não se pode considerar esta carne segura, eu acho que as carnes devem ser inspecionadas antes de serem postas á venda ao publico! Se for para o consumo próprio, isto é da responsabilidade do consumidor, mas se for para venda ao publico estas devem ser inspecionadas! E a gente sabe que estas carnes muitas vezes não são inspecionadas...portanto a gente não pode dar uma garantia...o que não quer dizer que a carne não seja saudável, agora não se pode dar garantia de salubridade! Porque para dizer que uma carne é salubre, é aquela que foi inspecionada devidamente por um técnico competente! Agora, o facto da carne não ser inspecionada não quer dizer que automaticamente a carne não seja ...boa!...pode ter qualidade, essas coisas todas, no entanto pode haver casos da carne apresentar alguma patologia...portanto, pode ser um risco para o consumidor...eu é nessa perspetiva que vejo as coisas! E as carnes que são inspecionadas, essas já são carnes que se dá uma garantia de salubridade, apesar de que esses abates não são feitos em condições ideais! Ou seja, fazem em sítios que não se deve fazer, com pouca higiene...ou seja em locais conspurcados, com terra, que não são locais ideais para se fazer os abates!

INT – De uma forma geral, como é que caracteriza a fileira de produção da carne? Acho que já começou a falar das infraestruturas...como é que caracteriza as infraestruturas tanto de abate como da venda de carne?

ACBV5 - Bom...Hum! Aqui no caso da Boavista ...existe um matadouro municipal, que neste momento está fechado! Eu como um médico veterinário tenho pedido á CM para abrir o matadouro desde 2013, e até ao momento o matadouro continua fechado! Bom...eles alegam que estão a fazer obras no matadouro! Eu acho que 1 matadouro na Boavista é insuficiente! Deve haver um matadouro na zona Norte e outro na Zona Sul, ou seja o matadouro que temos as pessoas dizem que está mal localizado. Pode estar mal localizado, mas ele existe! É uma estrutura onde já foi investido dinheiro, já foi gasto dinheiro, mas ainda está la, está fechado, sem utilidade nenhuma! E no Norte, na Zona de João Galego, deve haver outro! Pelo menos

que haja nem se quer uma casa de abate, com o mínimo de higiene para se poder abater os animais e os produtores venderem a sua carne. Pois, na ilha de Boavista existe essa possibilidade de haver um circuito fechado, ou seja desde a criação, abate e venda, portanto os criadores de animais podem abater e vender a sua carne. ...os hotéis consomem muita carne importada. Eu acho que alguma carne nacional pode ser consumida nos hotéis, porque a carne nacional é uma carne de qualidade! Só que não tem essa estrutura montada para mostrar que é uma carne ...boa! ...Não há matadouro, não há inspeção! não há cadeia de frio, portanto tem que haver a cadeia de frio....não há cadeia de distribuição! Portanto aqui os criadores é que estão desorganizados...por isso é que se deve fazer esse tipo de trabalho! Agora em termos de infraestruturas é muito deficitário, para que essa cadeia funcione...aqui no caso da Boavista!

INT – E em relação as condições de venda da carne em termos de infraestruturas, higiene e conservação, como é que caracteriza?

ACBV5 - É também deficitária! Não um talho que existe no mercado que também não está a funcionar, está fechado! Este também não apresenta muitas condições para as pessoas venderem a carne...na minha ótica, as pessoas estão habituadas a venderem a carne da criação deles, e essa perspectiva tem que acabar, ou seja, essa forma de vender a carne tem que deixar de existir! Tem que haver um intermediário, para quem esses criadores vendam a carne, para depois estes venderem ao consumidor final. Ou seja, o criador não tem que se preocupar em vender a carne! A carne tem que ser vendida por pessoas com formação....é preciso saber fazer o carne da carne, a desmancha da carcaça, embalagem da carne...o criador tem que se preocupar em, vender o seu animal, para depois outras pessoas venderem a carne, isso porque? Porque não há infraestruturas para todas as pessoas venderem a sua carne. A pessoa que é encarregada de fazer o abate tem também ter formação para fazer o abate e todo o trabalho da carne, e quem faz isso é o talhante! Penso que caso seja o criador a vender a carne, este tem que ter formação para fazer esse trabalho! ...porque eles não têm formação para fazerem esse trabalho! E há falta de infraestruturas para fazer esse tipo de trabalho, falta de boas praticas de higiene.

INT – Atualmente se o talho está suspenso, como é que os criadores vendem a carne?

ACBV5 - vendem a carne no mercado...sem condições de frio...vendem na rua! Há pessoas a vender carne na rua sem inspeção, nem todas as pessoas pedem inspeção da carne. Há pessoas que vendem a carne em casa! E há outros que abatem e vendem diretamente para o hotel! Portanto tudo isso acontece!

INT – relativamente às entidades Competentes que devem atuar nesta área, nomeadamente o MAA, CM, DS, ARFA e IGAE. Relativamente ao MAA, considera ser eficaz a sua atuação, acha que o MAA está a fazer tudo para a garantia da segurança da carne ou podia fazer mais, dentro do seu âmbito de atuação?

ACBV5 - O MAA, pela lei, não tem competência para fechar nenhuma estrutura e nem para abrir. Quem tem competência para isso e para confiscar a carne é o MAA e a CM, para poder coimir as pessoas que não estão a cumprir a lei, agora o MAA deve trabalhar para que esta estrutura esteja a funcionar. Eu como médico veterinário tenho estado a insistir desde 2009 na abertura do matadouro e até agora ainda não abriram. Os médicos veterinários ou técnicos veterinários capacitados é que tem a competência para fazer a inspeção da carne. Porque há ilhas que os enfermeiros é que fazem inspeção da carne, no entanto não sei se essas pessoas têm formação suficiente para fazer a inspeção da carne. O MAA somente temos competência na parte da criação e na parte do abate, a partir daí o MAA já não atua. Já temos solicitado a Câmara Municipal há muito tempo para abrirem o matadouro e para que haja condições mínimas de higiene para que este funcionasse, ou seja tem que haver boas praticas no abate, boas praticas de higiene, para a carne não ser conspurcada, para não se abater os animais em sítios onde não se deve abater. O MAA não tem competência para autuar. Ou seja, que tem competência para autuar é o DS ou a CM, que até ao momento não se tem verificado isso...

INT – A DS tem competência na cadeia toda, desde a criação, abate e venda, considera que a DS tem estado a fazer o seu papel aqui na Boavista?

ACBV5 - que eu saiba não! Não tenho conhecimento disso.

INT – OK. E no caso a CM, tem competência para fiscalizar a venda da carne e tem competência para disponibilizar um matadouro, acha que a CM está a fazer o seu papel?

ACBV5 - Não! Não está a fazer! O papel da CM é proporcionar os infraestruturas aos operadores, e até ao momento não se verificou isso! Quer dizer, não está a fazer! Porque se estivesse a fazer, estava o matadouro aberto! Portanto não está a fazer!

INT – e a questão da venda da carne, a CM está a fiscalizar isso?

ACBV5 - Não também!

INT – Depois temos a ARFA e a IGAE. A ARFA tem competência na questão da venda da carne, acha que a ARFA está a fazer o seu papel aqui na Boavista?

ACBV5 - Não, não tenho conhecimento da ARFA estar a fazer o seu papel! E IGAE é igual, a mesma coisa!

INT – Pois, porque a IGAE também tem competência no abate clandestino.

ACBV5 - não tem feito também, porque os abates clandestinos estão a ocorrendo na mesma! Portanto a IGAE não tem feito o seu trabalho. Talvez se a IGAE tivesse atuado, se tivesse feito o seu trabalho, talvez a CM já teria aberto o matadouro! Portanto a IGAE também não está a desempenhar o seu papel!

INT – Portanto, quais são as melhorias que propunha a essas entidades, ARFA, IGAE, DS, CM?

ACBV5 - eu tinha feito uma proposta para o bom funcionamento do matadouro da Boavista, posso entregar o documento para você ver e tinha posto nesta proposta de haver uma concertação entre as entidades, ou seja, CM, DS, MAA, que são as 3 maiores entidades a nível local. Essas 3 entidades tinham que star em concertação para a questão os abates, distribuição e venda da carne. Isso iria funcionar da seguinte forma: o matadouro teria que ser aberto, a CM teria que disponibilizar funcionários para trabalharem no matadouro, ou seja, funcionários para a limpeza, abate, para a manutenção...se houvesse dinheiro, mandar instalar uma camara de frio para se conservar as carnes, como você sabe as carnes tem que descansar, as carnes não devem ser logo comercializadas logo no próprio dia! Portanto, poderiam descansar 1 dia e depois as carnes seriam entregues nos sítios de venda ou nos hotéis e também a policia para controlar os abates clandestinos, para impedir os abates clandestinos, porque nós não temos o IGAE sempre cá, portanto acho que a policia teria que ajudar, para por toda essa estrutura a funcionar para se impedir os abates clandestinos. A DS entraria no controlo da venda das carnes, visitar os talhos, o MAA entraria nas inspeções da carne, tem que garantir colaboradores capacitados para fazer as inspeções das carnes. Se estas 3 entidades funcionarem em sintonia, acho que é possível por isto a funcionar! E o MAA atuaria também na parte do criador, ou seja, na produção primaria! Ver as condições de criação, as condições de higiene na criação, ver se os criadores estão a fazer uma criação de forma adequada...isto tudo é trabalho do MAA. O trabalho da CM é ter as infraestruturas municipais adequadas para que isso tudo funcione, ter funcionários para a trabalhar nestas e a DS iria trabalhar na parte do controlo da carne e esporadicamente a ARFA e o IGAE iriam fazer o controle para a certificação se está tudo correto. Agora se as autoridades não trabalharem e cada uma não assumir as suas responsabilidades, isto nunca vai funcionar!

INT – Quais são as propostas de melhoria que propunha a ARFA e a IGAE?

ACBV5 - A ARFA vem cá normalmente para ações de formação, portanto tem mais este papel né?... ver se os locais são adequados ou não para a comercialização deste tipo de produto...esse seria o papel da ARFA, e o IGAE fazia o seu papel de controle, e tudo o que fosse clandestino o IGAE teria que autuar! A CM tem no seu código de postura que pode confiscar as carnes de abate clandestino, portanto poderia fazer o seu papel e a IGAE também atuaria no abate clandestino quando viesse à ilha!...porque o IGAE não está sempre cá, assim como a ARFA, como não vêm regularmente ...não estão cá sempre. Quando viessem á ilha, poderia ver se estas infraestruturas estão a funcionar bem, o local de abate e este tem que ter condições mínimas para se fazer o abate, portanto o local de abate não pode ser um qualquer sitio! Portanto se houver carnes á venda sem as condições mínimas estas carnes têm que ser confiscadas! Portanto, isto iria meter as coisas um bocado...encaminhadas! Isto iria dar garantias ao consumidor final, porque ele iria saber que está a comprar uma carne devidamente inspecionada...ou seja iria dar uma maior margem de confiança ao consumidor final, as iria também melhorar as condições de comercialização das carnes, ou seja todos os operadores iriam ficar quase que no mesmo patamar! Porque assim não teríamos somente os mesmos operadores, que têm algum conhecimento, a venderem para os hotéis, iríamos ter os outros todos criadores já a abaterem com regularidade para fornecerem aos hotéis. E se isso começasse a funcionar, iria trazer ....mais ...“equilíbrio comercial” entre todas as pessoas que trabalham com a criação e venda da carne, ou não seriam só os mais favorecidos, todos estariam favorecidos em termos de comercialização da carne. Por isso é que estava a dizer que eu não sou de acordo que sejam os criadores a venderem as carnes. A partir do momento que o animal entra no matadouro, isto já não é mais da responsabilidade do criador, ou seja teríamos pessoas capacitadas para abater os animais e vender as carnes não tem que ser o dono do animal a vender a carne...ás vendas eles andam a vender a carne nos carros, á temperatura ambiente, a ambular na rua e as autoridades não fazem nada!

INT- temos também outra questão que é a nível de constrangimentos, pelo que entendi o MAA tem constrangimentos a nível do matadouro, porque não tem matadouro para fazer a inspeção, não sei se tem mais constrangimentos?

ACBV5 - talvez falta de técnicos! É preciso mais técnicos habilitados, porque se está proposta de estrutura começar a funcionar, será preciso mais técnicos, portanto tem que se capacitar mais técnicos dentro do MAA para fazerem a inspeção das carnes...mais formação! E acho

que para esta Delegação do MAA há necessidade de mais contratação de técnicos, seria bom, para o sector da pecuária! Assim conseguir-se-ia cumprir mais com o trabalho que depois viriam sortir efeito futuramente! Somos só 2 no sector da pecuária a trabalhar e é pouco! Portanto pelo menos mais uma pessoa a trabalhar no sector da pecuária. Porque com esta proposta de estrutura a funcionar o volume de abate no matadouro irá aumentar, e será preciso um técnico fixo no matadouro o dia todo! O técnico capacitado não ter que ser obrigatoriamente do MAA, poderia ser da CM, porque a CM tem que ter um veterinário municipal! Mas as CM's não tem veterinários municipais! Se a CM tivesse um veterinário municipal, já poderia trabalhar com o MAA para fazerem esse tipo de trabalho!

Transcrição nº 4

Código do entrevistado: ACBV4

Entrevistador – INT

INT – Considera que a carne produzida em Boavista é segura para o consumo? Se oferece alguma segurança ao consumidor.

ACBV4 - Bom, apesar da carne produzida aqui não passar pelo processo do abate num matadouro, com a inspeção veterinária exigida, o que daria mais segurança ao produto, do meu ponto de vista pessoal, penso que a carne produzida em Boavista é segura.

INT – relativamente a cadeia de produção das carnes, desde a criação, abate e venda, como é que caracteriza?

ACBV4 - Quanto a criação de animais na Boavista temos uma parte de animais que são criados soltos, temos também animais que são criados em currais, onde nestes as condições são mínimas, mas que poderia ser melhor. Nesse sentido o MAA tem estado a fazer sensibilizações aos criadores para ver se estes proporcionam mais condições nos currais, porque estas são mínimas! Já na parte do abate, infelizmente o matadouro municipal ainda não está em funcionamento. Neste momento o edifício já se encontra construído, estamos a aguardar os equipamentos, para conseguirmos colocar o matadouro em funcionamento. Praticamente o abate é feito não nas melhores condições.

INT – Como é que caracteriza a forma de abate atual, qual é o cenário que nós temos?

ACBV4 - Relativamente ao abate de animais a nível familiar com a distribuição á população é pouco, no entanto já temos operadores que conseguem colocar a sua carne em 2 unidades hoteleiras. Nestes casos, existe uma intervenção do MAA, onde os espaços de abate desses operadores já têm as mínimas condições e que os veterinários deslocam com a solicitação prévia do operador para fazer a inspeção da carne.

INT – Temos as entidades que atuam na fileira da carne, como o MAA, DS, CM, ARFA e IGAE. Como caracteriza a sua atuação? Relativamente ao MAA, considera se eficaz a sua atuação, têm algum constrangimento que impede de fazer melhor o seu trabalho?

ACBV4 - Boavista é uma ilha que tem muita tradição de criação de animais. O MAA tem feito o trabalho possível, dentro do sector da pecuária temos um médico veterinário e um técnico veterinário, portanto talvez recursos humanos poderia ser um constrangimento do

MAA. Mas o MAA tem feito o seu trabalho, onde temos um plano semanal de assistência técnica aos criadores de animais na ilha da Boavista, de ressaltar dentro daquilo que é possível do ponto de vista humano...no entanto a tendência é de melhorar ainda mais essa atuação.

INT – E relativamente à DS, dentro das suas competências, considera que esta tem feito o seu papel?

ACBV4 - Relativamente á questão do local de abate, tenho duvidas se a DS tem feito o seu trabalho. Já na comercialização a DS faz parte da equipa de vistoria para o licenciamento dos estabelecimentos alimentares, mas isso é um ato pontual, feito mais no momento de abertura ou renovação da licença comercial ou quanto há denúncias.

INT – Mas a carne em Boavista é vendida somente em estabelecimentos licenciados?

ACBV4 - bom não questão de venda fora dos locais licenciados, para ser sincero, não tenho visto a presença da DS. Já nos estabelecimentos sim, através das vistorias que são feitas a nível de licenciamento. Já para dizer quanto o controlo do abate ou comercialização a nível clandestino não tenho visto a DS a atuar neste sentido.

INT – E relativamente CMBV?

ACBV4 - conjuntamente com a DS estes tem feitos vistorias somente no momento de abertura ou renovação da licença comercial, quanto há denúncias ou se não quanto técnicos da ARFA ou IGAE vem pontualmente para a Boavista para construírem conjuntamente a equipa de inspeção aos estabelecimentos alimentares. Cujas da qual o MAA também é convidado a fazer parte dessa equipa.

INT – Relativamente a ARFA, como considera a sua atuação?

ACBV4 - Bom, Boavista é uma ilha que tem mudado ultimamente, cada vez mais há mais comercio, pelo que considero que a presença dessas duas entidades, a ARFA e IGAE, poderia ser maior, ou seja, estarem mais presentes na ilha. Sei que tem a questão de recursos que exigem para estar presentes em todas as ilhas, porque são várias, mas, no entanto, considero que poderiam estar mais presentes. Por exemplo, a ultima vez que a ARFA esteve presente na ilha foi no mês de julho, pelo que já se passou quase 6 meses. As entidades ARFA e IGAE tem tido uma ou duas presenças no máximo por ano.

INT – Neste sentido, quais são as melhorias que propõe?

ACBV4 - Penso que poderiam ter um plano de deslocação para as ilhas, com mais frequência. Porque normalmente quando a ARFA vem para a Boavista eles encerram alguns estabelecimentos que estão não-conformes, solicitam para fazerem as correções das não-conformidades....acho que é uma forma mesma de estarem mais próximos das atividades na ilha, os operadores serão muito mais controlados.

INT – E como caracteriza a atuação da IGAE na Boavista, na cadeia da carne de sua competência? Por exemplo na questão de abate clandestino?

ACBV4 - tenho visto a IGAE a fazer inspeções mais nos estabelecimentos comerciais, mas na questão do abate clandestino, não tenho visto.

INT – Por ultimo gostaria de perguntar-lhe se tem alguma melhoria a propor na cadeia da carne, desde a criação, abate e comercialização?

ACBV4 - penso que na parte de evitar a criação dos animais na rua precisa de fazer melhorias, apesar do MAA já tem feito algum trabalho neste sentido. Temos que passar a ter uma criação de animais muito mais controla, controlando 1º o numero de efetivos, porque normalmente existem criadores que não sabem qual é o numero de animal que eles têm, porque estão á solta. Portanto a criação dos animais de uma forma encurralada e melhorar a sua alimentação, com a introdução de ração animal, que é um alimento que não tem muita cultura na ilha, seria uma proposta de melhoria. Atualmente os criadores estão a fornecer aos animais ração por causa no Plano de emergência da seca, onde o Governo, através do MAA, fornece ração aos criadores, não por outro lado não tem havido muita cultura neste sentido. Relativamente ao abate seria a abertura do matadouro o mais rapidamente possível e na parte da comercialização seria abertura do talho construído pela CM, mas que não foi aberto ainda. Os duas últimos aspetos permitiriam que se tenha um abate de animais e comercialização da carne em condições.

Obrigada pela participação!

Transcrição nº 5

Código do entrevistado: OEBV1

Entrevistador – INT

INT – considera que a carne proveniente da produção da Boavista é segura para consumo?

OEBV1 - sim, claro que acho que é seguro para o consumo, porque produtos locais sempre acho que são melhores do que os importados... “Terra a Terra”. Antigamente havia pocilgas onde as pessoas criavam os seus animais, mas depois mudei-me para este bairro e agora faço a criação de animais aqui mesmo e também o seu abate! As carnes de produção nacional são seguras porque os animais são criados á nossa vista, pelo que se tiver qualquer problema, não os abatemos. Antigamente, quando eu abatia um animal, tínhamos uma pessoa do MAA que fazia inspeções á carne, portanto tinha que esperar-lha para fazer inspeção á carne antes de vende-la ás pessoas. Mas depois as coisas vieram a ficar sem controlo, pelo que fomos “abandonados” e agora cada um faz o que quiser, cada um vem com a sua experiencia de fora e agora somos muitos a fazer o abate e venda sem inspeção veterinária! Mas também desde que estamos a abater e a vender carne aqui, sem inspeção veterinária, ninguém disse que chegamos a vender carne de má qualidade. Aqui quase todos os dias são abatidos animais, e praticamente são os criadores destes é que fazem o seu abate e comercialização. Atualmente o meu comercio de carnes diminuiu, uma vez que são muitas as pessoas a abater os animais para comercio.

INT – relativamente aos locais de criação de animais, de abate e comercialização, considera serem adequados?

OEBV1 -Praticamente adequado não está, acho que da forma que abatemos aos animais na rua sei que não é bom, portanto se houvesse um lugar para que toda a gente pudesse abater o seu animal e depois ter a inspeção veterinária seria melhor! Aqui o abate é feito no meio de terra abatida e enquanto operador não consigo ver estes aspectos, uma vez que tem o foco no abate e venda da carne, faço uma limpeza rápida no momento de comercialização e pronto. Porque para os operadores ganharem o seu dinheiro e fazerem as suas vidas preferem abater nestas condições e vender a carne rapidamente, sem que haja um controlo oficial. Eu tive que pavimentar o espaço beira da minha casa, onde faço o abate, depois penduro a carcaça e vendo a carne. Cada vez faço a higienização do espaço e acho que é mais económico fazermos a limpeza um local pavimentado do que em terra abatida. Na rua são abatidos quaisquer tipos de

animais para o consumo, e eu posso comprar carne neles, mas somente quando não tiver nenhuma outra carne que for proveniente do abate que eu fiz. Para eu comprar uma carne de um animal abatido na rua tenho que ver o espaço, se este estiver limpo, porque muitas vezes encontro animais a serem abatidos e a carne vendida um espaço onde tem fezes, e estas claro que não vou comprar!

INT – Tem algumas entidades de Estado que tem o dever de controlar a fileira da carne, como o MAA, que tem competência na criação de animais, abate e venda, acha que este tem feito o seu trabalho ou é preciso melhorar?

OEBV1 - Acho que poderia ter um veterinário do MAA para fazer a inspeção no abate, como era feito antigamente, que enquanto a inspeção não for feita não poderíamos vender a carne. Isto é importante porque enquanto operador no sector da carne comercializo a carne mas também a consumo, e portanto se esta não estiver bem irá prejudicar a minha saúde também!

INT – e relativamente á DS, que também tem competência na criação, abate e venda da carne, tem visto ela a fazer o seu trabalho?

OEBV1 - Não, isto não existe! Aqui na Boavista não temos atuação da DS neste sentido.

INT – e quanto a IGAE? Tem visto a fazer o seu trabalho?

OEBV1 -IGAE não, por acaso ouvi disser que estes dias estão a fazer inspeções nos estabelecimentos comercias, mas a mim ninguém chegou. A única pessoa que chegou a mim para me aconselhar é o veterinário do MAA que disse para isolar o meu espaço de abate de animais, porque se passar algum carro no momento de abate ou venda que irá contaminar a carne com a poeira que faz. Eu também achei isso muito bom, porque é bom para mim, para o meu filho e também para a pessoa que consome a minha carne.

INT – E já ouviu falar da ARFA, esta tem feito algum trabalho no sentido de verificar a comercialização das carnes?

OEBV1 - sim, ouvi sobre a ARFA num programa de televisão, mas aqui no meu espaço esta nunca veio.

INT - E quanto á CMBV no âmbito as suas atribuições de fiscalização da venda das carnes, tem sentido esta a fazer o seu trabalho?

OEBV1 - não, a nível da carne não!

INT – Então se tivesse que propor alguma melhoria na fileira da carne, quais é que propunha?

OEBV1 - Gostaria que fosse como na cidade da Praia por exemplo, porque quando eu vivia na Praia nós levávamos os animais ao matadouro para abate, mesmo que pagássemos a taxa, mas estaria bom. Porque eu digo que eu for comprar uma carne mais barata, mas que não estiver boa, estou a colocar em risco a minha vida e a dos meus filhos! E saúde custa mais caro do que o lucro que posso obter com a venda da carne! Então por isso eu gostaria que tivesse um local autorizado para fazer o abate da carne, com inspeção veterinária, para que possa abater o meu animais, e depois se quisesse poderia vir com a carne para vender na minha casa! Porque eu tenho uma ideia de arranjar este espaço junto á minha casa para fazer um talho!

INT – Então na Boavista não existe nenhum lugar autorizado para o abate de animais?

OEBV1 - Não! Eu faço o abate de animais em casa porque não existe outro lugar! Antes abatíamos os animais perto do mar, mas disseram que não podemos abater ali, portanto vim para aqui! Limpo este espaço, coloco lixo no contentor, já coloquei pavimento no espaço, é aqui que faço o meu trabalho.

INT – Então a Sra. Está a sugerir que houvesse um matadouro?!

OEBV1 - se tivesse era bom!! Seria bom pra mim, para os meus filhos, para todas as mães e para todos que vêm com o seu dinheiro para comprarem a carne!! Para vendermos algo de bom!

INT- e quanto ás entidades do Estado, DS, CMBV, MAA, ARFA e IGAE o que a Sra. Diria para eles de forma a melhorarem o seu trabalho?

OEBV1 - gostaria que todas as entidades referiste aqui, se tivesse uma maneira de colocar a nós que estamos fora da linha, na linha! ...era muito bom! Pra nós todos! Para mim, porque estaria a vender um alimento de saúde, com a ajuda da inspeção veterinária! ...porque para uma pessoa comprar uma coisa que não está bem, para ir comer com os seus filhos, penso que não está certo! Gostaria que houvesse um lugar adequado, com segurança, que mesmo que eu pagasse uma taxa para isto, isso iriam refletir no preço da carne vendida ao consumidor! Porque não é bom um consumidor ir pagar do seu dinheiro para comprar algo de mau em mim!

Transcrição nº 6

Código do entrevistado: OEBV3

Entrevistador – INT

INT – Considera que a carne vendida ao consumidor, que é produzida na ilha de Boa vista tem alguma segurança? Se carne transmite alguma confiança para o consumo das pessoas?

OEBV3 -Acho que na Boavista não são alimentados com nenhum alimento mau que possa tornar a carne insegura.

INT – Todas as carnes produzidas na Boavista são inspecionadas?

OEBV3 -Bom, posso garantir que as carnes produzidas aqui na zona norte de Boavista são inspecionadas. No entanto acontece que posso vender uma vaca para outra pessoa e essa fazer o seu abate sem inspeção veterinária. Por exemplo existem muitas pessoas num determinado bairro (o participante cita o nome do Bairro), que muitas das pessoas abates os seus animais sem inspeção da carne. Nós aqui da zona Norte de Boavista sempre que vamos abater um animal dirigimos ao MAA solicitando para que o veterinário venha inspecionar a carne. No entanto no centro da cidade, existem muitas pessoas que abatem e não sei se elas fazem a inspeção da carne. Por isso não lhe posso dizer que todas as carnes são inspecionadas na Boavista, porque é mais na Zona Norte é que inspecionamos a carne. Pois isso posso garantir que na zona norte da Boavista a carne tem alguma segurança, mas na cidade não posso garantir. Existem muitas pessoas que preferem abater um animal sem a inspeção, mas no entanto, não sabem que responsabilidade que eles têm!

INT – Relativamente a forma de criação de animal, forma de abate e comercialização, como isto é feito em Boavista?

OEBV3 -Bom agora a criação vai passar a ser dentro do cerco, porque o tempo das chuvas já acabou, já não há pasto, agora temos que colocar os animais no cerco para fazer a sua alimentação com ração, mas, no entanto, esta está escassa na ilha de Boavista e também somente quem tem dinheiro é que pode comprar.

INT – Como considera as infraestruturas do abate, como é feito o abate aqui em Boavista?

OEBV3 -Bom, eu tenho aquele piso lá em cima, que costumo realizar o abate dos animais....  
(Áudio ilegível).

INT – E as outras pessoas como é que costumam abater os animais, em que condições?

OEBV3 -Cada localidade tem as suas condições, mas normalmente penso que se uma pessoa quiser abater um animal deve evitar de abate-lo na rua.

INT – como é feito o abate de animais em Boavista? Costuma levar ao matadouro, como é que é?

OEBV3 - Ohhh...matadouro ainda não vi ninguém a levar os seus animais! Cada qual faz o abate na sua zona, em qualquer lugar que achar justo, que ele possa fazer o abate. Na zona norte da Boavista não tem matadouro, existe um no Rabil mas acho que nunca foi utilizado! Conheço um italino que construiu o seu próprio matadouro onde faz o abate dos seus animais, tem um instrumento para abater os animais, este fica na zona do Rabil.

INT – E relativamente a questão da venda da carne, considera esta ser correcta....como é feita a comercialização da carne em Boavista?

OEBV3 -nós quando abatemos um animais colocamos a vender num supermercado da cidade, antes havia um lugar próprio para a venda da carne (talho municipal), só que a CMBV decidiu em fechá-lo, mas também aquele lugar não estava adequado! Nós precisamos de um bom lugar para colocar a nossa carne á venda, mas hoje em dia não existe nenhum lugar para vender a carne. Existe o mercado municipal, mas também não tem condições, corremos o risco de aleijarmos uma pessoa, porque as bancadas não são apropriadas para aquilo, são bancadas de cimento, as tabuas de corte não têm qualidade para cortar a carne.

INT – temos algumas entidades do Estado que devem atuar na cadeia da carne. Temos o MAA que tem a competência na criação de animal, fazer a inspeção durante o abate e venda, tem apoio do MAA neste sentido?

OEBV3 -....(áudio impercetível) ... antes tínhamos mais apoio do MAA em fornecer-nos ração para alimentação dos animais, no entanto estes tempo, só porque a Praia (ilha de Santiago) deu um pingo de chuva, estão a pensar que a seca já passou em Cabo Verde inteiro. Só que a seca não passou. Mesmo na Praia existem zonas com seca! Daqui a nada passamos a importar animais vivos para vir para C. Verde, porque com esta seca os animais estão a acabar.

INT – Depois temos a DS, que deve atuar também na cadeia toda, tem sentido a DS a fazer este tipo de trabalho?

OEBV3 -Bom a DS .....não tenho visto-a há muito tempo. Porque penso que se a DS estivesse a trabalhar no terreno, os locais onde são vendidas aquelas carnes não boas, a DS iria passar ali e proibir ...não vou dizer nomes, mas tenho visto carnes penduradas na rua assim (apontou para um tronco de árvore) e têm pessoas que as compram...eu sinto falta de apetite quando penso nestes tipos de carne. A DS não anda nesta área, não dá vazão!

INT – Temos também a CMBV que é responsável por assegurar um matadouro de qualidade, fiscalizar a forma de venda das carnes, tem visto a CMBV a trabalhar neste sentido?

OEBV3 -Ah, CMBV está a dormir há muito tempo! Porque disseram que esta tem uns fiscais, se eu for vender no mercado municipal, se quiser posso vende-la na rua, á porta do mercado e não há nenhum fiscal para controlar isto. Agora vamos dizer que a CMBV está a trabalhar? A CMBV está é a dormir! Porque se quiser ir vender uma carne, posso vendê-la na rua, junto ao mercado!

INT – Depois temos também outras entidades, como a ARFA. Já ouviu falar em ARFA?

OEBV3 -sim, já ouvi falar sim.

INT – Tem visto a ARFA a fazer o trabalho de controlar a forma de venda da carne?

OEBV3 -Bom eu tenho visto a ARFA mais pouco, porque estou mais é no campo, se tiver uma carne para vender, mando a minha companheira para vender. Já ouvi falar na ARFA mas não posso responder sobre a sua atuação, porque estou por fora do assunto.

INT - Temos também a IGAE, esta deve verificar a questão do abate clandestino, a forma de venda das carnes, acha que esta tem feito o seu trabalho?

OEBV3 -eu não tenho estar a ver a IGAE a atuar nisto, se estiver eu não sei, porque não tenho estado a vê-la a trabalhar neste sentido.

INT – Se tivesse que propor alguma melhoria, por exemplo para MAA, CMBV, DS, ARFA, IGAE, o que propunha, para que telhássemos uma carne de mais qualidade? Por exemplo ao MAA o que propunha?

OEBV3 -Gostaria de ter mais apoio do MAA para a alimentação animal, porque se não tivermos esse apoio, numa ilha como a Boavista, o gado vai acabar!

INT – E quanto a DS, CMBV, ARFA, IGAE, tem alguma proposta de melhoria a fazer?

OEBV3 - ....eu sou de acordo que tivéssemos um lugar de venda da carne adequado. Porque se tivéssemos uma carne de qualidade, ao coloca-la num espaço sem qualidade esta fica comprometida. Muitas vezes as carnes são vendidas por cima de uma toalha, no meio da rua com vento e moscas a sentarem nesta..., mas infelizmente na Boavista não temos condições adequadas para a venda da carne...mas autoridades da ilha, não preciso dizer porque elas já sabem disso!

INT – O que Sr. gostaria de ter, para poder vender uma carne com segurança?

OEBV3 -quando abatemos uma vaca e chegamos na cidade para vende-la não temos um lugar para colocar a carcaça, portanto a criação de um talho municipal por parte da CMBV é um dever desta! Porque se não tivermos um talho, a pessoa com a sua pobreza, faz a venda da carne aonde der! Sim, aonde der! Devem proibir a venda da carne fora do talho municipal, por exemplo eu vou ao talho vender a minha carne e outra pessoa saí por aí de porta em porta a vender a sua carne e eu fico aqui com a minha! Mas tem fiscais, fiscais são pra todos! Eu acho que eles não trabalham! Se estivessem a fazer o seu trabalho isso não iria acontecer! Se existe essa exigência de não vender carne na rua, quando verem uma pessoa a fazer isso chegavam e multavam-na...mas isso é a nossa Terra!...não é preciso nem mais comentários! O dizer ou não dizer é a mesma coisa! As melhorias não são fáceis, numa terra pobre, todo o mundo pensa pra melhor, mas...

INT – entendo.... Obrigada!

Transcrição nº 7

Código do entrevistado: OEBV2

Entrevistador – INT

INT – tenho um conjunto de perguntas para lhe fazer, sendo a 1ª questão relacionada com a segurança da carne. Considera que a carne produzida em Boavista é segura para o consumo? Todas as carnes, de uma forma geral.

OEBV2 - antigamente havia carnes seguras, mas hoje já não existe! Agora temos pessoas que rouparam os animais, depois vão abate-los escondidamente no meio de todo tipo de lixo, (áudio impercetível)...eu para abater um animal tem que ser um local limpo, local asseado, eu tenho um espaço que eu faço o abate de animais, que está tudo preparado, com pavimento acabado, mesa com toalha de plástico estendida para que possa colocar as carnes para inspeção veterinária, os fígados eu coloco separadamente, depois enumero cada fígado, porque quando vierem fazer a inspeção, para que tudo esteja organizado. Agora, temos pessoas que estão a vender carne agora, a maioria é carne de animais roubados., pelo que não oferece segurança. Acho que todas as carnes devem ser inspecionadas antes de entrar no mercado. Se não for inspecionado não podemos combater roubo, carne de abate clandestino ou carnes contaminadas. Ainda hoje tive um contacto com um policia para lhe reportar a situação sobre o roubo de animais, já tive contactos com o MAA, CMBV, para reporta-lhes a situação e dizer-lhe se as carnes fornem vendidas sem inspeção, não teremos carne de qualidade. Carne nós temos, mesmo com seca, nós temos carne suficiente para vender na Boavista. (áudio impercetível).

INT – Pelo que esteve a dizer, antigamente a carne tinha maior qualidade (interrupção INT)

OEBV2 - sim, a carne não tem qualidade por causa dos animais que andam a roubar e a vender a carne a 400 – 600\$ enquanto que eu vou fazer a inspeção e vender a minha carne em hotéis a 800-900\$

INT – Como caracteriza a criação de animais na Boavista?

OEBV2 - eu faço a minha criação de animais de uma forma solta, depois eu pego numa raça~, agua e eu levo-lhe no campo, porque se eu cria-los fechados há risco de pessoas virem roubar-me aos animais. Mas mesmo os que estão soltos também eles roubam, mas menos, agora os

que estão cercados eles roubam mais, chegam num cerco e apanham 4 ou 5 animais numa noite só, já houve casos disso.

INT – E relativamente ao abate, como caracteriza-o?

OEBV2 - no meu caso, quando eu abato um animais tomo cuidados para que este não fique com nenhum pelo, tenho que pendurar a carcaça, porque no chão vai apanhar micróbios.

INT – E relativamente ao espaço de abate em si?

OEBV2 - espaço de abate é em minha casa, eu preparei um espaço onde faço a lavagem do mesmo com detergente e “lixívia” sempre quando vou fazer um abate.

INT – Mas porque é que o Sr. não leva os animais para fazer o abate no matadouro?

OEBV2 - Opá... nós temos falta de um matadouro, mas é no norte da Boavista! O matadouro da Boavista nem sequer o conheço. Este teve muitos anos fechados ....no entanto, levar um animal do Norte da Boavista para ir abate-lo no Rabil, não justifica! No Norte temos mais animais, nós temos falta de um matadouro aqui...mas no Norte não vão construir um matadouro porque o Norte é discriminado por toda a gente.

INT – O Sr. disse que faz a venda de carne para os hotéis, no entanto, se não estivesse a fazer esta comercialização de carnes para os hotéis, onde é que iria vender a sua carne?

OEBV2 - Já tenho alguns anos que entrego as carnes é no hotel, mas antes eu tinha os meus clientes, onde eu fazia o abate na minha casa, com todo o asseio, os meus clientes encomendavam-me para o dia tal, “x” quilos de carne, quando eu tinha vários pedidos que se justificava para eu abetr 2 ou 3 animais, fazia o abate e iria entregar-lhes. Colocava as carnes em sacos de plástico...por exemplo agora quando eu for vender a carne em hotéis estes me dão uns sacos de plástico, porque todas as carnes têm ser vendidas no seu saco de plástico e refrigeradas! Quando vendo aos hotéis coloco gelo nas carnes, para serem entregues ao Hotel.

INT – A nível de Boavista, existe outro local (infraestrutura) para a venda da carne, sem ser em hotéis?

OEBV2 - sim, temos, temos restaurantes. (interrupção INT)

INT – Para venderem diretamente aos restaurantes?

OEBV2 - sim, mas nós que somos proprietários do animal eles não querem comprar carnes em nós, preferem comprar naquelas pessoas que roubam os animais, para poderem comprar a carne

mais barata. Por isso os nossos restaurantes não estão a colaborar connosco, enquanto proprietários de animais. Todos os proprietários estão a fazer a mesma queixa, porque estamos a ficar com o nosso produto, temos que alimentar os nossos animais nesse período de seca, para depois vir-nos roubar os animais.

INT – Então o Sr. quer dizer que muitos restaurantes preferem comprar carne que não foi controlada?

OEBV2 - aqui na zona do Norte não conheço nenhum restaurante que compra carne inspecionada! Sou somente eu na zona do Norte que faz a inspeção da carne, ainda mais tenho que pagar o MAA para virem inspecionar a minha carne, porque eles não vêm de graça. Quando tenho uma encomenda de um hotel, tenho que contactar antes o MAA para saber da sua disponibilidade de virem fazer a inspeção da carne, porque se não tiverem disponibilidade não posso abater os animais.

INT – Mas porque é que prefere inspecionar a carne, sabendo que tem que pagar o MAA?

OEBV2 - porque eu quero colocar no mercado um produto de qualidade! Porque eu já tenho tantos anos a entregar carnes em hotéis, se eu não tivesse um produto de qualidade, eles não iriam chamar-me para este tipo de serviço! Temos que fazer pressão aos colegas para que inspecionem a carne, para que posarmos ter um produto de qualidade na Boavista.

INT – Temos algumas entidades do Governo que tem que trabalhar na fileira da carne para que esta tenha qualidade. (interrupção ENT)

OEBV2 - eles não estão a fazer nada!!!

INT – Por exemplo, o caso do MAA (interrupção ENT)

OEBV2 - já disse a Sra. todas elas juntas não estão a fazer nada. Eu não tenho apoio de nada ...já temos um mês e tal a querer mudar os meus animais de uma zona para outra, uma vez que naquela tenho mais garantia ...aquela zona não tem água, o MAA tem que abrir um poço, mas ainda estou á espera do MAA.

INT – e relativamente á DS, esta tem que verificar as condições de abate, se tem higiene, questões de conservação da carne, mesmo na criação, tem visto a DS a fazer o seu trabalho?

OEBV2 - não, nada! Todas as entidades são iguais! Eu não tenho medo de dizer! A Sra. escolher mesmo uma boa pessoa para fazer a entrevista. Eu não tenho medo deles, eu sinto o que eu vivo na pele todos os dias!

INT – Temos a CMBV também, que é responsável pelo matadouro, (interrupção INT)

OEBV2 - todas elas são iguais Sra.! eu tenho estado a tentar falar com o Vereador, não tem ninguém que me atende o telefone!

INT – E ARFA E IGAE, o Sr. conhece?

OEBV2 - já ouvi falar nelas, mas elas também são a mesma coisa! Nós os operadores precisamos ajuda é no campo, deixa me dizer, nós nem a presença da comunicação social no Norte não temos, tem uma jornalista na Boavista, mas ela chegar a nós, perguntar-nos quais são os nossos problemas, vou abrir a boca e conta-la dos problemas...porque já tem 2 anos e tal que um colega nosso desta área teve os muitos dos seus animais mortos por ataque de um cão é que ela chegou até ele para saber o que se passava! Desta data para cá nunca mais tivemos a presença dela. ...portanto comunicação social no Norte nós não temos! Temos uma jornalista que trabalha para a RCV, que mora aqui no Norte, mesmo ao pé da minha casa, mas ela nunca veio até nós, enquanto proprietários de gado para perguntar-nos quais são os problemas que nós temos...para que eu possa abrir a boca e dizer-la o que está a acontecer. Porque quem quer saber sobre os problemas de criação de animais tem que vir saber aqui no Norte. Aqui temos problemas de cães vadios, cães domésticos, roubos... Nós não temos a presença nem da CMBV, nem da DS, e nem ninguém do Governo para chegar a nós e perguntar-nos quais são os nossos problemas!

INT – Se tivesse que propor alguma melhoria por parte da CMBV, o que recomendaria a esta?

OEBV2 - Diria a ela que estamos a precisar de um matadouro, ou pelo menos uma casa de abate aqui na zona do João Galego, precisamos de fiscalização das carnes que são vendidas no mercado e que são vendidas de uma forma clandestina, para colocarem fiscais, para que nos ajudem a combater esta má pratica! Precisamos também que a CMBV nos ajude a combater os cães que estão á volta e que vão atacar os nossos animais!

INT- temos também a DS, quais são as melhorias que propunha a esta....segundo o que me disse gostaria que as autoridades estivessem mais presentes...

OEBV2 - Claro que sim! Claro que sim!

INT – mas presentes em que sentido?

ENT - ...Bom eu não preciso que me deem ração ou palha para a alimentação animal, mas aqueles que são os meus direitos que eles sejam garantidos! Que me os garantam!

INT – E relativamente ás questões de venda da carne, forma de abate, o Sr. referiu que tem carne á venda de animais que são roubados e abatidos de qualquer forma, então quais são as melhorias que poderia propor neste sistema, desde a criação, abate, venda, o que propunha? ...para si qual seria a situação ideal...se pudesse melhorar, quais seriam as recomendações de melhoria que propunha?

OEBV2 - recomendava o seguinte: primeiro uma casa de abate, segundo...quem fosse apanhado a vender carnes clandestinas, para que possa apreender estas carnes e tomar medidas! Levar-lhes á justiça! Uma coisa que acontece muito é também a comercialização de carnes em viaturas.

INT – Portanto, relativamente á forma de venda da carne, você tem alguma proposta de melhoria? Por exemplo, onde é que fazem a comercialização das carnes atualmente? Se precisar de comprar carne, onde é que vou encontrar?

OEBV2 - podes comprar em mi, através da encomenda, dizendo que quer 4 ou 5 caprinos, eu irei contactar o MAA e eles vem inspecionar a carne e irei vende-lha a si! Eu gostaria que todos fizessem algo semelhante (inspeção veterinária) e tudo limpo, porque se continuar assim, a qualquer hora na Boavista pode vir a ter uma intoxicação alimentar!

INT - No entanto, quais são as melhorias que propunha na venda da carne, as restantes pessoas como é que fazem a venda da carne? Quais são as melhorias que propunha?

OEBV2 - Propunha que as autoridades tomassem medidas para que façam assim como estou a fazer. ...portanto mais fiscalização!

INT - Relativamente a constrangimentos pelo que entendi tem a questão de mais apoio na criação (interrupção INT)

OEBV2 - não é somente isso...tem a questão da falta de matadouro, os vários cães que estão aqui a acabar com os animais, as autoridades têm que tomar medidas...se continuar assim...as cabras na Boavista estão em vias de extinção! em vias de extinção!...mais dias eles terão que proteger as cabras assim como estão a proteger as tartarugas contra extinção!

Transcrição nº 8

Código do entrevistado: ENTFG7

Entrevistador – INT

INT – A carne produzida em S. Felipe, considera que é segura do ponto de vista sanitário?

ENTFG7 - Do meu ponto de vista penso que é seguro, porque sempre nós, enquanto autoridade competente, estamos presentes aqui para fazer inspeção antes da carne sair do matadouro.

INT – Estou a fazer esta pergunta de uma forma geral, considera que todas as carnes são seguras, todas são abatidas no matadouro?

ENTFG7 - nos animais que vêm para o matadouro faz-se a inspeção. No entanto existem abates fora do matadouro, onde a carne não é inspecionada, mas isso temos que ver uma forma de falar com o Diretor para proibir esta prática.

INT – Então, de uma forma geral, considera que as carnes dispostas ao consumidor são seguras?

ENTFG7 - considero que as carnes provenientes do matadouro que os comerciantes vendem são seguras, porque vão com um documento a mostrar a inspeção médica. No entanto aquelas que são abatidas fora do matadouro não são seguras, porque não há uma inspeção médica. Não sabemos se o animal tinha alguma doença, como por exemplo dizem que a vaca tem doenças como o homem, tuberculose...em fim.

INT – Certo, e de uma forma geral como é que considera o matadouro, este tem condições para fazer o abate?

ENTFG7 - Mínimas ele tem! Mas para dizer que este tem condições de abate, como está a ver, este não tem condições! Mesmo os açougueiros reclamam todos os dias por causa destas condições. Higiene tem! Porque todos os dias o matadouro é limpo, no entanto instalações adequadas não tem. É em cima desses troncos é que são cortadas as carnes... temos problemas a nível de estruturas, aqui neste espaço por exemplo, não temos casa de banho, quando nós precisamos de lavar as mãos não temos casa de banho. O que nós temos são baldes, colocamos água no balde e lavamos as mãos.

INT – Relativamente á forma de venda da carne em S. Felipe, considera que é feita de uma forma segura? Como é a forma de comercialização de carnes aqui nesta cidade?

ENTFG7 - Tem comerciantes que saem com a carne do matadouro e vão vende-la no mercado, no entanto há outros que vão vende-la diretamente aos restaurantes ou a um talho privado, sob a forma de encomenda. Existem outros que recebem encomendas da cidade da Praia.

INT – Como é feito o transporte de carnes para a cidade da Praia?

ENTFG7 - eles levam-nas num carro, com temperatura ambiente, sem refrigeração.

INT – Em S. Felipe onde é que costumam comercializar as carnes então? Como disse, no mercado, talho particular e mais?

ENTFG7 - também nas ruas. Colocam as carnes numa banheira em cima da cabeça e saem a andar para fazer a sua venda. Eu acho que uma carne que já tiver apanhado muito sol não é boa, esta deve ser conservada melhor! Considero que a forma de venda da carne em recipientes colocados em cima da cabeça das pessoas precisa de melhorar!

INT – Relativamente às entidades que devem fazer o controlo da cadeia da carne, temos o MAA, acha que este está bem a fazer o seu trabalho? Este tem competências na cadeia todas.

ENTFG7 - bom eu posso dizer que a nível de inspeção das carnes, todos os dias está o técnico do MAA para fazer a inspeção às carnes, sempre, sempre!

INT- Mas quando a pessoa adoece ou toma férias... são quantas pessoas do MAA a fazer este tipo de trabalho?

ENTFG7 - só uma! Sempre este está cá para fazer inspeções, como por exemplo houve uns tempos que um porco que não estava bem, quando eles fizeram o seu abate, o inspetor mandou enterrar o animal.

INT – E quanto á DS, tem visto a fazer o seu trabalho neste sentido?

ENTFG7 - Vieram cá somente uma vez, um agente sanitário que veio ver a questão da água, por causa dos mosquitos e depois foi se embora.

INT – Mas relativamente á questão da carne, questões do abate, conservação da carne, vieram fazer um trabalho neste sentido?

ENTFG7 - Neste sentido nunca veio.

INT – OK. E da parte da CMSF, porque está também é responsável para dar locais de criação municipais adequados, responsável por garantir um matadouro com condições adequadas, e

mesmo o controlo da forma de venda da carne, venda ambulante da carne, acha que esta está a fazer o seu papel ou poderia fazer melhor?

ENTFG7 - poderia fazer melhor! Isto porque poderia ter um espaço para carne, que quando as pessoas fazem o abate, ao diretamente vender a sua carne, com todos as condições de refrigeração. Porque neste momento o mercado não tem camaras de frio para a conservação da carne. A carne sai do matadouro feita inspeção, no entanto quando chega ao mercado fica mal exposto, como por exemplo vejo comerciantes a colocarem a carne em cima da bancada e a se ausentarem depois, com as moscas ali e tudo mais.

INT – E relativamente á questão da venda ambulante da carne, a CMSF está a fazer o seu trabalho?

ENTFG7 - eu acho que a CMSF está a fazer o seu trabalho, no entanto neste momento enquanto o mercado municipal está em obras, os comerciantes estão num espaço provisório, mas sem nenhuma condição.

INT – E quanto a ARFA e IGAE, acha que estão a fazer o seu trabalho?

ENTFG7 - aqui ainda não vieram!

INT – se tivesse que propor melhorias para alguma dessas entidades, quanto á sua forma de atuação, o que propunha?

ENTFG7 - Gostaria que viessem visitar os espaços ligados á carne mais vezes, caso for possível de impedir as pessoas de fazer o abate clandestino, então para que façam o seu trabalho, porque isto é uma questão de saúde publica! Porque muitas vezes vemos espaços que não tem condições a servir de abate dos animais, onde as pessoas vão comprar carne, eu acho que deveria fazer uma inspeção, como se diz “inspeção na linha!”... “sem fechar os olhos”

INT – Tem algum constrangimento, para realizar o seu trabalho enquanto colaborador desta AC?

ENTFG7 - o meu trabalho aqui é cobrar a taxa de abate dos animais, ver quais são as necessidades do matadouro para reportar aos superiores, como por exemplo, ontem eu chamei para comunicar que o espaço do matadouro não tem condições...que não tem redes, e que as moscas estão a entrar, atrás do matadouro tem uma ribeira onde as pessoas fazem necessidades

por ali, depois estas mesmas moscas que estão nas fezes podem ir sentar nas carnes, não é correto.

INT – Quais as melhorias que propõe para a cadeia da carne?

ENTFG7 - melhoria vai no sentido de arranjam um espaço de frio para colocarem as carnes, como nos talhos privados, nestes eu vejo as carnes bem conservadas. Fazerem a manutenção do matadouro, para termos uma instalação sanitária. Controlar o abate clandestino, para que não venha trazer ao consumidor problemas de saúde. Para a venda ambulante propunha um maior controlo das entidades, como por exemplo há tempos, as vendedeiras que fizeram venda fora do mercado receberam coimas.

INT – E no mercado sempre conseguir controlar as vendedeiras, para que fizesse a venda sempre dentro do mercado?

ENTFG7 - As vendedeiras do talho do mercado nunca venderam carnes fora deste! No entanto, no mercado é também preciso ter condições! Este tem moscas e muito mais. Um dia encontrei-me com o antigo Delegado de Saúde e disse-lhe se é possível que eles viessem fazer uma inspeção no talho do mercado, para as questões de peixe e carne. Propunha as vendedeiras que a comercialização das carnes e do pescado fosse feito em separado. E que cada uma tenha um asseio necessário e que controle o seu espaço de venda das carnes.

Transcrição nº 9

Código do entrevistado: ACFG6 Entrevistador – INT

INT – Acha que a carne produzida em S. Felipe é segura?

ACFG6 - É seguro, embora tenha alguns riscos também. Se tiver higiene é seguro, mas se não tiver higiene não é segura. Desta forma posso concluir que a carne produzida em S. Felipe não é segura porque tem falta de higiene, mas no abate do que na venda. Na venda nem tanto porque eles colocam em sacos a vender, embora esteja á exposição das moscas

INT- E relativamente a forma de criação dos animais, considera ser adequada?

ACFG6 - sim, esta é feita de uma forma segura. Penso que o problema está mais na questão do matadouro.

INT – Temos autoridades competentes que atuam na fileira da carne, nomeadamente o MAA, DS, CM, ARFA e IGAE. Como considera a sua atuação? Como por exemplo, quanto ao MAA?

ACFG6 - Eu acho que é a Delegacia de Saúde que devia ter mais rigor, principalmente nas questões de higiene no abate.

INT – Tem estado a ver a DS a fazer a sua atuação no terreno?

ACFG6 - Não. No entanto a CMSF tem um protocolo com o MAA, onde um técnico veterinário vai fazer a inspeção no abate.

INT – Considera que o MAA tem estado a fazer o seu trabalho?

ACFG6 - sim, o MAA tem estado a fazer o seu papel.

INT – E relativamente á IGAE e a ARFA, que têm competência na questão da venda das carnes, a IGAE também tem competência no abate clandestino, acha que estas tem cumprido o seu dever? Ou poderia melhorar?

ACFG6 - IGAE não tenho visto a fazer o seu trabalho. E quanto á ARFA por enquanto é hoje que estou a ver a senhora aqui! Do meu ponto de vista.

INT – Se tivesse que propor alguma melhoria para a fileira da carne, desde a criação. Abate e venda, o que propunha?

ACFG6 - mais é no abate, porque se controlarmos o abate, já a venda iria ser de melhor qualidade.

INT – Ok. No entanto, aqui em S. Felipe como é que fazem a comercialização de carnes?

ACFG6 - é mais no supermercado.

INT – Mas é somente no supermercado?

ACFG6 - não, tem aqueles que fazem a venda fora dos supermercados, que abatem na sua casa e que fazem convites de encomendas aos compradores, para aquando do abate levar-lhes a sua encomenda.

INT – Em S .Felipe é vendida carne nas ruas?

ACFG6 - sim tem sim! Acho que estas são transportadas num alguidar, onde colocam carne dentro e põem em cima da cabeça para venderem. Tem outras pessoas que colocam num carro também e saem a vender, fazem a venda ambulante no seu carro. Esses carros são cobertos, não expostos ao sol, limpos.

INT – Então pelo que entendi a melhoria que tem a propor é só a nível do abate. E na parte de venda, considera ser correta as praticas havidas? Como por exemplo a venda ambulante, com alguidares em cima da cabeça, concorda com isto?

ACFG6 - Não, não concordo com isto! Acho que poderia ter mais espaços como o mercado municipal onde as pessoas poderiam dirigir para ali e fazer a venda da sua carne. Acho que poderia também ser feita uma sensibilização dos vendedores para comercializarem as suas carne no mercado, porque carnes exposto ao sol deterioram mais rapidamente. Porque as pessoas passam ás vezes 2 horas ou 3 horas expostas ao sol a vender a carne colocada num alguidar em cima da sua cabeça.

INT – Relativamente a atuação das autoridades, tem alguma melhoria a fazer? Pelo que entendi, disse que a DS tem de estar mais próxima. E relativamente as restantes entidades?

ACFG6 - gostaria que estas estivessem mais próximas também, inclusive na melhoria do matadouro.

INT – Quando diz mais próximas, quer dizer o que?

ACFG6 - que a ARFA e a IGAE venham mais vezes fazer o trabalho deste tipo na ilha, que em vez de virem de 6 em 6 meses ou de 5 em 5 meses, que viessem de 2 em 2 meses.

INT – E da parte da CMSF tem algum constrangimento em fazer o seu trabalho?

ACFG6 - Sim, com as vendeiras ambulantes temos constrangimentos sempre, quase todos os dias.

Transcrição nº 10

Código do entrevistado: ACFG8

Entrevistador – INT

INT – Considera que a carne produzida e comercializada em S. Felipe é uma carne segura para o consumo?

ACFG8 - não tem segurança, porque o nosso matadouro não tem condições adequadas, pelo que não tem muita segurança, também tem a questão da comercialização de carnes na rua, sem inspeção veterinária, o que deixa muito a desejar.

INT- Onde é que fazem a comercialização de carne em S. Felipe?

ACFG8 - existem carnes que são comercializados nos talhos e supermercados da cidade, no entanto temos carnes de abate clandestino, cujos os operadores fazem o seu próprio abate para a venda, sem identificação.

INT – Existe a venda ambulante de carne?

ACFG8 - sim, ainda existe venda ambulante da carne, normalmente os operadores que vendem no mercado municipal, quando a venda á fraca estes colocam as carnes em baldes e saem á rua para vender. Temos muitas carnes que são abatidas em casa das pessoas, sem a inspeção veterinária, onde as pessoas saem á rua para vende-las.

INT – quanto a caracterização da fileira da carne, quanto a criação poderá descrever-me como esta é feita?

ACFG8 - A forma de criação de animais já melhorou um pouco em relação aos anos anteriores. Temos animais em currais, chiqueiros, pelo que a nível de criação considero ser um bom, atendendo o nível de pobreza do país.

INT – E relativamente á forma de abate dos animais?

ACFG8 - O nosso matadouro deixa-nos muito a desejar em termos de higiene e um ligar seguro para o abate! ...mas é isso que nós temos. Também temos abate fora do matadouro, que também deixa muito a desejar.

INT – e quanto a forma de manipulação e conservação das carnes considera serem adequadas?

ACFG8 - Não tenho muito contacto com esta fase da cadeia, não vejo muito a manipulação. A maioria das carnes que eu compro na loja vem já embaladas e a nível de manipulação em si não sei bem lhe dizer com a certeza.

INT – relativamente às autoridades competentes que atuam na fileira da carne, nomeadamente a MAA, DS, CM, ARFA e IGAE, como considera ser a sua atuação? A nível do MAA, acha que este tem estado a fazer o seu papel?

ACFG8 - O MAA tem esforçado muito, no entanto têm melhoras a fazer! Os veterinários têm estado no terreno a fazer o seu trabalho, estão presentes no matadouro, no entanto existem as atividades clandestinas que eles não conseguem chegar ali. Existem famílias que fazem o abate de um animal porque precisam do dinheiro para sobreviverem. Há outras famílias que quando vêm que um porco está doente tem de abater o animal o quanto antes para poderem vender a carne. Então o consumidor não sabe se esta carne é segura, porque não sabia o estado de saúde do animal antes do seu abate. Acredito que o MAA faz o controlo dos animais de grande escala que são oficialmente declarados para o consumo, deixando as pequenas criações familiares um pouco de lado. Penso que isto se deve devido ao facto da falta de recurso humanos na instituição.

INT – A DS também tem competência nesta fileira, como considera a sua atuação?

ACFG8 - nós todos temos responsabilidades neste sentido, há muita coordenação a fazer entre as entidades, porque de momento não existe esta articulação, principalmente a DS, CMSF e MAA têm de ter mais coordenação, porque a fileira na carne não temos agido muito a não ser quando a ARFA ou a IGAE está no terreno connosco, mas ainda há muito a melhorar!

INT – Da parte da DS têm algum constrangimento que impede de fazerem eficazmente o vosso trabalho?

ACFG8 - às vezes é a falta de materiais, falta de equipamentos, o técnico que temos não tem muito conhecimento nas questões relacionadas com a carne. Por exemplo ao contrário de um veterinário, este não consegue dizer se uma carne está ou não própria para o consumo, ou se a carne está fresca ou não.

INT – E a nível de comercialização de carnes, a DS tem estado a fazer o seu trabalho?

ACFG8 - temos estado a acompanhar os comerciantes no mercado municipal, os vendedores ambulantes de carnes, embora não haja muito!

INT – E relativamente á CMSF, considera que esta tem feito o seu trabalho? Este consiste em garantir as condições de criação e abate dos animais, bem como controlar a forma de comercialização das carnes.

ACFG8 - tudo tem a melhorar! O matadouro precisa de ser demolido e construído outro de raiz! A questão do abate clandestino também tem de ser melhorado! Existe muito abate clandestino porque as pessoas têm que pagar o matadouro, açougueiro, por isso há muitas pessoas a abaterem vacas em casa, com ajuda de um açougueiro, por causa dessa taxa. Portanto, neste sentido deve haver mais fiscalização. No entanto também entendo que seria complicado para a CMSF estar sempre a deslocar para todas as zonas da cidade para acompanhar o abate, já é meio complicado. Nós todas as autoridades temos que melhor!

INT – temos também a IGAE, esta tem competência no abate clandestino, nas questões da forma de comercialização da carnes, tem visto a IGAE a fazer o seu trabalho neste sentido....acha que precisa melhorar?

ACFG8 - O ponto fraco é porque a IGAE não está sempre presente na ilha do Fogo, é as vezes que eles vêm fazer trabalhos aqui. E ilha do Fogo é uma ilha que tem muitos problemas com o abate clandestino, porque a maioria das famílias do interior da ilha fazem a criação de animais e a maioria desses animais não tem um acompanhamento permanente dos veterinários do MAA. Há pessoas que tem pequenas criações de animais e que preferem abate-los e vender a vizinhança...então ali está o risco.

INT – relativamente á IGAE, qual é a proposta de melhoria de poderia fazer neste sentido?

ACFG8 - gostaria que viessem mais vezes!

INT – e quanto a ARFA? Esta também tem competência para realizar fiscalizações em locais de venda, abate no matadouro, como considera a sua atuação?

ACFG8 - faço a mesma sugestão que tinha feito para a IGAE. Isto porque quando a ARFA ou a IGAE estiverem a fazer o trabalho não é mesma coisa que nós as entidades locais. Os operadores vêm a ARFA e a IGAE, que são entidades centrais, com outros olhos. Então se poderiam vir fazer trabalhos na ilha mais vezes, por exemplo de 4 em 4 meses, apesar de saber que estas entidades também têm poucos recursos humanos, no entanto seria o ideal.

INT – Mas porque é que os operadores quando vêm as entidades locais a atuarem agem de forma diferencia em relação a ARFA e IGAE?

ACFG8 - penso que é por causa das pessoas que trabalham nas entidades locais serem conhecidas na cidade, terem amigos, então não existe o mesmo respeito que quando vêm entidades de fora a atuarem, que são pessoas que normalmente não conhecem. Ao passo que as entidades locais são pessoas que já conhecem e que pensam ter a possibilidade de “deixar passar” a não conformidade, mesmo que estas entidades disserem que aquilo está errado, o operador tenta leva-lo para outro lado da amizade, de conhecimento da pessoa por longa data.

INT – Quais as melhorias que propunha para as questões de segurança na produção e comercialização de carnes?

ACFG8 - Para além das que disse antes, a nível de comercialização é preciso melhorar a questão da conservação da carne, porque tive a informação que alguns comerciantes costumam desligar as arcas congeladoras á noite, para diminuir o consumo de energia eléctrica. Então como sabemos a frequente congelação e descongelação faz com que a segurança da carne fique diminuída, e há um aumento de risco. Propunha também que as carnes tivessem sempre rotulo com a informação sobre a mesma. Existe o abate clandestino, que para além dos aspetos anteriormente apontados, tem a questão cultural, onde antigamente as pessoas abatiam os animais na sua casa, não tinha veterinários para fazer a inspeção da carne. Penso que para colmatar este habito, poderia se dar mais informação, sensibilização á população, através de rádios, por exemplo. Explicar aos operadores como é que deve se fazer o abate dos animais, o corte nas carnes, porque ali o que fazem normalmente é mutilação do animal [risos]!

Transcrição nº 11

Código do entrevistado: ACFG5 Entrevistador – INT

INT – Acha que a carne produzida em S. Felipe é segura do ponto de vista sanitário?

ACFG5 - Não, não acho!

INT – Em que sentido que esta é considerada não segura?

ACFG5 - porque existe a venda deliberada de medicamentos e antibióticos que os criadores aos animais sem controlo. Outro aspeto é o estado do matadouro existente em S. Felipe e também a pratica de abate no domicilio, na rua e a falta de higiene que ocorre em todos os locais de abate e manipulação da carne.

INT – Basicamente acabou por responder a pergunta seguinte que tem haver com a fases de criação, abate e venda de animais. Então, relativamente á criação dos animais como é que considera esta atividade, acha que está a ser bem-feita...?

ACFG5 - não, não considero que está bem do ponto de vista sanitário, porque os criadores obtêm informação errada da internet e de outras pessoas, o que lhes induzem á utilização errada de medicamentos, e também estes acabam por não ouvir o conselho dos técnicos veterinários, porque eles são um bocado resistentes, uma vez que levam sempre em consideração as praticas tradicionais, dizendo que “desde sempre foi feito assim”.

INT- Relativamente ás infraestruturas de criação de animais, como estas são?

ACFG5 - aqui em S. Felipe os animais são criados de 3 formas, sendo a 1ª que é quando os animais são amarrados e que vão lhes mudando de lugar, para irem consumindo pasto somente neste local, depois temos outros animais que são criados completamente soltos e que acabam por comer aqui que encontrarem, sem qualquer controlo por parte do criador e tem a outra forma em que os animais são fechados durante um período do ano e que lhes vão alimentando neste espaço, para depois num outro período estes animais são levados para fazerem um pastoreio, sendo este um pastoreio controlado.

INT – E os currais têm condições?

ACFG5 - não, normalmente esses currais que foram construídos no âmbito de algum projeto de cooperação, estes não oferecem nada para além do abrigo em si. Praticamente contém

paredes e uma cobertura para alojarem os animais em si. Mas relativamente aos requisitos de um “mangedouro”, bebedouro estes não têm as condições ideais.

INT – E relativamente ao abate de animais...?

ACFG5 - O abate normalmente, relativamente aos caprinos, às pessoas têm por habito fazerem o seu abate em sua casa, são muito poucos caprinos é que são abatidos no matadouro municipal. Relativamente aos bovinos, na época das festividades o abate é feito em casa ou na rua, sendo que caso o animal apresentar alguma doença eles fazem o seu abate na mesma ou mesmo se este falecer, eles esartejam a fazem a sua venda. Relativamente aos suínos uma boa parte destes é levada para o abate no matadouro, no entanto existe a tradição de venda de torresmos onde o consumidor gosta de presenciar o abate do porco, influenciando para a pratica de abate na rua de que no matadouro.

INT – o abate na rua, a nível de infraestrutura, higiene, como é feito?

ACFG5 - normalmente fazem uma cerca com latas ou chapa de bidão, onde eles matam, limpas e confeccionam torresmos, carne assada neste espaço, sendo na rua e sem qualquer tipo de higiene. No entanto existem talhos em S. Felipe que fazem a comercialização da carne com mais condições de higiene, que normalmente compram a carne no matadouro para depois fazerem a sua comercialização no talho.

INT – E de uma forma geral, como é que se faz a comercialização das carnes em S. Filipe?

ACFG5 - As pessoas fazem a venda ambulante ou então por encomenda. Por encomenda, o operador faz o levantamento das pessoas que querem comprar carne e depois do abate do animal este leva as carnes encomendadas às pessoas. E relativamente á venda ambulante, os operadores ambulam com as carnes num recipiente, para encontrarem compradores e fazerem a sua venda.

INT- E como é que as carnes de venda ambulante são conservadas?

ACFG5 - não! Não tem conservação nenhuma! É como o pescado. É a temperatura ambiente.

INT- Quanto ás entidades que devem atuar na cadeia das carnes, nomeadamente a DS, CMSF, MAA, ARFA e IGAE, como considera ser a sua atuação? Como por exemplo o caso do MAA?

ACFG5 - Sim, nós temos competências na produção primaria, no entanto isto fica só no papel, porque temos falta de técnicos suficientes para fazer a fiscalização no terreno, somos nós os

técnicos veterinários é que aproveitamos para fazer a sensibilização aos produtores de animais, mas no que tange a fiscalização na produção primária, isto não se faz!

INT- Podemos dizer então que o MAA tem constrangimentos a nível de técnicos?

ACFG5 - Não só técnicos, como também em relação à legislação. Não existe nada na legislação que diz que nos dá diretivas concretas e detalhadas de como devem ser as coisas para podermos atuar. Acho que poderia-se ter mais melhorias no controlo dos medicamentos vendidos, principalmente os fármacos provenientes da USA, que os familiares enviam aos seus parentes na ilha do Fogo em Bidões. Isto faz com que os criadores administrem os medicamentos deliberadamente aos animais.

INT – E a nível do controlo no abate, qual é o ponto de situação?

ACFG5 - a nível do abate a situação está cada vez pior! Neste momento temos somente 1 técnico veterinário a fazer a inspeção sanitária dos animais e das carcaças, tem também eu enquanto médica veterinária, no entanto tenho outras funções que desempenho, pelo que não consigo desdobrar-me para fazer para além das horas de serviço, estar presente no matadouro às 07h da manhã, pelo que não consigo substituir o técnico veterinário em alturas das suas férias, ficando a inspeção sanitária no matadouro mesmo descoberta!

INT – e quanto à DS, esta também tem competências na venda da carne, nas questões sanitárias, tem que acompanhar mesmo os locais de criação de animais de forma a prevenir problemas de saúde pública. Como considera a sua atuação?

ACFG5 - Não, neste sentido a DS não está a fazer o seu trabalho. Talvez porque vêem que o MAA não está a fazer o seu trabalho, então esta também não faz. No entanto penso que estas têm de trabalhar em conjunto, em parceria, para a saúde única. Normalmente eles não têm estado a trabalharem unidos e nem separados, porque cada um espera para que o outro faça o trabalho. Penso também que a DS tem falta de técnicos, porque normalmente existe somente 1 técnico a fazer fiscalização, que não tem formação atualizada sobre o assunto.

INT- Relativamente à CMSF, esta tem competência de fiscalizar a venda ambulante da carne, dar condições para o matadouro, talho e locais para a criação de animais, acha que tem estado a fazer o seu papel?

ACFG5 - quanto à questão da venda ambulante da carne tomei conhecimento que a CMSF irá construir um espaço para essas pessoas venderem a sua carne. No entanto penso que a CMSF

está a fazer isso não por questões de saúde pública, mas por questões de visibilidade, de forma a evitar que as pessoas fiquem na rua a vender carne. No entanto atualmente a situação piorou porque neste momento estão a remodelar o mercado municipal, onde arranjam um espaço provisório para a venda da carne, no entanto este lugar provisório tem estado a por em risco este tipo de atividade. Penso que a CMSF também tem insuficiência de técnicos, porque existem apenas fiscais, no entanto não têm um médico veterinário da CMSF ou uma pessoa da área de segurança alimentar.

INT – temos também a ARFA que deve atuar na cadeia de abate e distribuição das carnes, considera que a atuação da ARFA tem estado a ser suficiente?

ACFG5 – considero ser extremamente insuficiente! Isto porque a ARFA tem poucos técnicos, pelo que não consegue dar vazão a todas as atividades sob a sua responsabilidade e normalmente quando os técnicos vêm para a ilha do Fogo já com os operadores selecionados, sendo o tempo limitado, pelo que considero que a ligação entre a ARFA, DS, MAA está um pouco deficitário. O nº de técnicos da ARFA é insuficiente, uma vez que não consegue cobrir os operadores do país todo, e também existe a falta de comunicação entre as atividades da ARFA, MAA, DS, para que possamos estar mais unidos.

INT – Quais são as melhorias que propunha para a melhor atuação das entidades?

ACFG5 - A melhoria vai no sentido ou a ARFA poderia criar delegações nas ilhas onde não tem representação, para que possa ter um representante em cada ilha, para que se possa trabalhar em sinergia com outras autoridades ou então ter mais técnicos a nível central, para que possam atuar mais a nível de ilhas e também penso que na questão de comunicação entre as entidades poderia ser mais ativa. Porque normalmente o que acontece é que quando vem uma delegação para a ilha é que somos comunicados a dizer isso, porque normalmente é solicitado um técnico do MAA para acompanhar os trabalhos...eu acho que este ultimo fator ser um pouco triste, mas...é a minha opinião.

INT- e da parte da IGAE, que tem competência na venda de carnes assim como no abate clandestino, considera que está tem estado a fazer o seu trabalho?

ACFG5 - IGAE...IGAE posso dizer que ainda está pior do que a ARFA. Porque estes quando vêm nem se quer avisam previamente e quando estão cá é que ficamos a saber que a IGAE está a fazer um trabalho na ilha, normalmente solicitam o acompanhamento de um técnico

fitossanitário, que não tem nada haver com a parte zoo sanitária praticamente, e a maioria dos trabalhos realizados aqui têm haver com a parte económica.

INT – Agora quanto á questão do abate ilegal, venda de carnes, tem vindo a ver a IGAE a atuar neste sentido?

ACFG5 - Não! Eu nunca vi a IGAE a atuar no matadouro municipal, nem se quer uma visita, o mesmo acontece nos locais clandestinos onde são abatidos os animais de uma forma frequente, num vi eles a atuarem ali. Como disse, o tipo de atividade que eles fazem, conforme eu disse, é meramente relacionada com questão económica. Já existiu intervenções esporádicas da CM por questão políticas, quando a população está a reclamar muito sobre esta pratica ilícita. Mas no então a CMSF acaba sempre por recuar depois. Penso que a IGAE também poderia ter mais técnicos ou delegação em cada ilha, de forma a estreitar relação com as entidades locais e fazerem um trabalho conjunto.

INT – para terminar gostaria que se propôs melhorias para a fileira de carne, relacionadas com os aspetos higio-sanitários, desde a criação, abate e venda.

ACFG5 - na criação propunha que a criação de unidades de exploração pecuária, com uma certificação para tal, de modo a conseguirmos controlar melhor os animais a nível veterinário, de forma a colmatar os problemas atuais. Propunha a melhoria no transporte de animais, que de momento isto também não está nenhum pouco controlado, os animais são transportados de qualquer modo, não são respeitadas nenhuma regra. Sei que de momento temos uma legislação de base para os produtos zoonos, no entanto nesta não se encontra regulamentada este aspecto, normalmente são apenas aconselhamentos que damos aos criadores, que normalmente não querem cumprir, porque mesmo quando está extipulado existe uma resistência por parte deles, ainda mais quando é apenas um aconselhamento, sem o poder sancionatório. Quando chegamos para a questão do matadouro, sou daqueles que defendem que cada município deve ter o seu próprio matadouro, com espaços adequadas para as diversas operações, podendo estas separadas de fisicamente ou no tempo. Penso que poderá se ter um transporte de animais ao matadouro, onde os operadores, através da CMSF, que davam contribuições para assegurar o mesmo, e a CMSF fazia a recolha dos animais para levar ao matadouro. Temos em S. Felipe um matadouro, cujo o qual não considero ser um matadouro, porque não tem condições para abate de animais e tem condições piores que muitas casas em que as pessoas fazem o abate clandestino. Na cidade de Mosteiros também existe um matadouro, no entanto este está praticamente parado, uma vez que existe a crença das pessoas quererem ver o animal a ser

abatido, para ver que estes estavam bom para o abate e que a carne é fresca, porque se não elas não compram a carne. Nesse sentido os operadores continuam a fazer o abate ao relento, diante da população, para que possam vender a sua carne.

INT – E o MAA consegue-se deslocar ao matadouro desta localidade para fazer a inspeção sanitária da carne?

ACFG5 - Não! Uma vez tínhamos um técnico veterinário a fazer este trabalho ali, no entanto com a sua ausência, a inspeção veterinária da carne ficou descoberta. Então é somente em S. Felipe é que se faz a fiscalização, e, no entanto, há momentos que não temos essa, uma vez que temos apenas um técnico a fazer este tipo de trabalho, que quando ausenta em férias, fica esta atividade descoberta.

Transcrição nº 12

Código do entrevistado: ACFG4 Entrevistador – INT

INT – Acha que a carne produzida em S. Felipe é segura do ponto de vista sanitário?

ACFG4 - eu acho que é seguro sim!

INT – estou a perguntar a nível geral, todas as carnes comercializadas em S. Felipe. Todas as carnes são inspecionadas?

ACFG4 - nem todas as carnes são inspecionadas! Temos cerca de 30% de pessoas que fazem o abate de animais no matadouro, que é o pessoal “mais efetivo”. Existem pessoas que não são “efetivas” que de vez em quando fazem um abate, mas estas não fazem o abate com inspeção médica. Então este é um risco que nós temos.

INT – Então relativamente a este especto de abate sem inspeção médica acha que a carne disposta aos consumidores é segura?

ACFG4 - Sinto alguma confiança neste aspeto, mesmo em termos de inspeção temos deparado com poucas doenças nos animais aquando da inspeção veterinária. Pessoalmente deste que estou a fazer inspeção veterinária, nunca deparei-me com um caso de tuberculose! Já tivemos casos de cisticercose. Mas esta doença é visível na carne. Qualquer pessoa que for abater o seu animal e encontrar na carcaça sinais dessa doença é difícil para esta vender a carne.

INT – Ok. Acha que mesmo sendo um abate clandestino, quando encontrada cisticercose na carne, o operador é capaz de deteta-la e evitar a sua venda?

ACFG4 - sim, acho que a cisticercose é visível e que eles conseguem deteta-la e evitar a sua venda. Eu acho que eles não são capazes de comercializar esta carne. Agora, relativamente a outras doenças, por exemplo, podemos ter caso de alguma animal que morreu devido a outra doença, e o que pode acontecer é a pessoa fazer a venda desta carne, de uma forma clandestina. Mas relativamente é cisticercose é difícil. Não consigo garantir, mas acho que é difícil. Porque já teve caso que eu encontrei uma carne com cisticercose e...credo, é uma coisa feia de ver mesmo! São montes de borbulhas, portanto aqui já...aquilo se evita.

INT – Em síntese, acha que os 30% das carnes que são submetidas á inspeção veterinária mais os 70% proveniente de abate clandestino são seguras?

ACFG4 - sim, acho que são seguras! Embora possa ter algum risco, mas eu parto do princípio que são seguras. O facto de se ter algum risco não é suficiente para eu declarar que a carne é insegura, porque não temos muitas doenças aqui. Doenças que temos aqui propriamente é a peste suína, mas foi dito que a peste suína não afeta os humanos, portanto ... ficamos mais tranquilos.

INT – Ok. Resumidamente, você acha que a carne disposta ao consumidor é segura, embora com algum risco.

ACFG4 - Sim! Estes riscos provem do abate que é feito fora do matadouro (sem inspeção médica). Porque existe muitos criadores de animais que dizem que “os meus animais são sã, portanto prefiro fazer o abate em casa!”. No entanto acho que é um risco, porque o animal pode ter alguma doença que o operador pode não conseguir detetar. É arriscado! É um Risco! É um perigo que os operadores estão a correr! No entanto, para dizer que as carnes comercializadas em S. Felipe não são seguras posso estar a mentir.

INT – Ah, quando dizemos que uma carne é segura, estamos a referir que podemos consumir a carne sem nenhuma preocupação. Para as carnes que temos duvidas se o animal estava doente ou não, tomamos como não seguras. Seguro é aquilo que temos a plena certeza que ao consumirmos, que não nos vai prejudicar á saúde.

ACFG4 - Ah. Ok. Eu pondero para dizer não seguro, mas admito risco!

INT – De uma forma geral, como é que caracteriza a cadeia de produção de carne, ou seja, desde a criação de animais, abate até á venda. A criação de animais é feita de uma forma correta...

ACFG4 - Aqui em S. Felipe...bem, de acordo com a legislação, os animais não são criados de uma forma correta. Porque mesmo na forma de manejo higio-sanitário como pocilga, eles não fazem, tem a higienização do animal que também não fazem. No pastoreio, os animais muitas das vezes não são acompanhados por um pastor, os animais são deixados á solta. Não sabemos o que é que os animais comem, então esta forma de criação não está correta e nem apropriada, podemos dizer em mais de 60% de criação dos animais. No lado sul da ilha os animais estão quase todos á solta, agora no norte da ilha é que os animais estão mais amarrados. No lado sul da ilha existem currais, mas é só na época das chuvas é que eles estão dentro dos currais, em outras épocas estes são criados á solta.

INT - Porque é que os criadores preferem deixar os animais mais á solta?

ACFG4 - eles preferem deixa-los mais á solta porque é menos trabalho para eles, os criadores, porque se não eles têm que ir acanhar o pasto no campo para alimentar os animais, e isso é mais trabalhoso. Então preferem dar aos animais somente água e deixa-los á solta, para a procura de pasto.

INT – E quanto ao momento de abate, acha que relativamente ao matadouro, este apresenta-se adequado para o abate e conservação da carne?

ACFG4 - o problema também é no matadouro, porque este não tem todas as condições para realizar o abate, onde podemos garantir que todas as operações de abate irão ser seguras em termos de contaminação. Mesmo com a máxima de higiene que fazem ali, mas este não tem um piso adequado por exemplo, tem fissuras em todo lado! Então isto já é um risco para a contaminação da carne, devido ao facto de não se conseguir garantir um espaço com as condições necessárias ao abate. E no matadouro isto é visível, porque neste ao entrarmos vimos logo que se está a correr risco de contaminação da carne. Todos os dias faz-se o bate no matadouro, mas apesar do esforço que se tem para fazer limpeza as instalações não favorecem para tal, porque está tudo degradado, não tem nem um pavimento liso para a fácil limpeza. Nós fazemos a inspeção ante-mortem dos animais, mas isso não satisfaz completamente, porque vamos ao matadouro somente uma vez ao dia. Os animais são colocados no matadouro 48h antes do abate, para fazerem o descanso, nós também verificamos se o animai não está doente ou mesmo se não chegou morto, se não apresenta nenhum obsesso maligno, ou que tenha ocorrido algum mau trato nós verificamos isso. Depois no post-mortem, fazemos a inspeção da carne, para vez se não apresenta nenhuma infeção. Depois passamos um certificado á carne, temos um modelo de certificado. Nós colocamos neste qual é o tipo de animal abatido, peso, proveniência, destino.

INT – E relativamente ao abate clandestino que mencionou, em que condições este é feito, porque é que este existe?

ACFG4 - Talvez a CM é que deve fazer a fiscalização do abate clandestino, porque a CM tem a atribuição de fiscalização da venda da carne dentro e fora da cidade, pelo que eles é que têm que criar um posto de fiscalização em cada zona, onde os fiscais estão sempre ali para fazer fiscalização dos abates clandestinos. Embora o MAA também quando deparar com venda de carne proveniente do abate clandestino, podemos tomar medidas. No entanto, esta é mais uma atribuição das Câmaras Municipais para fiscalizarem o mercado, porque ás vezes existem pessoas que vem com a carne sem inspeção que entram no talho do mercado municipal para

fazer a venda. Mesmo nos finais de semana, aos sábados, pela informação que tive, é que existem muitos porcos abatidos nas periferias que não tem inspeção medica.

INT- Mas porque é que algumas pessoas preferem abater os animais em casa do que levá-los ao matadouro?

ACFG4 - Deve ser por causa de terem menos custos, porque se o abate for no matadouro eles têm de pagar uma taxa ou também falta de sensibilização. Acho que deve haver uma falta de sensibilização na população que eles não sabem e que é importante para acabarem com este tipo de abate clandestino. Porque se toda a população estiver sensibilizada, no caso de um individuo abater uma pessoa em sua casa, ninguém não vai comprar-lhe aquela carne. Se a população estiver sensibiliza, automaticamente todos têm que ir abater no matadouro, porque se não nenhum consumidor vai comprar-lhes a carne. E com esta exigência os operadores passariam a preocupar-se com os certificados para mostrarem que a carne é legal.

INT – Relativamente á forma de comercialização de carne, como é que esta é comercializada em S. Felipe?

ACFG4 - com a exceção daqueles que vendem no mercado, os outros vendem a carne a granel, ou seja fazem o esquitejamento da carcaça, pesam, colocam em sacos e saem por ai a vender. Outras pessoas põem as carnes num carro e ficam a andar a vender a carne. É assim é que eles vendem a carne aqui. Não têm um local fixo para se dizer que irão comercializar as suas carnes ali, com a exceção do mercado. No entanto ao mercado municipal quase não estão a fazer a venda das carnes ali. As pessoas andam pelas ruas todas com carnes a vender. E isto não é seguro porque a carne fica ali em temperatura ambiente, a estragar, perde a qualidade.

INT- Quanto ás entidades que devem atuar nesta fileira da carne, temos o MAA, DS, CM, ARFA, IGAE. Relativamente ao MAA, acha que este tem estado a fazer o seu trabalho? Tem alguma dificuldade em fazer o seu trabalho?

ACFG4 - Acho que o MAA está a fazer o seu trabalho, no entanto têm muitas dificuldades, por exemplo a nível de combustível para a deslocação. Eu acho que o MAA esta a fazer o seu trabalho, embora com dificuldades no terreno, mas está a fazer. O MAA está sempre a fazer o controlo de animais, aqui temos 2 técnicos que estão sempre a dar assistência a todos os criadores, controlando a saúde animal. Bom, ás vezes a demanda pode ser muita, talvez eles vão aos animais cujo o caso é mais urgente, por exemplo aos criadores que não contactarem o MAA tem menos prioridade, porque não para ir visitar os animais de todos os criadores da ilha.

Penso que o constrangimento também está relacionado com o nº de técnicos, uma vez que neste caso os 2 técnicos não são suficientes para dar vazão aos criadores de animais da ilha toda. Relativamente ao abate no matadouro sempre estamos presentes para fazer inspeção, a nível de doenças nos animais não deixamos que nenhuma carne seja introduzida no mercado se ela não estiver conforme. Faço inspeção post-mortem dos animais abatidos e aproveito para fazer a inspeção ante-mortem dos animais que vão ser abatidos no dia seguinte. No entanto, muitas vezes a inspeção ante-mortem muitas vezes não acontece porque os criadores não trazem os seus animais com antecedência para o abate, depois chegam e fazem o seu abate, e quando eu chegar encontro o animal já abatido. Tento sensibiliza-los, no entanto, acaba por acontecer sempre a mesma coisa. Eu exijo para que os operadores tragam os seus animais de véspera, só que dizem que ainda têm que ir comprar o animal, entre outros aspetos.

INT – relativamente a estes tipos de operadores, o que poderia ser feito para colmatar esta questão?

ACFG4 - penso que sensibilizar os no sentido que a inspeção ante-mortem é uma mais – valia, porque caso o animal estiver doente e não for detetado antes do abate pode resultar na rejeição da carne, enquanto que se acontecer a tal inspeção ante-mortem o animal não será abatido e será sujeito a um tratamento e só depois que o animal estiver bom para consumo é que será abatido. Portanto eles é que tem tudo a ganhar.

INT- Agora, pelo que entendi, os animais inspecionados são somente a nível da cidade de S. Felipe?

ACFG4 - podemos dizer que sim, porque os animais que são abatidos no interior e outras cidades não têm inspeção, porque são somente os animais que são abatidos no matadouro é que se faz a inspeção. O que acontece normalmente ás pessoas que fazem um abate frequente de animais, se abater fora do matadouro hoje, amanhã, já depois de amanhã este é notificado para fazer o abate no matadouro. Agora, as pessoas que fazem o abate de um animal de vez em quando, é difícil de identificar, porque talvez seja a 1ª vez, não seria conveniente notifica-lo á partida, multando-o. Agora o que seria bom é sensibiliza-los, dizendo-lhes que mesmo que seja de vez em quando, sendo esta uma carne destinada á população que tem que abater no matadouro, com inspeção veterinária.

INT – Também temos a Delegacia de saúde, sendo esta a entidade máxima de saúde publica no Conselho. Acha que esta tem tido feito o seu papel?

ACFG4 - Não tenho visto a DS a atuar neste sentido e seria bom que a mesma passasse a fazer esta atuação, a agirem de acordo com esta sua competência, o que ajudar-nos-ia a fazer o nosso próprio trabalho. O mesmo digo para a CM, porque só assim as pessoas sentem-se obrigadas a andarem conforme a lei, iria ter muita influência nesta atividade a atuação destas duas instituições neste sentido. Desde que estou cá a trabalhar não vi nenhuma atuação da DS neste sentido, mas se ficarem a fazer esta ação é bom, porque terá muita influencia para ajudar na melhoria nesta atividade de abate, inspeção, controlo de qualidade de carne.

Quanto á CM é preciso melhorar o matadouro, porque nas condições que este se encontra também tem dado muitas pessoas razão para abaterem os seus animais fora do matadouro. Muitas vezes ao serem informadas que devem abater no matadouro, muitos deles dizem que não, porque o matadouro não tem condições e que ninguém irá lhes obrigar a abater num espaço sem condições. E isto muitas das vezes acaba por atingir moralmente as autoridades. Para termos mais força em exigir-lhe que façam o abate no matadouro a CM deve dispor de condições necessárias para o mesmo. Acho que a CM deve melhor a questão de venda ambulante nas ruas, porque não é bonito. Esta tem que criar aos operadores condições no talho do mercado, para que possam vender a carne neste. Os operadores também acham que a venda da carne no talho do mercado municipal que teriam pouca venda, por isso saem á rua para venderem ás suas carnes. Mas isso pode acabar porque se não existirem operadores a vender na rua, o consumidor é obrigado a ir comprar carne no talho do mercado. E isto deve ser uma postura da CM para não deixar os operadores a venderem carnes na rua.

INT – A ARFA também tem competência na questão do abate e venda de carnes, acha que esta tem feito o seu papel? Acha que tem estado um trabalho suficiente ou é preciso melhorar?

ACFG4 - Bom, neste aspeto a nível de comercialização de carnes em talhos privados não sei se a ARFA chegou de fazer um controlo ali, mas no matadouro a ARFA já esteve ali a inspeção, onde foi produzido um relatório, embora não saiba qual foi o impacto que este teve. Não sei como a CM reagiu, qual foi a sua resposta, uma vez que o relatório foi destinado á esta. A ARFA este ali a fazer um trabalho, tirando fotografias do espaço para produzir um relatório e entregar á CM.

INT- E relativamente á IGAE, quanto á sua competência de controlo de abate clandestino, forma de comercialização das carnes, acha que esta tem feito o seu papel em S. Felipe?

ACFG4 - sobre carne nunca vi a IGAE a fazer este tipo de trabalho. A IGAE vem cá mais para fiscalizar as casas comerciais, com enfase nas grandes casas comerciais, mas no abate

clandestino não. Não sei se é por causa da Câmara Municipal que não os leva para fazerem fiscalização neste sector, porque quando eles chegam a S. Felipe vão diretamente á CM para fazerem concertação. Mas talvez a IGAE não receba nenhuma notificação sobre o abate clandestino a acontecer em determinados locais. No entanto desde que a CM tenha “vontade” acho que ela mesma poderá fazer este tipo de trabalho.

INT – Acha que o trabalho da IGAE poderia se dispensável no controlo do abate clandestino?

ACFG4 - penso que sim, uma vez que não é grande quantidade de abate clandestino que existe na ilha, no entanto atendendo que a IGAE é também uma entidade competente nesta matéria, se ela participar deste trabalho é sempre bom, poderia dar repreensão para os infratores, o que acabaria por neutralizar este tipo de atitude (abate clandestino).

INT- Agora em suma, disse que o MAA tem falta de técnicos, não é? ... (interrupção entrevistado)

ACFG4 - sim, tem falta de técnicos, porque na inspeção veterinária somente eu é que estou ali, e quando vou de férias não se faz inspeção, mas eu tenho que tomar as minhas férias, não posso ficar sem elas, mas...lamento isto... Neste período as atividades do matadouro decorrem sem inspeção, ao menos que houver um caso estranho eles contactam-me para eu ir fazer a inspeção. No entanto não deveria ser assim! Deveria ter um técnico para acompanhar as inspeções sempre, porque pode haver casos de a carne estar infetada, mas por não souberem, poderão não me contactar.

Transcrição nº 13

Código do entrevistado: OEFG2 Entrevistador – INT

INT – A carne produzida em S. Felipe, considera que é segura do ponto de vista sanitário?

OEFG2- é segura sim!

INT – Mas porque é que considera ser segura a carne?

OEFG2- Acho que é segura porque os animais alimentos de palha e não comem coisas químicas que tem por ali.

INT – e na questão do abate?

OEFG2- na questão do abate temos alguns problemas, porque o local de abate precisa melhorar muito!

INT – E como é feita a venda da carne?

OEFG2- Ah! costumamos colocar a carne a vender nos supermercados, nos talhos, e também damos às vendedeiras para venderem nas ruas!

INT – então de uma forma geral, considera que a carne é segura ou não? ...por exemplo, a carne das pessoas que a vendam na rua...

OEFG2- quer dizer...eu acho que é segura, porque as vendedeiras colocam as carnes em sacos de plástico, pelo que as moscas não conseguem sentar-se sobre a carne, elas têm a carne expostas para venda na sombra e não no sol...

INT – E todos os abates são feitos no matadouro?

OEFG2- sim!

INT – e relativamente as questões de higiene, conservação... as pessoas conservam as carnes no fresco, como é que é?

OEFG2- – Sim, as pessoas têm as carnes no fresco, só que precisam de camaras de frio para que as tem melhor conservadas! Porque neste momento não existe! (no talho do mercado municipal)

INT – mas nos casos dos supermercados, essas pessoas têm camaras de frio?

OEFG2- sim, as pessoas que tem os seus espaços, tem camara de frio.

INT – e como é que as pessoas que não têm camaras de frio conservam as carnes?

OEFG2- colocam nos sacos de plástico, se não conseguirem vender tudo hoje colocam nas arcas em suas casas, e no dia seguinte voltam a comercializa-las, nas pedras (bancadas do talho municipal)

INT – então elas colocam a carne a descongelar em cima das pedras (bancadas do talho municipal) à temperatura ambiente, para serem vendidas?

OEFG2- huhum!

INT – temos também algumas entidades que tem o papel no controlo da cadeia de carne para que esta esteja segura, por exemplo o MAA, que a competência de apoiar os criadores na criação de animais, na inspeção durante o abate, acha que o MAA tem feito o seu papel?

OEFG2- para inspecionar a carne, eles estão ali todos os dias às 06 horas da manhã!

INT – E quanto a DSSF, esta tem competência em ver se as carnes estão a ser comercializadas com higiene, ver como está sendo a criação de animais de forma a afetar o homem, as condições de abate, acha que a DS está a fazer o seu papel?

OEFG2- não nisto estão a falhar muito!

INT – e quanto à CM, esta é responsável por construir pocilgas, controlar o abate clandestino, colocar os fiscais no terreno para verem como estão sendo comercializadas as carnes, considera que esta tem feito o seu papel?

OEFG2- Não! Câmara Municipal está longe disso!

INT- e o que é que a CM tem feito nesse sentido?

OEFG2- Não a CM está longe disto! Absolutamente não está a fazer nada! Nós aqui em S. Felipe praticamente não temos um matadouro! Temos um espaço que antigamente eles faziam a criação de porcos neste e que vieram adaptar para fazem abates! Mas este não tem condições nenhuma para se fazer o abate!

INT – depois temos uma outra entidade que vem da Praia que é a ARFA, esta é responsável por verificar como é que as carnes estão a ser comercializadas, acha que esta tem feito o seu papel?

OEFG2- acho que sim, porque sempre que vêm para a ilha do Fogo fazem esse tipo de trabalho aqui.

INT – E quanto à IGAE, este é responsável por controlar o abate clandestino, para proibi-lo, para verificar como é que as carnes estão a ser comercializadas, mesmo para que as pessoas não vendem as carnes na rua...para que tenham as carnes conservadas, acha que a IGAE tem feito o seu papel?

OEFG2- não isso ainda não vi! Somente nos minimercados sei que eles fazem a vistoria sempre, mas no abate clandestino não!

INT – e o Sr., enquanto OE, tem alguma dificuldade em que gostaria que o Governo melhorasse?

OEFG2- Sim, gostaria que houvesse um matadouro em condições! Eu tenho dificuldade ...um desejo de ter um talho para que possa vender a minha carne a retalho...neste momento eu compro os animais no interior, faço o abate e distribuo para um sr. que tem talho para vender no seu talho e também às vendedeiras do mercado municipal. Por isso gostaria que tivesse um talho para que eu possa vender a minha carne a retalho em vez de estar a vendê-la a grosso para outras pessoas.

INT – E se tivesse alguma proposta de melhoria ao Governo para fazer a nível de forma de venda, a abate e criação de animais, qual é que propunha?... Pelo que entendi o Sr. disse que é preciso de um melhor matadouro, quanto à forma de venda o Sr. precisa de um talho, e na criação considera que está tudo bem? ...como é que os animais são criados na ilha do Fogo?

OEFG2- na ilha do Fogo temos a criação de animais no lado sul e no lado norte, no norte tem mais pasto para a criação de animais, pelo que os animais estão praticamente criados amarrados, e no lado sul, tem menos pasto mas tem mais áreas para se soltar os animais para comerem palhas. Então eles largam os animais ...só que aqui no lado sul temos dificuldades com palhas, e dão-lhes ração!

INT- Então os animais que são criados à solta o que é que eles comem?

OEFG2- eles comem palhas, há tempos que a palha está abundante, mas quando não há palha eles comem ração, ou às vezes compram palha no norte da ilha e dão as animais.

INT – Considera que os animais quando estão a ser criados à solta está correto?

OEFG2- bom no caso dos animais como vaca, boi eles são criados sempre largados, mas no norte tem muita palha são criados fechados em currais, basta ter espaço!

INT – Se pudesse propor alguma melhoria na forma de atuação das entidades do Estado, MAA, CM, DS, ARFA, IGAE o que propunha?

OEFG2- no caso do MAA propunha que visitassem com mais frequência os criadores de gado, como no caso da CM gostaria que dessem um matadouro de melhores condições e que tivéssemos um talho municipal equipado para a venda de carne.

INT – ok, e no caso da DS, o que propunha?

OEFG2- DS? Propunha que estivessem mais cientes no seu trabalho, para que fiscalizassem os lugares de criação de animais.

INT – E quanto às outras entidades ARFA e IGAE o que é que propunha?

OEFG2- propunha que visitassem os locais de abate para ver se tem condições ou não.

INT – Ok, são estas as perguntas, obrigada pela participação.

Transcrição nº 14

Código do entrevistado: OEFG1

Entrevistador – INT

INT – A carne produzida em S. Felipe, considera que é segura de uma forma geral?

OEFG1 - bom, normalmente é uma carne segura, porque esta é produzida a base de higiene. Tudo é a base de higiene! Porque se não tivermos higiene ....(áudio impercetível)...mas também temos que ter uma boa conservação para esta! Logo que abatermos um porco temos que fazer a sua limpeza bem-feita, depois a carne se for para o consumo caseiro é no frigorífico que se coloca, se for para a venda particular temos que conserva-la bem conservado. Perguntamos ao vizinho mais ou menos quantos quilos de carne é que ele quer e depois do abate, colocamos a sua carne pesada em sacos de plástico e fazemos a entrega logo na hora em que a carne está fresca, para que não deixemos a carne estragar.

INT – de uma forma geral, como é que se cria animais em S. Felipe?

(áudio impercetível – barulho de carro)

OEFG1 - fazemos a sua criação em chiqueiros de porcos (para caso de porcos), damos a sua comida normal, temos a ração que nós damos, se tivermos sobras de comida caseira também damos a ele, limpamos o seu chiqueiro.

INT – E em relação aos outros animais, como vaca e cabra?

OEFG1 - (áudio impercetível) ...se tivermos uma cabra ou duas, amarramo-la com cordas, vaca também damos palha, às vezes quando a panha não chega podemos dá-las ração. Quando tem pasto à vontade as vacas estão no campo para comerem quanto não tem chuva, damos ração.

INT – Mas as vacas estão soltas ou encurraladas?

OEFG1 - não, quando estamos na época de agricultura, de mês de julho até ao mês de abril, as vacas estão encurraladas, porque podem ir comer as plantações dos vizinhos, mas quando não estamos na época agrícola as vacas estão soltas, mas sempre controlamos as para não andarem muito.

INT – Mas todas os animais daqui são encurralados?

OEFG1 - todos são encurralados, se for o caso de solta-los tem de ser no campo onde não haja agricultura, plantação.

INT – E quando ao abate de animais, onde é que se faz o abate?

OEFG1 -nós fazemos em casa!

INT – E vaca, cabra...

OEFG1 - eventualmente é em casa. Se algum matadouro na vila ... (áudio impercetível)

INT – e para venderem a carne, onde é que vendem?

OEFG1 - bom, nós fazemos a venda de porta a porta nos vizinhos, podemos recolher pedidos até outra zona, sendo semana antes do abate, a pessoa que faz o abate convida as pessoas para comprarem carne, cada um requisita um ou dois ou três quilos de carne, depois do abate é só pesar e fazer as entregas e depois é receber o dinheiro. Nós assim é que fazemos!

INT- ok, o Sr. estava a dizer que coloca cada carne em seu saco ... (interrupção ENT)

OEFG1 - sim, em seu saco, por exemplo se for 2kg colocamos em sacos transparentes, se for 4 ou 5 kg colocamos em sacos de 20 escudos... (áudio impercetível) portanto quando abatermos o animal é só pesar e entregar ao cliente uma carne fresca.

INT – OK. Também temos algumas entidades do Estado que devem trabalhar para melhorar o controlo da carne, por exemplo o MAA, este deve apoiar na criação de animais... ver se os animais estão doentes, ou seja, dar apoio na criação de animais, ver se os animais estão sendo criados de uma forma correta, se estão alimentando-se bem, para não apanharem nenhuma doença...e também o MAA tem o dever de fazer inspeções no matadouro. O MAA está a fazer o seu trabalho?

OEFG1 - Não! O MAA faz este trabalho somente na cidade de S. Felipe (centro). Agora em relação aos remédios em caso de um animal adoecer, quando vemos que um animal já adoeceu ou ser for o caso deste contrair algum parasita, nós contactamos eles dão remédios aos nossos animais. Mas no matadouro já é só em S. Filipe, aqui na periferia da cidade não temos matadouro.

INT – o Sr. tem algum constrangimento na criação, abate ou venda da carne? Por exemplo, aqui estou a ver um constrangimento...o Sr. gostaria de abater o seu animal no matadouro ou prefere ficar assim como está?

OEFG1 - se houve um matadouro aqui na periferia da cidade para o abate seria melhor! Porque a população também exige isto. Mas aqui não temos, portanto temos que faze-lo em casa.

INT – Mas porque é que não leva o seu animal para ser abatido no matadouro da cidade?

OEFG1 - porque assim não temos nenhum lucro. Temos que pagar viatura para transportar o animal, temos que pagar o matadouro para abater o animal, não temos ninguém na cidade que temos a garantia de que nos vai comprar a carne, já não compensa.

INT – e DS, esta deve verificar a forma de venda da carne, se esta está sendo comercializada adequadamente, se está com higiene, bem conservada, deve verificar a forma de abate de animal, para que os animais sejam abatidos com higiene e também na criação de animais, na questão de pocilgas, para que estas estejam sempre limpas, para não trazerem nenhuma doença para o homem. Tem visto a DS a fazer o seu trabalho?

OEFG1 - acho que a DS não está a fazer o seu trabalho, principalmente na questão do abate de animal, porque o animal tem que ser abatido em condições. Porque devemos ter higiene e tem sempre em mente que aquilo que fazemos para nós mesmos é aquilo que devemos fazer aos outros.

INT – Mas isso é o Sr. que está a pensar assim, mas nem todos pensam da mesma forma...  
(interrupção ENT)

OEFG1 - bom eu acho que quem faz isso não é limpo e não tem consciência e não faz higiene para a sua própria cabeça...porque se eu sei que uma coisa não está bem para mim, não posso dar a outras pessoas também.

INT – e quando à CM, esta deve dar um matadouro em condições, proporcionar lugar adequado para a criação de animais ...pocilgas municipais, colocar os guardas municipais a fiscalizarem a forma de comercialização das carnes, para estarem bem conservadas, acha que a CM tem feito o seu papel?

OEFG1 - Eu acho que a CM precisa de fazer um local para se abater os animais aqui na zona (periferia de S. Felipe), para que possamos abater os animais ali e as pessoas irem comprar carne ali.

INT – pelo que estou a perceber o Sr. gostaria de ter um matadouro aqui e em relação à venda da carne, percebi também que gostaria que tivesse um talho municipal?

ENT- sim, poderia ter!

INT – e para a criação, daquilo que eu entendi gostaria também que tivesse pocilgas municipais

OEFG1 -sim, poderia ter também!

INT – Também existe uma outra instituição que atua na cadeia da carne, que é a ARFA. ARFA tem competência na inspeção da venda da carne, para que esta seja vendida em condições e que se apresente de boa qualidade, considera que esta tem feito o seu papel?

OEFG1 - Bom já ouvi falar em ARFA, que eles fazem trabalho na Vila, mas aqui na periferia da cidade não!

INT- ok, e no caso da IGAE, você tem visto a IGAE a fazer o seu trabalho?

OEFG1 - Não, aqui não! Aqui na periferia da cidade não!

INT – se pudesse propor alguma melhoria na atuação dessas entidades, ARFA, IGAE, DS, CM, MAA o que propunha?

OEFG1 - acho que as instituições deveriam primar por um trabalho de qualidade!

INT- Por exemplo em relação ao MAA acha que deveriam estar mais presentes nas periferias da cidade de S. Felipe, mas, no entanto, sempre que o Sr. precisar deles o Sr. chama-lhes e eles vêm. Em relação à CM o Sr. Disse que gostaria que proporcionassem mais infraestruturas.... Quanto à IGAE o Sr. disse que tem visto o seu trabalho aqui na periferia da cidade, somente no centro da cidade de S. Felipe, o Sr. gostaria de dizer alguma coisa a IGAE para que pudesse melhorar o seu trabalho?

OEFG1 - bom, eu acho que se cada vez as instituições primassem por um trabalho de qualidade seria melhor!

INT – mais qualidade como assim, o que você quer dizer com mais qualidade?

OEFG1 - estou a dizer mais qualidade é como estive a dizer, como já viram que é necessário fazer um matadouro aqui na periferia da cidade, então é para fazer! E para que tivessem pessoas (funcionários) para verem se os animais estão a ser criados bem, se não tem nenhum animal doente...para que tivessemos a disponibilidade de medicamentos, porque uma vez o meu animal ficou doente, contactei o MAA e disseram que não tem remédio para dar ao meu animal que esteve com diarreia e ficou a emagrecer. E existem muitos criadores que já perderam os seus animais derivadas à falta de remédios que às vezes não estão disponíveis no MAA. Há dias aconteceu um caso de um porco que pesava 150 kg e que adoeceu, e que depois morreu porque não tinha remédios não tinha nada para cura-lo.

INT – ou seja, para melhorar o trabalho do MAA o que o sr. propunha... maior controlo de remédio, ou algo assim?

OEFG1 - maior controlo de remédio! Maior controlo de animais, para que possam saber do bem-estar e saúde deles, porque para eles saberem é só quando eles são contactados.

Transcrição nº 15

Código do entrevistado: OEFG3 Entrevistador – INT

INT – A carne produzida em S. Felipe, considera que é segura ou não?

OEFG3 - a carne que é abatida aqui [no matadouro]?!... a que é abatida aqui [no matadouro] é segura!

INT – e quanto às outras carnes dos animais que não são abatidos no matadouro?

OEFG3 - – as que são abatidos em particular não tem nenhuma segurança!

INT – porque é que não tem segurança?

OEFG3 - porque essas carnes não são inspecionadas, portanto não tem segurança. É chegar, abater o animal e vender!

INT- Aqui vocês abatem os animais e depois o médico veterinário vem inspecionar, e nos outros locais onde são realizados os abates, como é que se faz?

OEFG3 - Não, quanto aos outros, cada um faz o abate em sua casa! E às vezes essa carne vão ao “ponto frio” para venderem, e os estabelecimentos compram estas carnes, que às vezes não são inspecionadas! Portanto carne que tem segurança é a nossa [proveniente do matadouro] porque nós trabalhamos mediante o doutor!

INT – como são criados os animais em S. Felipe?

OEFG3 - bom... nós compramos os animais, quando compramos os animais já encontramos estes já criados, agora se eles os alimentam de ração ou palha, às vezes alguns são criados encurralados, outros soltos...depende...outros em currais outros em montanhas...

INT – Como é que se faz a comercialização de carnes em S. Felipe?

OEFG3 - ...no [talho] do mercado municipal, às vezes em banheiras na rua...

INT – e na rua como é que vendem carnes?

OEFG3 - em banheiras cobertas, com as carnes colocadas quilo a quilo em sacos de plásticos, de modo que nada [nenhum inseto] chegue nestas!

INT – mas estas carnes [comercializadas na rua] são vendidas frescas?

OEFG3 - sim a carne estará fresca porque veja, o animal é abatido agora [período da noite], logo na manhã seguinte esta é cortada, sem nenhum sangue, com as células todas mortas, e é vendida. Esta carne poderá aguentar até amanhã ou outra manhã que a carne está boa, sem nenhum cheiro, sem nada...

INT – Ok. Temos também algumas entidades do Estado que atuam na cadeia da carne, por exemplo o MAA...a sua função é ver como os animais são criados (interrupção do ENT)

OEFG3 - Não só neste chiqueiro [matadouro]! Só aqui é que vem todos os dias!

INT – e no campo eles não estão presentes?

OEFG3 - não, em nenhum outro lugar! Às vezes há pessoas que abatem animais doentes e que vão vender a carne no mesmo sitio que nós e conseguem se safar! Podes encontrar pessoas a abaterem na rua e depois a venderem a sua carne no mercado municipal juntamente connosco!

INT – e quanto à DS, esta também tem que ver se os animais são criados corretamente, sem tem condições de higiene durante a criação, se não está a ser abatido nenhum animal doente, DS tem feito o seu papel?

ENT – Delegacia de saúde, mas isto é alguma Delegacia de saúde?! Não, aqui nunca venho ninguém da DS! Veja as condições que nós abatemos os animais aqui? Porque é que não viste com a televisão X aqui?! Vai e regressa amanhã com a televisão X e irá encontrar-me aqui e vem fazer essa entrevista! Vem ver aqui!!! Veja este lugar! São essas as condições aqui! Quando colocarmos a carne ali, o cão pode entrar aqui, gato! Aqui não temos nenhuma rede nas portas!

INT – e quanto à CM, esta tem que dar condições para a criação de animais, condições de abate, tem que colocar os fiscais no terreno para que estes controlem as pessoas para não venderem na rua...tem visto a CM a fazer este trabalho?

OEFG3 - ...não, fiscal pode haver! As vendedeiras podem vender na rua, só que têm que ter o documento de que estão a vender uma carne inspecionada! Porque, se aqui na ilha do Fogo vierem colocar uma regra que a carne deve ser vendida somente no mercado, ninguém não irá conseguir vender nada! Porque aqui no Fogo, o povo do Fogo tem um mau hábito, não querem pagar táxi e não querem ir ao mercado, eles querem que as pessoas as vendam a carne na sua porta. Eles tem que pagar 200 escudos de táxi e para isso as pessoas dizem que esse 200 escudos dá para comprar ½ kg de carne, portanto preferem comprar à porta de casa.

INT – Temos também a IGAE, esta é responsável por verificar as pessoas que estão a abater os animais sem inspeção e tem que controlar a forma segura da venda da carne, acha que a IGAE tem feito o seu papel?

OEFG3 - Mas eu nem se quer a IGAE conheço! Aqui no Fogo querem somente receber salário, trabalhar que é bom, zero!

INT – E ARFA, conhece a ARFA?

OEFG3 - ARFA?

INT – ARFA também deve fazer inspeções nos locais de venda da carne para controlar a segurança sanitária, acha que esta tem feito o seu papel?

ENT – sim...sim...mas onde é que está a ARFA agora?! Nós aqui [no matadouro] trabalhamos bem, mas as outras pessoas que fazem o abate em casa isto já não sei!

INT – OK, caso pudesse dizer a estas entidades do Governo para melhorasse o seu trabalho, o que é que diria?

OEFG3 - para tirarem eles deste trabalho!!

INT – Ah?! Para tirar eles do seu trabalho?

OEFG3 - sim! Porque eles não fazem nada, por isso mais vale colocar quem irá fazer! Para mudar!

INT – Ah! (risos)

INT – e se Sr. pudesse propor uma melhoria no sistema de criação, abate e venda da carne, o que o sr. propunha? Acha que na forma de criação de animais está tudo bem?

OEFG3 - na forma de criação de animais acho que está tudo bem, porque os animais comem palhar, comem ração...nós também que abatemos os nossos animais aqui estes são devidamente inspecionados, a sua carne estará boa ... mas perigo é nos abates que as pessoas fazem fora do matadouro! Às vezes também.... os fiscais não fiscalizam restaurantes e hotéis! Para perguntarem onde é que compraste a carne, dê-me o certificado sanitário, que dia é que comprou a carne?... para que se possa saber se este tem uma carne inspecionada no seu frigorifico para dar às pessoas para comerem! Nós aqui abatemos os animais para vendermos com certeza aos estabelecimentos, mas quando chegamos ali para vender eles dizer que não

querem porque outra pessoa [do abate clandestino] já lhes tinha vendido! Quem é o médico veterinário que lhes inspecionou a carne?!

INT – pelo que estou a perceber é necessária mais fiscalização (interrupção ENT)

OEFG3 - trabalho da CM é que está aqui!

INT – então quais são as dificuldades que o Sr. sente no seu trabalho?

OEFG3 - Eu aqui não tenho nenhuma dificuldade! A única dificuldade que tenho aqui é os animais é que estão magros! Aqui temos o médico veterinário para inspecionar os animais....

INT – sim, mas no matadouro sentem-se bem em abater os animais?

OEFG3 - não, só aqui [no matadouro] é que é péssimo! Aqui é ridículo!... pelo que podes ver aqui as condições são ...más! O espaço não é adequado para se abater os animais! Veja que aqui é um chiqueiro, aqui é um curral! Aqui estamos a abater os animais no meio de fezes de vaca...no meio das moscas, de mosquitos, sem mínimas condições! Aqui não temos nenhuma casa de banho para lavarmos as mãos! Aqui temos más condições...a CM nos cobra um valor de 500 escudos para abatermos um animal, mas pelos menos que houvesse uma camara frigorífica, para quando abatermos o animal possamos conservar a carne...assim dá mais vontade para as pessoas virem aqui comprar a carne!

INT – mas o matadouro normalmente não é um local apropriado para comercializar a carne (interrupção ENT)

OEFG3 - no mercado ali é mais pior, vai la amanhã e veja em que condições é que são comercializadas as carnes!

INT – Mas no mercado existem camaras de frio?

OEFG3 - não, não, não! Ali a CM colocou um frigoríficos, mas um dos frigoríficos não está a congelar! Por isso no ultimo dia me estragou 6kg de carne... um outro caso é que costumam tirar o nome do vendedor da carne e colocar nome de outra pessoa...ali não tem nada!! Estou a dizer coisas que aconteceram comigo!

Transcrição nº 16

Código do entrevistado: ACMA6 Entrevistador - INT

INT - Relativamente à segurança sanitária da carne, como considera a ser carne na ilha do Maio?

ACMA6 - Aqui no Maio muitas vezes a carne não é segura, porque muitas vezes as pessoas vendem a carne de forma ambulante e nós não temos a certeza se estas foram inspecionadas. Existem pessoas que vendem a carne na rua, em carros de caixa aberta, eu acho que isto não está bem! Nós comemos a carne, mas nem sequer sabemos que tipo de carne nós estamos a comer, podemos comer e adoecer e nem sequer sabemos a causa! Geralmente estes tipos de “comerciantes” fazem o abate de animais em casa e sem inspeção veterinária. Porque quando o abate é realizado com inspeção veterinária, este é efetuado no matadouro onde, é tirada uma licença na Câmara Para o abate e é chamada a Dra. Sara, que é a Médica veterinária do Ministério da Agricultura para realizar a inspeção da carne. Existem alguns operadores que fazem o abate com inspeção, mas a maioria não faz. Por isso posso dizer que na ilha do Maio, carne de boa qualidade (segura) é rara! Somente algumas vezes é que se faz a inspeção da carne!

INT - Relativamente à forma de criação de animal, forma de abate e forma de venda da carne, como é que caracteriza estas fases em termos de higiene?

ACMA6 - Relativamente à forma de criação de animais eu não tenho conhecimento disto, relativamente ao abate no matadouro também nunca assisti, mas no caso do porco (abate fora do matadouro), eu já vi as pessoas abaterem os animais no meio da rua, isto eu não acho correto e tem termos de higiene também não, porque às vezes verificamos que eles colocam a carcaça para a preparação por cima de qualquer coisa, como papelão, chapa metálica, por isso em termos de higiene precisamos melhorar, por não se verifica. Muitas vezes nós compramos e comemos porque, pronto, dizemos que a cozedura “mata tudo”. Mas se formos ver, sabemos que isto não está correto, porque o abate é feito no meio da rua, a preparação da carcaça também, bem como a preparação de alguns petiscos do porco (torresmos) é feito no meio da rua (ao ar livre). Eu acho que isto pode trazer mais doenças, porque quanto menos as pessoas têm higiene, mais estamos a colocar a nossa saúde em risco!!

INT - E relativamente à forma de comercialização da carne, acha que tem higiene e conservação adequada?

ACMA6 - A carne é comercializada de forma ambulante em banheiras sem proteção (destampadas) ou então às vezes é em carros de caixa aberta... e isto não está correto! Geralmente o animal é abatido logo de manhã e os operadores ficam a comercializar a carne às vezes até a tarde ou noite sem nenhuma forma de conservação, por isso penso que a carne acaba por ficar contaminada, cheio de bactérias que estão no ar livre.

INT - Temos algumas autoridades competentes que devem atuar na cadeia da carne, desde a criação do animal, seu abate e depois comercialização, de entre os quais o Ministério de Agricultura, que tem atribuição em toda a cadeia desde a criação até a venda. Acha que esta tem feito o seu papel?

ACMA6 - Acho que o Ministério de Agricultura faz o seu trabalho, agora muitas vezes os operadores é que não dão o conhecimento ao Ministério quando decidem fazer o abate do seu animal, eles preferem abater clandestinamente.

INT - E relativamente à Delegacia de saúde, este também tem competência em toda a cadeia da carne, porque é a entidade máxima responsável pela saúde pública no conselho. Acha que esta tem feito o seu papel?

ACMA6 - Relativamente à Delegacia de Saúde não sei lhe dizer, relativamente á criação, abate e venda da carne em não tenho visto o seu trabalho, porque se a Delegacia de saúde atuasse na cadeia da carne, conjuntamente com a Câmara Municipal, o abate clandestino e a forma de comercialização da carne “à toa”, sem as condições de higiene e segurança não estaria a acontecer. Por caso as duas entidades atuassem conjuntamente, estas fariam a atuação no sentido de evitar a situação. Como os operadores económicos continuam a fazer às más práticas relacionadas com a carne, quer dizer que ...

INT - Pelo que estou a entender, a Sra. Está a propor um trabalho em parceria entre as duas entidades (Câmara Municipal e Delegacia de Saúde)?

ACMA6 - sim!

INT - E como é que a Sra. Caracteriza a atuação da Câmara Municipal nesta cadeia da carne (de acordo com as suas atribuições)?

ACMA6 - é necessária mais fiscalização nesta área! Relativamente à concertação entre as entidades da Câmara e Delegacia de saúde, como havia lhe dito não existe uma articulação em termos da cadeia da carne, porque eu por exemplo que faço fiscalização em nome da Câmara Municipal, nunca participei numa fiscalização num talho por exemplo em conjunto com a Delegacia de saúde do Maio.

INT - E relativamente a ARFA, considera que esta tem estado a fazer o seu papel na cadeia da carne?

ACMA6 - Acho que sim, porque já colaboradores da ARFA que vieram da ilha de Santiago (sede) a fazer trabalhos no talho da ilha do Maio.

INT - E relativamente à IGAE, que tem competências na questão do controlo de abate clandestino, forma adequada de venda da carne, considera que a IGAE tem estado a fazer o seu papel?

ACMA6 - aqui na ilha do Maio não! Eles já vieram muitas vezes para esta ilha mas nunca vieram ter comigo (na Câmara Municipal) para que em parceria com esta pudéssemos visitar os lugares onde fazem o abate clandestino e a venda da carne. Nunca acompanhei o IGAE neste tipo de trabalho! Sobre a atuação de IGAE na ilha do Maio, relativamente às questões do abate clandestino e forma de venda da carne, pelo menos eu enquanto trabalhadora da Câmara Municipal, nunca tive conhecimento do seu trabalho aqui na ilha do Maio!

INT - Considera que a Câmara Municipal tem algum constrangimento que lhe impeça de fazer o seu trabalho tal como deveria ser?

ACMA6 - O constrangimento tem haver com a disponibilidade de Recursos humanos, por exemplo a nível de fiscalização, nós os fiscais somos poucos, e não conseguimos cobrir tudo (todas as atividades)! Se a Câmara Municipal pudesse investir mais nos fiscais, para que estes possam fazer o seu trabalho, poderíamos ver melhorias neste sentido do controlo da cadeia da carne!

INT - Se tivesse que propor melhorias para algumas das Autoridades competentes que atuam na cadeia da carne, qual (is) as melhorias é que propunha?

ACMA6 - propunha uma parceria, uma maior articulação entre todas as entidades que atuam na cadeia da carne, para que passássemos ver se poderíamos melhorar esta situação da cadeia da carne vivenciada aqui na ilha do Maio! Porque se todas nós as autoridades competentes

tivermos a mesma perspectiva, mesma orientação, nós iríamos melhorar esta má situação da cadeia carne, que está a acontecer frequentemente! Penso que pelos menos que as entidades locais como Câmara Municipal, Ministério de Agricultura e Delegacia de Saúde, se atuassem em conjunto aqui na Ilha do Maio, as coisas iam melhorar. E relativamente às entidades como ARFA e IGAE (que não tem delegação na ilha do Maio), gostaria que estas estivessem mais presentes na ilha, para poder ajudar as entidades locais neste trabalho. Eu gostaria que a ARFA E IGAE viessem mais vezes para a ilha do Maio, para estarem mais presentes, porque elas vem muito pouco para a ilha do Maio, uma a duas vezes ao ano. Porque das poucas vezes que a ARFA e a IGAE tem para a ilha do maio num ano, nós conseguimos ver a diferença em termos de contro oficial.

INT - De acordo com o que está a referir, acha que vocês enquanto entidades locais, não conseguem causar o impacto desejado no controlo oficial?

ACMA6 - até relativamente á Câmara Municipal conseguimos de certa forma fazer o nosso trabalho, mas, no entanto, caso houvesse mais fiscais, mais recursos humanos, a fiscalização seria mais eficaz! Mas, no entanto, somos poucos fiscais, por isso não conseguimos cobrir toda às áreas de fiscalização!

INT - Relativamente à cadeia da carne, gostaria de propor alguma melhoria?

ACMA6 - sim! Gostaria de propor aos operadores que o abate fosse somente feito no matadouro, para que se possa fazer a inspeção sanitária, e depois, aquando do abate, que a venda fosse feita nos locais apropriados, de entre os quais os talhos ou locais que têm estrutura para a conservação da carne, por exemplo numa câmara de frio. Como por exemplo, em comparação com uma carne de vaca que foi abatida desde logo de manhã e que foi comercializada durante o dia sem refrigeração é diferente daquela carne que foi conservada no frio. Penso que aquela que foi conservada no frio é a melhor, tem mais qualidade! Teve uma vez que tivemos uma situação aqui na ilha do Maio onde as pessoas vendiam carne de vaca em plena praça pública, como podemos dizer “talho ao ar livre”, mas felizmente a Câmara Municipal, conjuntamente com a polícia nacional, conseguimos colmatar a situação!

Penso também que no talho municipal poderia haver mais condições para a venda de carne, porque atualmente não existem equipamentos de frio neste, existem apenas os ganchos para pendurar a carne, onde nestes a carne é comercializada. Relativamente às bancadas no talho, penso que estão mais ou menos, por elas são de inox, e estas são utilizadas nas operações de corte da carne. Mas a situação no talho também é complicada, porque se tivesse os

equipamentos de frio estaria melhor...às vezes eles abrem logo de manhã e ficam a comercializar as carnes até á tarde, sem nenhuma refrigeração (sentimento de tristeza).

INT – Gostaria de pergunta-la, relativamente á segurança sanitária da carne produzida em Cabo Verde, como é que a caracteriza, acha que tem segurança ou não tem segurança...carne de produção nacional...carne de porco de vaca, de cabra...que nós compramos aqui, acha que tem segurança?

ENTMA8 – eu acho que não tem segurança, porque muitas vezes as pessoas saem a vender carne na rua sem qualquer inspeção (veterinária)! Porque a maioria das pessoas que fazem o abate não pedem a inspeção do Ministério de Agricultura, a informar-lhes sobre o abate a realizar. As pessoas fazem o seu abate em casa e saem a vender! Tanto da cidade como no interior, tudo isso se verifica!

INT – sim, então a Sra. Sente-se insegura ao comprar carne por causa da falta de inspeção que muitas vezes não é realizada na carne?

ENTMA8 - sim!

INT – Ok. E de uma forma geral, como é que caracteriza a cadeia de produção da carne, ou seja desde a criação de animal, abate e venda? Por exemplo a nível de higiene, acha que os animais são sempre criados com higiene?

ENTMA8– nem sempre! Porque a maioria das pessoas fazem a criação dos animais á solta, eles não têm os animais fechados, por exemplo para os alimentarem de ração, muitas vezes eles têm “coisas” estragadas e eles dão aos seus animais para comer .... Não sei se está a perceber?...

INT – Sim, estou a perceber! Então quer dizer que na criação tem o problema de termos os animais á solta?

ENTMA8– sim!

INT – Mais porque é que os animais estão à solta, não tem lugar de ficar ou porque?

ENTMA8 – porque o criador do animal mesmo não tem a pretensão de arranjar uma pocilga ...porque eu posso falar mais do interior da Ilha do Maio, porque sou do interior. No interior não existem pocilgas, um lugar fechado, por exemplo, onde podes alimentar o teu animal. Normalmente as pessoas arranjam os seus currais para os animais, agora como por exemplo, no caso de porco encontras estes solto na rua!

INT – Mas porque é que soltam os porcos na rua?

ENTMA8 – Hum...por exemplo, mesmo no caso da Câmara Municipal, nos últimos tempos, tem estado a sair com uma carrinha para apanhar os animais soltos nas ruas, mas mesmo assim, os criadores desobedecem! Eles preferem ter porco solto na rua, de que tem o animal (porco) num local fechado, para que possam alimentá-lo. Acho o que falta aqui é sensibilização das pessoas! A Câmara Municipal também tinha uma equipa, até solicitou que a Delegacia de Saúde do Maio acompanhasse-a com um enfermeiro para fazer a tal sensibilização casa a casa, em que um dos motivos da sensibilização são os animais soltos na rua! Mas mesmo assim ainda encontras as pessoas a largarem o seu animal solto na rua!

INT – Ok. E relativamente às condições de abate? O matadouro tem condições adequadas, com higiene, para o abate de animais?

ENTMA8 – posso te contar a verdade, eu nem se quer conheço aquele matadouro (da ilha do Maio)! Nunca entrei lá dentro, este matadouro fica situado aqui na Vila. Agora no interior que conheço, o abate é feito ao domicílio, na rua! E isto não tem nenhuma condição higiénica e de segurança!

INT – Ok. A nível de infraestrutura, no abate, estas também são deficientes...mas porque que as pessoas não levam os animais para serem abatidos no matadouro?

ENTMA8 – não sei te dizer, não sei se é por causa de alguma taxa a pagar, porque penso que eles têm que contribuir com alguma coisa para tirarem licença de abate, mas a maioria não faz isto.

INT- OK. A Sra. acha que o operador então tem dificuldades com o pagamento de taxas para o abate de animais no matadouro?

ENTMA8- sim, penso que sim! Não tenho a certeza se existe uma taxa a pagar para o abate de animais no matadouro, mas no interior, o abate de animais é feito maioria em casa!

INT – Mas porque é que eles preferem abater os animais em casa de que no matadouro?

ENTMA8– penso que as pessoas se calhar não estão sensibilizadas para isso...ou então penso que, a partir do momento que as autoridades passarem a saber sobre um abate, por exemplo, hoje foi abatida uma vaca na zona do Barreiro, as autoridades deveriam atuar sobre o operador, perguntando-lhe por exemplo, porque é que abateu a vaca? O Sr. veio tirar a licença para o

efeito? Porque é que não utilizou o matadouro para fazer o abate?... assim vamos ter um controle!

INT – E relativamente à, por exemplo atuação das entidades, o Ministério de Agricultura, a Sra. acha que está a fazer o seu trabalho?

ENTMA8- Penso que o Ministério de Agricultura faz o seu trabalho, só que ainda é preciso muito mais! É preciso muito mais!

INT – Em quais aspetos é que são necessários esta melhoria?

ENTMA8 – É preciso mais na questão da fiscalização! Para se fiscalizar, para se verificar a situação e para tomar medidas!...porque Maio é uma ilha pequena! É pequena, por isso é inaceitável que não consigamos controlar esta situação, para que ainda temos pessoas a fazerem o abate na sua própria casa!

INT – Por exemplo, a IGAE tem competência para fiscalizar a questão do abate clandestino e também a forma de comercialização das carnes, acha que a IGAE está a fazer o seu trabalho?

ENTMA8 – (Risos)...ahhh...INT, não sei como eu posso de dizer... a IGAE faz o seu trabalho sim, porque eles sempre batem nesta tecla, mas só que a IGAE precisa de fazer o seu trabalho mais ainda, ela precisa de fazer mais fiscalização!

INT – Ok. Então que seria a proposta de melhoria que a você faria para a IGAE?

ENTMA8- Penso que a proposta que poderia fazer à IGAE é a seguinte...se tem possibilidade de fazer mais fiscalização, não somente na Vila da ilha do Maio, mas também nos interiores da ilha também!

INT – Então, por exemplo, para que a IGAE reforçasse mais a sua fiscalização, o que ela teria que fazer?

ENTMA8- penso que porque não seria de mais valia termos um representante de IGAE aqui na ilha do Maio? Seria o melhor! Seria o melhor, porque assim não ficaríamos á espera até que eles viessem a ilha, porque depois deles fazem o seu trabalho, eles dão ás costas á ilha e regressam para a sua base, aqui os operadores continuam a fazer a mesma coisa! Então, se tivesse um representante aqui, já se iria respeitar muito mais ás regras! Se tivesse um representante aqui, em caso de infração este atuaria logo de momento, mas no entanto, sem um representante deles aqui, temos que esperar até que eles virem á ilha?! Conjuntamente com as

entidades locais da ilha do Maio, há necessidade de um reforço, perante ás autoridades que temos aqui!

INT – Como é que caracteriza a venda de carnes, a nível de higiene a forma de conservação da carne, forma de manuseamento da mesma, aqui na ilha do Maio, estou a dizer de uma forma geral, de vaca, de porco, de cabra?

ENTMA8 – Como é que posso te dizer....relativamente à venda, se fores comprar uma carne no talho do mercado municipal, eles cortam naquela tabua de mármore, fazem a pesagem, colocando na balança e vendem....agora em termos de conservação da carne, como tinha lhe dito, eu não conheço o matadouro daqui...quando eles fazem o abate no matadouro eles trazem para venderem no mercado, quando o abate é feito em casa, eles fazem a pesam levam-te e vendem-te...já neste sentido fica um bocadinho complicado dizer-te...

INT- Ok. E em casa, como é que caracterizas estas condições, por exemplo, em termos de higiene, conservação?

ENTMA8– dos abates feitos em casa, dos operadores que eu conheço e que costumo comprar, acho que está a carne apresenta-se boa, o operador coloca sempre plástico para tapar ...e ás vezes carne nem costuma sobrar! (é vendida toda).

INT – Mas de uma forma geral, é sempre assim a venda da carne, dos operadores que fazem o abate em casa?

ENTMA8 – não...não! estou a falar daqueles que eu frequento!

INT – E dos restantes operadores que não costumam frequente, como é que é a carne?

ENTMA8- não é porque eu não costumo comprar neles, é conforme a informação que eu sei, de quem está a abater o animal e a vender a carne. Naqueles que eu compro sempre estão bem, sempre ás carnes estão cobertas, carne limpo, conservada.

INT – E no talho? Costuma comprar carne no talho?

ENTMA8 – sim, ás vezes compro.

INT – Ok. E em relação ao Ministério de Agricultura, estávamos a falar, que este tem feito o seu papel, mas que, no entanto, é preciso reforçar-lho mais, certo?

ENTMA8- sim.

INT – O Ministério de Agricultura tem competência na cadeia toda, desde a criação, a abate e comercialização, acha que este tem feito o seu papel?

ENTMA8– Na medida do possível, acho que eles fazem sim!

INT – Certo, no entanto esteve a falar sobre os animais á solta, acha que este é o trabalho do Ministério de Agricultura, que poderiam fazer alguma coisa ou ....

ENTMA8 – (Silencio)

INT – Ok. E em relação á Delegacia de Saúde, acha que a Delegacia esta a fazer o seu trabalho ou poderia estar a fazer mais?

ENTMA8- A Delegacia de saúde está a fazer o seu trabalho, junto das outras instituições estamos a fazer equipa, nós estamos sempre disponíveis, sempre!

INT – porque a Delegacia tem competência em toda a cadeia da carne, desde a criação, abate e venda, acha que a Delegacia tem feito o seu trabalho, ou acha que é necessário, melhorar a atuação?

ENTMA8- Como é que posso dizer... nós poderemos melhorar muito mais...do pouco que estamos a fazer, estamos a caminhar para fazer muito mais, porque se repararmos ás vistorias que estamos a fazer atualmente, conjuntamente com a Câmara Municipal, temos estar a ver melhorias, grandes resultados mesmo.

INT – No entanto, acha que vocês enquanto Delegacia de saúde tem algum constrangimento, que faz com que não consigam fazer muito mais?

ENTMA8- Como é que posso te dizer....muitas vezes temos constrangimentos, mais é por causa dos recursos humanos, são muito poucos....quando temos deficit de recursos humanos, ás vezes tem dias que podes não sair para fazer o controlo oficial, porque apesar de termos aquela escala com a Câmara Municipal todas as terças-feiras, mas ás vezes nós poderíamos aumentar mais duas vistorias por semana, mas no entanto por causa de escassez dos recursos humanos que nós temos, isto nos leva a realizar vistorias somente uma vez por semana. Mas se tivéssemos mais recursos humanos, nós poderíamos fazer muito mais!

INT – em suma, o constrangimento que a delegacia de saúde tem é a falta de recursos humanos.

ENTMA8 – Sim!

INT- e relativamente á Câmara Municipal, acha que eles estão fazendo o seu trabalho? A Câmara Municipal, por exemplo, é responsável pelo matadouro, por fiscalizar os locais, para que sejam adequados para a venda da carne, acha que estão fazendo o seu trabalho, ou é preciso melhorar mais?

ENTMA8 - É preciso melhorar mais! É preciso melhorar mais, no sentido de ...desde que a Câmara Municipal tenha fiscais, então o trabalho vai no sentido de fiscalizar mais...como eu costumo dizer, a ilha do Maio é pequena, é difícil para eu abater um porco ou uma vaca na ilha para que ninguém saiba! Então as autoridades deveriam ir lá saber se a pessoa está legal para abater aquela vaca, tem licença para abater o animal, é o animal foi feito inspeção, ver se a pessoa abateu o animal nos locais apropriados...porque o que está em risco é a saúde pública! Não é?! Eu assim é que penso!

INT – Relativamente ao matadouro a Câmara Municipal é responsável pelo matadouro, a Sra. enquanto colaboradora da Delegacia de saúde disse que não conhece o matadouro!

ENTMA8- Sim, eu não conheço o matadouro, eu nunca entrei no matadouro!

INT – embora a Delegacia de saúde tem competência para verificas está questão do matadouro....

ENTMA8 – Sim, tem competência para ver isso!

INT – E relativamente a ARFA, como é que caracteriza a sua atuação aqui na ilha do Maio? Acha que a ARFA tem feito o seu trabalho, ou será que poderia fazer muito mais?

ENTMA8 – eu acho que poderia se melhorar aqui, a ARFA precisa de intervir muito mais! Porque estamos a falar de coisas que se diz respeito ao consumo humano! Então eu acho que ela deve intervir mais!

INT – Então, qual a sua proposta de melhoria para ARFA então, o que é a ARFA poderia fazer, para intervir muito mais?

ENTMA8 – aaaahhh...eu penso que ela poderia vir sempre...e também para criar uma rede, ARFA, Ministério de Agricultura, Delegacia de Saúde, para fazerem tipo de um programa, para depois nós todos virmos intervir agora! As entidades poderiam se reunir e depois planificar, traçar um plano para vermos quais os aspetos é que tem mais necessidade de focarmos mais neles!

INT – Pelo que estou a entender, está a propor mais articulação entre as entidades, para traçarem um plano estratégico, onde vamos atuar conforme o plano....

ENTMA8 - Sim, sim, e conforme a prioridade e a necessidade local!

INT – Ok...então a ARFA tem a necessidade de vir... (interrupção)

ENTMA8 – de vir, de vir mais!

INT – é a mesma recomendação que tem para a IGAE?

ENTMA8 – sim é isso! É isso, elas são iguais!

INT – Então basicamente a proposta de melhoria para as entidades ... (interrupção)

ENTMA8 – é centrado naquilo que eu disse... para termos uma rede e para falarmos uma mesma linguagem! Porque assim é que sempre digo! Para que tenhamos uma rede, para que possamos falar uma mesma linguagem, porque aqui o que está em causa é a saúde publica!

INT – Então relativamente ás entidades, então é isso....(interrupção)

ENTMA8– é aquele laço!

INT – Ok. Basicamente é isto, agradeço a participação!

(corte de gravação)

ENTMA8 – eu nunca tive conhecimento de alguma nota enviada por parte do Ministério de Agricultura ou da Câmara Municipal, a dizer que tem um abate no matadouro, eu nunca tive conhecimento, por isso não sei dizer se alguma vez foi enviada alguma nota ou não! Mas é como eu te disse é aquela única rede, uma única rede, para que possamos trabalhar em equipa!

INT – Então, pelo que estou a entender, um dos constrangimentos com que faz que a Delegacia não faça um acompanhamento no abate é a questão da falta do conhecimento sobre a realização desta atividade....

ENTMA8 – sim, é isso, porque nós nunca não sabemos!

(corte de gravação)

ENTMA8 – tem a questão também das carnes congeladas, elas vêm no barco a temperatura ambiente. As pessoas vão colocar á carga congelada, á espera do embarque, por volta das 15h ou 16h para vir á ilha do Maio, depois, para chegar no caís da ilha do Maio, para virem

descarrega-la, por exemplo se tivessem um navio com sistema de frio, ficaria melhor, porque estar a congelar e descongelar a carne, não me parece bem!

(corte de gravação- ruídos)

INT – ok, agradeço a sua participação.

Transcrição nº 18

Código do entrevistado: ACMA7

Entrevistador - INT

INT – relativamente á segurança sanitária das carnes produzidas na ilha do Maio, como é que considera? Acha que é segura?

ACMA7 - - Não, carnes comercializadas aqui não são seguras! Não existe nenhum controlo, prova disso que desde 2016 não existe nenhum dado sobre a realização de vistoria nos locais de produção e venda de carnes, controlo sanitário aqui no Maio, e também particularmente cada um opera nesta área da maneira que bem entender. De maneira que a carne não tem as mínimas condições sanitárias.

INT – Ok. E relativamente á fileira da carne. Quanto digo fileira da carne, estou a referir-me desde a fase de criação de animal, abate e depois venda da carne. Por exemplo, na criação consegue caracterizar a forma de criação de animais?

ACMA7 - - Temos curais, mas nem todos os criadores. A maioria de animais são criados soltos, na rua, sem qualquer cuidado. Muita das vezes creio que não têm um seguimento por parte de um médico veterinário nem nada, antes do abate.

INT- E relativamente ao abate, como é que caracteriza esta fase?

ACMA7 - - Existe um matadouro, mas não é utilizado. Cada qual faz o seu abate em sua casa.

INT – Sim. Existem animais de grande porte (como vaca, cabra, ...) estes também não são levados ao matadouro?

ACMA7 - - nem sempre! Nem sempre as pessoas costumam levar estes tipos de animais ao matadouro. Primeiro por causa de custos, mas também porque o matadouro não tem condições!

INT – OK. E relativamente ás questões de higiene nas fileiras de criação e abate, como as caracteriza?

ACMA7 - Penso que isto não preocupa quase ninguém, o animal desde a nascença vive mais por uma questão de sobrevivência. Temos animais que não são vacinados contra algumas doenças...zoonoses, ficam na rua, e os animais que deambulam na rua perdem a qualidade da sua carne. A carne enquanto está em vida não tem higiene, não é feita uma lavagem regular das pocilgas, em caso dos porcos, as cabras são soltas no campo, somente são procuradas um dia antes do abate... bom é uma questão que deixa muito a desejar e também quando fazem o abate

não tem as mínimas condições de higiene. Não tem se quer um pedaço de cartão para proteger a carne e está sempre em contacto com o sol, com o lixo, cães, crianças... não dá nem vontade para comer, mas comemos!

INT – Relativamente ás entidades que existem e que fazer o controlo oficial da cadeia das carnes, como o Ministério de Agricultura, Delegacia de Saúde, Câmara Municipal, ARFA e IGAE, como caracteriza a atuação de cada uma delas?

ACMA7 - - Acho que está a faltar algo nos seus trabalhos. Existem leis que tem que ser seguidas. Temos leis, regulamentações, formações, profissionais competentes e não se aplica nada. Então relativamente a esta questão, é uma questão de opinião publica, que ninguém quer ter problemas com ninguém, então cada um faz o que quer. E isso é uma questão que deixa muito a desejar, porque ninguém toma uma decisão em conjunto. Cada entidade local está á espera que outras entidades venham aqui ao Maio fazer o que as entidades da ilha do Maio deveriam fazer! O ministério da Agricultura espera que a Delegacia de Saúde faça o trabalho do Ministério da Agricultura, a Delegacia de Saúde do Maio espera que a ARFA faça o trabalho da Delegacia de Saúde, e assim por diante.... E ficamos assim enrolados ás coisas, que não avançam e por vezes pessoas que estão á frente das instituições acham que tudo está normal, não preocupam. Mais ou menos depende da sensibilidade de cada um que está á frente da Instituição.

INT - E relativamente á Camara Municipal. Esta tem o seu papel dar das condições para criação de animais, matadouro, na fase de comercialização das carnes colocar os seus fiscais a fiscalizar a forma de venda, acha que a Camara Municipal tem vindo a fazer o seu trabalho?

ACMA7 - - Bom, eu não digo que eles não têm estado a fazer o seu trabalho, mas...

INT - Por exemplo, a nível de matadouro (interrupção pelo ENT)

ACMA7 - - Bom... a nível de matadouro adequa-lo de forma que este esteja sempre em utilização e ser utilizado por toda a gente e ter um local, um mercado, para a venda de carnes e estar sempre aberto caso as pessoas precisem da carne, que elas saibam que podem comprar no mercado, num local certo e que é controlado. No entanto, aqui na ilha do Maio, a Camara Municipal não tem um fiscal da área alimentar. A Camara Municipal tem um único fiscal que abarca todas as áreas de atuação da Camara. Por isso é difícil para que este fiscal faça o seu trabalho, porque já tem vários anos de serviço, já conhece todo mundo, e isso dificulta o seu trabalho...e muitas das vezes há uma proximidade e falta de profissionalismo por parte de cada

um, não quero dizer que seja voluntariamente, mas involuntariamente há uma falta de profissionalismo por habito das pessoas, sua convivência com outras pessoas e esse trabalho de policiamento feito por uma pessoa que tem vários vertentes para fazer fiscalização, fica difícil.

INT – Certo, e relativamente á Delegacia de Saúde, esta tem competência desde a criação, abate e depois venda da carne. Como caracteriza a atuação da Delegacia de Saúde, considera ser eficaz a sua atuação ou poderia melhor mais?

ACMA7 - - poderia melhor mais! Nos também não estamos a fazer! Não podemos apontar dedo as pessoas se nós também não estamos a fazer a nossa parte. Normalmente ninguém vem contactar ninguém da Delegacia de Saúde a dizer que vai ser abatido um animal ou não, não se têm o habito...ninguém contacta ninguém, nos também não temos recursos humanos suficientes para saímos á rua para fazer a fiscalização da venda da carne. Pouca gente sabe dessa competência da Delegacia de Saúde, pouca gente reconhece que a Delegacia é a entidade máxima de saúde publica do Município, então isso fica difícil...

INT – E relativamente á IGAE, esta tem competência na fiscalização do abate clandestino, também nas questões de higiene e conservação das carnes á venda, como é que classifica a IGAE, relativamente a sua atuação aqui na ilha do Maio? Acha que esta entidade tem feito o seu trabalho aqui na ilha do Maio, por exemplo relativamente ao abate clandestino... (interrupção ENT)

ACMA7 - - Nessa área não! Nessa área não!

INT – Sim. Como é que caracteriza o trabalho desta Entidade aqui na ilha do Maio?

ACMA7 – Na ilha do Maio? Um pouco deficiente...poderiam estar mais presentes na ilha e com mais rigorosidade!... Muita das vezes falta rigor!

INT – Rigor em que sentido?

ACMA7 - - no sentido de fiscalização...frequência de fiscalização... até mesmo criar uma delegação aqui na ilha, com agentes que fiscalizam aqui na ilha...porque fazer fiscalização somente por uns dias, apenas quando vêm para a ilha fazer o serviço....não dá! Seria bom que tivesse uma delegação da IGAE aqui para dar maior visibilidade e controlo! Porque existem alguns operadores que têm medo da IGAE. Quando a IGAE está no terreno, os operadores ou

fecham a porta, ou trocam de atividade comercial em 2 ou 3 dias...A IGAE tem tido mais respeito de que em comparação com a Delegacia de saúde.

INT – E relativamente a ARFA, sabendo que esta tem competência nas questões de abate e venda de carnes, a nível de segurança sanitária?

ACMA7 - - Bem, isso já é difícil, é mesma coisa que a IGAE. A ARFA a não está presente na ilha do Maio de forma permanente e quando vem fazer os trabalhos de formação ou inspeção, dificilmente encontra o matadouro ou pessoas a vender carne para fiscalizar. Isto é uma questão de permanência e regularidade das coisas, porque não é todos os dias que fazem abate de animais aqui na ilha do Maio, e nem tão pouco num lugar certo, por isso para fiscalizarem, tinham que andar de porta em porta para perguntarem se vai abater algum porco, como está esse porco...e assim fica difícil! Eu acho que nós podemos ter instituições a fiscalizarem, que podemos ter tudo, mas isto é uma questão cultural e social, porque ninguém aceita cumprir a lei, o que está extipulado e ir ao matadouro fazer abate...isto já é uma questão cultural! Isto porque desde sempre foi assim, e tem aquele aspecto, “então porque agora eu vou mudar?”

INT – Quais as melhorias que poderia porpor a cadeia das carnes, por exemplo relativamente á essa “questão cultural”!?

ACMA7 - - esta questão cultural poderá deixar de existir quando tivermos infraestruturas nesta área, profissionalismo na área de negócios...a minha proposta vai no sentido de termos mais fiscalização, sensibilização, educação e rigor sobretudo.

INT – A delegacia de saúde tem algum constrangimento que dificulta-vos em fazer o vosso trabalho no controlo da cadeia da carne?

ACMA7 - - sim, o constrangimento numero 1 são os recursos humanos! Falta de técnicos! E muitas vezes não somos notificados que existem abates de animais.

INT – E relativamente as melhorias sobre a forma de atuação a propor às entidades que atuam na cadeia da carne? Pelo que eu entendi a ARFA e a IGAE tem que estar mais presentes nas ilhas e também uma concertação entre a Delegação do Ministério de Agricultura e Delegacia de Saúde local, certo?

ACMA7 - - sim, a questão de notificação de zoonoses, numero de animais abatidos...temos que aplicar a questão da “saúde única” que agora estão a falar muito.

INT – Agora para terminar, gostaria de perguntas quais são as melhorias que poderia propor relativamente á segurança da carne, desde a criação, abate ate a venda?

ACMA7 – ter um local propicio para a criação de animais, para que estes tenham higiene, para que se possa ter um controlo veterinário, fazer um controlo de carnes antes de serem comercializadas, a notificação ás entidades de animais quando vão ser abatidos, respeitar as condições mínimas de segurança e outras ligadas ao abate de animais e também a limitação do espaço de venda de carnes. Deve haver um sitio para a venda de carnes, temos que acabar com o comercio ambulante de peixe, carne por exemplo, porque não são produtos para se fazer o comercio ambulante.

Transcrição nº 19

Código do entrevistado: ACMA5      entrevistador: INT

INT – Relativamente á segurança sanitária da carne em Cabo Verde, como é que consideras... Aqui no Maio? ...a nível da segurança da carne, achas que a carne se encontra segura ou não está segura... o que é que está a faltar?

ACMA5 - - Bom, no meu ponto de vista enquanto técnica que faz inspeção e dar assistência aos animais, não acho que seja segura a 100%!

INT – Ma porque, o que é que está a faltar?

ACMA5 - - - porque existe alguns criadores que fazer o abate, e que não tem a devida assistência, como por exemplo a desparasitação. .... Felizmente eu ainda não encontrei nenhum indício, mas existem animais que podem estar com parasitas. Dos que fazem abate, poucos é que fazem o controlo, como é o caso do Sr. X, que também faz a desparasitação de animais durante todo o ano, tem mais outra do lugar X que também faz a desparasitação dos seus animais. Mas no entanto, em termos da ilha (Maio) generalizando estes são poucos... por isso não acho que a carne seja segura...100% não!

INT - O que esta a referir é apenas dos criadores que fazem o abate no matadouro?

ACMA5 - - Sim, dos outros que fazem o abate fora do matadouro, eu não tenho o acompanhamento não.

INT – esta a falar dos abates que são feitos no matadouro...e agora os clandestinos?

ACMA5 - - - Clandestino também não, eu não tenho o devido acompanhamento! Relativamente aos clandestinos apenas oiço que vão ser abatidos, nas épocas festivas que vão ser abatidos...mas não comunicam!

Carne na ilha do Maio, de uma forma geral, por exemplo se fores comprar uma carne de porco, achas que esta carne é segura...és capaz de me recomendar para eu ir comprar ou ...

ACMA5 - - - eu não recomendo, porque eu também não compro! (risos) ....não compro por questões de segurança, por exemplo vemos porcos a ambularem pelas achadas...com fezes das próprias pessoas.... Por exemplo temos casos de cisticercose...depois fica o ciclo. Por exemplo tem crianças e adultos que defecam em algumas achadas (a indicar o lugar xxx), então é ali que

alguns porcos vão comer. Porque os porcos tudo que encontram eles comem... fezes de vaca, ração... Então não é uma carne segura! eu acho que não é uma carne segura!

INT – e nos porcos costumam fazer acompanhamento ou não?

ACMA5 - - Não porco é somente nos casos deles solicitarem assistência...em caso de parto distócico, ou quando acham que o porco está doente, que não anda a comer ou qualquer coisa do tipo

INT – como é que caracterizar a fileira de produção de carne na ilha do Maio, desde criação, abate e venda? Por exemplo a nível das infraestruturas, achas que estas são adequadas para a criação de animais? Como é que caracteriza a?

ACMA5 – Bom, acho que é regular. Porque tem alguns que tem alguns criadores que tem currais, com infraestrutura bom, mas que não seguem regras de higiene e bom manejo! Alguns criadores têm currais de pedra e outros de redes! Embora alguns que, independentemente do curral, seguem as nossas recomendações veterinárias, mas tem outros que não seguem! Então o nível das instalações é regular. Existe a questão do bebedouro, comedouro, que muitas vezes verificamos que não existe, que os animais são alimentados com a comida diretamente no chão! Já demos aos criadores orientações até já vieram especialistas a dizerem para evitar. Desde que estou aqui em 8 anos, somente recentemente é que foi feito o teste parasitológico, onde alguns acusaram a sua presença.

INT - Teste parasitológico na carne ou no animal?

ACMA5 - No animal, fazem coleta de fezes...foi feito a 2 meses atrás, no mês de junho, mas desde que estou aqui antes isto nunca tinha sido feito!

INT – Então na criação, o que achas que está errado é ou que...

ACMA5 - principalmente higiene e manejo! Para começar! Depois podemos ir a outros pontos....

INT – estas a dizer higiene das instalações ou de o que?

ACMA5 - instalações em geral, comedouro, bebedouro...também tem que mudar o sistema de colocar tudo no chão! As vezes para as cabras colocam aquela palha no chão tudo bonito, mas o animal faz chichi ali e defeca ali, então um animal com parasitas acaba por contaminar o alimento, para além do desperdício de criação...(alimentos)

Sim, a seguir nos temos o abate. A nível de infraestruturas, conservação, como é que caracteriza...o abate aqui no Maio?

ACMA5- em relação ao abate, para começar o matadouro já não tem aquelas condições que tinha antes... eu já como técnica faço a inspeção mais para evitar o abate clandestino, mas o matadouro em si já não tem condições. O piso está esburacado, aquela área de sangria não se está entupida com acumulo de fezes, gorduras e restos de sangue e tudo... Da parte de fora também há acumulação (de lixo), a pouco tempo atrás fizemos uma limpeza geral ali, mas já tornou-se a acumular. As maquinas de corte estão avariadas... existe mesa de inox, só que tem um plástico, não é adequado, tem problemas de água...infraestruturas em si, daqui a pouco pode arrombar... são condições precárias mesmo! Para o corte os animais são colocados em cima de um troco de árvore. Quando eu vou fazer a inspeção no abate peço para, pelo menos, para lavarem o tronco, com bastante água e lixívia. (áudio impercetível)

ACMA5- para começar as pessoas que trabalham no matadouro não tem um vestuário adequado, com sapatos que podem escorregar, eu sempre peço a eles que coloquem, pelo menos, uma sapatilha ou bota mesmo que fosse velha, de forma a protegerem o seu corpo, porque podem contrair alguma doença por parte do animal. Houve alguns que eu forneci a eles botas, porque existem outros que vão trabalhar com chinelas ou às vezes mesmo descalços! É horrível!

INT – então neste sentido, a nível do matadouro o que propunha como melhorias?

ACMA5 - propunha que o MAA e a CM reformassem o matadouro, mas uma reforma geral, a nível de infraestrutura, equipamentos...e para os manipuladores sugeria que eles fossem capacitados com formações em tipos de corte da carne...que o matadouro tivesse um pátio para os animais possam descansar *ante-mortem*. Aqui não faço a inspeção *ante-mortem*, apenas de um criador, que eu vou ver o seu animal em sua casa antes de ser abatido. Muitas vezes quando eu chego ao matadouro já encontro o operador na fase de esfolagem do animal. Às vezes eu digo, coloca pele por baixo da carcaça no momento de desmancha, para não colocarem diretamente no chão... mas mesmo assim, eles colocam as tripas todas no chão, todas largadas. Depois eles fazem a abertura do estomago tudo no chão, por isso que as tubagens contaminam. Às vezes a senhora da limpeza tira o máximo que pode, mas mesmo assim muitas vezes acaba-se por entupir.

INT – E a nível de comercialização da carne, como caracteriza esta pratica?

ACMA5 - Aqui na ilha do Maio um operador antes de abater o seu animal convida as pessoas para encomendarem lhe a carne, porque se não avisar com antecedência, este corre o risco de não vender a sua carne toda. A nível de talho não tem condições, porque este dispõe de uma janela aberta e sem rede, onde qualquer vento, maresia chega e entra no talho, as carnes são colocadas a temperatura ambiente. Falta ganchos para pendurara carne e água corrente. A nível de vestuário as pessoas que trabalham no talho utilizam chinelos, e às vezes batas.

INT – e quanto às autoridades competentes que atuam no terreno? MAA, DS, CM, ARFA e IGAE...por exemplo em relação à CM como é que caracteriza a sua atuação? A CM tem competência em dar pocilgas, a nível de matadouro e distribuição. Acha que esta tem feito o seu papel?

ACMA5 - A CM não faz o seu trabalho. Desde que estou a trabalhar aqui a CM é interessada somente no pagamento das taxas de utilização de matadouro e pronto! Pelo menos a CM quando uma pessoa for lhe pagar a taxa de abate, esta deve perguntar se já passou no MAA antes para informar do abate, porque primeiro o operador deve vir ao MAA reportar a sua intenção de fazer o abate.

INT – ok, então considera que deveria haver mais articulação entre o MAA e a CM?

ACMA5 - sim, mais articulação entre o MAA e a CM, porque é difícil articular com a CM! Mesmo se tiver um trabalho conjunto, mas é muito pouco. A CM preocupa-se mais com animais vadios que tem que se tirar da rua por causa dos turistas.

INT – ok. E em relação ao MAA como caracteriza a sua atuação? Acha que está tudo bom ou que se poderia fazer algo mais?

ACMA5 - acho que o MAA poderia fazer algo mais nesta fileira da carne, mas o nosso limite é até a inspeção. Quanto às infraestruturas do matadouro nós não podemos fazer nada...isto já é competência da CM. Nós fazemos a sensibilização, mas já fizemos tanta sensibilização, principalmente na época da peste suína.

INT – e quanto à DS, esta é a entidade máxima a nível do Concelho, que tem competência desde a criação, abate e distribuição, acha que esta tem feito o seu papel a nível de cadeia da carnes?

ACMA5 - - Não! A DS faz apenas a atuação em conjunto com outras entidades para ver os estabelecimentos comerciais, mercado, alguns bares. Mas em relação a inspeção da carne nuca

vi a DS a atuar! Penso que a DS e o MAA devem trabalhar juntos...no entanto é agora que estão a falar muito sobre a saúde única é que estou a ver a DS a aproximar do MAA.

INT- qual seria a proposta que feria para a DS aqui no Maio?

ACMA5 - - para que fizéssemos um trabalho em conjunto! Porque é uma questão de saúde publica e o trabalho é comum, é idêntico!

INT – E em relação a ARFA, como considera a sua atuação aqui na ilha do Maio? ARFA a sua competência é na fase da distribuição das carnes.

ACMA5 - - Acho que tem uma boa atuação, nos últimos anos a ARFA passou a vir à ilha do Maio mais vezes, para fazer vistorias no comercio formação às autoridades competentes...portanto a ARFA tem ajudado muito neste sentido!

INT – e quanto a atuação da IGAE, considera a sua atuação ser eficaz?

ACMA5 - eficaz está sendo, só que aqui na ilha do Maio tem vindo muito pouco, veio no ano passado que veio nos dar formação...mas precisa de vir com mais frequência!

INT – por exemplo, a nível do abate clandestino, considera que a IGAE tem feito o seu papel?

ACMA5 - - Penso que não seria necessário que a IGAE viesse à ilha para trabalhar no combater ao abate clandestino, porque apenas as entidades locais, MAA, DS, CM poderiam colmatar isso, porque a vinda da IGAE tem muitos custos. Porque abate aqui na ilha do Maio não são tantos como na cidade da Praia, pelo que as entidades locais poderiam controla-lo.

INT- agora a nível do MAA, tem algum constrangimento que dificulta fazer o vosso trabalho?

ACMA5 - - De momento não tenho problemas.

Transcrição nº 20

Código do entrevistado: ACMA4 Entrevistador: INT

INT - Relativamente á segurança sanitária da carne, como é que a Sra. considera a carne produzida em Cabo Verde, em relação a sua segurança e qualidade?

ACMA4 - Bom relativamente á segurança e qualidade de carne em Cabo Verde acho que tem um bocado de deficit em termos de carne porque tem açougueiros que fazem abate de carne em casa e depois do abate, quando fazem a venda daquela carne, esta vem a ser consumida ser a inspeção sanitária. Agora, por exemplo, em caso do Maio, vaca nos não temos o controlo a 100% mas eu acho que é melhor do que os outros animais, porque uma boa parte de açougueiros utilizam o matadouro municipal, onde eles solicitam o serviço aqui na delegação para a inspeção sanitária. Agora nos casos de carne de porco, de cabra, carneiro, entre outros, não tem aquele rigor em termos de fazer a inspeção sanitária.

INT – Então em relação á segurança sanitária da carne a senhora considera ser ... (interrupção)  
- ACMA4 (...) deficitário!

INT – Então, como a Sra. esteve a dizer em relação á fileira da carne, a nível por exemplo de infraestruturas onde a carne é produzida e comercializada, as condições de higiene, manipulação e conservação, como é que caracteriza?... Por exemplo, a nível de infraestrutura daquela cadeia de carne, desde abate, criação, se a criação tem condições? Depois o abate, se aquelas infresturtras tem condições? Depois o local de comercialização, também se tem condições, se tem higiene? Se tem aquela parte de conservação?

ACMA4 - A Sra. esta a dizer desde a criação, por exemplo em pocilgas, currais?

INT – Sim (com gestos- cabeça)

ACMA4 - Ah, sim. Por exemplo aqui no Maio, em termos de infraestruturas... currais é um problema que nos temos aqui a nível sanitário. O nosso veterinário combate, sensibilizar para que as pessoas tenham o seu espaço com higiene condigno, mas as pessoas são muito resistentes! Então temos muito deficit em termos de maneo animal, na parte de higiene local! Até temos a previsão de dentro em breve, em reforçar com uma formação de criadores, em termos de maneo animal, naquela parte de higiene, porque muitos deles não limpam, principalmente no caso das cabras por exemplo, não limpam currais e é mesmo ali é que elas (cabras) defecam... e no fim, quando não houver higiene é que vem transmitir doenças para animais.

INT – Hum, ok. Isto é em relação a currais?

ACMA4 - Sim...agora relativamente a matadouro municipal...bom, atualmente não sei informar como é que esta, mas lembro-me de uns anos atrás o matadouro municipal, quando ele foi construído e foi inaugurado, ele tinha todos os equipamentos necessários, e também em termos de higiene, eu achava que o matadouro tinha boas condições...últimos tempos eu fui ali, pelo menos em termos de infraestrutura, achei que estava muito degradado! Agora em termos de higiene atualmente já não sei dizer a Sra. porque eu não estou muito por perto, porque já não estou (a trabalhar) no campo, já não consigo dizer. Mas em termos de infraestrutura está muito degradada! Está a precisar de reabilitação, até a Delegação já chamou a Câmara atenção neste sentido, tem também recomendações da ARFA neste sentido, em termos de reabilitação de espaço e não só, mas também para equipamentos...que temos equipamentos que já avariaram...

INT – Em relação a distribuição, a Sra. enquanto autoridade competente não sei se tem essa informação, em relação a distribuição? Se costuma fazer fiscalização nos talhos?

ACMA4 - Sim! Nos fazemos fiscalização no talho, na aquela parte de inspeção sanitária e em caso de animais vivos, não sei se posso dizer também, que circulam para irem para Praia (cidade), também a delegação esta presente, não temos pessoal suficiente para realizar fiscalização nos talhos, mas estamos presentes nos portos para a entrada e saída de animais.

INT – Ok. Isto é quando enviam os animais para a Praia né?

ACMA4 - sim, no caso de vaca, eles pedem licença junta da Câmara Municipal, então ... ir fiscalizar se essa carne tem condições para ser consumida. E as vezes, mais raras vezes é que vamos verificar no talho, mas geralmente é no matadouro. Pelos menos nos dois anos e tal que estou cá, nunca tive informação que algum dia houve rejeição da carne porque tem problema com doenças.... E sempre que se faz a inspeção, sempre é aprovada, no caso da vaca. Agora em caso de cabras e carneiros não recebemos solicitação de inspeção neste sentido....mas é muito risco para a saúde pública.

INT – Em caso de carneiro e cabra eles vão para o matadouro ou o abate é feito em casa?

ACMA4 - Em caso de cabras, carneiros....carneiros são raras vezes, temos poucos carneiros...cabras geralmente é nas suas casas é que fazer o abate

INT- E tem inspeção...veterinários vão para as casas das pessoas?

ACMA4 - Não, o problema é que eles nem fazem a solicitação deste trabalho ...e não tem esta fiscalização.

INT- Ok. Agora em relação a eficácia de atuação das autoridades competentes que atuam na fileira de carne, desde a fileira de criação até a distribuição, nomeadamente MAA, Delegacias de Saúde, Camara Municipal, também temos ARFA e temos IGAE. O que é que acha da sua atuação, eficácia da sua atuação no controlo da cadeia da carne de produção nacional? A Sra. acha que ...está tudo bom...que os seus controlos oficiais são eficazes...o que é que é a perceção?

ACMA4 - Sim, bom...controlo esta a ser feito, mas precisamos de mudar a estratégia de controlo. Por exemplo agora, no caso de vaca, tem aquele controlo, não 100%, mas tem o controlo, também assim como existe na vaca, também para que tenhamos um controlo para cabra, porco e carneiro e entre outro. Eu vejo por exemplo, naquele matadouro do Maio ...ele foi adaptado para vaca e entre outros, então para caso de porco até foram colocados aqueles equipamentos como maçarico para aquele pessoal que iria matar porco ali, para usar aquele material, maçarico para (...) – interrupção INT

INT- Agora em relação ao ministério da agricultura, considera que a sua atuação é eficaz ou tem ainda algumas lacunas...se tiver algumas lacunas pode indicar... e se estiver eficaz, ou tem algumas coisas a melhorar? A sra. acha que o controlo é eficaz ou tem algumas coisas para melhorar? (...) interrupção - ACMA4 - (...) controlo para...

INT – (retomando a palavra) Por exemplo o MDR (MAA) tem competências na criação e abate. Na criação e abate a Sra. acha que o controlo é eficaz, para termos uma carne de qualidade?

ACMA4 - ....expressão de quem não está a perceber a questão

INT- Penso que enquanto Delegada deve ter alguns constrangimentos....

ACMA4 - – sim, sim... nós na criação um desses constrangimentos é pessoal garantir aquela parte de higiene, e tem também aquela parte de estarem a criar animais á solta, e quando os animais são criados á solta a qualidade da carne é deficiente, e segundo o que se acha, é que no Maio a carne é dura, porque os animais não tem aquele descanso, que é um dos constrangimentos e estamos a solicitar apoio junto das outras entidades competentes, para darem condições de curais, porque existem poucas famílias a quererem mas não conseguem construir currais, que é um dos constrangimentos

INT – Então os constrangimentos são, prontos...o Ministério da agricultura poderia atuar melhor se conseguisse controlar os animais á solta, não é?

ACMA4 - - Sim, sim

INT – é preciso fazer uma melhoria nos animais que estão á solta?

ACMA4 - - Sim, sim Sra.

INT – E então, depois tem aquela questão de acompanhamento no abate não é, como estão a dizer que a carne é dura, um acompanhamento no abate, aquele animais que for acompanhado desde o momento de descanso antes do momento do abate...a Sra. acha que precisa reforçar esta parte aqui?

ACMA4 - - Sim, estou a dizer, para os nossos criadores terem a mentalidade de criarem os animais encurralados, e não á solta! Animal encurralado tem aquela vantagem em relação ao animal á solta

INT – Ok. Este é um dos aspetos que são negativos neste momento, não é?

ACMA4 - - Sim, sim.

INT - Depois, pelo aquilo que entendi, um outro constrangimento é que os animais não têm um descanso antes do abate?

ACMA4 - - Quer dizer um animal á solta contribui para uma carne de má qualidade, enquanto que um animal circulado tem uma carne mais macia...neste sentido é que estou a querer dizer! Mas se eles vão abater uma vaca amanhã, eles têm a recomendação da veterinária para terem o repouso, para no dia seguinte ser abatido.

Vaca fica em repouso no matadouro ou no curral da pessoa (proprietário)?

ACMA4 - - Aquelas que são abatidas no matadouro, ficam em repouso no matadouro no dia anterior.

INT - Então, neste momento único aspeto negativo que o MDR (MAA) acha é a questão dos animais á solta?

ACMA4 - - Sim, sim

INT - Então condições de abate, a nível veterinário acha que esta bom

ACMA4 - - Sim, está sim!

INT - A nível de produção primária, a nível do MDR, acha que se atuações semente nesta fase da cadeia, que as outras entidades conseguiriam controlar as restantes partes da cadeia.

ACMA4 - - sim!

INT- Se MDR fizer a sua parte na produção primária, e as outras entidades fizerem a sua parte na restante cadeia de distribuição, que a cadeia de carne estaria controlada?

ACMA4 - - Sim, acho que sim

INT - Então o problema que está é aqui....

ACMA4 - - Por exemplo também para termos mais rigor na fiscalização...aqueles abates feitos na rua, que traz muitos problemas sanitários ....e...a Camara Municipal poderá atuar com a policia, para ter mais mão dura ....

INT - Em relação ao abate clandestino, IGAE tem competência para o abate clandestino ....existe o diploma 2/2009 que é mais voltado para a IGAE, onde diz que a IGAE tem esse poder... Então em relação á IGAE, o que a Sra. acha, a Igae tem poder para fiscalizar abate clandestino, e tem competência também para a verificação da distribuição da carne nos talhos....A Sra. acha que a atuação do IGAE esta sendo boa ou que precisava de reforçar mais alguns aspetos?

ACMA4 - - Bom, IGAE, aqui no Maio, últimos temos é que começaram a vir com mais frequência. Eu acho que depois que eles começaram a vir para o Maio que a situação melhorou muito, ainda tem muito para melhorar, mas acho que melhorou muito.

INT - Melhorou muito, mas ainda não chegou a aquele nível, ou seja, ainda verificamos ....

ACMA4 - - sim, porque eles não permanecem aqui, eles vem por determinados dias e daí não tem um trabalho especifico deles aqui, eles vem esporadicamente, mas mesmo assim, quando eles vem, acho que as pessoas já se sensibilizaram muito em termos de abate aqui no Maio.

Ok, neste momento posso dizer que na ilha do Maio o abate clandestino é pouco controlado...ou seja, a IGAE deve vir com mais frequência....

(interrupção ACMA4 -)...mais frequência!!!

INT - ou então arranjar uma delegação que podia controlar melhor

(interrupção ACMA4 -)...de forma mais permanente sim!!

INT – então conclusão é vir mais vezes

(interrupção ACMA4 -) ou ter um representante aqui no Maio para fazer um trabalho permanente no terreno

INT - ...sim para poder coimar pessoas ou atuar perante as ilegalidades, porque aqueles abates clandestinos é algo ilegal.... Ah, mas IGAE tmb, em relação ao estabelecimentos de venda de carne, por exemplo talho municipal, minimercados.....Aqui os minimercados vendem carnes de produção animal ou só importadas?

ACMA4 - - bom, daquelas que eu consumo aqui são mais importadas...agora um talho assim oficial, ou nacional...não conheço aqui.

INT – Então por exemplo em relação a IGAE no controlo na distribuição, a Sra. Acha que está bem ou que poderia ser melhorado? Por exemplo, a nível de controlo de certificado sanitário das carnes não é? Quando se faz o abate, é passado um certificado sanitário, não é?

(interrupção ACMA4 -) - Sim...

INT – então em relação a estes aspetos acha que esta bom ou que podia ser melhorado...para garantia da qualidade da carne? Na distribuição, por exemplo para verem o contro da carne, o certificado sanitário da carne, a Sra. tem algum conhecimento de como a IGAE atua?

ACMA4 - - Bom, isto não tenho estas informações.... Quando eles vêm para o Maio, que costuma acompanha-los é a Sara, a nossa veterinária.... Mas mesmo assim, se uma pessoa vai ao minimercado, não encontra informações sobre a sua origem, qual o prazo de validade...então vamos fazer comprar tipo “ gato no saco” ...o minimercado deve dispor de todas as informações da carne, a sua proveniência, o seu prazo de validade....

Interrupção INT – Ok. Então nesse caso temos que dizer que é necessário reforçar o controlo a nível de proveniência, de validade,

(interrupção ACMA4 -) – sim, sim... para comprarmos algo mais consciente, para sabermos o que vamos consumir.

E a proveniência também tem haver com o abate clandestino, porque não sabemos se veio do matadouro... de uma pessoa que é legal né, porque quando é legal nos temos o certificado, quando não temos a proveniência pode ser de abate clandestino.

(interrupção ACMA4 -) – sim, sim, se veio de Portugal ou de brasil

INT – agora em relação a carne nacional também não se vai saber a sua proveniência. Mas considera tem alguns aspetos positivos?

(interrupção ACMA4 -) – sim, porque antes tinham pessoas a abater os animais no meio da rua, só que agora, não digo que já acabou 100% mais já melhorou consideravelmente

Interrupção INT (a escrever)- ....melhoria no controlo do abate clandestino. Agora, relativamente a Camara Municipal, ela tem competências na distribuição, mas também é responsável pelo matadouro, a infraestrutura...acho que a Sra. já tinha dito que a infraestrutura se encontra degradada....então a Camara podia reforçar mais a sua atuação no município...

(interrupção ACMA4 -) – para reabilitação do espaço e reforçar também os equipamentos do espaço

INT (a escrever) – ok. reforçar equipamentos...de qual espaço? Do matadouro?

(interrupção ACMA4 -) – de matadouro! Reabilitação física do espaço assim como do matadouro...equipamentos ....materiais...

INT – E a nível de distribuição? Camara tem guardas fiscais que acabam por controlar o mercado municipal, prontos acabam por controlar a distribuição da carne né? A Sra. considera que a Camara está a atuar bem ou será que é necessário reforçar mais a nível de fiscalização? Por exemplo, aqueles fiscais a fiscalização...por exemplo se a carne é vendida somente no mercado, ou se encontra pessoas .....

(interrupção ACMA4 -) .... A venderem na rua! Bom Camara atua neste sentido, as vezes venda de carnes sem condições...a tomar sol , a tomar moscas, entre outros...e neste sentido que a Camara também atua através dos seus fiscais ....

(Interrupção INT ) ....aqueles fiscais conseguem fazer o seu trabalho de uma forma completa né? Ou se acha que tem necessidade de reforçar fiscais....

ACMA4 - – sim, penso que sim....penso que deveria-se reforçar mais fiscalização! (ruídos)

INT – Então um ponto positivo é ....controlo de fiscalização...

ACMA4 - – sim...

INT – depois fica somente a ARFA. A ARFA tem competência somente na distribuição. Em Relação a ARFA, inspeção que a ARFA faz na distribuição. Acha que consegue controlar a qualidade da carne em 100% ou ...falta mais coisas?....Por exemplo, se agora a Sra. for ao

supermercado, a Sra. acha que a carne que está ali é de qualidade ou é preciso fazer algum mais reforço na controlo oficial para que seja de qualidade...? Por exemplo em relação a conservação.....? se a carne se encontra a temperaturas adequadas.....?

ACMA4 - – sim, aqui no Maio temos um problema...não sei se está a fugir um bocadinho da questão, por exemplo aqui no Maio uma pessoa compra frango...compra frango na Praia (ilha de Santiago) e traz para o Maio, então aqueles barcos que são utilizados para o transporte de galinha...entre outros, não tem condições para refrigeração! Eles costumam fazer o embarque da carga num dia e esta vem a chegar ao Maio no outro dia, que passa horas e horas fora do frio, isto também acho que é muito risco para a saúde!

Interrupção INT - ....ou seja poderia ter mais infraestruturas....

Interrupção ACMA4 - – ou barco adequado, para que neste barco tinha condições de refrigeração adequadas, para que no caso de carnes, mariscos e entre outros para serem transportados sob temperaturas de frio... para que os barcos que venham a ser adquiridos que tenham condições

INT – tenho que ir ver quais das entidades é que são responsáveis pelo transporte, mais no entanto penso que são todas as entidades....ARFA, IGAE...prontos...

Interrupção ACMA4 - – ....Ministério de agricultura...

Interrupção INT Ou seja, melhoria no transporte de carne

Interrupção ACMA4 - – ....inter-ilhas

Agora aquela pergunta que a Sra. fez da ARFA em relação a conservação da carne...bom para aquilo que posso constatar aqui, nos lugares que costumo comprar, em termos de conservação as carnes estão numa boa temperatura. Agora muitas vezes existem estabelecimentos comerciais que vendem carnes nas arcas congeladoras sem proteção, e algumas vezes as pessoas que manipulam a carne diretamente com a mão sem ter, por exemplo, uma luva ou alguma proteção que para que a mão não pudesse contractar de uma forma direta. Isto também uma das situações que acho que poderia ser resolvida.

Transcrição nº 21

Código do entrevistado: OE Entrevistador – INT

INT – Considera que a carne comercializada em Cabo Verde (ilha do Maio) é segura? Por exemplo, acha que a carne de porco, de vaca, de cabra, que é vendida tem segurança?

OE – Acho que sim, desde que se vê claramente que é uma carne de animal, que esta esteja bem conservada, esteja limpa, sem moscas, acho que sim! Muitas vezes quando eu protejo a minha carne com um plástico, as pessoas perguntam num ar de gozo, “é! Estas a vender pão?” e eu digo, não estou a vender a carne, estou a proteger a minha carne. Agora se eu andar com a carne na sua em baixo de sol, com moscas á volta, os consumidores não compram, por isso eu coloco num saco de plástico e vendo.

INT – mas todas as carnes da ilha do Maio são seguras?

OE – pronto, nem todas as pessoas tem a sua carne segura! O consumidor tem que ver o seu “geito” e comprar, aquele que estiver mal conservado ele não deve comprar.

INT – relativamente aos locais de venda da carne, por exemplo talho municipal, o que é que acha do matadouro, por exemplo quando a Sra. entra no matadouro, acha que está bem ou que precisa de melhorar?

OE- pronto relativamente ao matadouro, se melhorarem acho que é bom, que é melhor ainda.

INT – Mas quando acha que é preciso melhorar é porque não está bem, não é verdade?

OE- sim, prontos neste aspecto não sou eu é que digo se está bem ou não, são as autoridades é de podem dizer isso. Para mim acho que está bom, mas se melhorar, fica melhor ainda! Ahahaha (risos)

INT – Para si acha que o matadouro está bom! Quando eu pergunto se está bom, é se por exemplo as paredes, o pavimento, os equipamentos, a questão da conservação, a Sra. acha que estão bem a 100% ou que precisam de melhorar?

OE – para a ilha do Maio acho que esta bom, porque o abate nem acontece diariamente, é um caso ou outro, que uma pessoa vai abater uma vaca ali, para depois ir vende-la no talho, não são todas as pessoas! Para nós aqui na ilha do Maio acho que está bem!

INT – mas porque é que a Sra. leva somente vaca para serem abatidas no matadouro e não leva cabra e porco para serem abatidos ali?

OE – eu não sei se o matadouro tem condições para abater cabra e porco, eu sempre que tenho a minha vaca, é ali que vou abater. Eu não tenho conhecimento se o matadouro tem a seção para cabra e porco, isto não tenho conhecimento! Mas da vaca, sei que sim!

INT –mas quando a Sra. diz que não tem conhecimento, por exemplo que o porco deve ser abatido no matadouro, o que a Sra. quer dizer com isso?

OE – quero dizer que não houve ninguém é que dirigir para mim dizendo que o porco é para ser abatido no matadouro! Eu sei que é somente a vaca! Eu também como preciso de viver, quando encontrar um cabritinho, um porquinho eu faço a minha vida assim... basta eu me desenrascar...

INT – ok. Tem algumas entidades que devem fiscalizar a questão da carne, de dar apoio, formação, por exemplo...tem algumas entidades que atuam nesta cadeia...por exemplo o Ministério de Agricultura. Como considera a atuação do Ministério de Agricultura? Vocês têm apoio do Ministério de Agricultura, por exemplo na criação de gado, no abate?

OE - Não eu não tenho nenhum apoio do Ministério de agricultura. Eu não faço a criação de animais, por isso não sei. Eu apenas compro animais para o abate.

INT – Ok. E quando a Sra. faz o abate de porcos, vaca, cabra, por exemplo, a sra acha que o Ministério de agricultura está a fazer o seu papel?

OE - Isto eu não sei.

INT – Por exemplo, quando a sra. faz abate um abate de porco, acha que o Ministério de Agricultura poderia vir fazer a inspeção da carne na sua local de abate, verificar se está tudo bem durante o processo de abate?

OE - sim, se isto é o trabalho deles acho que sim. Eu acho que eles deveriam vir fazer a inspeção, quando nós fazemos o abate de um porco ou uma cabra, por exemplo. Mas eu não tenho conhecimento disto, se eles fazem a inspeção antes do abate. Estou a dizer relativamente a mim, se o Ministério de Agricultura costuma fazer inspeção, eu não tenho conhecimento! Agora se eles fazem inspeção em outros operadores, isto agora já não sei!

INT – E relativamente a Camara Municipal, acha que ela esta a fazer o seu trabalho? A Camara Municipal tem competência para manter as condições ideais do matadouro, no momento de

venda tem que fazer a fiscalização da forma e dos locais onde a carne é comercializada, tem que criar pocilgas para a criação de animais.

OE - (silencio) .... Pronto, não sei se a Camara Municipal atua neste sentido...

INT – por exemplo, a sra costuma ver os fiscais a fiscalizarem a forma de venda da carne no talho? Acha que os fiscais estão a fazer o seu trabalho?

OE - A Sara (médica veterinária do Ministério de Agricultura) vai! Quando eu for abater uma vaca no matadouro, ela vai ali fazer a inspeção! Mas eu já há muito tempo que não compro vacas para fazer o abate e venda. As vezes vejo vacas a serem abatidas, todas magras, eu quando vejo vacas assim, não costumo compra-las para o abate. Porque tem vacas que são bem alimentadas, com ração, já até sinto vontade de comprar para abater, mas quando vejo vacas magras, que não tem alimentação adequada, já nem sinto vontade de compra-las para o abate!

INT – e quanto á delegacia de saúde, acha que a mesma está a fazer o seu trabalho? Para ver as questões da carne, para ver como os animais estão sendo abatidos. A delegacia é uma entidade que deve ver as questões da saúde publica. Ou seja, quando as pessoas fazem o abate dos animais, condições de criação de animais, forma de venda da carne. A Sra. tem conhecimento da sua atuação?

OE - Delegacia?...se eles fazem eu não sei!

INT – Relativamente a si, alguma vez eles já chegaram a si para fazer o seu papel?

OE - sim, eles fazem o seu papel sim...quando eu tenho animais para o abate, eles vêm até a mim para verifica-los...mas também não é sempre que fazem isso...

INT – sim. E quanto a IGAE, acha que esta está a fazer o seu trabalho?

OE - IIA?

INT – IGAE!

OE - IGAE é o quê? (Risos)

INT – A IGAE é a entidade por exemplo, que costuma fazer inspeção nos locais de venda de carne, nos locais onde a carne é abatida ....(interrupção)

OE - IGAE?! ....Tem aqui na ilha do Maio?!

INT – Não. A IGAE não tem no Maio. Esta tem sede na cidade da Praia!

(Interrupção do áudio, por motivos de barulho)

INT – IGAE! Então a Sra. não conhece a IGAE, é isso?

OE - Sim, porque também não existe aqui na ilha do Maio. Mas podemos dizer que a IGAE é em Cabo Verde, não é?

INT – Sim. A sua sede é na cidade da Praia mas ela deve fazer o seu trabalho para todo o Cabo Verde.

(Interrupção do áudio, por motivos de barulho)

INT – E ARFA, a senhora conhece a ARFA?

OE - ARFA....Não conheço!

INT - Nunca ficou a saber sobre a atuação da ARFA na ilha do Maio?

OE - ARFA é o quê?

INT – a ARFA é uma outra entidade que costuma fazer fiscalização (interrupção)

OE - neste tipo de trabalho (cadeia da carne)? Não, não conheço...

INT – Ok. Agora Sra. tem alguma proposta de melhoria neste sistema de produção de carnes, por exemplo, de abate de animais, de venda da carne, quais seriam as propostas de melhoria que poderia propor?

OE - Ah, é para propor?! ... Para melhorar é para que vocês dêem a nós os operadores desta cadeia dinheiro, para ajudar-nos a viverem porque os animais estão todos magros, para dar-nos dinheiro, para fazermos outro tipo de vida!

INT – (risos)

INT – mas as condições que a Sra. faz o abate de animais e a forma de venda, a Sra. propunha alguma melhoria? Porque é que a Sra. não faz a venda da carne no talho, por exemplo?

OE - Porque se andarmos a vender de forma ambulante vendemos melhor, porque no talho muitas pessoas não vão, se eu colocar a carne num recipiente a vender em cima da cabeça, andando de porta em porta é melhor, porque consigo encontrar alguma pessoa que possa comprar a carne.

INT – Mas se fosse porco, a Sra. poderia ir vender no talho?

OE - nem porco. Porco aqui no maio a sua venda no talho maioria é como carne salgada. Porque o medico disse para não comer carne vermelha, mas quando fazemos a salga da carne, a pessoa pode compra-nos um meio kilo de carne, por exemplo.

INT – Mas a Sra. faz é a venda de carne fresca!

OE - Não, as pessoas não costumam comprar carne de porco fresca! Só salgada! Mas também este negocio não é sempre, é de vez enquanto, é para eu me divertir de vez enquanto.

INT – Relativamente ás entidades do Estado, que acabamos de falar, a sra. considera que todas têm uma atuação correta, ou que gostaria de propor alguma melhoria?

OE - Como eu acabei de dizer, no meu caso não sou um operador frequente, portanto ou eles melhorarem ou não, para mim tanto faz!

INT – A sra. pode não ser um operador frequente, mas a sra. exerce a tal atividade...  
(interrupção OE)

OE - Sim, de vez enquanto...mas se eles melhorarem a sua atuação, também é bom! Mas também se eles não melhorarem...tanto faz, porque a minha vida não é este tipo de negócio!

INT – Ok.

(Interrupção do áudio, por motivos de barulho)

INT – A sra. disse que não conhece a ARFA, que não conhece a IGAE, então o que é que a Sra. poderia dizer as restantes entidades competentes, como a Camara Municipal, a Delegacia de Saúde, Ministério de Agricultura.... o que a Sra. poderia sugerir como melhoria?

OE - Eu não tenho nada para dizer a eles! Aqueles dois nomes das entidades que a Sra. disse e que eu respondi que não as conheço, eu gostaria que elas desenvolvessem mais o seu trabalho na ilha do Maio.

INT – então o que a Sra. está a sugerir que estas duas entidades façam mais trabalho aqui na ilha do Maio?

OE - assim...estas coisas não sei responder porque não sou muito dada a isto .....

Transcrição nº 22

Código do entrevistado: ENT Entrevistador – Alice

Alice – gostaria de saber a sua opinião relativamente á segurança da carne que é comercializada na ilha do Maio. Se o Sr. Acha que a carne que é vendida é segura, própria para o consumo ou não? Carne que é colocada para o consumo, por exemplo da cabra, vaca, porco, acha que é segura?

ENT – Nós temos mais garantia de segurança, quando o animal é abatido e colocado no local próprio (interrupção - áudio pouco perceptível)

Alice – ok então resumindo ... (interrupção - áudio pouco perceptível), então considera que a carne vendida na ilha do maio é segura ou não?

ENT – acho que a carne que advém do local próprio para abate é segura.

Alice – sim, então o Sr. acha que a carne que é abatida no matadouro que é segura. No entanto, relativamente ás restantes carnes, cujo o abate do animal não passa pelo matadouro?

ENT – relativamente a este tipo de carne, de uma forma geral, acho que é seguro. Não posso dizer com a certeza absoluta, porque existem períodos que os animais, como o porco tem algumas doenças.

Alice – Ok. Podemos concluir que é seguro, quando o animal é somente abatido no matadouro, é isso?

ENT – sim, porque do abate sem inspeção não é 100% seguro. Por exemplo a carne de porco que é vendida maioria sem inspeção no abate, não sei se é seguro. Bom neste momento que não está nenhuma epidemia nos suínos, posso dizer que é segura.

Alice – Como é que o sr. caracteriza o local onde é feita a criação de animal, de matadouro e locais de venda da carne, como é que o sr. faz a sua caracterização. O sr. acha que está bom ou que precisa de melhorias? Por exemplo aqui no seu curral, acha que está bem ou gostaria de propor alguma melhoria para este?

ENT – Acho que gostaria de ter um curral melhor.

Alice – O sr. gostaria de ter um curral melhor? Mas como assim?

ENT – por questões de segurança de animais, para que as pessoas não roubarem me cabras.

Alice – isto é por questões de furto sim, mas quanto às questões de segurança do animal, porque é que o sr. gostaria de ter um curral melhor?

ENT – para que eu possa amarrar o animal e para que ele tenha por exemplo, uma sombra...

Alice- ok. Isto então é melhoria na infraestrutura sim? E relativamente ao matadouro, o sr. acha que o matadouro está bem, ou que precisa de melhorias.

ENT – ahhhh...(hesitação) isso agora já não sei. Também poderia melhorar algumas coisas, não relacionadas com a infraestruturas como paredes, mas o matadouro precisa de uma torneira, precisa de água, existem maquinas ali que nunca foram utilizadas, que nunca funcionaram...existem equipamentos de frio que antes funcionavam, agora eu não vejo a funcionar. (interrupção, áudio não perceptível)

Alice – E a nível de higiene? Acha que o matadouro está bem?

ENT – A nível de higiene acho que é preciso que se tenha mais higiene também, como por exemplo no caso das bancas que tem ali, se estivessem mais novas...mas a nível de higiene o matadouro está limpo, é mais a nível de equipamentos que poderiam estar mais novos.

Alice – ok. Considera que o matadouro está limpo, pelo que estou a perceber é somente a nível das instalações e equipamentos é que estão não conformes?

ENT – Não, instalações são boas, é mais a nível de equipamentos, por exemplo que está a precisar de uma torneira, é preciso água, para ter sempre água, para não faltar água no matadouro.

(interrupção, áudio não perceptível)

ENT – Também é preciso melhorar o local onde os animais são colocados para o descanso no matadouro.

(interrupção, áudio não perceptível)

Alice – Ok, e a nível de talho, considera que está tudo bem?

ENT- É preciso arranjar a torneira de água que existe ali, porque se as pessoas quiserem lavar as mãos, a torneira não funciona.

Alice – E relativamente às paredes, tecto, como é que estão?

ENT – eu acho que estes estão bem.

Alice – E a nível de higiene? Acha que são tidas as boas práticas de higiene no talho?

ENT – sim, em relação a isto, eu acho que o talho tem as boas praticas de higiene.

Alice – Relativamente a atuação das entidades competentes nesta cadeia da carne, por exemplo o Ministério de Agricultura, acha que a sua atuação é suficiente para garantir que a carne seja segura, ou acha que o Ministério precisa melhorar mais a sua atuação?

ENT - (interrupção, áudio não perceptível) ...Sim, sempre que solicitei o MAA para apoiarem me em algum problema com um animal que estou a criar, eles sempre mostraram-se disponíveis

Alice – Sim, isto é no momento da criação, e no momento do abate?

ENT – sim, o MAA tem feito inspeção aos animais que faço abate.

Alice – certo. O MAA faz a inspeção desde o abate antemortem?

ENT – não, por acaso inspeção antemortem não. Mas a Sra. Veterinária, a Sara, ela descola-se sempre para o terreno, então ela já tem a ideia mais o menos o estado do animal, pelo menos os meus animais. Quando eu vou fazer o abate, vou busca-la logo de manhã.

Alice - Mas a veterinária costuma verificar o animal no momento de chegada ao matadouro?

ENT- costumo levar o meu animal logo de véspera para o matadouro!

Alice – sempre o MAA inspecionaram a sua carne?

ENT – Sim!

Alice – OK. E relativamente a Delegacia de Saúde, que é a entidade máxima responsável pela saúde publica no Concelho, desde a criação, abate e venda de carne. Acha que esta tem feito o seu papel na ilha do Maio?

ENT – eu acho que se a Delegacia de Saúde costuma ir ao matadouro isto não sei, mas eu não dei conta disto. Eu acho que a Delegacia de Saúde poderia fazer mais visitas ao matadouro, porque se as vezes faltar água neste, tiver falta de água, isto não fica bem! Ou...se tiver algum ferro (equipamento) que precisa de pintar, algumas coisas que estão com ferrugem, acho que isto é necessário. E mesmo de alguns ferros que eu vejo ali a aparecerem, algumas coisas que estão velhas.....

Alice – sim...a responsabilidade pela manutenção do matadouro é da Camara Municipal.

ENT – sim, mas se a DS estivesse ali, ou tivesse colocado este problema a CM, conjuntamente com o veterinário, eu acho que poderia ter um outro peso! Poderíamos ter um matadouro “mais em forma”

Alice – então o sr. quer dizer que gostaria de ver uma maior presença da DS nestes aspetos.

ENT- maior não, se existe a presença da DS, eu não sabia! É isto...eu não sei se existe a presença da DS no matadouro, se tem eu não sabia...pelo menos para de vez entanto para fazerem uma visita...

Alice – e nos talhos, acha que a Delegacia de saúde tem feito o seu trabalho?

ENT – Bom, a DS nunca apareceu no talho!

(áudio não perceptível)

Alice – Ok. E relativamente a CM, acha que esta tem feito o seu trabalho como deve ser, ou o sr. gostaria de ter mais apoio, mais atuação desta? Por exemplo CM a nível de matadouro, acha que poderia fazer algo mais ou assim está bom?

ENT – É como eu disse, e tivesse uma atuação conjunta da CM com a DS e MAA, e que fosse colocado a CM este problema do estado do matadouro, eu acho que o problema poderia-se resolver!

Alice – Mas o sr. acha que a CM não tem conhecimento do estado atual do matadouro?

ENT- A CM tem conhecimento sim!

(áudio não perceptível)

ENT – as vezes falta de detergente para a sra. da limpeza, existem varias pessoas que já colocaram a CM estes tipos de problemas.

Alice – E a CM tem feito alguma coisa perante estes problemas que lhe foram colocados?

ENT – Não, heeee....nestas questões de falta de água, questão de detergentes, isto demora para ser resolvido. Às vezes eu costumo levar o meu detergente da minha própria casa.

Alice – e relativamente aos locais de venda, por exemplo no vosso talho municipal, acha que os fiscais da CM têm estado a fazer o seu papel? Para eles verificarem se as carnes estão a ser comercializadas em boas condições, se está a faltar alguma condição necessária no talho para

que os comerciantes possam vender a sua carne corretamente a nível sanitário, por exemplo a nível de infraestruturas, equipamentos...

ENT – não, não. A mim nunca ninguém da CM aproximou-se de mim! Porque no talho às vezes não precisamos lavar as mãos e não conseguimos lavar as mãos.

Alice – Nenhum fiscal da CM costuma fazer visitas ao talho?

ENT- Não, não! Uma outra coisa que estávamos a querer e que parece que já foi feita é a questão da separação de ....se o lugar é para carne, então é somente para carne, não deve ser colocado outras coisas. Deverá ser somente para talho e não para guardar outras coisas.

Alice – Mas o que é que antes costumava-se guardar no talho?

ENT – ahhhh...verduras, às vezes isto. Mas isto já melhorou.

Alice – Agora relativamente a IGAE, esta tem competência para fiscalizar os locais de abate clandestino e forma de venda de carnes. Acha que esta tem feito o seu papel?

ENT - .... (silêncio), isto agora não sei. Mas também a taxa do matadouro está cara, a mais elevada, se não me engano é 2.052 escudos, isto está caro! E com essas condições do matadouro...

Alice – pelo que estou a perceber, o sr. identificou um constrangimento, que é de ter algumas pessoas a não quererem abater no matadouro, porque acha que a taxa está elevada?

ENT – Sim.

Alice – Esta taxa é aplicável a todos os tipos de animais?

ENT- sim.

Alice – mesmo para porcos?

ENT- nunca eu abati porcos não sei, mas parece que eles pagam esta taxa também. Pelo menos os animais maiores é 2.052 escudos.

Alice – sim, e relativamente a IGAE, nós estávamos a falar, que ela tem a competência em atuar no abate clandestino, na forma de venda de carnes...

ENT – sim, é como estava a dizer antes, eu não costumo ver a atuação desta entidade...qualquer pessoa pode abater um animal a qualquer hora...

Alice – Agora, relativamente aos talhos municipais, aos locais de comercio de carnes, acha que a IGAE está a fazer o seu trabalho?

ENT – isto agora...nas lojas....acho que estão a fazer este tipo de trabalho. Relativamente as lojas a IGAE está a fazer este trabalho.

Alice – E relativamente á ARFA, o sr. saber o que é a ARFA? Acha que esta esta a fazer o seu trabalho?

ENT – nos talhos nunca vi a ARFA, agora nas lojas acho que também não, por isso não sei se nas lojas ele e a IGAE fazem o seu trabalho ou não.

Alice – ok, pelo que estou a perceber, relativamente a ARFA, o sr. está a dizer que não tem visto muito a sua atuação?

ENT- Não, se ela está a fazer sozinha ou em conjuntamente com a IGAE, eu não tenho visto isto. Não sei lhe dizer. Mas a mim nunca recebi visitas quer seja da ARFA ou da IGAE.

Alice – Agora, se o sr. tivesse que propor melhorias, para melhorar a cadeia da carne, desde a criação de animal, abate e distribuição o que é que o sr. melhoraria? Da nossa conversa, pelo que percebi, o sr. disse que era preciso melhorar as infraestruturas dos currais, do talho e do matadouro, bem como os equipamentos do talho e do matadouro.

ENT – Sim

Alice - mais o que é que poderia melhorar, a nível de atuação das entidades por exemplo, que melhorias é que o sr. poderia propor a este sistema de produção de carne?

ENT – parece que o problema mesmo está relacionado com a criação de animal, devido as questões relacionadas com a seca, falta de pasto, falta de água, falta de ração para animais. Gostaria de ter mais apoio do MAA, na questão de fornecimento de vales de cheque. Para que o MAA fizesse como antes, apoiando na recolha de pasto, para que tenhamos uma boa carne.

Alice – e a nível de conservação da carne, gostaria de propor melhorias?

ENT – sim, essa questão de conservação da carne a frio. Tomara que tenhamos um equipamento frigorifico para guardarmos a nossa carne neste no talho, de um dia para outro, em caso de sobras, quando não vendermos toda a carne no mesmo dia.

(pausa no áudio)

Gostaria de propor a certificação da qualidade da carne. Porque assim poderia até criar mais animais, mesmo outros tipos de animais para fornecer carnes para os hotéis, eu iria aceitar este desafio! .... mas também temos um outro problema relacionado com a falta de conservação durante o transporte inter-ilhas, bem como a sua irregularidade. Gostaria que fosse passado aos OE um certificado que comprovasse que a carne que está a ser comercializada aos hotéis é segura para o consumo. E isto já é trabalho do Governo, não sei quais dos Ministros ou Secretários que deve tratar disto. Por exemplo uma carne trazida de Portugal, os hotéis sentem a segurança em fornecer aos seus clientes, já agora a carne nacional, eles não sentem a tal segurança.

Alice – pois isto está relacionado a primeira pergunta que lhe tinha feito, ou seja, se considera que a carne nacional é segura?

ENT – (hesitação)... eu solicitaria mais a aproximação das entidades, se calhar de uma forma articulada para trabalhar junto dos OE, porque ...ainda se dissermos de uma maneira geral, até que poderia ser que a maioria das carnes é segura, só que não temos a certeza! Em caso de colhermos umas amostras de carne por exemplo, penso que algumas carnes iriam ser dadas como seguras, mas outras não. Esta comprovação é mais com base na observação do médico veterinário.

Alice – Ok. Agradeço a participação no estudo.

Transcrição nº 23

Código do entrevistado: ENTMA3 Entrevistador – INT

INT – Relativamente á segurança da carne, considera que a carne produzida para a população do Maio e segura?

ENTMA3 - eu acho que sim, porque os animais são alimentados com ração, palha, milho, beterraba. Sempre quando pretendemos abater um animal, nós cercamos os durante duas semanas, para poder ficar mais forte.

INT – e quando vai para o matadouro, e mesmo na forma de venda, considera que a carne é segura?

ENTMA3 - Sim! O veterinário faz a inspeção da carne antes de nós comercializarmos, se a carne não estiver boa nós não podemos vender ou se estiver boa podemos vender.

INT – Ok. Pelo que estou a perceber, quanto aos animais que são abatidos no matadouro, considera que a sua carne é segura?

ENTMA3 - sim!

INT – mas existem outros animais que não são abatidos no matadouro, considera ser a sua carne segura?

ENTMA3 - Bom, eu não sou a favor a isto. Também enquanto consumidor, eu não gosto de comprar carnes sem inspeção, porque não sei em que condições é que os animais foram abatidos, não sei se os animais estavam doentes e foram abatidos, nunca se sabe!

INT – então relativamente a estes tipos de carne que está a referir, considera serem seguras ou não?

ENTMA3 - eu acho que não são seguras! Porque não têm inspeção. Quando são submetidas a inspeção, estas podem ser autorizadas ou não para a venda, agora sem inspeção não sei se é seguro.

INT – Relativamente aos locais de criação de animais, matadouro, locais de venda, como é que os caracteriza?

ENTMA3 - no que diz respeito a criação dos meus animais, ou tenho sempre o local de criação limpo e os animais sempre fechados. Na questão das vacas, sempre as mantenho na horta, tenho horta grande, como você pode constatar. Quando está na época das palhas, colocamos as vacas

sempre fechadas, mas quando está no tempo das secas temos que as deixar à solta, porque se não elas podem “enlouquecer” e depois perdem o apetite. Nós alimentamos as vacas com água, comida (... interrupção com ruídos). De uma forma geral, no interior da ilha as pessoas mantem os seus animais no curral, fazem a sua higienização com creolina, quando os animais têm qualquer problema de saúde é contactada a medica veterinária do Ministério de Agricultura e ela vem para ver o animal.

INT – E a nível do matadouro, quando faz abate dos seus animais, como qual é o estado do matadouro?

ENTMA3 - As vezes quando vamos fazer o abate não encontramos o matadouro limpo, com as ligações de esgoto todas entupidas, eles não fazem uma higiene geral. Às vezes vamos e encontramos o matadouro em bom estado de higiene, mas outras vezes não encontramos bem.

INT – e a nível de conservação das carnes durante o abate?

ENTMA3 - nos temos que levar os alguidares para colocarmos a carne...

INT – por exemplo, quando nós abatemos um animal devemos conservar a carne na refrigeração, não vamos deixar a carne à temperatura ambiente porque começa-se a deteriorar. O matadouro tem meios de frio para a conservação da carne?

ENTMA3 - Não isto não tem. Se tiver, eu nunca usei e nunca me foi informado sobre isto. Nos vamos, abatemos o animal, a carcaça é desmanchada...mas também não demoramos muito no local.

INT – E relativamente ao talho municipal onde faz a venda da carne, acha que existem condições de frio?

ENTMA3 - É como acabei de dizer, ali também não existem condições de conservação a frio das carcaças. Temos uma mesa onde arrumamos a carne, cobrimos a carne para que nenhum inseto possa entrar em contacto ou então ficamos a abanar a carne, enquanto as pessoas vão escolhendo quais as carnes e que querem comprar, portanto equipamentos de frio no talho não existe.

INT- E relativamente á higiene do talho?

ENTMA3 - Nós encontramos o talho limpo.

INT – e relativamente ao outro tipo de abate (abate clandestino) acha que este é feito com higiene, no momento de comercialização como este e feito?

ENTMA3 - relativamente ao abate não lhe sei dizer... (riso) mas quanto á venda da carne está feita por meio de colocação da carne num alguidar, existem outros que fazem a sua pesagem prévia e colocam em sacos de plástico fechado, mas tem outros que vendem a carne exposto a poeiras, e andam a ambular a vender pelo bairro todo, e as vezes com temperaturas altas, exposto a poeiras, eu acho que isto não está bom.

INT- e quanto ás entidades que atuam na fileira da carne, temos o Ministério de Agricultura, Camara Municipal, Delegacia de Saúde, ARFA, IGAE, acha que estão a cumprir com o seu papel. Por exemplo, relativamente a delegação do Ministério de Agricultura, acha que estão cumprindo o seu papel?

ENTMA3 - Bom, sempre que eu vou abater uma vaca, contacto a medica veterinária, ela inspeciona tudo, ela vê se está tudo bem, se estiver tudo bem ela autoriza-me a vender a carne. Se for isto o seu trabalho, acho que estão a cumprir com o seu papel.

INT- o papel da Delegação do MAA, começa na criação de animais (interrupção ENT)

ENTMA3 - Ah! Sim! Quando um animal está doente nós chamamos a delegação do MAA, e eles sempre veem ver o que está a passar com o animal. Eles dão aos animais antibióticos, dão-nos prescrições médicas de como seguir o tratamento.

INT – Ok. E no momento do Abate, quando se faz o abate a MAA também tem que estar presente, acha que esta tem feito o seu papel ou precisa de melhorar?

ENTMA3 - sim, ou acho que precisa de melhorar, porque durante o abate a MAA não está presente, somente apos o abate do animal é que eles estão presentes.

INT – então nos casos do animal passar mal ou caso o abate não for feito em condições a MAA não está presente para assistir o ato.

ENTMA3 - Não!

INT- então qual é a proposta de melhoria que gostaria de propor a esta entidade?

ENTMA3 - eu acho que a MAA deveria estar presente no ato do abate. Eu acho que deveria ter melhor comunicação entre a CM e MAA, porque quando vamos tirar a licença do abate na CM, esta nos emite a licença, e para a MAA nós também é que temos que comunicar ao MAA.

Por isso eu acho que este é um trabalho onde deve ter uma articulação entre essas duas entidades.

INT – E relativamente á Camara Municipal, esta deve proporcionar boas condições de criação de animais, abate de venda, bem como fazer o controlo oficial dessas atividades para o cumprimento da lei, como caracteriza a sua atuação?

ENT – durante a fase da venda de carnes no talho do mercado não tenho estado a ver fiscais a fiscalizarem esta atividade.

INT- E relativamente á IGAE, como caracteriza a sua atuação? Esta tem competência em garantir que não haja o abate clandestino, deve atuar nas questões de higiene e segurança de venda das carnes, acha que a IGAE tem estado a fazer o seu trabalho ou precisa de melhorar mais?

ENTMA3 - sim, precisa de melhorar mais. Porque nas minhas atividades enquanto operador desta fileira nunca vi a IGAE a atuar neste sentido, somente a MAA.

INT – E relativamente ao abate clandestino, vê a atuação da IGAE?

ENT – eles até podem querer fazer algo para tentar controlar, mas é difícil, porque as pessoas não avisam que vão abater um animal, a população também não faz nenhuma denuncia quando há um abate clandestino, por isso os operadores continuam a fazer o abate clandestino. Não tenho visto a IGAE a atuar sobre o abate clandestino aqui na ilha do Maio. Um outro fator que faz com que as pessoas façam um abate clandestino em casa é a questão das despesas relacionadas com abate de um animal no matadouro. Não é porque concordo com isto! ... mas muitas pessoas aqui no Morrinho justificam que elas têm que pagar uma licença de dois mil e tal escudos na CM, para depois pagarem também uma taxa ao MAA, tem que pagar o transporte de animais em viaturas, que normalmente é cobrado mil e quinhentos escudos, onde os animais são levados de véspera ao matadouro, têm que pagar dois mil escudos ao açougueiro para fazer o abate do animal e ainda têm que fornecer uma certa quantidade de carne a este, tens que levar o pequeno almoço às pessoas (amigos) que irão te ajudar no abate do animal, tens que pagar uma viatura de transporte ás pessoas que irão te apoiar no processo do abate do animal...isto são muitas despesas, e se formos ver o lucro da venda da carne muitas vezes não compensa! É por causa disto que muitas pessoas fazem um jeito para abater os seus animais na sua própria casa, o que não é recomendado. Eu acho que a IGAE deveria ter uma delegação aqui na ilha do Maio para realizar a sua fiscalização da melhor forma.

INT – então qual é a proposta de melhoria que fazia para colmatar esta situação?

ENT – Propunha que fosse fornecido o transporte dos animais a serem abatidos no matadouro, sendo este incluindo na taxa de utilização do matadouro paga a CM, isto nos ajudaria muito. Também acho que tem a necessidade de mais sensibilização dos operadores, dizendo-lhes que o animal quando for abatido de uma forma clandestina não é seguro para a saúde. Os operadores precisam de ser sensibilizados, porque quando chamamos atenção aos que fazem o abate clandestino estes acham que estamos a ser arrogantes e tudo mais, mas as autoridades precisam de sair no terreno para fazer a sensibilização dos operadores, porque isto não é correto! E eu acho que em cada bairro poderiam arranjar colaboradores das autoridades competentes para fazer a fiscalização, porque por exemplo aqui na zona do Morrinho, não tem ninguém para fiscalizar o abate clandestino. Desta forma se uma pessoa abater clandestinamente o seu animal hoje, depois outra abater amanhã, e depois muitos começam a fazer o abate em casa e claro que ninguém vai denunciar um ao outro!

INT – Você conhece ARFA? Existe uma outra entidade chamada ARFA que também atua na fileira da carne que tem competência no abate e venda de carne. O que acha da atuação da ARFA neste sentido?

ENT – sim, eu costumo ouvir falar em ARFA.

INT – o que acha da atuação da ARFA?

ENTMA3 - [risos]...é como estou a dizer, ela também não faz as coisas funcionarem! A única coisa que nós fazemos é deslocarmos à CM para tirar a licença de abate de animal, depois deslocar ao MAA para informar-lhes sobre a inspeção no abate que devem fazer e depois acabou-se a historia, não tem mais nada!

INT – e neste aspeto tem alguma proposta de melhoria a fazer?

ENTMA3 - eu acho que deveriam desempenhar a sua função melhor! Propunha a ARFA que estivesse em cada ilha, porque todas as ilhas precisam da sua presença também. Eu acho que todas as ilhas deveriam ter um representante da ARFA. E acho também que as autoridades não deveriam centrar-se somente no centro da cidade! Que deveriam colocar um fiscal aqui no interior para fiscalizar também.

INT – e caso pudesse propor alguma melhoria na cadeia da carne o que propunha?

ENTMA3 - propunha mais acompanhamento por parte das autoridades para ver se tem condições, o que estiver errado para que estas nos chamem atenção, para que possa ser mudado!

INT – Na criação de gado considera ter algo que possa ser melhorado?

ENTMA3 - penso que em relação a mim tudo está bom!

Transcrição nº 24

Código do entrevistado: ENTSA1

Entrevistador: INT

INT – Considera que a carne produzida e comercializada no Porto Novo é segura?

ENTSA1 – é segura sim!

INT – Como é feito a criação de animais aqui no Porto Novo?

ENTSA1 - cabras são largadas no campo, agora porcos criamos é cercados. Para que o porco tenha uma carne saudável, este deve ser criado desde pequeno em cercos.

INT – E como é que são abatidos os animais em Porto Novo? Onde é que faz o abate de porcos?

ENTSA1 - em casa!

INT – e como faz a venda da carne em Porto Novo?

ENTSA1 - eu tenho uns clientes em S. Vicente, então envio a carne para eles, para comercializarem-na, esta pode ser fresca ou salgada.

INT – Ok. E quando faz o envio da carne, como é que acondiciona a carne para transporta-la no barco?

ENTSA1 - colocamos em saquetas de plástico, depois colocamos em baldes, e embarcamos-a no barco.

INT – em relação á atuação de entidades, temos algumas que devem atuar na criação de animais, abate e venda, por exemplo o MAA, como considera a sua atuação?

ENTSA1 – no abate o MAA não dá nenhum apoio, na criação, de vez enquanto passam por ali.

INT – Mas o Sr. é que contacta o MAA?

ENTSA1 - sim, se tiver um animal para abater, eu contacto-os e eles vão ali...desde que estes fossem contactados, eles vão, se tiverem um animal doente ou tiver que fazer um abate, desde que contactada o MAA eles vão fazer o trabalho.

INT – Mas quando faz o abate de cabras ou porco, costuma contacta-los?

ENTSA1 - Não!

INT – Agora relativamente a CMPN, esta tem que garantir um matadouro, um talho para a venda da carne, vez as questões de abate fora do matadouro. Considera que a CMPN tem feito o seu trabalho?

ENTSA1 - isso agora não sei!

INT – temos também outras entidades que atuam nesta fileira da carne, como ARFA e IGAE, o sr. conhece ARFA?

ENTSA1– ARFA é o que?

INT – É uma Agencia de regulação que deve atuar no sector alimentar, verificando a questão da venda da carne, as condições de abate no matadouro, considera que esta tem feito o seu trabalho?

ENTSA1– eu não conheço a ARFA!

INT – e IGAE, conhece IGAE?

ENTSA1– (silencio)

INT – no PN tem visto a IGAE a fazer o seu trabalho?

ENTSA1 - não sei, isto não sei!

INT – E relativamente a forma de criação de animal, gostaria de propor alguma melhoria, ou acha que está tudo bem!

ENTSA1– Não, está bom! Está bom!

INT – E quando ás entidades competentes, considera que a sua atuação está sendo adequada ou quer propor alguma melhoria na sua forma de atuação?

ENTSA1– acho que está bom!

Transcrição nº 25

Código do entrevistado: ENTSA2 Entrevistador – INT

INT – Em relação á carne que é produzida no Porto Novo, considera que é segura para o consumo?

ENTSA2 – Acho que neste aspecto deixa muita a desejar, porque existem muitas pessoas que fazem o abate clandestino, não recorrem á inspeção veterinária, para validar a carne como apta para o consumo. Portanto nesta fase acho que carece de mais atenção por parte das entidades que regulam neste sentido!

INT – Como considera as condições das infraestruturas dos locais de criação, abate de animais e venda da carne aqui em Porto Novo?

ENTSA2 – Em Porto Novo carecemos de um espaço adequado para a criação de animais, que segundo informações deve ser a CMPN a disponibilizar estes espaços. Gostaríamos que tivesse um matadouro municipal para servir a todos os utentes, porque neste momento a nível de matadouro é zero, não temos nada! Não temos espaços adequados para fazer o bate em condições higiénicas de animais.

INT – Então como é que é feito o bate em Porto Novo?

ENTSA2 – Clandestinamente, cada um no seu quintal da sua casa, ás vezes na borda de um chiqueiro, e depois leva para o seu quintal para fazer a desmancha da carcaça. Mas isto não são condições higiénicas, que poem em risco a saúde publica! Muitas vezes as pessoas retiram o porco do chiqueiro e faz o abate à 2 metros do chiqueiro e utensílios que utilizam colocam mesmo á borda do chiqueiro....são locais de terra abatida!

INT – E quanto á forma de venda da carne, em Porto Novo como é feita á venda da carne?

ENTSA2 - ás vezes tem pequenas mercearias que comercializam carne de porco...salgada! Fazem o abate, depois a salga da carne e colocam nas mercearias a vender.

INT – e quanto á carne fresca?

ENTSA2 – esta é vendida conforme a solicitação das famílias, a pessoa antes de fazer o abate do animal vai perguntas ás famílias quem quer carne, e depois quando tiver um numero considerável de quilagem suficiente para fazem o abate, esta faz o abate e depois faz a entrega das carnes ao domicilio!

INT – temos algumas entidades do Estado que devem atuar nesta fileira da carne, por exemplo, temos o MAA, que tem a competência no acompanhamento na criação de animais, inspeção no abate e forma de venda da carne, como caracteriza a sua atuação, este tem feito o seu papel?

ENTSA2 - sim, no meu caso sempre que solicitar inspeção no abate, existem 2 veterinários que estão sempre dispostos a colaborar! No entanto estes muitas vezes fazem inspeções em condições pouco adequadas, pelo que necessitam de apoio do MAA para fazerem o seu trabalho.

INT- uma outra entidade que deve atuar nesta fileira é a DSPN, esta tem competência na verificação das condições de criação de animais, ver a forma de abate, se tem condições de higiene e também o acompanhamento na venda da carne, para que esta seja feita da forma adequada, considera que esta tem feito o seu papel em Porto Novo?

ENTSA2 - do meu conhecimento isto não anda a funcionar, nunca recebi visita da DSPN...praticamente desde os meus tempos de juventude, trabalhava com o meu pai nos abates de animais, mas nunca recebi uma visita da DSPN neste sentido!

INT – e quando á CMPN, esta é responsável por garantir um matadouro adequado, fiscalizar o abate e a venda clandestina, considera que esta tem feito o seu papel em Porto Novo?

ENTSA2 - Agora...como já tinha referido, não temos um matadouro, portanto isto já diz tudo! No meu caso já solicitei um espaço para a CMPN para a construção do meu próprio matadouro, atendendo que atualmente não existe um matadouro na cidade, neste aspecto a CMPN ficou sensibilizada a concedeu me um espaço para a construção do matadouro, que hoje já está quase pronto...é um espaço pequeno mas funcional.

INT – No entanto, Porto Novo nunca teve um matadouro?

ENTSA2 - já em tempos passados, a cidade teve um matadouro, no entanto este era situado no centro da cidade, e teve que ser demolido para a construção do mercado municipal, pelo que já há mais ou menos 3 anos o Porto Novo não tem um matadouro. Portanto neste momento, cada um desenrasca conforme consegue, pelo que alguns recorrem á inspeção veterinária, outros nem por isso, não se preocupam...no entanto existe a questão da saúde publica, que deixa muito a desejar, na questão de manuseamento e tratamento de carnes!

INT – E quanto á ARFA, IGAE, já ouviu falar destas entidades?

ENTSA2 - sim, conheço a ARFA e a IGAE, mas nunca recebi uma vista destas instituições, pelo que não posso opinar muito neste aspeto.

INT – A IGAE é a entidade responsável pelo controlo de abate clandestino, o controlo da forma de venda da carne que deve ser em espaços apropriados, a ARFA também é responsável pela forma de venda da carne, verificação da forma de abate, como caracteriza a suas atuações aqui em Porto Novo?

ENTSA2 - neste aspeto da fileira da carne, deixa muito a desejar! Porque eu nunca ouvi um colega meu a dizer que em termos de criação, abate e venda da carne recebeu alguma visita destas instituições, ARFA e IGAE.

INT – se tivesse oportunidade de propor alguma melhoria na fileira da carne, deste a criação, abate e venda, o que propunha?

ENTSA2 - Propunha que a CMPN ou outra instituição desta tutela fizesse um matadouro para servir a população! Gostaria que os operadores tivessem formação nesta área, porque aqui em Porto Novo nós somos pouquíssimos que temos uma formação neste ramo! Portanto precisamos de mais formação.

INT – Ok. E na forma de venda da carne, gostaria de propor alguma melhoria, ou considera que está bem como está? Como é que faz a venda da sua carne?

ENTSA2 - às vezes talhos em S. Vicente e em outras ilhas solicitam-me um certa quantidade de carne, portanto vejo se tenho solicitação de carne suficiente que me justifique fazer uma abate e faço o abate.

INT – Ok. Considera que no transporte inter-ilhas, existe uma proposta de melhoria a fazer, ou considera que está tudo bem?

ENTSA2 - condições higiénicas?

INT – Sim, condições de higiene, conservação...porque uma carne ao ser transportada deve ser acondicionada sob refrigeração.

ENTSA2 - Não, neste sentido carece de mais atenção, penso que poderia-se ter barcos equipados com sistemas de frio...embora não sabia se esta situação seria uma melhoria de imediato que o Governo possa fazer!

INT – E a nível da venda da carne aqui em Porto Novo, considera-se satisfeito com a situação ou gostaria de propor melhorias?

ENTSA2 - Bom, a ideia é que houvesse um talho! ...para que consigamos fazer a apresentação do nosso produto!

INT – Neste momento, não existe um talho em Porto Novo?

ENTSA2 - Não, existe um talho municipal, mas que é explorado somente por uma pessoa, so uma pessoa é que pode colocar a sua carne á venda. Foi aberto um concurso publico onde fiquei em 2º lugar!

INT – e em relação ás entidades que atuam na fileira da carne, cuja a situação carece de melhorias, que melhorias propunha ás mesmas? Considera que devem melhorar a sua atuação ou está bem?

ENTSA2 - acho que esta instituições devem melhorar a sua atuação, porque isto envolve a saúde publica!

INT – Quanto á CMPN quais são as propostas de melhorias que fazia?

ENTSA2 - Em primeira instancia, talvez, procurar saber quais os operadores que atuam neste ramo da carne, para que pudesse ter um encontro com estes e procurar saber quais são as preocupações que estas pessoas tem neste ramo, e assim definir o que é melhor.

INT – ok. Quanto á atuação da DSPN quais as melhorias que propunha?

ENTSA2 - ... (silencio)

INT – E em relação á ARFA e IGAE, tem alguma proposta de melhoria?

ENTSA2 - ... (silencio)...penso que é para darem aos operadores mais atenção na questão do abate e comercialização da carne, e procurar fazer uma reunião para que se tenha um consenso ação entre os operadores e as entidades.

Transcrição nº 26

Código do entrevistado: ENTSA3 Entrevistador – INT

INT – Carne que é produzido aqui em S. Antão, Porto Novo, é considerado uma carne segura?

ENTSA3 -sim, a minha preocupação quando eu vendo a carne aos meus clientes no Porto Novo, é que quando vou entregar as carnes casa a casa, que a carne seja inspecionada *antemortem* e *postmortem*. Agora o problema são as condições onde abatemos os animais. O técnico do MAA inspeciona as vísceras e as carcaças.

INT - Mas de uma forma geral, as carnes em Porto Novo são seguras?

ENTSA3 -Não, não são seguras! Isto porque as condições de abate e condições de venda da carne...

INT – Quais são as condições de abate?

ENTSA3 -por exemplo quando vamos abater um animal, se tiver muito vento vamos abate-lo! no vento”, e as vezes pode ter muita terra...e as carnes não dão para lavar! Eu costumo abater num pé de arvore! Se quiser eu posso lhe mostrar!

INT – Gostaria que descrevesse a forma de criação de animais, abate e venda?

ENTSA3 -para o transporte, nós transportamos a carne em caixa aberta como aquela (aponta o dedo para uma carrinha Toyota Hilux caixa aberta) ...onde a carne apanha micróbios! Por exemplo, quando chego faço inspeção da carne, mas depois dali a carne pode apanhar micróbios.

INT – os locais onde fazem o abate de animais como são?

ENTSA3 - na rua, na rua...terra abatida!

INT – ok. Então em relação ás infraestruturas, condições de higiene, conservação....

ENTSA3 -é zero!

INT – E em relação a atuação das entidades, como o MAA, este deve acompanhar a criação de animais, inspeção no abate e venda, como considera a sua atuação?

ENTSA3 - (risos) uma vez estivemos a brigar com os inspetores do MAA...porque era uma altura onde havia uma doença nos animais...mas digo sinceramente eu não vendi a carne desses animais! ...no entanto fui explorar se os inspetores fazem uma boa inspeção... mostrei-lhes o

animal que iria ser abatido e os inspetores disseram que o animal estava doente que não poderia ser consumido! Então decidimos abater o animal e depois levar a carne do animal abatido aos inspetores e esta passou na inspeção!! ... o que se comercializássemos a carne poderia matar uma pessoa!...mas sinceramente digo que não comercializamos a carne, foi apenas uma experiencia! O animal tinha uma “coisinhas” na boca...e nós dissemos á veterinária que ela não conhece a carne, para fazerem uma aposta que a carne irá passar na inspeção...e dito e feito! O animal após o abate passou na inspeção! O animal vivo estava mesmo gravemente doente, mas quando abatemos o e fomos levar o veterinário para inspecionar, o animal chegou e passou na inspeção! Quando o animal estava vivo foi dado como inapto pelo veterinário, mas quando foi abatido e apresentado a carcaça este passou na inspeção!

INT – E quanto á DS? Esta deve atuar nos locais de abate, venda de carne e mesmo na criação de animais, a DS tem feito o seu trabalho?

ENTSA3 - Não! Nos talhos não sei, mas no meu local nunca foram, e também no pé de arvores onde faço abate também nunca foram (risos).

INT – Ok. E quando á CM? Esta é responsável por garantir um matadouro em condições, por garantir locais de venda apropriados, locais de criação de animais adequados, acha que a CM tem feito o seu papel?

ENTSA3 - a única coisa que fizeram, é quando eu cheguei com uns bois mesmo grande e não tinha lugar para coloca-los, tive mesmo que abater um logo á noite, á chegada...então os outros 2 bois ficaram amarrados num pé de arvore, então o chefe de fiscais disse para eu ver um outro sitio para colocar os animais, porque aí é perigoso por causa das crianças que andam na rua. Então eu disse que precisava de um local para abater os animais, e ele me disse que isto tinha que ver com o MAA, por isso os animais ficaram ali até quando vendi-os a um senhor em S. Vicente! Aqui em Porto Novo nós temos um matadouro mas pode ser utilizado somente pela Fabrica de charcutaria, depois que fazem a sua utilização eles fecham-no...portanto este matadouro é só para a fabrica, é só para a fabrica! E nós gostaríamos de poder utilizar este matadouro para o abate! Para o talho Municipal foi a mesma coisa! A CM tinha aberto um concurso para a exploração do talho municipal, eu concorri, mas depois a fabrica de charcutaria veio explorar o talho sem concurso, sem nada! Neste talho tem camaras frigorificas, tem lugar de armazenar a carne, que possa ser vendida no outro dia...portanto a CM não está a ajudar nada nada aos operadores...nunca disseram que vão fazer um matadouro, eles vêm as pessoas a abater os animais no seu dia-a-dia, mas nada nada!

INT – e quanto a ARFA, saber o que é ARFA, já ouvir falar na ARFA?

ENTSA3 - ARFA não é aquela entidade sediada na Praia?

INT – Sim!

ENTSA3 -eu ouvi falar na ARFA sim!

INT- Alguma vez tem visto a ARFA a fazer o seu trabalho? Esta deve controlar a questão da venda da carne, questão de abate...

ENTSA3 -Aqui em Porto Novo nunca vieram ter comigo! Eu conheço todas as pessoas que abatem animais aqui em S. Antão, mas nunca tomei conhecimento se a ARFA veio fazer algum trabalho em relação a eles!

INT – E quanto á IGAE, esta deve evitar o abate clandestino, ver a forma de comercialização da carne, transporte da carne...considera que esta tem feito o seu trabalho aqui em Porto Novo?

ENTSA3 -IGAE também em Porto Novo não tem uma forte atuação a nível da carne, são necessárias melhorias!

INT – E então se propunha alguma melhoria para estas entidades, CM, DSPM, MAA, ARFA, IGAE, o que propunha?

ENTSA3 -eu penso em fazer melhorias a nível do meu negocio, porque todos os operadores estão a crescer, eu também quero crescer. Por isso já não quero vender mais carne fresca, não quero abater um animal hoje e vender a carne logo hoje...quero fazer um projecto para ter maquinas de cortar carne, para que estas tenham um bom corte.

INT – ok. Mas quanto a melhorias a propor para o MAA, o que é que propunha?

ENTSA3 - ok. A nível do MAA gostaria que melhorasse a sua forma de inspeção, para que a inspeção na fosse somente visual, mas também que fosse feito a analise laboratorial do sangue do animal, porque muitas vezes não conseguimos ver a olho se o animal está doente.

INT – E quanto á CM?

ENTSA3 - Não, CM tem que melhorar 100% em termos de atuação. Sugeriria que a CM disponibilizasse aos operadores um bom matadouro, para que evitássemos abater os animais na rua.

INT – e quanto a DS o que propunha?

ENTSA3 -propunha que aquando da CM disponibilizar um matadouro, que esta agora passasse a fazer inspeção.

INT – OK. E quanto á IGAE, o que diria a esta?

ENTSA3 -Diria para controlar a venda da carne clandestina.

INT – e quanto á ARFA?

ENTSA3 - quanto a ARFA não tenho muito conhecimento daquilo que podem estar a fazer.

INT – Então se não tem conhecimento de qual a atuação da ARFA suponho que não tem visto a ARFA a fazer o seu trabalho?

ENTSA3 -não.

INT – o que diria a ARFA para que melhorasse a sua atuação?

ENTSA3 - não tenho conhecimento de qual seja a atuação da ARFA?

INT – ARFA tem competência na inspeção sob a forma de venda da carne, das condições de abate.

ENTSA3 -Penso que se a CM arranjasse um matadouro, as entidades já conseguiriam fazer o seu trabalho melhor, tanto a ARFA, IGAE, DS, CM.

INT – agora só para terminar, gostaria de saber para que se possa melhorar a cadeia da carne, desde a criação, abate e distribuição o que propunha?

ENTSA3 - propunha que tivéssemos um matadouro em condições e que as entidades estivessem presentes nesses e que também fossem melhoradas as condições de transporte de carnes para a ilha de São Vicente.

INT – Mas como é que fazem o transporte de carne para outras ilhas?

ENTSA3 - nós transportamos a carne nos sacos, ou em barris. Propunha que tivéssemos arcas frigorificas para o transporte de carnes.

Transcrição nº 27

Código do entrevistado: ENTSA7 Entrevistador – INT

INT – Considera que a carne produzida no Porto Novo é uma carne segura? ... a nível sanitário?

ENTSA7- não, aqui eles fazem o abate do animal ao ar livre...tem algumas pessoas que fazem o abate em casa, mas em termos de segurança a carne daqui não tem... temos pessoas que também abatem vaca ao ar livre, mas quando são as vacas se encontramos o animal a ser abatido, temos que fazer alguma coisa, a CMPN tem que atuar em termos de segurança da saúde pública.

INT – quanto a cadeia da carne, desde a criação, abate e venda...como é que fazem a criação de animais aqui em Porto Novo?...vaca, cabra, porco...

ENTSA7 - cabra eles fazem a sua criação mais é no campo...vaca também. Agora porco cada pessoa cria o seu na pocilga. Aqui em termos de porcos a deambular na via publica, quando saem do cerco é muito pouco! Se saírem do cerco é porque o criador não teve conhecimento, mas a partir que tomar conhecimento coloca o porco dentro do cerco. Agora em relação às vacas, encontramos sempre nas vias da cidade, nos locais sujos...cabras também...e até agora estão a fazer recolha destes animais. Depois o proprietário do animal vai pagar uma coima e toma o seu animal.

INT – Relativamente á forma de abate de animais aqui em Porto Novo, como é feito? ...vaca, porco, cabra...

ENTSA7- é como eu disse, ás vezes fazem o abate nas suas casas, depois fazem a distribuição da carne. A pessoa já tem as encomendas da carne feitas pelos clientes previamente, então depois este faz a sua distribuição casa a casa. Agora o abate de animais na via publica não temos encontrado, pode ser encasa das pessoas.

INT – Em relação ás entidades competentes que atuam na fileira da carne, por exemplo o MAA, o seu papel é apoiar na criação de animais, apoiar na inspeção da carne, mesmo na forma de venda da carne, a questão de verificação do certificado sanitário...MAA tem feito o seu papel em Porto Novo?

ENTSA7 – em principio, o MAA para sair e fazer inspeção não forma de venda, não tenho conhecimento, agora se tiveres um animal que vais abater ou vais enviar para outra ilha, podes

contactar o MAA para fazerem a inspeção, e os inspetores verificam se a carne está boa ou não para ser transportada para outra ilha. Isto é que eu tenho conhecimento.

INT – Ok. E quando a carne é para o consumo no Porto Novo, eles fazem a inspeção?

ENTSA7 - disto não tenho conhecimento.

INT – Relativamente á DSPN, está é a entidade máxima responsável pela saúde pública no Conselho, pelo que tem competência na cadeia toda, desde a forma de criação de animais, abate forma de venda da carne. Acha que a DSPN tem estado a fazer o seu papel?

ENTSA7 - só se for quando uma pessoa é apanhada em flagrante, aí a CMPN e a DSPN pode fazer aquela equipa, para fazerem inspeção, agora de forma rotineira não... sempre que temos inspeções a CMPN contacta da DSPN para formarem equipa e ir fazerem a inspeção.

INT – E onde é que vão fazer inspeções?

ENTSA7 - por exemplo quando uma pessoa for pega em flagrante a abater um animal na praia de mar, por exemplo, então a CMPN e a DSPN fazem uma equipa e vão atuar, e normalmente damos um conselho quando for pela 1ª vez.

INT- E por exemplo, se a CMPN constatar uma pessoa a abater o animal no campo, por exemplo, junta da pocilga, a CMPN atua neste sentido?

ENTSA7 - normalmente podem fazer a chamuscagem de pelos do porco no campo, porque nas proximidades da cidade pode se ter uma intoxicação por inalação de fumo, normalmente podem fazer a chamuscagem no campo, mas depois acabam por trazer para a cidade, para venderem a carne, após o animal estar tratado. Portanto, se forma chamuscar o porco longe das casas já estão a prevenir para não prejudicar a população.

INT – Portanto, pelo que estou a entender, caso o abate ocorrer longe das habitações, não tem problema, quando o abate acontecer longe da cidade, no campo, a CMPN atua neste sentido?

ENTSA7 - A CMPN para atuar neste sentido é se a pessoa for apanhada a cortar a carne, no meio do lixo, já temos que atuar, mas desde que estão somente a chamuscar o animal, para não poluir a população aquilo... (expressão de positivismo)

INT – e quando a ARFA e IGAE, tem sentido eles a fazerem o seu trabalho, na questão da venda de carne, forma de abate...

ENTSA7 – nunca fizeram esse tipo de trabalho. Eles vêm sempre é para os estabelecimentos comerciais.

INT – Ok. Então quais seriam as melhorias que podia propor á ARFA e a IGAE, na sua forma de trabalhar....ou seja, se têm alguma melhoria a propor na sua atuação a nível da cadeia da carne... o que propunha a estas entidades, ARFA, IGAE, MAA, DS

ENTSA7- agora que a IGAE vem instalar-se na ilha de S. Antão acho que alguma coisa poderá melhorar.

INT – Pelo que estou a entender, melhoria que propunha a IGAE é que esta tivesse a sua representação em S. Antão...

ENTSA7 – ou ARFA também! Porque a ARFA trabalha mais nas questões de produtos para a alimentação do que a IGAE! Porque a IGAE quando faz o trabalho em Porto Novo é mais para as questões de comercio (estabelecimentos licenciados) e esse Grog!

INT – Da parte da CMPN tem algum constrangimento, alguma dificuldade em realizar o vosso trabalho em relação a carne?

ENTSA7 – bom para atuar nas questões de abate e venda de carne sem condições, para termos mais força, temos que ter a DS junto connosco, para atuar nesta questão de saúde pública... porque somente o fiscal da CM não tem a força para fazer este tipo de trabalho. Por isso que eu digo que a saúde publica deveria atuar conjuntamente com a CMPN, nas questões de saúde publica...para formamos uma equipa e podermos atuar! Agora quando for somente a CMPN é difícil. Para a DSPN fazer equipa com a CMPN temos que fazer um programa previamente e enviar-lhe agora, para sairmos a ver os abates ou a venda clandestinos...de uma forma pontual, isso não. Propunha que houvesse mais concertação entre a ARFA, DSPN e CMPN para que ficássemos a fazer um trabalho em conjunto neste âmbito.

INT – Para terminar, o que sugeria como melhoria nessa fileira da carne, desde a criação, abate e venda da carne?

ENTSA7- sugeria que o Governo ou a CMPN criasse um matadouro em Porto Novo para que as pessoas pudessem abater os seus animais neste. Isso para que as entidades possam atuar, porque se encontrarmos uma pessoa a abater o seu animal na via publica e formos notifica-lo, a primeira coisa é que vai dizer é porque não tem um matadouro para fazer esta atividade! Só assim as entidades teriam forças para fazerem todo este trabalho de controlo da carne, mas

enquanto a CMPN não criar condições, um matadouro para as pessoas ficarem a fazer o seu abate...sim não podemos lhes dizer nada! ... as entidades não podem atuar! Porque sempre o operador terá esse argumento! O código de posturas da CMPN diz que não se deve abater animais na via publica, mas neste sentido, temos que ver a sobrevivência da pessoa também! Aqui tem mesmo falta de um matadouro!

Transcrição nº 28

Código do entrevistado: ENTSA6 Entrevistador – INT

INT – Considera que a carne produzida no Porto Novo é uma carne segura, do ponto de vista sanitário?

ENTSA6 - acho que 100% segura, não! No Porto Novo temos um talho municipal, mas este é pouco utilizado pelos consumidores, temos um matadouro que pertence ao MAA, mas quem utiliza o matadouro, na maior parte das vezes é que explora o talho municipal, que é o centro Agroalimentar... de resto são animais que fazem matança em casa e depois fazem a venda, por isso acho que está a faltar algum controlo, por isso dizer que tem alguma qualidade é um pouco complicado.

INT – E quanto a caracterização da fileira da carne, a nível de condições de criação de animais, tem conhecimento de como é feita a criação em Porto Novo?

ENTSA6 - é tudo doméstico, principalmente nos casos de porco, cabra, vaca...é tudo domestico! Criação de forma industrial não temos. No caso de porco, os animais são alimentados de restos da nossa alimentação, por isso podemos considerar que a criação é domestica, porque quando é industrial podemos dizer que é introduzida algum tipo de ração... portanto são criações feitas por famílias e em casas.

INT – E em relação abate, ás infraestruturas aqui em Porto Novo?

ENTSA6 – os abates de uma forma geral é feito pelas famílias, em suas casas! Nós temos 1 matadouro, que pertence ao MAA, e que funciona aqui em chã de Itália, mas é pouco utilizado por pessoas e é utilizado única e exclusivamente pelo Centro Agroalimentar.

INT – Mas porque é que o matadouro é pouco utilizado por pessoas?

ENTSA6 – falta de hábito! É mesmo falta de hábito!...não sei se é falta de habito ou falta de conhecimento! As pessoas se tiverem um porco fazem o seu abate na sua casa depois colocam nos supermercados para a venda ou contactam diretamente os consumidores para a venda.

INT – Em relação a forma de venda da carne, como é feito aqui em Porto Novo?

ENTSA6 – pelo menos do que eu tenho conhecimento, temos o Centro Agroalimentar que faz o procedimento como deve ser, tanto na sua fabrica de charcutaria como no talho aqui no

Mercado Municipal...de resto, quando tiver que abater o meu animal, ou contacto diretamente os consumidores para encomendarem a carne ou coloco a vender nos supermercados!

INT – temos algumas entidades competentes que devem atuar nesta cadeia de produção da carne, por exemplo, temos o MAA, este tem a competência de atuar na cadeia toda, desde a criação de animais, inspeção no abate e também na forma de venda da carne. Como caracteriza a atuação desta entidade em Porto Novo?

ENTSA6 - acho que eles tem feito o possível! Pelo menos na criação de animais eles tem todo o cuidado no seu seguimento durante a criação, já no abate e venda para o consumo, acho que já não é tanto. Nesta parte precisa-se de melhorar!

INT – Depois também temos a DSPN, esta é a entidade máxima de saúde publica a nível do Conselho e tem competência na cadeia toda, desde a criação, abate e venda, como caracteriza a sua atuação aqui em Porto Novo?

ENTSA6 - na minha opinião acho que a DS tem tido uma atuação razoável, no entanto precisa de melhorar mais! Temos feito fiscalizações da CMPN em conjunto com a DSPN e com outras entidades, mas se tivesse uma melhor atuação, seria bom!

INT – e relativamente á CMPN, que tem a competência para a criação de um matadouro, fiscalização para que não haja a venda da carne em locais não autorizados, também tem a questão da fiscalização do abate clandestino, como considera a sua atuação no Porto Novo?

ENTSA6 - normalmente a CMPN faz a fiscalização através do seu Gabinete de Fiscalização, e muitas vezes fazemos atuação conjunta com a DSPN, no entanto temos uma dificuldade em atuar nesta área, porque não temos um matadouro que é do Município, antigamente existia um matadouro no centro da cidade, mas mesmo que era publico, era pouco utilizado...era utilizado mais para o abate de bovinos, mas caprinos e suínos era pouco utilizado. Mesmo que insistíssemos, era pouco utilizado! Eu acho que isto é porque falta de sensibilização e mesmo falta de hábito também! Imaginemos uma pessoa que tem um boi na Ribeira das Patas para trazer ao matadouro no centro da cidade, isto irá acarretar-lhe algum custo, então este prefere fazer a matança na sua localidade e sem muitas condições.

INT – Então neste caso, podemos considerar que é um constrangimento para a pessoa fazer a deslocação ao matadouro.

ENTSA6 – sim!

INT – e quanto a atuação da ARFA, esta tem competência na forma de venda da carne, mesmo para as questões da forma de abate dos animais, considera que esta tem feito o seu papel em Porto Novo?

ENTSA6 - Penso que algum trabalho já tem sido feito neste sentido, porque antes as carnes eram acondicionadas nos supermercados sem a rotulagem, no entanto agora já houve melhoria na forma de acondicionamento das carnes, isto quer dizer que houve melhoria neste sentido.

INT – Em relação a atuação da IGAE, está tem competência sobre a forma de venda das carnes, nas questões de abate clandestino, como caracteriza a sua atuação no Porto Novo?

ENTSA6 – Para ser sincera não tenho conhecimento da atuação da IGAE neste domínio, estes tem estado mais preocupados com a questão da aguardente de que neste domínio, por isso não conhecendo a sua atuação neste domínio, não consigo caracteriza a IGAE.

INT – Se tivesse que propor alguma melhoria na forma de atuação destas entidades, quais é que propunha?

ENTSA6 - propunha a nível do matadouro a divulgação da existência do matadouro que temos neste momento e sensibilizar as pessoas sobre quais são os constrangimentos de colocar a carne não apropriada ao consumidor.

INT – O matadouro é de acesso de todos?

ENTSA6 – acho que sim! Desde que foi informado este é acesso de todos...no entanto esta informação quem poderá certificar é o próprio MAA.

INT – sim, agora em relação a forma de atuação das entidades competentes, tinha alguma proposta de melhoria?

ENTSA6 - Maior proximidade dos operadores e campanhas de sensibilização também! Pelo que poderia haver maior campanhas publicitárias.

INT – pelo que estou a perceber isto tem haver com a forma de melhoria da cadeia da carne em si! Agora a nível da atuação das entidades, como por exemplo, disse que a atuação da IGAE em Porto Novo é fraca, o que propunha a esta entidade?

ENTSA6 - não tenho melhorias a propor.

INT – relativamente a constrangimentos, a CMPN tem alguma dificuldade em fazer o seu trabalho?

ENTSA6 – constrangimento de temos é a necessidade de melhorar a capacidade técnica dos nossos funcionários. Temos fiscais, mas não tem formação suficiente a nível da cadeia das carnes, que lhes permite fazer um trabalho como deve ser. Se calhar para a CMPN seria melhor os funcionários que atuam nesta área estivessem mais capacitados para isso.

Transcrição nº 29

Código do entrevistado: ENTSA9 Entrevistador – INT

INT – Gostaria de perguntar se a carne que é produzida em S. Antão, Porto Novo, a nível de segurança sanitária, se é uma carne segura? Carne de porco, de vaca, de cabra.

ENTSA9 - normalmente nos minimercados, como eles tem essa exigencia, eles cumprim, agora ainda temos esta pratica de umas pessoas querer abater o seu animal, vai ter com as pessoas dizendo-lhe para encomendar carne, ou seja, aqui ainda temos essa coisa rudimentar.

INT– perguntava-lhe esse tipo de carne é segura, se acha que transmite confiança em deixar que o consumidor consuma esta carne?

ENTSA9 - se o consumidor comprar num minimercado sim, tem confiança, mas se comprar em “mãos” (abate clandestino) não!

Por acaso esta é uma das minhas preocupacoes, porque aqui em Porto Novo tem muita gente que faz a venda da carne de porta em porta, a perguntar se a pessoa quer carne, porque no dia seguinte vai abater um animal...ainda tem essa coisa clandestina.

INT – E esta carne não é segura porque?

ENTSA9 - acho que tem haver com o estado de higiene, porque quando vamos fazer visitas em conjunto com a CMPN vimos os chiqueiros sem limpar, com muitos restos de comida nestes, ainda existe o habito de pensar que se uma comida está estragada, que ainda podemos dar aos animais para comerem, mas penso que se uma comida faz ao ser humano mal, claro que irá fazer ao animal mal também.

INT – E em relação á forma de criação, abate de animais e venda de carne?

ENTSA9 - É isso que estou a dizer. A forma de criação é uma forma rudimentar, onde os currais são construídos de pedras...é raro encontrar um chiqueiro que não seja de pedras e que tenha uma boa higiene.

INT – e quanto á forma de abate de animais, o local tem alguma higiene, forma de abate dos animais, segurança da carne?

ENTSA9 - Para as carnes que são comercializadas no talho municipal, já o operador cumpre com a exigência de inspeção veterinária, mas para os outros abates, que soa feitos de uma forma tradicional, onde as cabras, vacas e porcos são abatidos na rua ou em casa, não existe a inspeção veterinária, e nestes casos os locais de abate são muito sujos! ...com a exceção do local de abate para as carnes destinadas ao talho municipal, onde as paredes do espaço são brancas, existe ganchos para pendurar a carcaça, estas não são penduradas nas árvores como nos abates na rua, este tem calçados e roupas adequadas, não é como nos abates na rua onde utilizam a roupa do dia-a-dia ou macacões improvisados, com chinelos nos pés!

INT – E como é feita a venda da carne aqui em Porto Novo?

ENTSA9 - temos um talho municipal, também existe a venda porta à porta. Enquanto enfermeira da DSPN tenho alertado aos operadores sobre á venda da carne na rua, mas ser somente só uma pessoa a fazer esta sensibilização, fica difícil.

INT – e quando á forma de atuação das entidades competentes na fileira da carne, como a CMPN, DNPN, MAA, ARFA, IGAE, como considera a sua atuação?

ENTSA9 - não sei se porque a ARFA é uma entidade nova, mas se houvesse um representante aqui na ilha seria melhor. Em relação ao MAA já tenho 1 ano a trabalhar na DSPN mas nós nunca trabalhamos em conjunto...entanto enfermeira da DSPN consumo trabalhar sempre em conjunto com a CMPN.

INT – O MAA tem competência em toda a cadeia da carne, desde a criação, abate e venda da carne. Em relação á esta entidade, tem visto o MAA a fazer o seu trabalho?

ENTSA9 - É como já lhe disse, nunca trabalhei com a MAA, tenho mais trabalhado com a CMPN

INT – e quanto á CMPN, esta tem competência em garantir uma boa estrutura de criação de animais, um bom matadouro, fiscalizar o abate clandestino, forma de venda da carne, como considera a sua atuação neste sentido?

ENTSA9 - uma vez fizemos uma ronda pela cidade e encontramos um matadouro clandestino, mas parece que a CMPN não coimou o operador não!

INT – e quanto á ARFA, pelo que entendi está a propor que esta tivesse uma representação na ilha é isso?

ENTSA9 - bom, é como estive a dizer-lhe, nós enquanto DSPN podemos atuar nesta cadeia e temos formação para isso, só que uma equipa multidisciplinar seria uma mais-valia, porque esta é uma entidade que regula a nível nacional, por isso ficaria mais ...completo.

INT – e quanto á IGAE, esta tem competência para controlar o abate clandestino, a forma de venda da carne, tem visto a IGAE a fazer o seu trabalho aqui em Porto Novo?

ENTSA9 - os recursos humanos da IGAE são poucos, aqui em Porto Novo existe somente um inspetor da IGAE. E este é que acompanha a DSPN para as vistorias de grogue, para os supermercados...mas isto são visitas programadas. Penso que seria mais valia termos todas estas entidades, ARFA e IGAE representadas em S. Antão, para formarmos uma equipa multidisciplinar, seria uma mais-valia.

INT – e quanto á DSPN, esta tem competência na cadeia toda, desde a forma de criação de animais, a questão do controlo das zoonoses para não serem transmitidas ao homem, as condições de higiene no abate e a forma de venda da carne, considera que esta tem feito o seu papel em Porto Novo, ou têm algum constrangimento?

ENTSA9 - O abate clandestino é uma das minhas preocupações, que também foi partilhadas com a CMPN, onde foi proposta uma atuação em conjunta neste sentido, no entanto no Porto Novo a questão do abate clandestino anda é “rudimentar”! ainda existe este habito de se abater os animais na rua, e este conselho é muito grande para o controle de uma só entidade....e para uma pessoa só! Porque aqui na DSPN se formos contactados para atuarmos neste sentido sou eu é que tenho que ir, não existe outro colaborador que faça este trabalho.

INT – Então eu entendo que a DSPN tem um constrangimento que é a falta de recursos humanos, o que dificulta a sua atuação nas fases de criação, abate e venda da carne?

ENTSA9 - penso que para colmatarmos isso seria bom tivermos uma equipa multidisciplinar, incluindo a Policia Nacional, devido aos constrangimentos havidos no terreno. Propunha que os operadores fossem sensibilizados sobre qual é o risco do abate clandestino, e que houvesse veterinários a inspecionarem esta carne para verem se é apropriada para o consumo ou não.

INT –então se tivesse que propor melhorias na cadeia da carne, quais é que propunha...desde a criação, abate, forma de venda da carne...?

ENTSA9 - primeiro, começaria nos INTrces! Propunha que os chiqueiros tivessem melhores condições, que estes sejam laváveis, que os operadores fossem orientados para quantas vezes é que têm que lavar o chiqueiro, indicar-lhes quais seriam os alimentos adequados que devem dar aos porcos...para que não dessem a estes sobras de alimentos que já estiverem estragados, caso o animal tivesse alguma doença que fosse levado ao veterinário e não que fosse abatido para o consumo, porque muitas vezes existem operadores que quando vem o animal doente e já sabe que vai morrer, aproveitam para abatê-lo antes. Criação de um talho publico, mediante pagamento de uma taxa, para a utilização de todas as pessoas, inclusive aquelas que andam a vender a carne na rua e obtenção de cartões de sanidade a todos os operadores da carne, para verificação se não tem nenhuma doença que possa ser transmitida, e também que tivessem uma formação e um vestiário adequado para fazem o abate e outras regras que se deve seguir, para que possamos sair deste hábito rudimentar de abater e comercializar a carne.

INT – Somente para terminar, a questão de venda na via publica, como é feita?

ENTSA9 - É uma venda porta á porta, mediante encomenda dos consumidores. A carne é colocada em sacos transparentes, sob a temperatura ambiente e é entregue aos consumidores logo no inicio do dia.

Transcrição nº 30

Código do entrevistado: EN TSA8 Entrevistador – INT

INT – Carne que é produzida aqui em S. Antão considera-a segura para o consumo?

EN TSA8 - Não! É insegura! ...porque não tem condições para o abate de animais, porque primeiramente não temos um matadouro, com a exceção da localidade da Ribeira Grande, no entanto este matadouro é pouco utilizado. A maioria das pessoas fazem o seu abate do animal em casa, em as mínimas condições de higiene. Esta situação já é do conhecimento da IGAE...só estamos á espera que as coisas melhorem..... Já na ilha do Santiago é diferente, temos um maior mercado, ali tem maior abate de animais sendo que ali a IGAE tem um controlo maior de abate clandestino do que em S. Antão!. Já em S. Antão temos cerca de 100% dos casos onde os animais são sacrificados é nas casas das pessoas ou nas vias publicas. Agora temos também uma fabrica de queijo e enchidos, onde parece que esta está a ter um certo cuidado nessa matéria!

INT – então de uma forma geral, em relação as infraestruturas, condições de higiene, conservação ...(interrupção entrevistado)

EN TSA8 - são deficientes! É tudo deficiente! Inclusive se uma pessoa abater o seu animal no matadouro da Ribeira Grande, ela traz a carne para a cidade do Porto Novo numa caixa aberta, a temperatura ambiente.

INT- Agora relativamente ao MAA, onde está tem competência na cadeia toda, desde a criação, abate e venda da carne, considera que está tem feito o seu papel?

EN TSA8 - neste caso sim! Eles fazem a inspeção da carne durante o abate, no entanto a maioria das pessoas que solicitam a inspeção veterinária é porque vão vender a carne num hotel, que sem o certificado sanitário estes não lhes compram a carne. Ou fazem inspeção veterinária quando vão transportar a carne para S. Vicente, onde também é exigido o certificado no momento do embarque. Agora existem zonas como o Alto Mira, onde as pessoas fazem o abate clandestino e existem pessoas que chegam e compram-lhes a carne, sem inspeção sem nada! Este é um problema grave, que já é de conhecimento das autoridades, nomeadamente a IGAE! E a IGAE já tem um plano que é para começar a trabalhar neste sentido!

INT – E quanto á criação de animais? Considera que o MAA tem feito um trabalho para que esta seja feita de forma adequada?

ENTSA8 - tem feito um trabalho neste sentido, tem estado a fazerem um controlo de vacinas aos animais, sempre que um criador solicita o apoio do MAA para ver o seu animal eles sempre dão assistência, portanto têm feito um bom serviço.

INT – E quanto á DS... (interrupção entrevistado)

ENTSA8 - Eles não têm atuado nesta área!

INT – A DS tem competência para ver condições de abate, venda, e mesmo na criação de animais, como considera a sua atuação?

ENTSA8 - a entidade que têm feito o seu trabalho neste sentido é o MAA, a DS não tem feito nada acerca disso, a única coisa que fazem é quando vão fazer vistorias, conjuntamente com a IGAE, que se encontrarem algo de errado podem atuar, mas no sentido de atuarem mesmo na prevenção, a única entidade que atua é o MAA.

INT – E relativamente bá CMPN, esta tem competência em controlar a forma de venda da carne, condições de abate e mesmo na criação de animais, de acordo com o seu código de posturas. Acha que a Camara tem feito o seu trabalho?

ENTSA8 - aqui no Porto Novo não, porque aqui não existe um matadouro, as pessoas fazem o abate num local escondido ou nas suas próprias residências, mas dificilmente na via publica. Mas mesmo assim tem deficit de controle.

INT – E relativamente á ARFA? Esta tem competência nas questões do abate do animal, forma de comercialização da carne, acha que a ARFA tem feito o seu papel em Porto Novo?

ENTSA8 - aqui não! Em Sto. Antão não! Nesta ilha a ARFA se vierem 2 ou 3 vezes num ano é muito... principalmente no sector alimentar! O que a ARFA presta mais atenção é na parte farmacêutica...controlo das farmácias! Mas já na parte alimentar é muito pouco...parece-me que no ano de 2018 foi 3 vezes é que vieram a S. Antão! ....muito pouco! Ou eles tem que mudar estratégia ou tem que ter mais colaboradores da ARFA nestas ilhas ou começarem a vir com mais frequência.

INT – e relativamente á IGAE (interrupção ENT)

ENTSA8 - sim, IGAE neste caso pode atuar pouco em S. Antão, porque segundo os procedimentos da IGAE, as inspeções não podem ser feitas somente por um inspetor, pelo que tendo somente um inspetor na ilha de S. Antão, o trabalho que ele faz de investigação, para depois reportar os colegas da IGAE em S. Vicente, onde já tiveram casos em que eles vieram

a S. Antão num dia e regressaram no mesmo dia! Porque entre S. Vicente e S. Antão temos facilitação de barco, pelo que permite fazer inclusive inspeções noturnas.

INT- Então considera ser um constrangimento da IGAE, por ter somente um único técnico na ilha de S. Antão que não lhe permite fazer o trabalho sem estar acompanhado por colegas da IGAE vindo de outras ilhas?

ENTSA8 - sim!

INT – Então quais são as propostas de melhorias que fazia às entidades?

ENTSA8 - Concretamente a IGAE, o que está-se a prever agora é recrutamento de mais um inspetor, para formar equipa com a CM, ou seja serão 3 elementos, 2 da IGAE e 1 da CM, para ver se articuladamente conseguimos fazer este trabalho melhor. Porque é isto é que está a faltar em Cabo Verde, temos instituições a irem para um lado outras a irem por outro lado e não existe a sintonia entre as mesmas ....para trabalharem por um objetivo comum, que é a saúde pública.

INT – De uma forma geral, para melhorar a atuação destas entidades, o que é que propunha?

ENTSA8 - Propunha que a ARFA e a IGAE trabalhassem com as entidades locais, nomeadamente a CM, MAA e DS. Penso que sempre que houvesse inspeções na ilha, que deveriam convidar essas instituições também! E quanto á IGAE propunha que tivesse mais técnicos na ilha , de forma a formarmos um corpo inspectivo mesmo! E a IGAE com um corpo inspectivo aqui, já conseguiria tem uma relação mais próxima com as outras instituições! Isso tudo claro, com equipamentos, viatura, que quando planeávamos uma inspeção chegávamos e convidávamos as instituições para fazerem parte da equipa!

INT – E quanto a forma de criação de animais, abate, venda de carne, se pudesse propor melhorias nesta cadeia, o que propunha?

ENTSA8 - Ah! Matadouro! Tendo em conta que S. Antão é uma ilha dispersa, tem muita dispersão de pessoas a nível de localidades, seria melhor que em algumas localidades onde tivesse maior concentração de pessoas, que tivesse matadouros, com todas as condições e que houvesse um controlo por parte da DS e MAA para as carnes antes de serem colocadas no mercado, de modo que as carnes antes de serem vendidas fossem todas inspecionadas por um veterinário!

INT – E relativamente á questão de venda da carne, qual é a melhoria que tem a propor?  
...como é que fazem a venda da carne em Porto Novo?

ENTSA8 - ahhhh...aqui as pessoas abatem o seu animal é saem á rua com a carne num recipiente colocado em cima da cabeça, a vender! Quando fazem o abate, tiram uma parte que é para a casa, depois vendem ao vizinho e geralmente o remanescente colocam em algum minimercado a comercializar. Por isso acho que deve-se ter uma atuação prévia, antes da pessoa comercializar a carne esta tem que ser inspecionada. Propunha que tivesse um controlo rigoroso na forma de criação de animais e depois na forma de abate, para que seja feita a inspeção antes do abate.

INT – e relativamente a forma de conservação da carne, considera esta prática ser adequada?

ENTSA8 - Ah, insto também é uma preocupação, porque os equipamentos de frio dos operadores parece ser uma “salada russa”, porque encontras tudo misturado, carne, peixe, verduras e tudo enquanto misturado. E temos um grave problema! Na maioria dos estabelecimentos onde a IGAE fez inspeções as arcas congeladoras encontravam-se desligadas, porque desligam durante a noite, o que faz com que haja a quebra da cadeia de frio e que a qualidade do produto seja diminuída, com aquisição de alguma bactéria...na maioria dos estabelecimentos é assim! Propunha que seja feito uma ação de sensibilização aos operadores dos estabelecimentos dizendo-lhes que as arcas não podem ser desligadas ou então outra alternativa...isto é gravíssimo!

Transcrição nº 31

Código do entrevistado: ENTSA5 Entrevistador – INT

INT – Relativamente á segurança sanitária da carne, considera que a carne produzida em Porto Novo é segura?

ENTSA5 – sim! De forma geral sim! Mas temos que ter consciência que temos abates clandestinos, sobretudo na zona do interior, que podemos dizer “abate caseiro”, portanto a fiabilidade disso não é 100%. De forma geral a carne é boa, como são localidade pequenas os consumidores acabam por conhecer “quem é quem” a nível de operadores, mas há casos particulares que precisam melhor, portanto todo o cuidado é pouco.

INT – Como caracteriza a fileira de carne em Porto Novo, em relação a criação de animais como caracteriza?

ENTSA5 – A este nível da cadeia não temos problemas, portanto as empresas são a nível familiar, a criação é feita de forma caseira, o MAA presta este serviço do Estado, caso este for solicitado pelos operadores. Temos uma medica veterinária que acompanha a criação de animais e também no momento do abate, se for solicitado por operador económico, não existe um regime periódico disso, prestamos assistência medica veterinária e também no momento de abate, quando as pessoas decidem abater o animal ou por encomenda ou por iniciativa própria, eles colocam a carne no mercado municipal, que está aberto ao publico ou então temos essa pequena unidade industrial, á fabrica de queijo e charcutaria, portanto a intervenção do MAA nesta cadeia é mais na assistência médico-veterinária no momento de criação de animais e também no abate, fazemos inspeção, quando temos compra por alguma empresa, que quando adquire, solicita que a carne seja inspecionada no momento do abate. No entanto quando é para a colocação no mercado diretamente, o abate é feito de forma individual, e que as vezes o MAA não tem conhecimento....portanto, aqui é difícil de se controlar!

INT – Relativamente á atuação das entidades que atuam na fileira da carne...acabou por caracterizar o atuação do MAA, agora a nível da DS, que é a entidade máxima de saúde publica no Conselho, conforme legislação...como caracteriza a atuação da DS no porto Novo?

ENTSA5 – é preciso não só dier a DS, mas também todas as instituições que tem competência nesta matéria, que a sua atuação está ainda numa fase muito...residual! Acho que é preciso melhorar! Porque em toda a cadeia, desde a criação até a colocação no mercado, a intervenção...digamos...é muito exporádica! A nivel da DS, se há alguma campanha de

sensibilização sobre os locais em que as pessoas devem abater os animais, deveriam atuar neste sentido, a CMPN tem no seu Código de Posturas que não se pode fazer a criação de animais em casa das pessoas, a CMPN intervém neste sentido, mas na forma de criação de animal até o abate para venda...não! Exporadicamente quando há inspeção, onde se tem uma equipa de MC, PN, MAA, DS...quando há alguma inspeção....periodica! este trabalho é feito! Mas não tem um seguimento permanente, ou seja, o produto final que é a carne, pode chegar ao consumidor sem a inspeção, porque o MAA não tem conhecimento! Não há uma cadeia rígida que permite as pessoas realizarem inspeção, aquando do abate. As pessoas fazem a criação de animal e o abate é feito de forma individual, não temos forma de controlar. Não temos a cadeia organizada, onde temos um espaço só para abate, onde todas as pessoas vão ali fazer o abate. A inspeção é feita de forma esporádica, onde o MAA é chamado para fazer esta ação. O MAA é mais solicitado pelo operador de que as restantes autoridades, sobretudo pela força da assistência médica veterinária! Por questões de doença, alguma desparasitação...o MAA sempre dá assistência. Agora nessa parte específica da cadeia de controlo da carne que irá ser colocada no mercado é muito difícil! Conclusão...a este nível as instituições estão a trabalhar de uma forma muito esporádica e muito desgarrada! É preciso melhor organização deste processo e que terá que passar também pela sensibilização dos produtores! Porque o consumidor...quando o operador lhe comunica que vai abater um animal este vai comprar-lhe a carne, não temos um espaço para abater e vender a carne. Ou também existe a fabrica de charcutaria, onde tem os seus procedimentos, e que o consumidor acaba por comprar, por achar que esta carne é mais segura...não há nenhum lugar de venda de carne específico que poderá disciplinar toda a cadeia.

INT – Ok. Isto que está se a referir tem haver com as entidades locais, sim? Agora temos outras entidades como a ARFA e a IGAE que devem atuar nesta cadeia também, como caracteriza a sua atuação aqui em Porto Novo.

ENTSA5 - não existe atuação! ... em primeiro lugar estas não têm um lugar fixo aqui! ...ouvi que está prevista uma delegação da IGAE aqui em Porto Novo, porque já existe uma em Ribeira Grande...mas em termos de representação física da IGAE ainda não há! A inspeção é feita de forma ....esporádica! ou seja, quando é organizada uma inspeção por estas entidades é que as instituições locais vão, portanto a inspeção deve ser uma coisa permanente! Portanto, a presença física destas instituições deixa muita falta! Sobretudo num Conselho como Porto Novo, onde a produção animal é ...relevante! O porto Novo é um dos Conselhos com maior produção pecuária a nível do País, portanto a presença física destas instituições, ARFA e IGAE,

já faz sentido! ...para poder disciplinar um bocado o mercado e sobretudo nessa cadeia de produção de carne.

INT – neste sentido, quais as melhorias que propunha às entidades, na sua forma de atuação?

ENTSA5 – primeiro que houvesse um plano de atividades neste sentido, para que as atuações não fossem feitas de forma esporádica! Portanto primeiramente seria pertinente a instalação destes serviços que não existem em Porto Novo, a IGAE e a ARFA, porque o que acontece atualmente, vou tornar a dizer é que estas entidades quando vem avisam as entidades locais que vão fazer inspeções num tal dia, e depois saem no terreno, e assim fica um vazio nos outros dias, porque é uma inspeção esporádica!

INT – Pelo que estou a perceber é necessário articulação entre as instituições ....(interrupção ENT)

ENTSA5 - sim! Para que as inspeções deixassem de ser esporádicas e termos um plano de inspeção...porque a própria CMPN diz que não tem essa estrutura muito bem organizada, e quem é que responsabiliza do Código de Postura é a própria CMPN, quem é da responsabilidade do matadouro é a CMPN, mas, no entanto, não tem esse sistema organizado.

INT – e relativamente às melhorias a propor na cadeia, desde a criação, abate e venda da carne, quais seriam estas?

ENTSA5 - não existem muitos problemas na fase criação, único problema que temos, que é de carácter geral é porque esta é feita de uma forma familiar, a pessoa cria os animais de forma extensiva de dia, guarda-os no curral á noite, depois decide abater o animal quando quiser, ou seja não existe nada organizado! No entanto, curiosamente, existe uma localidade no Porto Novo, chamada de Chã de Norte, onde os criadores fazem o abate de 3 em 3 meses, á encomenda de uma empresa localizada em S. Vicente. Eu já assisti esses abates, em que todos os criadores num mesmo dia, juntam-se e fazem o abate dos animais e entregam a carne no mesmo dia. Mas não existe nenhum matadouro nem nada, o abate é feito na via pública, e mesmo que o abate é feito em conjunto, não existe uma inspeção veterinária, e isso é que me chamou atenção. Os criadores não solicitam a inspeção ao MAA, este também não tem como saber sobre isso, uma vez que esta é uma zona distante...1h30mn de carro...

INT – mas neste sentido, o controlo a nível da fronteira, ou seja, no momento de embarcação de uma ilha para a outra ... (interrupção ENT)

ENTSA5 - sim existe um controlo zoo e fitossanitário a nível do porto, que caso uma pessoa quiser levar o seu animal vivo para a ilha de S. Vicente, este é verificado antes do embarque, para ver se não tem nenhuma doença e a carne também é mesma coisa!

INT – Ok, então este é uma forma que o MAA encontrou para obrigar os operadores a solicitar inspeção veterinária!

ENTSA5 - pois, pelo menos a qualidade da carne ou á saúde do animal á saída podemos controlar, mas do outro lado o MAA não tem um domínio, porque o abate não é feito de uma forma organizada, não temos um matadouro...e por causa disso não temos um controlo de todo esse processo da cadeia. Na fase da criação o MAA consegue atuar porque tem a assistência veterinária que este presta, agora na fase do abate é mais difícil porque as pessoas decidem abater quando quiserem, porque o João ou o Manuel decidiram que irão comprar-me a carne, e a carne passa e ninguém inspeciona! Desta forma, a esse nível, temos uma fragilidade enorme no controlo de todo o processo!

INT – só para terminar, gostaria de saber se o MAA tem algum constrangimento na sua forma de atuação?

ENTSA5– caso o sistema venha a funcionar falta de recursos humanos, porque atualmente temos somente uma médica veterinária e o Conselho do Porto Novo é o 2º território maior de Cabo Verde a nível de criação de animais, temos muitos efetivos e muitos criadores! Portanto, caso a cadeia vir a funcionar teríamos dificuldades em termos de recursos humanos, mas de resto não! Atualmente a nossa maior dificuldade é cobrir as zonas de criação, porque as zonas são dispersas.

INT – Considera que a carne produzida e vendida em Porto Novo é segura, do ponto de vista sanitário?

ENTSA4- Não! Porque primeiro não existe um controlo nos animais enquanto vivos (antemortem) e postmortem e são pouquíssimas pessoas que submetem a sua carne produzida á inspeção veterinária antes de entrar no mercado. Por exemplo a nível de suínos somente a fabrica de charcutaria em Porto Novo é que faz a inspeção a nível de suínos.

INT – Quanto á infraestrutura de criação de animais, locais de abate e comercialização da carne, como é que caracteriza esta fileira em Porto Novo?

ENTSA4– criação a nível caprinos estes são criados mais são soltos, mas a nível de suínos estes são criados em pocilgas, que a maioria é de terra abatida, em más condições de higiene, os criadores chamam o veterinário somente quanto estes se adoecem e não aderem ao básico que é a desparasitação, não nesta parte de criação de animais tem bastante falhas... no caso dos bovinos estes são criados em currais, só que na época das chuvas são levados para o norte da ilha, para irem pastar. Depois vamos para a parte do abate, onde não temos um matadouro municipal. Por isso não podemos exigir as pessoas um abate com inspeção se nós não temos um matadouro para tal, então as pessoas poderiam perguntar “onde é que eu vou abater o animal para fazer a inspeção”, são poucas as pessoas que aderem á inspeção. Portanto o abate não é feito de forma adequada, onde este pode ser feito em baixo de um pé de arvore, ondem fazem a sangria no chão. O abate de suínos é feito no chiqueiro, no terraço ou no quintal da casa. Portanto a nível do MAA não temos um controlo das pessoas que fazem o abate. Aqui em Porto Novo são 4 ou 5 pessoas é que fazem abate e que chamam o MAA periodicamente para fazerem a inspeção no abate. Muitas vezes não conseguimos fazer a inspeção antemortem, porque somos contactados em “cima da hora”, pelo que quando chegamos ali já encontramos o animal abatido. A nível de comercialização quando vamos as lojas vimos que a maioria das carnes expostas ali não têm qualidade. A maioria das carnes produzidas em Porto Novo que são vendidas nos hotéis por encomenda e outras que vão para a ilha de S. Vicente, no entanto no caso de suínos, onde as carnes não são vendidas em S. Vicente, estas são comercializadas aqui em Porto Novo como carnes salgadas, primeiramente vendem a carne fresca aos vizinhos de pois o que sobrar fazem a salga e vendem nos minimercados, portanto nas lojas as carnes não estão bem conservadas, mesmo que são salgadas, estas não estão bem conservadas.

INT – Quando a atuação das entidades competentes na fileira da carne, temos o MAA, DS, CM, ARFA, IGAE. Como considera a atuação do MAA, este tem competência na criação de animais, abate e venda...como caracteriza a sua atuação no Porto Novo?

ENTSA4 – o MAA possui um médico veterinário e um técnico veterinário. As vezes não conseguimos dar vazão porque tem pouco pessoal, muitas vezes estamos no caminho a um criador para dar assistência ao seu animal somos chamados para irmos fazer a inspeção num abate que está a acontecer. Precisamos de mais pessoal e também de mais formação e reciclagem, mas formações práticas e não teóricas, que muitas vezes são apresentação das leis.

O MAA faz a parte de inspeção no abate somente quando este é solicitado pelos operadores, informam nos que vão fazer o abate no dia tal, e depois nós vamos ali e fazemos a inspeção *antemortem* e *postmortem*. No entanto como a maioria dos abates são clandestinos, não existe a tal inspeção...como por exemplo chamaram-se a momentos para ir fazer uma inspeção num abate de animais que está se a acontecer, mas o problema é que não nos comunicam com antecedência, e também a esta hora, com inicio ás 14h00, estas não são horas de fazer o abate, este deve ser feito mais cedo.

INT – E quanto á DS, que tem competência tanto na criação de animais, abate e venda, como considera a sua atuação?

ENTSA4– Bom pessoalmente, sei que a DS faz vistorias nas lojas e restaurantes, já lhes acompanhei numa vistoria conjuntamente com a Camara de Comercio, mas estes nunca me acompanharam numa inspeção no abate ou comercialização de carne.

INT – Então considera que a DS tem vindo a fazer o seu papel?

ENTSA4– acho que não!

INT – e quanto á CMPN, esta tem que garantir as condições nos talhos municipais, matadouro, considera que a CMPN está a fazer o seu trabalho?

ENTSA4 - Não! [risos]...não temos um matadouro...temos um talho municipal que é explorado apenas por um privado. Apesar da CMPN tem vários fiscais, mas por exemplo, na época de festas, vais á beira do mar e encontras pessoas a abaterem suínos... a CMPN tem vários fiscais, porque é que não colocam os fiscais a fiscalizarem ás praias para dizerem as pessoas que não poder abater os animais numa praia?! ...mas prontos, isto eles não fazem! O MAA tem sempre “martelado” em cima da CMPN que têm que existir um matadouro, mas vai

passando ano por ano, ano por ano, e até agora não fizeram nada...dizem que têm um projeto...mas...até agora este não foi concretizado!

INT – E quanto a ARFA, como é que caracteriza a sua atuação em Porto Novo, a nível de controlo de carne?

ENTSA4– não tenho conhecimento se eles tem estão a fazer inspeções a nível de controlo da carne....

INT – Ok. E em relação a atuação da IGAE, em Porto Novo?

ENTSA4 - IGAE também eles não tem feito esse tipo de trabalho a nível das carnes, ultimamente tenho estado a ouvir falar na IGAE mas é mais a nível do Grogue...(risos)...mas carne não!

INT – Ok, relativamente ao MAA, pelo que estou a entender os constrangimentos que têm a a nível de deficit de recursos humanos, necessidade de mais formações e reciclagem...

ENTSA4 – Sim!

INT – então se tivesse que propor melhorias á estas entidades CM, ARFA, IGAE, DS, MAA, quais serias estas?

ENTSA4 - penso que teríamos que tem um matadouro municipal, mas, no entanto, não vale a pena de termos um matadouro se as pessoas que irão abater os seus animais ali não tivessem nenhum tipo de formação. Eles tratam os animais de uma forma desumana, fazem a sangria de uma forma completamente errada...pelo que observamos que a sangria não foi bem efetuada.  
E

INT – E quanto á forma de criação de animais, têm alguma melhoria a propor?

ENTSA4 – bom... a nível de suínos as pocilgas poderiam ser em vez de terra abatida ter um pavimento adequado, em vez das paredes serem de pedras poderiam ser de blocos e rebocadas, de forma que sejam de fácil higienização, os criadores teriam de passar a aderir pelo menos a desparasitação periódica, porque ás vezes pode ter casos ter porcos com ténia, que é um perigo para o ser humano!

INT – Mas relativamente ás vacas e cabras o sistema de criação está bem ou gostaria de propor melhorias?

ENTSA4 – as cabras poderiam leva-las para o campo e no final do dia iriam recolhe-los para encurrala-los. Relativamente aos caprinos um outro problema que temos é que muitas vezes não se sabe qual é a sua origem, uma vez que estes animais não têm nenhuma identificação, porque mesmo que o criador diga que comprou o animal na pessoa chamada “tal”, depois não consegue dizer qual a sua origem, porque o animal não tem a identificação a nível do MAA. Como por exemplo, imaginemos que encontremos um caprino solto na rua com tuberculose, não conseguimos saber quem é o dono do animal, para que possamos chegar na sua criação e verificar se os restantes animais da sua criação também tem essa doença, para que possamos atuar. As vezes existem muitas pessoas que compram cabras na região do norte da ilha, e quando vão abater o animal verificamos que este está doente não conseguimos saber em qual criador é que a pessoa comprou o animal, uma vez que ela mesma pode não conseguir identificar o animal, por parecerem tão idênticos, e desta forma não conseguimos chegar ao rebanho de origem dessa cabra, para ver se os restantes animais também se encontram doentes. Muitas vezes é complicado atuar nesta área porque em caso de cabras, quando eu vou fazer a desparasitação, os criadores dizem que as cabras não têm parasitas, então eu tenho que fazer muita sensibilização neste sentido.

INT – E qual seria a melhor forma de criação das vacas?

ENTSA4 - Seria de forma intensiva, fechadas.

INT – Para terminar gostaria de pergunta-la se tem alguma proposta de melhoria na forma de atuação das entidades competentes, ARFA, IGAE, DS, CM, MAA, de acordo com as suas competências?

ENTSA4 - acho que teria que ser feito uma ação em conjunto. Porque já tive nas vistorias com a Camara de Comercio, e quando ficarem a ir varias entidades ao operador económico, cada um da sua vez, primeiro este fica baralhado e depois acaba por se zangar, e depois mostra resistência em dar informações ás autoridades. Pelo que deveria ser feito as ações de inspeção em conjunto... MAA, CM, DS, ARFA, IGAE.... Camara Municipal a sua função é garantir um matadouro municipal, pelo que deveria se ter o matadouro para que possa ser exigido o abate neste. E assim o MAA teria um plano de realização de abates no matadouro e estaria ali sempre presente. Conjuntamente deve se fazer uma ação de sensibilização ao consumidor para não comprar carne que não foi inspecionada. Porque se o consumidor hoje não comprar uma carne que não foi inspecionada, outro dia se este operador já sabe que tem que inspecionar a carne, uma vez que o consumidor não lhe vai comprar carne sem inspeção. Não só os hotéis ou

restaurantes é que devem exigir que a carne que lhes é vendida seja inspecionada por causa que os seus clientes são estrangeiros ou pessoas que exigem tal cuidado, mas também a população em geral, que este esteja consciente que é mais seguro que consumam uma carne que foi inspecionada...mas para isso temos que ter um matadouro municipal.

INT – então penso que mais um dos constrangimentos do MAA é de não ter um matadouro e não saberem quais são os operadores que estão a fazer abate, para que possam fazer a inspeção veterinária?

ENTSA4 - sim, penso que 90% do abate de suínos são feitos sem inspeção veterinária. Não sei porque, mas a nível de bovinos sempre que fazem abate, acabam por chamar o MAA para fazer inspeção, a nível da cidade.

Transcrição nº 33

Código do entrevistado: ENTPR11 Entrevistador – INT

INT – Como considera a carne produzida em Cabo Verde em relação a sua segurança sanitária?

ENT- somente a carne produzida localmente?

INT – sim, produzida localmente e comercializada ao consumidor.

ENT- Tendo em conta que o nosso circuito da carne tem algumas deficiências, uma vez que existem mitos abates realizados fora do matadouro, temos deficiências também a nível da rastreabilidade da carne, porque quando visitamos um operador que faz a distribuição, temos muitas dificuldades em saber qual a origem da carne, se veio do matadouro ou do abate clandestino, qual foi o percurso do produto, se foi refrigerado, então posso afirmar que ainda a carne não está segura devido a todas essas deficiências que nós temos! Embora para confirmar isto (de que a carne não é segura), as autoridades tinham que tem um sistema de análise ao produto, a carne! ...análises microbiológicas, parasitárias para ver de qual é a situação sanitária da carne. Mas tendo em conta todas essas deficiências a nível do sistema podemos dizer que a carne é insegura, não é segura porque não transmite segurança ...esta transmite insegurança a nível sanitário.

INT- de uma forma geral, como caracteriza a cadeia de carne em Cabo Verde, desde a criação abate e venda, quanto às infraestruturas, condições de higiene, conservação e manipulação?

ENT- de uma forma geral posso dizer que tem muitas deficiências.

INT – mas poderia caracterizar a fileira?

ENT- a nível de infraestruturas temos necessidade de matadouros, ou seja infraestruturas onde a carne é inspecionada...na produção primária temos que começar a criar um licenciamento para os criadores, porque estes também devem começar a ter condições para produzirem animais...e e também tem a deficiência da parte da saúde animal, de assegurar a saúde, as autoridades que atuam nesta área tem que criar um sistema ligado á saúde animal...na parte da distribuição e comercialização ainda temos muitas deficiências, principalmente na parte da cadeia de frio, que não é assegurada. Por exemplo, quando a carne sai do matadouro para a distribuição tem que tem um respeito para a cadeia de frio. A nível de condições de higiene na área de distribuição, acho que já temos algumas melhorias, por exemplo a nível das superfícies

comerciais, minimercados talhos, já temos algumas melhorias... ah... mas, ainda perdura aquela venda, que é a venda de rua... aqui é que eu acho que é o maior problema da distribuição.

INT – agora quanto a atuação das autoridades, MAA, DS, CM, ARFA e IGAE... em relação ao MAA como caracteriza a sua atuação?

ENT- MAA... eu acho que deveriam ter um plano de atuação ... (interrupção INT)

INT – gostaria de perguntar-lhe sobre a sua atuação, acha que este está a fazer o seu trabalho? Porque segundo o Decreto-legislativo nº 30 este tem competência na cadeia toda.

ENT- sim, é por isso é que lhe estava o utilizar a palavra plano... porque não se vê, a atribuição está do diploma, mas não se consegue ver nada em concreto!... até este pode atuar, mas é de uma forma muito pontual, como por exemplo, a presença dos inspetores do MAA nos matadouros, daqueles que eu sei que funcionam, que é Praia, Maio e S. Vicente ... talvez a sua atuação possa ser mais desenvolvida, com a elaboração de planos de controlo... por exemplo houve uma tentativa por parte da ARFA, não me lembro se foi em 2013 ou 2014, onde houve a tentativa de elaboração de um plano específico para a fileira da carne. Eu acho que também a atuação do MAA deve ser mais neste sentido aqui, promover infraestruturas, dar mais condições de higiene desde a criação, abate... portanto tem que haver algo mais forte e mais específico! É isto que acho que deve ser criado... um plano... um programa...

INT- ok, isto considero que é uma proposta de melhoria (interrupção ENT)

ENT- sim, sim, sim! Mas eu diria que para mim a atuação tem sido deficiente... das autoridades! ... embora a IGAE, em anos anteriores, esta fazia mais atuação em relação ao abate clandestino... e era mais noticiado! Hoje em dia talvez, a prioridade está a ser dada para um outro produto, ou outros produtos.

INT – e em relação as DS's, como caracteriza a sua forma de atuação?

ENT- bom, eu desconheço! A atuação da DS's... não sei lhe dizer se eles andam a atuar nesta área aqui, em específico a este produto!

INT – e quanto às CM's?

ENT- CM... também acho que é ... caracterizo como sendo deficiente! E ao comprara com a atuação do MAA, acho que estas deveriam atuar em cooperação! Isto porque a nível das ilhas temos matadouros que são geridos pelas CM's e são os técnicos do MAA é que fazem a

inspeção ali, portanto acho que deveriam atuar em conjunto, com a criação de programas ...e isto atualmente não é visível!

INT – E em relação à ARFA, como é a sua atuação nesta fileira da carne?

ENT- também é deficiente!

INT – é deficiente porque? A ARFA tem algum constrangimento na sua atuação na fileira da carne?

ENT- ...bom eu não identifico nenhum constrangimento, acho que é uma questão de prioridade! Porque a ARFA tem uma agenda regulatória e nesta existe uma proposta de se desenvolver uma lei sobre a carne e produtos cárneos em parceria com outras entidades...mas ...até ao momento ... penso que a ARFA, enquanto entidade reguladora, poderia elaborar uma proposta de diploma para a cadeia das carne e só o facto de ser elaborada uma proposta, já seria uma forma de chamar o país atenção! À semelhança do que foi feito em relação ao queijo. Mesmo que o Governo ainda não publicou o diploma, mas houve uma divulgação a nível de municípios...então é uma forma de despertar o país para isso!

INT – se tivesses alguma melhoria propor os aspetos da cadeia da carne, ligados a segurança e qualidade, quais é que propunha?

ENT- Propunha trabalhar as bases, portanto criar documentos legais que regulam a produção e comercialização da carne, diplomas específicos, criar planos de controlo específicos para esta fileira, criar infraestruturas desde a fase de produção, o abate e comercialização, para que respeitassem os requisitos mínimos. Criar planos de controlo a nível local e a nível nacional...tudo isso irá impulsionar melhorias, tanto a nível os operadores, como das autoridades competentes.

INT – Para terminar, se pudesse propor melhorias na forma de atuação das entidades, o que propunha? Pelo que entendi esteve a propor que as CM's e o MAA tivessem uma atuação conjunta.

ENT – exatamente! E já agora também quanto às DS, a nível municipal, é ver as autoridades que estão presentes em cada município e porque não criar algo a nível dos municípios, que seriam um exemplo a nível do país, e já sob a responsabilidade do MAA... (interrupção INT)

INT – quando diz criar algo, está se a referir a quê?

ENT- posso dar-te o exemplo do programa sobre o queijo que foi criado a nível do país, e um outro programa que está em curso que é o de aguardente. Então porque não também um programa para carne e produtos à base de carne, onde este prevê trabalhar todas as componentes que identificamos que estão deficitários...isto é, até esta dissertação poderá ser utilizada para isso, ou seja, estabelecer um diagnóstico, identificar que medidas é que devem ser tomadas e assim sucessivamente.

INT- agora a nível de atuação das entidades, pelo que estou a perceber, está a propor que as entidades trabalhem em conjunto, é isso?

ENT- exatamente! Trabalhar em conjunto no sentido de ter como o exemplo o Sistema Nacional de Controlo de Alimentos, onde a nível das Comissões descentralizadas poderiam trabalhar em conjunto. E não é só para a questão da carne, seria para a área dos alimentos no geral, de modo a terem mais sinergias a nível local! Ou seja, ter uma CM que fiscaliza, que combate o abate clandestino, uma CM que promove condições de higiene dos operadores na altura do licenciamento, a DS que também faz parte do processo de licenciamento tem que ter esse papel e eu vejo as Delegações do MAA a trabalharem junto aos produtores para questões de garantia da saúde animal, questão licenciamento, porque os produtores devem ser licenciados...ou seja tentar tirar proveito das entidades que estão a nível local.

INT- e relativamente à atuação das entidades centrais?

ENT- as autoridades centrais também! Ou seja, é a mesma sendo, é o mesmo objetivo! Portanto é o MAA a planificar isso, depois descentralizar para as delegações...a ARFA por exemplo, poderia auxiliar na questão de elaboração de documentos de base legal e no que mais for necessário, por exemplo na inspeção também, se calhar no licenciamento dos operadores, que é algo que está previsto desta executar futuramente.

INT – Ok, se não tiver mais nada acrescentar...agradeço a participação.

INT – Considera que a carne produzida em Cabo Verde é uma carne segura, a nível sanitário?

ENT- ... é uma questão um pouco complicada .... Pelo que não consigo responder se a carne é segura ou não, mas em princípio, se formos ver a situação sanitária dos animais produtores de Carne, Cabo Verde está numa situação estável. ...o nosso rebanho é um rebanho são! Não têm grandes problemas de saúde! Ou seja, em termos de passagem de zoonoses de animal para o homem é um pouco fraco em termos de probabilidade...embora nos últimos anos tem acontecido suspeitas de tuberculose nos caprinos...na ilha se S. Antão...temos a situação sanitária durante o abate e venda de carne que não é das melhores! Não temos matadouros com condições sanitárias...temos alguns espaços de abate, mas não são tanto apropriados...transporte de carne também não é tanto apropriado, as carnes são transportadas de várias formas... sem refrigeração, sendo um risco para a segurança sanitária da carne. De qualquer forma não existem registos...sei que a situação da carne é completamente deficitária, mas não existem registos de casos de pessoas que foram contaminadas ou que se teve algum surto ligado à questão de consumo da carne... Portanto falar sobre a segurança sanitária da carne em Cabo Verde é um pouco complicado...embora os animais abatidos são de consumo imediato, quer dizer, não temos um processo de conservação da carne e de produtos de origem animal durante um longo período. Por isso poderemos abarcar a questão do risco e perigo, mas também tem a questão dos hábitos alimentares dos cabo-verdianos que são diferentes dos europeus, por exemplo, nós consumimos carne bem cozida e bem passada, o que acaba por minimizar a contaminação do alimento, sobretudo microbiana, e isto é um aspeto positivo a ressaltar! Se calhar se nós comíamos a carne malpassada...podíamos ter alguns problemas...mas como eu disse estamos a especular à volta disso. E a nível de análises microbiológicas também, aqui na ARFA temos estado a fazer algumas análises, mas se calhar é insuficiente para poder dizer taxativamente que a nossa carne é uma carne segura! Porque se formos analisar todo o circuito de produção, a nível de tratamento de animal, abate, higiene é deficitário! E se é deficitário, isso nos mostra que pode ter risco associado à carne em Cabo Verde! Portanto, existem relatórios que apontam a fileira da carne como uma fileira de risco em Cabo Verde! Agora tem uma outra questão que é necessário apontar...é que o controlo da carne não deve ser feito apenas no abate, este deve ser feito no comércio e também a nível de

rebanho, e como sabemos aqui em Cabo Verde não existe um registo de animais. Portanto cada um tem o seu anil confinado, ou então é feito o pastoreio livre, depois o animal é vendido para o abate..., mas não conseguimos identificar quem é o responsável... (interrupção INT)

INT – temos uma 2ª questão que é a caracterização da fileira da Carne em Cabo Verde, desde a criação, forma de abate e forma de venda...

ENT- criação de animais em Cabo Verde, digamos que é um pouco...abrir parêntesis...selvagem! Se formos dividir os animais por grupos, podemos dizer que no grupo das aves tem uma criação um pouco ..ordenada, com aviários, com sistemas semi-industrial...enquanto que os outros animais, cabra, porco, vaca têm um sistema de criação praticamente ...familiar! Não tem uma empresa associado a este tipo de atividade económica, esta é do tipo familiar...existem um risco de contaminação cruzada entre os animais ...a empresa é do tipo familiar...isto pode ter aspetos positivos, como negativos...e o abate em Cabo Verde, na sua maioria é abate clandestino, é rural, é feito ao domicílio. Antigamente no meio rural o abate é feito em casa, mas hoje em dia é uma prática a nível nacional, seja a carne que é vendida nos centros urbanos e a nível rural a maior parte é proveniente de abate clandestino, não temos uma fileira organizada para a produção da carne, a não ser para as aves, par estes temos aviários com objetivo de produzir carne para o consumo, mas para os outros tipos de carne não...para a cabra, porco, vaca é uma criação familiar, cuja a família faz o seu abate conforme a necessidade, de forma que esta tenha um recurso. Ou seja, este ultimo é feito para a sustentabilidade e não voltado para o mercado. Portanto isto fragiliza um pouco esta cadeia, mas é um aspeto nacional, é um mercado descontínuo,

INT – e em relação à venda da carne, como é que esta é feita?

ENT – portanto a venda da carne...podemos dizer que é uma venda tradicional, no meio rural a carne é vendida na rua, ou no espaço onde foi realizado o abate clandestino, no meio urbano esta é vendida em algum ponto como mercados municipais...ou supermercados, mas grande parte da quantidade da carne, embora não temos dados exatos, mas segundo o nosso conhecimento do mercado e alguns dados disponíveis, a carne é vendida na rua, nos mercados municipais e nos supermercados....são mais ou menos estes 3 tipos lugares de venda.

INT – agora em relação à entidades que atuam na fileira da carne, como o MAA, DS, ARFA, CM, IGAE, como caracteriza a sua atuação. Por exemplo quanto ao MAA?

ENT- É o seguinte, no quadro do controlo oficial da carne .... (interrupção INT)

INT – estou a perguntar quanta à eficácia de atuação dessas entidades, considera a sua atuação eficaz?

ENT – é difícil analisar a eficácia de atuação das entidades, uma vez que temos que analisar competência de cada um nesta fileira, mas de uma forma geral, antes de entrarmos especificamente na competência de cada um, controlo oficial na cadeia da carne é um controlo deficitário. O controlo oficial deve ser feito de uma forma articulada, porque controlar a carne, um animal doente, mesmo que a sua carne tiver todas as condições de conservação, esta continua a ser uma carne imprópria para o consumo.

INT – o MAA tem competência na cadeia toda, desde a criação, abate e comercialização...tem visto o MAA a fazer este trabalho?

ENT- a atuação do MAA é deficiente, assim como de qualquer uma das restantes entidades! Portanto, há deficiência de tudo!

INT – E em relação à DS, esta também tem competência na cadeia toda, desde a criação, abate e venda, considera que esta tem feito o seu papel?

ENT- a DS não tem competência a nível de criação de animais, esta é uma competência do MAA, a DS tem competência se calhar na verificação das carnes que estão circulando no mercado, mas esta competência da DS é uma competência antiga, que muitos anos não foi revista. Acho que não faz sentido que a DS tenha nenhuma das competências que agora possui, para estar a fazer fiscalização das carnes, etc., etc., porque existem outras entidades com melhor capacidade para fazê-lo. Mas do meu ponto de vista a atuação da DS é uma atuação deficiente, em relação às competências que esta possui. Mesmo se quiséssemos avaliar a atuação das entidades competências neste momento não conseguimos porque não temos registo, para que posamos fazer esta avaliação de temos que tem relatórios de atividades, por vezes na cadeia da carne são intervenções esporádicas, sem nenhuma intervenção pautada, portanto a atuação é deficiente de uma forma geral! Existe uma exceção, porque a IGAE e a ARFA tem um plano de atuação neste sentido, embora não seja muito aprofundado...quanto às restantes entidades, estas atuam de uma forma muito esporádica, de acordo com as circunstâncias, ou de acordo com a época do ano, ou de acordo com alguma festividade, mas não possuem um plano muito bem definido...para dizer por exemplo que todas as sextas feiras irão ver como é que as carnes estão sendo comercializadas no mercado municipal, no final do mês elaborar um relatório, portanto, as autoridades não têm essas informações.

INT – em relação à ARFA, existe algum constrangimento, que dificulta da atuação da ARFA nesta fileira da carne?

ENT- sim! Temos muitos constrangimentos! Constrangimentos a nível de concertação! Existem varias entidades com essa mesma competência, e não há articulação das entidades ao longo da cadeia. Mesmo que a ARFA atuar na sua fase da fileira, não tem como garantir se a carne é segura, porque o controlo deve ser desde a criação de animal, portanto, mesmo se uma carne for bem conservada, se estiver contaminada antes com zoonoses, a ARFA não tem como saber. Por isso nesta área aqui é necessária muita articulação entre as entidades.

INT – então se calhar acaba de responder a pergunta seguinte que tem haver com a melhoria da atuação das entidades na cadeia da carne. Pelo que entendi é necessária maior articulação entre as entidades.

ENT- maior articulação entre as entidades e tem um plano para controlo da carne. Alias a ARFA já tinha avançado com este propósito, com o apoio da Direção Geral de Agricultura e Veterinária de Portugal, temos um plano elaborado, com as atividades definidas ao longo da fileira da carne, com responsabilidade partilhada, mas que infelizmente este plano não teve um acolhimento desejado a nível de algumas entidades, pelo que não o permitiu avançar. Proponho também que haja um sistema de registro das entidades neste sector e que estas atuem dentro do seu quadro de competências

INT – temo uma ultima pergunta que tem haver com a proposta de melhorias na fileira da carne, desde a produção até ao comercio

ENT – Primeiramente é necessário atuar a nível da criação de animal! É necessário criar condições aos criadores para que os seus animais ao longo da sua criação sejam animais seguros, ter um registro de animais e identificação dos criadores de animais, assim como se faz noutros países, por questão de rastreabilidade. Depois temos que criar condições de abate, não necessário serem grandes matadouros como no estrangeiro, mas condições mínimas que nos dão garantia que o animal é abatido em condições de segurança e higiene, com sistemas de armazenamento da carne em condições e também criar condições para o comércio. Para isso tudo é necessário fazer procedimentos de atuação das autoridades, e que seja criado um sistema de controlo de carne desde a criação até ao mercado

INT – OK, obrigada pela participação.

Transcrição nº 35

Código do entrevistado: ENTPR5 - Entrevistador – INT

INT – Relativamente á segurança sanitária da carne, considera que a carne produzida em cidade da Praia é segura?

ENTPR5 - Bom aqui no matadouro a carne que sei daqui é só segura! Porque aqui temos médico veterinário que faz inspeção.... então eu acredito que eles não vão deixar carne que não esteja segura sair daqui [do matadouro].

INT – mas carne é proveniente somente do matadouro? Todas as carnes que são vendidas são inspecionadas?

ENTPR5 - Não! carne que é inspecionada é somente aquela cujo o abate é feito no matadouro!...as outras carnes já...fazem o abate clandestino, portanto é abater...esfolar e vender logo!

INT – Então de uma forma geral, considera que todos as carnes são seguras?

ENTPR5 - Não! De uma forma geral não! Acho que carne segura é só aquela que sai do matadouro! As restantes carnes ...que não foram avaliadas por médico veterinário já...não tem como saber se é segura!

INT – de uma forma geral, tem conhecimento de como são criados os animais aqui na Praia?

ENTPR5 - sim, tenho um pouco de conhecimento... aqui na Praia cada um tem a sua forma de criar os animais, mas posso dizer-lhe das forma que eu sei, por exemplo, no caso dos bovinos ....são criados num espaço apropriado para estes, onde são alimentados pelos criadores com ração, palha, quando não houver palha, às vezes dão até papelão para comer...

INT – Eles dão papelão para comer quando não há ração?

ENTPR5 - sim, quando não há ração...como por exemplo na seca que houve no ano passado, já muitos bois andavam no campo e encontravam papelão e comiam!

INT – e como é que se faz o abate aqui na Praia...de uma forma geral...?

ENTPR5 - posso falar do caso do matadouro ... aqueles que são realizados fora do matadouro já não sei como é...

INT – Nunca viu um abate fora do matadouro?

ENTPR5 - (áudio impercetível) ....o abate feito na rua já não sei lhe dizer como é feito!

INT – E como é que a carne é vendida na rua, em que condições?

ENTPR5 - na rua a carne...eles fazem o abate clandestino, penduram a carne na rua e saem a vender!

INT – estas são conservadas no frio ou como é que é?

ENTPR5 - Não, não, são carros normais. São carros de caixa aberta! Já sabes que nós os caboverdianos gostamos de coisas baratas! Quando vendem uma carne destas por 400 escudos ou 300 escudos, vês as pessoas a aproximarem-se para comprar, não querem saber se aquela carne foi inspecionada no matadouro, em que condições é que foi feito o abate, se o animal esteve doente ou não ...basta o carro parar que é chegar e comprar, porque é barato! Não querem saber se a carne põe a sua saúde em risco ou não!

INT – Então achas que o consumidor é capaz de comprar uma carne que não esteja boa só porque é barata?

ENTPR5 - sim, acho que sim!

INT – então as pessoas que fazem a venda da carne nos carros esta é mais barata?

ENTPR5 - não tem que pagar a taxa de matadouro, portanto é uma concorrência desleal, porque eles fazem um abate clandestino, eles têm menos custo, e as pessoas que fazem um abate legal, têm um custo, eles pagam!

INT – Quanto é que costumam pagar por abater uma vaca?

ENTPR5 - depende...temos uma taxa que cobramos aqui que é de 1110 escudos por cada boi que for abatido aqui.

INT – E para os porcos é quanto?

ENTPR5 - é 1020 escudos cada cabeça. Esta taxa inclui a utilização de matadouro e a inspeção médica.

INT- Diferença entre a taxa de abate de uma vaca e de um porco não é muita?

ENTPR5 - sim, não é muita. Por isso é que muitas pessoas reclamam disto, que a taxa para o abate de porcos é muito cara

INT – Então é por isso é que achas que são abatidos muito mais vacas de que porcos neste matadouro?

ENTPR5 - não, são várias as desculpas que as pessoas dão para não abaterem os porcos no matadouro. Dizem que aqui é longe, que fica fora de mão, que tem que pagar viatura para o transporte de animais ida e volta... aí já as pessoas acabam por desistir. Mas culpadas não são elas, culpadas são as autoridades. Se as autoridades saíssem no terreno para controlar os abates clandestinos que estão a ser feitos, já as pessoas vinham abater no matadouro, porque isto é uma coisa que está obrigatória na lei.

INT- temos também algumas entidades do Estado que atuam nesta cadeia da carne, como o MAA, que tem a competência de acompanhar a criação de animais, inspecionar os animais *ante e post mortem*, verificar a forma de venda de carne, como considera a sua atuação?

ENTPR5 - MAA...acho que estão a fazer o seu trabalho.

INT – e quanto a DS, tem visto esta a fazer o seu trabalho? Por exemplo aqui no matadouro, esta tem feito para ver as condições do matadouro?

ENTPR5 - já estou a trabalhar um ano e tal aqui, nunca vieram fazer um visita ao matadouro, se vieram antes não sei...

INT – Ok, e quanto à CM, esta é responsável por dar possilgas, condições de abate ideiais no matadouro, talhos municipais, acha que a CM tem feito o seu papel? ... tem que inspecionar a forma de venda da carne, para que esta não seja vendida na rua, acha que a CM tem feito o seu papel?

ENTPR5 - .... (silencio)

INT – Aquilo que não souberes dizer, não é preciso responder!

ENTPR5 - não sei dizer sobre a sua atuação ....(timidez)

INT – E quanto à ARFA? Conhece a ARFA?

ENTPR5 - sim, já ouvi falar em ARFA

INT – esta já veio aqui ver as condições do matadouro, as condições de higiene do mesmo, a forma que são transportadas as carnes para serem comercializadas?

ENTPR5 - o Sr. X não é da ARFA?

INT – Não, ele não é da ARFA.

(Áudio impercetível)

INT - ...para verem em que condições as carnes estão a ser transportadas para irem aos talhos...

ENTPR5 - não isso não!

INT – E quanto à IGAE?

ENTPR5 - a IGAE já fez muita atuação, já fez muita apreensão de carne provenientes do abate clandestino.

INT – Se pudesse propor um cenário ideal para a melhoria na cadeia da carne, desde a criação, abate e venda, qual seria este?

ENTPR5 - ...um cenário ideal que propunha é que ...todos os animais fossem abatidos aqui [no matadouro] ...de modo que não houvesse abates clandestinos, porque põem a saúde de animais em risco.

INT – Sim, ok...

ENTPR5 - antes eu comprava a carne atoa em qualquer sitio, mas depois que comecei a trabalhar aqui [no matadouro] já fiquei com a nação...e agora já sei que comprar a carne atoa sem inspeção médica é....arriscado!

INT – gostaria de saber se existem algum constrangimento em executar o seu trabalho?

ENTPR5 - não...

INT – ok, então só para terminar, se pudesse propor melhorias na forma de atuação das entidades que estava a referir, CM, DS, MAA, ARFA e IGAE, o que propunha?

ENTPR5 - o que dizia a eles é para terem um controlo mais rigoroso, de forma a não permitir um abate clandestino. Para saírem no terreno, para investigarem, para saberem em quais os sítios onde está a ser feito o abate clandestino. Porque isto é fácil de descobrir....para tomarem mediadas! ...porque carne que for abatida clandestinamente a saúde logo fica em risco!

INT – Mais concretamente a que autoridade é que está a propor isto?

ENTPR5 - concretamente à CM e a IGAE, que estão ligados à esta forma de atuação.

Transcrição nº 36

Código do entrevistado: ENT Entrevistador – INT

INT – gostaria de conhecer a opinião das autoridades competentes sobre a segurança sanitária da carne, acha que a carne disposta ao consumidor, na cidade da Praia, é segura?

ENT- nem todas...porque segundo normas existentes estas dizem que um animal deve ser encaminhado para um matadouro com antecedência para ser feitos os exames necessários, até o seu abate e distribuição ...para o mercado, para o consumidor! ...agora infelizmente sabemos que existem muitas pessoas que fazem o abate de animais clandestinamente ou às vezes caseiro e coloca à venda ao público...isso já deixa duvidas sobre o consumo da carne de qualidade, sem ter passado por todos esses tramites legais....então isto é algo que precisa ser melhorado!

INT – O abate clandestino é sem inspeção?

ENT – sim, o abate clandestino é sem inspeção veterinária, sem nenhum tipo de acompanhamento... os criadores têm os seus animais, quando acharem que chegou a altura de abate-los, muitas vezes nas épocas das festas, eles fazem o abate em suas casas...ou então no meio da rua, ao ar livre e pronto...fazem a sua venda!...sem dizer que existem abates que são feitos no interior e que a carne é transportada para a cidade em viaturas e as condições de transporte não são as melhores.

INT – Como é feito o transporte?

ENT – o transporte é feito em carros de caixa aberta...em fim, não tem mínimas condições de higiene...caixas abertas, carnes expostas às intempéries...moscas, carnes colocadas no piso das carroçarias sobre sacos que também não reúnem condições higiénicas! Então, isto é, um serie de fatores que comprometem a segurança da carne! O animal pode estar são de saúde, mas estas práticas de manipulação, transporte e venda comprometem a segurança sanitária da carne!

INT – e quanto à venda, como esta é feita aqui no Concelho da Praia?

ENT - ...feita é feita...cada um da sua maneira! Uns saem com as carnes nos carros para a sucupira (mercado de roupas) a venderem, outros saem a andar, a percorrem a cidade inteira, a gritarem “ez carne, nhos cumpra carne” (olá a carne, comprem a carne)...imagina!

INT – Mas como é que é, conservadas?

ENT- não, conservadas não! Nos carros de caixa aberta, colocam nos carros e saem a vender! As carnes não são colocadas em arcas que podem conservar a carne em temperaturas seguras, estas são transportadas ao ar livre, à intempérie!

INT – mas estas carnes são do abate clandestino ou de matadouro?

ENT- não, são geralmente do abate clandestino! Porque quando a carne provir do matadouro normalmente os operadores já tem lugares para comercializarem a carne...normalmente esta vai para o mercado municipal ou os operadores vendem aos comerciantes de minimercados.

INT – e quanto à criação de animais, o Sr. tem ideia de como é feito esta criação?

ENT – existem várias formas...há formas aqui na cidade da Praia que às vezes deparamos com vacas a circularem pela cidade. À noite eles colocam as suas vacas nos currais, e quando amanhecer tiram-as do curral e colocam as a circularem.

INT – Mas porque é que soltam as vacas?

ENT- para comerem, para andarem, para ambularem...para movimentarem-se né?! Assim também estas vão comendo qualquer coisa, vão catando comidas na rua...é de graça né...é de graça para o criador! À noite agora eles vão dar às vacas alguma comida especial, algum tratozinho especial...aquele mimo dos pastores (risos). Existem também porcos que são criados ao ar livre (risos)...que não dá nem para contar! ...é nojento até! é nojento! Mas existem pessoas que fazem a criação dos seus porcos em casas, e dão restos de comida...dão outras coisas também, que pela informação de eu tive também é nojento!

INT – mas o que é que está a dizer que é nojento?

ENT- é nojento no sentido de termos pessoas que criam os seus animais e quando sentem necessidades fisiológicas ...eles vão defecar ali no chiqueiro dos porcos...para que os porcos possam alimentar destas fezes...os seus dejetos humanos, está a ver?!...então é nojento! (risos). Existem zonas na cidade da Praia, como por exemplo no Salineiro, onde as pessoas criam os seus porcos soltos...oh! (risos)...no Salineiro existem ainda muitas pessoas que fazem necessidade ao ar livre...então os porcos vêm a pessoa a ir para os locais de defecação e vão atrás da pessoa...porque este já sabe o que a pessoa irá fazer! Então quando a pessoa terminar de fazer a sua necessidade, o porco come aquilo! ...infelizmente é um facto!

INT – ok. Temos um conjunto de entidades que atuam na cadeia da carne, como o MAA, DS, CM, ARFA, IGAE. Por exemplo o MAA como considera a sua atuação? O MAA tem

competência na cadeia toda, desde a criação, abate e venda...acha que o MAA está a atuar de uma forma eficaz?

ENT- isto não sei lhe dizer porque não estou por dentro. Mas pelos trabalhos que fiz no terreno, como por exemplo no Concelho de Sta. Cruz, contatei que o MAA tem feito visitas aos criadores, falando-lhes sobre como devem administrar a alimentação do animal, inclusive vacinas são administradas pelo MAA, em caso de necessidade. Mas no Conselho da Praia já não estou por dentro! Mas acredito que o MAA tem estado a fazer o seu trabalho no terreno, apesar de Cabo verde ser um país pobre e termos muitas carências, inclusive a nível de técnicos suficientes para poderem dar cobertura a população que nós temos. Mas os técnicos fazem na medida do possível e mesmo a população está a ganhar uma certa mentalidade a cerca disso. A tendência de é melhorar, só que leva o seu tempo!

INT – também temos a DS, esta é a entidade máxima de saúde pública no Concelho, tem competência na cadeia toda. A nível de abate, criação e venda, nas questões relacionadas com higiene e segurança, considera que esta tem feito o seu papel?

ENT- dificuldades sempre existem, mas a DS tem atuado em conjunto com a CM, onde fazemos visitar regulares, semanalmente para vermos as condições higiénicas a nível de criação de animais e outros problemas higiénicos que pode haver a nível de domicilio e da comunidade. Visitamos os criadores de animais, onde fazemos a sensibilização sobre os perigos que trazem para a criação de animais dentro da localidade, porque é proibido por lei! Nós fazemos estas visitas e convidamos os criadores de animais a retirarem os seus animais de domicílios, de uma forma passiva, porque traz perigos para a saúde publica, começando pelo próprio dono do animal, porque este coabita com o animal...convidamos a retirar o animal e caso este não retirar, temos poderes legais, conde atuamos juntamente com a CM para retirar o animal.

INT – Agora a DS tem algum constrangimento, que dificulta a vossa atuação?

ENT – temos muitos! Posso te dizer 2 dos constrangimentos que temos, um é a nível de segurança pessoal. Nós não temos segurança pessoal, portanto, quando fazemos este tipo de trabalho, eu faço o papel mais de pedagogo...pelo que gostaria de ter mais segurança pessoal, por exemplo porte de arma, para que pelo menos possa intimidar o pessoal, porque eu também já fui agredido durante as minhas funções no terreno. Enfim, não temos subsídio risco, seguros obrigatório de acidente de trabalho, nada isso! Então imagina, é delicado para sairmos no terreno e encontrarmos uma pessoa com o seu porco ou vaca a fazer o abate na via pública e para irmos intervir!...temos que ser pedagogos mesmo! temos que ser pedagogos

mesmo!...porque de outra forma é difícil! Por isso, trabalhamos mais é a nível de informação, de sensibilização das pessoas para que tenhamos consciência acerca deste ato, que podem trazer para a saúde pública!

INT – e em relação a CM, esta é responsável por dar pocilgas, um bom matadouro, condições de venda, acha que esta tem feito o seu papel? Como caracteriza a sua atuação?

ENT- bom sei que existe código de postura que prevê um conjunto de regras e coimas, mas penso que temos que ter em conta a situação socioeconómica das pessoas, muitas vezes as pessoas recorrem a criação de animais para sobreviverem, pelo que posso dizer muitas vezes “ Deus que pague as porcos”, porque existem muitas pessoas agiras que são licenciados, doutorados, policia, inspetores desta área de saúde pública e ...viva ao porco! graças à criação dos porcos é que os seus país conseguiram dar uma boa educação para que hoje essas pessoas fossem assim! Isto aconteceu antes da independência, portanto é algo cultural também! Agora é preciso sensibilizar as pessoas para que esta cultura vá para o lado positivo e não negativo...

INT – considera também que este é um trabalho delicado tendo em conta condição socioeconómica das pessoas?

ENT- acho que é uma questão cultural mesmo, porque tem pessoas que conseguem ter uma vida boa e não têm necessidade de dedicarem a esta vida de criação de animais ao domicilio. Mas isto faz parte da sua cultura ele acaba por fazer isto!

INT – Depois também temos outras entidades, como a ARFA e a IGAE, que tem que fazer inspeção nas áreas de venda, a IGAE no abate clandestino, considera que estas estão a cumprir com os seus papeis? ARFA está a fazer o seu trabalho em relação à carne?

ENT- sim! Tem estado a fazer sim! Tem estado a afazer e de que maneira! Em Cabo Verde antigamente, carne para ser conservada era difícil, não tínhamos eletricidade em todos os lugares, era em alguns sítios é que tinha. Portanto a conservação da carne naquela atura era diferente...fumava-se a carne, salgava-se a carne, hoje em dia toda a gente tem frigorifico, portanto a ARFA tem estado a fazer o seu trabalho e a IGAE também, DS, MAA, CM, todas elas têm estado a trabalhar para melhorarem a situação de condições de conservação da carne.

INT – a IGAE na questão do abate clandestino, acha que está a fazer o seu papel?

ENT- sim! A IGAE está a trabalhar conjuntamente com a Policia Nacional, inclusive tem estado na fronteira entre Praia e S. Domingos a verificar as viaturas que vêm com carnes

abatidas do interior de Santiago, carnes que vem para a Praia para serem vendidas e neste sentido já foram feitas várias apreensões, queimas e outras medidas para melhorar a situação. Graças a estas medidas é que hoje já temos alguns empresários que já adquiriram viaturas adequadas para o transporte de carnes...portanto as entidades estão a fazer algo...não estão a fazer tanto quanto desejávamos, mais prontos...desejar é fácil, agora acontecer...

INT – Se pudesse propor um cenário ideal para a cadeia da carne, desde a criação, abate e venda, qual é que propunha?

ENT- hoje em dia nada já não é inventado mais, tudo já existe...portanto propunha que a nível de economia, o Estado já está a fazer um registo de todos os empreendedores e dizer-lhes quais os requisitos que tem a cumprir para que tudo corra da melhor maneira! Então penso que este cenário poderia ser aplicado com os criadores de animais, pode ser um pouco até melhor do que isto porque Cabo Verde já tem experiência com a criação de animais. Antigamente tínhamos pocilgas, das que eu me recordo, tínhamos duas pocilgas, um no bairro do Pensamento e outro no bairro do Fontom. (interrupção INT)

INT- porque é que as pocilgas acabaram?

ENT- bom isso já não sei. Sei que antigamente todos os criadores que gostariam de criam o seu animal, aí ter com as autoridades, inscrevia-se e colocava o seu animal nesta pocilga levava diariamente comida para ele, longe da população, claro, por causa daqueles incómodos que provoca!...hoje em dia até temos muitas pessoas que tem os seus aviários particulares. Portanto pode-se criar um sistema de registo desses criadores, para que tudo corra da melhor maneira possível. Então, tendo esse registo, as autoridades poderiam fazer um acompanhamento desde a criação, abate e até o seu destino final. Claro que isto é só uma ideia, talvez na pratica possa exigir algo mais, mas é possível! Se todos os criadores informassem às autoridades da sua intenção de criação de animais, este seria obrigado a arranjar condições para tal, as autoridades iriam verificar previamente estas condições e depois fazem um acompanhamento contínuo deste criador.

INT – Para terminar, gostaria de saber se tem alguma melhoria a propor na forma de atuação das referidas entidades?

ENT- penso que tudo poderá melhorar, desde que as autoridades comunicassem-se entre si! E se comunicarmos, quer dizer que também trocamos ideias, e se trocarmos ideias é possível fazermos um plano de atuação conjunta, e com este plano, caso uma autoridade não poder fazer

o controlo num determinado momento, a outra poderá ir, mas de uma forma articulada! Isto é importante porque se quisermos atuar, precisamos de nos combinar, para não cansarmos o operador económico. Porque se as autoridades comunicarem entre si, uma hoje sente a necessidade de controlar um operador, amanhã a outra sente a mesma necessidade, porque esta também tem a responsabilidade, e o que acontece é que o que uma autoridade já tinha feito com um operador, é a mesma coisa que a outra autoridade está a fazer com este operador...então repara, tem alguma logica de as autoridades irem cada um na sua vez fazer o mesmo trabalho ao mesmo operador?! E coitado daquele operador! Este também tem 24 horas por dia, assim como nós todos temos, agora imagina...se esse tiver que tirar uma hora para o MAA, uma hora para a DS, uma hora para a IGAE, uma hora para a CM, uma hora para a ARFA, já lá vão cinco horas né?! ...imagina! Então já só lhe resta mais três horas, e então o seu animal ficará com necessidades...é assim é que achamos que estamos a contribuir para o desenvolvimento?!...é assim é que estamos a contribuir para a melhoria?!...acho que não! Por isso é bom que comuniquemos entre nós!

Transcrição nº 37

Código do entrevistado: ENT Entrevistador – INT

INT – gostaria de conhecer opinião das autoridades competentes em relação à segurança sanitária da carne que é comercializada aqui em Cabo Verde. Como considera a carne produzida na Praia, quanto à sua segurança sanitária?

ENT- normalmente para carnes não é a DS é que faz a vistoria (atuação no terreno) é mais o MAA. Nós (DS) também temos um papel de promover que haja segurança e carne de qualidade... como que é produzida a carne? O animal vai para o matadouro e no matadouro as autoridades irão ver se a carne tem qualidade, se não tem sinais de doenças e só assim podem autorizar para serem vendidas no mercado para o consumo da população.

INT – carne que é vendida ao consumidor, aqui na cidade da Praia (interrupção ENT)

ENT - é sempre avaliada!

INT- considera esta segura?

ENT- em principio, sim! No entanto o controlo não está a ser feito da forma que deveria ser, porque temos muitos pontos de venda da carne não autorizados! Então sabemos que existem muitas carnes expostas à venda e que não estão autorizadas, provenientes de pessoas que fazem o abate de animais em casa e que fazem a sua comercialização ou em suas casas ou em pontos que não autorizados para a venda! Mas nestes casos, quando tomamos (autoridades) conhecimento, quando vimos esta prática, fazemos a apreensão. Mas temos consciência de que nem sempre conseguimos apreender todos estes tipos de carnes, que existem muitas carnes que chegam à mesa das famílias sem serem avaliadas! Temos alguns pontos que nós (autoridades) sabemos que existe a pratica de venda ilícita de carne, já são esses os pontos que estamos sempre em cima! Isto estou a dizer a IGAE, DS, CM, MAA, um conjunto de autoridades.

INT – a Sra. já começou a caracterizar a fileira da carne, gostaria que continuasse a caracterizar esta fileira, deste a criação, abate e venda...não sei se tem conhecimento da forma de criação de animais aqui na Praia?

ENT – hum-hum, não tenho grandes conhecimentos, porque é uma outra área, nós (DS) estamos mais como apoio à consultoria...portanto a cadeia inteira não é do nosso (DS) domínio. Talvez o MAA poderia responder melhor!

INT – e quanto à venda, tem alguma noção?

ENT- venda? É quando a carne sai do matadouro municipal, é isto é que é a regra, para depois ir ao mercado, as carnes são devidamente carimbadas para isso.

INT – isto é regra, mas atualmente o cenário é este, está-se a cumprir as regras?

ENT – é como havia dito, regra é esta, mas temos consciência de que não é sempre assim. A DS tem estado a trabalhar para melhorar, mas em termos de recursos humanos temos muitas deficiências, pelo que não conseguimos estar em todos os lugares de comercialização da carne onde pensamos que as regras não estão sendo cumpridas.

INT – neste sentido, penso que é um grande constrangimento da DS, a falta de recursos humanos?

ENT – sim! Porque temos trabalhos no terreno que fazemos em conjunto com a CM, Camara de Comércio, Direção Nacional de Indústria e ARFA, mas não conseguimos acompanhar tudo, porque temos poucos técnicos nesta área.

INT – gostaria de conhecer a eficácia de atuação das autoridades competentes que atuam nesta fileira, por exemplo, quanto ao MAA, considera a sua atuação eficaz?

ENT- é assim...tem estado a ser feito um bom trabalho pelo MAA, uma única questão é aumentar os recursos humanos atualmente para que possamos (autoridades) abarcar o Concelho no seu todo! Porque não estamos a conseguir abarcar o Concelho no seu todo! Porque temos tido falhas em equipas conjuntas, por causa dos recursos humanos de alguma ou outra entidade. Em termos de eficiência e eficácia nós as autoridades temos! Só que se não fizermos no seu todo ... E às vezes, existe muita falta de comunicação, porque quando temos equipas multidisciplinares é fundamental com que haja comunicação e que esta seja atempada! E nem sempre é assim! Às vezes somos contactados em cima da hora a dizermos para participarmos numa diligência e muitas vezes não conseguimos participar porque já temos um outro trabalho planeado e temos falta de recursos humanos.

INT – eu iria perguntar também sobre a atuação da CM (interrupção ENT)

ENT- ARFA, IGAE, CM são todos elementos de uma equipa muito firme, muito concisa, mas que eventualmente tem esse constrangimento de recursos humanos.

INT – porque a CM, segundo seu código de posturas ela tem que fornecer pocilgas, matadouro aos operadores económicos (interrupção ENT)

ENT- exatamente! E nem sempre a CM fornece estas condições! Essas condições que a DS acha que são necessárias, quando não existem estas condições a população tem a tendência de justificar que estão a fazer estas más praticas porque não têm outras condições. Neste caso mesmo que quiséssemos colocar a lei a funcionar, previamente temos que dar condições necessárias, antes de começarmos a exigir! Temos muitas queixas que recebemos das pessoas porque o vizinho está a criar animais em sua casa e está a incomodar a vizinhança. Mas quando formos atuar, verificamos que é o meio de sustendo daquela pessoa, não existe outro espaço para que o animal seja criado. Nós quando vamos ali, atuamos, mas também deparamos com a situação de como será o sustendo da família...mas também há a questão da postura municipal!

INT – ou seja, considera também uma dificuldade de atuação (interrupção ENT)

ENT- questões socioeconómicas das famílias!

INT – se tivesse que propor um cenário ideal para a cadeia da carne, desde a criação, abate e venda, qual seria o cenário ideal?

ENT – sim, cenário ideal seria um lugar para a colocação de animais, seja pocilgas, seja currais...municipais, afastado das comunidades, das pessoas, e ali perto teríamos um matadouro, que seria uma única via, assim teríamos um maior controlo...um corredor de segurança, criado pelas autoridades e não pelos particulares, e depois da avaliação no abate teríamos a saída para os pontos de venda! Isto seria algo seguro e teríamos a certeza que as carnes que saíam do mercado eram seguras para o consumo!

INT – Em relação a atuação das entidades, quais são melhorias que propunha?

ENT- articulação entre todos, comunicação correta e atempada e aumento e capacitação de recursos humanos.

INT - falamos em relação à IGAE, como caracteriza a sua atuação em relação à carne, à cadeia da carne, como tem sido?

ENTPR7 - Temos feito algumas intervenções para precipitar alguns acontecimentos, nomeadamente a questão dos matadouros, nomeadamente a questão de transporte do frio. A própria lei dá algum tipo de liberdade no que toca à venda da carne fresca apenas para os proprietários de um talho. Para tal, deverá haver uma forma adequada de fazer o transporte e o comércio ambulante, ou seja, a questão do frio. Então temos feito algumas intervenções a tentar mostrar a necessidade, há inclusive algumas empresas e alguns comerciantes que já tem a sua arca de frio (...) foram apanhados e foram aplicadas coimas e por aí fora. Então, reconhecendo que existe limitação (...) e não existir matadouro municipal então isso tem possibilitado levar carga fria(...) então vamos progressivamente tentando precipitar e por aí fora. Nesse exercício já há alguns privados com interesse na construção de matadouros, matadouros privados, que não sejam municipais, entretanto veem isso como uma oportunidade de negócio. Ficam atentemos se a fiscalização continuar, eles corrigem as falhas caso contrário, não levamos mais a fundo, e como costumamos dizer “sabemos mais do que fazemos”, mas a nossa realidade (...)

INT - Nesse momento, vemos que há muitos abates clandestinos...

ENTPR7 - É preciso estanca-lo com algumas operações para o efeito e diminui-lo..

INT - IGAE tem trabalhado nesse sentido, para acabar com o abate clandestino?

ENTPR7 - se não for estancado, e as pessoas verem que é um ato ilícito e um perigo para a saúde pública e com consequência no desenvolvimento do país então vai se tornar anormal, por isso é necessário estancar logo. AS pessoas fazem o abate, mas fazem-no às escondidas porque sabem que a carne será apreendida. Assistíamos muito desses abates no trajeto para Órgãos, Picos, Assomada, zona interior, feito nas ruas...atualmente fazem-no, mas fazem-no às escondidas porque sabem que se os encontrarmos, iremos confiscar o produto. Mesmo a Polícia está a fazer atualmente intervenções do tipo...ao encontrarem com viaturas de caixa aberta fazendo o transporte de carne, fazem apreensões.

INT - há alguma dificuldade ou constrangimento na execução da vossa tarefa de combate ao abate clandestino?

ENTPR7 - com certeza, como digo, uns dos maiores constrangimentos é ter uma estrutura legal para combater o abate clandestino, a lei obriga a que todas as pessoas optem pelo abate legal. A Nossa posição passa pela legalização do abate em estruturas adequadas e evidentemente conservação e transporte adequado. Há constrangimentos sim, mas não só do nosso lado, mas há insuficiência em todas as autoridades.

INT - para terminar, há alguma melhoria a propor para a cadeia da carne ou sobre a forma de atuação das entidades?

ENTPR7 - estrutura adequado de abate, garantir...

INT - e em relação às entidades?

ENTPR7 - construir matadouros, fazer a parte deles.

Transcrição nº 39

Código do entrevistado: ENTPR6 Entrevistador – INT

INT – Como considera as carnes produzidas em Cabo Verde em termos da segurança sanitária?  
É uma carne segura?

ENTPR6 - temos que começar a saber que a produção de carnes em Cabo Verde é fragilizada e fragmentada...cada concelho tem a sua realidade...da realidade que eu conheço posso dizer que a carne não é segura! Não é segura! Porque toda a carne não é inspecionada, tanto pós mortem como ante-mortem, que também é importante! Não há um número de inspetor sanitários suficientes e sobretudo falta muito as condições de abate do local! Muitas vezes os matadouros não têm condições, portanto às vezes é muito mais higiénico o abate fora do matadouro do que dentro do matadouro. Já assisti inspeções sanitárias de carne por conta de profissionais, por conta dos veterinários fora dos matadouros! Então de uma maneira geral é assim...é segura?...eu digo que não! Acho que a inspeção deveria também ser focada à outro tipo de questões? Será que o animal fez o repouso necessário? Penso que isso também é muito importante!

INT – De uma forma geral como caracteriza a produção de carne, desde a criação, abate e venda de carne?

ENTPR6 - acho que o sector é muito vulnerável! É muito deficitário em todos os sentidos! Desde a produção primária, até o fim que é aquisição pelo consumidor! Se repararmos, vemos animais a passarem na rua...que não consomem pastos, geralmente comem tudo aquilo que encontram! Portanto esse ciclo de vida sobre parasitismo é violento! O transporte do animal da zona onde são criados até onde são abatidos muitas vezes é muito longo, e se calhar o repouso do animal ao chegar geralmente +e pouco, porque o homem está interessado em abater o animal para começar a venda! E aí começa toda a fragilidade, temos que começar a pensar na qualidade da carne! Relativamente à conservação é uma luta! Pois verificamos que continua-se a abater os animais na rua e continua-se a comercializar na rua, sem condições! A refrigeração da carne é difícil, ou seja, são poucos ou alguns estabelecimentos que cumprem em termos de refrigeração da carne, mas nem sempre é suficiente...ainda temos dúvidas sobre...será que à noite desligam as arcas congeladoras?

INT – relativamente à atuação das entidades que atuam nesta cadeia da carne, MAA, DS, ARFA, IGAE, CM, como caracteriza a atuação de cada um neste sentido...de acordo com as suas competências?

ENTPR6 - penso que a nível do MAA eles fazem o básico, eles têm os seus planos traçados, vão ao matadouro, assistem o abate, fazem a inspeção e ponto final! Eu acho que uma autoridade competente deverá ir muito mais do que aquilo! ... portanto, para mim é o básico, não é suficiente! É irregular!

INT – e relativamente a DS?

ENTPR6 - Sinceramente não conheço a atuação da DS neste ramo de atividade!

ENTPR6 - e quanto à CM?

INT- as autoridades municipais eu diria que são as principais responsáveis pela criação e implementação de condições! Atualmente na Praia temos fiscais, guardas municipais que trabalham neste âmbito, portanto cada camara municipal deveria instituir a sua área de atuação que é o matadouro, o abate controlado, o registo do abate e o registo de operadores ou algum tipo de registo que esse animal abatido foi acompanhado pelas autoridades.

INT – Mas a nível nacional, como considera a atuação das Camaras Municipais?

ENTPR6 - É pá! Acho que as camara municipais estão mais concertadas em outras atuações que não seja o abate! ...ou a criação de condições para o abate! A realidade que muito modestamente conheço não é boa! Começando pela Praia que é a capital! Todos sabemos que condições é que temos nos matadouros, há quantos anos se solicitou a melhoria de condições destes e não avança! Mas sinceramente acho que isso não é uma prioridade para a Camara Municipal! Estamos impressionados com a gestão da SEPAM que é a entidade da CM que gere os mercados municipais e a IGAE teve que fazer vários encerramentos por conta das carnes, porque em termos de higiene e conservação à frio...nada! O animal chega já morto e cortado aos pedaços, com animais vivos a rondarem o espaço! Prontos, isso já sabemos de quem é a responsabilidade, da Camara Municipal! Nos mercados já existe conservação em termos de camaras frigoríficas, mas em termos de sua utilização a IGAE já fez N sensibilizações, mas não é suficiente!

INT – E em relação à ARFA, esta tem competências, com a exceção da produção primária. Como caracteriza a atuação da ARFA?

ENTPR6 - a atuação da ARFA relativamente ao abate de animais e comercialização da carne não tenho muito conhecimento! Mas tem o seu papel, que também é de muita importância! Penso que se todas as entidades colaborassem, aquilo melhora e de que maneira! Temos pessoal competente, a ARFA tem pessoal formado, temos conhecimento, portanto poderíamos fazer o acompanhamento do processo e tentar implementação as boas praticas na cadeia da carne. Precisa-se esta coordenação institucional que é importante.

INT – E relativamente à IGAE, esta tem competência no abate clandestino, na venda da carne nos estabelecimentos... como considera a sua atuação?

ENTPR6 - temos um diploma que é o Decreto-legislativo nº 2 de 2009 que é muito importante! Uma das contraordenações que este define é o abate clandestino e as punições ...mas uma vez que as carnes clandestinas já se encontrarem no circuito comercial, deve-se verificar as suas condições ...portanto é um trabalho que a IGAE tem feito ao longo dos anos, mas que também considero ser insuficiente uma vez que se dá prioridade a outras questões, quando isso para mim é algo fulcral! Penso que o abate clandestino é tanto importante quanto o controlo da carne nos estabelecimentos comerciais, porque são os estabelecimentos comerciais os recetores do abate clandestino! Então a IGAE teve a fazer um trabalho de sensibilização dos OE para exigirem o certificado sanitário das carnes a serem comercializadas nos estabelecimentos e que sem isso não se podia vender. Portanto, o trabalho da IGAE seria no sentido de cada quilo de carne á venda sem certificado sanitário era apreendido e depois chamava-se um veterinário, verificava-se a carne, e caso esta estivesse em conformidade devolvia-se ao dono. Mas agora não! Agora o que a IGAE está a fazer é apreender a carne, o veículo e o OE, toda a gente para a IGAE para fazermos a analise. Já não é o inspetor sanitário, agora a analise é microbiológica...o que é um pouco mais exigente. Se tiver condições microbiológicas adequadas, devolve-se a carne, faz o pagamento da taxa, da multa e por aí fora e depois libera-se a carne para a comercialização! ...sempre salvaguardando que a carne não poderá nem ser transportada e nem vendida em veículo aberto e nem na rua! E quanto à CM eles tem uma lista onde existe a proibição que a carne não pode nem vendida na rua e nem em veículo aberto, e neste momento, até já reporteí à IGAE temos 2 carros de caixa aberta a venderem carnes na rua, na sucupira (parte exterior do mercado de roupas)! Isso é inadmissível! As autoridades sabem e não avançam e então?! A IGAE com ajuda da policia nacional conseguiu desmantelar os pontos de abate clandestinos...mas foi difícil porque o pessoal não colabora!

INT – E a nível de constrangimentos, a IGAE tem algum constrangimento em fazer o seu trabalho, no controlo oficial da cadeia da carne?

ENTPR6 - penso que o principal constrangimento é o nº de efetivos, a IGAE tinha uma veterinária que agora está fora de licença sem vencimento o que facilitava muito nesse sentido, porque perante uma apreensão não precisávamos chamar ninguém porque era inspecionada pela medica veterinária da IGAE. Agora não, temos uma técnica que é formada em alimentos mas não é a mesma coisa, não vamos misturar as coisas! Então o que a IGAE faz agora é mandar a carne para um laboratório privado para análise e é muito custoso! E por vezes o OE não tem dinheiro para custear as despesas. Teve um OE que deixou a sua carne na IGAE, por causa disso. Portanto não é isso que se espera! Primeiro o que se espera é que não haja o abate clandestino, e se existir que haja uma maneira célere de resolver esse problema! ...não é congelar a carne aqui na IGAE e esperar até que o processo se resolva. Porque neste momento os equipamentos de congelação são poucos, temos uma arca congeladora aqui ... portanto os constrangimentos estão à volta dos recursos humanos.

INT – se tivesse que propor alguma melhoria nos aspetos ligados à segurança da carne deste a criação, abate e comercialização, quais é que seriam?

ENTPR6 - Começaria primeiro por uma ação de sensibilização, desde a produção primária, dizendo que sim a cadeia da carne é um meio económico, um meio importante a ser desenvolvido, no entanto existem regras que tem de se cumprir...quando o animal deve ser abatido, como deve ser abatido, o animal deve ser acompanhado ...e depois na parte da conservação, ou seja como deve ser conservada e apresentada, e os OE que tem estabelecimento para saberem que não deve ser adquirida nem uma grama de carne que não tenha passado pelo matadouro municipal. E que a carne deve ser devidamente registrada e acompanhada com a documentação certa.

INT – Relativamente às autoridades competentes, se tivesse que propor melhorias na sua forma de atuação, quais é que propunha?

ENTPR6 - propunha uma coordenação efetiva! E que se definisse prioridade para cada um deles, para que cada um soubesse que tem que ficar sensível à esta situação, porque todas tem competência neste âmbito, portanto é obrigação de cada uma das autoridades competentes de atuar nesta matéria e não é dizer eu deixo para a CM, ou então deixo para a ARFA, ou deixo para a IGAE! Não, não, não, cada um dentro do seu âmbito de atividade! Em segundo lugar que as autoridades tomassem consciência de que isso seria alvo a abater, como por exemplo

fazer uma campanha como acabar com o abate clandestino? Fazerem outra campanha como por exemplo vamos melhorar a conservação e apresentação das carnes. Isso pode estar previsto num plano de atividade e é só executar!

Transcrição nº 40

Código do entrevistado: ENTPR4 Entrevistador – INT

INT – Relativamente à segurança sanitária da carne, considera que a carne produzida na cidade da Praia é segura?

ENTPR4 - na venda ou na produção?

INT – de uma forma geral, se a carne disposta ao consumidor se é segura?

ENTPR4 - não, não, não! ...Não é segura!

INT – mas porque que não é segura?

ENTPR4 - Porque esta não tem um controlo desde a criação, nós temos deficiências no matadouro e também não temos um controlo na forma de comercialização das carnes!

INT – quando está a dizer que a carne não tem nenhum controlo é porque cada um faz a sua maneira, é isso?

ENTPR4 - acho que sim! Porque os animais não são controlados a nível de produção...os animais que encontramos no matadouro é insignificante pela quantidade da carne que encontramos a nível de comércio. Acredito que todas a carne que é comercializada na cidade da Praia, apenas 2% é que passa pelo matadouro... e apesar de toda a falta de condições higiénicas, podemos dizer que de todo, faz-se um controlo da carne! ...e o restante das carnes todas são clandestinas! ...portanto são clandestinas...não tem controlo...de daquelas carnes que passam pelo matadouro são cerca de 2%, não contabilizamos mas ...o grosso é sem controlo!

INT – E como caracteriza o abate clandestino...não sei se tem esse conhecimento?

ENTPR4 - (risos) ... não sei lhe dizer...é um abate sem controlo!...porque é fora do matadouro! Não tem nenhum seguimento...portanto não se sabe!

INT – quais são as condições de abate?

ENTPR4 - ...condições de abate...é na rua é que eles fazem isso, é na rua!

INT – só uma questão, quando diz que a carne aqui na Praia não é segura, porque é que diz isso?

ENTPR4 - ...segurança sanitária da carne da Praia é duvidoso!...precisamente porque o grosso da carne comercializa em Cabo Verde é abatida clandestinamente! E mesmo aqueles animais

que são abatidos no matadouro não garantem segurança por causa das deficiências estruturais ...o matadouro não reúne todos as condições higio-sanitárias para que possamos garantir que a carne é segura para consumo.

INT – Em relação às entidades que atuam na fileira da carne, MAA, DS, CM, ARFA, IGAE...como caracteriza a sua atuação...por exemplo o MAA, considera ser uma atuação eficaz?

ENTPR4 - (risos)...não, não é eficaz! Porque os criadores fazem a criação de animais por sua conta própria [sem seguimento de criação]! ...apesar do MAA estar a fazer algum trabalho no terreno, mas não é suficiente! ...eles fazem a sua criação de animais, dão o seu tratamento e pode-se supor que eles não podem ter perdas! Eles podem vender um animal doente para ser abatido clandestinamente...portanto tem falhas na produção...no matadouro...porque este não é regulamentado, não reúne todas as condições...então, não é um trabalho eficaz!

INT – e quanto ao MAA este tem competência na cadeia toda, ou seja, vai até a comercialização da carne.

ENTPR4 - não, não! O decreto-legislativo nº 30 ainda não pode ser implementado porque tem muitas partes que necessita de regulamentação. Este decreto aborda fala sobre a comercialização, mas ainda não está regulamentado...todos os procedimentos venda da carne, matadouro, todos esses procedimentos não estão regulamentados!

INT – e quanto à DS, esta é a entidade que também tem competência em toda a fileira, pois é a entidade máxima responsável pela Saúde Pública, esta deve verificar as condições de higiene, condições de abate, como os animais estão sendo criados ...(interrupção ENT)

ENTPR4 - não, não, não, isto não tenho conhecimento se a DS faz esse trabalho, porque competência na produção primária é da competência do MAA, agora não sei se existe algum regulamento que lhes dá competência para fazerem o controlo na produção...e que eles andam a fazer este tipo de trabalho aqui não tenho conhecimento. Que eu saiba é o MAA é que anda a fazer isso.

INT – Sim, a DS tem competências mais na questão de higiene, é também uma entidade de saúde pública...

ENTPR4 - mas relativamente à forma de criação de animais não posso pronunciar porque não sei sobre o seu trabalho como é...posso falar mais é a nível da minha entidade.

INT – e quanto a CM, segundo o seu código de posturas, esta tem que proporcionar lugar para criação de animais, como pocilgas, um bom matadouro, controlar a venda da carne para que seja da melhor forma, acha que a CM tem feito o seu papel?

ENTPR4 - penso que todas as entidades antes de começarem a controlar na comercialização, deveriam sentar para reunirem todas as condições a nível de abate, comercialização, para depois começarem a atuar....porque se formos ver não temos um matadouro que reúne condições para fazer um abate...a nível de talhos...temos o do mercado municipal da Praia que tem condições mais ou menos...e que tem um seguimento e que podemos garantir a segurança sanitária da carne...mas se não tiverem reunidas todas as condições penso que o controlo que podem fazer no terreno não terá eficácia!

INT – e em relação à ARFA, esta tem competências a nível da cadeia toda, com exceção da produção primária, considera que esta tem feito o seu papel?

ENTPR4 - (... Silêncio) É como estive a dizer, penso que o MAA, ARFA, IGAE, DS, CM devem sentar-se todos e conjuntamente criarem condições nos estabelecimentos de abate e comercialização, produzirem regulamentos que regulam isso, só depois saírem para a fiscalização....porque se o Governo não tiver condições de base, as AC não podem exigir para que os OE tenham um carne de qualidade, uma vez que não lhes foram dadas condições de base para que tenham uma carne segura! Por isso penso que estas entidades devem consertar em conjunto onde é necessário reunir condições, antes de saírem para o terreno...então a partir do momento que forem criadas as condições, aí sim as autoridades podem sair no terreno a exigir! Por exemplo, imaginemos que as autoridades forem atacar o abate clandestino para que este seja feito no matadouro, o matadouro não teria espaço para colocar esta gente toda para fazer abate no matadouro!! ...por isso neste momento as autoridades estão a fazer um trabalho ...(risos)...não sei se já percebeu?

INT – sim, já percebi....

ENTPR4 - temos que criar condições para depois exigirmos, se não criarmos condições, como é que vamos exigir?!...é aquela história, corre-se atrás do operador para tomar a sua carne proveniente do abate clandestino...depois obrigam-nos a pagar a taxa [multa] e depois devolvem-no a carne, e depois será que esta carne é segura para o consumo?! ...porque é que a carne foi apreendida?...para obrigar ao OE a pagar uma multa ou porque a carne não reúne condições para o consumo?! ...porque mesmo os operadores costumam dizer, se a autoridade tomar a minha carne vou e pago a multa e eles liberam-me a carne! ...mas isso não é

correto!...portanto a autoridade está a agir errado! ...porque é que apreendeu a carne...é só para que o OE possa pagar a multa?! Ou porque é que a apreendeu?! ...a autoridade apreendeu a carne porque é um abate clandestino?! O que é que significa um abate clandestino?! Em quais condições é que o animal foi abatidos...não é?!...depois volta-se a devolver a carne ao OE, este paga um multa e depois a carne é devolvida !...é um mesmo ciclo...os operadores não importam! Pensam assim, que quando a sua carne foi apreendida é só chegar e pagar a multa e pronto, a carne é devolvida!

INT – Ok...e quanto aos constrangimentos, pelo que percebi o MAA tem constrangimentos a nível de falta das condições ideais para o matadouro...gostaria de saber se tem outros constrangimentos para além deste...na fase de criação de animais...

ENTPR4 - Temos constrangimentos em acompanhar os criadores, na identificação de animais ...são todos os constrangimentos que existem...

INT – Mas concretamente quais são os constrangimentos nisso...regulamentação já me tinha dito que é um constrangimento...

ENTPR4 - é tudo! Falta de regulamentos...falta de técnicos formados na área...

INT – Agora, se tivesse que propor melhorias na cadeia da carne, desde a criação, abate e venda, o que propunha?

ENTPR4 - na criação, propunha que tivéssemos uma identificação de todos os criadores, dos seus animais e os criadores tivessem uma ficha a ser preenchida no momento da venda do animal, onde indicava o tratamento que o animal foi submetido...quanto ao matadouro deve-se criar todas as condições higiénicas e sanitárias, criar um regulamento como deve ser para o matadouro.... e que o matadouro tivesse um médico veterinário ali permanente! Penso que o estabelecimento em si [matadouro] deve possuir um médico veterinário, que deve ser da CM para controlar os abates...e quanto ao MAA poderia ir fazer visitas periódicas ao matadouro para verificar se tudo está correto, se os procedimentos do matadouro estão a ser seguidos. De momento não existem um médico veterinário permanente no matadouro, pelo que se este estivesse ali, faria-se a inspeção *ante-mortem* e *post-mortem*, no entanto nós do MAA que não estamos permanentes ali no matadouro, quando vamos fazemos a inspeção somente da carne...à moda antiga...acho que ainda não se tem aquela sensibilidade... até que nós do MAA fazemos a inspeção *ante-mortem*, mas isso é se coincidir, se o operador levar o seu animal

atempadamente. Porque solicitamos que os animais sejam colocados no matadouro na véspera do abate, mas muitos operadores não cumprem isso.

INT – e na fase de venda, qual seria a proposta de melhoria a fazer?

ENTPR4 - A partir do momento que forem fornecidas condições para talho e matadouro e que fosse criadas regras de sua utilização, conseguiríamos controlar no talho a quantidade de carne que entra, porque no talho a carne que deverá entrar é aquela que saiu do matadouro ...aí sim a fiscalização conseguirá atuar! Iria-se controlar o certificado sanitário da carne, a quantidade da carne e tudo mais.

INT – e neste momento não tem havido o controlo do certificado sanitário da carne?

ENTPR4 - neste momento todas as carnes que saem do matadouro, saem acompanhadas de um certificado, e se as autoridades quisessem poderiam controlar através disso, porque no certificado vem escrito o nº de animais abatidos e peso das carcaças...só que neste momento não sabemos qual é a carne que proveio do matadouro e qual não proveio do matadouro, porque atualmente não temos carimbo para a identificação das carcaças!

INT – pelo que estou a perceber então, neste momento pode existir a pratica de entrada de outras carnes que não sejam provenientes do matadouro para a venda nos talhos?

ENTPR4 - sim, porque a maioria das pessoas que levam os seus animais para o matadouro, se abaterem ali 2 ou 3 animais eles depois vão abater mais 3 clandestinos para venda e usam o mesmo certificado sanitário daquelas carnes provenientes do matadouro para venderem no talho... inclusive se formos visitar as casas comerciais encontramos sempre cópia do certificado sanitário, e o operador deve ter o original ali e não cópia! Porque os próprios operadores mesmo é que fazem a copia do certificado e distribuem para muitos locais onde comercializam as suas carnes. Muitos operadores fazem o abate dos animais no matadouro somente para obterem o certificado sanitário, para depois irem abater 3 ou 4 animais clandestinamente e virem misturar as carnes. E mesmo as pessoas que compram as carnes para irem revender não dão importância ao que está escrito no certificado sanitário...para eles basta que seja um certificado... pelo que a fiscalização deve estar mais atenta a isso e exigir certificado sanitário original, porque na cópia é muito mais fácil de se alterar o certificado.

INT – só para terminar, se pudesse propor melhoria na atuação das entidades, o que propunha?

ENTPR4 - acho que que na fiscalização devemos ter pessoas capacitadas...técnicos da área mesmo! Não quero dizer que os técnicos que existem agora que não estão capacitados, mas sempre existe algo que falha... portanto precisamos uma equipa pluridisciplinar para fazer fiscalização...é preciso que haja um médico veterinário na equipa, para que possa reconhecer o estado sanitário da carne, porque as vezes encontramos carnes nas prateleiras...com indícios de deterioração, e se fosse uma pessoa da área poderia identifica-las logo!

Código do entrevistado: ENTPR1 Entrevistador – INT

INT – Relativamente à segurança sanitária da carne, considera que a carne produzida na cidade da Praia é segura?

ENTPR1 - na venda ou na produção?

INT – de uma forma geral, se a carne disposta ao consumidor se é segura?

ENTPR1 - não, não, não! ...Não é segura!

INT – mas porque que não é segura?

ENTPR1 - Porque esta não tem um controlo desde a criação, nós temos deficiências no matadouro e também não temos um controlo na forma de comercialização das carnes!

INT – quando está a dizer que a carne não tem nenhum controlo é porque cada um faz a sua maneira, é isso?

ENTPR1 - acho que sim! Porque os animais não são controlados a nível de produção...os animais que encontramos no matadouro é insignificante pela quantidade da carne que encontramos a nível de comércio. Acredito que todas a carne que é comercializada na cidade da Praia, apenas 2% é que passa pelo matadouro... e apesar de toda a falta de condições higiénicas, podemos dizer que de todo, faz se um controlo da carne! ...e o restante das carnes todas são clandestinas! ...portanto são clandestinas...não tem controlo...de daquelas carnes que passam pelo matadouro são cerca de 2%, não contabilizamos mas ...o grosso é sem controlo!

INT – E como caracteriza o abate clandestino...não sei se tem esse conhecimento?

ENTPR1 - (risos) ... não sei lhe dizer...é um abate sem controlo!...porque é fora do matadouro! Não tem nenhum seguimento...portanto não se sabe!

INT – quais são as condições de abate?

ENTPR1 - ...condições de abate...é na rua é que eles fazem isso, é na rua!

INT – só uma questão, quando diz que a carne aqui na Praia não é segura, porque é que diz isso?

ENTPR1 - ...segurança sanitária da carne da Praia é duvidoso!...precisamente porque o grosso da carne comercializa em Cabo Verde é abatida clandestinamente! E mesmo aqueles animais que são abatidos no matadouro não garantem segurança por causa das deficiências estruturais ...o matadouro não reúne todos as condições higio-sanitárias para que possamos garantir que a carne é segura para consumo.

INT – Em relação às entidades que atuam na fileira da carne, MAA, DS, CM, ARFA, IGAE...como caracteriza a sua atuação...por exemplo o MAA, considera ser uma atuação eficaz?

ENTPR1 - (risos)...não, não é eficaz! Porque os criadores fazem a criação de animais por sua contra própria [sem seguimento de criação]! ...apesar do MAA estar a fazer algum trabalho no terreno, mas não é suficiente! ...eles fazem a sua criação de animais, dão o seu tratamento e pode-se supor que eles não podem ter perdas! Eles podem vender um animal doente para ser abatido clandestinamente...portanto tem falhas na produção...no matadouro...porque este não é regulamentado, não reúne todas as condições...então, não é um trabalho eficaz!

INT – e quanto ao MAA este tem competência na cadeia toda, ou seja, vai até a comercialização da carne.

ENTPR1 - não, não! O decreto-legislativo nº 30 ainda não pode ser implementado porque tem muitas partes que necessita de regulamentação. Este decreto aborda fala sobre a comercialização, mas ainda não está regulamentado...todos os procedimentos venda da carne, matadouro, todos esses procedimentos não estão regulamentados!

INT – e quanto à DS, esta é a entidade que também tem competência em toda a fileira, pois é a entidade máxima responsável pela Saúde Pública, esta deve verificar as condições de higiene, condições de abate, como os animais estão sendo criados ...(interrupção ENT)

ENTPR1 - não, não, não, isto não tenho conhecimento se a DS faz esse trabalho, porque competência na produção primária é da competência do MAA, agora não sei se existe algum regulamento que lhes dá competência para fazerem o controlo na produção...e que eles andam a fazer este tipo de trabalho aqui não tenho conhecimento. Que eu saiba é o MAA é que anda a fazer isso.

INT – Sim, a DS tem competências mais na questão de higiene, é também uma entidade de saúde pública...

ENTPR1 - mas relativamente à forma de criação de animais não posso pronunciar porque não sei sobre o seu trabalho como é...posso falar mais é a nível da minha entidade.

INT – e quanto a CM, segundo o seu código de posturas, esta tem que proporcionar lugar para criação de animais, como pocilgas, um bom matadouro, controlar a venda da carne para que seja da melhor forma, acha que a CM tem feito o seu papel?

ENTPR1 - penso que todas as entidades antes de começarem a controlar na comercialização, deveriam sentar para reunirem todas as condições a nível de abate, comercialização, para depois começarem a atuar....porque se formos ver não temos um matadouro que reúne condições para fazer um abate...a nível de talhos...temos o do mercado municipal da Praia que tem condições mais ou menos...e que tem um seguimento e que podemos garantir a segurança sanitária da carne...mas se não tiverem reunidas todas as condições penso que o controlo que podem fazer no terreno não terá eficácia!

INT – e em relação à ARFA, esta tem competências a nível da cadeia toda, com exceção da produção primária, considera que esta tem feito o seu papel?

ENTPR1 - (... Silêncio) É como estive a dizer, penso que o MAA, ARFA, IGAE, DS, CM devem sentar-se todos e conjuntamente criarem condições nos estabelecimentos de abate e comercialização, produzirem regulamentos que regulam isso, só depois saírem para a fiscalização....porque se o Governo não tiver condições de base, as AC não podem exigir para que os OE tenham um carne de qualidade, uma vez que não lhes foram dadas condições de base para que tenham uma carne segura! Por isso penso que estas entidades devem consertar em conjunto onde é necessário reunir condições, antes de saírem para o terreno...então a partir do momento que forem criadas as condições, aí sim as autoridades podem sair no terreno a exigir! Por exemplo, imaginemos que as autoridades forem atacar o abate clandestino para que este seja feito no matadouro, o matadouro não teria espaço para colocar esta gente toda para fazer abate no matadouro!! ...por isso neste momento as autoridades estão a fazer um trabalho ...(risos)...não sei se já percebeu?

INT – sim, já percebi....

ENTPR1 - temos que criar condições para depois exigirmos, se não criarmos condições, como é que vamos exigir?!..é aquela história, corre-se atrás do operador para tomar a sua carne

proveniente do abate clandestino...depois obrigam-nos a pagar a taxa [multa] e depois devolvem-no a carne, e depois será que esta carne é segura para o consumo?! ...porque é que a carne foi apreendida?...para obrigar ao OE a pagar uma multa ou porque a carne não reúne condições para o consumo?! ...porque mesmo os operadores costumam dizer, se a autoridade tomar a minha carne vou e pago a multa e eles liberam-me a carne! ...mas isso não é correto!...portanto a autoridade está a agir errado! ....porque é que apreendeu a carne...é só para que o OE possa pagar a multa?! Ou porque é que a apreendeu?! ...a autoridade apreendeu a carne porque é um abate clandestino?! O que é que significa um abate clandestino?! Em quais condições é que o animal foi abatidos...não é?!...depois volta-se a devolver a carne ao OE, este paga um multa e depois a carne é devolvida !...é um mesmo ciclo...os operadores não importam! Pensam assim, que quando a sua carne foi apreendida é só chegar e pagar a multa e pronto, a carne é devolvida!

INT – Ok...e quanto aos constrangimentos, pelo que percebi o MAA tem constrangimentos a nível de falta das condições ideais para o matadouro...gostaria de saber se tem outros constrangimentos para além deste...na fase de criação de animais...

ENTPR1 - Temos constrangimentos em acompanhar os criadores, na identificação de animais ...são todos os constrangimentos que existem...

INT – Mas concretamente quais são os constrangimentos nisso...regulamentação já me tinha dito que é um constrangimento...

ENTPR1 - é tudo! Falta de regulamentos...falta de técnicos formados na área...

INT – Agora, se tivesse que propor melhorias na cadeia da carne, desde a criação, abate e venda, o que propunha?

ENTPR1 - na criação, propunha que tivéssemos uma identificação de todos os criadores, dos seus animais e os criadores tivessem uma ficha a ser preenchida no momento da venda do animal, onde indicava o tratamento que o animal foi submetido...quanto ao matadouro deve-se criar todas as condições higiénicas e sanitárias, criar um regulamento como deve ser para o matadouro.... e que o matadouro tivesse um médico veterinário ali permanente! Penso que o estabelecimento em si [matadouro] deve possuir um médico veterinário, que deve ser da CM para controlar os abates...e quanto ao MAA poderia ir fazer visitas periódicas ao matadouro para verificar se tudo está correto, se os procedimentos do matadouro estão a ser seguidos.

Transcrição nº 41

Código do entrevistado: ENTPR2 Entrevistador – INT

INT – Considera que as carnes produzidas na cidade da praia são seguras? Quando pergunto se são seguras é porque a carne não nos traz alguma doença de origem alimentar.

ENTPR2 - sim, levo o meu animal para o matadouro, o doutor faz a inspeção por isso acho que é uma carne segura. Acho existem muitas pessoas que fazem o bate de animais em sua casa, já aquela carne não sabemos se está segura, porque não sabemos se o animal está doente ou não, é assim que dizemos! As carnes provenientes do matadouro acho que é uma carne segura, agora as carnes cujos animais são abatidos em casa...isso já posso dizer que são carnes que são estão seguras!

INT – Como é que se faz a criação de animais aqui na cidade da Praia?

ENTPR2 - são criados na casa, onde as pessoas fazem a sua criação conforme quiserem.... dão lhes comida, agua, ração. Quando chegar a altura de abater, contactam um açougueiro ...o açougueiro leva o animal para o matadouro.

INT - como é feita a comercialização das carnes aqui na cidade da Praia?

ENTPR2 - as carnes são vendidas nos talhos do mercado municipal, nos talhos privados...como no meu caso eu coloco a minha carne a ser comercializada no talho do mercado municipal... mas existem muitas pessoas que não comercializam a carne nos talhos...estas saem à rua num carro a “rodarem” com a carne a vender, o que também considero que não é seguro! e muitas vezes estas carnes são carnes que o doutor não fez inspeção antes.

INT- Existem algumas entidades do Governo que tem o papel de verificar se a carne está a ser comercializa no matadouro... por exemplo temos o MAA, este tem o papel de apoiar na criação de animais, ver se estão bem de saúde... (interrupção ENT)

ENTPR2 - antigamente os animais eram verificados na sua criação, os doutores andavam a verifica-los e aqueles que estivessem doentes eram vacinados...no entanto hoje em dia isto já não existe...

INT- e quanto a DS acha que está a fazer o seu trabalho, fazendo com que as pessoas realizem abate no matadouro, se anda a verificar se as pessoas estão a vender carne de uma forma higiénica?

ENTPR2 - ...uma vez indiciaram este trabalho mas agora não tenho visto eles faze-lo!

INT – Também temos a CM, esta é responsável por construção de pocilgas, matadouros adequados, talhos em condições para a venda da carne, considera que a CM está a desempenhar este papel?

ENTPR2 - ...humm...uma vez a CM fazia um controlo de carros de que tinham animais para abate, mas agora é só levar ao matadouro...

INT- Temos também outra entidade que é a ARFA, esta tem a atribuição de ver como é que as carnes estão a ser vendidas, se estão bem conservadas, tem as carnes apresentam qualidade, ARFA tem estado a fazer o seu trabalho? Conhece a ARFA?

ENTPR2 - Não!

INT – E IGAE? Esta tem o papel de controlar o abate clandestino (interrupção ENT)

ENTPR2 - certo! Esta agora tem estado a controlar de vez em quando!...só que mesmo momento estão mais moderados em termos de controlo.

INT – Se pudesse propor um cenário ideal para a melhoria da forma de criação, abate e venda da carne, como seria?

ENTPR2 - propunha que todas as pessoas viessem abater os animais no matadouro, para que vissem todos fazer inspeção e assim para termos a segurança de que estamos a consumir uma carne segura!

INT – E em termos de comercialização da carne?

ENTPR2 - propunha que tivessem um locais para a venda da carne, muitas vezes eu passo na sucupira (mercado de roupas) e encontro um carro encostado a vender carnes...no meio da rua, ainda não viu isso? Isto eu acho que não está correto! ...deste que tenhamos talhos para que possamos comercializar a nossa carne, não precisamos de colocar a nossa carne na rua para vendermos...no meu caso eu tenho carro, mas não faço isso! Porque acho que isto não está correto!

INT – uma ultima questão, se pudesse propor as entidades do estado que atuam nesta área algo que pudesse melhorar o seu trabalho o que diria?

ENTPR2 - Deviam tomar atitudes para que as pessoas não façam a venda da carne “atoa”  
...muitas vezes eu passo e encontro um carro parado a vender carnes no meio da rua...eu acho  
que deveriam tomar medidas

Transcrição nº 42

Código do entrevistado: OEMA01 Entrevistador – INT

INT – Considera que a carne comercializada em Cabo Verde (ilha do Maio) é segura? Por exemplo, acha que a carne de porco, de vaca, de cabra, que é vendida tem segurança?

OEMA01 – Acho que sim, desde que se vê claramente que é uma carne de animal, que esta esteja bem conservada, esteja limpa, sem moscas, acho que sim! Muitas vezes quando eu protejo a minha carne com um plástico, as pessoas perguntam num ar de gozo, “é! Estas a vender pão?” e eu digo, não estou a vender a carne, estou a proteger a minha carne. Agora se eu andar com a carne na sua em baixo de sol, com moscas á volta, os consumidores não compram, por isso eu coloco num saco de plástico e vendo.

ENT – mas todas as carnes da ilha do Maio são seguras?

OEMA01 – pronto, nem todas as pessoas tem a sua carne segura! O consumidor tem que ver o seu “geito” e comprar, aquele que estiver mal conservado ele não deve comprar.

INT – relativamente aos locais de venda da carne, por exemplo talho municipal, o que é que acha do matadouro, por exemplo quando a Sra. entra no matadouro, acha que está bem ou que precisa de melhorar?

OEMA01 - pronto relativamente ao matadouro, se melhorarem acho que é bom, que é melhor ainda.

INT – Mas quando acha que é preciso melhorar é porque não está bem, não é verdade?

OEMA01 - sim, prontos neste aspecto não sou eu é que digo se está bem ou não, são as autoridades é de podem dizer isso. Para mim acho que está bom, mas se melhorar, fica melhor ainda! Ahahaha (risos)

INT – Para si acha que o matadouro está bom! Quando eu pergunto se está bom, é se por exemplo as paredes, o pavimento, os equipamentos, a questão da conservação, a Sra. acha que estão bem a 100% ou que precisam de melhorar?

OEMA01 – para a ilha do Maio acho que esta bom, porque o abate nem acontece diariamente, é um caso ou outro, que uma pessoa vai abater uma vaca ali, para depois ir vende-la no talho, não são todas as pessoas! Para nós aqui na ilha do Maio acho que está bem!

INT – mas porque é que a Sra. leva somente vaca para serem abatidas no matadouro e não leva cabra e porco para serem abatidos ali?

OEMA01 – eu não sei se o matadouro tem condições para abater cabra e porco, eu sempre que tenho a minha vaca, é ali que vou abater. Eu não tenho conhecimento se o matadouro tem a seção para cabra e porco, isto não tenho conhecimento! Mas da vaca, sei que sim!

INT –mas quando a Sra. diz que não tem conhecimento, por exemplo que o porco deve ser abatido no matadouro, o que a Sra. quer dizer com isso?

OEMA01 – quero dizer que não houve ninguém é que dirigir para mim dizendo que o porco é para ser abatido no matadouro! Eu sei que é somente a vaca! Eu também como preciso de viver, quando encontrar um cabritinho, um porquinho eu faço a minha vida assim... basta eu me desenrascar...

INT – ok. Tem algumas entidades que devem fiscalizar a questão da carne, de dar apoio, formação, por exemplo...tem algumas entidades que atuam nesta cadeia...por exemplo o Ministério de Agricultura. Como considera a atuação do Ministério de Agricultura? Vocês tem apoio do Ministério de Agricultura, por exemplo na criação de gado, no abate?

OEMA01– Não eu não tenho nenhum apoio do Ministério de agricultura. Eu não faço a criação de animais, por isso não sei. Eu apenas compro animais para o abate.

INT – Ok. E quando a Sra. faz o abate de porcos, vaca, cabra, por exemplo, a sra acha que o Ministério de agricultura está a fazer o seu papel?

OEMA01 – Isto eu não sei.

INT – Por exemplo, quando a sra. faz abate um abate de porco, acha que o Ministério de Agricultura poderia vir fazer a inspeção da carne na sua local de abate, verificar se está tudo bem durante o processo de abate?

OEMA01– sim, se isto é o trabalho deles acho que sim. Eu acho que eles deveriam vir fazer a inspeção, quando nós fazemos o abate de um porco ou uma cabra, por exemplo. Mas eu não tenho conhecimento disto, se eles fazem a inspeção antes do abate. Estou a dizer relativamente a mim, se o Ministério de Agricultura costuma fazer inspeção, eu não tenho conhecimento! Agora se eles fazem inspeção em outros operadores, isto agora já não sei!

INT – E relativamente a Camara Municipal, acha que ela esta a fazer o seu trabalho? A Camara Municipal tem competência para manter as condições ideais do matadouro, no momento de

venda tem que fazer a fiscalização da forma e dos locais onde a carne é comercializada, tem que criar pocilgas para a criação de animais.

OEMA01- (silencio) .... Pronto, não sei se a Camara Municipal atua neste sentido...

INT – por exemplo, a Sra. costuma ver os fiscais a fiscalizarem a forma de venda da carne no talho? Acha que os fiscais estão a fazer o seu trabalho?

OEMA01 – A Sara (médica veterinária do Ministério de Agricultura) vai! Quando eu for abater uma vaca no matadouro, ela vai ali fazer a inspeção! Mas eu já há muito tempo que não compro vacas para fazer o abate e venda. As vezes vejo vacas a serem abatidas, todas magras, eu quando vejo vacas assim, não costumo compra-las para o abate. Porque tem vacas que são bem alimentadas, com ração, já até sinto vontade de comprar para abater, mas quando vejo vacas magras, que não tem alimentação adequada, já nem sinto vontade de compra-las para o abate!

INT – e quanto á delegacia de saúde, acha que a mesma está a fazer o seu trabalho? Para ver as questões da carne, para ver como os animais estão sendo abatidos. A delegacia é uma entidade que deve ver as questões da saúde publica. Ou seja, quando as pessoas fazem o abate dos animais, condições de criação de animais, forma de venda da carne. A Sra. tem conhecimento da sua atuação?

OEMA01- Delegacia?...se eles fazem eu não sei!

INT – Relativamente a si, alguma vez eles já chegaram a si para fazer o seu papel?

OEMA01 - sim, eles fazem o seu papel sim...quando eu tenho animais para o abate, eles vêm até a mim para verifica-los...mas também não é sempre que fazem isso...

INT – sim. E quanto a IGAE, acha que esta está a fazer o seu trabalho?

OEMA01– IIA?

INT – IGAE!

OEMA01 – IGAE é o quê? (Risos)

INT – A IGAE é a entidade por exemplo, que costuma fazer inspeção nos locais de venda de carne, nos locais onde a carne é abatida ....(interrupção)

OEMA01 - IGAE?! ....Tem aqui na ilha do Maio?!

INT – Não. A IGAE não tem no Maio. Esta tem sede na cidade da Praia!

(Interrupção do áudio, por motivos de barulho)

INT – IGAE! Então a Sra. não conhece a IGAE, é isso?

OEMA01 – Sim, porque também não existe aqui na ilha do Maio. Mas podemos dizer que a IGAE é em Cabo Verde, não é?

INT – Sim. A sua sede é na cidade da Praia mas ela deve fazer o seu trabalho para todo o Cabo Verde.

(Interrupção do áudio, por motivos de barulho)

INT – E ARFA, a senhora conhece a ARFA?

OEMA01 – ARFA....Não conheço!

INT - Nunca ficou a saber sobre a atuação da ARFA na ilha do Maio?

OEMA01 – ARFA é o quê?

INT – a ARFA é uma outra entidade que costuma fazer fiscalização (interrupção)

OEMA01 – neste tipo de trabalho (cadeia da carne)? Não, não conheço...

INT – Ok. Agora Sra. tem alguma proposta de melhoria neste sistema de produção de carnes, por exemplo, de abate de animais, de venda da carne, quais seriam as propostas de melhoria que poderia propor?

OEMA01 – Ah, é para propor?! ... Para melhorar é para que vocês dêem a nós os operadores desta cadeia dinheiro, para ajudar-nos a viverem porque os animais estão todos magros, para dar-nos dinheiro, para fazermos outro tipo de vida!

INT – (risos)

INT – mas as condições que a Sra. faz o abate de animais e a forma de venda, a Sra. propunha alguma melhoria? Porque é que a Sra. não faz a venda da carne no talho, por exemplo?

OEMA01 – Porque se andarmos a vender de forma ambulante vendemos melhor, porque no talho muitas pessoas não vão, se eu colocar a carne num recipiente a vender em cima da cabeça, andando de porta em porta é melhor, porque consigo encontrar alguma pessoa que possa comprar a carne.

INT – Mas se fosse porco, a Sra. poderia ir vender no talho?

OEMA01 – nem porco. Porco aqui no maio a sua venda no talho maioria é como carne salgada. Porque o medico disse para não comer carne vermelha, mas quando fazemos a salga da carne, a pessoa pode compra-nos um meio kilo de carne, por exemplo.

INT – Mas a Sra. faz é a venda de carne fresca!

OEMA01- Não, as pessoas não costumam comprar carne de porco fresca! Só salgada! Mas também este negocio não é sempre, é de vez enquanto, é para eu me divertir de vez enquanto.

INT – Relativamente ás entidades do Estado, que acabamos de falar, a sra. considera que todas têm uma atuação correta, ou que gostaria de propor alguma melhoria?

OEMA01 – Como eu acabei de dizer, no meu caso não sou um operador frequente, portanto ou eles melhorarem ou não, para mim tanto faz!

INT – A sra. pode não ser um operador frequente, mas a sra. exerce a tal atividade...  
(interrupção OEMA01 )

OEMA01 – Sim, de vez enquanto...mas se eles melhorarem a sua atuação, também é bom! Mas também se eles não melhorarem...tanto faz, porque a minha vida não é este tipo de negócio!

INT – Ok.

(Interrupção do áudio, por motivos de barulho)

INT – A sra. disse que não conhece a ARFA, que não conhece a IGAE, então o que é que a Sra. poderia dizer as restantes entidades competentes, como a Camara Municipal, a Delegacia de Saúde, Ministério de Agricultura.... o que a Sra. poderia sugerir como melhoria?

OEMA01 – Eu não tenho nada para dizer a eles! Aqueles dois nomes das entidades que a Sra. disse e que eu respondi que não as conheço, eu gostaria que elas desenvolvessem mais o seu trabalho na ilha do Maio.

INT – então o que a Sra. está a sugerir que estas duas entidades façam mais trabalho aqui na ilha do Maio?

OEMA01 – assim...estas coisas não sei responder porque não sou muito dada a isto .....

Transcrição nº 43

Código do entrevistado: ENTPR5 - Entrevistador – INT

INT – Relativamente á segurança sanitária da carne, considera que a carne produzida em cidade da Praia é segura?

ENTPR5 - Bom aqui no matadouro a carne que sei daqui é só segura! Porque aqui temos médico veterinário que faz inspeção.... então eu acredito que eles não vão deixar carne que não esteja segura sair daqui [do matadouro].

INT – mas carne é proveniente somente do matadouro? Todas as carnes que são vendidas são inspecionadas?

ENTPR5 - Não! carne que é inspecionada é somente aquela cujo o abate é feito no matadouro!...as outras carnes já...fazem o abate clandestino, portanto é abater...esfolar e vender logo!

INT – Então de uma forma geral, considera que todos as carnes são seguras?

ENTPR5 - Não! De uma forma geral não! Acho que carne segura é só aquela que sai do matadouro! As restantes carnes ...que não foram avaliadas por médico veterinário já...não tem como saber se é segura!

INT – de uma forma geral, tem conhecimento de como são criados os animais aqui na Praia?

ENTPR5 - sim, tenho um pouco de conhecimento... aqui na Praia cada um tem a sua forma de criar os animais, mas posso dizer-lhe das forma que eu sei, por exemplo, no caso dos bovinos ....são criados num espaço apropriado para estes, onde são alimentados pelos criadores com ração, palha, quando não houver palha, às vezes dão até papelão para comer...

INT – Eles dão papelão para comer quando não há ração?

ENTPR5 - sim, quando não há ração...como por exemplo na seca que houve no ano passado, já muitos bois andavam no campo e encontravam papelão e comiam!

INT – e como é que se faz o abate aqui na Praia...de uma forma geral...?

ENTPR5 - posso falar do caso do matadouro ... aqueles que são realizados fora do matadouro já não sei como é...

INT – Nunca viu um abate fora do matadouro?

ENTPR5 - (áudio impercetível) ....o abate feito na rua já não sei lhe dizer como é feito!

INT – E como é que a carne é vendida na rua, em que condições?

ENTPR5 - na rua a carne...eles fazem o abate clandestino, penduram a carne na rua e saem a vender!

INT – estas são conservadas no frio ou como é que é?

ENTPR5 - Não, não, são carros normais. São carros de caixa aberta! Já sabes que nós os caboverdianos gostamos de coisas baratas! Quando vendem uma carne destas por 400 escudos ou 300 escudos, vês as pessoas a aproximarem-se para comprar, não querem saber se aquela carne foi inspecionada no matadouro, em que condições é que foi feito o abate, se o animal esteve doente ou não ...basta o carro parar que é chegar e comprar, porque é barato! Não querem saber se a carne põe a sua saúde em risco ou não!

INT – Então achas que o consumidor é capaz de comprar uma carne que não esteja boa só porque é barata?

ENTPR5 - sim, acho que sim!

INT – então as pessoas que fazem a venda da carne nos carros esta é mais barata?

ENTPR5 - não tem que pagar a taxa de matadouro, portanto é uma concorrência desleal, porque eles fazem um abate clandestino, eles têm menos custo, e as pessoas que fazem um abate legal, têm um custo, eles pagam!

INT – Quanto é que costumam pagar por abater uma vaca?

ENTPR5 - depende...temos uma taxa que cobramos aqui que é de 1110 escudos por cada boi que for abatido aqui.

INT – E para os porcos é quanto?

ENTPR5 - é 1020 escudos cada cabeça. Esta taxa inclui a utilização de matadouro e a inspeção médica.

INT- Diferença entre a taxa de abate de uma vaca e de um porco não é muita?

ENTPR5 - sim, não é muita. Por isso é que muitas pessoas reclamam disto, que a taxa para o abate de porcos é muito cara

INT – Então é por isso é que achas que são abatidos muito mais vacas de que porcos neste matadouro?

ENTPR5 - não, são várias as desculpas que as pessoas dão para não abaterem os porcos no matadouro. Dizem que aqui é longe, que fica fora de mão, que tem que pagar viatura para o transporte de animais ida e volta... aí já as pessoas acabam por desistir. Mas culpadas não são elas, culpadas são as autoridades. Se as autoridades saíssem no terreno para controlar os abates clandestinos que estão a ser feitos, já as pessoas vinham abater no matadouro, porque isto é uma coisa que está obrigatória na lei.

INT- temos também algumas entidades do Estado que atuam nesta cadeia da carne, como o MAA, que tem a competência de acompanhar a criação de animais, inspecionar os animais *ante e post mortem*, verificar a forma de venda de carne, como considera a sua atuação?

ENTPR5 - MAA...acho que estão a fazer o seu trabalho.

INT – e quanto a DS, tem visto esta a fazer o seu trabalho? Por exemplo aqui no matadouro, esta tem feito para ver as condições do matadouro?

ENTPR5 - já estou a trabalhar um ano e tal aqui, nunca vieram fazer um visita ao matadouro, se vieram antes não sei...

INT – Ok, e quanto à CM, esta é responsável por dar possilgas, condições de abate ideiais no matadouro, talhos municipais, acha que a CM tem feito o seu papel? ... tem que inspecionar a forma de venda da carne, para que esta não seja vendida na rua, acha que a CM tem feito o seu papel?

ENTPR5 - .... (silencio)

INT – Aquilo que não souberes dizer, não é preciso responder!

ENTPR5 - não sei dizer sobre a sua atuação ....(timidez)

INT – E quanto à ARFA? Conhece a ARFA?

ENTPR5 - sim, já ouvi falar em ARFA

INT – esta já veio aqui ver as condições do matadouro, as condições de higiene do mesmo, a forma que são transportadas as carnes para serem comercializadas?

ENTPR5 - o Sr. X não é da ARFA?

INT – Não, ele não é da ARFA.

(Áudio impercetível)

INT - ...para verem em que condições as carnes estão a ser transportadas para irem aos talhos...

ENTPR5 - não isso não!

INT – E quanto à IGAE?

ENTPR5 - a IGAE já fez muita atuação, já fez muita apreensão de carne provenientes do abate clandestino.

INT – Se pudesse propor um cenário ideal para a melhoria na cadeia da carne, desde a criação, abate e venda, qual seria este?

ENTPR5 - ...um cenário ideal que propunha é que ...todos os animais fossem abatidos aqui [no matadouro] ...de modo que não houvesse abates clandestinos, porque põem a saúde de animais em risco.

INT – Sim, ok...

ENTPR5 - antes eu comprava a carne atoa em qualquer sitio, mas depois que comecei a trabalhar aqui [no matadouro] já fiquei com a nação...e agora já sei que comprar a carne atoa sem inspeção médica é....arriscado!

INT – gostaria de saber se existem algum constrangimento em executar o seu trabalho?

ENTPR5 - não...

INT – ok, então só para terminar, se pudesse propor melhorias na forma de atuação das entidades que estava a referir, CM, DS, MAA, ARFA e IGAE, o que propunha?

ENTPR5 - o que dizia a eles é para terem um controlo mais rigoroso, de forma a não permitir um abate clandestino. Para saírem no terreno, para investigarem, para saberem em quais os sítios onde está a ser feito o abate clandestino. Porque isto é fácil de descobrir....para tomarem mediadas! ...porque carne que for abatida clandestinamente a saúde logo fica em risco!

INT – Mais concretamente a que autoridade é que está a propor isto?

ENTPR5 - concretamente à CM e a IGAE, que estão ligados à esta forma de atuação.