

Designação do projeto	Campyfree: Estratégias de controlo de Campylobacter em carne de aves e produtos cárneos derivados
Código do projeto	PDR2020-1.0.1-FEADER-031255
Objetivo principal	Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação
Região de intervenção	Centro
Entidade beneficiária	Lusiaves – Indústria e Comércio Agro-Alimentar, S.A.

Data de aprovação	07-02-2018
Data de início	01-01-2017
Data de conclusão	31-12-2021
Custo total elegível	56.876,65 Euros
Apoio financeiro da União Europeia	38.391,75 Euros
Apoio financeiro público nacional	4.265,75 Euros

Objetivos, atividades e resultados esperados

A implementação do presente projeto de investimento resulta da constituição de uma parceria entre a Faculdade de Medicina Veterinária, a Lusiaves – Indústria e Comércio Agro-Alimentar, S.A., a Lusicresce – Produção Avícola, Lda, a Associação Nacional dos Centros de Abate e Ind. Transf. De Carne de Aves – Ancave e a Universidade Católica Portuguesa.

A segurança dos alimentos é uma preocupação crescente dos consumidores e uma prioridade política da UE. No âmbito das zoonoses, o agente *Campylobacter* spp. tem justificado um crescente interesse, e na Europa, esta bactéria é identificada pela EFSA (2015) como o mais frequente patogénico causador de doença gastrointestinal. A real situação da campilobacteriose em Portugal é desconhecida. As aves são reconhecidas como a fonte principal deste agente patogénico. Assim, o objetivo primário desta iniciativa visa o controlo efetivo e redução da prevalência de *Campylobacter* nos frangos de forma a beneficiar a saúde do consumidor. Todos os operadores relacionados com a produção, transformação e distribuição de carne de aves e produtos derivados são responsáveis pela segurança alimentar dos seus produtos. Sendo um facto que o controlo deste agente patogénico é difícil, todos os agentes desta fileira produtiva serão beneficiários do conhecimento gerado por este Plano de Ação, designadamente do conhecimento gerado e das conclusões sobre a eficácia das intervenções que serão testadas, contribuindo-se desse modo para um reforço da garantia da segurança e minimizando-se os riscos de transmissão deste agente ao consumidor. Com a aplicação de intervenções ao longo da cadeia produtiva, previamente validadas quanto ao seu grau de eficácia, os operadores envolvidos terão ganhos relacionados com o reforço de confiança do consumidor e dos parceiros sobre os seus produtos, minimizando-se os riscos de retiradas de produto não seguro e a penalização da imagem das empresas desta fileira.

Os principais objetivos deste plano de ação serão então:

- 1) Identificar os fatores críticos em que importa intervir com medidas de biossegurança na produção primária para controlo do *Campylobacter* e identificar constrangimentos à sua implementação;
- 2) Aplicar intervenções na produção primária para controlo de *Campylobacter* spp.;
- 3) Rever os sistemas de segurança implementados nas empresas (GE e PME) e aplicar intervenções pós-produção primária para controlo de *Campylobacter* spp.;
- 4) Aplicar e modelar o efeito de tecnologias emergentes como por exemplo alta pressão isostática e luz ultravioleta pulsada contra *Campylobacter* em carne de aves e produtos derivados;
- 5) Aplicar e modelar o efeito de substâncias naturais antimicrobianas e embalagens ativas na redução do *Campylobacter* spp. em carcaças e produtos de carne de aves;
- 6) Educar o manipulador no ponto de venda e o consumidor final, transmitindo conceitos de boas práticas desde o ponto de venda até à confeção de carne de aves.