

MAPA ANEXO

Instituto Politécnico da Guarda

Escola Superior de Educação

Número de lugares	Categoria	Vencimento
8	Professor-coordenador	(a)
24 (b)	Professor-adjunto	

(a) De acordo com a escala salarial fixada pelos Decretos-Leis n.ºs 408/89, de 18 de Novembro, e 76/96, de 18 de Junho.

(b) O provimento de lugares fica sujeito à existência de cabimento de verba.

MINISTÉRIOS DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS E DAS FINANÇAS

Portaria n.º 15/97

de 4 de Janeiro

Manda o Governo, pelos Ministros dos Negócios Estrangeiros e das Finanças, nos termos § 1.º do artigo 158.º do Regulamento do Ministério dos Negócios Estrangeiros, com a nova redacção dada pelo Decreto n.º 433/72, de 3 de Novembro, e do artigo 37.º do Decreto-Lei n.º 296-A/95, de 17 de Novembro, que no mapa do pessoal assalariado da Embaixada em Sófia seja criado um lugar de secretário de 3.ª classe.

Ministérios dos Negócios Estrangeiros e das Finanças.

Assinada em 18 de Novembro de 1996.

O Ministro dos Negócios Estrangeiros, *Jaime José Matos da Gama*. — Pelo Ministro das Finanças, *Maria Manuela de Brito Arcanjo Marques da Costa*, Secretária de Estado do Orçamento.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PISCAS

Portaria n.º 16/97

de 4 de Janeiro

Considerando o disposto no Regulamento Relativo às Substâncias e Produtos Indesejáveis nos Alimentos Simples, Matérias-Primas e Alimentos Compostos Destinados à Alimentação Animal, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 442/89, de 27 de Dezembro;

Considerando que é necessário, dada a evolução dos conhecimentos científicos e técnicos, dispor de um método que permita controlar os teores muito reduzidos de aflatoxina B₁, fixados pela Portaria n.º 1107/89, de 27 de Dezembro, e posteriormente alterados pela Portaria n.º 1208/91, de 19 de Dezembro;

Considerando a necessidade de harmonizar a Directiva n.º 76/372/CEE, da Comissão, de 1 de Março, com as alterações que lhe foram introduzidas pelas Directivas n.ºs 92/95/CEE e 94/14/CE, da Comissão, de 9 de Novembro e de 29 de Março, relativas ao método de análise comunitário para o doseamento de aflatoxina B₁;

Considerando, por último, que o Conselho Consultivo de Alimentação Animal foi ouvido sobre a matéria, nos termos do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 372/87, de 5 de Dezembro;

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, ao abrigo do disposto no n.º 7 do artigo 5.º do Regulamento Relativo às Substâncias e Produtos Indesejáveis nos Alimentos Simples, Matérias-Primas e Alimentos Compostos Destinados à Alimentação Animal, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 442/89, de 27 de Dezembro, que seja aprovado o método oficial de análise a utilizar para a determinação do teor de aflatoxina B₁ nos alimentos para animais, constante do anexo ao presente diploma e que dele faz parte integrante.

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Assinada em 15 de Novembro de 1996.

Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Luís Manuel Capoulas Santos*, Secretário de Estado da Agricultura e do Desenvolvimento Rural.

ANEXO

Determinação do teor de aflatoxina B₁ em alimentos para animais

A — Método por cromatografia monodimensional em camada fina

1 — Objectivo e campo de aplicação. — O método permite determinar o teor de aflatoxina B₁ das matérias-primas e dos alimentos simples; no entanto, não se aplica à polpa de citrinos. O limite inferior de determinação é de 0,01 mg/kg (10 ppb).

Na presença de substâncias de interferência que dificultem as determinações, é necessário recomeçar a análise em conformidade com o método descrito na parte B, «Determinação de aflatoxina B₁ por cromatografia líquida de alta resolução (HPLC)».

2 — Resumo do processo. — A amostra é submetida à extracção com clorofórmio. O extracto é filtrado e uma alíquota é tratada e purificada por cromatografia em coluna de sílica gel. O eluído é evaporado e retomado num volume determinado de clorofórmio ou de uma mistura de benzeno e acetonitrilo. Uma alíquota desta solução é submetida a cromatografia em camada fina. A quantidade de aflatoxina B₁ é determinada no cromatograma, sob irradiação UV, quer visualmente quer por fluorodensitometria, por comparação com as quantidades conhecidas de padrão de aflatoxina B₁. A identidade de aflatoxina B₁ do extracto do alimento deve ser confirmada pelos processos indicados.

Notas

1 — As micotoxinas são substâncias extremamente tóxicas, pelo que a sua manipulação deve ser efectuada em *hottes*. Devem ser tomadas precauções especiais quando as micotoxinas se apresentam sob forma liofilizada porque, pela sua natureza electrostática, têm tendência para dispersão nas áreas de trabalho.

2 — Dada a sensibilidade da aflatoxina B₁ à luz, os ensaios devem realizar-se ao abrigo da luz natural ou da luz branca artificial.

3 — Para as soluções aquosas de aflatoxinas, o uso de material de vidro que não tenha sido lavado previamente com ácido pode ocasionar perdas. Deverão tomar-se cuidados especiais com o uso de material de vidro não reutilizável, tal como frascos de auto-amostragem e pipetas Pasteur.

Assim, todo o material de vidro para contacto com soluções aquosas de aflatoxinas deve ser previamente imerso em ácido (por exemplo, ácido sulfúrico, c=2 mol/l) durante algumas horas e, posteriormente,