

## FISCALIZAÇÃO E INSPECÇÃO



### A Visita a Portugal de Sua Santidade o Papa Bento XVI

Por ocasião da **visita a Portugal de Sua Santidade** e considerando as especificidades dos fenómenos a ocorrerem no momento, designadamente, a **Peregrinação a Fátima** e a elevada confluência de população em curtos períodos de tempo num mesmo local ou percurso, a **ASAE** levou a efeito uma **extensa operação de fiscalização**, procurando garantir a normalidade da prestação de serviços disponibilizada nos locais e seus envolventes. Assim, foi efectuada uma operação com 4 vertentes, para 4 preocupações, designadamente a fiscalização de prestadores de serviços em **instalações amovíveis**, mais comumente designadas de roulettes ou similares, a fiscalização dos prestadores de serviços nas áreas quase terminais dos **percursos dos peregrinos**, a fiscalização exhaustiva de toda a prestação de serviços nos locais e envolventes do **local de celebração** com

presença papal e foi feito o acompanhamento permanente dos momentos das celebrações, bem como os **acessos aos locais e zonas de estacionamento de veículos pesados de transporte de passageiros**.

No âmbito desta operação e no período em que decorreu, entre 27 de Abril e 14 de Maio, foram **fiscalizados 1.132 operadores económicos**. Com um total de 630 infracções verificadas, foram instaurados 11 processos-crime, efectuadas 7 detenções e determinada a suspensão de actividade a 49 operadores; foram ainda instaurados 384 processos de contra ordenação, tendo-se verificado uma **taxa de incumprimento de 35%**.

As infracções crime mais verificadas foram a **fraude sobre mercadorias**, a **contrafacção** e o **produto alimentar avariado**; por outro lado, as infracções contra-ordenacionais mais verificadas foram a falta de **higiene** e de **condições higio-sanitárias**, falta de **condições técnico-funcionais**, falta ou infracções ao **livro de reclamações**, falta de **marcação de preços** e falta de **licenciamento**.

## SEGURANÇA ALIMENTAR



### Os riscos para o consumidor relativos ao chumbo nos alimentos

O **chumbo** é um contaminante ambiental que ocorre naturalmente e, também, em resultado de actividades antropogénicas, tais como: exploração mineira, fundição e fabrico de baterias. **A exposição humana ao chumbo pode ocorrer através da água, ar, solo, poeira e alimentos, esta a principal fonte de exposição.** Uma vez absorvido, o chumbo vai-se acumulando no organismo, com um tempo de semi-vida longo. Por esta razão os potenciais riscos deste metal para a saúde dos consumidores devem-se à sua toxicidade crónica.

O chumbo pode ser transferido da mãe para o feto/bebé no útero ou através do leite materno, sendo que, no organismo, afecta potencialmente vários sistemas, o sangue, sistema cardiovascular, renal e endócrino. Contudo, o alvo principal da toxicidade do chumbo é o sistema nervoso central, particularmente o cérebro em desenvolvimento das crianças, que pode ser afectado mesmo por níveis de exposições reduzidos.

Desde a década de 1970 que na Europa entraram em vigor medidas para o **controlo dos níveis chumbo em tintas, gasolina, etc.**, as quais contribuíram para a redução expressiva da exposição.

Recentemente, a EFSA publicou um parecer científico sobre os possíveis riscos para a saúde da presença do **chumbo nos alimentos** que envolveu a avaliação das concentrações de chumbo em variados produtos alimentares e em água da torneira, relativos ao período de 2003 a 2009. Em, aproximadamente, dois terços das amostras, o nível de chumbo verificou-se ser muito baixo, sendo inferior ao limite de detecção ou limite de quantificação. Para a população europeia em geral as mais importantes fontes para a exposição a chumbo foram os **cereais, legumes e água de torneira**.

**De acordo com o estudo da EFSA**, os principais efeitos potenciais serão a **neurotoxicidade** ao nível do desenvolvimento **nas crianças jovens** e, **nos adultos, os efeitos cardiovasculares e nefrotoxicidade**.

**Os peritos da EFSA concluíram que**, de acordo com os níveis actuais de exposição ao chumbo, **o risco para os consumidores adultos é baixo** ou mesmo negligenciável relativamente aos efeitos quer no sistema cardiovascular quer nos rins. **Em crianças (incluindo lactentes) e mulheres grávidas** a exposição ao chumbo estimada por via alimentar **gera preocupação eventual no que se refere a efeitos ao nível do desenvolvimento neurológico**.



### CrITÉRIOS microbiolÓgicos para Carne de Aves

"Análise da alteração ao Regulamento (CE) nº 2073/2005, quanto ao critério microbiológico para carne de aves, aplicado desde 1 de Janeiro de 2010"

**Saúde Pública e Segurança Alimentar** são dois valores essenciais da política comercial da União Europeia. Neste artigo destaca-se a alteração sofrida pelo **Regulamento (CE) nº 2073/2005**, relativo aos critérios microbiológicos a aplicar aos géneros alimentícios, no que concerne à alteração do critério microbiológico para carne de aves estabelecida pelo **Regulamento (UE) nº 365/2010**. O **Regulamento (CE) nº 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro**, como parte integrante da legislação alimentar, visa a protecção da saúde pública e a defesa dos interesses dos consumidores.



Partindo do real pressuposto de que os géneros alimentícios constituem uma fonte potencial de doenças para o ser humano, podendo conter vários perigos, onde se incluem os microbiológicos<sup>1</sup>, o regulamento supracitado estabelece os **critérios microbiológicos\*** relativos a certos microrganismos e as regras de execução a cumprir pelos operadores das empresas do sector alimentar, aquando da aplicação das **medidas de higiene gerais**, ao abrigo do **Regulamento (CE) nº 852/2004**<sup>2</sup>.

Quanto a critérios de segurança dos géneros alimentícios, o mesmo regulamento estabelece, desde 1 de Janeiro de 2006, para a categoria de alimentos "**Carne picada e preparados de carne obtidos a partir de carne de aves de capoeira destinados a serem consumidos cozinhados**" e "**Produtos à base de carne obtidos a partir de carne de aves de capoeira destinados a serem consumidos cozinhados**", o critério "ausência de *Salmonella* em 10g". Contudo e face aos progressos científicos, tecnológicos e metodológicos<sup>2</sup>, à evolução da microbiologia alimentar e nomeadamente à evolução na segurança dos géneros alimentícios, os critérios microbiológicos seriam sujeitos a um reexame, tal como previa o próprio regulamento<sup>1</sup>.



Ilustração 1: *Salmonella enteritidis*

Como sabemos, a **salmonelose** continua a ser uma das zoonoses com maiores implicações a nível de saúde pública e, os géneros alimentícios obtidos a partir de carne de aves de capoeira, dos maiores contribuidores para a sua ocorrência<sup>4</sup>.

Assim sendo, de forma a garantir a saúde e a segurança do consumidor, **a partir de 1 de Janeiro de 2010**, o critério "**ausência de *Salmonella***" para as categorias de alimentos supramencionadas passou a ser **em 25g**. Este critério é mais apertado e logo, é maior a possibilidade de detectar *Salmonella* se, de facto, esta bactéria estiver presente. Esta alteração no critério microbiológico para carne de aves coloca-a sob o mesmo critério que as categorias de alimentos com maior risco de contaminação por *Salmonella*, como as que se destinam a serem consumidas cruas, **alimentos para lactentes, o leite e produtos derivados, ovos e prontos para consumo com ovos crus e os crustáceos e moluscos**, aos quais já em 2006, era aplicado o critério "**ausência de *Salmonella* em 25g**".

A cozedura completa destes géneros alimentícios é a única forma de prevenir possíveis intoxicações por *Salmonella* durante a fase de pré-consumo. Assim sendo, quanto à rotulagem dos géneros alimentícios obtidos a partir de carne de aves de capoeira, continua-se a aplicar o estabelecido pelo **Regulamento (CE) nº 853/2004**, no que concerne à obrigatoriedade da menção "**necessidade de cozedura antes de consumo**", no rótulo da embalagem destes produtos<sup>3</sup>.

\***Critério microbiológico:** "um critério que define a aceitabilidade de um produto, de um lote de géneros alimentícios ou de um processo, baseado na ausência ou na presença de microrganismos, ou no seu número, e/ou na quantidade das suas toxinas/metabolitos, por unidade (s) de massa, volume, área ou lote".

#### Bibliografia:

1 – **Regulamento (CE) nº 2073/2005** da Comissão de 15 de Novembro

2 – **Regulamento (UE) nº 365/2010** da Comissão de 28 de Abril

3 – **Regulamento (CE) nº 853/2004** da Comissão de 29 de Abril

4 – Steinhart et al., 1996, in "**Prevalence of Salmonella in poultry carcasses and their products in Belgium**", Uyttendaele, M., et al., 1997, International Journal of Food Microbiology 40 (1998) 1–8, Elsevier.

## AGRICULTURA BIOLÓGICA



O **logótipo da União Europeia para a agricultura biológica** oferece aos consumidores a confiança sobre as origens e qualidades dos alimentos e bebidas, e a sua colocação em qualquer produto assegura o cumprimento do Regulamento comunitário para a agricultura biológica.

De acordo com o **Regulamento (UE) N.º 271/2010 da Comissão, de 24 de Março de 2010** que altera o Regulamento (CE) n.º 889/2008 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 34/2007 do Conselho, **a partir de Julho de 2010**, o logótipo para a produção biológica da UE será **obrigatório** para todos os **produtos alimentares biológicos pré-embalados na União Europeia**.

É igualmente possível a **utilização voluntária** do logótipo em produtos biológicos não pré-embalados **produzidos na União Europeia** ou em qualquer produto biológico **importado de países terceiros**.

## FORMAÇÃO

### Aconteceu

- A importância da fiscalização na área dos **materiais de propagação vegetativa e das sementes** e a complexidade da respectiva regulamentação conduziu à realização, **em Maio**, de uma **acção de formação para Inspectores da ASAE** com a colaboração do organismo responsável pelo licenciamento e certificação, a Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural.
- Chegou ao final o **programa de formação** composto por 2 acções destinadas a cerca de 50 dirigentes e funcionários da ASAE ministrado pelo **Gabinete Nacional de Segurança**, no âmbito da **segurança pessoal, electrónica e física**, de modo a permitir a realização de procedimentos adequados na área da segurança de matérias classificadas.



### Irá acontecer

- A **área da saúde pública e da segurança alimentar** é uma das mais importantes na actividade da ASAE, pelo que a **formação do pessoal de inspecção** que exerce funções nestes domínios tem constituído uma prioridade. **Em Junho**, irá prosseguir o programa de formação especializada no âmbito da **Inspeção e Auditorias em HACCP**.

### Aconteceu

#### AGENDA

- Dia 20 de Maio, o Inspector-Geral da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (**ASAE**), participou na sessão pública sobre "**Segurança Alimentar e outros procedimentos legais a adoptar**", realizado pela Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (**AHRESP**) na Casa da Cultura de Oliveira do Hospital. O responsável pela abertura dos trabalhos foi o presidente da AHRESP, Mário Pereira Gonçalves, que abordou o tema "**Boas Práticas em Higiene e Segurança Alimentar**".
- A **ASAE** esteve presente, em 21 de Maio, no **Simpósio** promovido pela **Associação Nacional da Indústria para a Protecção das Plantas (ANIPLA)**, com a apresentação de uma comunicação sobre "Fiscalização da Distribuição e Comercialização".
- O Grupo Desportivo dos Funcionários das Actividades Económicas (**GDFAE**), solicitou a colaboração da **ASAE** no relançamento das suas **actividades desportivas**, no sentido de apostar num maior dinamismo e incremento de encontros e eventos e de confraternização dos associados. Pela nossa parte, o interesse é grande e, para começar, **1€/mês** para nos associarmos.

### A ASAE ESTÁ A IMPLEMENTAR MEDIDAS DE APERFEIÇOAMENTO DA EXECUÇÃO ORÇAMENTAL FACE AO EXECUTADO EM 2009:

- diminuindo 20% no número de quilómetros percorridos pelos veículos
- diminuindo 15% nas despesas em material de escritório
- incentivando práticas que reduzam consumos de água e energia eléctrica
- incentivando a utilização do correio electrónico em detrimento de outras formas de comunicação via voz (telefones móveis ou fixos) e via terrestre (CTT)

#### Ficha Técnica

Edição da ASAE  
ASAEnews n.º 25  
Junho 2010

Direcção da Publicação: Carlos Martins (DST)  
Coordenação Editorial: Ana Oliveira (DST-DID)  
Revisão de Texto: Olímpia Pelica (DST-DID)  
Design Paginação e Publicação: Fernanda Lobato (DST-DID)

