



ASAE *news*

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

ASAE NA DEFESA
do consumidor da saúde pública
e da livre concorrência

ASAE - Ponto Focal Nacional da EFSA



Com o propósito do relançamento da confiança dos consumidores nas instituições relacionadas com a segurança alimentar, fortemente abalada pelas crises alimentares que ciclicamente ocorreram na Europa, com especial enfoque na denominada crise das “Vacas Loucas”, **foi instituída em 2002 a EFSA - Autoridade Europeia de Segurança Alimentar**, por força da entrada em vigor do [Regulamento \(CE\) 178/2002](#), de 28 de janeiro.

Refere este Regulamento que **“é necessário garantir que os consumidores, as outras partes interessadas e os parceiros comerciais tenham confiança nos processos de tomada de decisões subjacentes à legislação alimentar, na sua base científica e nas estruturas e independência das decisões que protegem a saúde e outros interesses”**.

É ainda referido que **“para poder funcionar eficazmente a EFSA deve cooperar estreitamente com os organismos competentes dos Estados membros”**.

Pedra basilar desta cooperação estreita e eficaz entre a EFSA e os Estados membros é a rede de **“Pontos Focais”** existente. Esta rede de trabalho é constituída por todos os 27 Estados-membros, bem como pela Noruega e Islândia e por países candidatos à entrada na União Europeia.

A principal função da rede de **“Pontos Focais”** é constituir-se como a interface de ligação entre a EFSA, as autoridades nacionais, os consumidores e demais partes interessadas no âmbito da segurança alimentar.

A **ASAE** integrou o grupo fundador de 10 Autoridades que assinaram o primeiro acordo **“Ponto Focal”** em 2007, tendo atuado desde então como um centro de colaboração técnica e científica, coligindo dados e gerindo informação entre a EFSA e as Autoridades Nacionais relevantes.

Para o futuro, é nossa intenção, por um lado, manter a avaliação positiva e o bom nível de relacionamento com a EFSA, cumprindo as obrigações da ASAE decorrentes do estatuto de “Ponto Focal”, e, por outro, encontrar parcerias e sinergias com as instituições de investigação e outras entidades com responsabilidades na avaliação e gestão do risco na cadeia alimentar, que propiciem um incremento na eficácia do contributo nacional, especialmente no que à cooperação científica e partilha da informação existente diz respeito.

Boas Festas

Fiscalização

Pescado

A atuação da ASAE no âmbito da fiscalização do pescado incide desde a produção primária, em Navios Pesqueiros, Navios Fábrica e Estabelecimentos de Culturas Marinhas, aos Estabelecimentos Armazenistas, Grossistas e Retalhistas, passando pelas Lotas e Indústrias de preparação e conservação de pescado.

É nas lotas que ocorre obrigatoriamente a primeira venda do pescado, de acordo com o [Decreto-Lei n.º 81/2005](#), de 20 de abril e com a [Portaria n.º 197/2006](#), de 23 de fevereiro, alterada pela [Portaria n.º 247/2010](#), de 3 de maio, de forma a garantir as melhores condições higiossanitárias e de comercialização do pescado fresco. Estes estabelecimentos especialmente construídos para o efeito, possuem condições estruturais apropriadas, são detentoras do obrigatório Número de Controlo Veterinário (NCV), que é atribuído pela Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) após a verificação do cumprimento dos requisitos gerais aplicáveis constantes nos Regulamentos da Comissão Europeia, e têm vindo a ser largamente controlados de modo a que sejam respeitados todos os princípios essenciais em matéria de higiene.



A legislação nacional relativa à Primeira Venda de pescado fresco estabelece exceções, que determinam que o pescado, em algumas situações, pode ser comercializado, sem ter de passar em primeiro lugar pela lota, desde que cumpra determinadas condições descritas nos diplomas acima referidos, destacando-se, entre outras, o pescado proveniente de exploração de estabelecimentos de culturas marinhas.

De janeiro a outubro de 2011 foram inspecionados **439 operadores económicos** no âmbito da fiscalização de pescado, dos quais 386 relativos à comercialização, tanto em lota, como no retalho, com uma taxa de incumprimento de cerca de 29% e 53 operadores na indústria com uma taxa de incumprimento de 38%. As principais infrações detetadas foram falta ou ilegibilidade das indicações obrigatórias na venda ao consumidor final; incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene; falta, inexatidão ou deficiência na rotulagem e de informações sobre rastreabilidade; falta de controlo metrológico de pesos e fraude sobre mercadorias.

O futuro da segurança alimentar no setor do pescado terá como pilar fundamental o incremento das ações de fiscalização ao nível da produção primária e Navios Fábricas em colaboração com outras entidades competentes. A formação específica dos inspetores para as operações em alto mar é exemplo do investimento da ASAE nesta área, contribuindo para um alto nível de segurança alimentar neste setor.

Smartshops



No âmbito das atribuições da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), foram efetuadas desde o início de 2012, ações de fiscalização de âmbito nacional a operadores económicos cujas lojas são designadas por **Smartshops**, tendo sido inspecionados **90 operadores económicos**. Destas operações resultaram 6 processos-crime, 50 processos de contraordenação e uma detenção, tendo sido apreendidas 22.251 unidades de produtos num montante total de € 317.219.

A ASAE já em 2011 e, em colaboração com outros órgãos de polícia, levou a efeito ações de fiscalização a este tipo de operadores económicos, com apreensão de 40.782 unidades de produto num montante de € 431.446.

Merece destaque a comunicação efetuada à Comunidade Europeia no âmbito dos alertas internacionais e que implicam a retirada do mercado de substâncias que, pela sua composição, não respeitam o normativo comunitário.

Unidade Regional do Norte - Delegação de Mirandela

A delegação de Mirandela, unidade flexível dependente da Unidade Regional do Norte, tem uma área de atuação correspondente à zona de Trás-os-Montes e Douro e abrange 33 concelhos, pertencentes a 4 distritos, todos os concelhos do distrito de Bragança, de Vila Real (com exceção dos concelhos Ribeira de Pena e Mondim de Basto), do distrito de Viseu (Armamar, Lamego, Moimenta da Beira, Penedono, S. J. Pesqueira, Sernancelhe, Tabuaço e Tarouca) e da Guarda (Vila Nova Foz Côa).

Apesar dos constrangimentos existentes ao nível dos recursos humanos, abrangência territorial, fracas acessibilidades e dificuldades climatéricas, a delegação de Mirandela tem cumprido os seus objetivos e conseguido obter resultados operacionais consideráveis, principalmente na área da saúde pública e segurança alimentar, com especial destaque para os produtos anormais avariados e os abates clandestinos. Em 2010 foram instaurados 124 processos-crime, dos quais 38 estão relacionados com a segurança alimentar; em 2011 foram instaurados 156, 40 dos quais referentes a esta área e em 2012, até à presente data, dos 80 processos registados, 20 dizem respeito à mesma área.

Dos diversos trabalhos efetuados por esta delegação na área da saúde pública e segurança alimentar destacaremos uma investigação realizada no passado mês de maio, em colaboração com a GNR, que culminou com o desmantelamento de um matadouro ilegal com sala de abate e desmancha e câmaras frigoríficas. No momento da intervenção quatro pessoas procediam ao abate de ovinos e caprinos, existindo animais já nas câmaras frigoríficas, uns sem qualquer marcação, outros com carimbo falso e outros provenientes de um matadouro legal, que, ao que tudo indica, serviria para disfarçar a atividade que ali era exercida, passando pelo matadouro alguns dos animais da sua exploração pecuária. Foram efetuadas 4 detenções e apreendidos 15 cabritos, 9 cordeiros, 400kg de carne de bovino e cerca de 150 kg de carnes diversas (alheiras, chouriço), por abate clandestino, contrafação de selos/marcas (existência de carimbo falso), produtos anormais avariados, falta de marcação de salubridade ou de identificação, entre outras. Foram ainda apreendidos medicamentos para uso veterinário, brincos com marcas auriculares, balanças, dois fuzis e 18 facas para corte de carnes.

O matadouro localizava-se numa extensa exploração pecuária em Santa Marta de Penaguião que se encontrava em sequestro (neste caso não há controlo por parte da Direção Geral Alimentação e Veterinária (DGAV) dos animais mortos) e já estava referenciada e era investigada por suspeita de abates clandestinos, há muitos anos, mas, apesar das diversas diligências, as mesmas foram sempre infrutíferas. Os animais eram vendidos para talhos da região.



Sala de abate



Câmaras Frigoríficas

Análise de Ftalatos em Brinquedos e Artigos de Puericultura

Os ésteres ftálicos ou ftalatos são um grupo de compostos químicos, amplamente utilizado como plastificante desde os anos 30 de modo a aumentar a flexibilidade e suavidade de diversos materiais, principalmente polímeros de elevado peso molecular como por exemplo o Cloreto de Polivinilo (PVC).

Encontram-se presentes em diversos produtos tais como brinquedos, embalagens, produtos de higiene pessoal, cosméticos, dispositivos médicos, objetos de decoração, etc.

A exposição do homem a estes compostos ocorre por meio de ingestão, inalação e cutânea. Suspeita-se que alguns ftalatos possuem efeitos toxicológicos, podendo causar efeitos adversos na reprodução, danos no fígado e nos rins, assim como promoverem o aparecimento de agentes cancerígenos.

A obrigação de controlar o teor de 6 ftalatos (DBP, BBP, DEHP, DNOP, DIDP e DINP) em brinquedos e artigos de puericultura surgiu na Comunidade Europeia em 1999 e atualmente a legislação Portuguesa (Decreto-Lei 10/2007), determina que:

- É proibida a utilização de DBP, BBP e DEHP em concentrações superiores a 0,1% em massa de material plastificado em brinquedos e artigos de puericultura;
- É proibida a utilização de DNOP, DIDP e DINP em concentrações superiores a 0,1% em massa de material plastificado em brinquedos e artigos de puericultura que as crianças possam pôr na boca.

Torna-se oportuno definir **Artigo de Puericultura**, sendo qualquer produto destinado a facilitar o sono, o relaxamento, a higiene, a alimentação e a sucção das crianças. **Brinquedo** é qualquer produto concebido ou manifestamente destinado a ser utilizado com fins lúdicos por crianças com menos de 14 anos.

O Laboratório de Análises Tecnológicas e de Controlo (LATC), integrado no **Laboratório de Segurança Alimentar** da ASAE, desenvolveu um método analítico que se encontra em fase de implementação e que permite a determinação dos 6 ftalatos referidos, em amostras de brinquedos e artigos de puericultura. As técnicas utilizadas são a cromatografia em fase gasosa com detector de ionização de chama (GC/FID) e espectrometria de massa (MS).



Exemplos de artigos de puericultura e brinquedos

Formação



Seminário

“Os riscos alimentares em Portugal / Europa - Defesa do Consumidor”

Associado à comemoração dos **“7 anos da ASAE”** realizou-se no Auditório da Sede da ASAE no passado dia 5 de novembro o Seminário **“Os riscos alimentares em Portugal / Europa - Defesa do Consumidor”**, que contou com a intervenção de Sua Excelência o Senhor Secretário de Estado do Empreendedorismo, Competitividade e Inovação, Engº Carlos Nuno Oliveira.

De realçar igualmente, a participação do Dr. Sérgio Rodeia, coordenador científico na Unidade da European Food Safety Authority (EFSA) responsável pelo Fórum Consultivo e pela Cooperação Científica com os Estados-Membros, que apresentou uma comunicação intitulada **“Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar: 10 anos de atividade”**.

As restantes intervenções estiveram a cargo do Sr. Subinspetor-Geral, Engº Jorge Reis e de dirigentes e uma técnica superior afectos ao Laboratório de Segurança Alimentar da ASAE. O nível das comunicações teve uma qualidade assinalável e abrangeu uma diversidade de temas muito apelativa para o público interessado que esteve presente. Registaram-se as seguintes temáticas: **“A vertente de avaliação de riscos alimentares na ASAE”**; **“Principais perigos detectados no Plano Nacional de Colheita de Amostras”**; **“Listeria monocytogenes em queijos”**; **“Contaminantes em frutos secos”**; **“Metanol – risco em Portugal?”** e **“Controlo da melamina em géneros alimentícios”**.

Eventos



2^{as} Jornadas Técnicas da ASAE
e
Sessão Comemorativa do dia da ASAE - 3 de novembro

Pela primeira vez comemorou-se o **dia da ASAE a 3 de novembro**, em evocação da data em que foi aprovado em Conselho de Ministros o Decreto-Lei que criou esta Autoridade. Com este objectivo, as comemorações centraram-se nas instalações da ASAE em Castelo Branco, mais precisamente no seu Centro de Formação Técnica, tendo sido realizadas nesse dia as 2^{as} Jornadas Técnicas e, cumulativamente, a Sessão de Comemoração do dia da ASAE.

Considerou-se adequado e pertinente associar um evento formativo e de reflexão técnica interna, numa óptica de partilha de experiências e boas práticas interorganizacionais às comemorações propriamente ditas.

Apesar deste ano a data em causa ocorrer num sábado, esta iniciativa, naturalmente de carácter voluntário, foi extremamente participada por trabalhadores, dirigentes e convidados externos.

As jornadas técnicas versaram temas de grande atualidade para a ASAE, quer ao nível do seu novo enquadramento organizacional, nomeadamente no que concerne à integração da Comissão de Aplicação de Coimas em Matéria Económica e de Publicidade, quer ao nível da atividade operacional com intervenções de diferentes Direções Regionais.

Mais especificamente, a Sessão de Comemoração do dia da ASAE contou com uma intervenção do Sr. Inspector-Geral, Dr. António Nunes, seguida de uma palestra protagonizada pelo Sr. Subinspetor-Geral, Dr. Francisco Lopes intitulada **“Sete décadas de fiscalização, Sete anos da ASAE”**, onde se fez uma resenha da atividade de inspeção e fiscalização em Portugal.

Os trabalhos finalizaram-se com a apresentação de um exercício operacional a cargo da Unidade Central de Investigação e Fiscalização, que contou com a participação dos formandos do 3^o Curso de Acesso à Carreira de Inspeção, que presentemente está a decorrer.





Aconteceu:

♦ **Visita de Estudo da Universidade Lusíada à ASAE**

No âmbito da atividade de formação e informação pública empreendida pela ASAE, esteve presente na nossa sede, no passado dia 20 de novembro, a turma de finalistas da Licenciatura de Turismo da Universidade Lusíada. O grupo de 20 alunos foi acompanhado pelo Sr. Prof. Pedro Salreu, docente da cadeira de Legislação de Turismo desse Curso. Foi efetuada a apresentação da ASAE, da sua missão e atribuições e expostos os principais aspetos no âmbito da inspeção/fiscalização dos Empreendimentos Turísticos e Alojamentos Locais - vertentes da fiscalização económica, de segurança e ambiente e segurança alimentar. Intervieram nesta iniciativa o Gabinete de Apoio Jurídico da ASAE e a sua Direção Regional de Lisboa e Vale do Tejo.



Participações da ASAE

Entidade	Designação da Sessão	Data Realização	Local
EFSA	Ready for the Challenges of Tomorrow	3-11-2012	Parma
Better Training for Safer Food	Training Course on Food Additives and Control of their use and Marketing	06 a 09-11-2012	Milão
Grupo Bureau Veritas e IPQ	Produtos de Construção - Novo Reg.(EU) 305/2011 - O que muda?	06-11-2012	Monte da Caparica
Associação Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar de Castelo Branco	Rotulagem em Géneros Alimentícios	09-11-2012	Castelo Branco
Escola Superior de Saúde do Instituto Politécnico de Beja	Segurança Alimentar	14-11-2012	Beja
Laboratório de Referência da União Europeia (EURL)	Dioxinas e PCB em Géneros Alimentícios e Alimentação Animal	15 e 16-11-2012	Freiburg (Alemanha)
Universidade Lusíada	Missão e Atribuições da ASAE Enquadramento Regulamentar da Fiscalização no âmbito dos Empreendimentos Turísticos e Alojamentos Locais	20-11-2012	Lisboa - ASAE
Comissão Europeia	Prática Enológica e Métodos de Análise Utilização pelos Estados Membros do Banco de Dados Europeu de Vinhos (BEVABS) Cooperação entre os Laboratórios dos Estados Membros Desenvolvimento e Validação de Novos Métodos para o Controlo de Vinhos	28-11-2012	Bruxelas
Associação Empresarial do Concelho de Sintra	Segurança Alimentar - Principais Desafios aos Operadores Económicos	01-12-2012	Sintra
Conselho Regional da Madeira da Ordem dos Médicos Veterinários	Rotulagem geral dos Géneros Alimentícios Carnes e Produtos Cárneos - "Do prado ao prato" (regras legais aplicáveis) Pescado e Derivados - regras gerais de comercialização Galinhas Poedeiras e a Comercialização dos Ovos - legislação aplicável Perícias de Géneros Alimentícios - discussão e casos práticos	01 e 02-12-2012	Madeira

Vai acontecer:

- ♦ No âmbito do Mestrado em **Segurança Alimentar**, a ASAE irá participar em 3 palestras na Faculdade de Farmácia de Coimbra, nos dias 7, 14 e 15 de dezembro de 2012.
- ♦ Irá realizar-se no dia 13 de dezembro, no Auditório da Sede da ASAE, em Lisboa, o seminário intitulado **"Riscos associados a novos consumos"**.

FICHA TÉCNICA:

ASAE news nº 56
Edição de dezembro
Ano 2012

Direção da Publicação: Filipe Rodrigues Meirinho (DSPCO)
Coordenação Editorial: Ana Oliveira (DSPCO)
Compilação e Revisão de Textos: Olímpia Pelica (DSPCO)
Design, Paginação e Publicação: Fernanda Lobato (DSPCO)

