



Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

ASAEnews

A ASAE deseja aos consumidores e operadores económicos um **BOM NATAL** e que **2009** seja um ano de mais e melhor **Saúde Pública** e **Concorrência** livre e com qualidade

Boas Festas

e um óptimo 2009

A ESTA ÉPOCA DO ANO OS CONSUMIDORES PORTUGUESES ASSOCIAM HÁBITOS TÃO CARACTERÍSTICOS, A PROPÓSITO DAREMOS ALGUMAS NOTAS INTERESSANTES SOBRE TRÊS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DESTA QUADRA FESTIVA: O AZEITE, OS OVOS, A CARNE DE AVES.

A ASAE ESTÁ PORTANTO MUITO ATENTA À QUALIDADE NOS CIRCUITOS DE PRODUÇÃO:

... DOS OVOS

Neste circuito de produção existem fases essenciais, nas quais ocorrem perigos de ordem microbiológica, química e física que se não forem minimizados, podem colocar a restante cadeia alimentar em risco. Essas fases são a **postura de ovos**, onde devem ser consideradas as doenças do bando/zoonoses, a água da exploração, as camas, as rações utilizadas e os medicamentos e a fase da **transformação**, onde as boas práticas de higiene e fabrico devem ser cumpridas, com especial atenção para o tipo de processamento que ocorre, o qual deve respeitar um binómio tempo/temperatura apropriado.

... DA CARNE DE AVES

Neste circuito de produção há que considerar as fases de **criação** e **engorda** e posterior **abate** e **transformação**. Nestas etapas os parâmetros que têm que ver com os pré-requisitos, designadamente, as instalações

(construção e circuitos), a qualidade da água e do ar, a ração, a cama dos animais, os programas de higienização e controlo de pragas, o controlo dos resíduos, a medicação utilizada, e a própria temperatura e ventilação, são factores importantes que devem ser controlados, pois deles dependem a qualidade e a segurança das carnes produzidas. Especial atenção para a fase do abate, a qual deve ocorrer tendo em conta as boas práticas de higiene e para a fase de transformação, onde devem apenas ser utilizadas matérias-primas que garantam qualidade e segurança.

A ASAE E O CONSELHO OLEÍCOLA INTERNACIONAL DEFENDEM A QUALIDADE DE UM PRODUTO TÃO PORTUGUÊS... O AZEITE

A entrada em vigor em 1956 do Convénio Internacional do Azeite, assinado na Conferência Internacional do Azeite realizada em Outubro de 1955 em Genebra e convocada pelo Secretário Geral das Nações Unidas, criou o Conselho Oleícola Internacional (COI) que iniciou a sua actividade em 1959.

O COI coordena as políticas nacionais de produção dos produtos da oliveira adoptando medidas normativas para preservar a autenticidade dos produtos e pondo em execução actividades pluridisciplinares no âmbito da agronomia, da tecnologia, da ciência e da informação.

Portugal é um dos membros fundadores, conjuntamente com outros 11 países e a Comunidade Europeia, tendo colaborado com o COI, nomeadamente no estudo de nova metodologia analítica com o objectivo de assegurar a genuinidade e qualidade dos azeites e óleos de bagaço combatendo as fraudes, desenvolvendo ainda trabalho no

domínio da segurança alimentar ao estudar novos métodos relativos a contaminantes.

Desde o início da década de 90 que o Laboratório participa no Grupo de Peritos Químicos e no Grupo de Prova Organoléptica que reúnem periodicamente na sede do COI, em Madrid, participando nos estudos interlaboratoriais de toda a metodologia analítica incluída nas sucessivas versões na Norma Internacional COI, nomeadamente, ácidos gordos componentes, ácidos gordos na posição 2 nos triglicéridos, Δ ECN 42, álcoois alifáticos, ceras, estigmastadienos, esteróis, e contaminantes, entre outros.

O Laboratório procede anualmente, a solicitação do COI, a análise de inúmeras amostras de azeite de diversos estados membros, no contexto da exportação para mercados emergentes como o dos EUA, Japão, Brasil e Austrália.

O LSA da ASAE herdou e continua a assegurar a forte tradição de participação na primeira linha de colaboração com o COI no estudo e desenvolvimento de nova metodologia analítica para garantir a genuinidade e qualidade dos azeites e óleos de bagaço de azeitona produzidos mundialmente, mantendo o reconhecimento periódica e anualmente atribuído por esta entidade.





“O MELHOR DO MUNDO SÃO AS CRIANÇAS” Fernando Pessoa

O facto das crianças serem os consumidores mais vulneráveis tem justificado, da parte da ASAE, uma atenção muito especial à verificação das regras que devem ser observadas no fabrico e na comercialização de brinquedos, definidos como “**produtos concebidos ou manifestamente destinados a serem utilizados, para fins lúdicos, por crianças com menos de 14 anos**”.

Para garantir a protecção da saúde e segurança dos consumidores infantis, a legislação nacional sobre brinquedos estabelece um conjunto de requisitos essenciais de segurança, que correspondem às condições fixados em Directivas aprovadas pela União Europeia.

A ASAE atenta à época da festa natalícia em curso, consumista por excelência, por força da troca generalizada de prendas, efectuou colheitas de amostras de brinquedos, com vista a submetê-las a ensaios laboratoriais de modo a apurar a sua conformidade com os requisitos legais, cujos resultados serão divulgadas posteriormente.



Pastelaria/Doçaria

As festas de final de ano requerem cuidados especiais por parte dos operadores económicos do sector da restauração e da pastelaria, pois exige um planeamento adequado da quantidade de iguarias típicas desta época a serem preparadas, de modo a evitar a sua produção excessiva e consequentemente as sobras.

Numa perspectiva de segurança alimentar dever-se-à privilegiar as boas práticas de higiene e controlar-se a **armazenagem e exposição** dos géneros alimentícios, efectuando-se uma monitorização do tempo de armazenamento e da temperatura dos alimentos, mantendo-os devidamente acondicionados/protegidos para evitar a sua

exposição a contaminações ambientais. Neste contexto, é importante que **as temperaturas de conservação se mantenham fora da zona de perigo, mantendo-se os alimentos na zona fria (temperatura inferior aos 4°C) ou na zona quente (temperatura superior aos 63°C), consoante os casos.**

Segurança no Trabalho



SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO... NA ASAE

Após a aprovação da estratégia para implementar o sistema de gestão de SHST na ASAE a Divisão de Segurança promoveu acções de sensibilização/formação, de nível I, nos meses de Novembro e Dezembro para alguns trabalhadores.

Para o efeito foram realizadas acções de formação no auditório da sede, tendo-se

recorrido a formadores externos com larga experiência em algumas áreas da SHST. Foi também realizada uma outra acção no edifício da Mealhada para as equipas de 1ª intervenção relativa ao combate de incêndios com extintores, tendo havido uma parte teórica e uma parte prática.

As acções de formação de SHST estão programadas **com o objectivo de criar uma nova cultura de segurança e saúde no trabalho em todo o universo da ASAE** e como tal, no 1º semestre do próximo ano serão promovidas novas acções, de nível I, para todos os trabalhadores.

A EQUIPA DA ASAENEWS, QUE CONCEBE E PRODUZ ESTAS NOTÍCIAS, DESEJA UM VOTO DE FELIZ NATAL PARA TODOS

FICHA TÉCNICA:

ASAENEWS nº 6

Dezembro 2008, Edição da ASAE

Direcção da Publicação: Carlos Martins (DST)

Coordenação Editorial: Ana Oliveira (DST-DID)

Revisão de texto e Tratamento Técnico:

Olimpia Pelica (DST-DID), Fernanda Lobato (DST-DID)

Design e Paginação: Paula Ferreira

