

## COMUNICADO DE IMPRENSA

### ASAE fiscaliza estabelecimentos de restauração coletiva

A **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)** tem vindo a realizar nos últimos meses, diversas ações de fiscalização, de norte a sul do País, no âmbito das suas competências, com o objetivo de verificar o cumprimento das regras estabelecidas para a atividade de **restauração coletiva**, incluindo, cozinhas centrais, refeitórios em escolas, em hospitais e empresas, com especial atenção para a verificação dos prazos de validade dos produtos armazenados, bem como verificação dos requisitos das matérias-primas utilizadas na confeção.



Como balanço da ação assinala-se a fiscalização de **189 operadores económicos**, tendo sido **instaurados 7 processos crime** por géneros alimentícios corrompidos ou avariados e **30 processos de contraordenação**, destacando-se como principais infrações o incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene, o não cumprimento dos procedimentos previstos no Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (*HACCP*), a existência de processo ou processos baseados nos princípios do HACCP que não cumpra os requisitos do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, a corrupção de substâncias alimentares, entre outras.

Foram ainda **apreendidas 248 unidades de géneros alimentícios** bem como **131 Kg de produtos alimentares**, num valor estimado de 550,00 euros.

A ASAE, enquanto órgão de polícia criminal e autoridade de fiscalização de mercado, executa diariamente operações de fiscalização para verificação do cumprimento da regulamentação vigente, bem como em todas as que se manifestam relevantes no âmbito da segurança alimentar e económica.

ASAE, 18 de fevereiro de 2022