

## COMUNICADO DE IMPRENSA

### ASAE fiscaliza panificação e pastelaria com fabrico próprio

A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) realizou, uma operação de fiscalização, de norte a sul do País, com o objetivo de verificar o cumprimento das regras estabelecidas para a atividade de **panificação e pastelaria** com fabrico próprio, especialmente ao nível do licenciamento, denominação e rotulagem, assim como de higiene e segurança alimentar, por forma a garantir a proteção dos consumidores, a leal concorrência entre agentes económicos e a própria legalidade do exercício desta atividade.

Foram **fiscalizados 91 operadores económicos**, tendo sido **instaurados 25 processos contraordenacionais**. Destes, sublinham-se, como principais infrações, a existência de processos os baseados nos princípios da Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP), que não cumpriam os requisitos previstos no artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004. Verificou-se, igualmente, o incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene (artigos 3.º e 4.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004), a inexistência de processo ou processos baseados nos princípios do HACCP (artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004), falta de observância das regras de funcionamento dos estabelecimentos de restauração e similares e falta de envio do original da folha de reclamação à entidade competente, entre outros.

Foram ainda determinadas 5 suspensões de atividade parciais, uma suspensão total de atividade e a apreensão de instrumentos de pesagem com um valor aproximado de 300,00€.

A atividade de panificação e pastelaria consiste no fabrico de pão e produtos afins, podendo a tipologia ser estabelecida por unidades industriais ou unidades de produção integradas em complexos comerciais ou estabelecimentos de restauração e bebidas.

Tendo em conta a prática de consumo de pão, produtos de pastelaria e afins pela população portuguesa, considerando que o setor de panificação e pastelaria com fabrico próprio não parou a sua atividade durante as restrições derivadas do controlo da pandemia, importa, cada vez mais, garantir que os locais de fabrico de pão e de produtos de pastelaria estão devidamente licenciados e que cumprem as regras de denominação de produto e rotulagem, higiene e segurança alimentar, bem como avaliar a conformidade das matérias-primas e respetiva rastreabilidade bem como as condições de higiene e temperatura dos veículos de transporte.

A ASAE, enquanto órgão de polícia criminal e autoridade de fiscalização de mercado, executa, diariamente, operações para verificação do cumprimento da regulamentação vigente. No contexto atual, a incidência de fiscalização manter-se-á necessariamente intensificada nas matérias relacionadas com a situação inerente à pandemia de COVID-19, bem como todas as que se manifestam relevantes no âmbito da segurança alimentar e económica.

ASAE, 02 de junho de 2021

