

COMUNICADO DE IMPRENSA

ASAE intensifica controlo da acrilamida – segurança alimentar

Operação *Temperatura Máxima*

A **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)**, através das suas Unidades Regionais, realizou no mês de abril, uma operação nacional de segurança alimentar centrada na verificação da **presença de acrilamida**, um contaminante que se forma em alimentos ricos em hidratos de carbono quando sujeitos a processos de confeção ou transformação a temperaturas superiores a 120°C, e em condições de baixa humidade, por poder representar riscos relevantes para a saúde dos consumidores e dirigida ao setor da indústria das batatas fritas e aperitivos.



Esta operação teve como propósito avaliar o cumprimento das normas de segurança alimentar aplicáveis e as medidas preventivas e de controlo adequadas para a mitigação da formação de acrilamida nos produtos fabricados, com análise das práticas de fabrico adotadas pelos operadores e os sistemas HACCP implementados, e ainda de licenciamento da atividade.

No âmbito desta operação, foram fiscalizados **15 operadores económicos**, tendo destas ações resultado a instauração de **seis processos contraordenacionais por incumprimentos em matéria de higiene e segurança alimentar**, incluindo a violação dos requisitos gerais e específicos de higiene previstos no Regulamento (CE) n.º 852/2004 e a inexistência de processos baseados nos princípios do HACCP.

Foram apreendidas cerca de **2 toneladas de aperitivos, 40 kg de batatas fritas, mais de 27 600 embalagens de produtos alimentares**, cerca de **2 toneladas de bobines de rótulos de produtos alimentares** e ainda, um instrumento de pesagem.



Foram ainda detetadas infrações relativas às práticas de rotulagem, ao regime geral do controlo metrológico legal dos métodos e instrumentos de medição, ao início de exploração de estabelecimento industrial de tipo 3 sem o devido enquadramento legal, e ao Código da Propriedade Industrial, nomeadamente o uso indevido de nome, insígnia ou logótipo.

Como autoridade nacional de segurança alimentar, a ASAE procedeu à colheita de amostras para análise no Laboratório de Segurança Alimentar da ASAE para quantificação da acrilamida em alimentos processados através da sua Unidade de Físico-Química.

A ASAE continuará a desenvolver ações de fiscalização, no âmbito das suas competências, em todo o território nacional em prol de uma sã e leal concorrência entre operadores económicos e de forma a garantir a Segurança Alimentar dos produtos disponibilizados pelos operadores económicos aos consumidores.

ASAE, uma Autoridade, uma Missão, um Compromisso.

ASAE, 30 de abril de 2026.