

COMUNICADO DE IMPRENSA

ASAE realiza Operação *SASHIMI*

A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) realizou, nas últimas semanas, uma operação de fiscalização, de norte a sul do País, com o objetivo de verificar o cumprimento das regras estabelecidas para a atividade de restauração e bebidas, de forma a garantir a proteção dos consumidores com foco na confeção de *sushi* e outros pratos nos quais os produtos da pesca não se apresentem totalmente cozinhados.

O facto de estas refeições serem alteradas e incluírem ingredientes que são ingeridos crus, aumenta o potencial de risco ao qual os consumidores estão sujeitos, tornando premente assegurar o cumprimento de todos os requisitos de higiene e segurança alimentar e uma adequada análise dos perigos, bem como o controlo dos pontos críticos.

Como balanço da ação, assinala-se a fiscalização de 60 operadores económicos, tendo sido instaurados 25 processos de contraordenação, destacando-se como principais infrações, a inexistência de processo ou processos baseados nos princípios do HACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos), a violação dos deveres gerais da entidade exploradora do estabelecimento de restauração e bebidas e a falta de mera comunicação prévia, entre outras, tendo ainda sido determinada a suspensão de atividade de 5 estabelecimentos, maioritariamente por violação dos deveres gerais da entidade exploradora do estabelecimento de restauração e bebidas.

A ASAE, enquanto órgão de polícia criminal e autoridade de fiscalização de mercado, 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 na salvaguarda da segurança alimentar e saúde pública para os consumidores.

ASAE, 20 de novembro de 2021