

## COMUNICADO DE IMPRENSA

---

### **ASAE suspende unidade de fabrico de enchidos no concelho de Almodôvar**

A **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)**, através da **Unidade Regional do Sul**, realizou uma ação de fiscalização numa unidade de fabrico de enchidos, no Concelho de Almodôvar, tendo como principal objetivo a verificação do cumprimento das condições higiosanitárias e técnico-funcionais de laboração. Avaliou-se, ainda, a correta implementação do sistema de segurança alimentar baseado nos princípios do HACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos), bem como o funcionamento do sistema de rastreabilidade da matéria prima utilizada e a qualidade do produto final.

Durante a operação, foi encontrado um boletim analítico que confirmava a presença da bactéria “*Listéria monocytogenes*” numa amostra de enchidos (num chouriço de sangue). Esta documentação revelou, assim, incumprimento dos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios e, perante a falta de evidência de qualquer medida corretiva por parte do operador económico, foi determinada a suspensão da atividade da unidade de fabrico face à potencial contaminação das superfícies de trabalho e equipamentos. Foram, ainda, **apreendidos 360 Kg de enchidos, no valor de € 6 120,00.**

Na sequência desta ação foi determinada a abertura de **processo de inquérito por indícios de infração de natureza criminal** no que concerne à genuinidade, qualidade ou composição de géneros alimentícios e género alimentício anormal avariado. Cumulativamente, foram detetadas infrações de natureza contraordenacional por deficiente implementação do sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP) e por incumprimento de regras aplicáveis em matéria de higiene.



ASAE, 05 de janeiro de 2021