

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

Plano Nacional de Colheita de Amostras
Divulgação de Dados
2014 - 2015 - 2016 - 2017

⊕ Instrumentos de Gestão

⊕ Fiscalização

+ Controllo Interno

● Avaliação e Comunicação de Riscos Alimentares

Estudos da ASAE na Área de Avaliação de Risco

Manual de Comunicação em Segurança Alimentar

Perigos de Origem Alimentar

Publicações Científicas

⊕ Laboratório de Segurança Alimentar

⊕ Consumidores e Operadores Económicos

⊕ Legislação

Formação

⊕ Reclamações e Denúncias

+ Galeria de Imagens

Notícias

 Newsletter **novo**

Avaliação e Comunicação de Riscos Alimentares

[Página inicial](#) » [Avaliação e Comunicação de Riscos Alimentares](#)

Avaliação e Comunicação de Riscos Alimentares



A área científica da ASAE tem sido a vertente de atuação menos conhecida do cidadão. Esta tendência tem vindo a ser contrariada e tem estado a receber uma forte aposta neste novo ciclo de gestão. A razão para tal prende-se com o facto de, estrategicamente, este enfoque permitir obter informação útil quer da área laboratorial quer da avaliação de riscos, com dados estatísticos, que sustenta tecnicamente a atividade operacional. Na realidade, a ASAE sendo uma autoridade que reúne, em termos de competências, todas as vertentes da análise de risco, nomeadamente a avaliação, a gestão e a comunicação de risco, deve assumir uma estratégia integrada, usando para esse efeito todas as ferramentas disponíveis para que a sua atuação seja adequada, coerente e proporcional ao risco. Nessa perspetiva a ASAE desenvolve um plano de atividades relativo à área científica que permite conduzir estudos que servem os interesses dos consumidores, contribuindo assim para uma avaliação mais completa.

PLANEAMENTO

- Cálculo da matriz de risco
- Desenho do Plano Geral anual
- Desenho do plano detalhado para os laboratórios
- Plano de Execução

EXECUÇÃO

Monitorização e avaliação dos DADOS

- Lista Colheita de Amostras (Registo dos dados)
- Avaliação Estatística dos dados
- Apreciação Técnica
- Relatório Anual

A informação obtida através dos resultados deste plano, elaborado anualmente com base com base no risco associado aos grupos de géneros alimentícios, para além de permitir efetuar estudos científicos de avaliação de segurança dos consumidores, permite igualmente, no âmbito da actividade preventiva da ASAE, precaver os possíveis riscos para o consumidor, através da retirada imediata dos produtos do mercado cujos resultados se apresentaram não conformes aos ensaios analíticos e/ou à rotulagem, bem como detetar a causa da não conformidade através da inspeção da cadeia alimentar a montante de modo a evitar que a mesma torne a ocorrer.

A característica e a dimensão das amostras por grupo de género alimentício na estratégia do delineamento do Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA), baseia-se na conjugação de duas metodologias: a Matriz de Risco Composta (MRC) e o Número Prioritário do Risco (NPR).

Depois de calculado e caracterizado o risco associado a cada grupo de género alimentício, é distribuído o número de colheitas de amostras a efectuar por grupo, consoante o risco calculado, em que a cor laranja representa um Risco Alto, a cor amarela um Risco Moderado e a cor verde um Risco Baixo. Na tabela abaixo representada é possível verificar a distribuição das amostras por grupo de género alimentício que foi utilizada em 2018.

Tabela 1. Nível prioritário de risco e distribuição de amostras para cada grupo alimentício em 2018

Grupo de Géneros Alimentícios	NPR
Grupo de carnes	360
Grupo do pescado	360
Grupo dos frutos secos e secados	360
Grupo dos produtos hortícolas e frutas	280
Grupo dos produtos lácteos	280
Grupo dos óleos e gorduras	256
Grupo das bebidas não alcoólicas	168
Grupo de bebidas alcoólicas	168
Grupo dos prontos para consumo	40
Grupo de cereais e derivados de cereais	40
Condimentos, temperos, especiarias, molhos	40
Grupo do mel, doces, compotas e outros doces	32
Ovos/Ovoprodutos	24

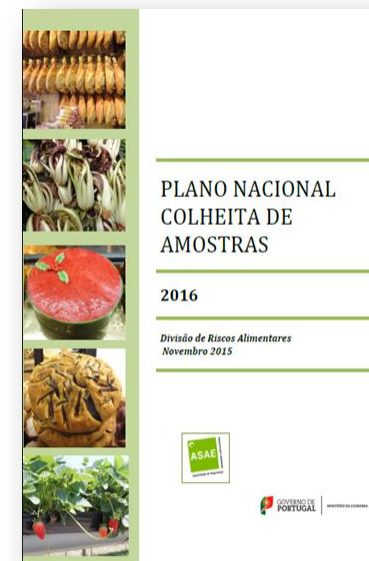
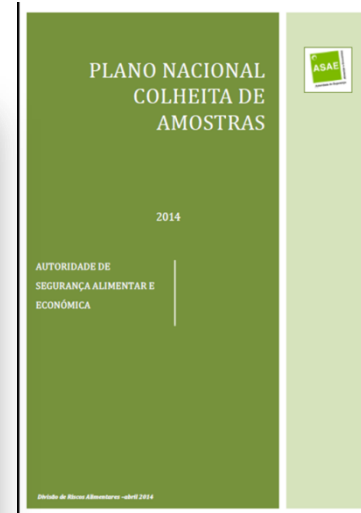
Resultados

2014

2015

2016

2017



Plano Nacional de Colheita de Amostras

2014

Tabela 2. Número de amostras do PNCA – Planeadas versus executadas

Amostras planeadas	Amostras colhidas	Amostras extraordinárias	% desvio
1800	2143	343	19%

Tabela 3. Número de amostras do PNCA – Número de amostras por tipo de análise

Tipo de Colheitas	Amostras Colhidas
Análises Físico-químicas	1267
Análises Microbiológicas	689
Rotulagem	187
Total	2143

Tabela 4. Número de amostras do PNCA – amostras conformes versus não conformes

PNCA 2014	
Não Conformes	Conformes
80	2063

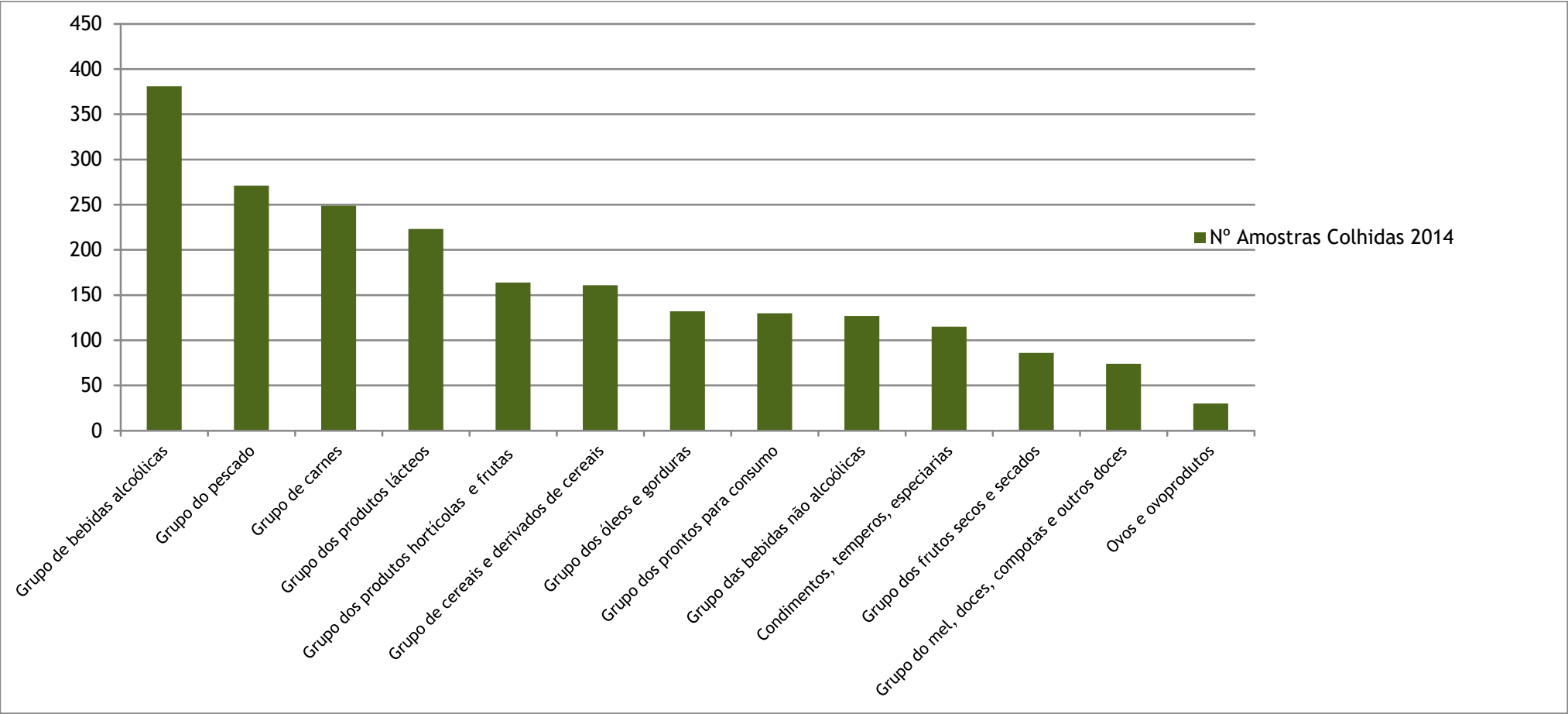
Gráfico 1. Número de amostras do PNCA – amostras conformes versus não conformes em %



Tabela 5. Número de amostras do PNCA – amostras colhidas por grupo de género alimentício

Grupo de Géneros Alimentícios	Nº Amostras Colhidas
Grupo de bebidas alcoólicas	381
Grupo do pescado	271
Grupo de carnes	249
Grupo dos produtos lácteos	223
Grupo dos produtos hortícolas e frutas	164
Grupo de cereais e derivados de cereais	161
Grupo dos óleos e gorduras	132
Grupo dos prontos para consumo	130
Grupo das bebidas não alcoólicas	127
Condimentos, temperos, especiarias	115
Grupo dos frutos secos e secados	86
Grupo do mel, doces, compotas e outros doces	74
Ovos e ovoprodutos	30
Total Geral	2143

Gráfico 2. Número de amostras colhidas por grupo de género alimentício



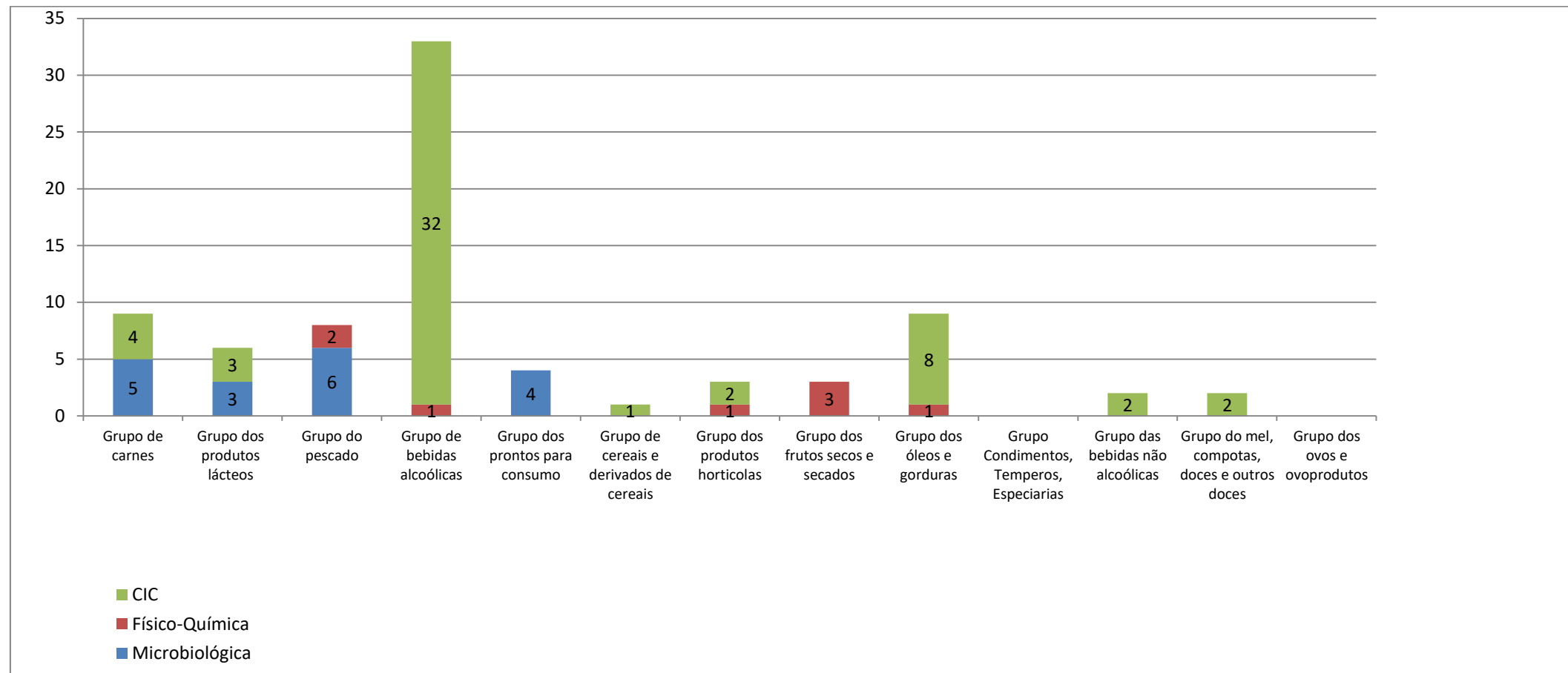
Não conformidades

Tabela 6. Resultados do número e tipo de não conformidades por grupo de género alimentício

Grupo de Géneros Alimentícios	Microbiológica	Físico-Química	CIC
Grupo de carnes	5		4
Grupo dos produtos lácteos	3		3
Grupo do pescado	6	2	
Grupo de bebidas alcoólicas		1	32
Grupo dos prontos para consumo	4		
Grupo de cereais e derivados de cereais			1
Grupo dos produtos horticolas		1	2
Grupo dos frutos secos e secados		3	
Grupo dos óleos e gorduras		1	8
Grupo Condimentos, Temperos, Especiarias			
Grupo das bebidas não alcoólicas			2
Grupo do mel, compotas, doces e outros doces			2
Grupo dos ovos e ovoprodutos			
Total Geral	18	8	54

Não conformidades

Gráfico 3. Tipologia das não conformidades por grupo de género alimentício



Plano Nacional de Colheita de Amostras

2015

Tabela 7. Número de amostras do PNCA por tipo de colheita – Planeadas versus executadas

Tipos de Colheitas	Planeado	Realizado	% desvio
Risco	1300	1133	-13%
Controlo de Informação ao Consumidor	500	643	29%
Total	1800	1776	-1%

Gráfico 4. Número de amostras do PNCA por tipo de colheita – Planeadas versus executadas

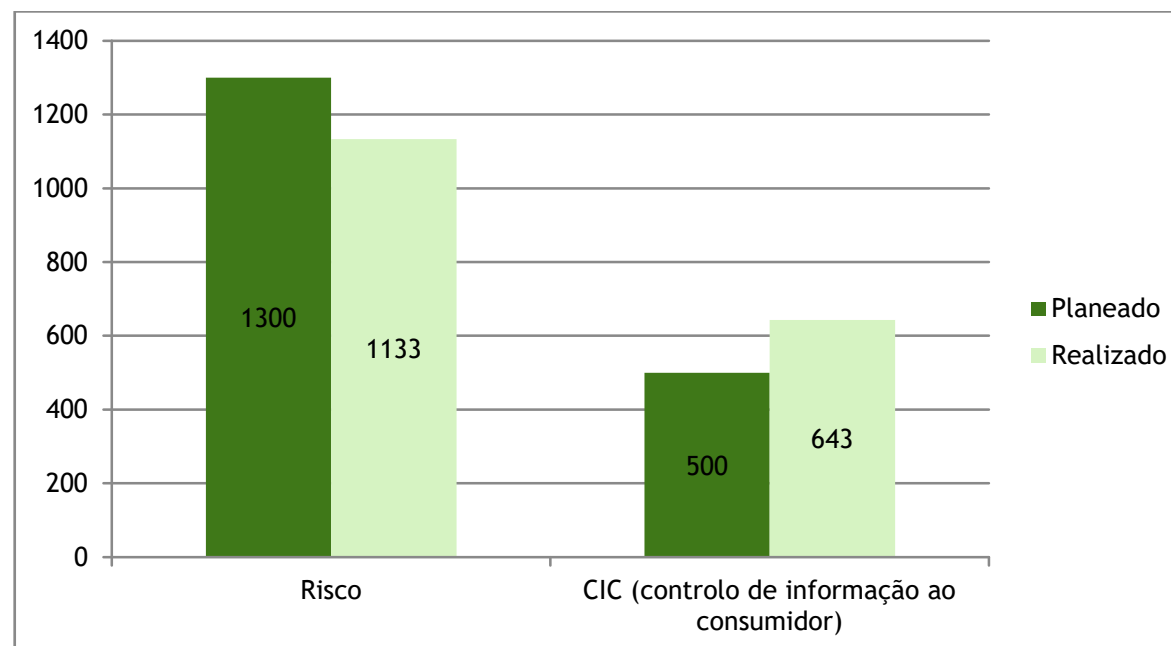


Tabela 8. Número de amostras do PNCA – amostras conformes versus não conformes

PNCA 2015	
Não Conformes	Conformes
146	1630

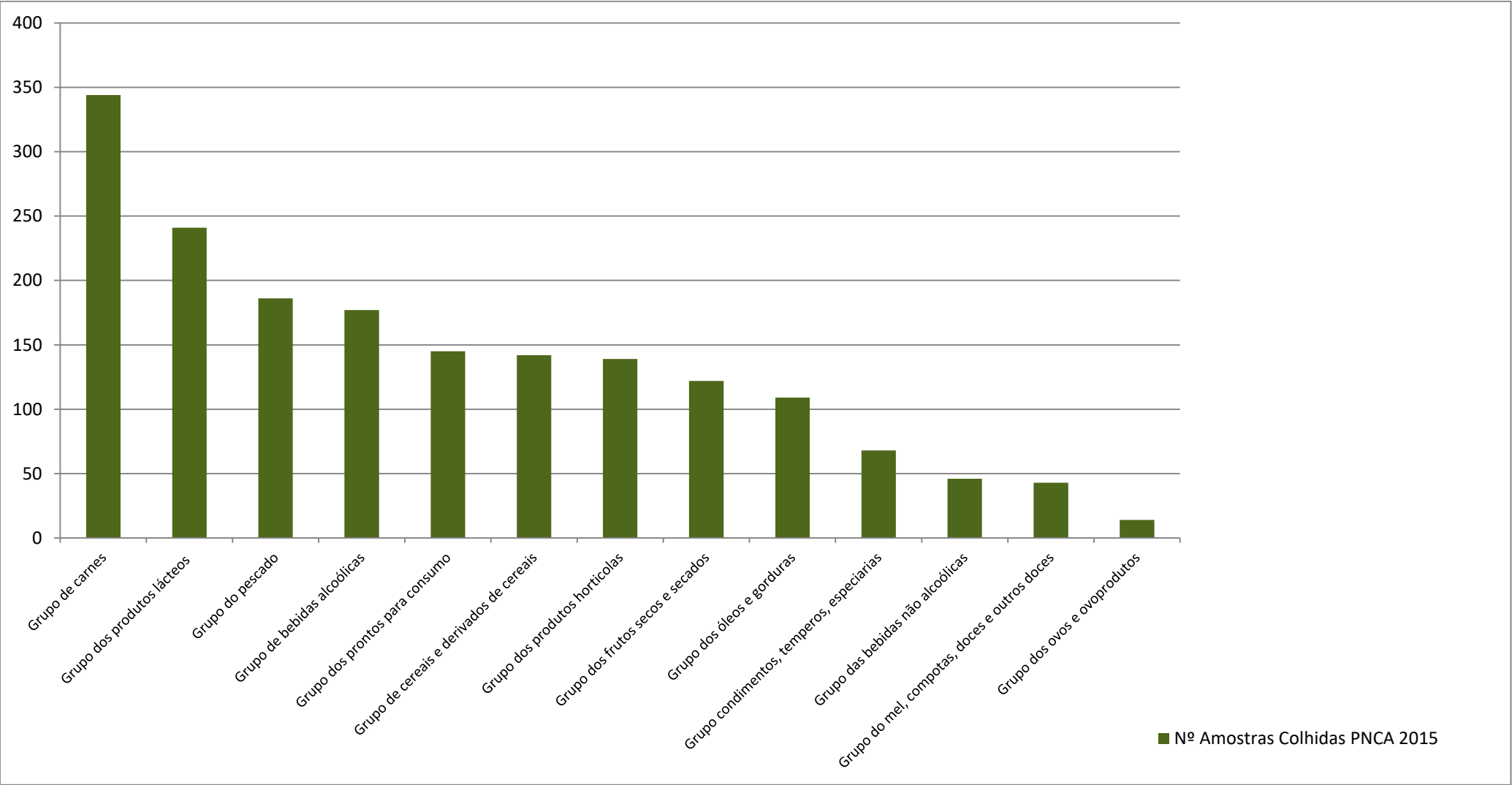
Gráfico 5. Número de amostras do PNCA –amostras conformes versus não conformes em %



Tabela 9. Número de amostras do PNCA – amostras colhidas por grupo de género alimentício

Grupo de Géneros Alimentícios	Nº Amostras Colhidas
Grupo de carnes	344
Grupo dos produtos lácteos	241
Grupo do pescado	186
Grupo de bebidas alcoólicas	177
Grupo dos prontos para consumo	145
Grupo de cereais e derivados de cereais	142
Grupo dos produtos hortícolas	139
Grupo dos frutos secos e secados	122
Grupo dos óleos e gorduras	109
Grupo condimentos, temperos, especiarias	68
Grupo das bebidas não alcoólicas	46
Grupo do mel, compotas, doces e outros doces	43
Grupo dos ovos e ovoprodutos	14
Total Geral	1776

Gráfico 6. Número de amostras colhidas por grupo de género alimentício



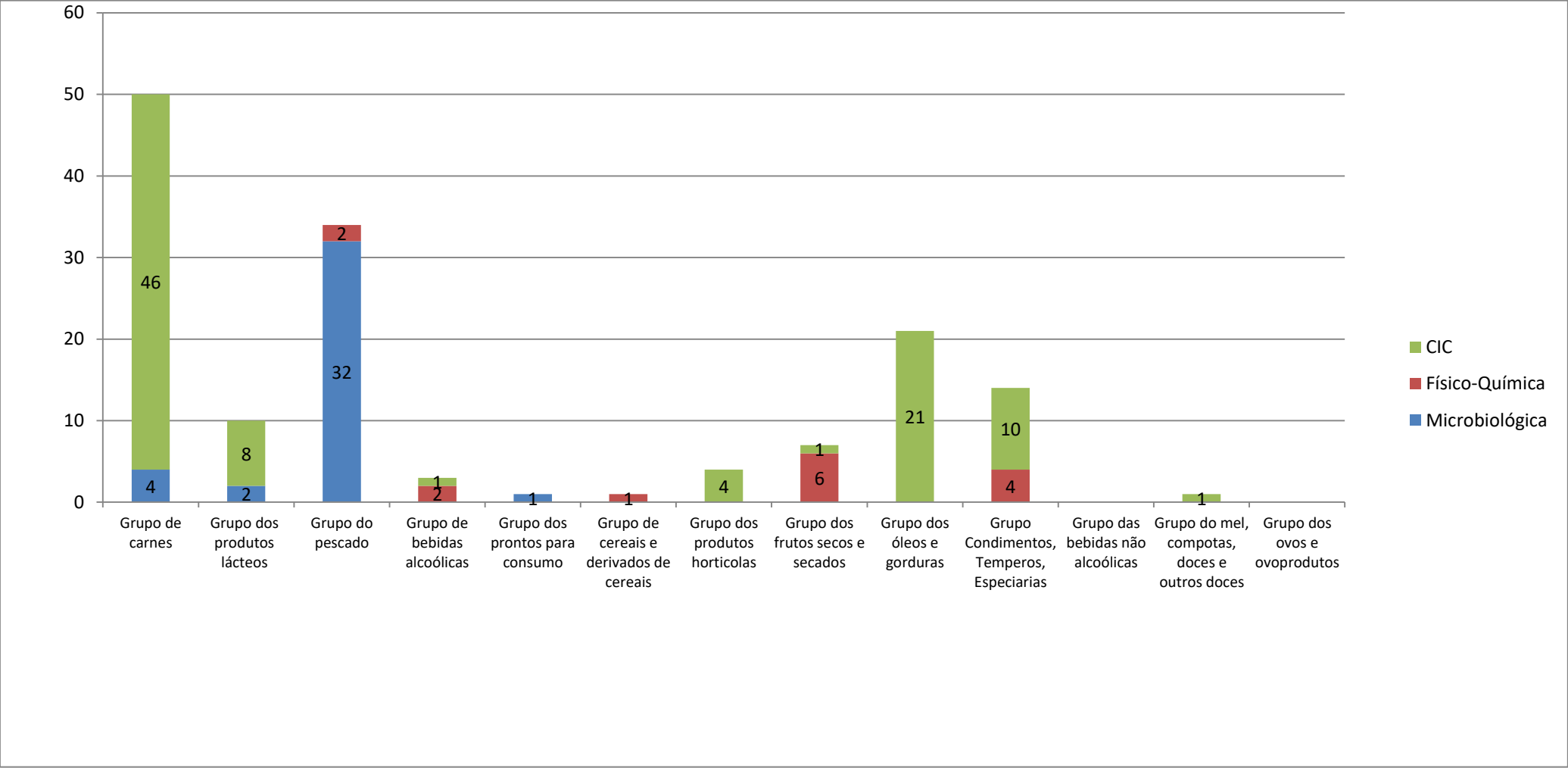
Não conformidades

Tabela 10. Resultados do número e tipo de não conformidades por grupo de género alimentício

Grupo de Géneros Alimentícios	Microbiológica	Físico-Química	CIC
Grupo de carnes	4		46
Grupo dos produtos lácteos	2		8
Grupo do pescado	32	2	
Grupo de bebidas alcoólicas		2	1
Grupo dos prontos para consumo	1		
Grupo de cereais e derivados de cereais		1	
Grupo dos produtos hortícolas			4
Grupo dos frutos secos e secados		6	1
Grupo dos óleos e gorduras			21
Grupo Condimentos, Temperos, Especiarias		4	10
Grupo das bebidas não alcoólicas			
Grupo do mel, compotas, doces e outros doces			1
Grupo dos ovos e ovoprodutos			
Total Geral	39	15	92

Não conformidades

Gráfico 7. Tipologia das não conformidades por grupo de género alimentício



Plano Nacional de Colheita de Amostras

2016

Tabela 11. Número de amostras do PNCA por tipo de colheita – Planeadas versus executadas

Tipos de Colheitas	Planeado	Realizado	% desvio
Risco	1300	1429	10%
Controlo de Informação ao Consumidor	570	457	-20%
Total	1870	1886	0,86%

Gráfico 8. Número de amostras do PNCA por tipo de colheita – Planeadas versus executadas

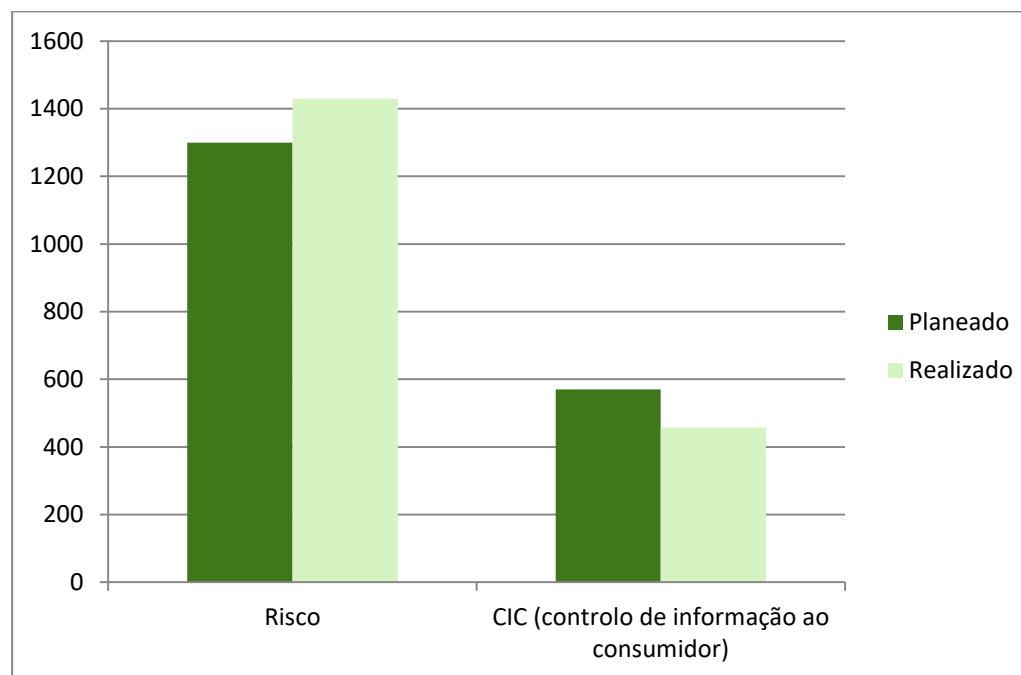


Tabela 12. Número de amostras do PNCA – amostras conformes versus não conformes

PNCA 2016	
Não Conformes	Conformes
142	1687

Gráfico 9. Número de amostras do PNCA – amostras conformes versus não conformes em %

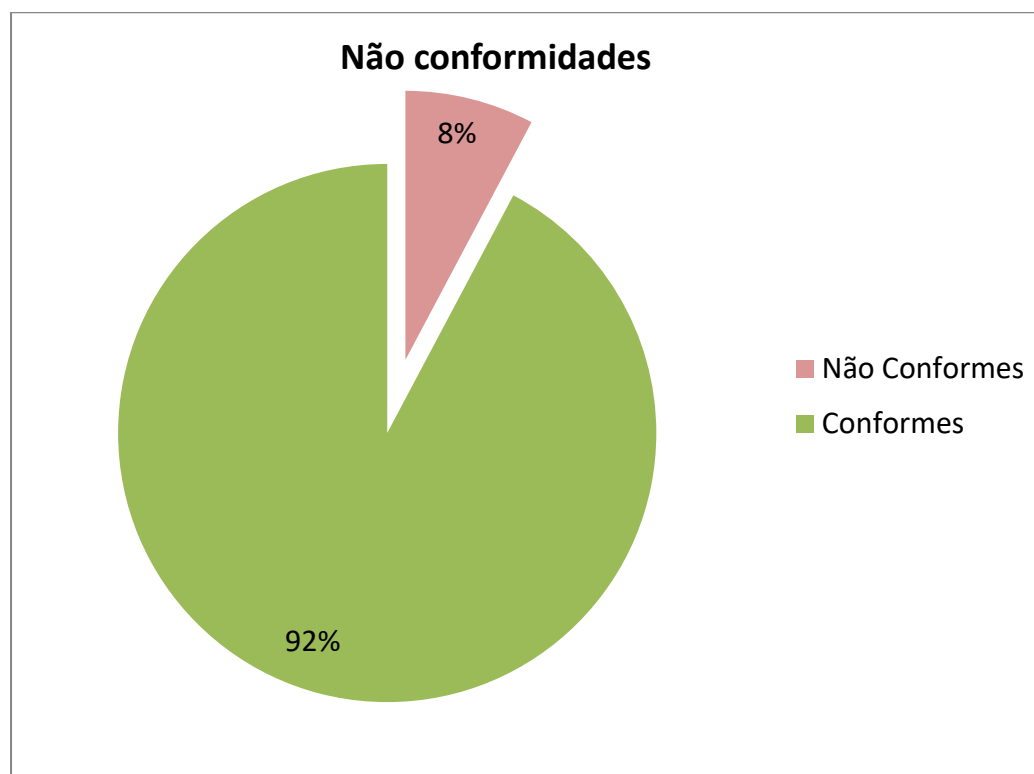
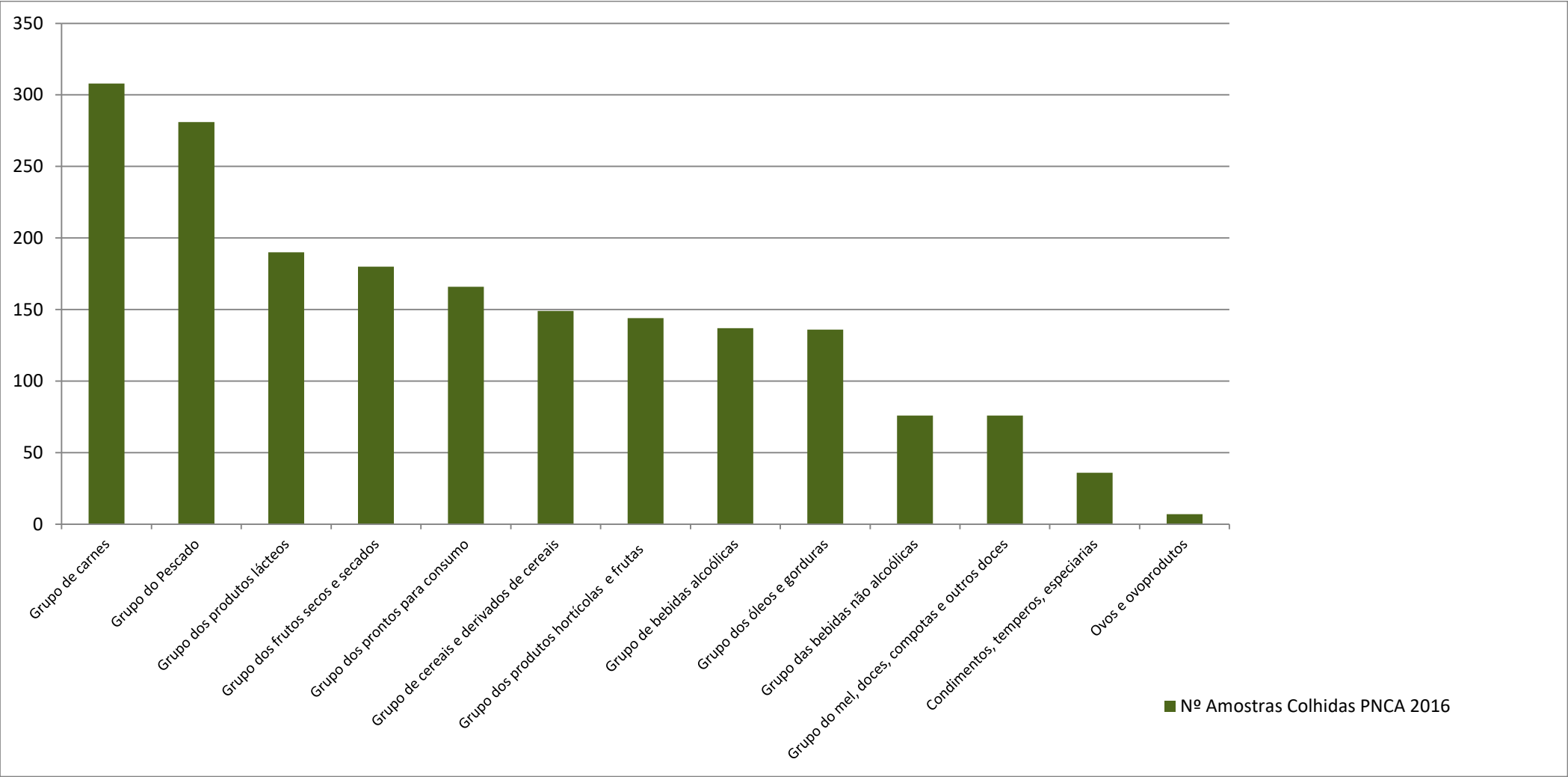


Tabela 13. Número de amostras do PNCA – amostras colhidas por grupo de género alimentício

Grupo de Géneros Alimentícios	Nº Amostras Colhidas
Grupo de carnes	308
Grupo do Pescado	281
Grupo dos produtos lácteos	190
Grupo dos frutos secos e secados	180
Grupo dos prontos para consumo	166
Grupo de cereais e derivados de cereais	149
Grupo dos produtos hortícolas e frutas	144
Grupo de bebidas alcoólicas	137
Grupo dos óleos e gorduras	136
Grupo das bebidas não alcoólicas	76
Grupo do mel, doces, compotas e outros doces	76
Condimentos, temperos, especiarias	36
Ovos e ovoprodutos	7
Total Geral	1886

Gráfico 10. Número de amostras colhidas por grupo de género alimentício



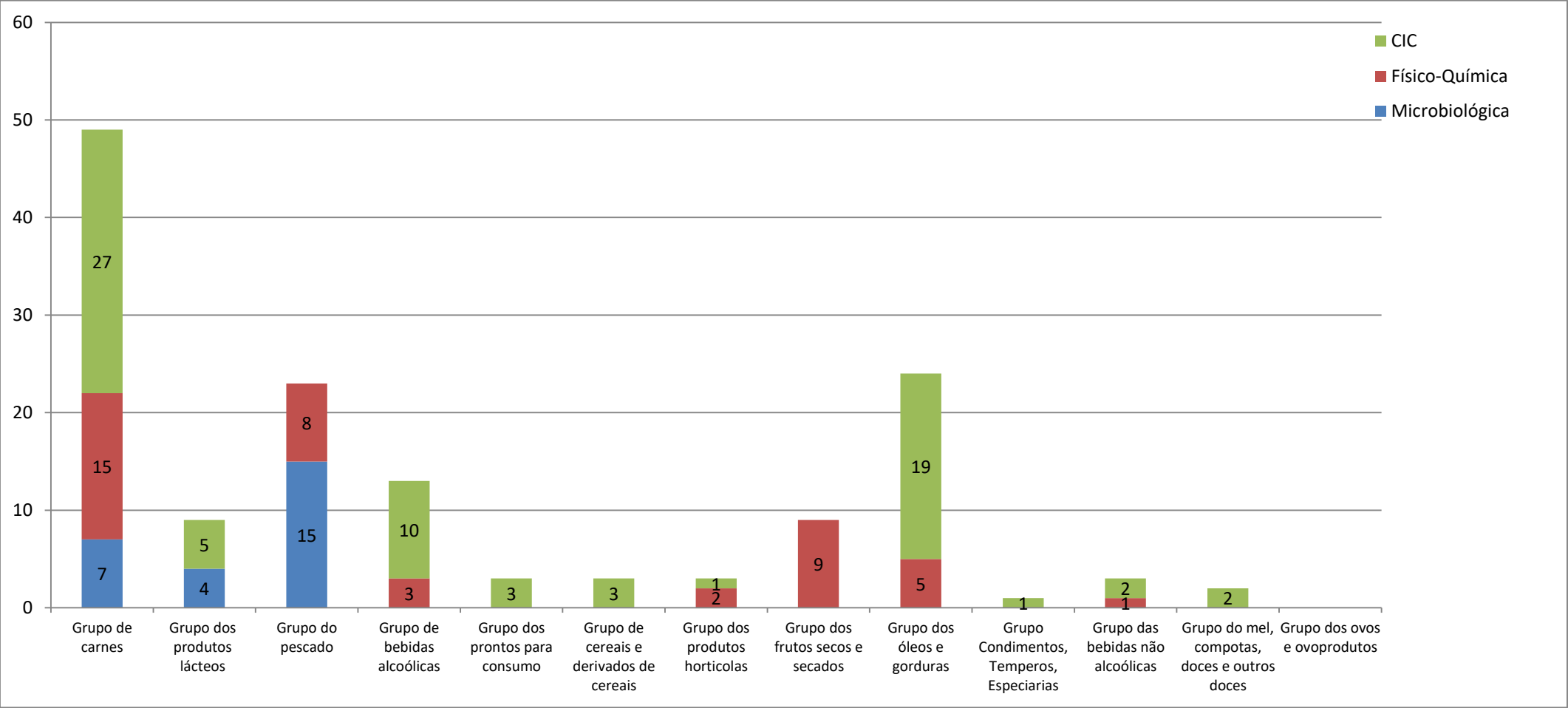
Não conformidades

Tabela 14. Resultados do número e tipo de não conformidades por grupo de género alimentício

Grupo de Géneros Alimentícios	Microbiológica	Físico-Química	CIC
Grupo de carnes	7	15	27
Grupo dos produtos lácteos	4		5
Grupo do pescado	15	8	
Grupo de bebidas alcoólicas		3	10
Grupo dos prontos para consumo			3
Grupo de cereais e derivados de cereais			3
Grupo dos produtos horticolas		2	1
Grupo dos frutos secos e secados		9	
Grupo dos óleos e gorduras		5	19
Grupo Condimentos, Temperos, Especiarias			1
Grupo das bebidas não alcoólicas		1	2
Grupo do mel, compotas, doces e outros doces			2
Grupo dos ovos e ovoprodutos			
Total Geral	26	43	73

Não conformidades

Gráfico 11. Tipologia das não conformidades por grupo de género alimentício



Plano Nacional de Colheita de Amostras

2017

Tabela 15. Número de amostras do PNCA – Planeadas versus executadas

PNCA 2017	Planeado	Realizado	Desvio	% de execução
Nº de Amostras	1800	1486	-314	17%

Tabela 16. Número de amostras do PNCA – Número de amostras por tipo de determinação

Tipo de Determinação	Número Determinações
Contaminantes	3594
Microbiológicos	3122
Características do azeite	1679
Requisitos bebidas (LBPV)	1530
Sensorial bebidas	663
Autenticidade (DNA)	460
Aditivos	378
Sensorial azeite	290
Alergénios	193
Constituição nutricional	45
Requisitos produtos lácteos (LFQ)	31
Autenticidade (Gordura Láctea)	8
Total Geral	11993

Tabela 17. Número de amostras do PNCA – Número de amostras por unidade laboratorial

Unidade Laboratorial	Contagem de Controlo
LFQ - Laboratório de Físico-Química	5554
LM - Laboratório de Microbiologia	3582
LBPV - Lab. de Bebidas e Produtos Vitivinícolas	2715
CP- Câmara de Provadores	142
Total Geral	11993

Tabela 18. Número de amostras do PNCA – amostras conformes versus não conformes

PNCA 2017	
Não Conformes	Conformes
117	1369

Gráfico 12. Número de amostras do PNCA – amostras conformes versus não conformes em %

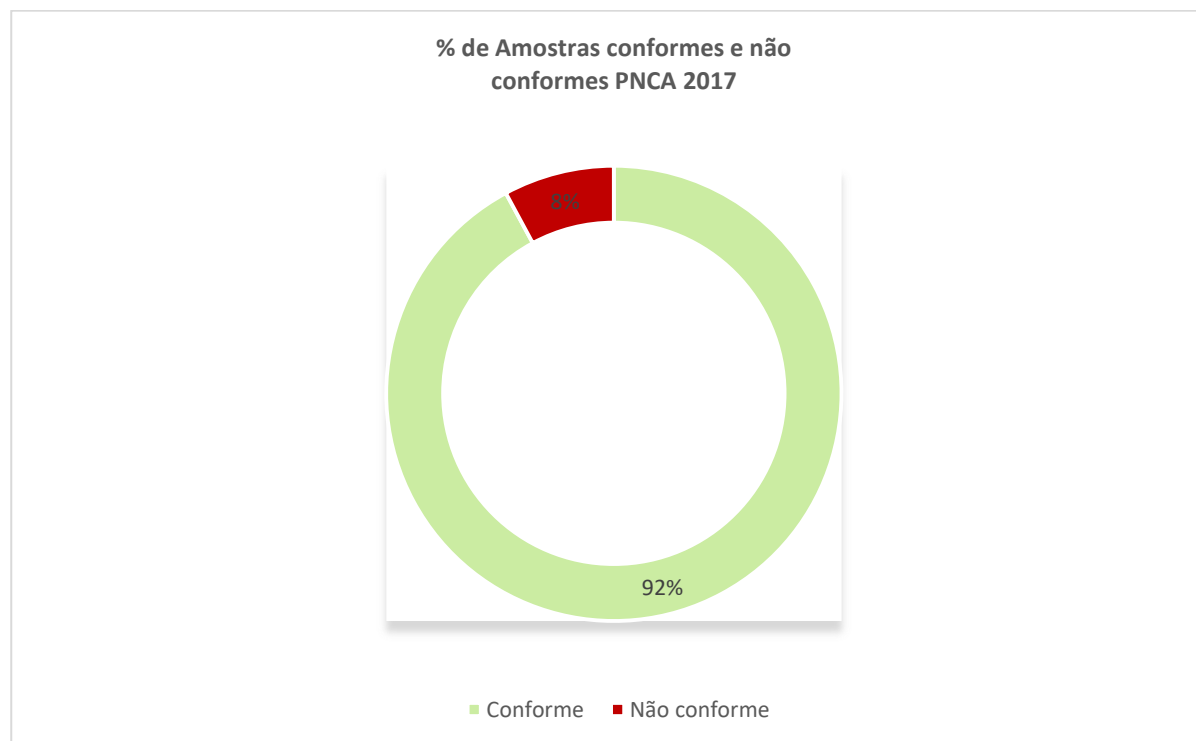
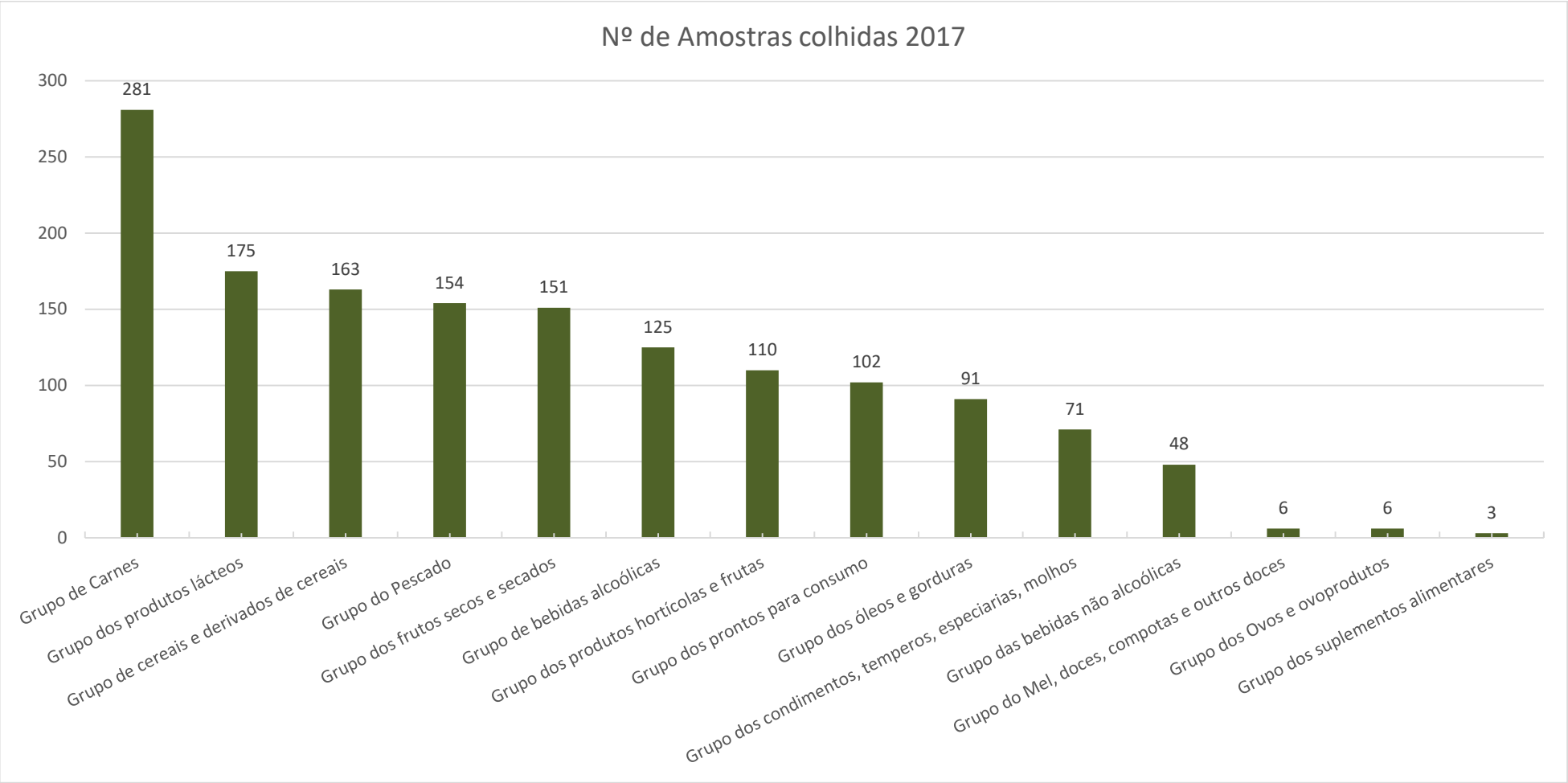


Tabela 19. Número de amostras do PNCA – amostras colhidas por grupo de género alimentício

Grupo de Géneros Alimentícios	Nº Amostras Colhidas
Grupo de carnes	281
Grupo dos produtos lácteos	175
Grupo de cereais e derivados de cereais	163
Grupo do pescado	154
Grupo dos frutos secos e secados	151
Grupo de bebidas alcoólicas	125
Grupo dos produtos hortícolas e frutas	110
Grupo dos prontos para consumo	102
Grupo dos óleos e gorduras	91
Condimentos, temperos, especiarias	71
Grupo das bebidas não alcoólicas	48
Grupo do mel, doces, compotas e outros doces	6
Ovos e ovoprodutos	6
Grupo dos suplementos alimentares	3
Total Geral	1486

Gráfico 13. Número de amostras colhidas por grupo de género alimentício



Não conformidades

Tabela 20. Resultados do número e tipo de não conformidades por grupo de género alimentício

Grupo de Géneros Alimentícios	Fraude/falsificação	Requisitos específicos	Segurança	Total geral
Grupo de carnes	19	4	17	40
Grupo de bebidas alcoólicas	1	31		32
Grupo do pescado		1	11	12
Grupo das bebidas não alcoólicas		6	1	7
Grupo dos óleos e gorduras	1	6		7
Grupo dos frutos secos e secados		1	5	6
Grupo Condimentos, Temperos, Especiarias		4		4
Grupo de cereais e derivados de cereais		2	1	3
Grupo dos produtos lácteos		1	2	3
Grupo dos produtos hortícolas e frutas		2		2
Grupo dos suplementos alimentares		1		1
Grupo do mel, compotas e doces				
Grupo dos prontos para consumo				
Grupo dos ovos e ovoprodutos				
Total Geral	21	59	37	117

Não conformidades

Gráfico 14. Tipologia das não conformidades por grupo de género alimentício

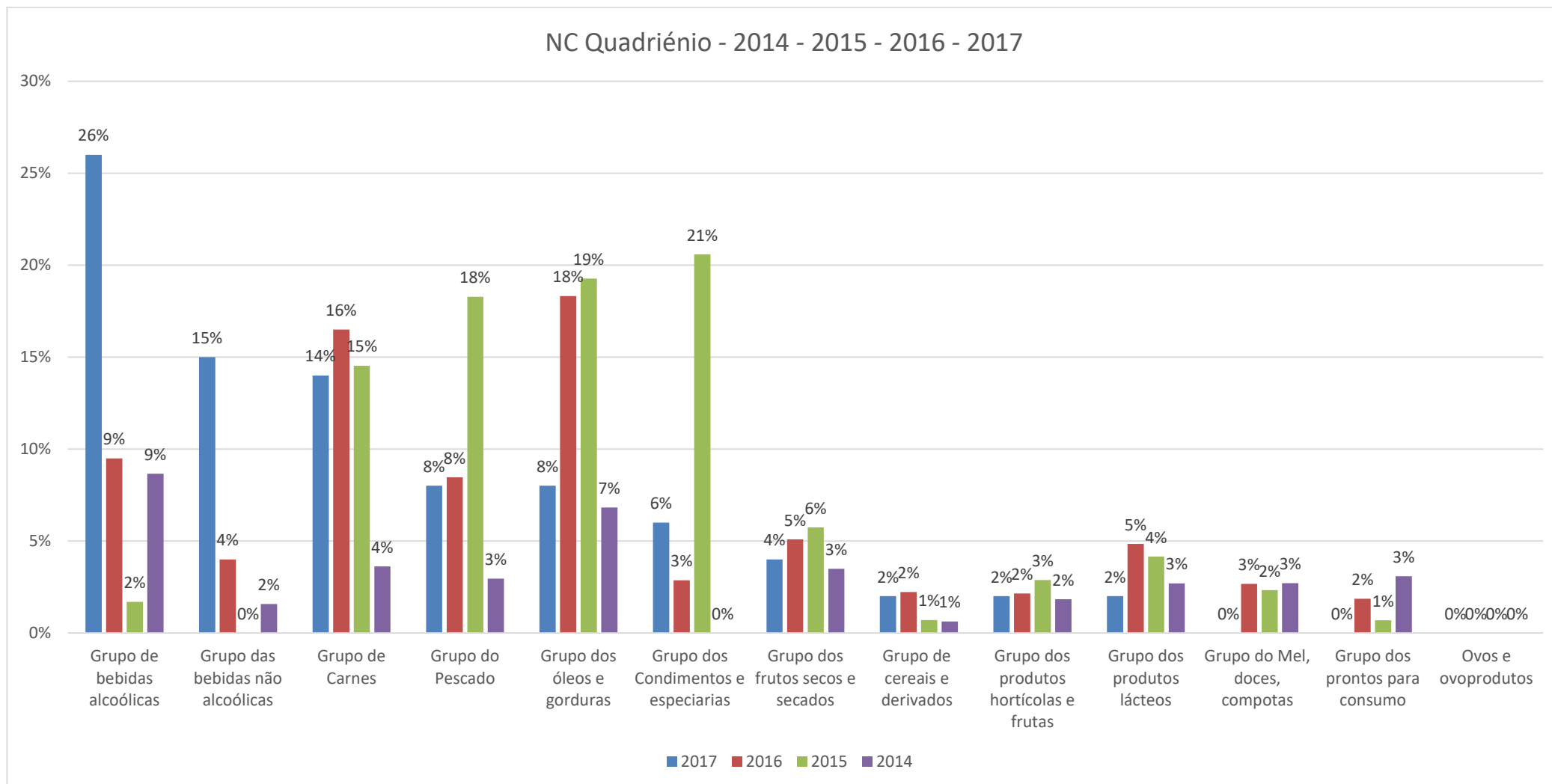


Plano Nacional de Colheita de Amostras

2014 – 2015 – 2016 - 2017

Não conformidades

Gráfico 15. Tipologia das não conformidades em % por grupo de género alimentício no quadriénio 2014 – 2015 -2016 - 2017



Conformidades

Gráfico 16. Tipologia das conformidades em % por grupo de género alimentício no quadriénio 2014 – 2015 -2016 - 2017

