



Relatório Final

PNCA 2012



ASAE

Plano Nacional de Colheita de Amostras 2012

[Relatório Final]

ASAE

[28/03/2013]

1. Introdução	4
2. Amostras colhidas em 2012.....	10
3. Colheitas e Resultados por grupo de género alimentício	19
3.1. Grupo da carne.....	19
3.2. Grupo dos produtos da pesca	26
3.3. Grupo produtos lácteos	32
3.4. Grupo dos alimentos “prontos para consumo”	36
3.5. GRUPO DOS PRODUTOS HORTÍCOLAS E ESPECIAIRIAS	41
3.6. Grupo da fruta e sumos de fruta	44
3.7. Grupo dos frutos secados, amendoins e frutos de casca rija	46
3.8. Grupo dos cereais.....	49
3.9. Grupo óleos e gorduras	53
3.10. Grupo dos doces, compotas e mel	57
3.11. Grupo das bebidas não alcoólicas	59
3.12. Grupo das bebidas alcoólicas.....	60
3.13. Grupo da alimentação Infantil	64
3.14. Grupo da alimentação vegetariana.....	66
4. Medidas adoptadas face aos resultados não conformes.....	70
5. Conclusões.....	71
6. Perspetivas futuras	78
7. Lista de Abreviaturas	80

1. INTRODUÇÃO

A prevenção do cumprimento da legislação reguladora do exercício das atividades económicas no setor alimentar é uma das componentes fundamentais da missão da ASAE, que está consignada na sua lei orgânica e que se traduz entre outros aspectos (de uma forma autónoma ou em articulação com outras Autoridades Competentes) na execução de um conjunto de Planos Nacionais e Programas Oficiais de Controlo. Tal atividade remonta, no caso de alguns Planos/Programas, à própria criação da ASAE, existindo outras situações em que essas matérias foram entretanto assumidas pelo Organismo, integrando atualmente os Planos/Programas que a seguir se indicam.

Plano	Enfoque	Grupos de G.A.	UO da ASAE envolvidas	Outras AC
PNCA	Contaminação química, física e biológica; Rotulagem	Todos	DRAL, UNO, UR	----
PNCRP	Pesticidas	Origem vegetal	DRAL, UNO, UR	DGAV
PNCR	Administração ilegal de substâncias proibidas e abusivas de autorizadas	Origem animal	DRAL, UNO, UR	DGAV
PNRCCA	Monitorização de radioactividade	Diversos	DRAL, UNO, UR	IST/ITN
BEDI	Banco de dados isotópicos	Produtos do sector vitivinícola	DRAL, UNO, UR	DRAPC / CEV Dão
PCAAC	Contaminação química, física e biológica; rotulagem	Todos	DRAL, UNO, UR	IFAP I.P.
VTBEV.	Análise físico-química e sensorial	Bebidas espirituosas de natureza vitivinícola sem denominação de origem	DRAL, UNO, UR	----

Tabela 1 – Planos Nacionais e Programas Oficiais de Controlo em que a ASAE tem participação.

	PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS	
	<i>RELATÓRIO FINAL</i>	Ref.ª n.º I/1877/13/SC
	<i>2012</i>	Página 5 de 80

Estes Planos/Programas têm diversas abrangências, envolvendo para além de outras Autoridades Competentes, várias Unidades Orgânicas da própria ASAE. A sua execução tem sempre como último propósito, a verificação do cumprimento da legislação alimentar.

No caso particular do **Plano Nacional de Colheita de Amostras**, cuja gestão cabe por inteiro à ASAE, através da Divisão de Riscos Alimentares, vem dar cumprimento ao estabelecido no Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril e tem como objetivo assegurar e verificar que os géneros alimentícios colocados no mercado não põem em risco a segurança e saúde humana, bem como assegurar os interesses do consumidor ao nível da correta e adequada informação e do cumprimento das boas práticas do comércio nacional e internacional (rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios e práticas fraudulentas).

O alcance desse objetivo assenta na análise da conformidade dos géneros alimentícios, face ao que está estipulado nas legislações Comunitária e Nacional, em termos de parâmetros microbiológicos, químicos, físicos e tecnológicos, e também em relação à sua rotulagem, apresentação e publicidade. Os resultados laboratoriais obtidos, para além de permitirem concluir sobre o tipo de análises realizadas, garantem todo um conjunto de informação fundamental para que sejam definidas as atividades de controlo futuras, nomeadamente ao nível das prioridades a estabelecer (aspeto esse que é contemplado na estratégia da ASAE).

No documento **“Plano Nacional de Colheita de Amostras”**, aprovado e homologado anualmente, são identificados os procedimentos técnicos e administrativos a adotar, com o objetivo de uniformizar a aplicação de princípios gerais de controlo oficial na colheita dos géneros alimentícios e a definição de regras a que deve obedecer a sua execução.

As características e dimensão do Plano (frequência de amostragem por grupo de género alimentício) assentam no risco, tal como previsto no Regulamento n.º 882/2004, cujos indicadores são: o grau de risco dos perigos identificados associados aos géneros alimentícios (biológicos, químicos e físicos), o grau de incumprimento detetado nos géneros alimentícios no ano anterior e o conhecimento existente acerca dos consumos alimentares a nível nacional (capitação edível anual). Através destes indicadores são estabelecidos os números mínimos de amostras a colher por género alimentício e as determinações a efetuar (tabela 2).

Ainda com base nesses 3 indicadores, a frequência de amostragem a efetuar no ano de 2012 foi definida de acordo com as seguintes categorias de risco:

- ✓ **Risco 1 (Grupo 1)** – Género Alimentício de Alto Risco – género alimentício que face aos critérios estabelecidos é muito suscetível de prejudicar a saúde humana, incidindo sobre esta categoria, **65% das amostras** colhidas no âmbito do PNCA;
- ✓ **Risco 2 (Grupo 2)** – Género Alimentício de Risco Médio – género alimentício que face aos critérios estabelecidos, possui alguma susceptibilidade de prejudicar a saúde humana, incidindo sobre esta categoria, **30% das amostras** colhidas no âmbito do PNCA;
- ✓ **Risco 3 (Grupo 3)** – Género Alimentício de Baixo Risco - género alimentício que, face aos critérios estabelecidos, não é suscetível de prejudicar a saúde humana, mas que não respeita os critérios legalmente estabelecidos no que concerne à informação correta e adequada, incidindo sobre esta categoria, **5% das amostras** colhidas no âmbito do PNCA.

Grupo Género Alimentício	Categoria	% Amostras Previstas
Grupo de Carnes e produtos à base de carne	Risco 1	65%
Grupo dos frutos secos e secados, amendoins e frutos de casca rijá, produtos derivados da sua transformação		
Grupo dos produtos lácteos		
Grupo de cereais e derivados de cereais		
Grupo dos prontos para consumo		
Grupo Vegetariano		
Grupo de Alimentação Infantil		
Grupo dos produtos de pesca	Risco 2	30%
Grupo dos produtos hortícolas e especiarias		
Grupo das bebidas alcoólicas		
Grupo dos óleos e gorduras		
Grupo das frutas e sumos de fruta		
Grupo dos Doces e Mel	Risco 3	5%
Grupo das bebidas não alcoólicas		
Total		100%

Tabela 2 – Estimativa do risco dos diversos grupos de Géneros alimentícios.

	PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS	
	<i>RELATÓRIO FINAL</i>	Ref.ª n.º I/1877/13/SC
	<i>2012</i>	Página 7 de 80

Os perigos pesquisados nos diversos géneros alimentícios, no âmbito deste plano, não incluem os perigos dos géneros alimentícios associados, quer à presença de resíduos de produtos e medicamentos veterinários, quer à presença de resíduos de pesticidas, cujo controlo é feito mediante planos específicos, nomeadamente o *Plano Nacional de Controlo de Resíduos de Produtos de Origem animal*¹ e o *Plano Nacional de Controlo de Resíduos Pesticidas*².

Os perigos pesquisados neste plano são os identificados em diplomas legais e por isso passíveis de enquadramento legal, em caso de não conformidade. Apesar destes serem considerados prioritários, foram ainda pesquisados perigos que, não tendo enquadramento legal, foram considerados pertinentes enquanto objeto de estudo na área da segurança alimentar.

Assim, para além dos perigos de segurança alimentar mais comumente identificados e pesquisados, o PNCA 2012 pretendeu ir mais além, explorando o facto dos Laboratórios da ASAE terem adquirido mais competências e creditações de métodos que até então não possuíam, para pesquisar outros parâmetros que possam ser associados a um risco de para a saúde do consumidor.

Foi assim, no âmbito desta linha de ação que foi pesquisada a *Campilobacter jejuni em carne de aves*, bem como alargado o espectro dos alergéneos pesquisados nos laboratórios da ASAE, nomeadamente àqueles que mais frequentemente possam ser associados a um risco de para a saúde do consumidor.

De forma a garantir que o nível de informação correto se encontra disponível, a Comissão Europeia (CE) exige, através da Diretiva 2003/89/CE, que os 14 principais potenciais alergéneos alimentares devam vir claramente indicados na rotulagem de todos os alimentos pré-embalados, quando estes, ou quaisquer ingredientes feitos a partir deles, sejam utilizados em qualquer nível (exceto para o dióxido de enxofre, que não precisa ser declarado, em concentrações abaixo 10 mg/kg).

¹ Plano que visa analisar e pôr em evidência os riscos de resíduos nos géneros de origem animal, esclarecer as razões da presença desses resíduos nos alimentos, responsabilizando todos os intervenientes na cadeia de produção de animais e de produtos de origem animal, pela qualidade e segurança dos produtos alimentares de origem animal, destinados ao consumo público. D.L n.º 148/99, de 4 /05

² Plano Nacional de Controlo de Resíduos Pesticidas, que é planeado pela DGADR em articulação com a ASAE/GTP e executado pela ASAE/GTP, com o objectivo de analisar e pôr em evidência os riscos de resíduos nos géneros de origem vegetal, esclarecer as razões da presença desses resíduos nos alimentos, responsabilizando todos os intervenientes na cadeia de produção de hortofrutícolas e de produtos de origem vegetal, pela qualidade e segurança dos produtos alimentares de origem animal, destinados ao consumo público; (D.L n.º 144/2003 de 2/07 e Portaria n.º 492/90, de 30/06.)

Neste âmbito, e à semelhança de 2011, em 2012 manteve-se a pesquisa de glúten em alimentos com a menção de “isento de glúten” ou “sem glúten”. Para além deste parâmetro, foram ainda pesquisadas algumas proteínas consideradas alergêneas, nomeadamente a β -lactoglobulinas em produtos que indiquem a sua ausência e a caseína em produtos com a menção “isentos de leite” e/ou em produtos que não contêm leite na sua lista de ingredientes. Foi ainda pesquisada a presença de proteína do ovo em produtos com a menção “isento de ovo”. Foi igualmente pesquisada a presença de lactose em produtos com a menção de isentos a lactose ou sem lactose.

Apesar de existir cada vez mais um maior conhecimento sobre as questões relacionadas com as alergias e intolerâncias alimentares e sobre os alimentos que podem estar na sua origem, estas alergias continuam a constituir um assunto complexo, com uma estimativa de 2-4% de adultos e 6% de crianças que atualmente padecem de algum tipo de alergia alimentar (www.ufic.org). Os alergênicos são substâncias que, mesmo presentes nos géneros alimentícios em baixas concentrações, podem causar reações alérgicas em alguns indivíduos podendo, por isso, ser suscetíveis de constituir um risco para a saúde. Particularmente problemáticos são aqueles que estão dissimulados nos alimentos ou os que ocorrem devido a uma contaminação acidental durante o armazenamento ou fabrico.

Desta forma, considerou-se importante, para além de alargar a pesquisa a outros alergênicos e/ou outros parâmetros, garantir a capacidade de resposta dos nossos laboratórios à deteção destas substâncias em produtos em relação às quais as menções na rotulagem indiquem isenção. Outros exemplos, que não sendo alergênicos, mas que se encontram à disposição dos consumidores, são produtos com a menção “isentos de sacarose”. A pesquisa de sacarose foi por essa razão um dos parâmetros pesquisados com o objetivo de verificar a veracidade da informação que é fornecida ao consumidor mediante a rotulagem.

Em Julho de 2009, com a integração na ASAE do Laboratório de Análises Tecnológicas e Controlo, deu-se início à pesquisa de dioxinas. As dioxinas são subprodutos não intencionais de muitos processos industriais e representam, em caso de uma exposição de longa duração, riscos potenciais para a saúde, por serem cancerígenas e danificarem o sistema imunológico e reprodutor. Dado esse risco potencial para a saúde e a fim de incentivar uma abordagem dinâmica tendente à redução das dioxinas presentes na alimentação humana e animal, e uma vez que a melhor forma de evitar a

entrada de dioxinas na cadeia alimentar é a de controlar os processos que as libertam para o meio ambiente³, foram fixados níveis de intervenção na Recomendação 2006/88/CE da Comissão, de 6 de Fevereiro de 2006. Simultaneamente foram fixados teores máximos de dioxinas nos géneros alimentícios (Regulamento (CE) n.º 1881/2006) que importa verificar no âmbito deste plano de controlo, pelo que foi dada continuidade a esta pesquisa durante o ano de 2012.

Ainda, e porque em Setembro de 2008, chegou ao conhecimento da Comissão Europeia que tinham sido encontrados na China níveis elevados de melamina em leite para bebés e noutros produtos lácteos foi dada continuidade à pesquisa de melamina em géneros alimentícios que contêm leite e/ou soja. No sentido de combater o risco para a saúde que pode resultar da exposição a um elevado teor de melamina presente nos géneros alimentícios e nos alimentos para animais, a Decisão 2008/798/CE da Comissão, de 14 de Outubro de 2008, impôs condições especiais às importações de produtos contendo leite ou produtos lácteos provenientes ou expedidos da China, prevendo a proibição da importação para a Comunidade de produtos contendo leite ou produtos lácteos, soja ou produtos de soja destinados a uma alimentação especial de lactentes ou crianças jovens. Nessa decisão o nível de 2,5 mg/kg foi considerado como o nível adequado para fazer a distinção entre uma presença de melamina a um nível de base inevitável e uma adulteração inaceitável. Os produtos que contenham um nível de melamina mais elevado não devem entrar na cadeia alimentar e devem ser eliminados em condições de segurança.

Durante o ano de 2012 foram ainda intensificadas as colheitas de bivalves vivos para pesquisa de *E.coli*, e de *Salmonella*. Os moluscos bivalves são animais que se alimentam por filtração da água. Assim, podem acumular compostos químicos como toxinas e metais e muitos microrganismos como bactérias e vírus, alguns dos quais patogénicos para o Homem, atingindo mesmo concentrações superiores às do meio ambiente em que se desenvolvem. Por conseguinte, a presença nos bivalves destes contaminantes de natureza química ou biológica leva a que o seu consumo possa apresentar risco para a saúde humana. A qualidade das zonas de produção depende das características

³ As dioxinas são um contaminante ambiental, gerados não intencionalmente por actividades das indústrias químicas de síntese de pesticidas e herbicidas, de lixívia, de pasta de papel, de plásticos, de solventes, tintas e conservantes da madeira, bem como na sequência da incineração de resíduos urbanos e industriais e de lixos domésticos, de fogos florestais e de fundições. Daí que as dioxinas possam ser facilmente encontradas nos solos, na vegetação, na cadeia alimentar, no organismo dos animais e do Homem (U.S. EPA, 1994; Comissão das Comunidades Europeias, 2001b).

	PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS	
	<i>RELATÓRIO FINAL</i>	Ref.ª n.º I/1877/I3/SC
	<i>2012</i>	Página 10 de 80

geográficas do litoral pois as actividades humanas (agrícolas, urbanas, industriais, pecuária) influenciam fortemente a qualidade da água, levando que as várias zonas de produção de bivalves apresentem diferenças na qualidade ambiental.

2. AMOSTRAS COLHIDAS EM 2012

Como referido, o PNCA corresponde a um plano anual, cuja gestão cabe na sua plenitude à ASAE, tendo sido as colheitas de amostras programadas de modo a serem distribuídas ao longo de todo o ano, chegando ao mês de Dezembro com a totalidade das amostras colhidas. Refira-se ainda que, independentemente do local de colheita, a amostragem ocorreu sem aviso prévio e não foi efetuada em alturas fixas e em dias de semana pré-determinados.

A amostragem foi executada por técnicos qualificados, de acordo com as prescrições constantes no Plano, tendo sido cumpridas as regras de higiene aplicáveis relativamente ao procedimento de colheita de amostras e as regras relativamente à segurança no trabalho, bem como regras especiais impostas nos locais pelos operadores económicos. O produto objeto da amostragem, bem como a amostra obtida, foram protegidos de qualquer contaminação, da perda de material ou de danos durante a colheita, transporte e armazenamento. São assegurados o armazenamento bem como o transporte das amostras a temperaturas adequadas.

A colheita de amostras é efetuada de acordo com o documento interno “*Normativo de Colheita de Amostras*”, no qual estão estipulados todos os procedimentos a adotar na execução deste plano.

Assim, as colheitas de amostras no âmbito do PNCA, obedeceram a um conjunto de normas perfeitamente determinadas, no que concerne ao quantitativo da amostra, ao procedimento de amostragem, ao acondicionamento e transporte das amostras, bem como à documentação a preencher, quer no momento da colheita, quer no momento em que a amostra chega ao laboratório.

O procedimento de colheita de amostras considerou-se concluído com a entrega das mesmas no Laboratório da ASAE.

No ano de 2012 foram colhidas e sujeitas a ensaios no Laboratório da ASAE, 1782 amostras de géneros alimentícios. Estes foram colhidos ao nível do retalho (grandes, médias e pequenas superfícies), obedecendo a um planeamento mensal e dando cobertura a todo o território continental (gráfico 1).

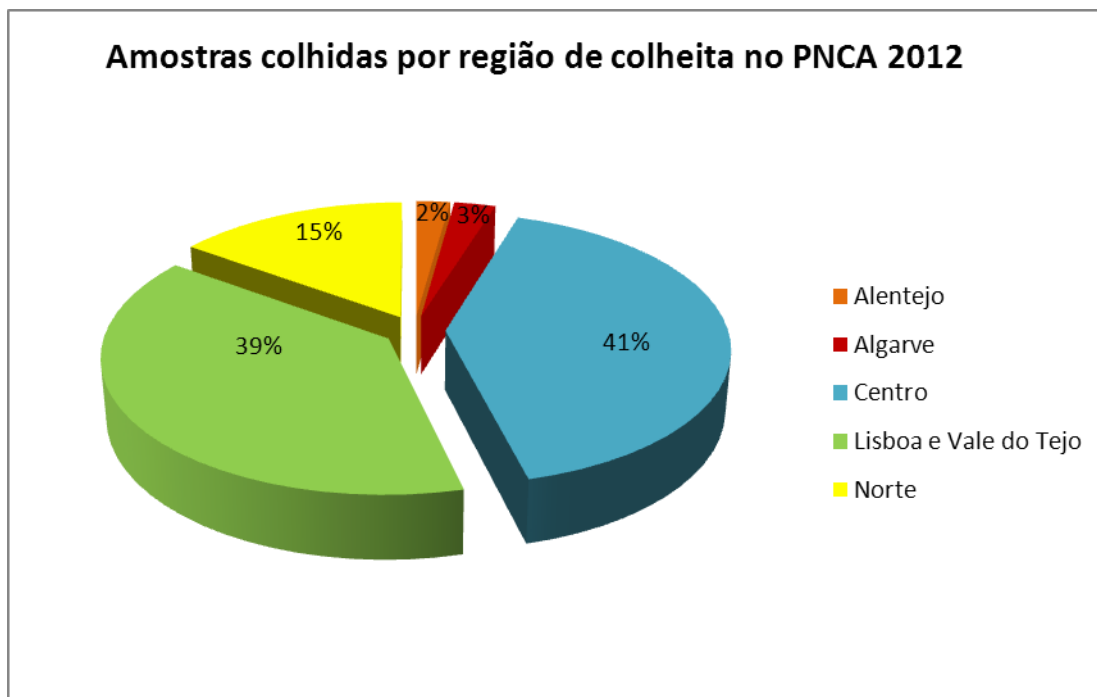


Gráfico 1 – Percentagem de amostras colhidas em 2012 por área geográfica.

Embora as colheitas de amostras tenham incidido essencialmente nas áreas geográficas de Lisboa e Vale do Tejo e do Centro, por motivo de maior proximidade com o Laboratório e por serem regiões com maior número de Técnicos de Colheita afetos, importa salientar que as amostras colhidas tentaram ser representativas da produção a nível nacional, tendo existido por isso a preocupação de colher amostras que fossem produzidas nas diferentes regiões do País.

Toda a informação resultante da execução do PNCA foi introduzida na base de dados existentes, tendo a mesma sido tratada estatisticamente.

De modo a possibilitar trabalhar com diversas variáveis e permitir retirar informação pertinente, as amostras de géneros alimentícios colhidas durante o ano de 2012 foram agrupadas (de acordo com as suas características), em 14 grandes grupos de géneros alimentícios.

	PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS	
	<i>RELATÓRIO FINAL</i>	
	<i>2012</i>	
		Ref.ª n.º I/1877/13/SC
		Página 12 de 80

Comparativamente com o ano de 2011 foram acrescentados 2 novos Grupos, o grupo da Alimentação Infantil e o grupo da Alimentação Vegetariana. Entendem-se por géneros alimentícios destinados a uma alimentação infantil os produtos alimentares que, devido à sua composição ou a processos especiais de fabrico, se destinam especificamente às crianças, que sendo um grupo de risco, importa controlar. Por outro lado, a preocupação por uma alimentação saudável faz com que o mercado dos produtos “vegetarianos” esteja a aumentar, pelo que importa verificar não só a veracidade da informação constante nesta gama de produtos, mas também a sua segurança.

Os 14 grandes grupos de géneros alimentícios foram divididos de acordo com a seguinte classificação:

1- Grupo das carnes (incluída no **Grupo 1 de Risco**), com os subgrupos:

- ✓ Carne fresca – carne não submetida a qualquer processo de preservação que não a refrigeração, a congelação ou a ultracongelação, incluindo carne embalada em vácuo ou em atmosfera controlada [n.º 1 do Anexo I do Regulamento 853/2004, de 29 de Abril];
- ✓ Carne picada – carne desossada que foi picada e que contém menos de 1 % de sal [n.º 1 do Anexo I do Regulamento 853/2004, de 29 de Abril];
- ✓ Preparados de carne – carne fresca, incluindo carne que tenha sido reduzida a fragmentos, a que foram adicionados outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos ou que foi submetida a um processamento insuficiente para alterar a estrutura das suas fibras musculares e eliminar assim as características de carne fresca [n.º 1 do Anexo I do Regulamento 853/2004, de 29 de Abril];
- ✓ Produtos à base de carne – produtos transformados, resultantes da transformação da carne ou da ulterior transformação desses produtos transformados, de tal modo que a superfície de corte à vista permita constatar o desaparecimento das características da carne fresca [n.º 7 do Anexo I do Regulamento 853/2004, de 29 de Abril].

2- Grupo dos produtos da pesca (incluída no **Grupo 2 de Risco**): todos os animais marinhos ou de água doce, selvagens ou de cultura, incluindo todas as formas, partes e produtos comestíveis desses animais [n.º 3 do Anexo I do Regulamento 853/2004, de 29 de Abril], inclui como subgrupos:

- ✓ Pescado fresco – produtos da pesca não transformados, inteiros ou preparados, incluindo os produtos embalados no vácuo ou em atmosfera alterada, que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação, exceto a refrigeração – ou preparado – produtos da

pesca não transformados que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatómica, tal como a evisceração, o descabeçamento, o corte, a filetagem ou a picagem [n.º 3 do Anexo I do Regulamento 853/2004, de 29 de Abril];

- ✓ Pescado transformado: os produtos transformados resultantes da transformação de produtos da pesca ou da subsequente transformação desses produtos transformados [n.º 7 do Anexo I do Regulamento 853/2004, de 29 de Abril];
- ✓ Crustáceos (lagostas, lavagantes, sapateiras, caranguejos, camarões, cracas, percebes);
- ✓ Moluscos (moluscos cefalópodes como as lulas, potas e polvo; moluscos gastrópodes como os caracóis e moluscos bivalves como as amêijoas, lingueirão, berbigão).

3- Grupo dos produtos lácteos (incluída no **Grupo 1 de Risco**): os produtos transformados resultantes da transformação de leite cru ou de outra transformação desses mesmos produtos [n.º 1 do Anexo I do Regulamento 853/2004, de 29 de Abril], inclui como subgrupos:

- ✓ Leite;
- ✓ Queijo;
- ✓ Manteiga;
- ✓ Iogurtes;
- ✓ Outros produtos de origem láctea.

4- Grupo dos prontos para consumo (incluída no **Grupo 1 de Risco**) inclui os seguintes subgrupos:

- ✓ Pratos cozinhados “prontos para consumo”: alimentos destinados pelo produtor ou fabricante ao consumo humano directo, sem necessidade de cozedura ou outra transformação, eficazes para eliminar ou reduzir para um nível aceitável os microrganismos perigosos (alínea g) do Artigo 2º do Regulamento 2073/2005, de 15 de Novembro];
- ✓ Sobremesas “prontas para consumo”.

5- Grupo dos produtos hortícolas e especiarias (incluída no **Grupo 2 de Risco**), inclui como subgrupos:

- ✓ Hortícolas;
- ✓ Leguminosas;
- ✓ Especiarias;
- ✓ Cogumelos.

6- Grupo das frutas e sumos de frutas (incluída no *Grupo 2 de Risco*), inclui os subgrupos:

- ✓ Frutas;
- ✓ Sumos de frutas;

7- Grupo dos Cereais, transformados e não transformados e produtos derivados de cereais

(incluída no *Grupo 1 de Risco*) com os subgrupos:

- ✓ Arroz;
- ✓ Farinha;
- ✓ Massas;
- ✓ Cereais pequeno-almoço;
- ✓ Bolachas.
- ✓ Outros cereais

8- Grupo dos frutos secados, amendoins, frutos de casca rija, produtos derivados da sua transformação (incluída no *Grupo 1 de Risco*), inclui os subgrupos:

- ✓ Frutos secados;
- ✓ Frutos de casca rija;
- ✓ Amendoins.
- ✓ Produtos derivados da sua transformação

9- Grupo óleos e gorduras (incluída no *Grupo 2 de Risco*), inclui os subgrupos:

- ✓ Azeite;
- ✓ Óleos Alimentares;
- ✓ Gorduras Alimentares (origem vegetal como as margarinas).

10- Grupo dos Doces e mel (incluída no *Grupo 2 de Risco*), inclui os subprodutos:

- ✓ Doces/compotas;
- ✓ Mel;
- ✓ Outros doces

	PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS	
	<i>RELATÓRIO FINAL</i>	Ref. ^a n.º I/1877/13/SC
	<i>2012</i>	Página 15 de 80

11- Grupo das bebidas não alcoólicas (incluída no *Grupo 3 de Risco, exceto o café que é incluído no Grupo 1 de risco*), com os subgrupos:

- ✓ Refrigerantes;
- ✓ Bebidas Energéticas;
- ✓ Estimulantes (café / chá)
- ✓ Outras bebidas não alcoólicas

12- Grupo bebidas alcoólicas (incluída no *Grupo 2 de Risco*) com os subgrupos:

- ✓ Vinhos;
- ✓ Bebidas espirituosas de origem não vínica;
- ✓ Bebidas espirituosas de origem vínica;
- ✓ Cerveja;
- ✓ Vinagre.

13- Grupo da Alimentação Infantil (incluída no *Grupo 1 de Risco*) inclui os seguintes subgrupos:

- ✓ Farinhas lácteas.
- ✓ Leites destinados a lactentes e crianças
- ✓ Outra alimentação infantil;

14- Grupo da Alimentação Vegetariana (incluída no *Grupo 1 de Risco*) inclui os seguintes subgrupos:

- ✓ Pratos à base de soja
- ✓ Bebidas à base de soja;
- ✓ Sobremesas vegetarianas;
- ✓ Molhos para alimentação vegetariana;

A escolha das determinações/ensaios a efetuar em cada um dos géneros alimentícios colhidos baseou-se essencialmente nos perigos associados (microbiológicos e/ou químicos), no modo de apresentação (consumidos crus ou após confecção culinária), no tipo de aditivos adicionados e na rotulagem aposta, tendo sempre presente o enquadramento legal existente. Para além dos ensaios realizados, todas as amostras colhidas no âmbito deste plano foram sujeitas a apreciação da rotulagem geral e nutricional.

No total das amostras colhidas, 1782 amostras, verificámos que 25% correspondem ao grupo das bebidas alcoólicas, 16% ao grupo das carnes, 14% ao grupo dos lácteos, 9% ao grupo dos cereais, 8% ao grupo dos produtos hortícolas, 6% ao grupo dos alimentos para consumo, 5% de produtos da pesca, 4% grupo dos alimentos vegetarianos, 3% do grupo de frutos secos e secados, 3% do grupo de óleos e gorduras, 2% do grupo da fruta e sumos de fruta, 2% ao grupo das bebidas não alcoólicas, 2% ao grupo dos doces e mel e 1% ao grupo da alimentação infantil.

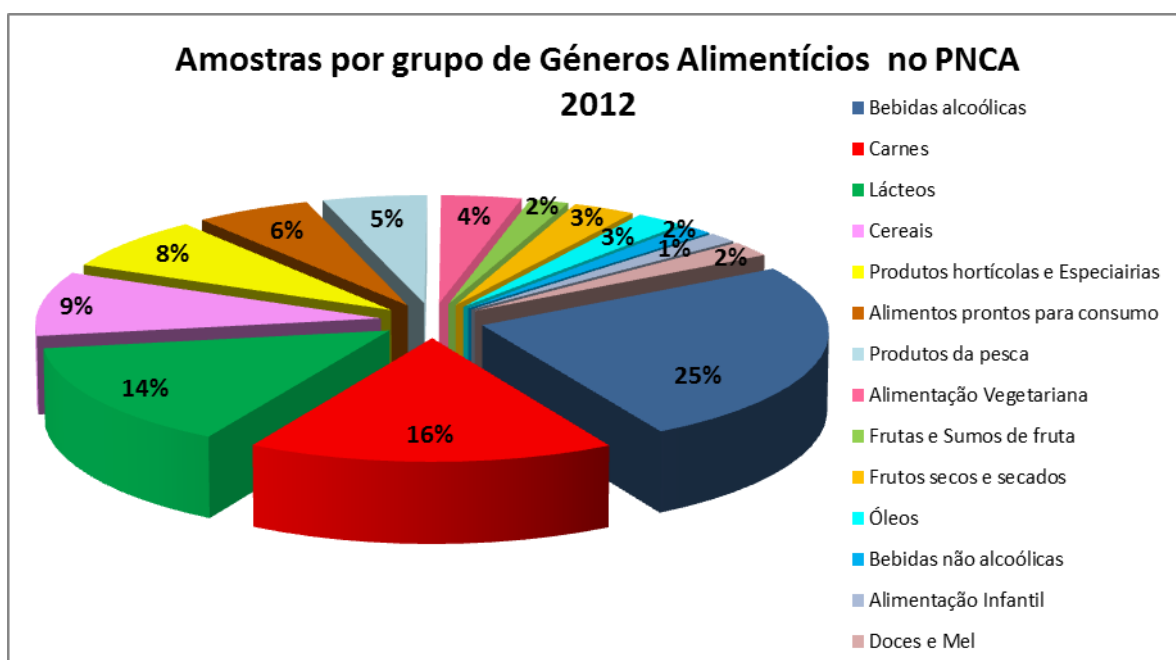


Gráfico 2 – Amostras colhidas durante o ano de 2012 por grupo de género alimentício.

Tal como referido anteriormente, o número de amostras colhidas durante o ano de 2012, por grupo de género alimentício, teve em conta o estabelecido no Plano Nacional de Colheita de Amostras 2012 (PNCA 2012) que para prever esse número, utilizou critérios baseados no risco e dos quais resultou a estimativa de risco calculada no gráfico 3.

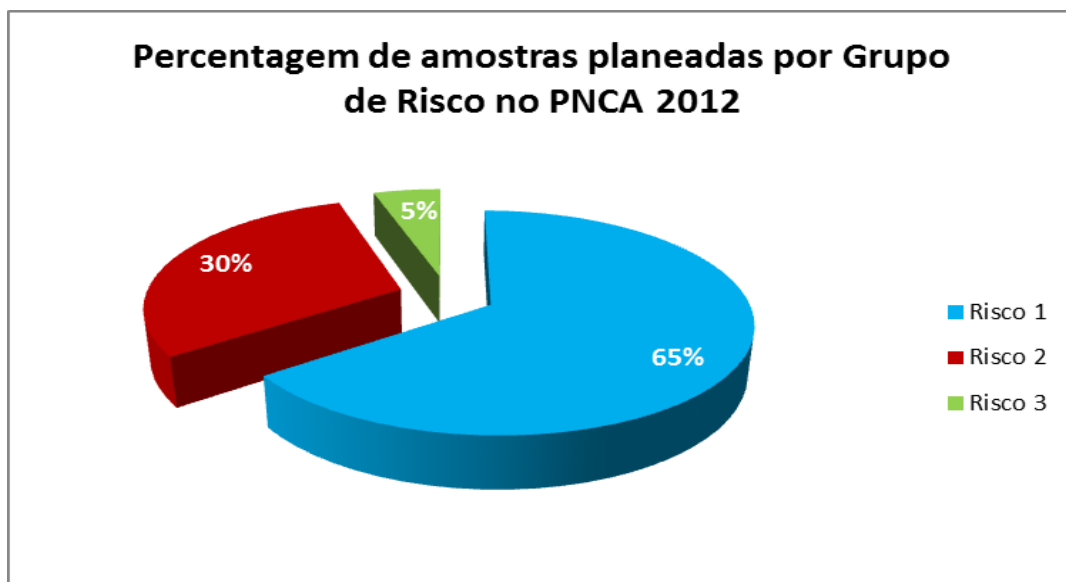


Gráfico 3 – Percentagem de amostras planeadas pelos três grandes grupos de risco.

Da análise do gráfico 3 e 4, verificam-se diferenças entre o número de amostras colhidas comparativamente com o número de amostras planeadas para o ano 2012. A colheita de amostras tem em conta o grau de risco, pelo que a sua ponderação é maior nos grupos considerados suscetíveis de constituir um maior risco para os consumidores. Embora o objetivo primordial seja direcionar a colheita de amostras de acordo com o plano estabelecido, o conhecimento de situações que possam constituir risco para a saúde humana condicionam os critérios de colheita. Assim, no ano de 2012, na sequência da notificação de Alerta⁴ n.º 2012.1309, emitida por Espanha e que alertava para a presença no mercado de um lote de queijo contaminado com *Listeria monocytogenes* proveniente de Portugal e com possível distribuição noutros Estados-Membros, foram intensificadas as colheitas de queijos na região de proveniência do referido queijo (região centro) para pesquisa e/ou contagem de *Listeria monocytogenes*. Esta intensificação das colheitas no grupo dos queijos é a responsável pelo acréscimo da percentagem de colheitas de risco I colhidas face às planeadas (70% ao invés de 65%), bem como responsável pelo decréscimo das colheitas do grupo III (de 5% para 1%).

⁴O Regulamento (CE) n.º 178/2002, de DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios estabelece um sistema de alerta rápido em rede para a notificação de riscos directos ou indirectos para a saúde humana, ligados a géneros alimentícios ou a alimentos para animais. Sempre que um membro da rede dispuser de informações relacionadas com a existência de um risco grave, directo ou indirecto, para a saúde humana,

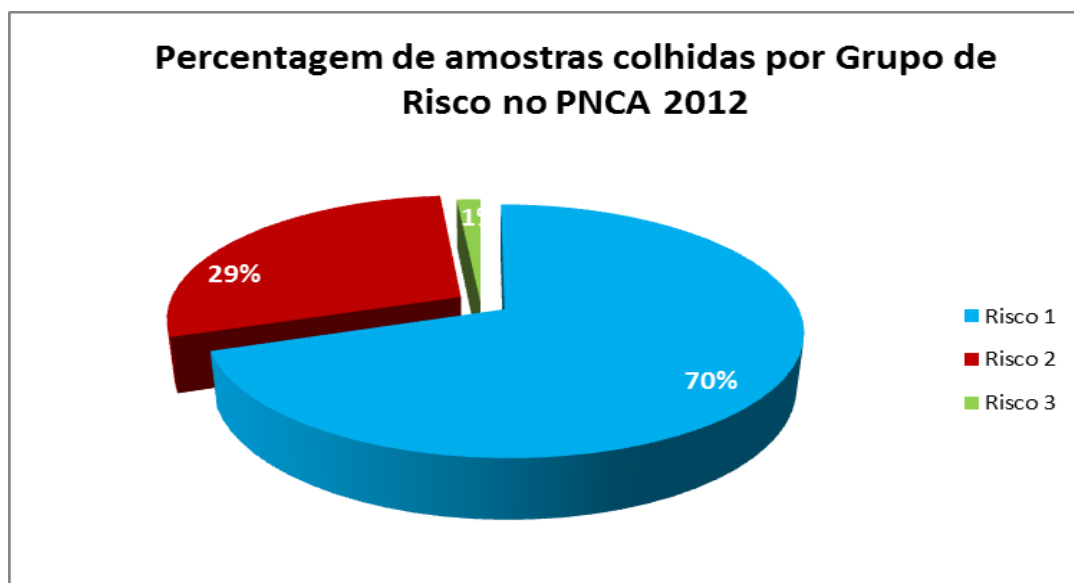


Gráfico 4 – Percentagem de amostras colhidas por grupo de risco.

Do total de 1782 amostras colhidas, 174 amostras, ou seja, 10%, das amostras, apresentaram resultados não conformes nos ensaios laboratoriais e/ou não cumpriram a correta e adequada informação.

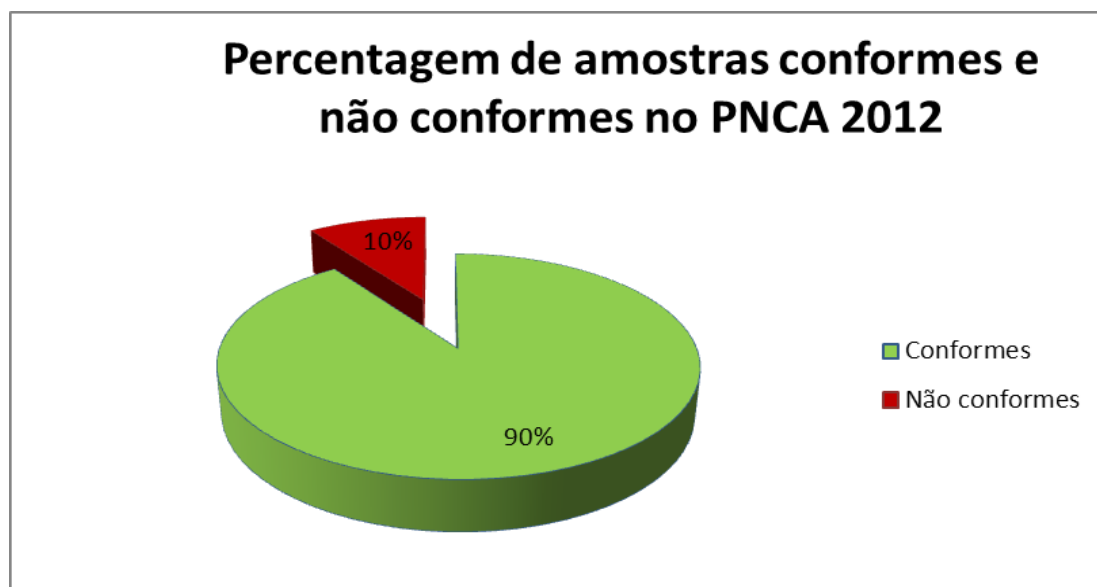


Gráfico 5 – Percentagem de amostras conformes e não conformes detetadas no PNCA 2012.

ligado a um género alimentício ou a um alimento para animais, essas informações serão imediatamente comunicadas à Comissão através do sistema de alerta rápido. A Comissão transmitirá imediatamente essas informações aos membros da rede.

Nos pontos seguintes encontram-se os resultados das análises efetuadas aos diversos grupos de géneros alimentícios (14 grupos e respetivos subgrupos) sendo discutido o impacto a que os incumprimentos detetados poderão eventualmente estar associados, nomeadamente quanto a susceptibilidade de risco para a saúde humana.

3. COLHEITAS E RESULTADOS POR GRUPO DE GÉNERO ALIMENTÍCIO

3.1. GRUPO DA CARNE

Foram colhidas 290 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos: os produtos à base de carne (127 amostras), os preparados de carne (113 amostras), a carne picada (28 amostras), e a carne fresca (22 amostras) de acordo com o gráfico seguinte.

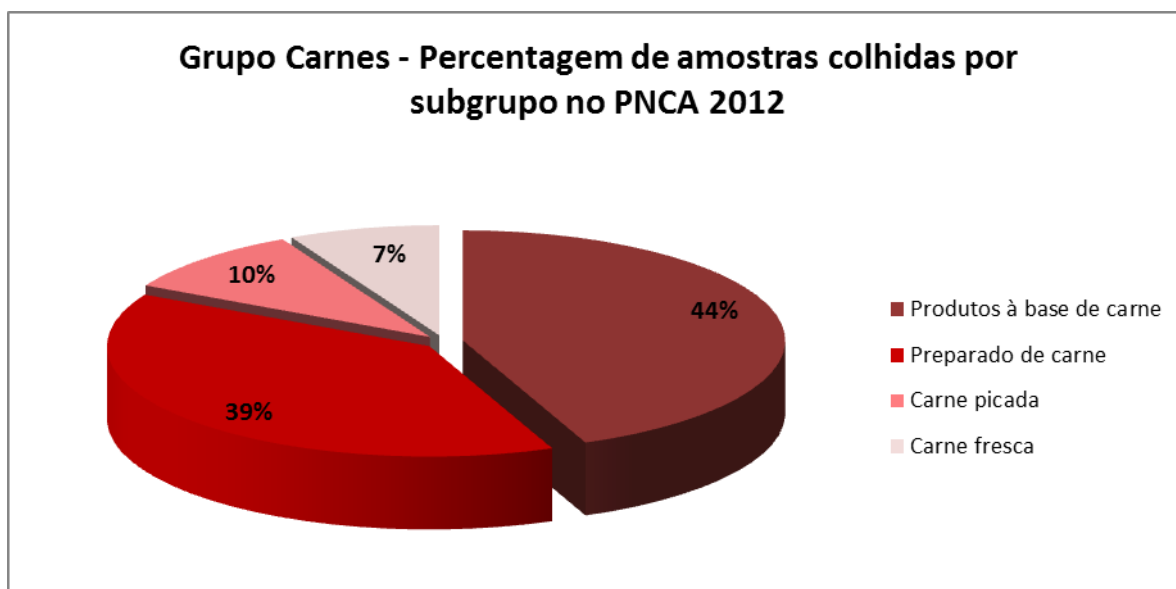


Gráfico 6 – Percentagem de amostras colhidas por subgrupo, no grupo das carnes.

Neste grupo das 290 amostras analisadas, 88% corresponderam a análises microbiológicas e 12% a análises químicas realizadas no LSA da ASAE.

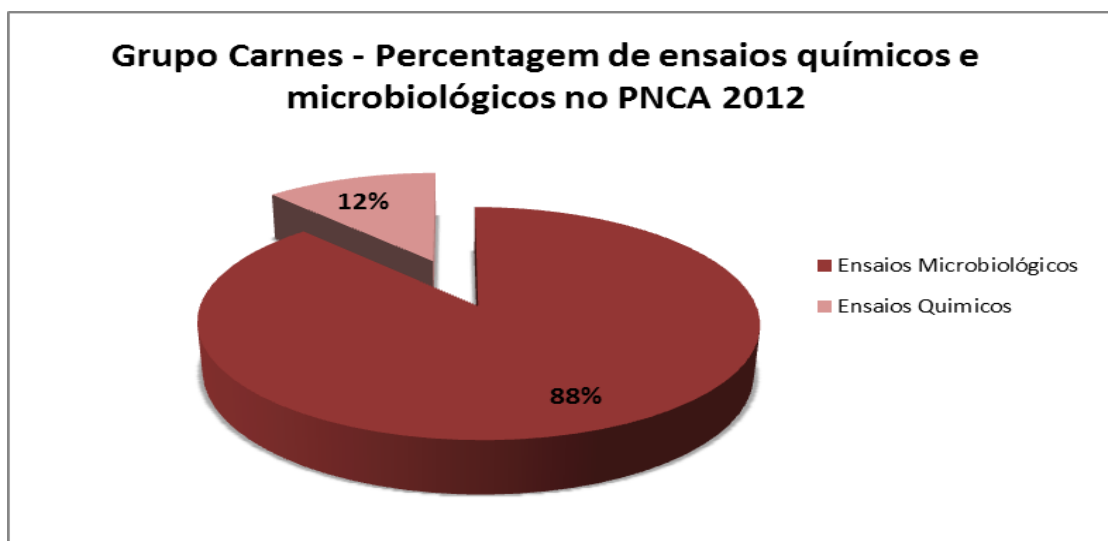


Gráfico 7 – Ensaio microbiológico versus ensaio físico-químico realizados no LSA.

Tal equivale a dizer que foram efectuados neste grupo 387 ensaios microbiológicos e 53 químicos, com a distribuição indicada no gráfico 7.

Assim 88% das amostras foram sujeitas a ensaios microbiológicos, nomeadamente à pesquisa de Salmonella em 10 ou em 25g, à contagem ufc/g de Listeria monocytogenes, à contagem de ufc/g de E.coli e à pesquisa de Campylobacter termotolerante e 12% sujeitas a ensaios químicos, nomeadamente à pesquisa de nitritos e nitratos, mas também a pesquisa de Sudão e de glúten em produtos com a menção de isentos a glúten.

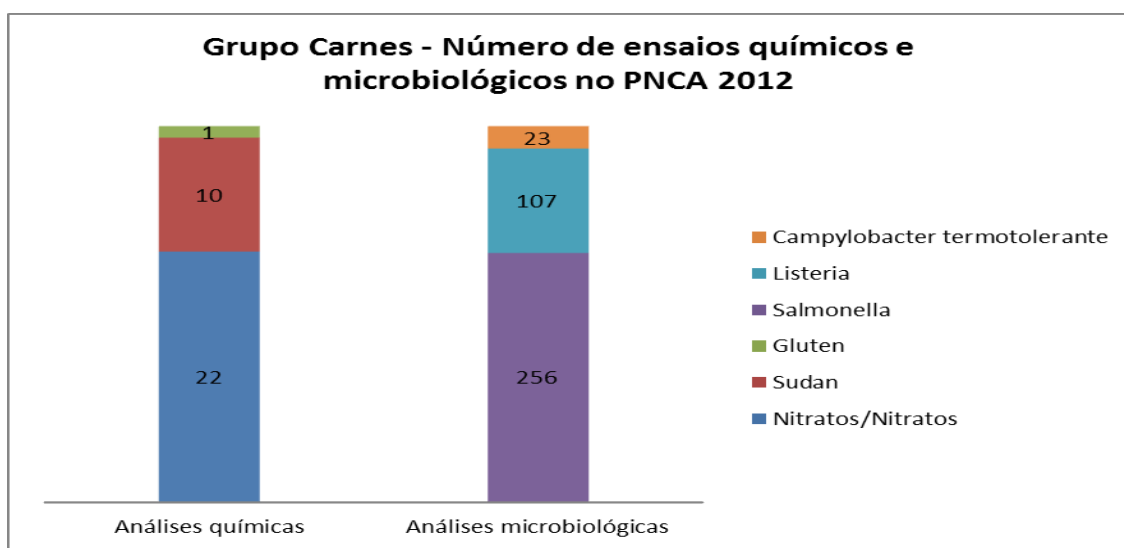


Gráfico 8 – Número e tipo de ensaios químicos e microbiológicos efectuados.

Da totalidade das 290 amostras colhidas e sujeitas a ensaio, 29 apresentaram-se não conformes, o que equivale a dizer que 10% das amostras deste grupo, não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária (gráfico 9).

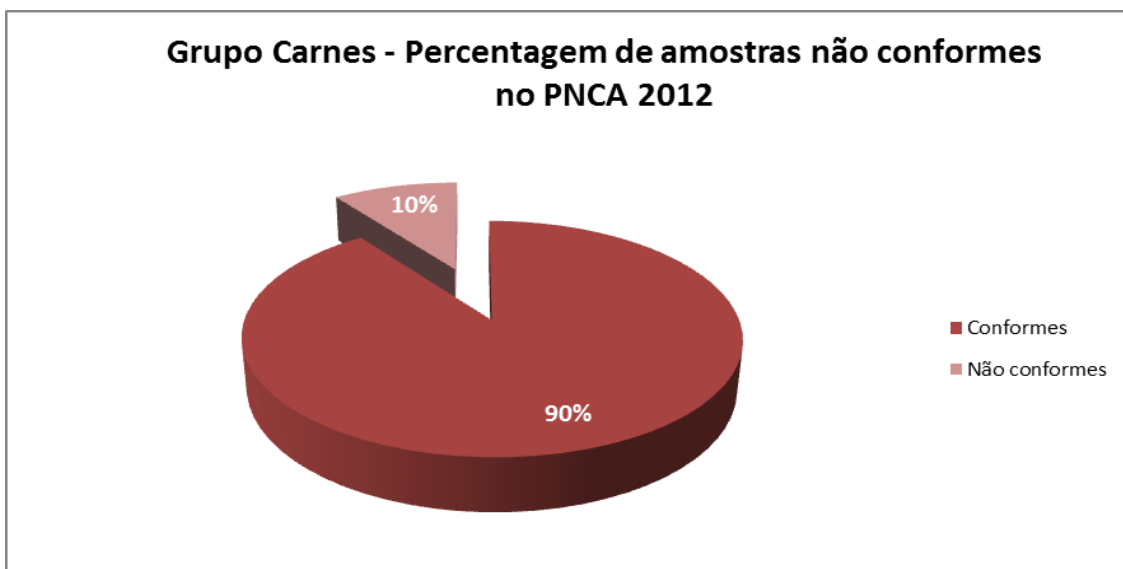


Gráfico 9 – Conformidade das amostras do grupo das Carnes.

Se a avaliação dos subgrupos for efetuada, podemos verificar que é o subgrupo dos preparados de carne que apresenta maior percentagem de não conformidades (62%), seguido do subgrupo dos produtos à base de carne (21%), seguido do subgrupo da carne picada (14%) e por último o subgrupo da carne fresca (3%).

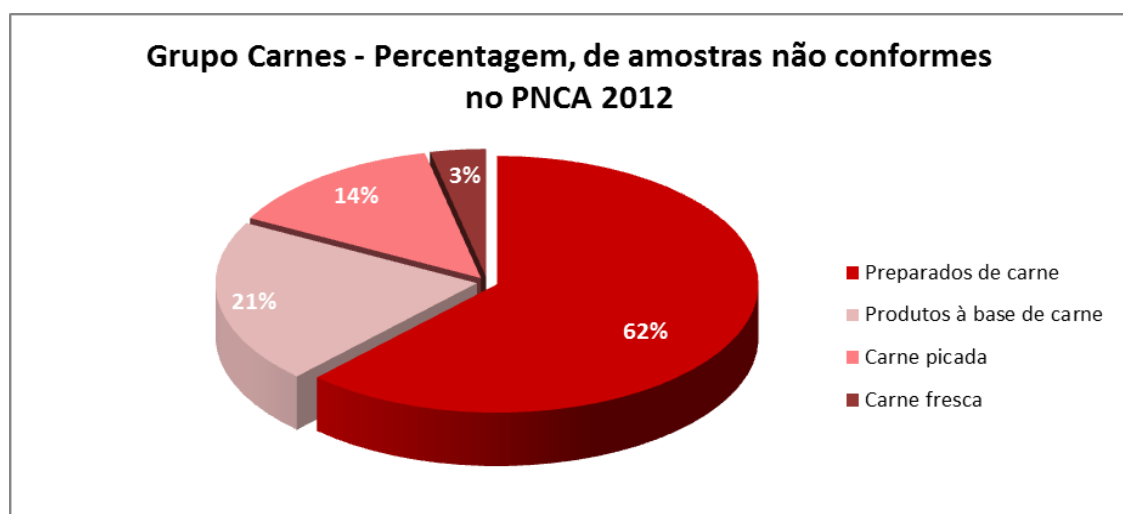


Gráfico 10 – Percentagem de amostras não conformes por subgrupo, no grupo carnes.

Se a avaliação for efetuada em termos de n.º de amostras não conformes por subgrupo, verificamos que foram detetadas 18 não conformidade nos preparados de carne, 6 não conformidades nos produtos à base de carne, 4 não conformidades na carne picada e 1 não conformidade em carne fresca.

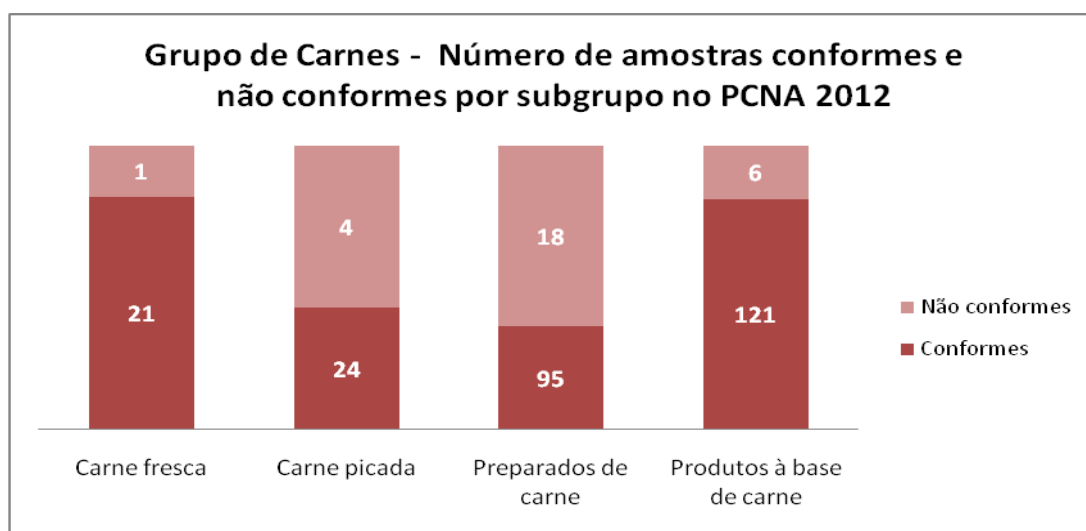


Gráfico 11 - Número de amostras conformes e não conformes por subgrupo, no grupo carnes.

Nas causas de não conformidade, encontradas, conforme se pode verificar no gráfico 12, temos a realçar 8 amostras que não cumpriram o estipulado na rotulagem. Em termos microbiológicos é de revelar a pesquisa positiva à Salmonella em 20 amostras, bem como a contagem superior às 100 ufc/g de Listeria monocytogenes em 1 amostra.

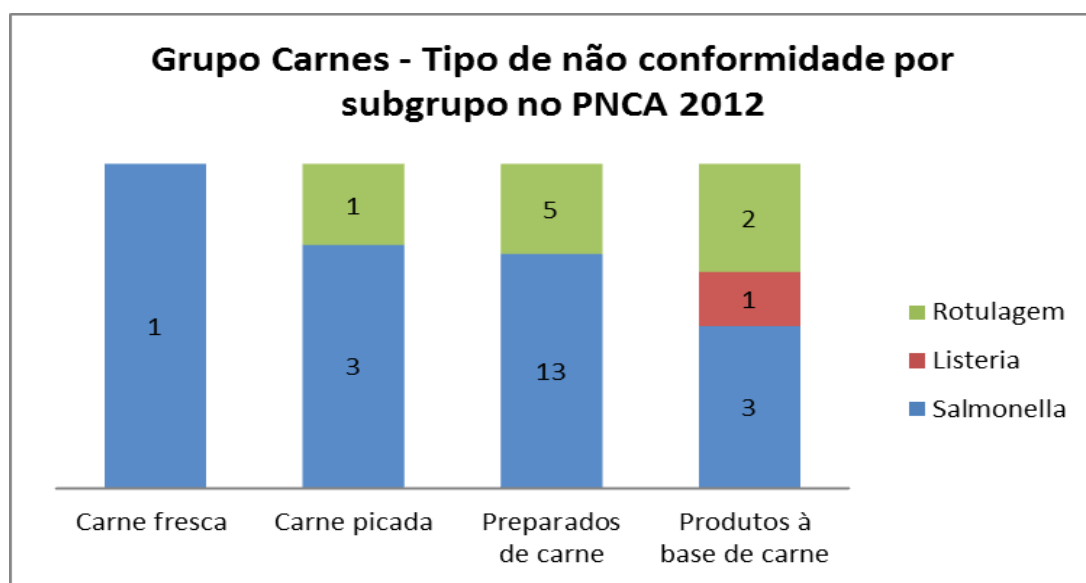


Gráfico 12 - Número e tipo de não conformidades por subgrupo no grupo carnes.

Dos vários incumprimentos verificados, aqueles que podem constituir maior risco para a saúde do consumidor são os resultados microbiológicos obtidos nos produtos à base de carne, que são habitualmente consumidos como se apresentam, sem sofrerem qualquer transformação ou cozedura, que eventualmente poderia ser eficaz para eliminar ou reduzir para um nível aceitável os microrganismos capazes de provocar efeitos adversos na saúde dos consumidores. Nesta situação encontramos 4 amostras de produtos à base de carne com contaminação microbiológica (3 com contaminação a *Salmonella* (2 chouriço, 1 morcela) e 1 com contaminação por *Listeria* (1 paio)).

Os preparados de carne (13 amostras com resultados microbiológicos não satisfatórios relativamente à pesquisa de *Salmonella*), apesar de por tradição culinária não serem consumidos crus mas cozinhados/transformados, à semelhança de outros produtos fumados, podem ser consumidos crus se ao consumidor não chegar a informação clara que o não deverá fazer. É o produtor ou fabricante de um produto alimentar o responsável por decidir se o produto está pronto a ser consumido enquanto tal, sem necessidade de ser cozinhado ou submetido a outra transformação para garantir a sua segurança e o cumprimento dos critérios microbiológicos.

De acordo com a alínea g) do artigo 2º do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de Novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, que é alterado no seu anexo I pelo Regulamento (CE) n.º 1441/2007 da Comissão de 5 de Dezembro, os “alimentos prontos para consumo” são os “alimentos destinados pelo produtor ou fabricante ao consumo humano direto, sem necessidade de cozedura ou outra transformação, eficazes para eliminar ou reduzir para um nível aceitável os microrganismos perigosos”.

Assim e nos termos da alínea e) do n.º 2 do artigo 3º do Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de Dezembro relativo à rotulagem geral dos géneros alimentícios, é obrigatório por parte do produtor a indicação do modo de emprego ou de utilização quando a sua omissão não permitir fazer um uso adequado do género alimentício. A importância desta informação advém da confecção adequada dos alimentos depender de uma relação do binómio tempo/temperatura, que, se não for adequada, não permite garantir de forma eficiente a segurança do produto.

O referido Regulamento refere ainda que os alimentos prontos para consumo não poderão apresentar durante o seu período de vida útil, em nenhuma das cinco unidades que constituem uma amostra, valores de *Listeria monocytogenes* superiores ou iguais a 100 ufc/g de alimento.

Listeria monocytogenes, detetada numa amostra de produto à base de carne (paio), corresponde a um género de microrganismos em forma de bastonetes Gram-positivos, não formador de esporos. Este

género, compreende seis espécies diferentes, sendo *Listeria monocytogenes*, a que se revela de maior importância nos géneros alimentícios. Trata-se de um agente patogénico, ubiqüitário no ambiente que se encontra presente no solo, na água, nos vegetais, bem como em outros reservatórios que incluem animais domésticos e selvagens. Esta bactéria pode ser facilmente introduzida na cadeia alimentar se não forem tidas em consideração as boas práticas de higiene e fabrico. Possui ainda a capacidade de crescer numa ampla gama de temperaturas que pode ir dos 0º aos 45ºC, isto é, consegue multiplicar-se a temperaturas de refrigeração, o que torna a sua ocorrência significativa nos produtos prontos a comer com um período útil de prateleira relativamente longo (mais de cinco dias).

Listeria monocytogenes tem a capacidade de ultrapassar a barreira intestinal, materno-fetal e hematoencefálica, pelo que a ingestão de alimentos contaminados, podem causar uma infecção alimentar grave - designada por Listeriose. Esta doença, atinge com maior severidade mulheres grávidas, crianças, idosos, diabéticos e pessoas com o sistema imunitário debilitado, nomeadamente pessoas com doenças oncológicas ou infectadas pelo vírus HIV - considerados o grupo de risco.

O relatório da Comunidade de 2006, relativo às zoonoses, publicado em Dezembro de 2007, pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), refere que apesar de este microrganismo ser ubiqüitário, e por isso poder contaminar vários tipos de alimentos, salienta que apenas os alimentos prontos para consumo que contenham mais de 100 UFC/g de *Listeria monocytogenes*, são considerados um risco para a saúde humana, no caso de populações saudáveis.

O Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de Novembro, refere ainda que a carne picada e os preparados de carne quando destinados a serem cozinhados, não poderão apresentar, em nenhuma das cinco unidades que constituem uma amostra, positividade à *Salmonella* em 10g ou, na carne de aves, em 25g. A carne picada, os preparados de carne e os produtos à base de carne destinados a serem consumidos crus, não poderão apresentar, em nenhuma das cinco unidades que constituem uma amostra, positividade à *Salmonella* em 25g.

A *Salmonella*, detetada em 20 amostras - 3 Produtos à base de carne, 13 preparados de carne, 3 carne picada e 1 de carne fresca - é a bactéria responsável pela Salmonelose, uma doença de animais que pode ser transmitida a humanos (zoonose). Esta é talvez a doença mais frequentemente associada a consumo de alimentos, em particular de carne de aves e ovos. No entanto, outros alimentos como carne de vaca, de porco, leite, fruta, ervas aromáticas, especiarias, chocolate e outros, têm sido associados a casos isolados ou surtos de salmonelose. Por outro lado, o contacto de alimentos contaminados com superfícies,

	PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS	
	<i>RELATÓRIO FINAL</i>	Ref.ª n.º I/1877/13/SC
	<i>2012</i>	Página 25 de 80

equipamentos ou utensílios usados na preparação de outros alimentos podem originar a sua contaminação por contaminação cruzada.

Em 14 e 15 de Abril de 2003, o Comité Científico das Medidas Veterinárias Relacionadas com a Saúde Pública (CCMVSP) adoptou um parecer sobre a *Salmonella* nos géneros alimentícios. Os géneros alimentícios contaminados, suscetíveis de causar sérios riscos para a saúde pública incluem a carne crua e alguns produtos destinados a serem consumidos crus, os produtos à base de carne de aves de capoeira crus ou insuficientemente cozinhados, os ovos e os produtos que contenham ovos crus, o leite não pasteurizado e alguns produtos fabricados a partir de leite não pasteurizado. As sementes germinadas e os sumos de frutas não pasteurizados são também motivo de preocupação. O Comité recomendou que a decisão relativa à necessidade de fixar critérios microbiológicos fosse tomada com base na sua viabilidade e capacidade de proteger os consumidores.

No que concerne às não conformidades de rotulagem (8 amostras) encontradas neste grupo de géneros alimentícios, de acordo com o estipulado no Decreto-lei.º 560/99, o modo de apresentação da rotulagem dum género alimentício não pode ser suscetível de criar uma impressão errada no consumidor, nomeadamente quanto às suas características sobre a natureza, identidade, qualidades, composição, quantidade, durabilidade, origem, modo de obtenção ou de fabrico.

Suscetíveis de induzir em erro o consumidor quanto às suas características encontram-se 6 das amostras colhidas. De entre várias situações destaca-se o produto em cuja denominação de venda constava a menção de “*torresmos de porco sem gordura*”. Este produto, constituído naturalmente por uma grande percentagem de gordura, pode induzir em erro o consumidor ao alegar que se apresenta sem gordura. É ainda de destacar os produtos que alegavam “100% de peite de peru” ou “100% de peito de frango”, quando, de acordo com a lista de ingredientes, possuíam uma percentagem de carne inferior aos 70%. A utilização indevida do termo “Artesanal” foi também verificada numa das amostras de produto à base de carne. A utilização deste termo encontra-se disposta no Decreto-Lei n.º 41/2001, de 9 de fevereiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 110/2002, de 16 de abril, que aprova o estatuto de artesão⁵ e de unidade produtiva artesanal, estando limitada a sua utilização por artesãos reconhecidos ou por unidades produtivas artesanais reconhecidas, o que não foi garantido na amostra em questão.

⁵ Artesão: Trabalhador que exerce uma atividade artesanal, por conta própria ou por conta de outrem, inserido em unidade produtiva artesanal reconhecida.

É no entanto importante salientar que nenhuns dos casos detetados de não conformidade à rotulagem, incluindo os susceptíveis de induzir em erro o consumidor, representavam perigo para a saúde.

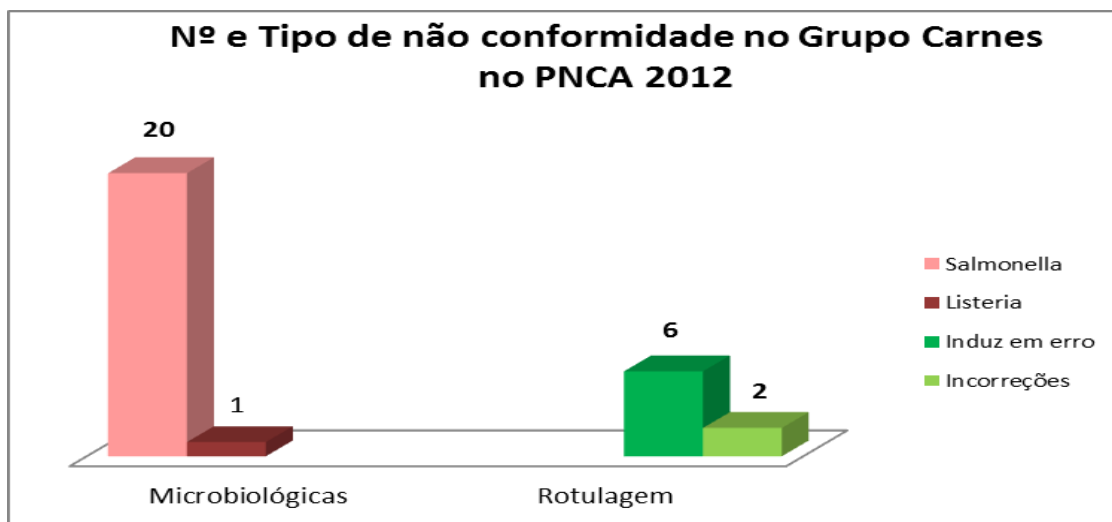


Gráfico 13 – Número e tipo de não conformidades no grupo das Carnes.

3.2. GRUPO DOS PRODUTOS DA PESCA

Foram colhidas 92 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos: pescado fresco e congelado (24 amostras), pescado transformado (10 amostras), moluscos bivalves (36 amostras) e crustáceos (22 amostras). A repartição das colheitas pelos diversos grupos, em número e em percentagem, encontra-se esquematizada no gráfico seguinte.

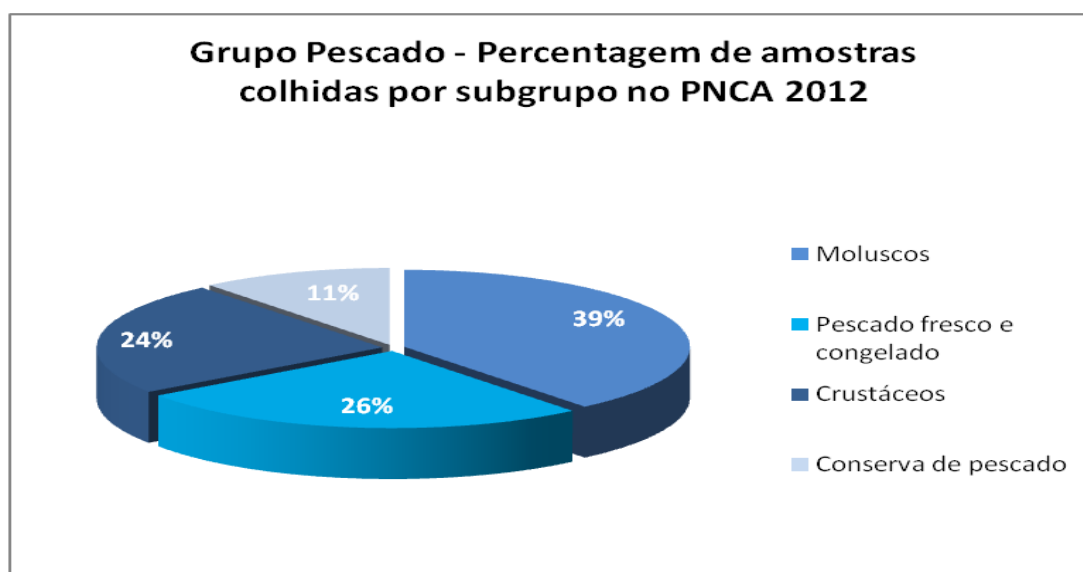


Gráfico 14 – Percentagem de amostras colhidas por subgrupo no grupo dos produtos da pesca.

Neste grupo, 73% das amostras foram sujeitas a ensaios microbiológicos (pesquisa de Salmonella, Contagem de ufc/g de Listeria monocytogenes, contagem de ufc/g de E.coli e pesquisa de Vibrio spp.) e 27% sujeitas a ensaios físicos-químicos (histamina e metais pesados, nomeadamente mercúrio e chumbo).

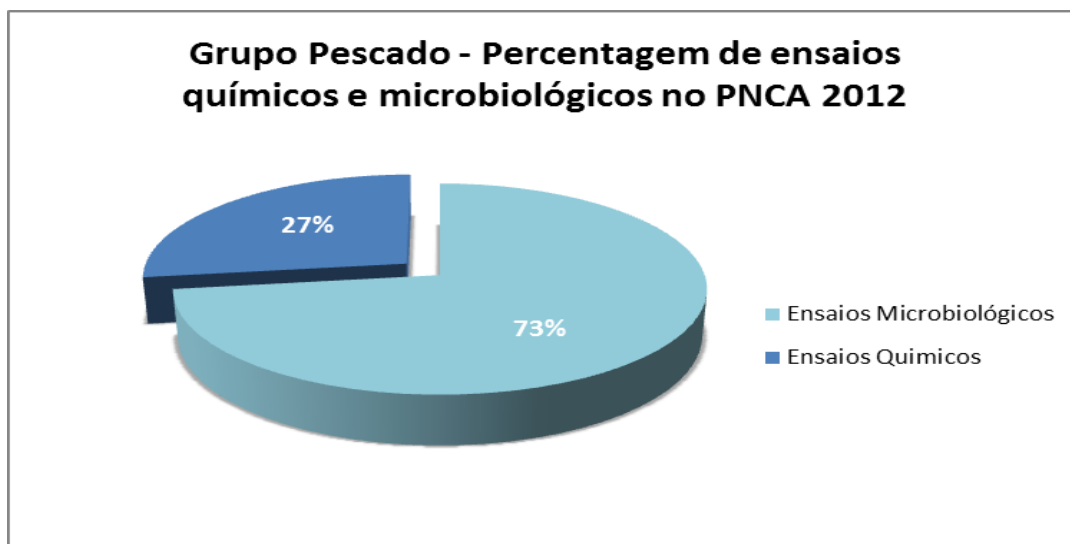


Gráfico 15 – Número e percentagem de ensaios Microbiológicos e Químicos realizados no grupo dos produtos da pesca

Em termos de número de ensaios realizados, verifica-se que foram efetuadas neste grupo 129 análises microbiológicas e 48 físico-químicas.

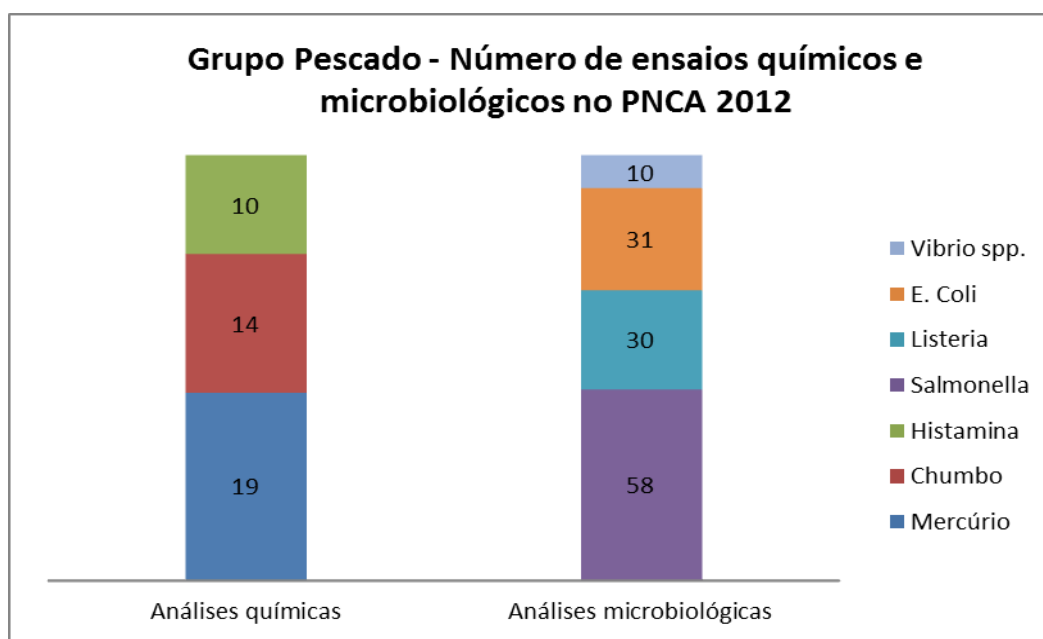


Gráfico 16 – Número e tipo de ensaios químicos e microbiológicos efectuados no grupo dos produtos da pesca.

Relativamente aos ensaios químicos, a pesquisa de metais pesados, nomeadamente de mercúrio e chumbo foi efetuada no subgrupo do pescado fresco e congelado, enquanto a pesquisa de histamina foi efetuada apenas nos produtos da pesca de espécies de peixes associadas a um elevado teor de histidina (sardinha cavala, anchova, atum, arenque, sarda, bonito, biqueirão entre outros).

No que concerne aos ensaios microbiológicos, a contagem de ufc/g de *Listeria monocytogenes* foi efetuada nos produtos prontos para consumo (produtos da pesca fumados e crustáceos cozidos), a pesquisa de *Salmonella* foi efetuada essencialmente nos crustáceos e nos moluscos bivalves e cefalópodes e a contagem de ufc/g de *E.coli* foi efetuada em moluscos bivalves vivos. Procedeu-se ainda à pesquisa de *Vibrio (cholerae e parahaemolyticus)* em produtos da pesca do género *Pangasius* (peixe gato ou peixe panda) provenientes de Países Terceiros, nomeadamente do Vietname.

Da totalidade das 92 amostras colhidas neste Grupo de géneros alimentícios, 12 apresentaram-se não conformes, o que equivale a dizer que aproximadamente 13% das amostras de produtos da pesca não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária.

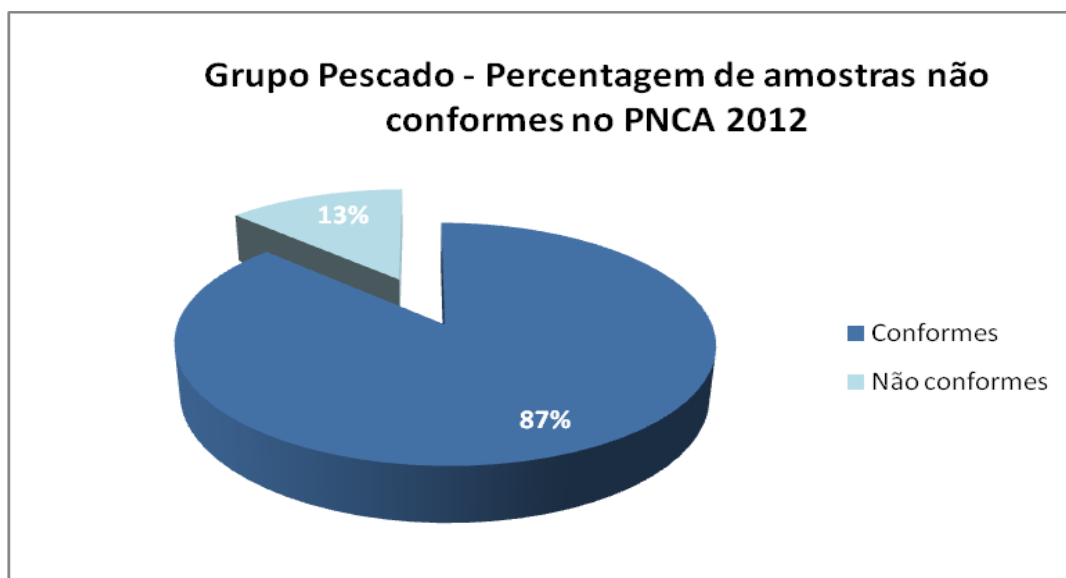


Gráfico 17 – Percentagem de amostras conformes e não conformes no grupo dos produtos da pesca.

Se a avaliação for efetuada por n.º de amostras não conformes por subgrupo, verificamos que foram detetadas 7 não conformidades no subgrupo dos moluscos bivalves e 5 não conformidades no subgrupo dos produtos da pesca transformados em conservas.

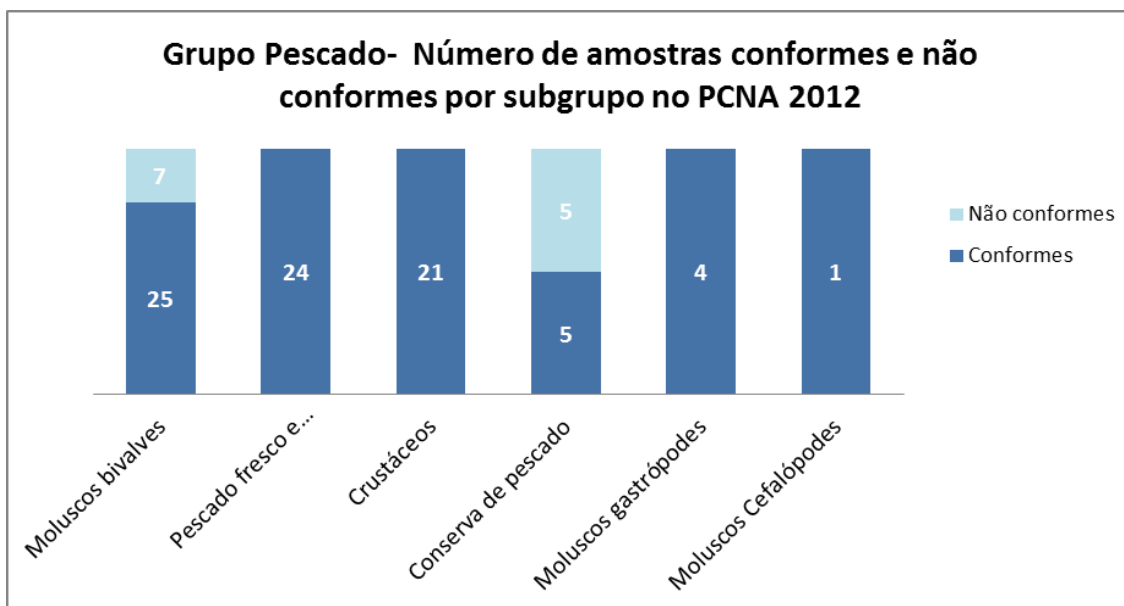


Gráfico 18 – Número de amostras conformes e não conformes por subgrupo, no grupo dos produtos da pesca.

Nas causas das não conformidades detetadas temos a realçar, em 7 das amostras, o teor de *E. coli* superior ao limite legal estabelecido, acrescendo em 2 delas a presença da bactéria *Salmonella*. É de realçar ainda, o não cumprimento do estipulado na rotulagem geral em 5 amostras (Decreto-lei n.º 560/99, de 18 de dezembro).

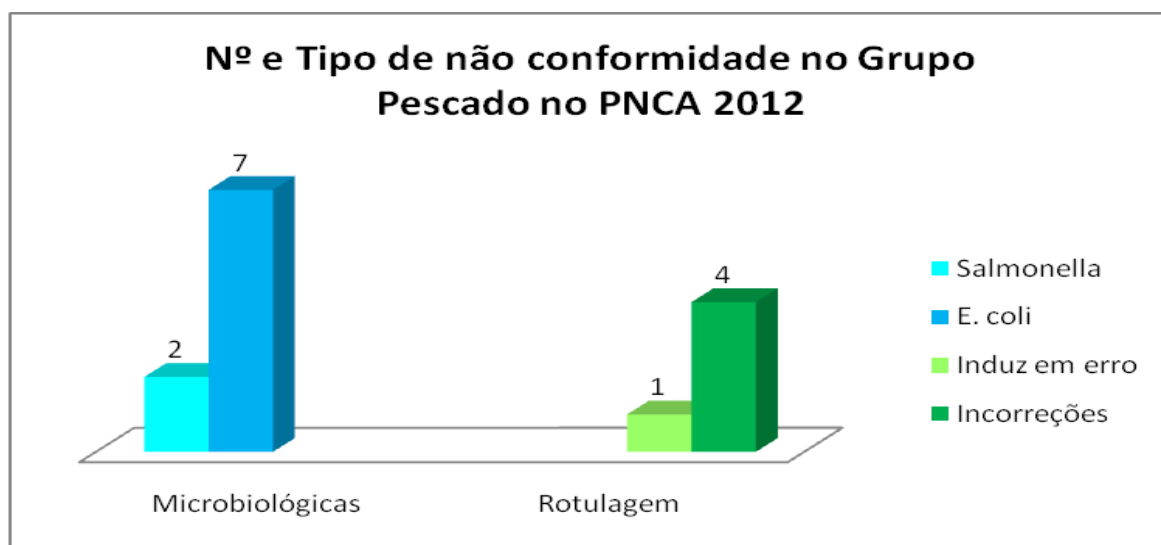


Gráfico 19 – Número e tipo de não conformidade detetada no grupo do pescado.

	PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS	
	<i>RELATÓRIO FINAL</i>	Ref.ª n.º I/1877/13/SC
	<i>2012</i>	Página 30 de 80

Nos casos em que foram detectadas não conformidades detetadas, as amostras de moluscos bivalves que se apresentaram não conformes relativamente à contagem de *E. coli* com teores muito superiores aos estabelecidos legalmente, bem como aquelas em que foi positiva a pesquisa de *Salmonella*, poderão constituir risco para a saúde dos consumidores. A maioria das não conformidades em moluscos bivalves, encontravam-se associadas à contaminação microbiológica dos moluscos vendidos a granel sem passarem por um centro de depuração para reduzirem ou eliminarem para níveis aceitáveis a contaminação inicial.

Sabe-se, como referido anteriormente, que os moluscos bivalves, ao filtrarem a água acumulam microrganismos, e nessa medida, o seu estado de salubridade reflecte a contaminação microbiológica das zonas onde se encontram. Deste modo, a classificação das zonas de produção quanto às suas características de salubridade permite, saber *a priori*, a qualidade microbiológica dos bivalves nelas capturadas. Este conhecimento da qualidade microbiológica dos bivalves permite decidir o tipo de tratamento a que devem ser submetidos antes da sua comercialização, contribuindo assim para minorar os riscos para a saúde pública.

O IPMA do Instituto Português do Mar e da Atmosfera é a entidade responsável pela “classificação das zonas de produção de moluscos bivalves” da costa continental portuguesa, tendo em conta as normas sanitárias relativas à produção e colocação no mercado de moluscos bivalves vivos para consumo humano directo (Decreto-Lei N.º 112/95, de 23/05, D.L. N.º236/98 de 1/08 e Portaria N.º 1421/2006 de 21/12.)

A classificação em vigor foi estabelecida pelo Despacho N.º 19961/2008, de 28/07. Este despacho actualiza a classificação das zonas de produção de moluscos bivalves com base nos dados recolhidos no último biénio. A classificação das zonas de produção de moluscos bivalves está baseada em critérios bacteriológicos (*Escherichia coli*):

- Classe A – Teor de *Escherichia coli* inferior ou igual a 230NMP/100g. Os bivalves podem ser apanhados e comercializados para consumo humano directo (embalados num centro de expedição);
- Classe B – Teor de *Escherichia coli* superior a 230NMP/100g e inferior ou igual a 4900NMP/100g. Os bivalves podem ser apanhados e destinados a depuração, transposição ou transformação em unidade industrial;

- Classe C – Teor de *Escherichia coli* superior a 4900NMP/100g e inferior ou igual a 4900NMP/100g. Os bivalves podem ser apanhados e destinados a transposição prolongada ou transformação em unidade industrial;
- Proibida – Teor de *Escherichia coli* superior a 49000NMP/100g. Não é autorizada a apanha de moluscos bivalves.

Neste contexto, todos os bivalves destinados ao consumo humano directo devem, relativamente ao teor de *Escherichia coli* apresentar uma concentração igual ou inferior às 230 NMP/100g. Das 7 amostras de moluscos bivalves cujos resultados foram não satisfatórios, 6 apresentavam um teor de *E.coli* entre as 230 e as 4600 NPM/100g enquanto outra apresentava um teor não quantificado mas superior a 18000 NPM/100g.

No entanto, para além da *E.coli*, todos os bivalves destinados ao consumo humano directo devem cumprir os outros critérios microbiológicos definidos no Anexo I do Reg. 2073/2005, de 15 de Novembro, ou seja, a bactéria *Salmonella* deve estar ausente em 25g.

As circunstâncias em que os moluscos bivalves vivos se encontram à venda no mercado são igualmente verificadas no âmbito deste plano. De acordo com o Capítulo I, da Secção VII, do Anexo II do Regulamento n.º 853/2004, os moluscos bivalves só podem ser colocados no mercado para venda ao consumidor, por intermédio de Centros de Expedição, onde é aplicada uma marca de identificação em conformidade com o Capítulo VII. Ainda, de acordo com o Capítulo VI do mesmo diploma, as embalagens unitárias de moluscos bivalves vivos destinadas ao consumidor devem ser fechadas e permanecerem fechadas depois de deixarem o Centro de Expedição até serem apresentadas para venda ao consumidor final. Ainda, de acordo com o mesmo diploma, não se deve proceder à reimersão ou aspergimento dos moluscos bivalves vivos com água depois de terem sido embalados para venda a retalho e de terem saído do centro de expedição.

Das 32 amostras de bivalves colhidas, 15 encontravam-se à venda a granel, o que por si só representa uma infracção ao legalmente estabelecido. Dessas 15 amostras, 4 apresentaram valores de *E.coli* superior ao permitido, sendo que duas dessas apresentaram igualmente a presença da bactéria patogénica *Salmonella*.

A *Escherichia coli* (*E. coli*) é uma bactéria comum no tracto intestinal humano e de outros animais de sangue quente. Apesar da maior parte das estirpes de *E. coli* serem inofensivas, existem estirpes, como a *E. coli* enterohemorrágica (EHEC), que pode ser veiculada pelos alimentos e pode ser causadora de

doença grave. Este tipo de estirpe é causadora de diarreia sanguinolenta, colite hemorrágica e síndrome urémica hemolítica. Este grupo inclui a *E. coli verotoxigénica* (VTEC, também conhecida como *E. coli* produtora de shigatoxina, ou STEC) e os serótipos O157, O26 e O111.

Estas bactérias são destruídas pela confecção dos alimentos até todas as suas partes atingirem a temperatura de 70°C ou mais, pelo que a transmissão desta doença para humanos ocorre principalmente por meio de consumo de alimentos crus ou mal cozinhados.

No ano de 2012 e na sequência de denúncias relativamente à contaminação microbiológica e química do “peixe panga”⁶ comercializado, a ASAE colheu 10 amostras para verificação da eventual contaminação, pesquisando *Listeria monocytogenes*, *Vibrio cholerae*, e metais pesados (contaminantes mais denunciados). É de salientar que todas as amostras colhidas se apresentaram satisfatórias/conformes às determinações efetuadas.

3.3. GRUPO PRODUTOS LÁCTEOS

Foram colhidas 256 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos: o queijo (190 amostras), o leite (46 amostras), e os gelados (20 amostras). A repartição das colheitas pelos diversos grupos encontra-se esquematizada gráfico seguinte.

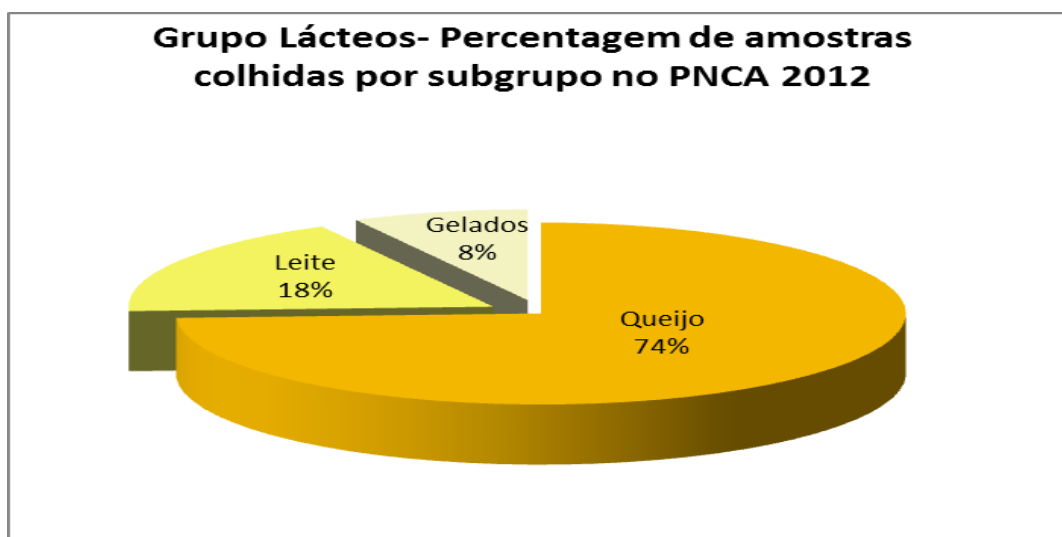


Gráfico 20 – Percentagem de amostras colhidas por subgrupo no grupo dos produtos lácteos.

⁶ O panga ou peixe-gato são nomes comuns para a espécie *Pangasius hypophthalmus*, peixe de água doce que é produzido em aquacultura, maioritariamente no Vietname e também na China.

Neste grupo, 86% das amostras foram sujeitas a ensaios microbiológicos e 14% a ensaios físico-químicos.

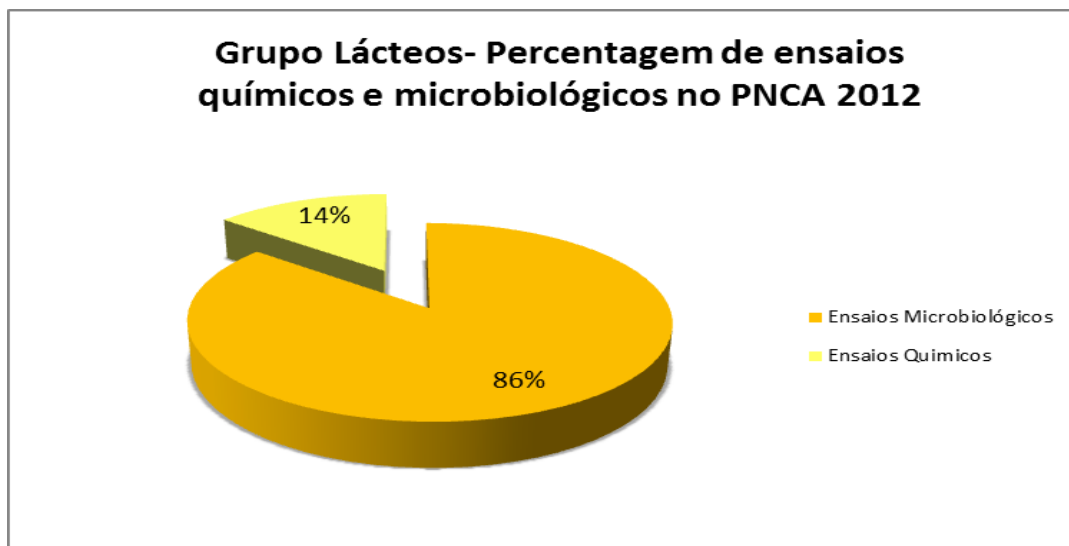


Gráfico 21 - Percentagem de Ensaio Químicos e Microbiológicos Realizados no grupo dos produtos lácteos.

A verificação da aceitabilidade das amostras colhidas foi efetuada através da comparação dos resultados obtidos nos ensaios laboratoriais com o Regulamento (CE) nº 2073/2005 e suas alterações (pesquisa de *Salmonella* e contagem de *Listeria monocytogenes*) e com o Regulamento (CE) n.º 1881/2005 (pesquisa de aflatoxina M1). Foi ainda efetuada a pesquisa de leite de vaca nos queijos de ovelha e/ou de cabra, a pesquisa da presença de melamina em produtos lácteos provenientes da China e a determinação do teor de matéria gorda em alguns produtos lácteos.

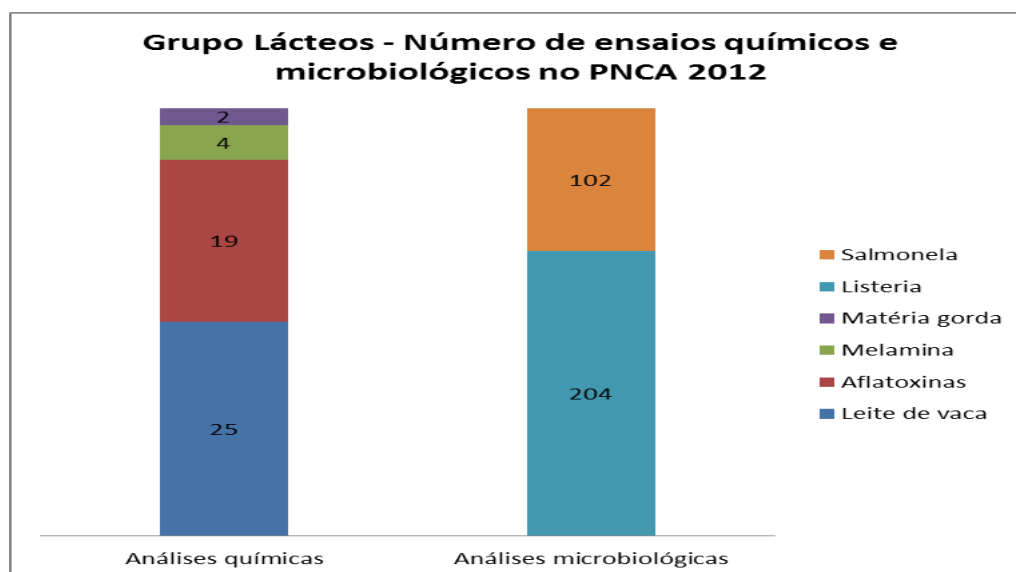


Gráfico 22 - Número e Tipo de Ensaio Químicos e Microbiológicos Realizados no grupo dos produtos lácteos.

Da totalidade das 256 amostras colhidas e sujeitas a ensaio, 14 apresentaram-se não conformes, o que equivale a dizer que aproximadamente 6% das amostras de produtos lácteos não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária (gráfico 23).

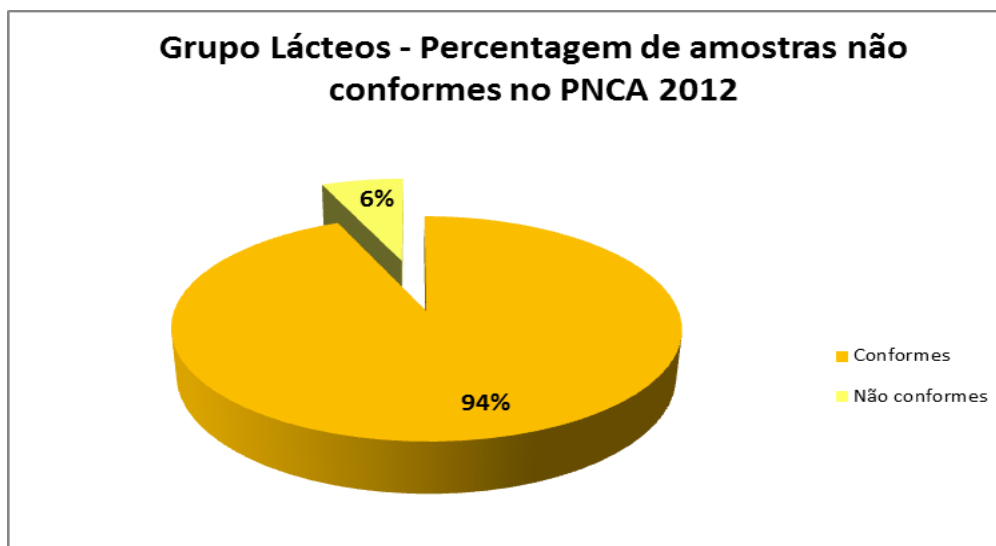


Gráfico 23 – Percentagem das Amostras Conformes e Não Conformes no grupo dos produtos lácteos.

Se a avaliação dos subgrupos for efetuada, podemos verificar que é o subgrupo dos queijos que apresenta maior percentagem de não conformidades (93%) com 13 amostras não conformes, seguido do subgrupo do leite (7%) com 1 amostra não conforme. Relativamente ao subgrupo dos gelados não se verificou nenhuma não conformidade.

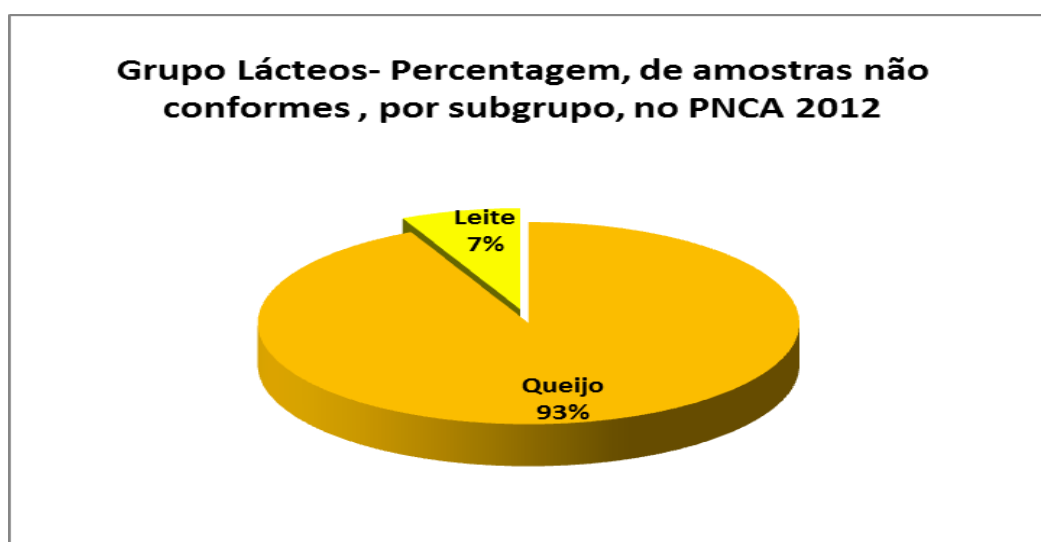


Gráfico 24 – Percentagem de Amostras Não Conformes por subgrupo no grupo dos produtos lácteos.

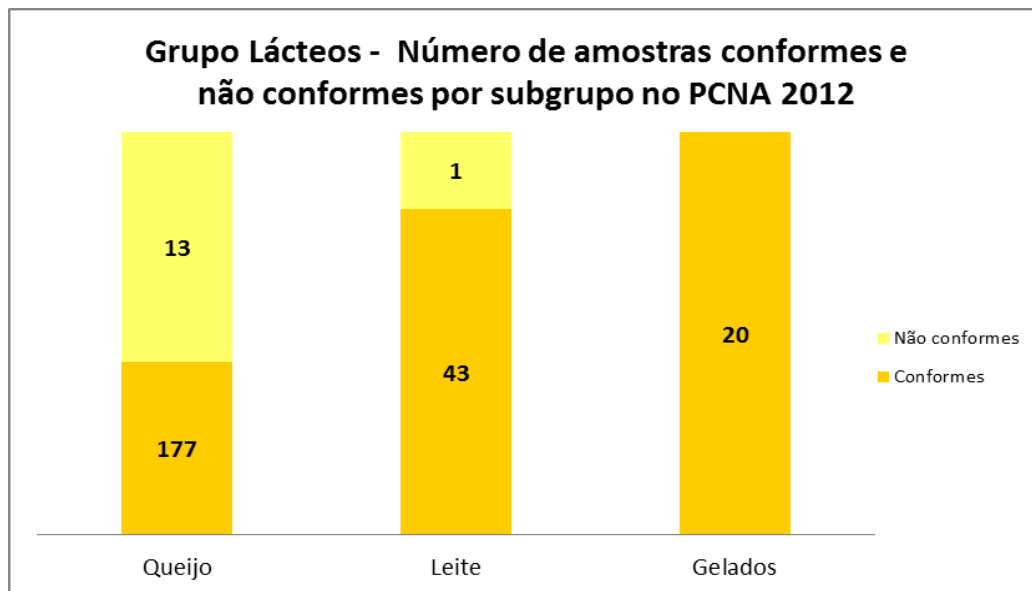


Gráfico 25 – Número de Amostras Conformes e Não Conformes por subgrupo no grupo dos produtos lácteos.

Nas causas de não conformidade, encontradas nos diferentes subgrupos, temos a realçar 9 amostras não satisfatórias à *Listeria monocytogenes*, bem como 5 amostras que não cumpriram o estipulado na rotulagem.

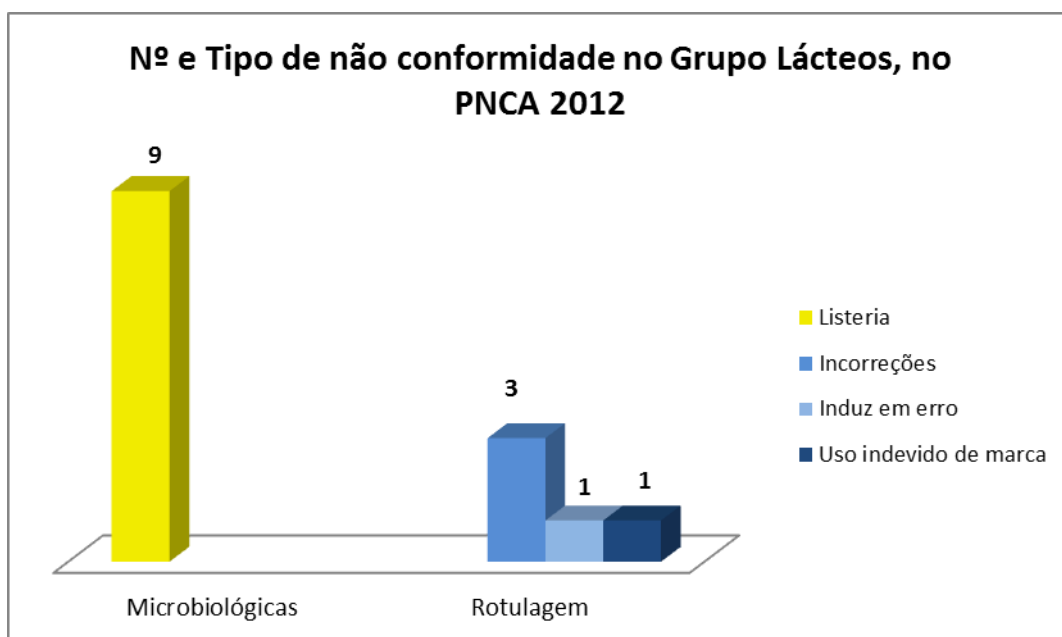


Gráfico 26 – Número e Tipo de Não Conformidades por subgrupo no grupo dos produtos lácteos.

	PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS	
	<i>RELATÓRIO FINAL</i>	Ref.ª n.º I/1877/13/SC
	<i>2012</i>	Página 36 de 80

Das várias não conformidades verificadas, aquelas que podem constituir risco para a saúde humana são os perigos microbiológicos (*Listeria monocytogenes*) detetados nos queijos, uma vez que são produtos que são consumidos conforme se apresentam, sem sofrerem qualquer transformação que eventualmente poderia reduzir o perigo para um nível aceitável.

Nas não conformidades encontradas na rotulagem (5 amostras), temos a salientar 1 amostra que podia induzir em erro o consumidor, ao utilizar ilegalmente a menção de “produção artesanal”. Como já referido, a utilização do termo “artesanal” encontra-se limitada a ser usada por artesãos reconhecidos ou por unidades produtivas artesanais reconhecidas.

Outras 3 amostras (2 queijos e 1 leite) não cumpriam o estipulado em termos de rotulagem, mas somente por apresentarem pequenas irregularidades nas menções obrigatórias, nomeadamente a sua incorrecta tradução para Português (essencialmente os produtos de origem Chinesa, colhidos para pesquisa de melamina) ou por não cumprirem o fixado na Norma Portuguesa NP 1598:1983 relativamente à denominação de venda dos queijos.

É ainda de relevar a suspeita de “uso indevido” de marca de identificação encontrada num dos queijos colhidos. Sendo esta situação uma infracção de natureza criminal, e existindo necessidade da situação ser investigada foi esta situação comunicada à Unidade Orgânica responsável pelas mesmas (UNO).

3.4. GRUPO DOS ALIMENTOS “PRONTOS PARA CONSUMO”

Foram colhidas 102 amostras de pratos confeccionados e sobremesas, destinados a serem consumidos tal qual se apresentam, sem necessitarem de qualquer preparação ou transformação. Incluem-se por isso neste grupo, os produtos cuja opção de compra é cada vez mais usual por parte dos consumidores, devido a serem fáceis de adquirir e à poupança de tempo na sua confecção. É por isso importante clarificar que neste grupo estão incluídos apenas os géneros alimentícios que sendo prontos para consumo não se enquadram em nenhuma outra categoria mais específica, como sejam, o subgrupo dos produtos à base de carne, os subgrupos dos produtos lácteos, o subgrupo do pescado transformado e todos os outros, que também sendo géneros alimentícios destinados a serem consumidos tal qual se apresentam, ficam fora deste grupo.

Assim, dentro desta categoria foram incluídas as refeições prontas a serem consumidas, ou seja, os pratos cozinhados (72 amostras), as sobremesas (29 amostras). Foi criado em 2012 um novo subgrupo de modo a incluir os molhos (1 amostra). A repartição das colheitas pelos diversos grupos, em termos de número e percentagem, encontra-se esquematizada no gráfico seguinte.

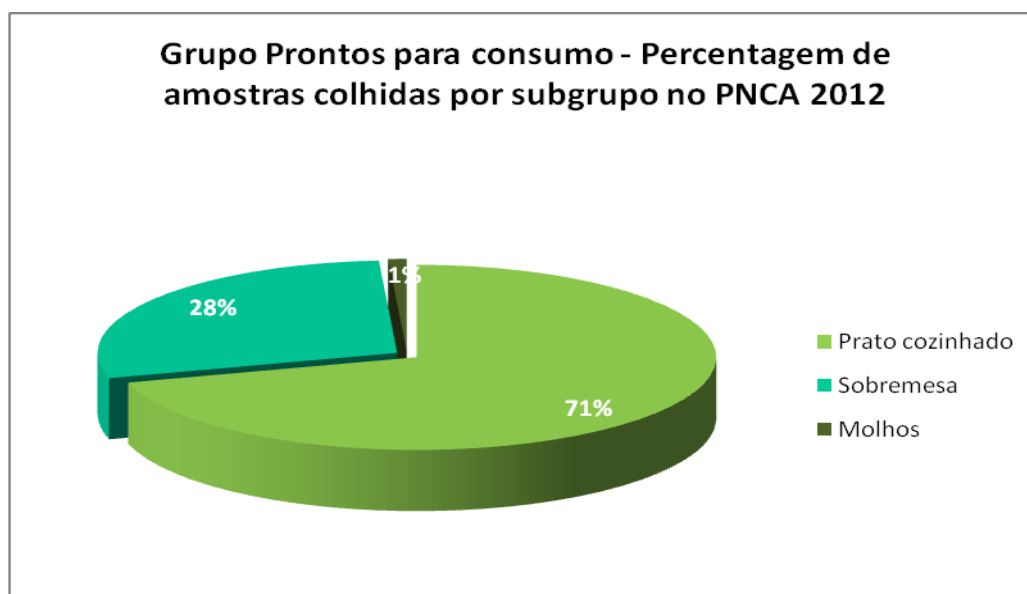


Gráfico 28 - Percentagem de amostras colhidas por subgrupo, no grupo dos prontos para consumo.

Neste grupo, 80% das amostras foram sujeitas a ensaios microbiológicos (contagem de ufc/g de *Listeria monocytogenes* e pesquisa de *Salmonella* em 25 g) e 20% a ensaios físico-químicos (pesquisa de glúten em produtos com a menção “*sem Glúten*”, pesquisa de melamina em produtos produzidos com leite e de origem chinesa e pesquisa de lactose em produtos cuja rotulagem refere a sua ausência. Foi ainda pesquisado o teor de caseína em produtos cuja rotulagem contenha a menção de “isento de leite” e/ou que não contêm leite na sua lista de ingredientes, bem como a presença de proteína do ovo em produtos cuja rotulagem contenha a menção “isento de ovo”.

O objetivo da pesquisa destes últimos parâmetros está relacionado com a necessidade de se tentar perceber até que ponto os produtos com determinadas alegações estão efetivamente a cumprir com as referidas menções. No caso de produtos que contenham como ingrediente um alergéneo, é fundamental que este esteja mencionado na referida rotulagem para que o consumidor tenha conhecimento disso.

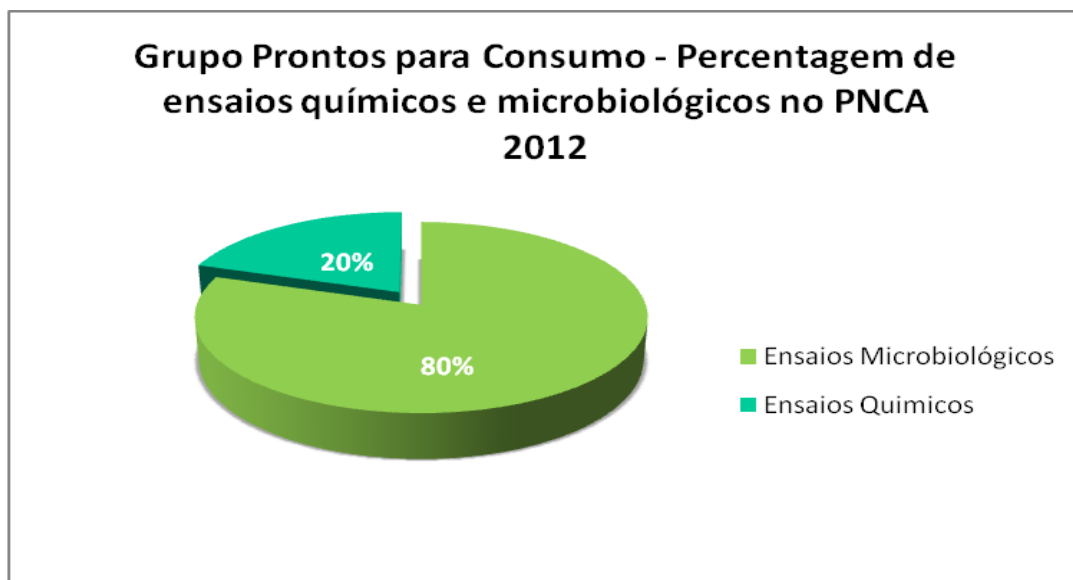


Gráfico 29 – Percentagem de ensaios físico-químico e microbiológicos efectuados no grupo dos produtos prontos para consumo.

Em relação ao número de análises efetuadas, verificámos que foram efetuadas 89 análises microbiológicas e 21 análises químicas, com a distribuição indicada no gráfico seguinte.

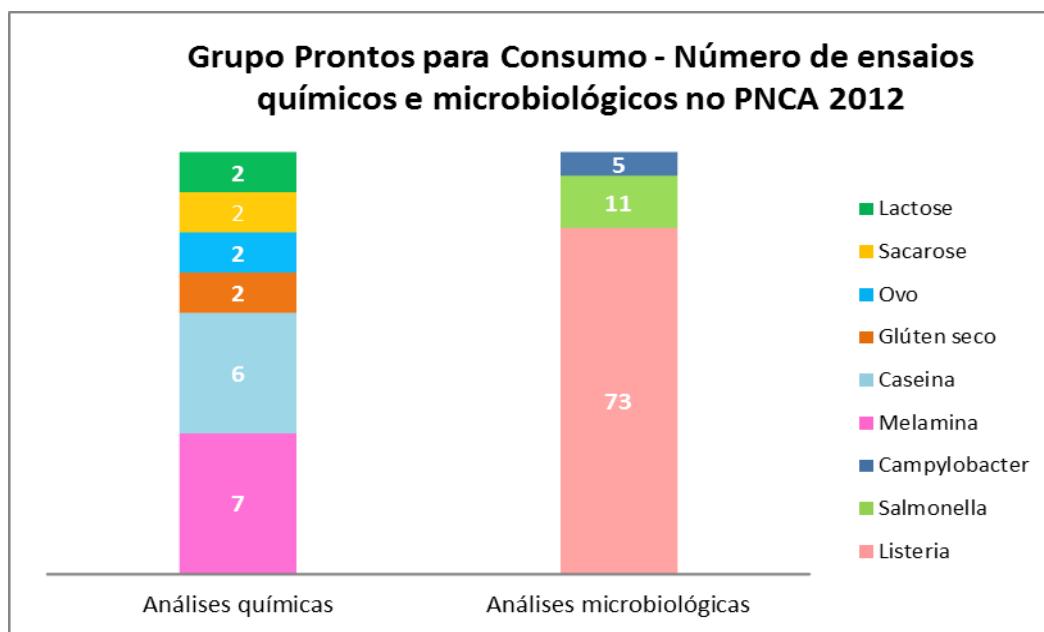


Gráfico 30 – Número e tipo de ensaios físico-químico e microbiológicos efectuados no grupo dos produtos prontos para consumo.

Da totalidade das 102 amostras colhidas e sujeitas a ensaio, 6 amostras apresentaram não conformidades, o que equivale a dizer que aproximadamente 6% das amostras de produtos prontos para consumo não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária de acordo com o seguinte gráfico.

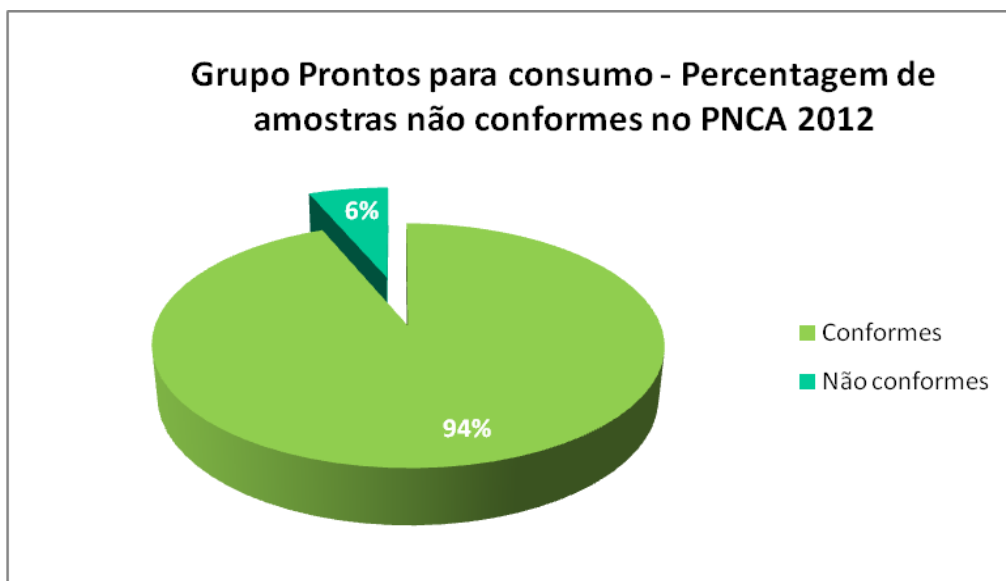


Gráfico 31 - Percentagem de amostras conformes e não conformes no grupo dos prontos para consumo.

Se a avaliação dos subgrupos for efetuada, podemos verificar que é o subgrupo das sobremesas que apresenta maior percentagem de não conformidades (83%), seguido dos pratos prontos a consumir (17%). Relativamente ao subgrupo dos molhos não se verificou qualquer não conformidade.

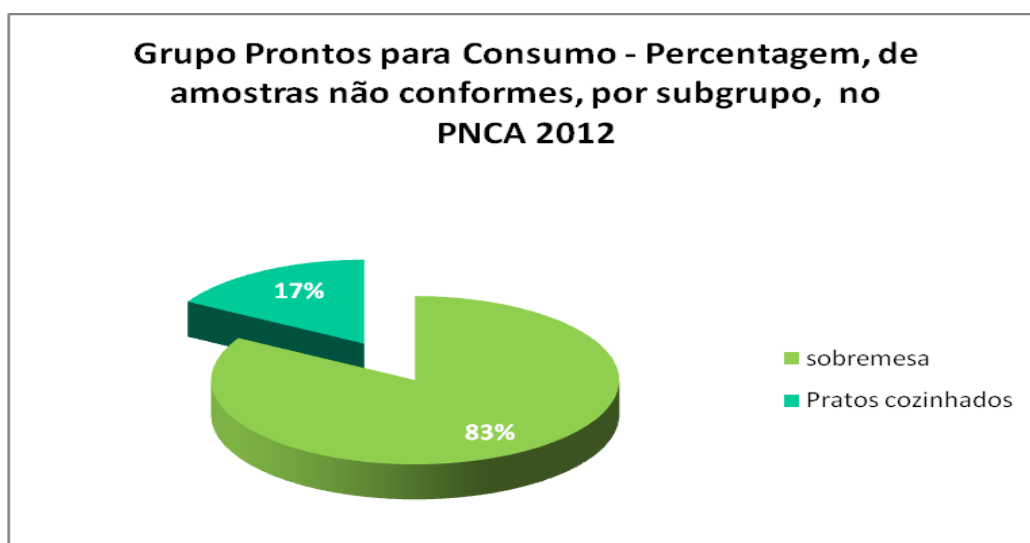


Gráfico 32 – Percentagem de amostras não conformes por subgrupo, no grupo dos prontos para consumo.

Se a avaliação for efetuada em termos de número de amostras não conformes por subgrupo, verificamos que foram detetadas 5 não conformidades no subgrupo das sobremesas, 1 não conformidade nos pratos cozinhados.

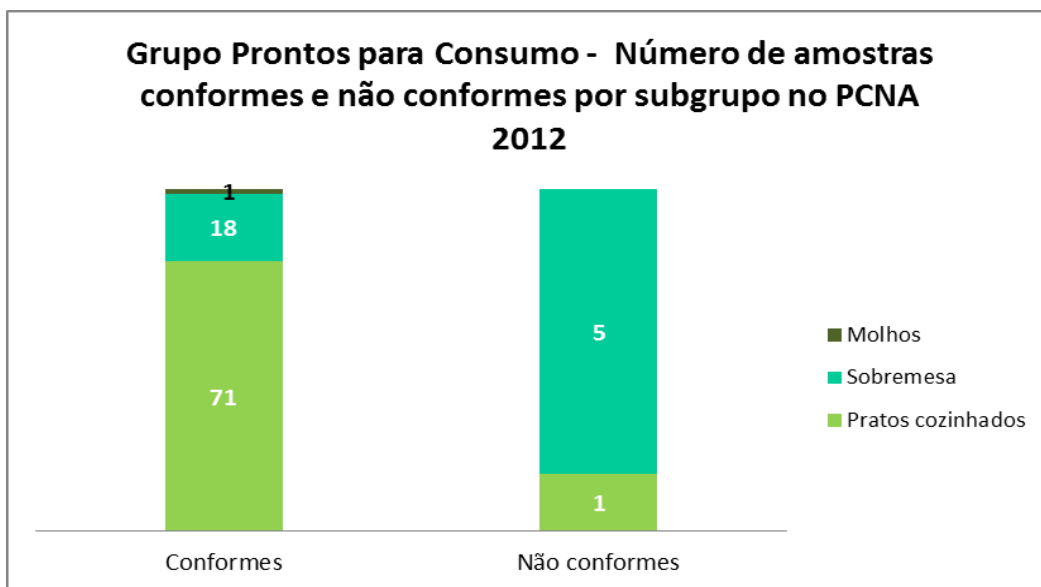


Gráfico 33 - Nº de amostras conformes e não conformes por subgrupo no grupo dos prontos para consumo.

Nas causas de não conformidade, detetadas nos diferentes subgrupos, temos a destacar uma amostra que apresentou resultado positivo à pesquisa de *Salmonella* em 25g em pratos cozinhados, bem como 5 amostras que não cumpriram o estipulado legalmente para a rotulagem relativa a sobremesas.

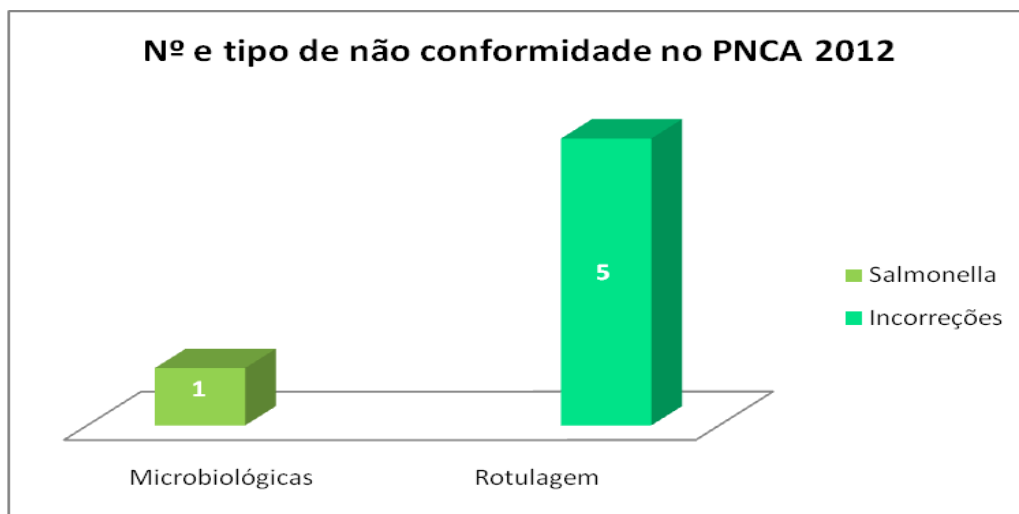


Gráfico 34 - Número e tipo de não conformidade por subgrupo, no grupo dos prontos para consumo.

É de relevar a possibilidade de risco para a saúde humana do consumo da amostra de pronto para consumo (frango de churrasco) que se apresentou positiva à pesquisa de Salmonela, consumido sem sofrer qualquer outra transformação, que eventualmente poderia ser eficaz para eliminar ou reduzir para um nível aceitável a Salmonela.

No que concerne às não conformidades encontradas ao nível da rotulagem geral e nutricional (5 amostras), verificámos apenas pequenas irregularidades na rotulagem, nomeadamente a incorreta tradução das menções obrigatórias.

3.5. GRUPO DOS PRODUTOS HORTÍCOLAS E ESPECIAIRIAS

Foram colhidas 136 amostras neste grupo de géneros alimentícios, 53% de produtos hortícolas e 47% de especiarias. No primeiro incidiu-se nos espinafres e alface. No segundo foram efetuadas análises a diversos tipos de especiarias.

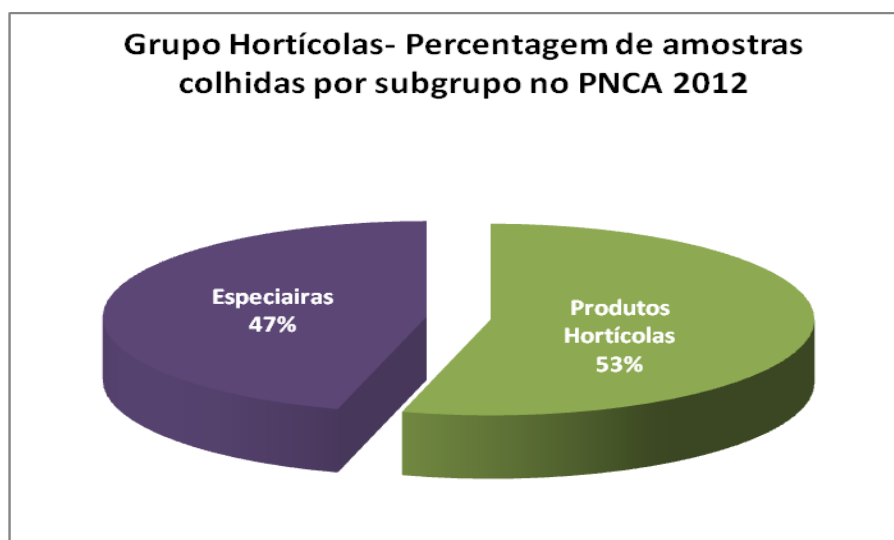


Gráfico 35 - Percentagem de amostras colhidas por subgrupo, no grupo dos produtos hortícolas.

Neste grupo, apenas foram efetuados ensaios físicos-químicos. Os produtos hortícolas, nomeadamente as alfaces e os espinafres, foram sujeitos à determinação do teor de nitratos, enquanto nas especiarias foram pesquisados alguns perigos químicos que podem estar associados a este subgrupo, nomeadamente o Sudan I, II, III e IV e as micotoxinas (Ocratoxina A, Aflotoxinas). Assim, e de acordo com o gráfico seguinte encontram-se discriminados o número e o tipo de ensaios efetuados.

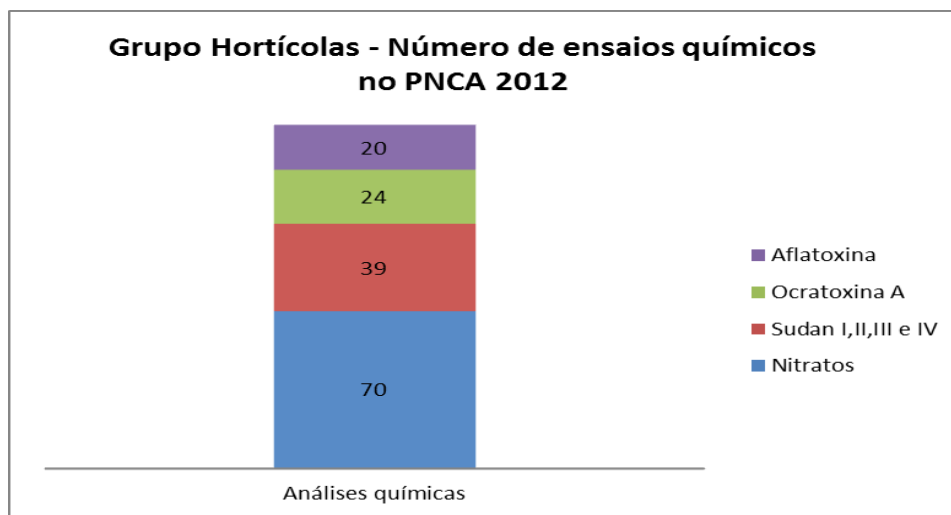


Gráfico 36 – Número e tipo de ensaios físicos-químicos efetuados no grupo dos hortícolas.

Da totalidade das 136 amostras colhidas e sujeitas a ensaios, 4 apresentaram-se não conformes, o que equivale a dizer que aproximadamente 2% das amostras de produtos hortícolas não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária.

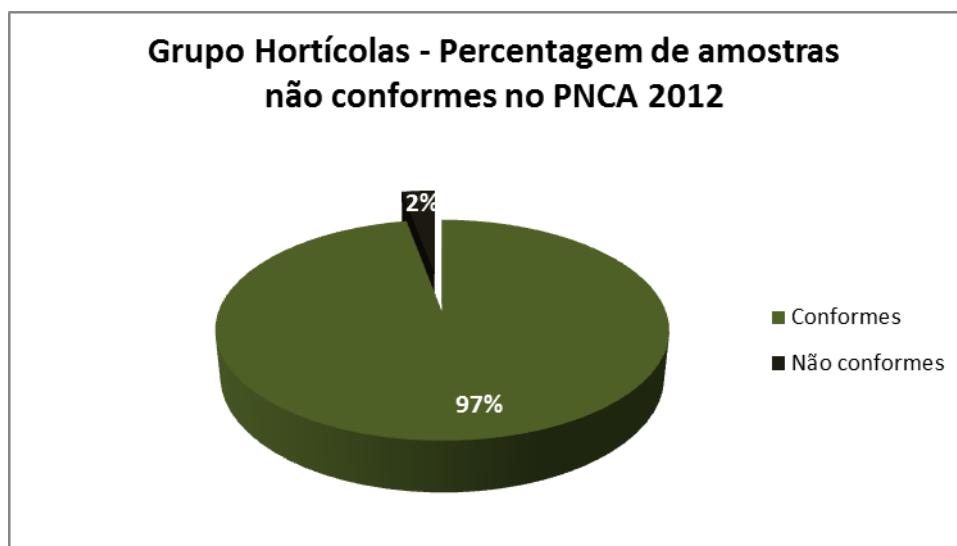


Gráfico 37 – Percentagem de amostras conformes e não conformes no grupo dos produtos hortícolas.

Se a avaliação das não conformidades for efetuada por subgrupo, verificamos que é nos produtos hortícolas que recaem as não conformidades detetadas (4 amostras).

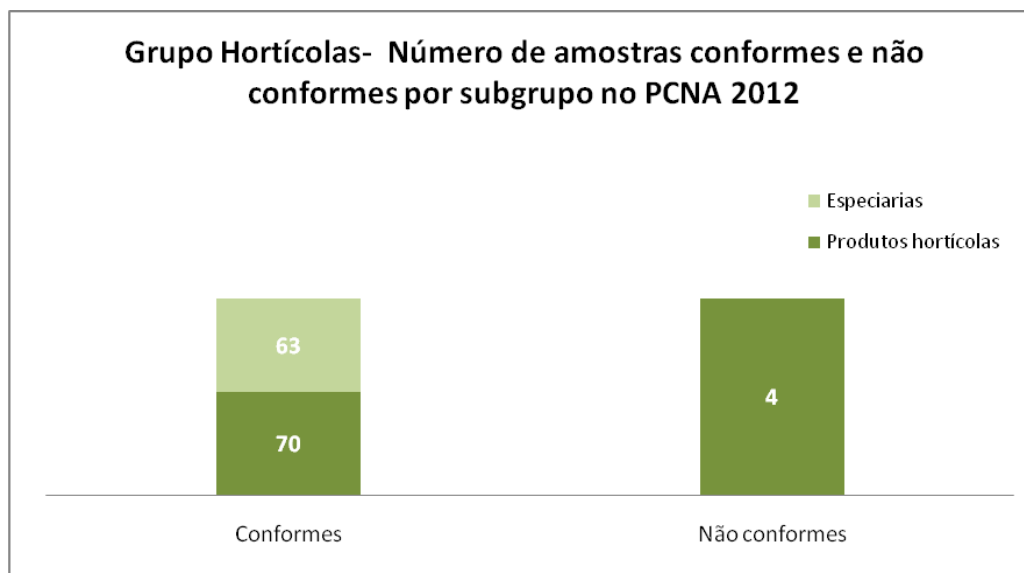


Gráfico 38 – Número de amostras conformes e não conformes por subgrupo dos produtos hortícolas.

As 4 não conformidades verificadas resultaram de amostras de espinafres que apresentaram teores de nitratos superiores ao legalmente estabelecido no Reg.(CE) n.º 1881/2006 (2500 mg/kg se colhidas entre 01 de Abril e 30 de Setembro ou 3000mg/kg se colhidas entre 1 de Outubro e 31 de Março).

Os produtos hortícolas constituem a principal fonte de ingestão de nitratos para o ser humano, sendo esta contaminação resultante essencialmente do uso de adubos azotados e da água utilizada na rega. Visto que as condições climáticas têm uma grande influência nos níveis de nitratos em certos produtos hortícolas (como a alface e os espinafres) foram fixados diferentes teores máximos de nitratos consoante a estação do ano.

Tal como já referido, o nitrato por si só é relativamente pouco tóxico, podendo no entanto os seus metabolitos e produtos de reacção, como o ião nitrito, os compostos N-nitroso ou a metahemoglobina, dar origem a efeitos adversos para a saúde, destacando-se o potencial cancerígeno das nitrosamidas. O valor da Dose Diária Admissível (ADI) para o ião nitrato foi estabelecido pela EFSA em 3.7 mg/kg/dia (222mg/dia, considerando um peso médio de 60Kg) e confirmado pela comissão de peritos em aditivos alimentares da OMS e da FAO.

Desta forma, com os teores de nitratos encontrados, seria necessário, para atingir o valor de ADI, um adulto médio ingerisse por dia entre 60g a 70g de espinafres. Embora esta quantidade de ingestão diária de espinafres possa eventualmente não ser excedida, convém realçar que existem outras fontes importantes de exposição alimentar aos nitratos, como é o caso, por exemplo, da água de consumo e dos produtos à base de carne.

Se por um lado, a EFSA considera que os benefícios devidos ao consumo de produtos hortícolas prevalecem perante o risco do valor de ADI para os nitratos ocasionalmente excedidos, reconhece igualmente que quando o nível de contaminação se aproxima do valor encontrado na amostra mais contaminada (3500mg/kg), para os indivíduos cuja exposição ao consumo destes vegetais com os teores apresentados, o risco possa começar a ter uma maior relevância.

3.6. GRUPO DA FRUTA E SUMOS DE FRUTA

Foram colhidas 34 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos a fruta (20 amostras) e os sumos de fruta (14 amostras). A repartição das colheitas pelos diversos grupos, em termos de número e percentagem, encontram-se esquematizadas no gráfico seguinte.

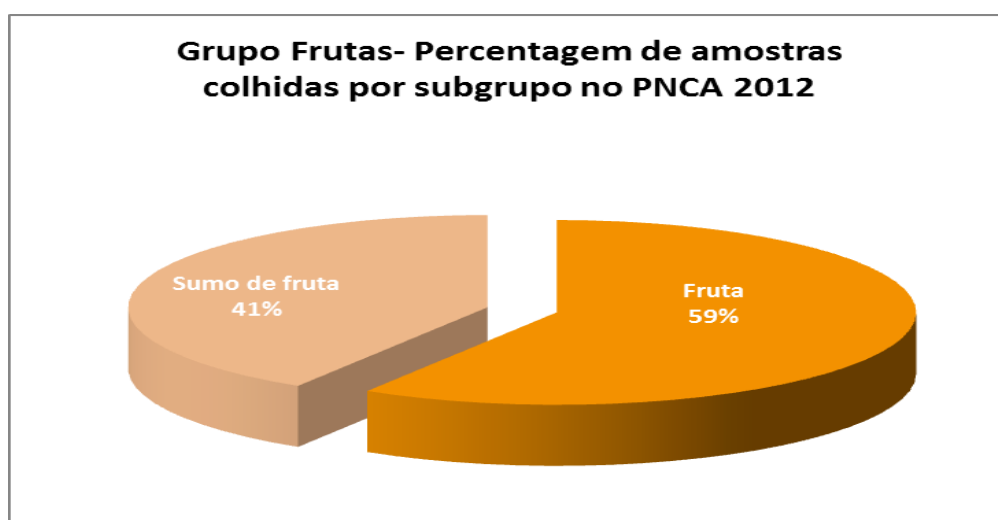


Gráfico 39 – Número e percentagem de amostras colhidas por subgrupo no grupo das frutas.

Neste grupo, 72% das amostras foram sujeitas a ensaios microbiológicos e 28% a ensaios físicos-químicos.

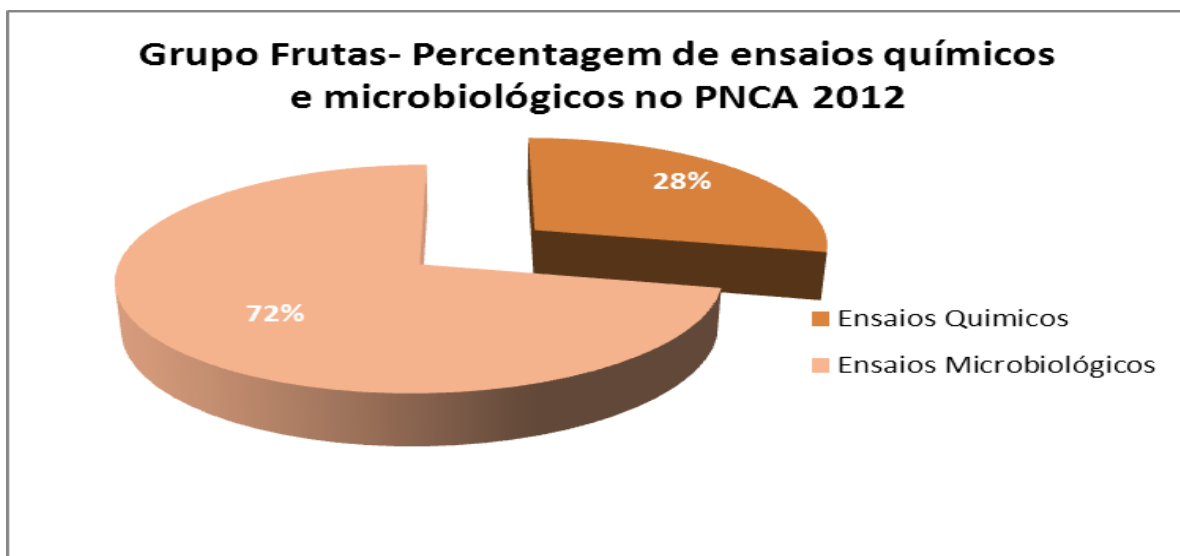


Gráfico 40 – Percentagem de ensaios físicos-químicos e microbiológicos efectuados no grupo das frutas.

As amostras de sumo de fruta não pasteurizadas foram sujeitas às determinações de *Listeria monocytogenes* e de *Salmonella*. No que concerne aos ensaios químicos, foram efetuadas a pesquisa de Ocratoxina A em sumos de fruta, bem como pesquisados os teores de conservantes nos sumos. A melamina foi pesquisada em sumos de fruta com leite e a caseína em puré de fruta que indicava a menção “sem leite”.

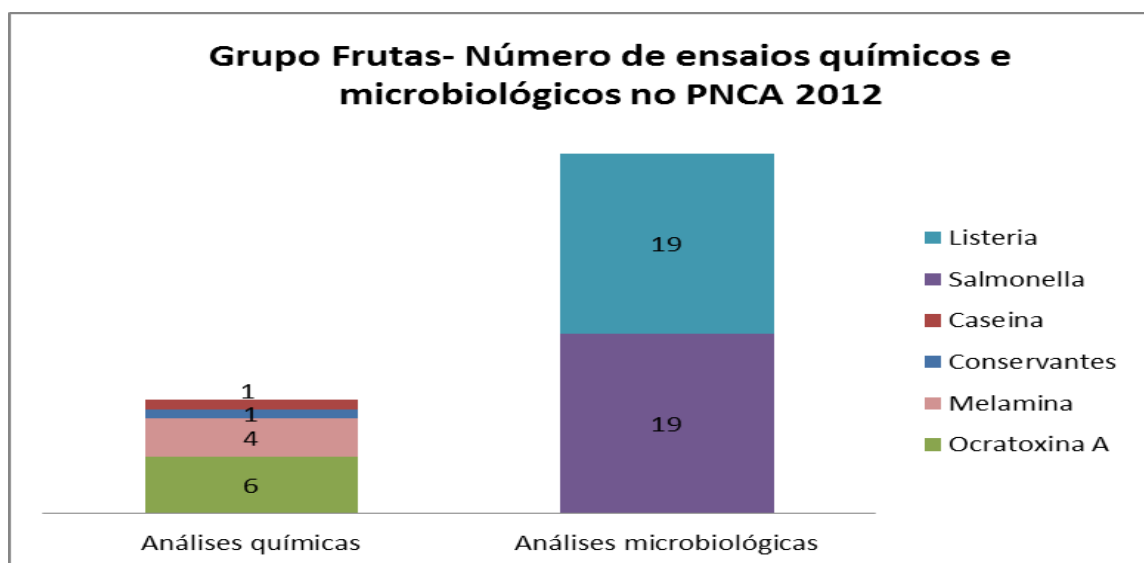


Gráfico 41 – Número de ensaios físicos-químicos e microbiológicos efectuados no grupo das frutas.

Das 34 amostras colhidas e sujeitas a ensaio, não houve nenhuma amostra não conforme, o que equivale a dizer que todas elas cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária.

Comparativamente com o ano passado foi colhido o mesmo número de amostras. É no entanto de salientar que este ano não se verificou nenhuma não conformidade, pelo que se considera o resultado das determinações efetuadas muito positivo.

3.7. GRUPO DOS FRUTOS SECADOS, AMENDOINS E FRUTOS DE CASCA RIJA

Foram colhidas 55 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos: frutos secados (21) e frutos de casca rija (34). A repartição das colheitas pelos diversos grupos, em termos de número e de percentagem, encontra-se esquematizada no gráfico seguinte.

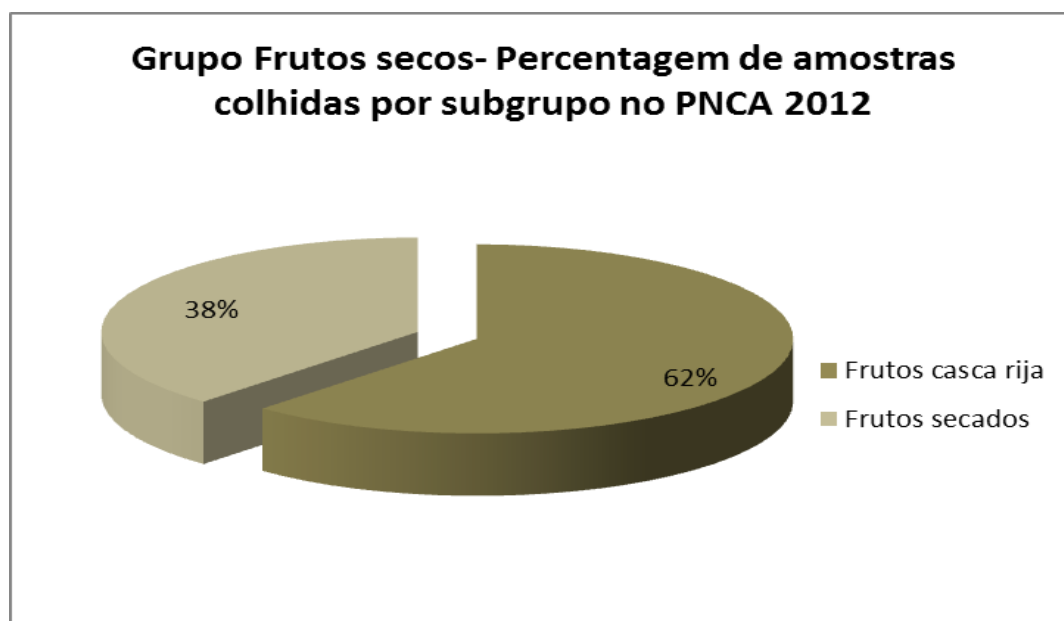


Gráfico 42 – Percentagem de amostras colhidas por subgrupo, no grupo dos frutos secos e secados.

Devido às características intrínsecas deste grupo de produtos e por isso aos perigos que lhes estão associados, todas as amostras foram sujeitas a ensaios físicos-químicos, nomeadamente à pesquisa de Aflatoxinas (26 amostras) e Ocratoxina A (10 amostras), sendo a verificação da aceitabilidade efetuada através da comparação dos resultados obtidos nos ensaios laboratoriais com o Regulamento (CE) n.º 1881/2006.

Neste grupo os principais riscos associados são os riscos químicos, pelo que não se procedeu a análises microbiológicas.

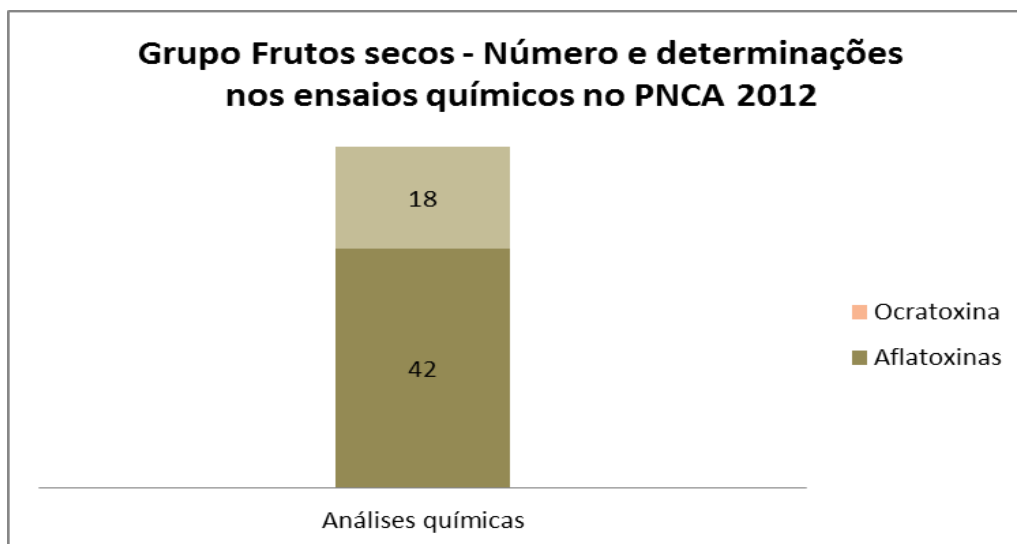


Gráfico 43 – Número e tipo de ensaio químicos realizados no grupo dos frutos secos e secados.

As colheitas destes géneros alimentícios devem incidir principalmente nos meses de Outono, porque é usualmente nesta época do ano que se verifica o escoamento dos lotes mais antigos, devido ao facto de ser a época de nova produção de frutos. É por isso nesta fase que se verifica um aumento da probabilidade de encontrarmos alguma não conformidade relativamente à presença de micotoxinas.

No que concerne aos resultados obtidos, da totalidade das 55 amostras colhidas e sujeitas a ensaio, 1 apresentou-se não conforme, o que equivale a dizer que aproximadamente 2% das amostras deste grupo não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária.

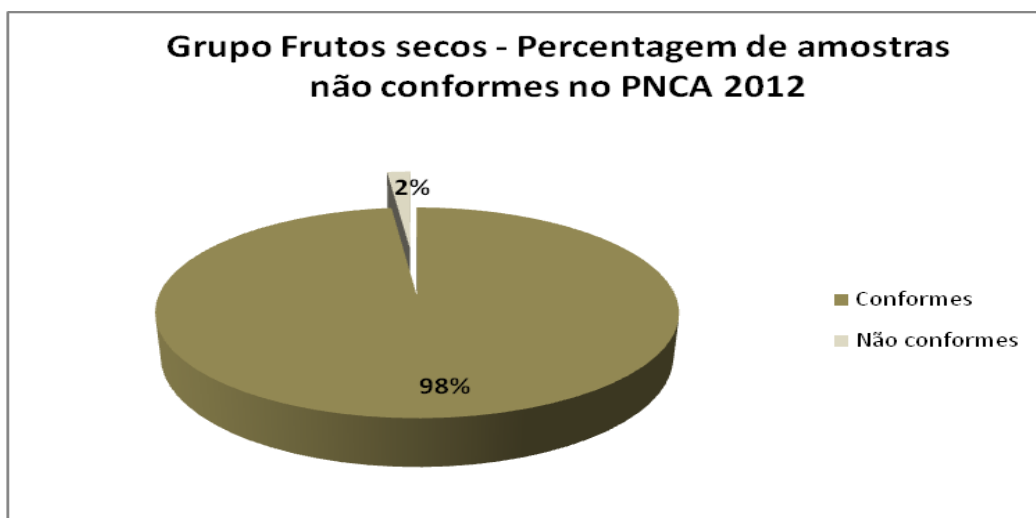


Gráfico 44 – Percentagem de Amostras Conformes e não conformes no grupo dos frutos secados.

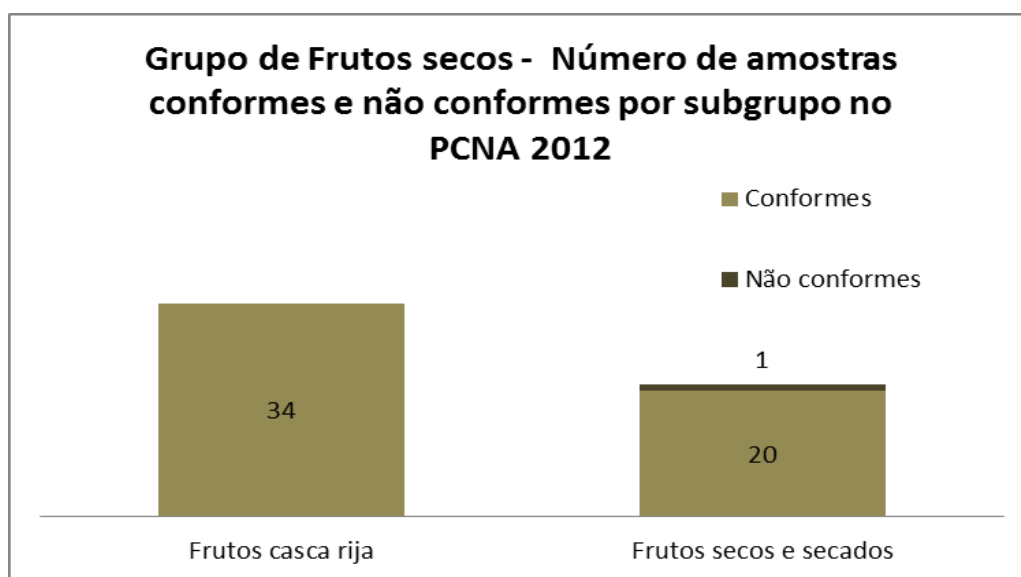


Gráfico 45 – Número de amostras conformes e não Conformes no grupo dos frutos secados.

Se a avaliação for efetuada em termos de n.º de amostras não conformes por subgrupo, verificamos que foi detetada 1 amostra não conforme no subgrupo dos frutos secados. A não conformidade detetada neste grupo ocorreu ao nível da pesquisa das aflatoxinas. As aflatoxinas são micotoxinas produzidas por fungos do género *Aspergillus*, merecendo especial atenção por parte da indústria dos alimentos e por parte das autoridades de controlo porque apresentam uma alta toxicidade para o homem.

	PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS	
	<i>RELATÓRIO FINAL</i>	Ref.ª n.º I/1877/13/SC
	<i>2012</i>	Página 49 de 80

Os bolores do género *Aspergillus*, mais propriamente as espécies *Aspergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus*, são suscetíveis de elaborar essas substâncias extraordinariamente tóxicas durante o crescimento quando as condições são favoráveis.

Isto pode acontecer no campo, na colheita, no carregamento, no transporte (terrestre e marítimo), no armazém, na embalagem, no local de venda, no restaurante, e até em casa onde o produto aguarda para ser consumido. As aflatoxinas podem permanecer no alimento após a morte do fungo que as produz, podendo apresentar-se em alimentos onde não são verificadas alterações visíveis. Estas são mutagénicas, carcinogénicas, teratogénicas e altamente tóxicas.

Com propriedades cancerígenas, nefrotóxicas, teratogénicas, imunotóxicas e, possivelmente, neurotóxicas, a ocratoxina A é outra das micotoxinas presentes nos frutos secos.

Com o nível atual dos conhecimentos científicos e técnicos, e apesar dos melhoramentos introduzidos nas técnicas de produção e de armazenagem, não é possível impedir completamente o desenvolvimento destes bolores. Consequentemente, as micotoxinas não podem ser inteiramente eliminadas dos alimentos através de qualquer tratamento térmico e/ou outro tratamento e foram por isso fixados limites tão baixos quanto razoavelmente possíveis (Regulamento (CE) 1881/2006).

3.8. GRUPO DOS CEREAIS

Foram colhidas 161 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos: as massas alimentícias (4 amostras), as bolachas (103 amostras), a farinha (6 amostras), o arroz (24 amostras), e os cereais “pequeno-almoço” (13 amostras) e ainda o grupo “outros” que inclui pão e outros produtos transformados à base de cereais (11 amostras). A repartição das colheitas pelos diversos grupos, em termos de número e de percentagem, encontra-se esquematizada no seguinte gráfico.

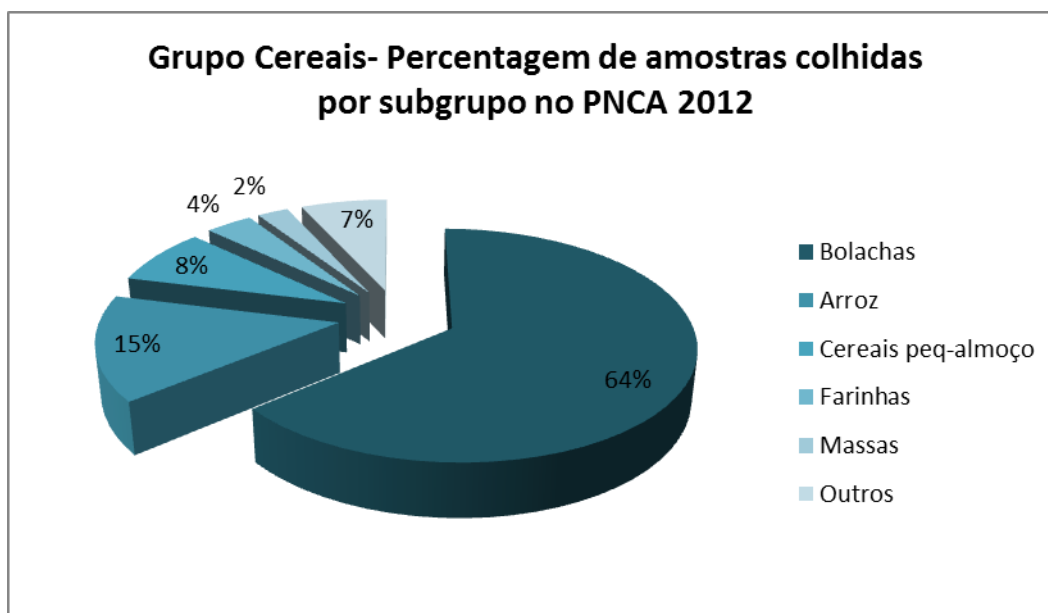


Gráfico 46 – Percentagem de amostras colhidas por subgrupo no grupo dos cereais.

Como resultado das características inerentes a este grupo de géneros alimentícios e aos perigos associados, todas as amostras colhidas foram sujeitas a ensaios físico-químicos, nomeadamente à determinação do teor de aflatoxinas em produtos derivados de cereais e à determinação do teor de zearalenona em produtos derivados do milho. Ainda, no que concerne aos perigos, foi pesquisada a melamina em produtos que continham leite na sua composição.

No que concerne à verificação da veracidade das menções contantes na rotulagem, foram verificadas laboratorialmente a exactidão das menções relativas à ausência de edulcorantes, de glúten, de lactose, de ovo, da caseína e da sacarose.

Ainda e porque a Lei 75/2009, de 12 de Agosto, estabelece limites máximos ao teor do sal no pão, foram colhidas amostras de pão para verificar o cumprimento deste requisito legal.

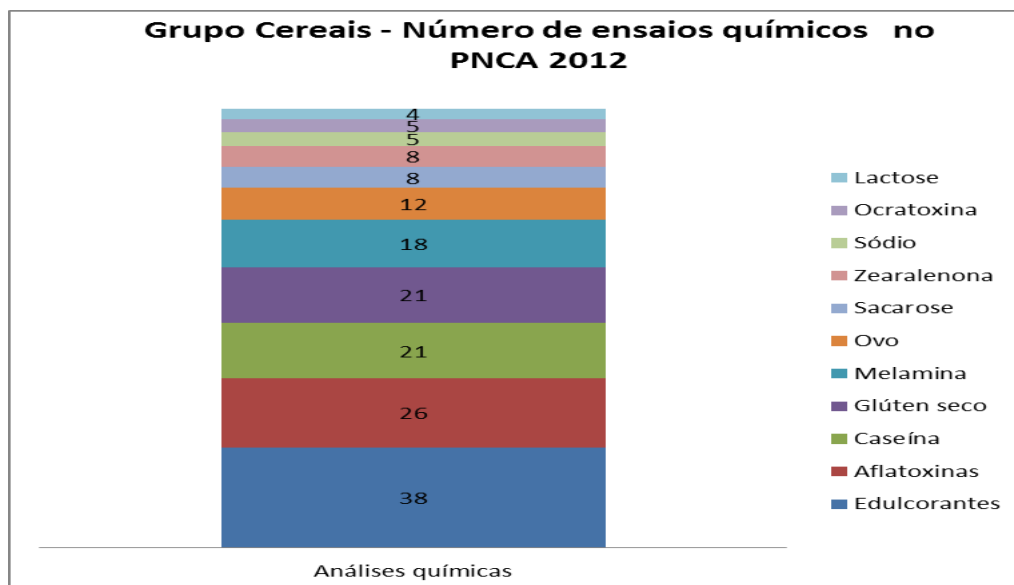


Gráfico 47 – Número de Ensaios Químicos e Microbiológicos realizados no grupo dos cereais.

No que concerne aos resultados, da totalidade das 166 amostras colhidas e sujeitas a ensaio, 33 apresentaram-se não conformes, o que equivale a dizer que aproximadamente 20% das amostras de cereais e produtos derivados dos cereais não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária.

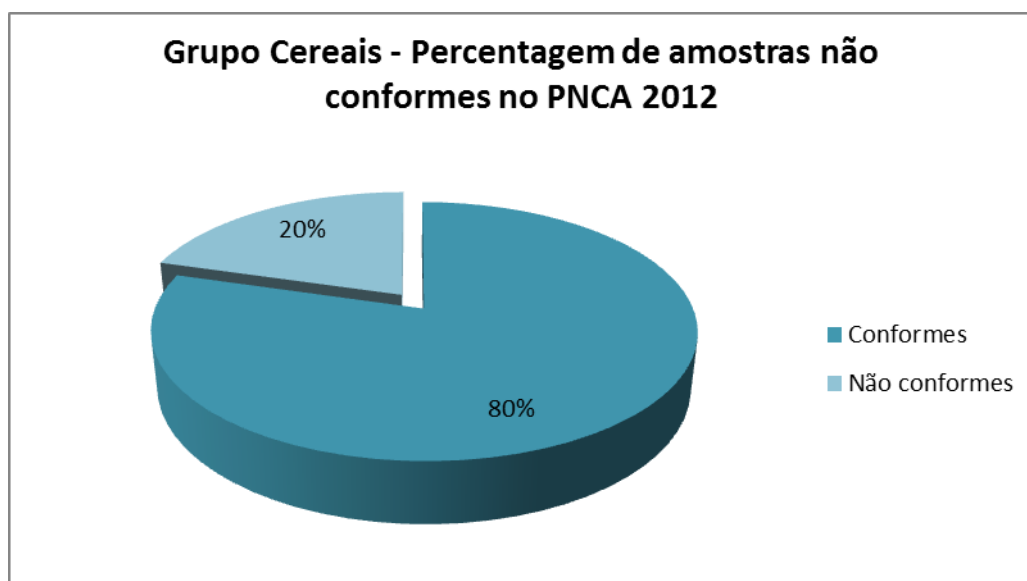


Gráfico 48 – Percentagem de Amostras Conformes e Não Conformes por subgrupo no grupo dos cereais.

Se a avaliação dos subgrupos for efetuada, podemos verificar que é o subgrupo das bolachas que apresenta maior número de não conformidades (31), seguido do subgrupo dos cereais pequeno-almoço (2). As amostras de farinha, massas e arroz não apresentaram qualquer não conformidade.

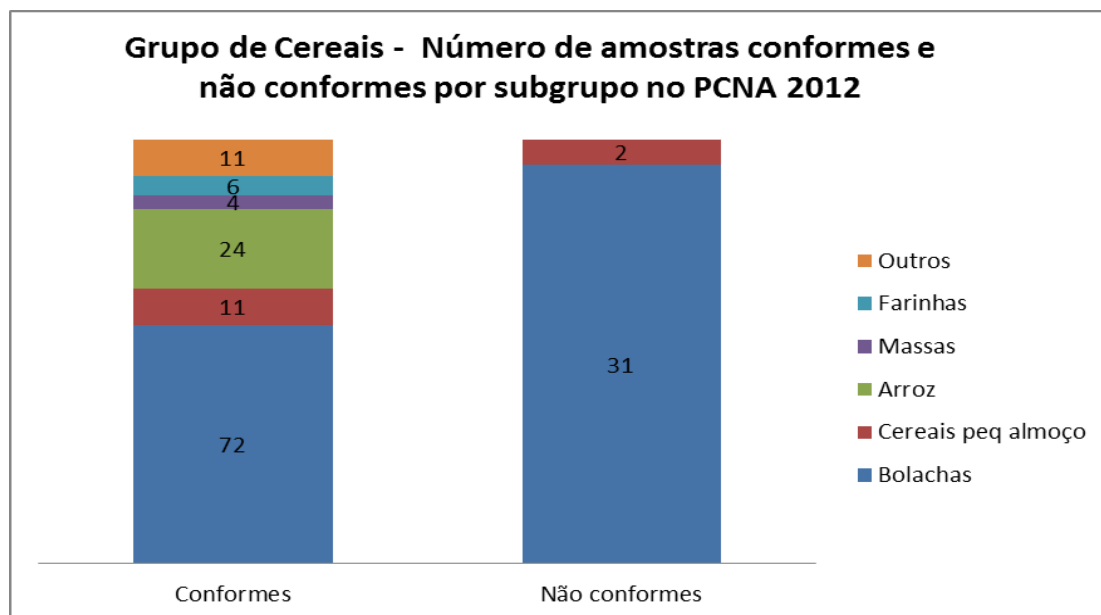


Gráfico 49 – Número de amostras conformes e não conformes por subgrupo no grupo dos cereais.

Dos incumprimentos detetados, temos a destacar 12 não conformidades ao disposto na rotulagem geral e nutricional e 21 que utilizaram um edulcorante (acesulfame) cuja incorporação não se encontra autorizada para os géneros alimentícios em causa (bolachas).

O acesulfame é um edulcorante de alta intensidade, tendo uma capacidade adoçante 200 vezes superior à da sacarose e é utilizado numa ampla gama de produtos e bebidas com baixas calorias.

O Regulamento nº 1333/2008 relativo aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentícios, bem como o Regulamento Nº1129/2011, de 11 de novembro relativo à Lista Comunitária de Aditivos, corantes e edulcorantes, (já em vigor, mas tem associado um período transitório até 1 de Junho de 2013), estabelecem que o Acesulfame K (E 950) está autorizado para determinados produtos, nomeadamente para cornetos e bolachas sem açúcar para gelados, bem como para produtos de padaria fina para alimentação especial, mas não para bolachas.

No que concerne ao risco associado ao consumo deste edulcorante, existem diversos estudos, com resultados contraditórios, relativos ao potencial efeito mutagénico e carcinogénico deste composto. No entanto, os estudos que apontaram para a possibilidade do acesulfame ser associado a estes efeitos

apresentaram limitações quando às condições em que foram realizados e os resultados não foram reproduzidos em estudos subsequentes. Sabe-se no entanto que atualmente a EFSA se encontra a desenvolver, a pedido da Comissão Europeia, uma avaliação dos edulcorantes em uso no espaço comunitário.

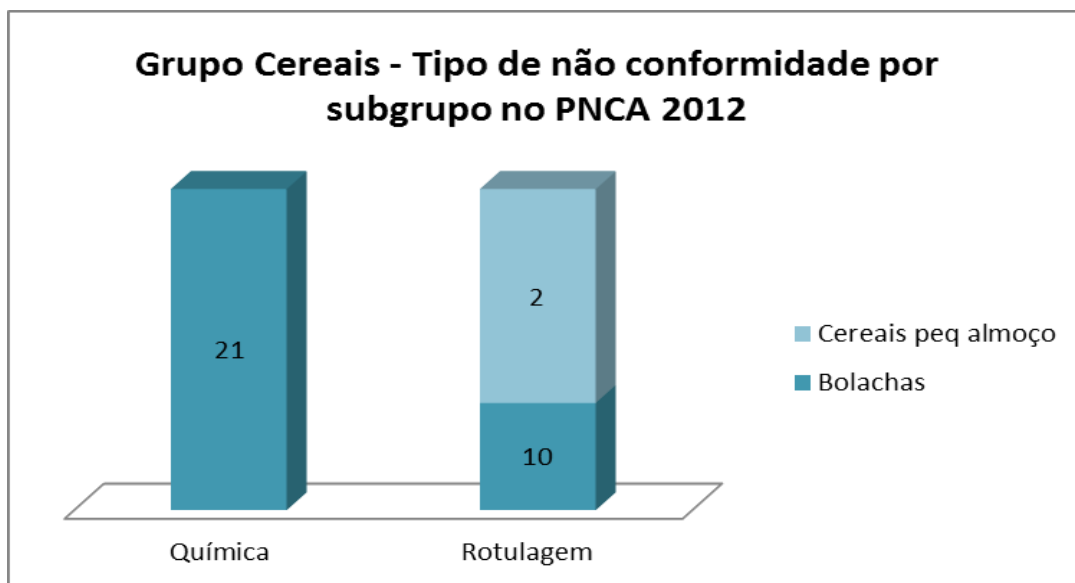


Gráfico 50 - Número e Tipo de Não Conformidade por subgrupo no grupo dos cereais.

No que concerne às não conformidades detectadas ao nível da rotulagem (10 bolachas e 2 cereais de pequeno almoço), foram essencialmente pequenas incorreções ao nível da tradução das menções obrigatórias, essencialmente de produtos de origem chinesa.

3.9. GRUPO ÓLEOS E GORDURAS

Foram colhidas 44 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos: o azeite (33 amostras), o óleo alimentar, como o óleo de milho, de girassol, de soja, de palma, de mistura (10 amostras) e a gordura alimentar (1 amostras). A repartição das colheitas pelos diversos grupos, em percentagem, encontra-se no seguinte gráfico.

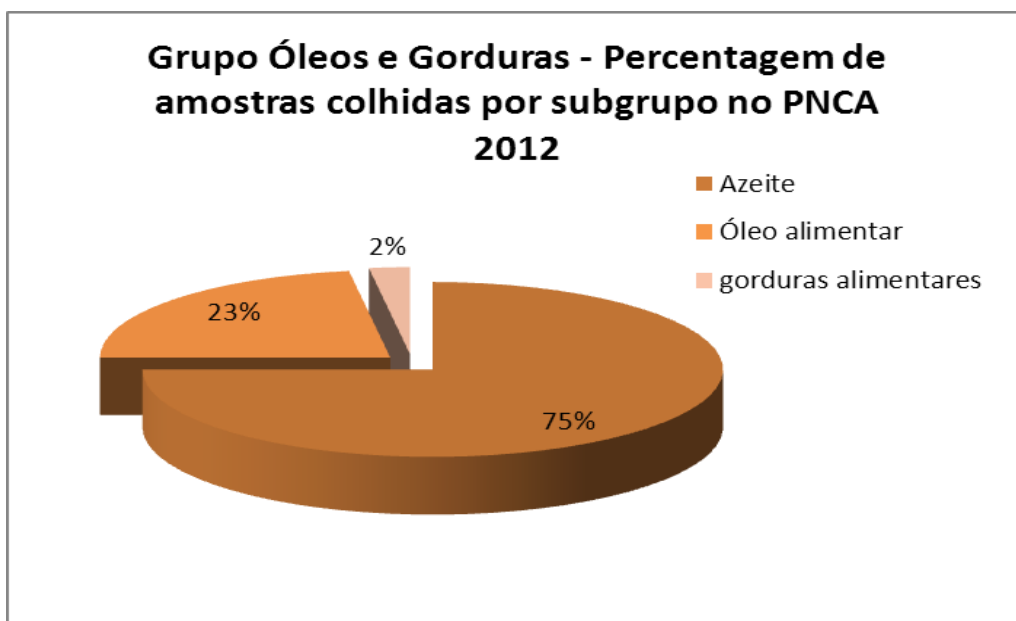


Gráfico 51 – Percentagem de amostras colhidas, por subgrupo no grupo dos óleos e gorduras.

Todas as amostras de óleos e gorduras alimentares foram submetidas a ensaios químicos para verificação dos requisitos de qualidade fixados legalmente, designadamente, a acidez e índice de peróxidos, os estigmastadienos, a absorvência no ultravioleta e os ácidos gordos componentes e a matéria gorda. O azeite virgem extra, bem como o azeite virgem foram ainda submetidos a análises sensoriais.

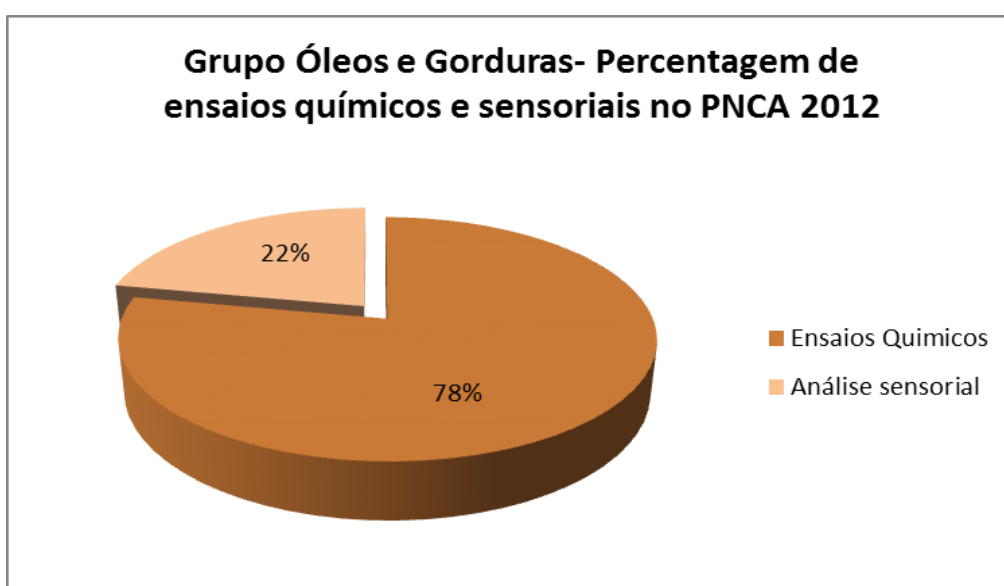


Gráfico 52 – Percentagem dos ensaios químicos versus ensaios sensoriais, no grupo dos óleos e gorduras.

	PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS	
	<i>RELATÓRIO FINAL</i>	Ref.ª n.º I/1877/13/SC
	<i>2012</i>	Página 55 de 80

Neste grupo em termos de perigos associados suscetíveis de risco para a saúde humana, temos a considerar as dioxinas, o Benzo(a)pireno e o Sudan I,II,III e IV.

O Benzo(a)pireno é um contaminante ambiental que pode ser encontrado nos gases de exaustão de veículos automóveis, no fumo do cigarro e no fumo dos alimentos grelhados. É mutagénico e altamente cancerígeno, pelo que, para proteger a saúde pública, foi necessário estabelecer (Reg. (CE) 1881/2006, de 19 de Dezembro) níveis máximos para o benzo(a)pireno em certos géneros alimentícios que contenham gorduras e óleos e em géneros alimentícios em que os processos de fumagem ou secagem possam ter dado origem a elevados níveis de contaminação.

Relativamente ao Sudan, corante cancerígeno por vezes utilizado indevidamente para dar cor ao óleo de palma, chocolates e bolachas, é um corante industrial utilizado na coloração de plásticos e outros materiais sintéticos, sendo por esse motivo mais barato e estável do que os corantes alimentares. Os corantes azóicos Sudan I-IV podem ser repartidos em amins após ingestão oral, tendo algumas delas demonstrado possuir um efeito carcinogénico e potencialmente genotóxico. Dado o seu mecanismo de acção, não pode ser recomendada nenhuma dose para estes compostos a partir da qual a acção carcinogénica poderia ocorrer (dose limiar). Isto também significa que não pode ser fixada nenhuma dose diária admissível.

A Decisão da Comissão de 21 de Janeiro, veio reforçar o aumento das medidas de controlo alimentar, evitando a comercialização de produtos suspeitos de conterem o corante cancerígeno. Com esta decisão passou a ser obrigatória uma certificação do óleo de palma virgem, da cúrcuma (planta de cuja raiz se extraem corantes, também conhecida como açafrão-da-Índia) e do pimentão, que garanta a ausência do corante "Sudão" (I, II, III e IV)

Assim, foram efetuadas várias determinações quer químicas quer organolépticas de acordo com o gráfico seguinte.

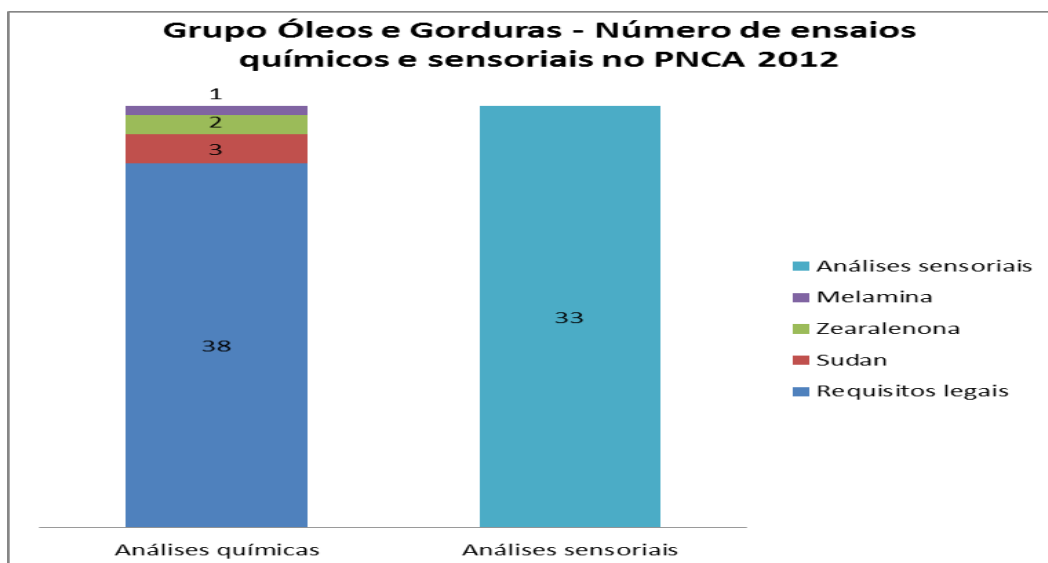


Gráfico 53 – Número e tipo de ensaios químicos e sensoriais, no grupo dos óleos e gorduras.

Neste grupo, da totalidade das 44 amostras colhidas e sujeitas a ensaio, 2 das amostras apresentaram não conformidades, o que equivale a dizer que aproximadamente 5% das amostras de óleos e gorduras não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária.

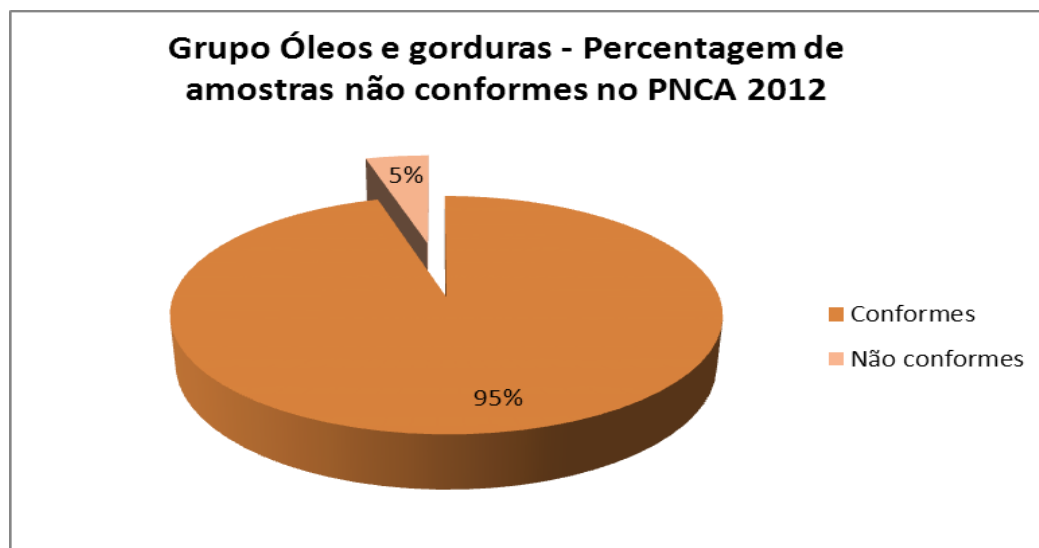


Gráfico 54 – Percentagem de amostras conformes e não conformes no grupo dos óleos e gorduras.

Neste grupo é o subgrupo do azeite que se destaca com 2 não conformidades detetadas em azeite virgem extra que ao exame sensorial apresentou defeitos que os desclassificaram como azeite virgem.

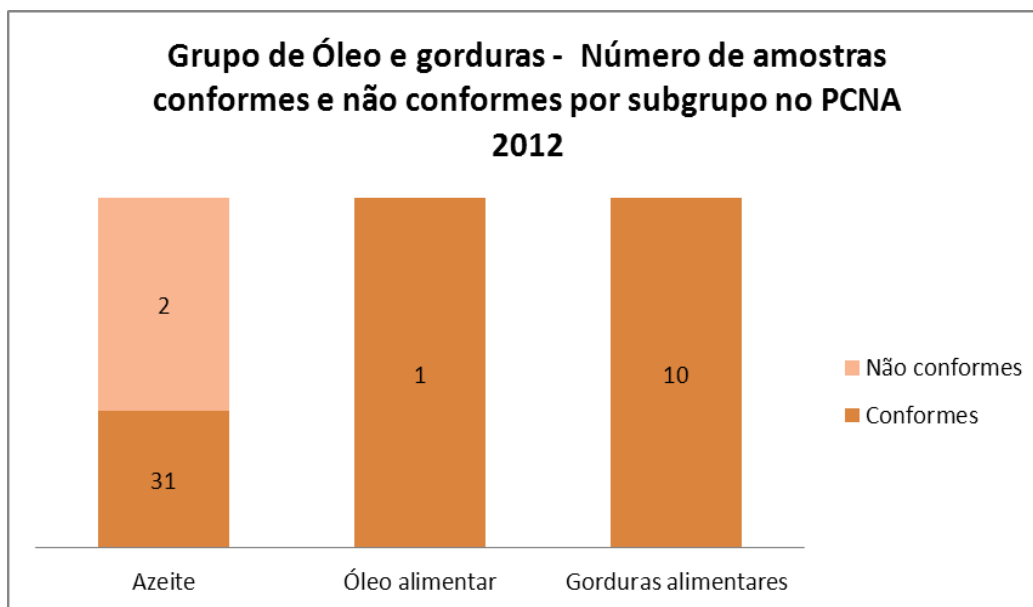


Gráfico 55 – Número de Amostras conformes e não conformes por subgrupo no grupo dos óleos e gorduras.

É no entanto importante referir que esta não conformidade sensorial ou organoléptica, não apresenta qualquer susceptibilidade de risco para a saúde do consumidor.

3.10. GRUPO DOS DOCES, COMPOTAS E MEL

Foram colhidas 39 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos: o mel (5 amostras), os doces/compotas (21 amostras) e outros géneros alimentícios como os chupas, os rebuçados e as pastilhas elásticas (13 amostras). A repartição das colheitas pelos diversos subgrupos, em percentagem e em número, encontra-se esquematizada no gráfico seguinte.

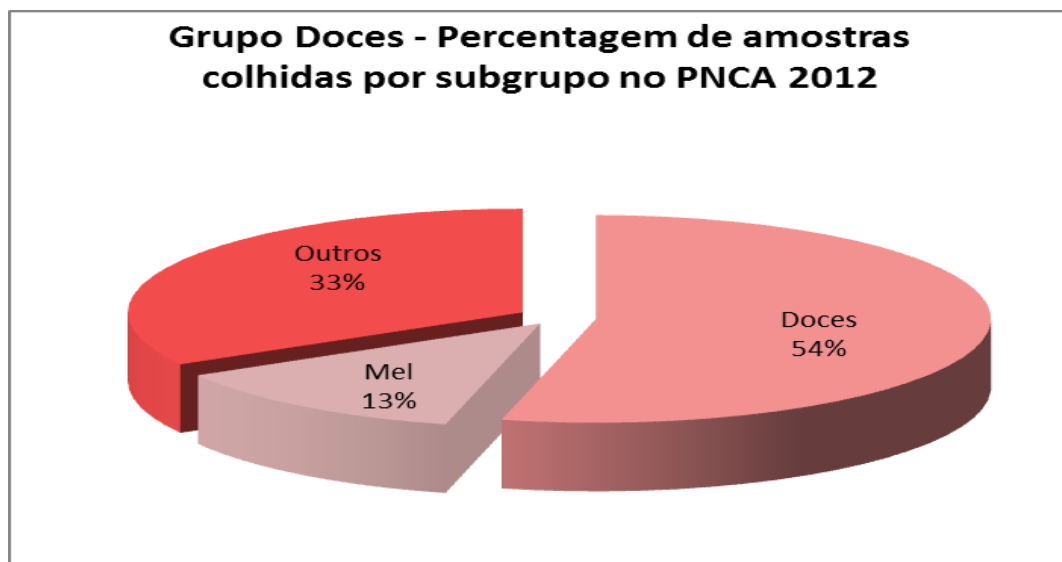


Gráfico 58 – Percentagem de amostras colhidas em cada um dos subgrupos no grupo dos Doces.

Os doces, devido às suas características intrínsecas, nomeadamente o seu elevado teor em açúcar, apenas foram sujeitos a determinações físico-químicas. Assim, nos doces e compotas foram pesquisadas os conservantes (ácidos benzóico e sórbico), enquanto no mel pesquisou-se o teor de água (indicador de adulteração do mel) e o teor de hidroximetilfurfural (indicador do envelhecimento do mel ou do seu processamento inadequado).

O hidroximetilfurfural (HMF) resulta da transformação da frutose e glucose existentes no mel, que ocorre naturalmente durante o armazenamento, ocorrendo em maior escala quando o mel é sujeito a aquecimento, sendo por isso utilizado como indicador da deterioração do mel e perda do seu valor nutricional. Um mel que apresente HMF superior ao limite fixado, apesar de não representar qualquer risco para a saúde humana, apresenta falta de requisitos de qualidade.

Foi ainda pesquisada a melamina em doces produzidos com leite e provenientes da China e pesquisada a sacarose em doces com a menção “sem açúcar”.

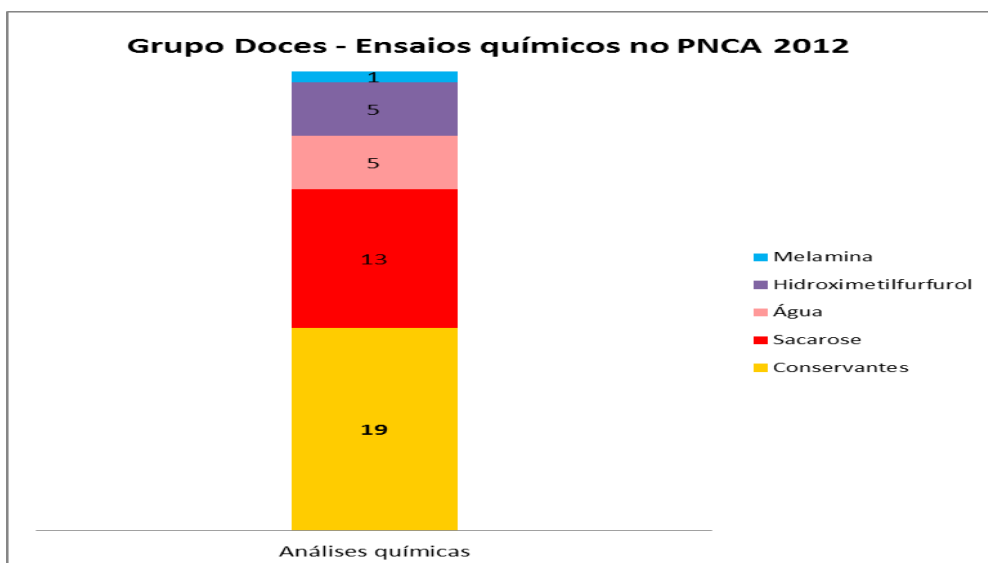


Gráfico 59 - Número de Ensaios Químicos efectuados no grupo dos Doces.

Das 39 amostras colhidas e sujeitas a ensaio, não houve qualquer não conformidade, o que equivale a dizer que todas as amostras cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária.

3.11. GRUPO DAS BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Foram colhidas 26 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos: os refrigerantes, com 18 amostras, e os estimulantes, com 8 amostras. A repartição das colheitas pelos diversos subgrupos encontra-se esquematizada no gráfico seguinte.

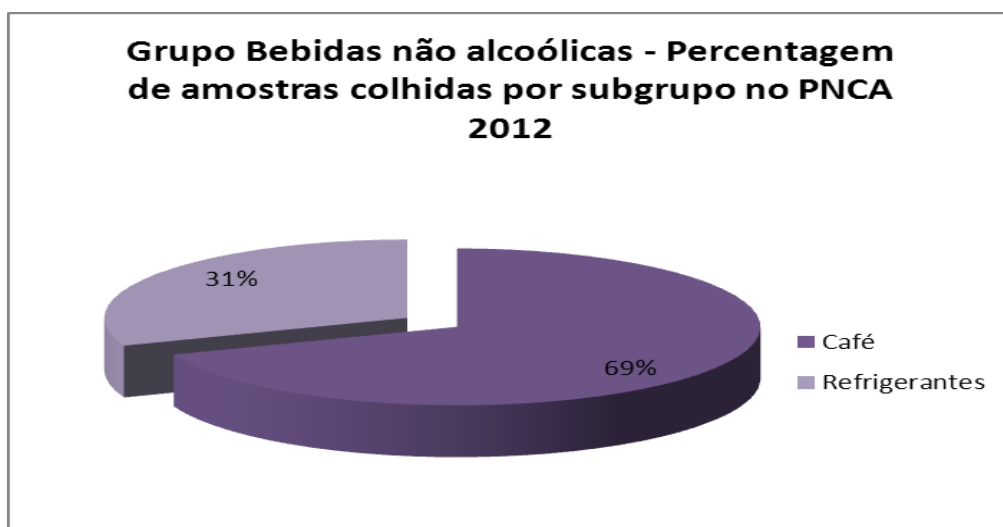


Gráfico 60 - Percentagem de amostras colhidas por subgrupo no grupo das bebidas não alcoólicas.

Neste grupo, devido às características intrínsecas dos mesmos e aos perigos associados, todas as amostras foram sujeitas a ensaios físico-químicos. Foi pesquisada a Ocratoxina A no café solúvel, e efetuada a determinação dos conservantes (ácido ascórbico e ácido sorbico) nos refrigerantes.

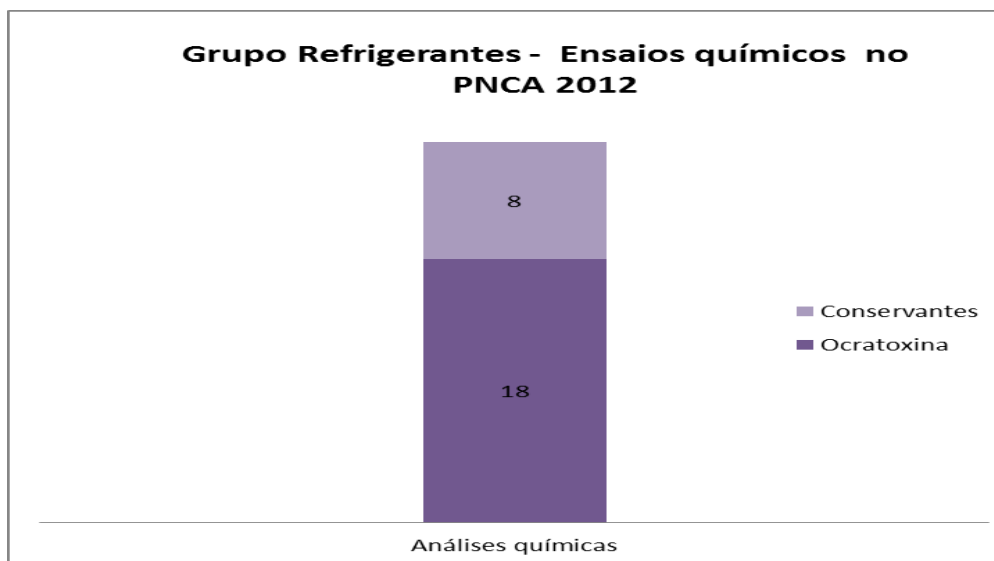


Gráfico 61 – Número e tipo de ensaios químicos efectuados no grupo das bebidas não alcoólicas.

Neste grupo de géneros alimentícios, à semelhança do sucedido nos últimos anos, não foram detectadas quaisquer não conformidades, quer à rotulagem, quer aos requisitos legais específicos aplicáveis a cada género alimentício, quer mesmo aos perigos susceptíveis de risco, como é exemplo a Ocratoxina A no café.

3.12. GRUPO DAS BEBIDAS ALCOÓLICAS

Foram colhidas 450 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos: os vinhos (194 amostras), as bebidas espirituosas de origem não vínica (156), as bebidas espirituosas de origem vínica (47 amostras) e o vinagre (42 amostras).

Durante o ano de 2012 deu-se início a colheitas de bebidas abertas em bares, tendo sido colhidas bebidas cuja identificação não era clara, pelo que existiu a necessidade de criar um novo subgrupo “outros” (com 11 amostras colhidas). A repartição das colheitas pelos diversos grupos, em termos de número e percentagem, encontra-se esquematizada nos gráficos seguintes.



Gráfico 62 – Número de amostras colhidas por subgrupo no grupo das bebidas alcoólicas.

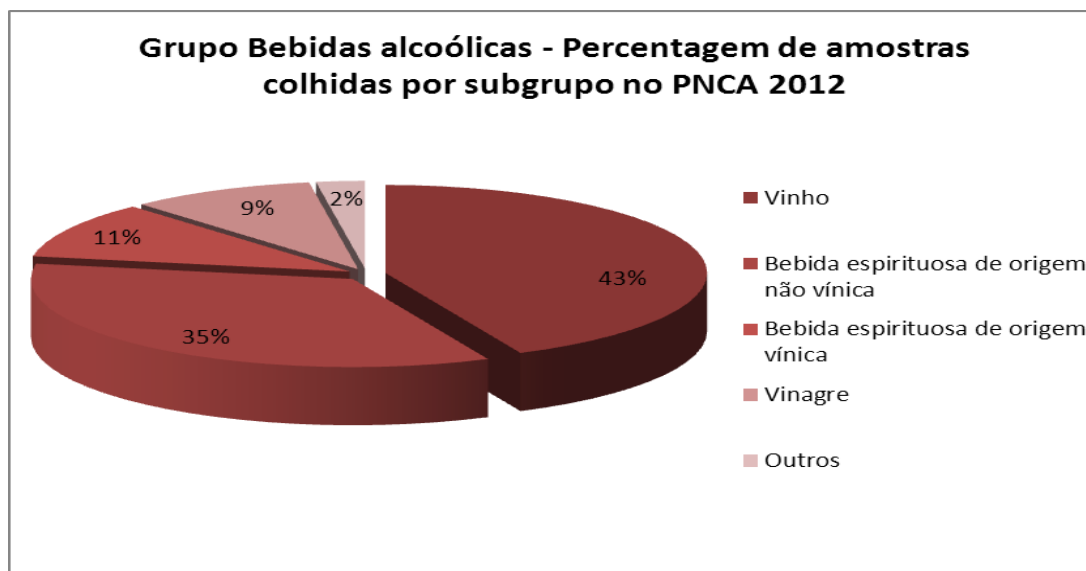


Gráfico 63 – Percentagem de amostras colhidas por subgrupo no grupo das bebidas alcoólicas.

Neste grupo todas as amostras foram sujeitas a ensaios físico-químicos e algumas das amostras, em simultâneo, a análises sensoriais, sendo que a verificação da aceitabilidade destas amostras foi efetuada através da comparação dos resultados obtidos com o estipulado na legislação vigente.

Da totalidade das 450 amostras colhidas e sujeitas a ensaio, 62 amostras apresentaram não conformidades, o que equivale a dizer que aproximadamente 14% das amostras não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária.

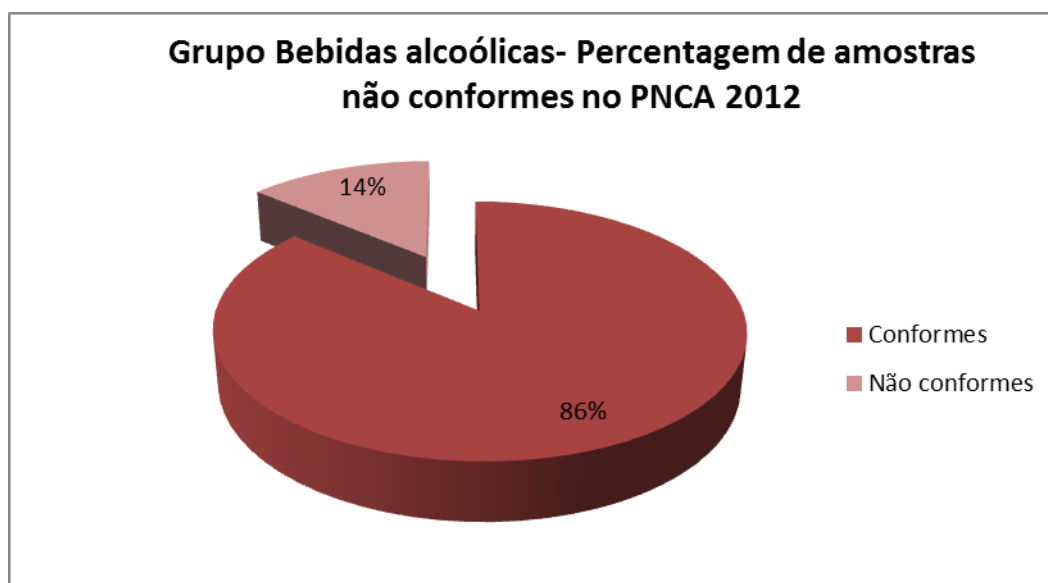


Gráfico 64 – Percentagem de Amostras Conformes e Não Conformes no grupo das bebidas alcoólicas.

No grupo das bebidas alcoólicas foram detetadas não conformidades no subgrupo do vinho, nos subgrupos das bebidas espirituosas de origem vínica e não vínica e nas bebidas identificadas no subgrupo dos outros. Em termos de percentagem de não conformidades no grupo das bebidas alcoólicas, conforme se pode verificar no gráfico seguinte, destaca-se o subgrupo do vinho, com 39% de não conformidades, seguido do grupo de bebidas espirituosas de origem não vínica, com 24%, seguido do subgrupo das bebidas espirituosas de origem vínica com 18% e do subgrupo onde se incluem as bebidas sem identificação clara, com 13%. O subgrupo do vinagre corresponde a 6% das não conformidades detectadas.

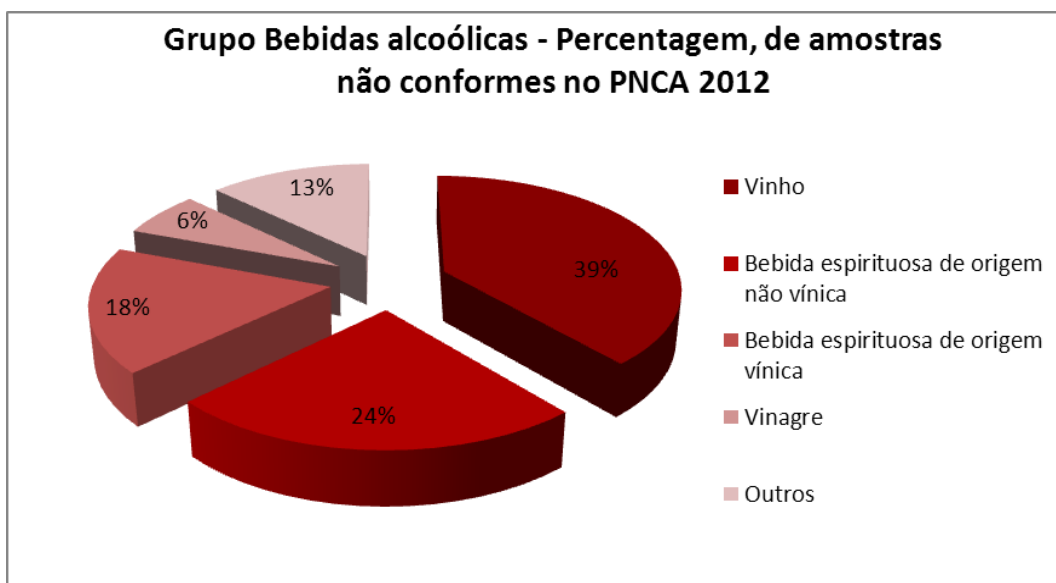


Gráfico 65 – Percentagem de Amostras não conformes por subgrupo no grupo das bebidas alcoólicas.

Se a avaliação for efetuada por n.º de amostras não conformes por subgrupo, verificamos que foram detetadas 24 não conformidades no subgrupo dos vinhos, 15 não conformidades no subgrupo das bebidas espirituosas de origem não vínica, 11 não conformidades no subgrupo das bebidas espirituosas de origem vínica, 8 não conformidades no subgrupo dos outros e 4 no subgrupo do vinagre.

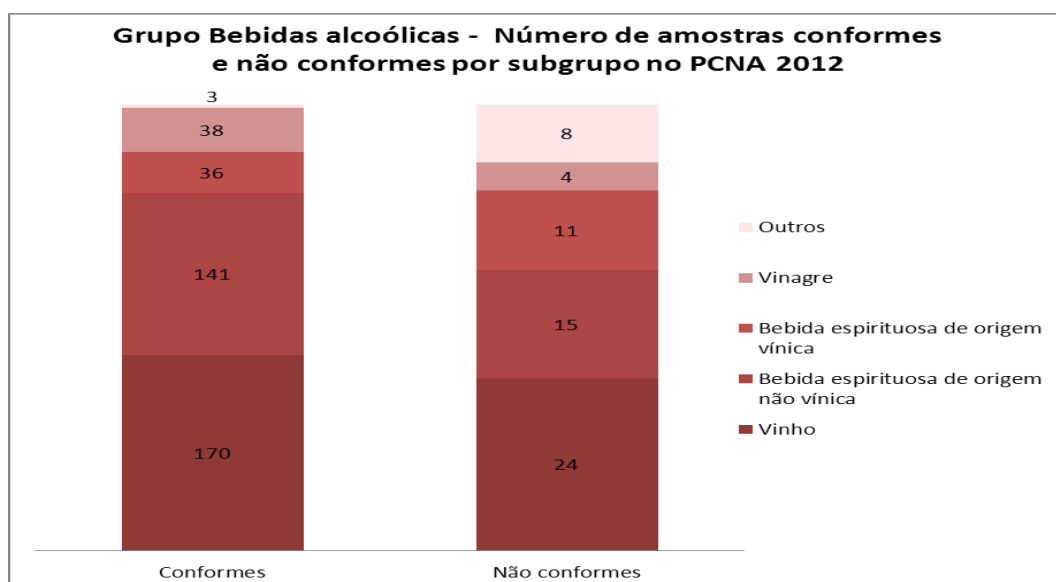


Gráfico 66 – Número de amostras conformes e não conformes no grupo das bebidas alcoólicas

Relativamente a este grupo, apesar de a percentagem de não conformidades ser considerável, podemos afirmar que constitui um grupo que devido às suas características químicas, no que concerne aos perigos associados, apresenta um risco baixo para a saúde do consumidor.



Gráfico 67 - Tipo de amostras não conformes por subgrupo no grupo das bebidas alcoólicas.

É, no entanto, de salientar que 20 das amostras colhidas, apresentaram-se não conformes por se apresentarem falsificadas e/ou não corresponderem ao rótulo da embalagem (fraude). Estas amostras (garrafas abertas) foram colhidas em bares e/ou em restaurantes, verificando-se que o seu conteúdo não correspondia ao indicado no rótulo das respectivas embalagens.

3.13. GRUPO DA ALIMENTAÇÃO INFANTIL

Foram colhidas 26 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos: os produtos destinados à alimentação infantil (nomeadamente leites para lactentes e crianças) com 25 amostras, e a farinha láctea (1 amostra).

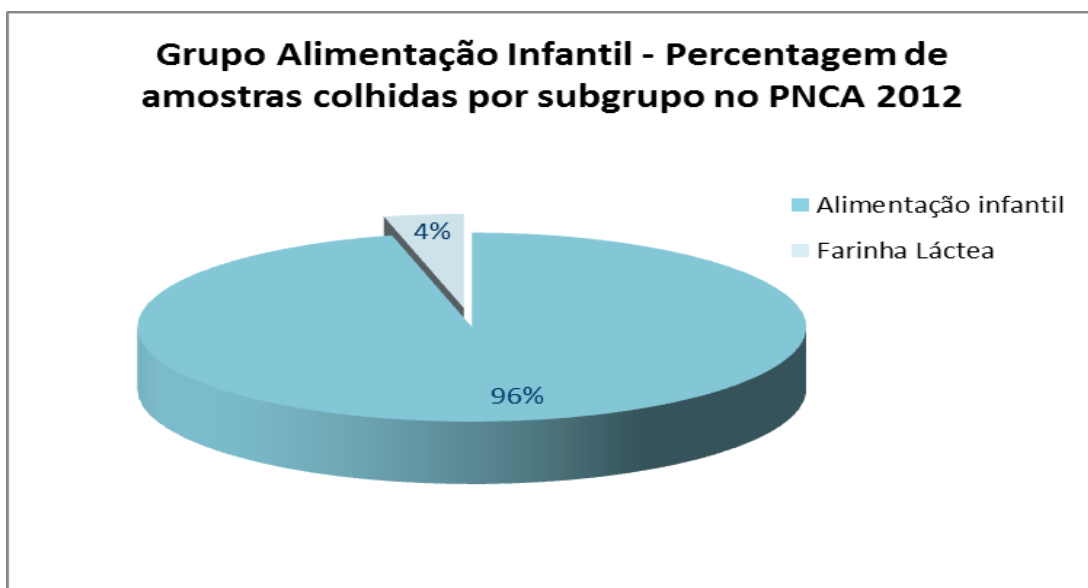


Gráfico 68 - Percentagem de amostras colhidas por subgrupo do grupo da alimentação infantil.

A DGAV é a autoridade competente pelo controlo deste grupo de géneros alimentícios, no entanto, considerou-se que, pelo elevado perigo que pode estar associado à contaminação por micotoxinas dos cereais utilizados na produção destes géneros alimentícios e dado a que este grupo de alimentos se destina a um grupo de risco, a sua pesquisa foi contemplada neste plano.

Foram ainda contempladas neste grupo, a pesquisa à β -Lactoglobulina e à caseína que mencionavam a sua ausência na rotulagem.

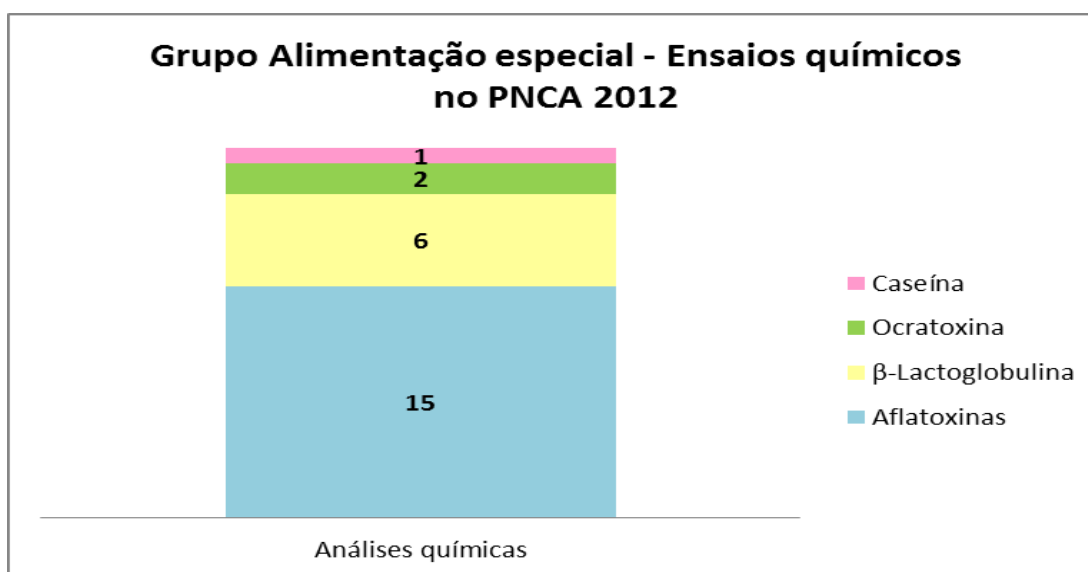


Gráfico 69 - Número e tipo de ensaios químicos realizados no grupo da alimentação infantil.

Após análise dos dados, verificou-se não terem existido não conformidades associadas a este grupo de alimentos, pelo que se considera, atendendo ao grupo alvo desta alimentação, o resultado muito satisfatório.

3.14. GRUPO DA ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA

Foram colhidas 71 amostras neste grupo de géneros alimentícios, que engloba como subgrupos: os pratos à base de soja, com 27 amostras, as bebidas à base de soja, com 19 amostras, as sobremesas à base de soja, com 13 amostras, e por último os molhos à base de soja, com 12 amostras colhidas.



Gráfico 70 – Número de Amostras Colhidas por subgrupo no grupo da alimentação vegetariana.

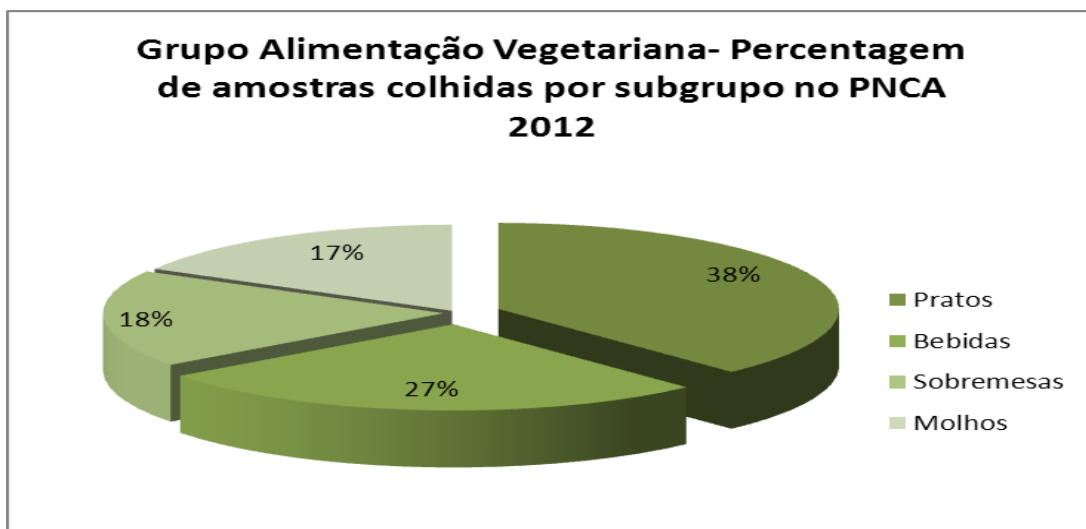


Gráfico 71 – Percentagem de Amostras Colhidas por subgrupo no grupo da alimentação vegetariana.

Dada a natureza dos produtos neste grupo, 100% das amostras foram sujeitas a ensaios físico-químicos. No que concerne aos perigos associados, foi pesquisada a melamina em todos os produtos em cuja composição continha soja, bem como o glúten, o ovo, a caseína e a lactose em produtos que mencionavam a sua ausência. Os edulcorantes foram igualmente pesquisados em bebidas que indicavam a sua ausência.

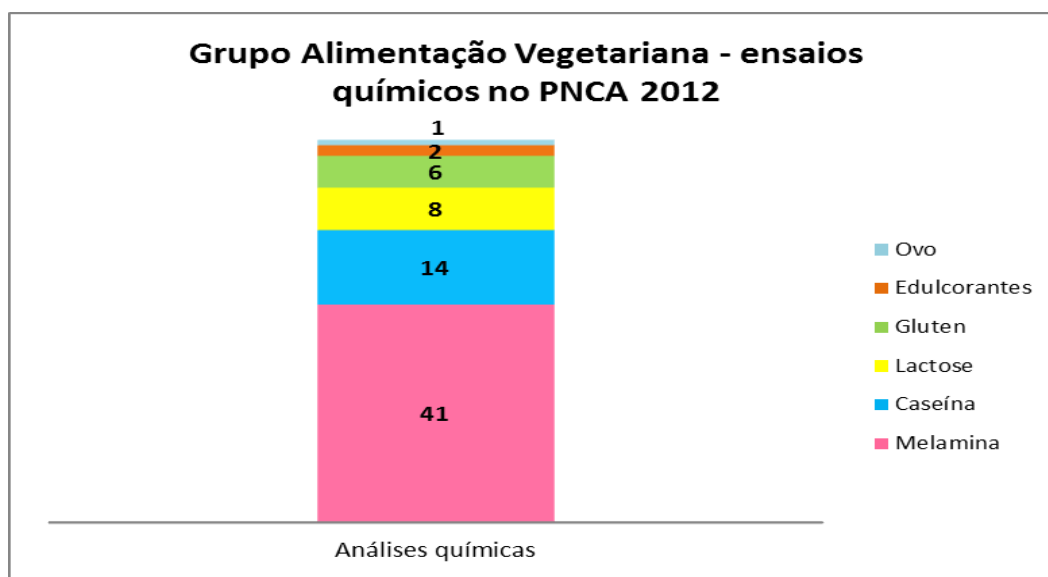


Gráfico 72 - Número e Tipo de Ensaios Químicos realizados no grupo dos produtos de alimentação vegetariana.

Da totalidade das 71 amostras colhidas e sujeitas a ensaio, 11 amostras apresentaram não conformidades, o que equivale a dizer que aproximadamente 2% das amostras não cumpriram o disposto na legislação Nacional e/ou Comunitária.

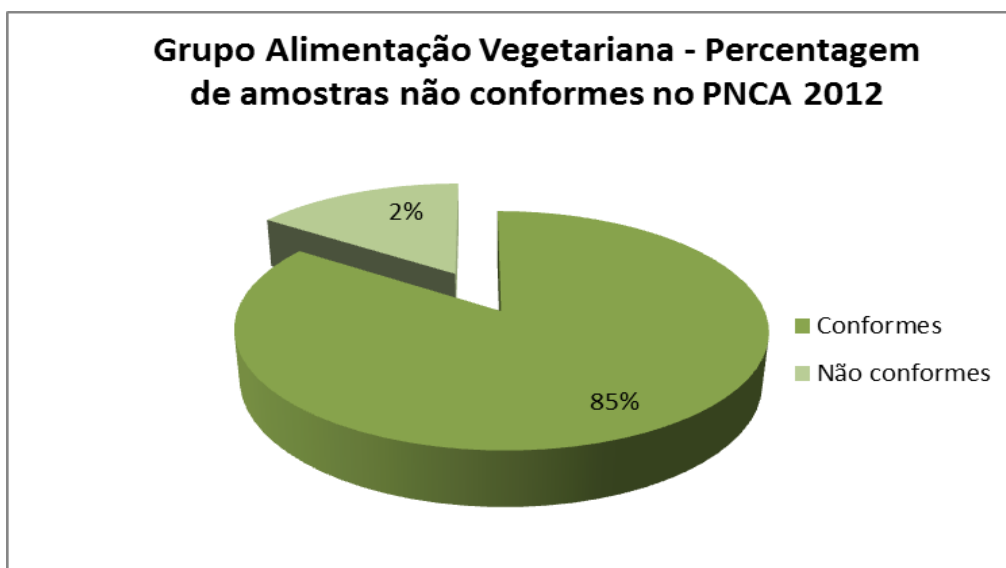


Gráfico 73 – Percentagem de Amostras Conformes e Não Conformes por subgrupo no grupo da alimentação vegetariana.

Relativamente ao número de amostras não conformes por subgrupo, salienta-se o subgrupo dos pratos à base de soja com 5 não conformidades. Nos outros dois grupos (sobremesas e bebidas à base de soja, foram detetadas 3 não conformidades em cada uma delas). No subgrupo dos molhos não foi detetada nenhuma não conformidade.

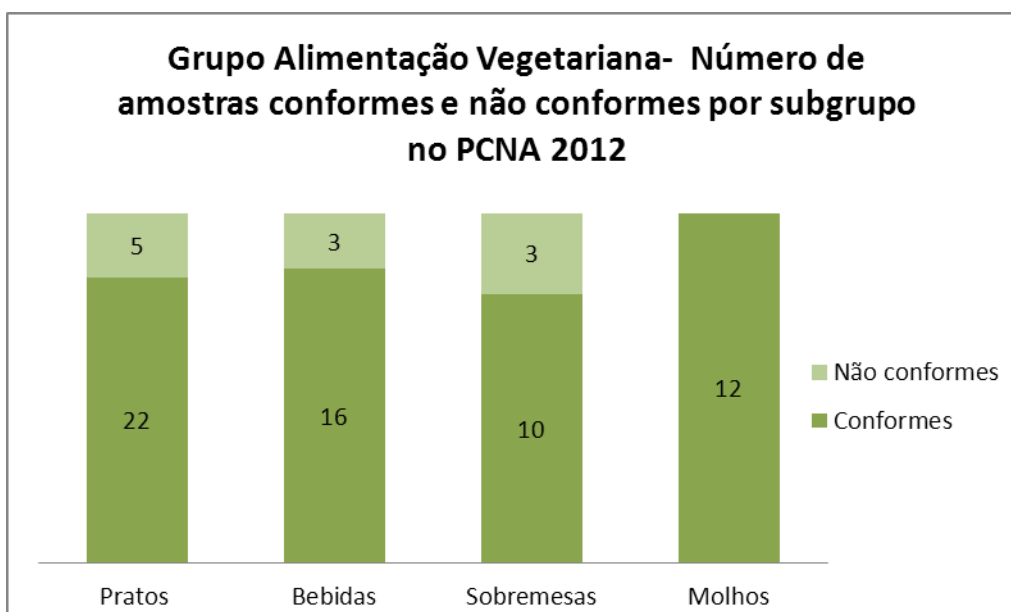


Gráfico 74 – Número de Amostras Conformes e Não Conformes por subgrupo no grupo da alimentação vegetariana.

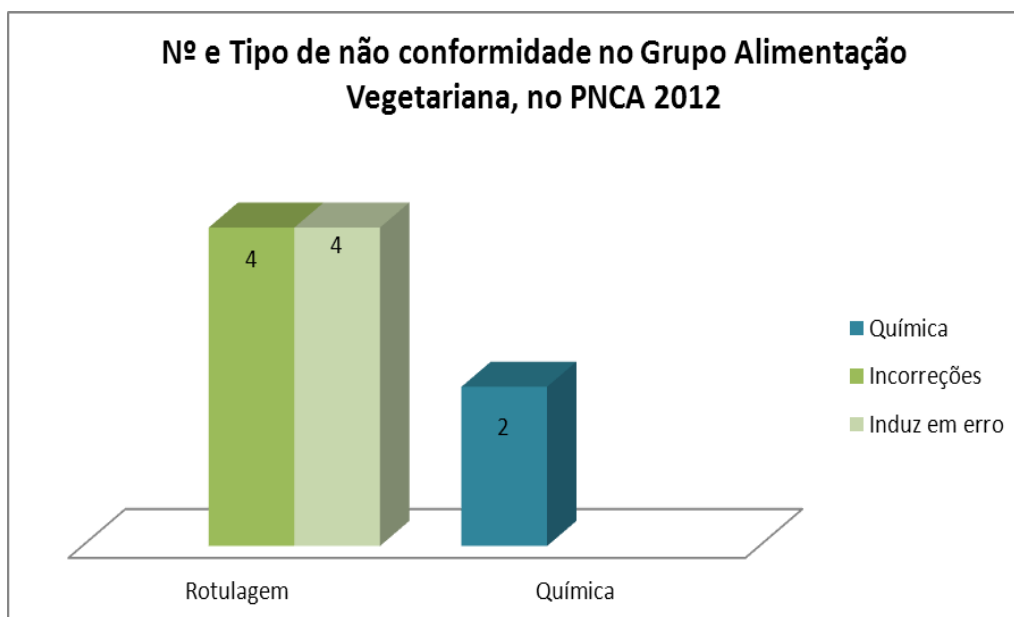


Gráfico 75 – Número e tipo de não conformidade no grupo da alimentação vegetariana.

Das causas das não conformidades detetadas no grupo da alimentação vegetariana, temos a realçar 8 amostras que não cumpriram o estipulado em termos de rotulagem e 2 não conformidades relativas ao teor de edulcorantes que apresentou valores superiores ao limite estabelecido.

No que concerne às não conformidades referentes à rotulagem, 4 das amostras podiam induzir em erro o consumidor, ao utilizar como denominação de venda as definições de “queijo de soja”, “leite de soja” e “yogurte de soja”.

De acordo com o fixado no artigo 6º do Decreto-lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro, a denominação de venda deve ser suficientemente precisa para permitir ao comprador conhecer a verdadeira natureza do género alimentício e distingui-lo dos produtos com os quais possa ser confundido.

As definições de leite, queijo e yogurte encontram-se perfeitamente definidas e não podem ser utilizadas para denominar produtos não constituídos por leite.

	PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS	
	<i>RELATÓRIO FINAL</i>	Ref.ª n.º I/1877/13/SC
	<i>2012</i>	Página 70 de 80

4. MEDIDAS ADOPTADAS FACE AOS RESULTADOS NÃO CONFORMES

Os procedimentos técnicos e administrativos adoptados pela ASAE e a definição de regras a que se deve obedecer nas situações em que são detectados resultados não conformes, encontram-se descritos no PNCA, permitindo deste modo tornar uniforme a aplicação de princípios gerais de controlo oficial na colheita dos géneros alimentícios.

Conforme descrito no referido documento, os resultados laboratoriais, bem como a rotulagem aposta aos géneros alimentícios, são sujeitos a análise técnica circunstanciada por parte da Divisão de Riscos Alimentares. Sempre que detetada uma não conformidade na amostra é efetuada a emissão de um Parecer Técnico.

O processo relativo à colheita da amostra em causa, que inclui o Auto de Colheita e respectivos documentos de acompanhamento, é anexado ao parecer técnico e remetido à Unidade Nacional de Operações (UNO). Esta unidade orgânica da ASAE é responsável por promover o planeamento das diligências descritas no documento “Plano Nacional de Colheita de Amostras”.

Das medidas adotadas face a uma não conformidade, constam, a retirada imediata do produto do mercado, nomeadamente em situações que possam constituir um risco para a saúde humana e/ou situações que induzam em erro o consumidor/fraude.

Outra das medidas efetuadas por parte da ASAE, perante uma situação de não conformidade, é a inspeção à Unidade de produção do género alimentício onde teve origem a não conformidade. Esta medida é particularmente importante nas situações de não conformidade microbiológica, porque a segurança dos géneros alimentícios é acima de tudo garantida por uma abordagem essencialmente preventiva, com recurso à implementação de códigos de boas práticas de higiene e de fabrico em toda a cadeia alimentar, bem como, pela aplicação de procedimentos baseados nos princípios do HACCP. Este sistema permite identificar os perigos que podem ocorrer numa linha de produção e estabelecer os processos de controlo dos mesmos para garantir um produto seguro. Neste contexto, os critérios microbiológicos são usados como pontos de referência, em especial na validação dos procedimentos do sistema HACCP e de outras medidas de controlo da higiene dos géneros alimentícios, bem como na verificação do funcionamento correcto destes sistemas de controlo.

	PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS	
	<i>RELATÓRIO FINAL</i>	Ref.ª n.º I/1877/I3/SC
	<i>2012</i>	Página 71 de 80

Neste âmbito, sempre que os resultados dos testes baseados nos critérios microbiológicos estabelecidos forem «não satisfatórios», os operadores das empresas do sector alimentar devem tomar as medidas corretivas necessárias relativas aos critérios de higiene na produção para corrigir a não conformidade. Devem ainda, proceder à tomada de medidas de melhoria nos procedimentos do HACCP já existentes, bem como, adotar quaisquer outras medidas consideradas necessárias, com vista à proteção dos consumidores. Ou seja, tomarão medidas com vista a determinar a origem dos resultados não satisfatórios, a fim de impedir a repetição da contaminação microbiológica inaceitável. Estas medidas podem consistir na modificação dos procedimentos baseados no sistema HACCP e/ou outras medidas de controlo da higiene dos alimentos em vigor.

5. CONCLUSÕES

Neste trabalho foram analisados os resultados de amostras de diferentes géneros alimentícios, colhidas e analisadas no âmbito do Plano Nacional de Colheita de amostras durante o ano de 2012. Como referido, o principal objetivo da efetivação deste plano será a de aferir se os géneros alimentícios colocados à disposição do consumidor são seguros, ou seja, se não colocam em risco a saúde humana. É no entanto, igualmente objetivo deste plano, assegurar a veracidade das informações constantes dos rótulos dos géneros alimentícios colocados à venda, de modo a garantir que o consumidor não é enganado quando escolhe um determinado produto com base nas referidas informações. É com base na informação necessária e adequada na rotulagem dos géneros alimentícios que determina o seu uso adequado.

Como verificado, das 1782 amostras colhidas e analisadas laboratorialmente, 174 amostras apresentaram não conformidades, o que significa que cerca de 10% das amostras colhidas não estavam de acordo com os critérios de segurança harmonizados em matéria de aceitabilidade dos alimentos e/ou com os critérios inerentes à rotulagem ou informação.

Efetuando a comparação com o ano de 2011, em que a percentagem de não conformidades foi de 11%, podemos referir que houve uma diminuição de 1%.

Dos vários grupos de géneros alimentícios analisados, face ao número de amostras colhidas, foi o grupo dos cereais que apresentou maior percentagem de não conformidades (20%), seguido do grupo das bebidas alcoólicas (14%), grupo do pescado (13%), grupo da carne (10%), grupo dos produtos lácteos (6%), grupo dos prontos para consumo (6%), grupo dos óleos e gorduras (5%), grupo dos produtos

hortícolas (2%), grupo dos frutos secos e secados (2%) e alimentação vegetariana (2%). Não apresentaram não conformidades, o grupo das frutas e sumos de fruta, o grupo das bebidas não alcoólicas, o grupo da alimentação infantil e o grupo dos doces e mel, de acordo com o gráfico seguinte.

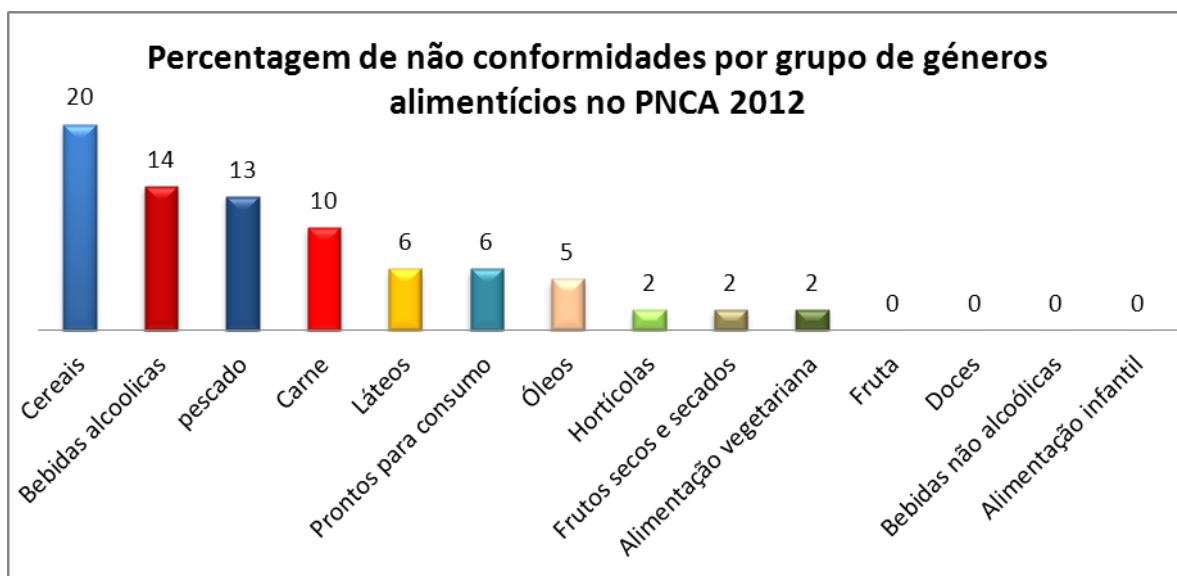


Gráfico 75 – Percentagem de não conformidades por grupo de géneros alimentícios no PNCA 2012.

Das 174 não conformidades detetadas, 38% (66 amostras) correspondem a não conformidades relacionadas com rotulagem, 26% (46 amostras) a não conformidades aos ensaios químicos, 22% (38 amostras) não conformidades aos ensaios microbiológicos e 14% (24 amostras) a não conformidades ao exame sensorial.

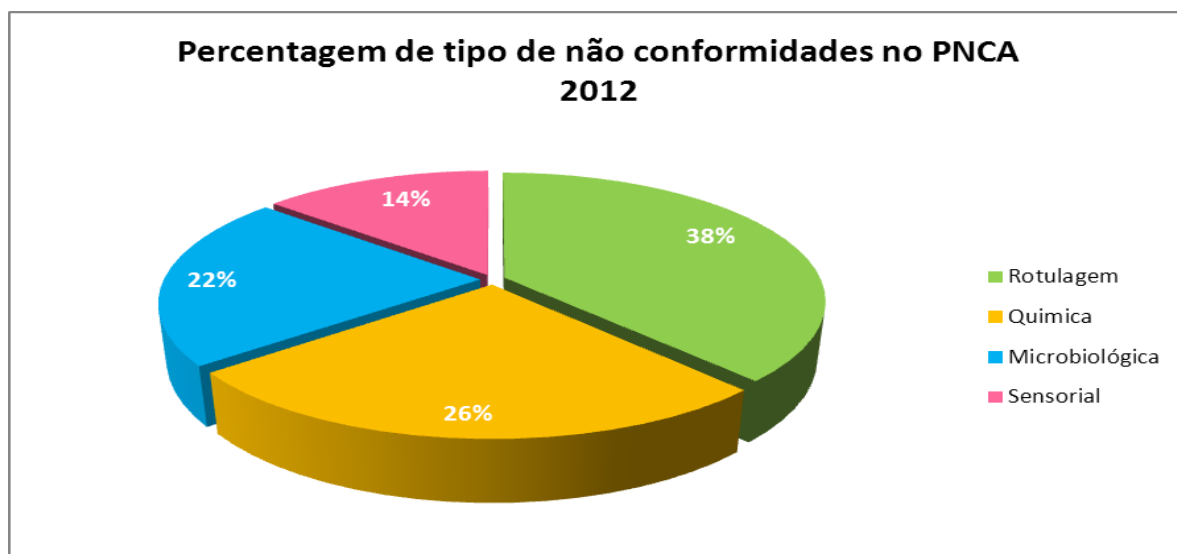


Gráfico 76 – Percentagem do tipo de não conformidades no PNCA 2012.

Relativamente aos perigos microbiológicos, foram detetados em 38 amostras distribuídas de acordo com o gráfico n.º 77. No entanto, destes 38, com possibilidade de poderem causar risco à saúde do consumidor, encontramos 4 produtos à base de carne destinados a serem consumidos crus que apresentaram os microrganismos patogénicos *Salmonella* e *Listeria monocytogenes*, 9 queijos contaminados com *Listeria monocytogenes* e um pronto para consumo contaminado com *Salmonella*. Como referido anteriormente, a presença de microrganismos patogénicos em alimentos destinados a serem consumidos após confeção e/ou transformação poderão também ser suscetíveis de risco sempre que essa transformação não for suficiente para reduzir ou eliminar essa contaminação para um nível aceitável. É de salientar ainda a possibilidade de risco por contaminação cruzada destes alimentos com outros alimentos destinados a serem consumidos sem qualquer confeção (ex: saladas e queijo).

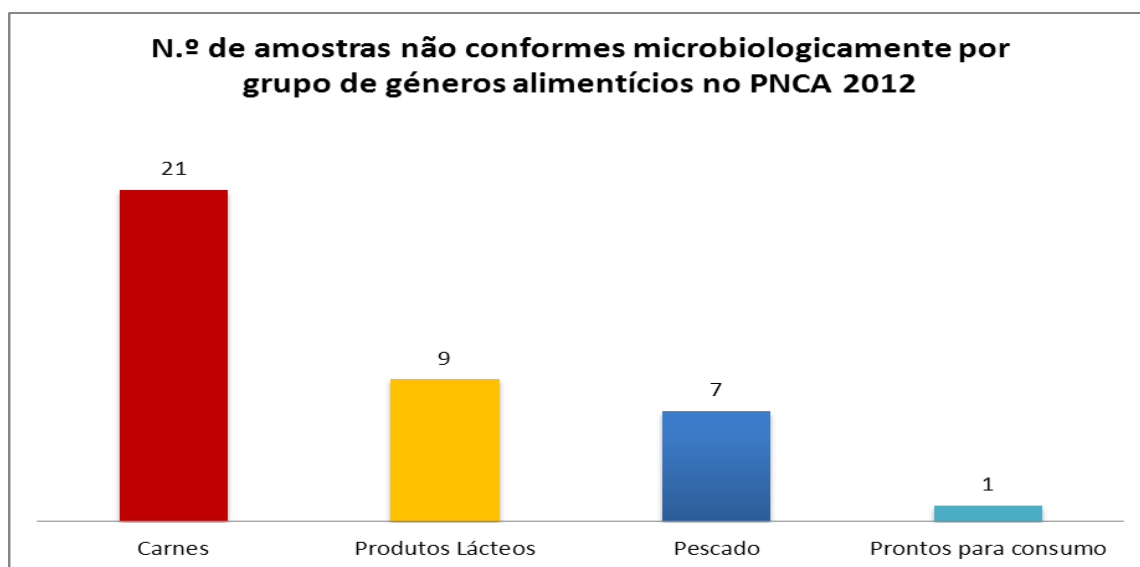


Gráfico 77 – Número de amostras não conformes microbiologicamente por grupo de géneros alimentícios no PNCA 2012.

Relativamente aos microrganismos responsáveis pela contaminação dos géneros alimentícios, verificamos que a *Salmonella* é a bactéria patogénica que aparece em maior percentagem, seguida da *Listeria*. A Bactéria *E. coli* foi detetada em moluscos bivalves vivos.

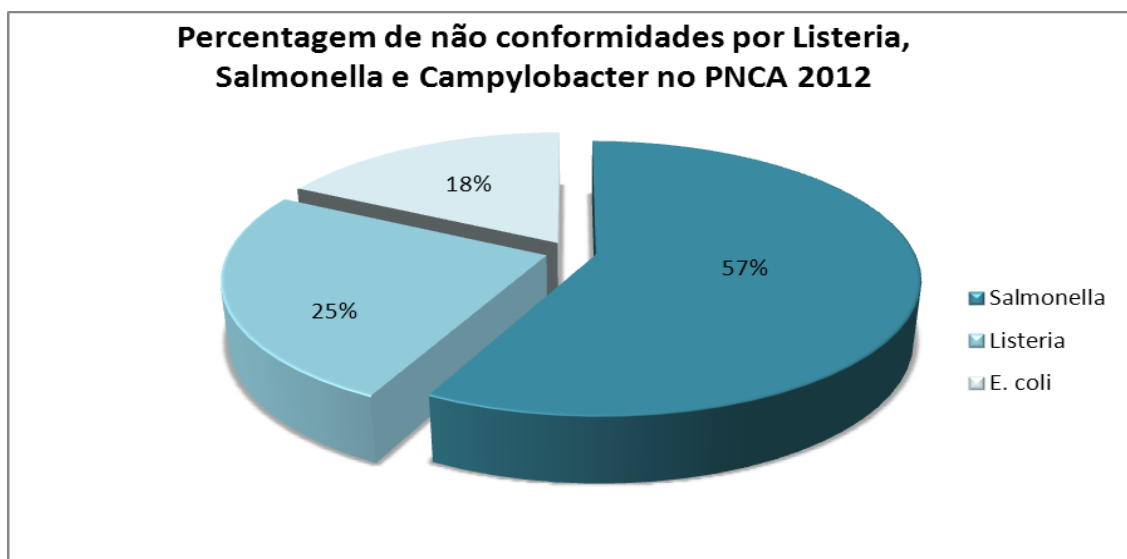


Gráfico 78 – Percentagem e tipo de não conformidades microbiológicas no PNCA 2012.

No que concerne aos perigos químicos detetados, das 46 não conformidades, temos apenas a salientar 4 amostras que apresentaram teores superiores a nitratos, bem como uma amostra de frutos secos cujo teor de aflatoxina ultrapassava o limite máximo estabelecido.

As restantes não conformidades químicas dizem respeito à presença de edulcorantes (21 amostras de bolachas e 2 de alimentação vegetariana), bem como ao não cumprimento dos requisitos legais no que diz respeito às bebidas alcoólicas (18 amostras).



Gráfico 79 – Percentagem e tipo de não conformidades químicas detetadas no PNCA 2012.

No que concerne aos perigos susceptíveis de risco para a saúde do consumidor, verificamos, relativamente aos perigos microbiológicos, que são o grupo das carnes, dos lácteos e do pescado que apresentam maior preocupação. Relativamente aos perigos químicos, temos a salientar que os frutos secados e de casca rija, à semelhança dos outros anos, podem-se apresentar contaminados com micotoxinas.

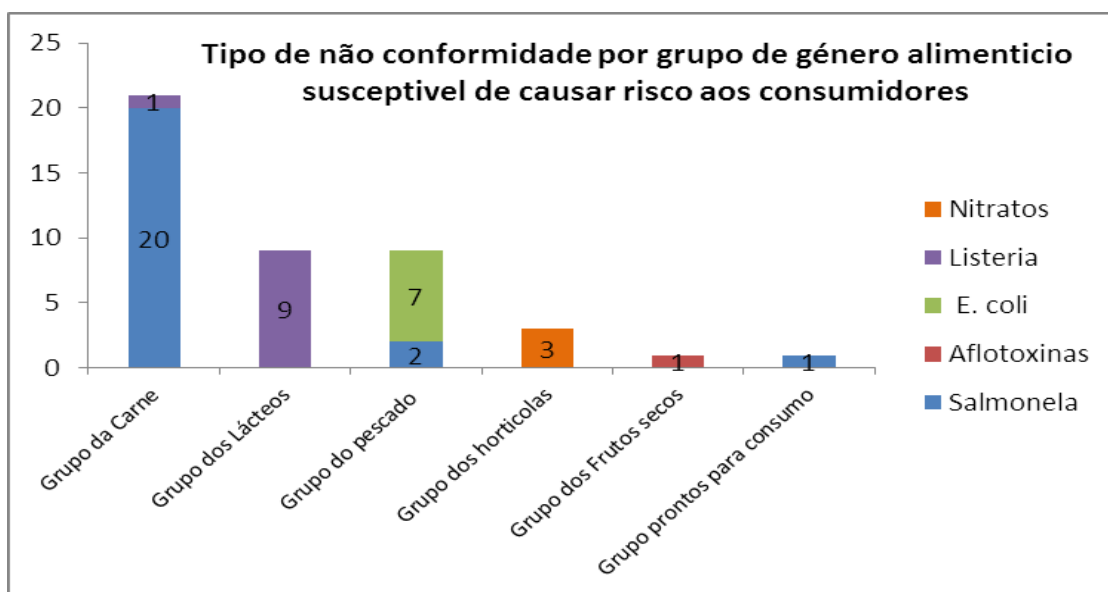


Gráfico 80 - Tipo de não conformidades por grupo de género alimentício susceptível de causar risco para o consumidor.

De uma forma geral, em termos de grupos, conclui-se que o grupo das carnes, dos lácteos e do pescado são os que, em termos microbiológicos apresentam maior preocupação. Os géneros alimentícios constantes destes grupos são dos mais consumidos, o que faz com que os consumidores estejam mais expostos aos perigos associados a estes grupos de alimentos face a outros.

No que concerne ao grupo dos produtos da pesca e atendendo ao número de não conformidades detetadas em moluscos bivalves, um mercado que assume alguma proporção em determinadas épocas do ano mas com maior incidência nos meses de Verão, importa dar continuidade a estas colheitas.

No que concerne aos perigos químicos, temos a relevar a amostra de frutos secos que apresentou um teor de aflatoxinas superior ao estabelecido legalmente.

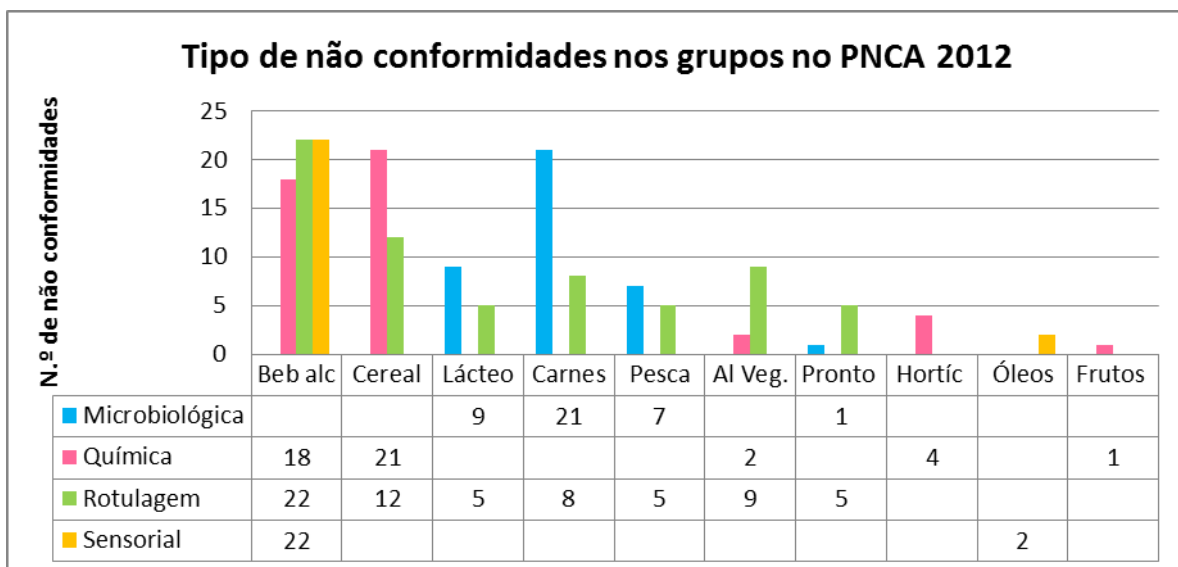


Gráfico 81 – Número e tipo de não conformidades detetadas no PNCA 2012.

Se for efetuada uma comparação entre os resultados das não conformidades obtidos desde 2009 a 2012, verificamos que ao contrário do período entre 2009 e 2011, em que houve um acréscimo da percentagem não conformidades, em 2012 verificou-se uma ligeira descida.

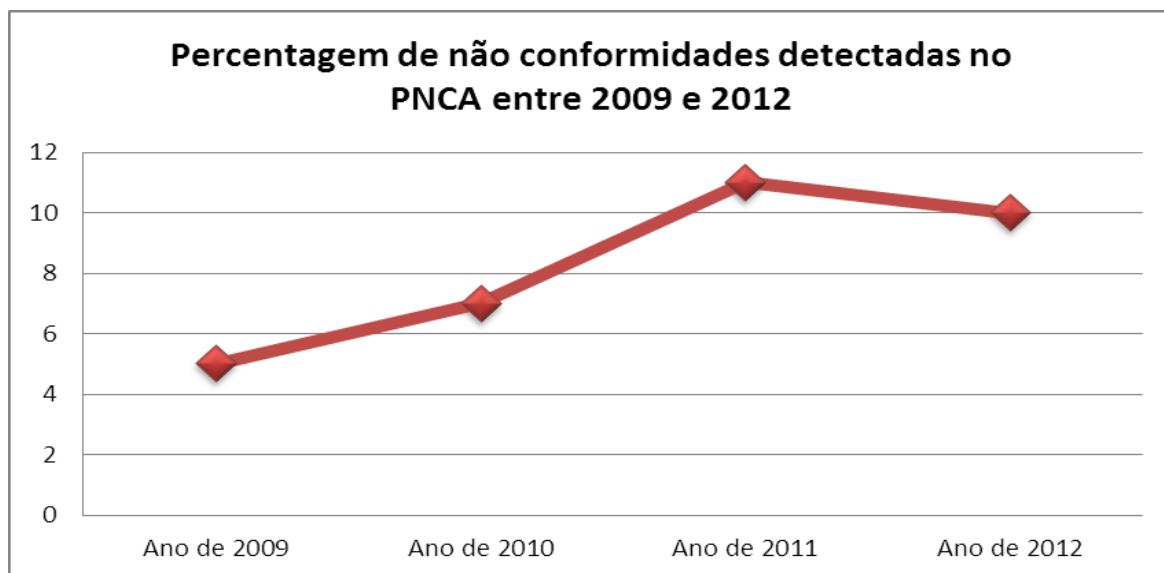


Gráfico 82 - Percentagem de não conformidades detetadas no PNCA entre 2009 a 2012

Ao analisarmos as não conformidades dos quatro últimos anos, podemos verificar que este ano, contrariamente aos anos anteriores, houve um decréscimo das não conformidades na maioria dos grupos de géneros alimentícios. O decréscimo mais acentuado verificou-se nos grupos dos óleos e gorduras e nas bebidas não alcoólicas.

Também decresceram as não conformidades nos grupos das carnes, fruta e sumos de fruta e cereais.

O maior acréscimo verificou-se no grupo do pescado, tendo-se verificado também um acréscimo, mas menos acentuado, no grupo dos produtos lácteos.

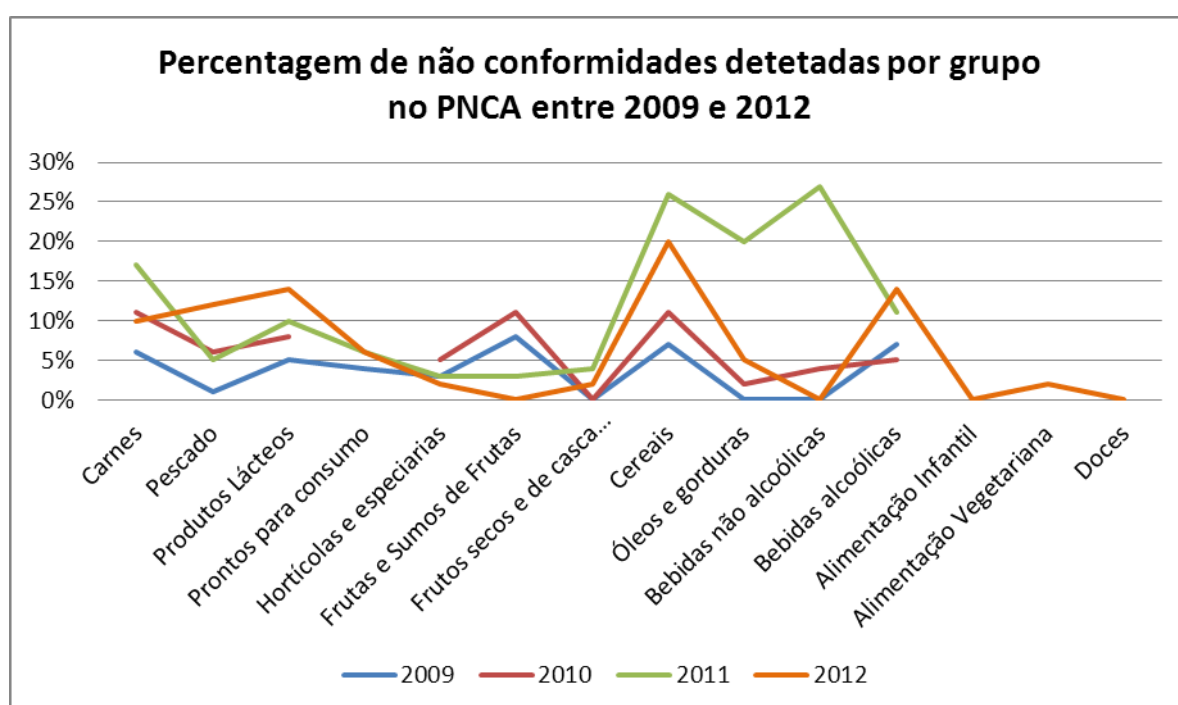


Gráfico 83 - Percentagem não conformidades por grupo de género alimentício nos últimos quatro anos, no PNCA.

No que concerne ao tipo de não conformidade, verificamos no ano de 2012 um grande decréscimo das não conformidades químicas e microbiológicas. Pelo contrário, relativamente às não conformidades de rotulagem, houve um aumento em relação aos anos anteriores. O incremento das análises aos alérgenos e da rotulagem dos mesmos foi em parte responsável por esse incremento. A diminuição das não conformidades microbiológicas estará provavelmente relacionado com o aumento no ano de 2011 do número de colheitas para pesquisa microbiológica, devido ao surto de Listeriose humana. A comunicação pública sobre o surto de listeriose, efetuada pela Direcção-Geral de Saúde (DGS) no final de Julho de 2010, quando foi anunciado que, até essa altura, 24 pessoas tinham sido diagnosticadas

com listeriose, levou a um incremento do n.º de colheitas de amostras por parte da ASAE, para pesquisa de *Listeria* em pequenos retalhistas, como mercados municipais e mercearias.

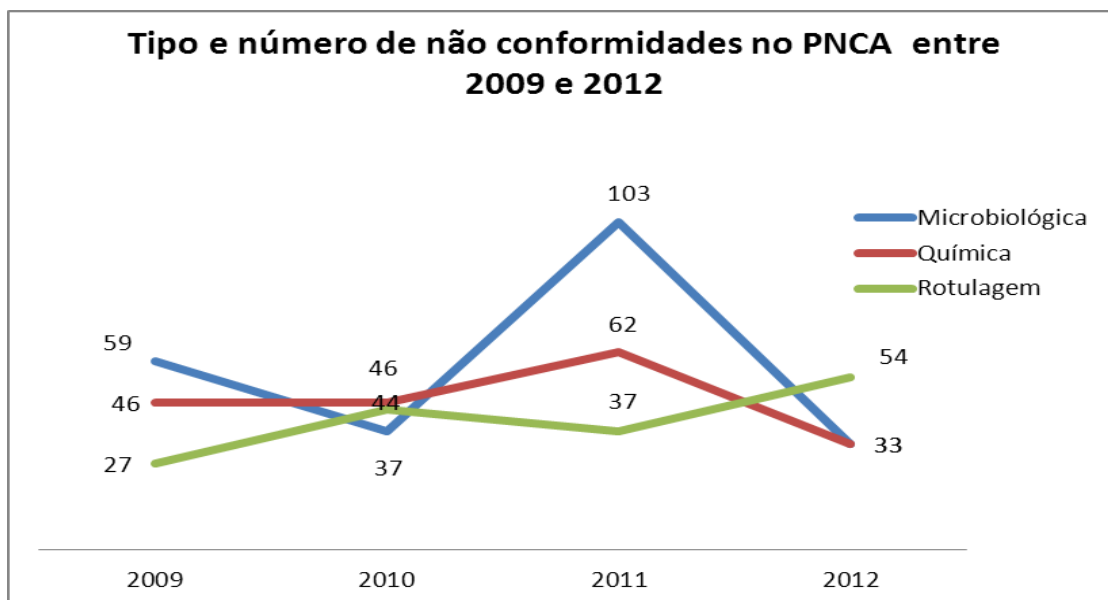


Gráfico 84 – Número e tipo de não conformidade no PNCA 2009 a 2012

Face ao exposto podemos concluir que os resultados obtidos neste trabalho indiciam de uma forma bastante significativa que os géneros alimentícios colocados à disposição do consumidor no mercado são, na sua grande maioria, seguros. É no entanto fundamental dar continuidade a este tipo de controlo oficial, servindo o estudo dos resultados obtidos anualmente para aferir o número e tipo de géneros alimentícios a controlar.

6. PERSPETIVAS FUTURAS

Atualmente podemos falar num novo tipo de consumidor, mais informado, mais consciente, preocupado com a saúde e com a funcionalidade dos produtos, modificando os seus hábitos de consumo no sentido de procurar alimentos mais saudáveis, baixos em calorias e/ou que tenham uma função específica (isto é, com um determinado efeito funcional no organismo, como por exemplo, reduzir o colesterol, reforçar o sistema imunitário ou ajudar o trânsito intestinal). Ao estarem cada vez mais informados e atentos, os consumidores são claramente mais exigentes, procurando produtos que respondam directamente às suas necessidades.

	PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS	
	<i>RELATÓRIO FINAL</i>	Ref.ª n.º I/1877/13/SC
	<i>2012</i>	Página 79 de 80

No entanto, de acordo com o Relatório da Câmara de Comércio e Indústria, publicada em Maio de 2009 (AEP), no ano de 2008, o impacto no rendimento real disponível associado ao aumento dos preços dos bens alimentares e energéticos conduziu a uma retracção do poder de compra das famílias, que teve naturalmente, consequências nas atitudes e nos comportamentos dos consumidores, designadamente em termos de quebra e/ou substituição de consumo.

A diminuição do poder de compra dos portugueses parece assim estar a direccionar a sua opção de escolha para artigos de marca de distribuição. Na actual conjuntura, o preço constitui um driver importante no momento da compra. O consumidor preocupa-se cada vez mais com o factor preço, transferindo, em determinados casos, o consumo de um produto com um preço mais elevado para um produto de preço inferior, razão que justifica a crescente presença de produtos das marcas próprias da distribuição, que detêm elevados níveis de penetração.

Das medidas adotadas em prole da defesa do consumidor, incluem-se a detecção de fraude. A fraude alimentar é um termo genérico usado para abranger a substituição, adição, adulteração ou representação enganosa, deliberada e intencional, do género alimentício ou ingredientes dos alimentos.

Esta preocupação esteve sempre presente no âmbito deste plano, não só a nível do controlo da rotulagem, mas também mediante análises laboratoriais. A pesquisa de leite de vaca em queijos de cabra e/ou ovelha, a detecção de óleo em azeite e de água em vinho tem sido verificada desde sempre.

No entanto e face à preocupação crescente dos consumidores, dada a descoberta da venda de produtos que indicavam na rotulagem terem sido produzidos com carne de vaca, mas que também continham carne de cavalo, bem como a outras situações de fraude que têm vindo a ser denunciadas ou por nós detetadas, prevê-se ainda em 2013 que o Laboratório de Microbiologia da ASAE, inicie o processo de implementação analítica relativa à pesquisa de ADN para identificação das espécies, por biologia molecular.

	PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS	
	<i>RELATÓRIO FINAL</i>	Ref.ª n.º I/1877/13/SC
	<i>2012</i>	Página 80 de 80

7. LISTA DE ABREVIATURAS

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
 BAP – Balança Alimentar Portuguesa
 BEDI-Banco de Dados das Análises Isotópicas
 CE – Comissão Europeia
 DRAL- Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios
 DRA – Divisão de Riscos Alimentares
 DDA – Dose Diária Admissível
 UNO – Unidade Operacional de Operações
 EM – Estados-membros
 GPP – Gabinete de Planeamento e Políticas
 HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points
 INE – Instituto Nacional de Estatística, I.P.
 LMR – Limite Máximo de Resíduos
 MAMAOT – Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do ordenamento do Território
 MBV – Moluscos bivalves vivos
 OGM – Organismos geneticamente modificados
 OMS – Organização Mundial de Saúde
 PCAAC- Plano Comunitário de Ajuda aos mais carenciados
 PNCA – Plano Nacional de Colheita de Amostras
 PNCR – Plano Nacional de Controlo de Resíduos de Origem Animal
 PNCRP-Plano Nacional de Controlo de Resíduos Pesticidas
 PNRCCA- Plano Nacional de Radioatividade em componentes da Cadeia Alimentar
 RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed (Sistema de Alerta Rápido)
 VTBEV- Verificação Técnica das Bebidas Espirituosas Vínicas