

ASAE news


AUTORIDADE DE SEGURANÇA ALIMENTAR E ECONÓMICA

fevereiro 2015 | n° 82

Atividade Operacional - Contrafação

A contrafação, fenómeno com forte impacto socioeconómico, quer a nível europeu quer a nível mundial, tem gerado, no domínio económico-financeiro, perda de receita fiscal, perturbação no mercado, perda de confiança dos agentes económicos e do consumidor, redução do investimento em inovação bem como do próprio crescimento económico. O efeito negativo faz-se ainda sentir no domínio social, com o aumento do desemprego, do trabalho clandestino e da imigração ilegal.

Também no setor dos medicamentos verifica-se o aumento de produtos contrafeitos disponíveis no mercado, em especial na internet, os quais colocam em perigo a saúde e a segurança dos consumidores. Neste âmbito surge, em paralelo, a contrafação de peças de veículos / máquinas / ferramentas/ aeronáutica, contrafação de alimentos, brinquedos, produtos de higiene e estética, aparelhos e componentes elétricos e eletrónicos e de uso doméstico.

A ASAE tem desencadeado, ao longo dos anos, diversas ações de fiscalização ao nível da produção, do transporte, da armazenagem e da venda a retalho, no sentido de combater este ilícito criminal de contrafação, imitação e uso ilegal de marca.

No universo das intervenções efetuadas pela ASAE, durante o ano de 2014:

- Foram fiscalizados **40.048** operadores económicos (OE);
- Destes, foram detetadas, em **471** OE, **501** infrações de natureza criminal, relacionadas com contrafação de produtos;
- Foram instaurados **424** processos-crime;
- Efetuadas **68** detenções;
- Apreendidas **2.879.901** unidades, **1.787** litros e **3.156** quilos de produtos contrafeitos, entre outros, vestuário, calçado, reló-

- gios, perfumes, óculos, bebidas e outros produtos alimentares.

O valor global das apreensões efetuadas no combate à contrafação ascendeu a **9.121.538 €**.

Numa vertente de responsabilidade social, a ASAE empenha-se, sempre que tal é possível, em desenvolver as diligências necessárias com vista à doação do material apreendido em detrimento da sua destruição, após decisão judicial e com autorização das próprias marcas detentoras dos direitos.

Cabe às instituições de solidariedade social manifestar o seu interesse em receber os referidos produtos, sejam eles de natureza alimentar ou não alimentar, devendo para tal proceder ao preenchimento de formulário existente no *website* da ASAE - www.asae.pt.



Nesta edição:

- ◆ Violação e Uso Ilegal de Denominação de Origem ou Indicação Geográfica - **pág. 2**
- ◆ Produtos Biológicos - **pág. 3**
- ◆ Novo regime jurídico para o acesso e o exercício de atividades de comércio, de serviços e de restauração - **pág. 4**
- ◆ Entender: Limites analíticos dos métodos - **pág. 6**
- ◆ “A ASAE vai à Escola” Segurança Alimentar nas Escolas - **pág. 7**
- ◆ Plano Municipal de Combate ao Desperdício Alimentar - **pág. 8**
- ◆ Cooperação Bilateral entre ASAE / GIGC - **pág. 8**
- ◆ Ciclo de Conferências do 10º Aniversário da ASAE - **pág. 9**
- ◆ Ensaio Laboratoriais - **pág. 9**
- ◆ Sabia QUE... - **pág. 9**
- ◆ Agenda - **pág. 10**

ASAE NA DEFESA DO CONSUMIDOR, DA SAÚDE PÚBLICA, DA LIVRE PRÁTICA E DA CONCORRÊNCIA LEAL

Violação e Uso Ilegal de Denominação de Origem ou Indicação Geográfica

Não raras vezes, o consumidor é ludibriado com a utilização de expressões que o induzem em erro.

Na área da restauração, é frequente por exemplo, ver anunciado nas respectivas ementas o prato “Posta à Mirandesa”. Trata-se de um prato típico da região de Trás os Montes, cuja fidedignidade quanto à designação e confeção implica o cumprimento de vários requisitos.

Carne	€	Me
Costeleta de Porco Guarneçada	5,50	Pork
Costeleta de Porco à Salsicheiro	6,00	Pork
Costeleta de Vitela Guarneçada	10,00	Veal
Bife da Casa simples	8,00	Steak
Bifinhos de Vitela c/ Cogumelos	11,00	Veal
Bife à Casa	13,00	Hou
Prego em Prato simples	4,50	Bee
Prego em Prato completo	7,50	Bee
Codorniz Simples unid.	2,00	Qua
Codornizes c/ Batata e Arroz	5,00	Qua
Posta Mirandesa	13,00	Gril
Alheira Guarneçada	5,50	Hon
Francesinha Especial c/ Batata	8,00	Steak
Combinado	7,50	Steak
Moelas Guarneçadas	4,50	Gizz

Ementa que se encontravam no exterior do estabelecimento onde publicitam a “Posta Mirandesa”.

Com efeito, o uso da expressão “posta à mirandesa” é ilegal se na sua confeção não for usada carne certificada (carne mirandesa), podendo tal conduta ser suscetível de violar direitos privados e industriais de terceiros, defraudando o consumidor e a economia nacional.

A “carne mirandesa” é uma Denominação de Origem Protegida (DOP), cuja especificidade, qualidade e genuinidade foi reconhecida pela Comissão da Comunidade Europeia, conforme Anexo do Regulamento (CE), n.º 1263/96 de 1 de junho, estando por isso protegida pelas disposições do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, Conselho Europeu de 14 de julho.

Esta carne de acordo com o seu caderno de especificações, é produzida nas pastagens naturais do nordeste transmontano, abrangendo o concelho de Miranda do Douro e outros cinco concelhos do Distrito de Bragança.

Como marca diferenciadora na sua comercialização, a carne mirandesa, apresenta, na respetiva rotulagem, o símbolo comunitário “DOP” e o símbolo “Carne Mirandesa”, que se encontra

registado no Instituto Nacional de Propriedade Industrial.

Tratando-se de carne certificada, apenas podem concorrer os animais registados no livro de Registo Zootécnico da Raça Mirandesa. A área de produção (nascimento, cria e abate dos animais), está circunscrita aos concelhos de Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro; Mogadouro, Vimioso e Vinhais.

Tal imperativo resulta não apenas das particularidades geográficas de tais locais, mas também de toda uma forma de manejo dos animais, que já ancestral, contribui de igual forma para os particulares atributos da carne resultante destes animais. Naturalmente, que todo o sistema de criação dos animais, sujeitos a alimentação exclusiva com produtos naturais, as condições de manejo que privilegiam o pastoreio e um apertado controlo sanitário e veterinário, bem como a sua certificação, trazem inevitáveis custos para a cadeia, o que se traduz numa carne de maior valor comercial.

A carne mirandesa, enquanto denominação de origem protegida (DOP), está assim sujeita a um rigoroso caderno de especificações e obedece a uma série de requisitos de forma a permitir que o consumidor, ao adquiri-la, se confronte com uma carne de características sensoriais e físico-químicas específicas, evidenciadas pela sua tenrura, textura sucosidade e aroma.

Esta autoridade no âmbito das suas competências, no decurso de ação de inspeção realizada a estabelecimento de restauração, constatou que na respetiva ementa um dos pratos disponíveis para consumo era “Posta à Mirandesa”.

Não obstante, foi verificado que a carne utilizada para a confeção do referido prato, não era carne mirandesa, mas antes carne proveniente de um animal originário da Irlanda, conforme se comprovou documentalmente e pela rotulagem aposta no produto.

Considerando que o produto anunciado é mais apreciado e comercialmente mais valorizado que o produto efetivamente servido, esta prática poderá ter contribuído para a obtenção de lucro ilegítimo.



Carne usada na confeção da “Posta à Mirandesa”

Ora, a conduta detetada, venda de mercadorias de natureza diferente daquela que era anunciada aos clientes, poderia consubstanciar a prática de um ilícito penal, por fraude sobre mercadorias, infração prevista e punida na alínea b) do n.º 1 do artigo 23º do Decreto -Lei 28/84, de 20 de janeiro.

Simultaneamente, foram recolhidos indícios da prática de ilícito penal de natureza semi-pública, previsto no artigo 325º do Código de Propriedade Industrial, porquanto não tendo direito ao uso de uma denominação de origem protegida “carne mirandesa”, utilizava nos seus produtos “posta à mirandesa” sinais que constituíam uma reprodução daquela DOP.

A Cooperativa Agropecuária Mirandesa, enquanto titular do direito afetado, apresentou queixa, na qualidade de lesada pela utilização indevida de denominação de origem protegida.

O arguido foi detido, presente ao Ministério Público e sujeito a julgamento sumário, tendo sido determinada a suspensão provisória do processo, pelo período de quatro meses, com a condição de cumprir duas injunções, a saber:

- entrega de €350,00 à Cooperativa Agro-Pecuária Mirandesa, CRL, no prazo da suspensão e
- prestar 40 horas de trabalho a favor da comunidade ou a entregar a quantia de €200,00 no Banco Alimentar Contra a Fome.

A atuação da ASAE e deteção com frequência de situações similares, visa a defesa do consumidor, a salvaguarda da economia nacional e insere-se no combate à concorrência desleal.

Produtos Biológicos

Modo de Produção Biológico



A produção biológica consiste num sistema global de gestão das explorações agrícolas e de produção de géneros alimentícios que combina as melhores práticas ambientais, um elevado nível de biodiversidade, a preservação dos recursos naturais, a aplicação de normas exigentes em matéria de bem-estar animal e métodos de produção que utilizam substâncias e processos naturais.

Com este método de produção salvaguarda-se que os géneros alimentícios não sejam nocivos para o ambiente, para a saúde humana, para a fitossanidade ou para a saúde e o bem-estar dos animais.

A crescente apetência dos consumidores por este grupo de produtos, torna de vital importância que estes se encontrem devidamente esclarecidos aquando da sua aquisição, nomeadamente no que res-

peita às menções obrigatórias a constar na rotulagem, as quais garantem que o género alimentício cumpriu as regras a que está obrigado em todas as fases da produção, preparação e distribuição.

Ao optar por géneros alimentícios que possuam as menções específicas obrigatórias na rotulagem, o consumidor tem a garantia que os mesmos foram sujeito a um controlo pela autoridade de controlo (organização administrativa pública de um Estado-Membro à qual a autoridade competente tenha conferido, total ou parcialmente, a sua competência para proceder aos controlos e à certificação no domínio da produção biológica) ou pelo organismo de controlo (entidade terceira privada e independente que procede aos controlos e à certificação no domínio da produção biológica).

Assim, deve confirmar que no rótulo está presente:

- **O número de código da autoridade ou do organismo de controlo** a que está sujeito o operador que efetuou a mais recente operação de produção ou de preparação (facultativo para produtos provenientes de países terceiros);

O logótipo comunitário



nos géneros alimentícios pré-embalados (facultativo para produtos provenientes de países terceiros);

- **A indicação do lugar onde foram produzidas as matérias-primas agrícolas que compõem o produto** (sempre que seja utilizado o logótipo comunitário é colocada no mesmo campo visual do logotipo).

A ASAE tem vindo a desenvolver várias ações de fiscalização no âmbito do modo de produção biológico, verificando o cumprimento da legislação aplicável em vigor. Nas ações de fiscalização na área da segurança alimentar, é feita a verificação da conformidade da rotulagem dos géneros alimentícios com a indicação de "produção biológica".

As intervenções têm decorrido essencialmente ao nível da produção e comércio a retalho, quer por iniciativa da ASAE, quer por reação a denúncias, em particular as remetidas pela Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) ou pelas entidades de controlo.

Novo regime jurídico para o acesso e o exercício de atividades de comércio, de serviços e de restauração (RJACSR)

Decreto-lei nº 10/2015, de 16 de janeiro

Foi publicado, no passado dia 16 de janeiro, o Decreto-Lei n.º 10/2015 que, para além de alterar vários diplomas legais relativos a determinados aspetos do exercício das atividades comerciais e de serviços, **vem aprovar um novo regime jurídico para o acesso e o exercício de determinadas atividades de comércio, de serviços e de restauração e bebidas, denominado RJACSR.**

Que diplomas legais são alterados?

O Decreto-Lei n.º 10/2015 começa por alterar vários diplomas legais com relevância nos domínios do comércio e serviços.

As alterações incidem, nomeadamente, sobre:

O Decreto-lei n.º 48/96, de 15 de maio, com as alterações introduzidas até ao Decreto-lei nº 48/2011, de 1 de abril, que estabelece um novo regime dos horários de funcionamento dos estabelecimentos comerciais;

O Decreto-lei n.º 8/2007, de 17 de janeiro, com as alterações introduzidas até ao Decreto-lei nº 209/2012, de 19 de setembro, que cria a Informação Empresarial Simplificada;

O Decreto-lei n.º 70/2007, de 26 de março, que regula as práticas comerciais com redução de preço;

O Decreto-lei n.º 48/2011, de 1 de abril, alterado pelo Decreto-lei n.º 141/2012, de 11 de julho, que simplifica o regime de acesso e de exercício de diversas atividades económicas no âmbito da iniciativa «Licenciamento zero»;

A Lei n.º 13/2013, de 31 de janeiro, que estabelece o regime jurídico para a utilização de gases de petróleo



liquefeito (GPL) como combustível em veículos.

Das várias alterações introduzidas, são de destacar, designadamente, as relativas à liberalização de horários de funcionamento dos estabelecimentos e aos períodos de realização de saldos. Os estabelecimentos de venda ao público, de prestação de serviços, de restauração ou de bebidas ou espaços de diversão noturna, passam a ter horário de funcionamento livre, prevendo-se agora que as autarquias possam restringir os períodos de funcionamento, atendendo a critérios relacionados com a segurança e proteção da qualidade de vida dos cidadãos.

Outra alteração de relevo relaciona-se com as vendas em saldos. O Decreto-lei nº 10/2015 elimina a limitação até aqui existente de realização de vendas em saldos apenas em determinados períodos de tempo delimitados na lei. Concede-se agora aos operadores económicos a liberdade de definirem o momento em que pretendem realizar essa venda a preços reduzidos, devendo porém ser emitida uma declaração prévia à ASAE com uma antecedência mínima de 5 dias úteis.

O que sucede ao Decreto-Lei nº 48/2011, de 1 de abril (licenciamento zero)?

O Decreto-lei nº 10/2015 não revoga na íntegra o Decreto-Lei nº 48/2011,

de 1 de abril. No entanto, o mesmo Decreto-lei nº 10/2015 revoga várias disposições legais relativas ao acesso e exercício de atividades comerciais, de serviços e de restauração e bebidas, anteriormente abrangidas pelo Decreto-Lei nº 48/2011, restringindo-se agora a vigência deste diploma ao regime de ocupação do espaço público, da afixação e da inscrição de mensagens publicitárias de natureza comercial.

Que atividades são especificamente reguladas no RJACSR ?

O acesso e exercício das atividades de comércio, serviços e restauração eram até aqui regulados por diversos diplomas legais. O RJACSR procede assim à sistematização das regras que determinam o acesso e exercício dessas atividades, abrangendo num único regime jurídico essas mesmas normas.

São assim regulados neste regime as seguintes atividades:

Exploração de estabelecimentos de comércio e de armazéns de produtos alimentares; Exploração de estabelecimentos de comércio e armazéns de alimentos para animais; Comércio de produtos de conteúdo pornográfico (*sex shop*); Exploração de mercados abastecedores; Exploração de mercados municipais; Atividade de comércio a retalho não sedentária; Atividade de comércio por grosso não sedentária; Oficinas de adaptação e reparação de veículos automóveis utilizadores de gás de petróleo liquefeito ou de gás natural comprimido e liquefeito; Centros de bronzamento artificial; Atividade funerária; Estabelecimentos de restauração ou de bebidas em

Legislação

Novo regime jurídico para o acesso e o exercício de atividades de comércio, de serviços e de restauração (RJACSR)

(continuação)

geral e Atividade de restauração ou de bebidas, não sedentária.

Que alterações de relevo se destacam no novo RJACSR?

O RJACSR começa por estabelecer o princípio da liberdade de acesso e exercício das atividades de comércio, serviços e restauração, não se encontrando essas atividades estão sujeitas a qualquer permissão administrativa que vise especificamente a atividade em causa, salvo casos excecionais previstos na lei.

Os procedimentos de controlo prévio de acesso e exercício da atividade passam a reconduzir-se a três tipos de procedimentos: a apresentação de meras comunicações prévias; a obtenção de autorizações e a obtenção de autorizações conjuntas, consoante os casos.

Os procedimentos administrativos regulados pelo RJACSR são tramitados no balcão único eletrónico, designado «Balcão do empreendedor», e que fora previsto no Decreto-lei n.º 48/2011, de 1 de abril, alterado pelo Decreto-lei n.º 141/2012, de 11 de julho (licenciamento zero).

Em matéria de proteção dos interesses dos consumidores destaca-se a nova exigência de apresentação de orçamento por parte dos prestadores de serviços, quando o preço dos serviços não seja pré-determinado, ou não exista essa possibilidade e sempre que solicitado pelo cliente.

Outra das alterações significativas verifica-se ao nível das contraordenações aplicáveis, que passam a ser classificadas como leves, graves e muito graves, sendo os valores das respetivas coimas variáveis em função da dimensão das empresas, aferida pelo número de trabalhadores ao seu serviço.

Que diplomas legais são integralmente revogados?

O Decreto-lei n.º 10/2015 revoga os seguintes diplomas:

A Lei n.º 33/2008, de 22 de julho (medidas de promoção da acessibilidade à informação sobre determinados bens de venda ao público para pessoas com deficiências e incapacidades visuais);

A Lei n.º 13/2011, de 29 de abril e grande parte dos artigos do Decreto-lei n.º 109/2010, de 14 de outubro (atividade funerária);

A Lei n.º 27/2013, de 12 de abril (comércio a retalho não sedentário exercido por feirantes e vendedores ambulantes);

O Decreto-Lei n.º 340/82, de 25 de agosto (condições e ocupação de espaços nos mercados municipais);

O Decreto-lei n.º 205/2005, de 28 de novembro (estabelecimentos de bronzeamento artificial);

O Decreto-Lei n.º 259/2007, de 17 de julho, alterado pelos Decretos-Leis n.os 209/2008, de 29 de outubro, e 48/2011, de 1 de abril (regime de declaração prévia a que estão sujeitos os estabelecimentos de comércio de produtos alimentares e alguns de comércio não alimentar e de prestação de serviços que podem envolver riscos para a saúde e segurança das pessoas);

O Decreto-Lei n.º 177/2008, de 26 de agosto (mercados abastecedores);

O Decreto-Lei n.º 21/2009, de 19 de janeiro, alterado pelo Decreto -Lei n.º 182/2014, de 26 de dezembro (instalação e modificação dos estabelecimentos de comércio a retalho e dos conjuntos comerciais);

O Decreto-Lei n.º 173/2012, de 2 de

agosto (comércio por grosso não sedentário);

O Decreto-Lei n.º 174/2012, de 2 de agosto, com exceção do artigo 3.º (instalação e do funcionamento dos estabelecimentos comerciais destinados à venda ou exibição produtos relacionados com a atividade sexual); A Portaria n.º 154/96, de 15 de maio (lojas de conveniência);

A Portaria n.º 1111/2008, de 3 de outubro (regulamento interno de cada mercado abastecedor);

A Portaria n.º 417/2009, de 16 de abril (estabelece as regras de funcionamento das Comissões de Autorização Comercial (COMAC));

A Portaria n.º 418/2009, de 16 de abril (metodologia para a determinação da valia do projeto (VP) para efeitos de avaliação e pontuação dos projetos de instalação e modificação dos estabelecimentos de comércio alimentar e misto, de comércio não alimentar e de conjuntos comerciais);

A Portaria n.º 1237-A/2010, de 13 de dezembro (serviço básico de funeral social);

A Portaria n.º 215/2011, de 31 de maio (requisitos específicos relativos a instalações, funcionamento e regime de classificação aplicáveis aos estabelecimentos de restauração ou bebidas).

Quando entra em vigor o Decreto-lei n° 10/2015 ?

As normas introduzidas pelo Decreto-lei n° 10/2015 entram em vigor a 1 de março de 2015, com exceção das regras relativas ao exercício da função de responsável técnico de atividade funerária, que vigoram desde o dia seguinte ao da data da sua publicação.

Entender: Limites analíticos dos métodos

Quando realizamos uma análise gostaríamos de ter sempre um resultado numérico, que nos indicasse o valor desse composto na amostra. Contudo isso nem sempre acontece: e tecnicamente seria incorreto que assim acontecesse. Na esmagadora maioria das análises realizadas o resultado “zero” não pode existir.

Isto ocorre porque todos os métodos analíticos têm um erro associado ao valor que determinam. Não há resultados isentos de erro. Dependendo da metodologia usada podemos quantificar até níveis mais ou menos baixos mas há sempre um limite até onde essa metodologia pode medir com rigor o valor do resultado. A esse limite chamamos Limite de

Quantificação (LQ) do método. Se “forçarmos” a medição abaixo desse valor teremos um resultado acompanhado de um erro tão grande que não faz sentido reportá-lo. Como exemplo pensemos num resultado, para o teor em ferro, de $2 \pm 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ de amostra. Este resultado não tem grande utilidade uma vez que o valor reportado ($2 \mu\text{g}/\text{kg}$) tem ele próprio uma variação de $\pm 1000\%$. Por isso, genericamente, só são reportados valores com uma incerteza na gama de 10 -20 % sobre o valor. Um valor de ferro de $200 \pm 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ de amostra já é um valor que, genericamente, faz sentido reportar.

De forma análoga há também um valor que nos permite dizer, com uma elevada probabilidade, se o composto de interesse existe ou não na amostra; mesmo que a esse nível não seja possível quantificar o valor do resultado (porque teria uma incerteza muito elevada). A esse valor chamamos o Limite de Detecção (LD) do método. Na zona entre o limite de detecção e o limite de quantificação o método diz-nos que o composto existe, mas não é razoável atribuir-lhe um valor numérico. Todos estes valores estão estabelecidos para um valor de confiança elevado e usualmente o LQ é cerca de três vezes o valor do LD.

Valor:	0	LD=yy	LQ= xx
Gama do analíto	$0 < \text{valor} < \text{LD}$	Gama de vestígios que não são quantificáveis	Gama de quantificação - valor
Resultado reportado	$< \text{LD}$ (LD = yy)	$< \text{LQ}$ (LQ= xx)	kkkk
Interpretação do resultado	Não é certo se existe. Mas caso exista é inferior ao valor de LD	Existe e o seu valor situa-se entre o LD e o LQ.	Existe, é superior ao valor de LQ e por isso é possível indicar o valor determinado, com uma incerteza razoável (10-20%)

Assim o resultado mais baixo passível de ser reportado é $< \text{LD}$ (LD=yy). E o que significa estar abaixo do limite de detecção? Significa que, para aquela metodologia, se o composto de interesse existir, ele é, com elevada probabilidade, inferior ao valor do Limite de Detecção indicado. Nunca é possível dizer que é “zero”. Por isso se diz que “o zero analítico” não existe.

“A ASAE vai à Escola” Segurança Alimentar nas Escolas

Uma das competências da ASAE, no âmbito da definição das estratégias da Comunicação dos Riscos Alimentares, consiste na divulgação de informação útil aos cidadãos no âmbito da segurança dos alimentos. Neste contexto e integrado no projecto de promoção e educação para a saúde nas escolas, o Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios, através da Divisão de Riscos Alimentares e do Laboratório de Microbiologia, desenvolveu dois projetos de prevenção - o “Alimento Seguro” e o “Mãos Limpas” - que são realizados nas escolas e que se

encontram direcionados para um grupo alvo muito sensível, as crianças do ensino básico e secundário.

A sensibilização das crianças para pequenos gestos de higiene, como a lavagem das mãos, bem como o conhecer algumas regras básicas de segurança alimentar, como a importância das temperaturas na conservação dos alimentos, pode fazer a diferença no que concerne à prevenção de numerosas doenças.

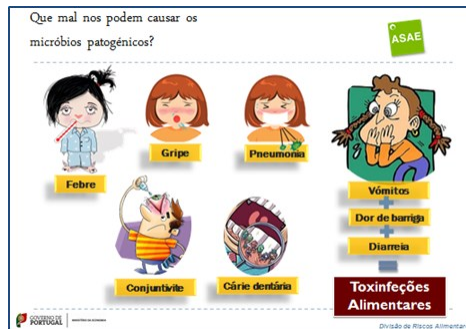
Esta iniciativa, com a ida às escolas de profissionais da ASAE, teve início

em outubro de 2013 e já chegou a mais de dois mil e quinhentos alunos, distribuídos por diferentes escolas do país.

O sucesso que tem tido junto das escolas e a grande adesão e interesse manifestado pelos alunos, permite-nos, desde já, concluir do êxito desta iniciativa e da necessidade da sua continuidade.

Estes projetos foram considerados inovadores pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, EFSA, que também se mostrou interessada em replicar o projeto “Alimento Seguro”, na Escola Europeia em Parma.

Dado o sucesso que teve, quer junto dos alunos, quer junto dos professores, este projeto, volta agora este ano a ser implementado, tendo já começado em janeiro.



O projeto “Mãos Limpas” pretende que, através da observação experimental, se interiorize a importância de ter sempre as “Mãos Limpas”. O Laboratório de Microbiologia vai à escola e cada sessão está organizada em três fases:

- **Na 1ª fase:** “O Laboratório” vai à escola e os alunos colocam mãos limpas e desinfetadas e mãos não lavadas em placas de Petri com um meio de cultura;
- **Na 2ª fase:** As placas de Petri vão incubar nas estufas do Laboratório de Microbiologia da ASAE;
- **Na 3ª fase:** “O Laboratório” volta à escola e mostra o resultado da experiência



No projeto “Alimento Seguro”, a ASAE vai à escola e em cada sessão aborda matérias relacionadas com:

- Noções básicas de higiene;
- Conservação dos alimentos;
- Importância das temperaturas na conservação;
- Como fazer uma escolha adequada dos alimentos:
 - * Leitura mais atenta do rótulo
 - * O que são os aditivos;
- Como fazer uma distribuição correta dos alimentos no interior do frigorífico.



A ASAE encontra-se disponível para promover a divulgação deste projeto na sua Escola. Para isso, contacte os nossos serviços através do seguinte endereço: asaevaiasescolas@asae.pt

Plano Municipal de Combate ao Desperdício Alimentar



No atual contexto de crise económica, a solidariedade é um tema cada vez mais presente na sociedade portuguesa, sendo contudo fundamental garantir a segurança dos alimentos doados.

Com o intuito de auxiliar as entidades que intervêm no circuito de doação de géneros alimentícios, a ASAE, de uma forma pioneira, tem colaborado em várias iniciativas, providenciando o apoio técnico necessário na elaboração de procedimentos de boas práticas que permitam garantir a segurança dos alimentos disponibilizados a quem precisa.

Também o Município de Lisboa foi pioneiro a conceber projetos que vissem o combate ao desperdício alimentar, na cidade de Lisboa, tendo sido criado o Comissariado Municipal de Combate ao Desperdício Alimentar, a funcionar na dependência do Vereador da CML João Gonçalves Pereira, enquanto Comissário e responsável pelo Projeto, e do Vereador da CML dos Direitos Sociais, João Carlos Afonso.

O comissariado desencadeou o levantamento das entidades, públicas ou privadas, no Município de Lisboa que desenvolvem iniciativas ou atividades relacionadas com a missão do Comis-

sariado Municipal, por forma a promover uma melhor articulação entre a Câmara Municipal de Lisboa e as referidas entidades, para uma adequada implementação das estratégias a adotar.

Com vista a uma correta avaliação das necessidades objetivas e procurando obter, junto da sociedade civil os meios necessários para apoiar as Instituições e redes sociais locais, procedeu-se à constituição de cinco grupos de trabalho para a adotar nos principais eixos de atuação:

A ASAE foi responsável, através do envolvimento direto do Sr. Inspetor Geral, Mestre Pedro Portugal Gaspar, pela coordenação do grupo: “Segurança Alimentar”, tendo elaborado procedimentos técnicos que permitam efetuar doações de alimentos em segurança.

No dia 14 de janeiro p.p. a Câmara Municipal de Lisboa, aprovou por unanimidade, o Plano Municipal de Combate ao Desperdício Alimentar, documento que pretende ser um guia inicial daquela que deverá ser a ação do Comissariado no combate ao desperdício de alimentos em Lisboa e à sua recuperação em favor dos lisboetas mais necessitados.

É com muito gosto que a ASAE também fez parte desta nobre missão.

Cooperação Bilateral ASAE / GIGC



A 29 de janeiro de 2015, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica procedeu à assinatura de um Protocolo de Cooperação com o Gabinete de Inspeção Geral de Comércio de Angola.

A cerimónia decorreu no salão nobre do Ministério da Economia e contou com a presença de Sua Ex.^a o Secretário de Estado Ajunto e da Economia, Dr. Leonardo Mathias, para além de vários ilustres convidados representantes de alguns dos organismos deste Ministério, e da representação Comercial do Governo de Angola em Portugal.

Nesta ocasião, Sua Ex.^a o Secretário de Estado salientou o trabalho desenvolvido pela ASAE, ao nível da Cooperação Bilateral com os países de Língua Oficial Portuguesa, nomeadamente com Angola.



Cooperação Bilateral entre a ASAE e o Gabinete de Inspeção Geral de Comércio (GIGC)



Ciclo de Conferências do 10.º Aniversário da ASAE

No âmbito das comemorações do 10.º aniversário da ASAE decorreu em Coimbra, no Auditório da casa da Cultura, no passado dia 30 de janeiro pelas 14:30 horas, o evento "**Banalidades em Segurança Alimentar por um Generalista**" com o Professor Doutor Fernando Ramos, vice Presidente do Conselho Científico da ASAE. Esta conferência foi a primeira de várias incluídos na série de conferências com o título: "À conversa com a ASAE". Com carácter fortemente intimista, estes encontros, que decorrerão em vários pontos do país, pretendem aproximar a ASAE ao público em geral, através de palestras

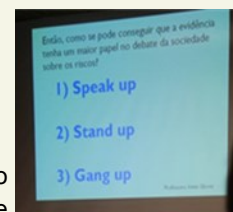


dinâmicas de curta duração com utilização de linguagem simples, abertas a questões da assistência e sobre uma série de temas atuais de segurança alimentar.

Fernando Ramos contou-nos várias histórias e conseguiu prender a atenção do público. Terminou a sua Apresentação realçando o facto de perante uma questão importante precisarmos de:

- *Speak up*
- *Stand up*
- *Gang up*

O próximo evento deste tipo decorrerá no próximo dia 27 de fevereiro em Faro, e terá como tema: "**Anti-oxidantes em Suplementos - O Elixir da Vida?**" por **Maria Céu Costa**.



Ensaaios Laboratoriais

A ASAE dispõe de receitas próprias que advêm de um conjunto alargado de serviços que presta aos cidadãos e empresas, no âmbito das suas atribuições.

Esta prestação de serviços verifica-se desde a sua criação e encontra-se regulamentada através de [Despacho n.º 13786/2014](#), que aprova as taxas e os montantes relativos aos atos e serviços prestados, revogando a anterior Portaria.

Na fixação dos valores correspondentes aos ensaios labora-

toriais, efetuados no Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios, foram tidos em consideração os recursos humanos e materiais dos laboratórios, e os respetivos custos indiretos de funcionamento.

As tabelas referentes aos ensaios laboratoriais são traduzidas em pontos, sendo que o valor atribuído a cada ponto é de 0,07 €.

Os valores relativos aos restantes serviços prestados pela ASAE, não são alterados.

Sabia QUE...



☀ A **intolerância**, a **alergia** e a **sensibilidade** alimentar são frequentemente confundidas, mas na realidade são distintas no significado e nas suas implicações clínicas.

☀ A **intolerância alimentar** define-se como a ausência ou deficiência de uma enzima digestiva que torna difícil ou impossível a digestão de um alimento ou grupo de alimentos.

☀ A intolerância alimentar à lactose é a mais comum, e neste caso verifica-se que é a ausência de lactase, a enzima responsável pela digestão da lactose (açúcar do leite) o que provoca esta intolerância. Deste modo, o indivíduo que sofra deste tipo de intolerância necessita de ingerir uma dose extra de lactase para conseguir digerir a lactose.

☀ A **alergia alimentar** provoca reações clínicas exuberantes de imediato ou em poucas horas após a ingestão do alimento em causa. São exemplos: uma erupção na pele, tosse, irritação nasal ou ocular, asma ou edema da laringe, que pode ter um desfecho fatal.

☀ Na alergia alimentar o sistema imunitário produz imunoglobulinas de um tipo designado por IgE.

☀ A **sensibilidade alimentar** provoca, habitualmente, reações clínicas algumas horas ou dois a três dias após a ingestão do alimento em causa. Trata-se portanto de uma reação retardada.

☀ As reações clínicas não são tão exuberantes e frequentemente não são relacionadas com a ingestão dos alimentos. Na sensibilidade alimentar o sistema imunitário produz imunoglobulinas designadas por IgG.

☀ São exemplos: a síndrome de cólon irritável e o agravamento das manifestações inflamatórias de várias doenças crónicas

☀ Para confirmar o diagnóstico de alergia ou sensibilidade alimentar, a análise vai pesquisar as respetivas imunoglobulinas IgE ou IgG.

AGENDA:

Entidade	Designação da Sessão	Data	Local
ASAE	Reunião dos Membros do Painel Temático - "Aditivos e Contaminantes da Cadeia Alimentar"	08-01-2015	Lisboa
ASAE	Reunião dos Membros do Painel Temático – "Riscos Biológicos"	09-01-2015	Lisboa
DGAGRI - Directorate-General for Agriculture and Rural Development	Reunião de Peritos de Bebidas Espirituosas	12-01-2015	Bruxelas
Comissão Europeia	"Toys ADCO Group"-Grupo de Cooperação Administrativa sobre aplicação da Diretiva de Segurança de Brinquedos	13 e 14-01-2015	Bruxelas
ASAE	Reunião alargada do Painel Temático "Saúde, Bem Estar e Alimentação Animal" - O uso de antibióticos em aquicultura	15-01-2015	Lisboa
CML	Conferência de imprensa na Câmara Municipal de Lisboa, sobre a aprovação do Plano Municipal de Combate ao Desperdício Alimentar	15-01-2015	Lisboa
PROSAFE	<i>Joint Action on childcare articles</i> – Ação de cooperação em artigos de puericultura	15-01-2015	Bruxelas
INFARMED	Suplementos alimentares com medicamentos: Medidas contra a adulteração, no âmbito da Conferência - Projeto Fakeshare	16-01-2015	Lisboa
BTSF	<i>Legislation, Evaluation, Authorization and Control of Food Additives, Flavourings and Enzymes in the EU</i>	19 a 21-01-2015	Atenas
Escola E,B S. Vicente	Escolas da ação "Mãos Limpas" (do Laboratório de Microbiologia)	22 e 29 -01-2015	Vila do Bispo
Autoridade para as Condições de Trabalho (ACT)	Competência da ASAE na Fiscalização do Mercado em Máquinas, no âmbito da "Campanha de Prevenção de Riscos Profissionais em Máquinas e Equipamentos de Trabalho"	23-01-2015	ISCTE Lisboa
Escola EB 2,3 Moinhos da Arroja	Escolas da ação "Mãos Limpas" (do Laboratório de Microbiologia)	23 e 30 -01-2015	Odivelas
Escola Secundária de São Pedro da Cova	Visita de Estudo aos Laboratórios da ASAE	26-01-2015	Lisboa
Câmara Municipal de Loulé	Sessão de Esclarecimento sobre Higiene e Segurança Alimentar	27-01-2015	Loulé
Comissão Europeia	<i>Note to the expert group on the internal market for products - IMP MSGroup, Grupo de Cooperação Administrativa no âmbito do Reg. (CE) nº 765/2008</i>	29 e 30-01-2015	Bruxelas
EUROPOL	Reunião Kick-off OAP 2015, do Projeto EMPACT/Prioridade "Counterfeit Goods"	29 e 30-01-2015	Haia
Sessões de Formação e Informação Públicas promovidas por Entidades Externas onde a ASAE esteve representada			
Safe Communities Algarve	Seminário: Alojamento local um trunfo para a indústria do turismo algarvio	06-02-2015	Faro

Vai Acontecer:

Entidade	Designação da Sessão	Data	Local
Escola Básica de Telheiras	Escolas da ação "Alimento Seguro"	10 e 11-02-2015	Telheiras
PROSAFE	<i>Final Conference of the Joint Action 2012</i>	11-02-2015	Bruxelas
DG SANCO	<i>Joint meeting of MS representatives from the food fraud network and of MS experts on Animal By-Products</i>	16-02-2015	Bruxelas
Escola EB 2,3 Ruy Belo	Escolas da ação "Alimento Seguro"	18 e 19 -02-2015	Queluz
FLEP	<i>32nd Meeting of Food Law Enforcement Practitioners Forum</i>	18 e 19-02-2015	Berlim
DG SANCO	<i>Better Training for Safer Food Training on Audit System and Conducting an audit</i>	24 a 27-02-2015	Amsterdam
Sessões de Formação e Informação Públicas promovidas por Entidades Externas onde a ASAE estará representada			
Câmara Municipal de Mação	Sessão de esclarecimento sobre o Reg. nº 1169/2011 no âmbito da Segurança Alimentar	12-02-2015	Mação
Agrupamento de Escolas de Sátão - Viseu	Formação Higiene Alimentar / Cuidados a ter em Estabelecimentos de Restauração e Bebidas	25-02-2015	Viseu
Câmara Municipal de Abrantes	Segurança Alimentar e HACCP nos Lagares de Azeite, no âmbito do -III Encontro Ibérico do Azeite	27-02-2015	Abrantes