

ASAE news


AUTORIDADE DE SEGURANÇA ALIMENTAR E ECONÓMICA

março 2015 | n° 83

Dia Mundial dos Direitos do Consumidor - 15 de março



Pedro Portugal Gaspar
Inspetor Geral da ASAE

A ASAE, no desenvolvimento da sua atividade inspetiva, visa assegurar uma efetiva e pronta defesa do consumidor, seja na vertente económica ou na alimentar. Com efeito, paralelamente à proteção das regras de concorrência entre os operadores económicos, bem como à proteção da saúde pública, obviamente que o consumidor, como destinatário final da cadeia económico-produtiva, constitui um pólo central da nossa atuação e preocupação que, aliás não é mais do que a proteção do cidadão no circuito económico, ganhando aqui a designação de consumidor.

Efetivamente o que está em causa é a proteção do cidadão, agora e como destinatário da dinâmica económica, devendo ser protegido tanto a nível das implicações comerciais como essencialmente a

nível das consequências que podem surgir para a saúde pública, derivada precisamente dessa mesma dinâmica económico-comercial que cada vez é mais complexa e exaustiva, logo impondo um novo conjunto de desafios aos cidadãos, aos agentes económicos e às autoridades.

Assumida essa indissociabilidade entre o económico e o alimentar, ou melhor o alimentar é uma das manifestações do económico na qual é mais evidenciada a preocupação com a saúde do consumidor, torna-se importante que no dia de defesa do consumidor exista uma consciencialização desta mesma relação e obviamente a noção clara dos novos desafios que se colocam ao consumidor.

Assim, a ASAE no desenvolvimento das suas atividades e competências vai aprofundar ao longo de 2015 a intervenção nas novas áreas e sectores, precisamente onde se colocam novos desafios e deste modo onde os consumidores necessitam de maior proteção, razão pela qual a ASAE estará obviamente presente.



Nesta edição:

- ◆ Atividade Operacional da ASAE em 2014 - **pág. 2**
- ◆ Avaliação de Riscos Alimentares e Laboratórios - **pág. 7**
- ◆ *Listeria monocytogenes* na indústria alimentar - **pág. 11**
- ◆ Processos de contraordenação concluídos e decididos pela ASAE - **pág. 13**
- ◆ Balanço da atividade formativa desenvolvida em 2014 - **pág. 14**
- ◆ Balanço da Cooperação Internacional da ASAE para 2014 - **pág. 15**
- ◆ Em Destaque: "Aditivos Alimentares: somar ou subtrair?" - **pág. 15**
- ◆ Agenda - **pág. 16**

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

Atividade Operacional da ASAE em 2014



A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) tem por missão a fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação reguladora do exercício das atividades económicas, nos setores alimentar e não alimentar, sendo esta a área core da organização, focalizada na vertente operacional, atenta ainda, a crescente complexidade das áreas de intervenção inspetiva e fiscalizadora, que de forma continuada são reforçadas. Acresce ainda referir que a ASAE enquanto órgão de polícia criminal, definiu no seu Plano Estratégico 2013-2018 como pilar fundamental da sua estratégia, o desenvolvimento da atividade inspetiva e de fiscalização, não descurando outras funções, mas tendo presente a atual conjuntura económica que tendem a trazer um aumento do comércio paralelo e do exercício de atividades ilícitas. Assim, a abordagem da atividade operacional assenta numa maior sustentabilidade da atuação e de uma maior qualidade dos atos inspetivos, face à exigência de uma maior dedicação à área da investigação criminal e o alargar de competências e aumento da complexidade das matérias.

Numa estrutura matricial, que se traduz no funcionamento de unidades orgânicas de cariz essencialmente operacional bem como de cariz técnico-pericial, a ASAE possui cinco unidades com estas competências a saber – Unidade Nacional de Operações (UNO), Unidade Nacional de Informações e de Investigação Criminal (UNIIC) e três Unidades Regionais (UR) desconcentradas, Unidade Regional do Norte, Unidade Regional do Centro e Unidade Regional do Sul.

A Unidade Nacional de Operações é responsável pela coordenação das atividades inspetivas, sendo responsável pela elaboração e monitorização do Plano de Inspeção e Fiscalização da ASAE – nas áreas de controlo oficial dos géneros alimentícios e alimentos para animais, ao longo de toda a cadeia alimentar e a fiscalização de mercado e, onde se encontram sistematizados os procedimentos e critérios de atuação operacional adotados pela ASAE e onde são definidas, com base no risco, as áreas prioritárias de atuação.

A atividade fiscalizadora da ASAE é ainda complementada com a atuação resultante de denúncias, reclamações, resultados não conformes do Plano Nacional de Colheita de Amostras, notificações RASFF e RAPEX.

Paralelamente ao trabalho de conceção, de suporte e de apoio técnico-pericial às equipas de fiscalização, de inspeção, as Unidades Operacionais – UNIIC e UR, desenvolvem todo o trabalho de terreno e a quem cabe, as funções de execução e de coordenação das atividades inspetivas na respetiva área funcional.

Resultados Operacionais

A ASAE realizou, no âmbito das suas competências, durante o ano de 2014, diversas ações de fiscalização a nível nacional, no cumprimento da sua missão, sempre com o objetivo de **defesa do consumidor, da saúde pública, da livre prática e da concorrência leal entre os operadores económicos.**

ATIVIDADE OPERACIONAL DA ASAE 2014		
Alvos/Operadores Fiscalizados		40.048
Suspensões de atividade		651
Processos-Crime		993
Processos CO		7.398
Detenções		374
Taxa de Incumprimento		22%
APREENSÕES	kg	254.224
	litros	430.382
	unidades	4.611.518
	Valor (€)	15.822.174

No ano de 2014, foram fiscalizados 40 048 operadores económicos, instaurados 993 processos crime e 7 398 processos contraordenação e foi suspensa a atividade, de 651 estabelecimentos. As principais infrações de **natureza criminal** verificadas foram:

- exploração de jogos de fortuna ou azar fora dos locais legalmente autorizados, contrafação, imitação e uso ilegal de marca, venda, circulação ou ocultação de produtos ou artigos, usurpação, crime de especulação, géneros alimentícios avariados e fraude sobre mercadorias.

E, as de **natureza contraordenacional**:

- incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene (artigos 3.º e 4.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004); falta de comunicações prévias exigidas, infrações relacionadas com o livro de reclamações, falta de afixação de aviso de forma visível com a menção de proibição de bebidas alcoólicas.

Atividade Operacional da ASAE em 2014



Continuação

De forma generalizada, as atividades onde se verificaram **maiores taxas de incumprimento** foram:

- estabelecimentos de restauração e bebidas, supermercados e hipermercados, prontos-a-vestir, talhos, venda ambulante, oficinas de automóveis e motocicletas, estabelecimentos hoteleiros e alojamento local, entrepostos e centrais de compra, cabeleireiros, indústria de panificação e pastelarias com fabrico próprio e para-farmácias.

A par das ações de fiscalização e de inspeção que são realizadas, baseadas num planeamento centralizado e regional, são desenvolvidas **atividades de apoio e suporte** que compreendem intervenções diretas ou indiretas no terreno, designadamente, vigilâncias, diligências e ações prévias de investigação, que assumem um papel preponderante e fundamental nos resultados operacionais, sendo determinantes na prossecução do cumprimento da missão da ASAE.

Nesta vertente, as Unidades Operacionais desenvolvem ações de investigação *proativa* em detrimento da investigação *reativa*, sendo promovidas diligências de averiguação preventiva procurando antecipar eventuais riscos para o consumidor.

A nível das ações de **investigação criminal**, maioritariamente desenvolvidas pela UNIIC mas igualmente pelas UR, a estratégia de atuação tem sido preferencialmente direcionada para a produção e/ou distribuição de forma a evitar a propagação para a cadeia de valor, destacando-se de forma particularizada em 2014, as direcionadas para:

- Combate à contrafação, em particular, ações em colaboração com entidades europeias congéneres.
- Crimes contra a natureza (meixão).
- Fraude alimentar.
- Exploração de jogo ilícito.
- Abate clandestino.
- Falsificação de vinho e de azeites.



Por outro lado, as **Unidades Operacionais da ASAE** – a nível central e regional, que atuam diariamente no território nacional e em toda a cadeia e circuito de comercialização de produtos, desenvolveram ao longo de 2014, ações de fiscalização/inspeção em várias áreas especializadas, destacando-se - Vendas com Prejuízo, Indústrias Alimentares, Branqueamento de Capitais, Novas Substâncias Psicoativas, Alojamento Local, Ginásios, Fitofarmacêuticos, Gestão de Resíduos, Nemátodo do Pinheiro, Suplementos Alimentares e ainda, de forma transversal o Comércio Eletrónico.

Destaca-se ainda o papel fundamental que é desempenhado pelas **Unidades Regionais**, no que concerne ao acompanhamento das atividades e das especificidades de cada área geográfica que lhe está afeta, o que permite uma atuação direcionada, célere e eficaz nas solicitações e questões que surgem diariamente. Estas unidades orgânicas possuem na sua estrutura funcional, brigadas especializadas para várias áreas de fiscalização considerando as atribuições e prioridades de atuação definidas – Indústrias alimentares, Práticas Individuais Restritivas do Comércio, Empreendimentos Turísticos e Alojamento Local e Comércio Eletrónico (esta última alocada na UNIIC).

Numa lógica de sinergia de recursos e de partilha de informação em algumas áreas especializadas, têm vindo a ser estabelecidos **protocolos de cooperação**, a nível nacional e internacional, destacando-se na área operacional, a importância de troca de experiências e de formação como órgão de polícia criminal, para além de apoio laboratorial. A este título, destaca-se por exemplo, o protocolo celebrado com o INFARMED direcionado ao setor dos suplementos alimentares, permitindo assim a adoção de medidas operacionais adequadas para a proteção dos consumidores ou o protocolo com a Procuradoria-Geral da República e a Inspeção-Geral das Atividades Culturais no âmbito da apreensão de fonogramas e videogramas suspeitos de usurpação de direitos de autor.

A ASAE tem vindo ainda a assegurar a participação institucional em diferentes **projetos a nível nacional e internacional**, no âmbito das diferentes valências, designadamente, como Autoridade de Segurança Alimentar, como Autoridade de Fiscalização de Mercado e no âmbito da articulação e de trabalho conjunto desenvolvido por outras forças de segurança, dado o seu estatuto de Órgão de Polícia Criminal.

Atividade Operacional da ASAE em 2014



Continuação

Numa lógica de atuação concertada tem sido dada particular atenção, à estreita colaboração com outras entidades e forças de segurança, pelo que foi dada continuidade em 2014, ao desenvolvimento de **ações conjuntas e/ou de cooperação internacional**. Acresce ainda a evolução da cooperação internacional, na vertente de proteção da exportação dos produtos portugueses com os países lusófonos e que tem vindo a assumir um destaque e relevância particular no setor dos vinhos e do azeite, matéria acompanhada e assegurada pela UNIIC, numa vertente de investigação especializada e direcionada.

Ainda nesta atuação direcionada, assume especial relevância as ações que são desenvolvidas em todo o circuito de produção e de comercialização de produtos alimentares e não alimentares, que são os *follow-up*. Nalguns destes setores, para além do acompanhamento efetuado junto dos operadores económicos, é igualmente assegurado com a Comissão Europeia, a elaboração e divulgação de despachos de retirada e/ou de disponibilização no mercado de produtos com riscos para o consumidor.

No âmbito das competências de OPC, no final de 2014 deu-se início à criação de procedimentos específicos de atuação no âmbito da fraude alimentar, já assente na estratégia para 2015 como área prioritária de atuação e em estreito alinhamento com os trabalhos desenvolvidos na Comissão Europeia – *Food Fraud* e com outras Polícias.

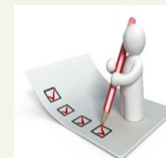
Em 2014, foi dada continuidade a ações de cooperação, quer a nível operacional quer pericial promovidas pelo PROSAFE e Grupos ADCO, apoiadas pela Comissão Europeia, de acordo com o previsto no Regulamento (CE) n.º 765/2008, de 9 de julho, designadamente, no domínio dos artigos de pirotecnia, equipamentos de baixa tensão, máquinas, segurança geral dos produtos e compatibilidade eletromagnética. Neste âmbito, foram colhidas no mercado amostras de diversos produtos, para a realização de ensaios laboratoriais totalmente financiados, de modo a verificar o cumprimento dos requisitos legais em matéria de segurança para os utilizadores e, por outro lado com vista à proteção do mercado interno.

Ainda na vertente económica e para além da realização das ações de inspeção/fiscalização, é assegurado o apoio técnico-pericial a nível de emissão de pareceres para apoio à atividade operacional, bem como para

outras entidades de fiscalização no mercado – Autoridade Tributária e Inspeções Regionais das Regiões Autónomas.

Controlo Interno do Desempenho Inspetivo

Na área do **Controlo Interno do Desempenho Inspetivo** da ASAE, 2014 foi o ano de implementação do Sistema de Controlo Interno, sendo de assinalar a elaboração e homologação do Manual de Controlo Interno do Desempenho Inspetivo (CIDI) documento essencial de referencia à execução dos Controlos Internos, a realização da 1ª ação de controlo interno na área alimentar, bem como a elaboração do Programa de Controlo Interno para 2015.



Cooperação Internacional EUROPOL – Projeto EMPACT



No âmbito do Projeto EMPACT, a ASAE participou na execução operacional das Prioridades, designadas:

- **“Contrafação de bens com impacto na saúde e segurança das pessoas”**;
- **“Criminalidade itinerante organizada contra a propriedade”**.

Prioridade “Contrafação de bens com impacto na saúde e segurança das pessoas”

Neste fórum a ASAE assegurou junto da EUROPOL a **representação nacional**, do grupo constituído por outras forças e serviços de segurança designadamente PSP, GNR, PJ e AT.

Participou ainda em diversas ações operacionais conjuntas, coordenadas pela EUROPOL, designadamente:

- Operação **OPSON** – no âmbito da Fraude Alimentar “*Counterfeit and substandard foods*”;
- Operação **“IN OUR SITES”** – no âmbito da comercialização de produtos contrafeitos na internet;
- Operação **ARQUIMEDES** - a maior operação coordenada contra a criminalidade organizada na União Europeia, no âmbito dos produtos contrafeitos e/ou sem os requisitos legais, nas áreas alimentar e não alimentar.



Atividade Operacional da ASAE em 2014



Continuação

Prioridade “Criminalidade itinerante organizada contra a propriedade”

Neste fórum a ASAE, sob a égide EUROPOL e coordenação do Sistema de Segurança Interna, participou inserida no Grupo Nacional (liderado pela GNR), nas ações operacionais coordenadas conjuntas, designadas de “Action Day Metal Theft” que visaram a fiscalização do furto, comércio, venda e distribuição de metais não preciosos.



Participação no Projeto Europeu, BACCUS “Combating Food Crime by Strengthening Law Enforcement Cooperation”

Participação no Projeto BACCUS que se insere no programa da Comissão Europeia “Prevenção e Combate ao Crime”.

Este Projeto, em que participaram e cooperaram as entidades responsáveis pela investigação e fiscalização no âmbito da Segurança Alimentar, de Itália, Holanda e Irlanda, designadamente, Carabinieri-NAS, NVWA e FSAI, teve como objetivos:

- Identificar e divulgar a nível da UE, as melhores práticas em matéria de prevenção, investigação, ferramentas e atividades para o combate ao crime associado a práticas fraudulentas na área Alimentar, com a realização de ações de formação presenciais, ministradas pela ASAE, Carabinieri-NAS, NVWA e FSAI junto dos inspetores de Portugal, Itália, Holanda e Irlanda, e a criação de uma plataforma de e-learning.

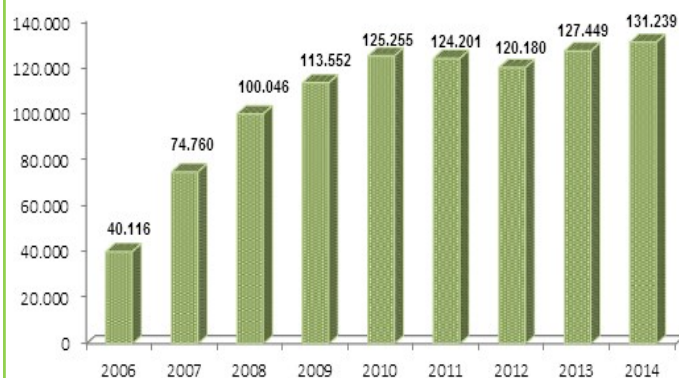
- a promoção e desenvolvimento da coordenação e cooperação entre as diferentes autoridades nacionais responsáveis pela fiscalização no âmbito do controlo oficial dos géneros alimentícios.

- o desenvolvimento na plataforma web do Projeto Baccus (<https://baccus.unicampus.it>), de documento onde estão vertidas orientações comuns para os consumidores, intitulado “**Guia para consumidores europeus de alimentos: como me defender do crime alimentar**” visando uma melhor e correta perceção sobre a ameaça da Fraude Alimentar, e consequentemente contribuir para a melhoria da segurança dos cidadãos.



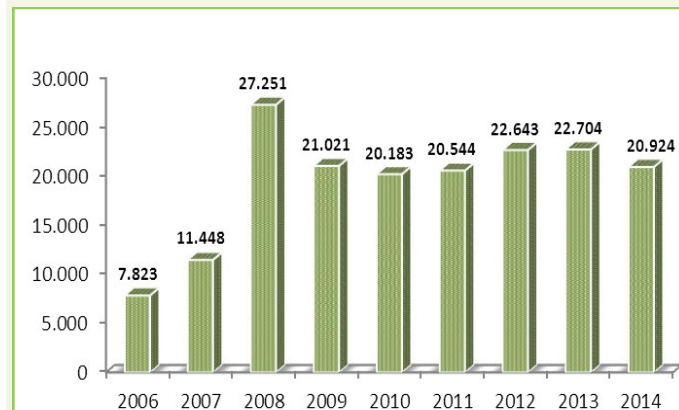
Reclamações e Denúncias

No âmbito do **Livro de Reclamações** e sendo a ASAE uma das Autoridades com competência para a receção e análise das mesmas foram recebidas, nesta Autoridade, durante o ano transato 131.239 reclamações de consumidores que quiseram através deste meio manifestar o seu descontentamento perante um bem adquirido ou um serviço prestado.



Número de reclamações recebidas no âmbito do Livro de Reclamações

Foram recebidas durante o ano de 2014 perto de **21 mil denúncias** provenientes de operadores económicos, consumidores ou outras entidades particulares ou oficiais.



Número de denúncias recebidas

Atividade Operacional da ASAE em 2014

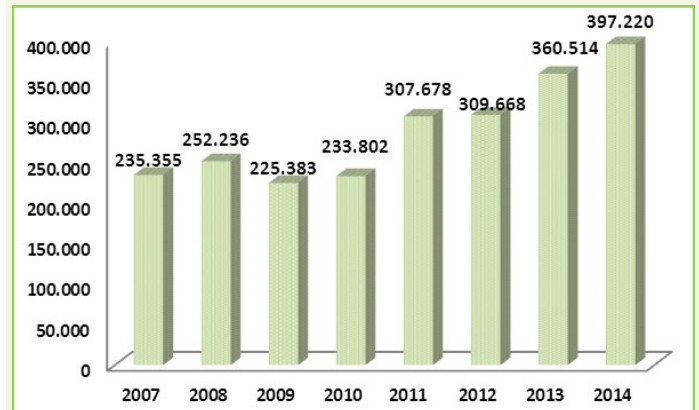


Continuação

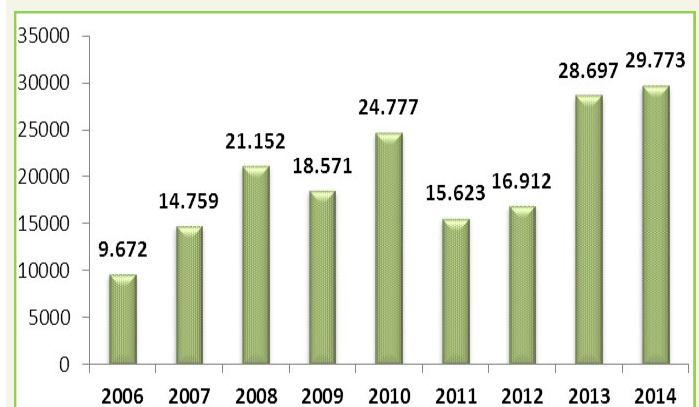
Informação Pública

No que se refere à **informação pública** tem sido uma preocupação constante da ASAE garantir uma estratégia de modernização administrativa disponibilizando informação útil e relevante através de vários meios contribuindo para o esclarecimento e um maior grau de satisfação dos consumidores, operadores económicos e outras entidades públicas ou privadas que diariamente contactam a ASAE.

São disponibilizados conteúdos através dos canais privilegiados de comunicação, como o *website* da ASAE, o Portal do Cidadão, o Portal da Empresa (Balcão do Empreendedor) a newsletter mensal - *ASAEnews*, a newsletter científica e técnica de carácter semestral - *Riscos e Alimentos*, *call center*, e-mail, etc, tendo sido registados durante o ano de 2014 mais de 397 mil visitantes ao sítio desta Autoridade com 1.312.760 de páginas visitadas (www.asae.pt) e recebidos cerca de 30 mil pedidos de informação.



Número de acessos ao website da ASAE



Número de pedidos de informação recebidos

Por último, destaque ainda para as seguintes iniciativas ocorridas durante o período em análise:

- Revisão dos conteúdos do *website* da ASAE;
- Introdução de novos separadores designadamente no âmbito da cooperação nacional e internacional da participação da ASAE em projetos internacionais;
- Criação de uma área onde estão a ser disponibilizados conteúdos nas línguas inglesa, mandarim e árabe;
- Divulgação dos resultados operacionais e das estatísticas da fiscalização de atualização diária e mensal.

Avaliação de Riscos Alimentares e Laboratórios



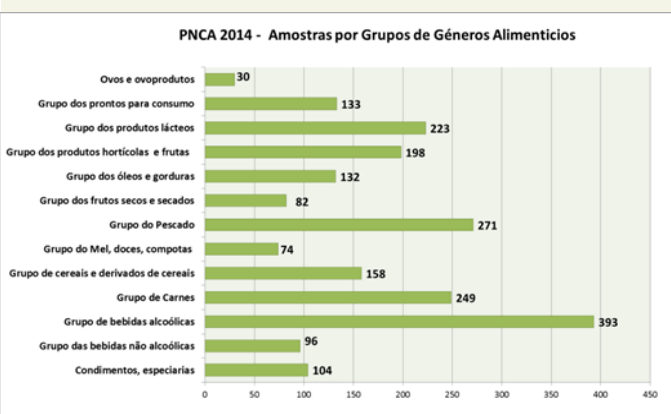
A atividade desenvolvida pelo Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios engloba uma vasta e multifacetada gama de áreas intervenção, fruto do vasto leque de competências que lhe estão confiadas. De entre essas áreas, para além da extensa atividade laboratorial efetuada pelos seus 3 laboratórios, podemos salientar a componente de suporte/apoio técnico à atividade operacional, os estudos científicos desenvolvidos, a representação institucional, as atividades como ponto focal da EFSA, o desenvolvimento de diversos projetos que visam a comunicação de risco em termos de segurança alimentar e a coordenação técnica de diversos planos de controlo dos géneros alimentícios, efetuados mediante a colheita de amostras, com o objetivo de verificar o cumprimento da legislação.

Neste mês em que se celebra o dia do Consumidor (dia 15), importa proceder a um pequeno resumo da atividade desenvolvida por este departamento em 2014, que visa a defesa do consumidor e da saúde pública.

A) Área Técnico Científica (Divisão de Riscos Alimentares)

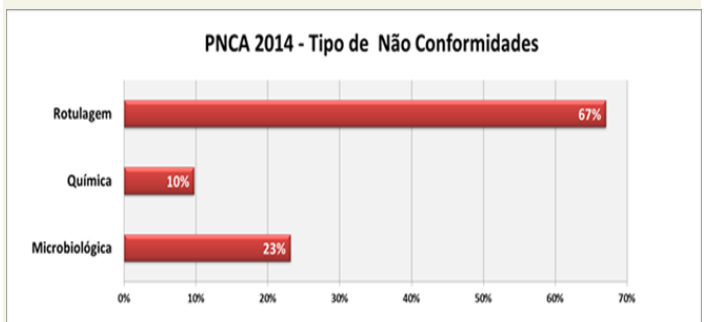
1. Plano Nacional de Colheitas de Amostras de 2014

No âmbito do Plano Nacional de Colheitas de Amostras (PNCA), que visa o controlo oficial por amostragem dos géneros alimentícios que se encontram à venda no mercado, no ano de 2014, foi colhido um total de 2143 amostras, que compreendeu os 13 grupos de géneros alimentícios que caracterizam os hábitos alimentares portugueses, tendo sido avaliado o cumprimento dos requisitos legais a que os mesmos estão obrigados, sempre com base no risco que os géneros alimentícios representam para a saúde dos consumidores.



Sempre que as amostras de géneros alimentícios apresentam não conformidades, analíticas e/ou de rotulagem, são desencadeadas ações corretivas junto do operador económico, com retirada imediata do mercado dos géneros alimentícios que possam por em causa a saúde dos consumidores e inspeção do estabelecimento de produção. Esta avaliação permite igualmente detetar tendências e pontos críticos nos sistemas de distribuição e comercialização dos géneros alimentícios.

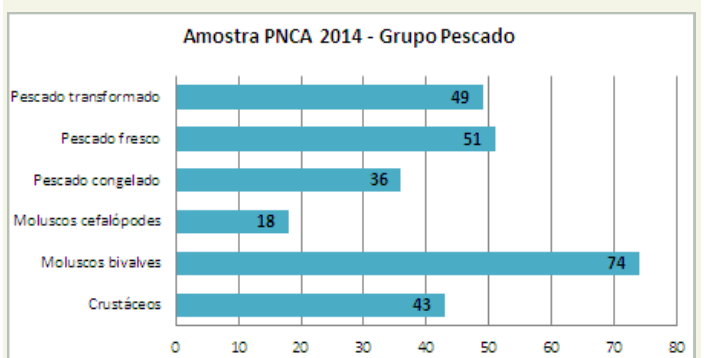
No que concerne ao tipo de não conformidades detetadas, a maior preocupação reside na informação disponível ao consumidor (rotulagem), que, ao contrário do exigido legalmente, muitas vezes possui menções suscetíveis de poder induzir em erro o consumidor.



2. Estudos Científicos - Avaliação de Risco

Na vertente científica, foi desenvolvido, durante o ano de 2014, o estudo “Avaliação de risco da exposição de substâncias estimulantes (cafeína, taurina e glucoronolactona) em adolescentes do distrito de Lisboa.

Encontra-se atualmente a ser desenvolvido o estudo “Avaliação de exposição de metais pesados em grupo de risco, pelo consumo de pescado na dieta alimentar” (Projeto Trienal 2013-2015), tendo para o efeito, sido colhidas 271 amostras deste grupo de géneros alimentícios.



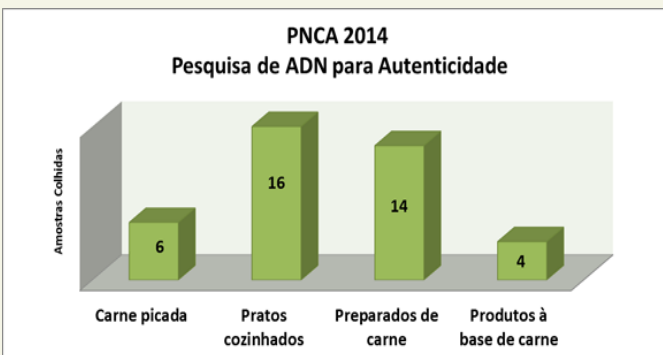
Avaliação de Riscos Alimentares e Laboratórios



Continuação

3. Estudo de Autenticidade

Na sequência de vários casos de fraude alimentar que vieram a público nos últimos anos, a ASAE, em Outubro de 2014, iniciou o estudo de autenticidade de produtos de origem animal, em diferentes Grupos de Géneros Alimentícios, nos seus próprios laboratórios. Dadas terem sido detetadas não conformidades relevantes neste âmbito, o presente estudo terá continuidade em 2015, estando previsto o alargamento dos métodos e das matrizes a pesquisar, onde se incluirá, para além das carnes, os produtos da pesca.



4. Comunicação de Risco

Integrado no projeto de promoção e educação para a saúde nas escolas, foram desenvolvidos 2 projetos de prevenção - “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.



Até ao ano de 2014, estiveram presentes nestas ações de sensibilização 3090 alunos, tendo sido apresentadas algumas noções básicas de higiene, como a forma de como conservar os alimentos, a correta distribuição dos alimentos no frigorífico e de como fazer uma escolha adequada dos alimentos: leitura mais atenta do rótulo dos alimentos, esclarecimento sobre os aditivos.



No projeto “Mãos limpas”, O LABORATÓRIO de Microbiologia da ASAE foi efetivamente À ESCOLA, levando consigo placas de Petry com meio de cultura, para que as crianças, através da observação experimental, interiorizassem a importância de ter sempre as “MÃOS LIMPAS”.

5. Apoio à Inspeção

Na sua vertente técnica, é responsável por formação interna e externa, pela emissão de pareceres técnicos circunstanciados sobre diversas matérias na área alimentar, bem como pela realização de perícias aos géneros alimentícios suspeitos de se encontrarem impróprios e/ou prejudicial para consumo.

DRA	Pareceres Técnicos	Formação Administrada	Perícias/ Assessorias Téc.
Internas/ASAE	286	5	35
Entidades Externas	60	27	-



Continuação

B) Área Laboratorial do Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios (DRAL) da ASAE em 2014, (Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas, Laboratório de Físico Química e Laboratório de Microbiologia)

A estrutura laboratorial, integrante do DRAL, e que é constituída pelos Laboratórios de Bebidas e Produtos Vitivinícola (LBPV), de Físico-Química (LFQ) e de Microbiologia (LM) continuou em 2014 a persecução das competências que lhe estão atribuídas, das quais se destaca a manutenção e extensão do estatuto de laboratórios acreditados para mais de 100 ensaios em matrizes tão diversas que vão das bolachas ao gin, passando pelo queijo ou a alface.

Das atividades desenvolvidas destacam-se as seguintes:

1. Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas

Em 2014 O LBPV conclui a análise de amostras de vinhos para o Banco Europeu de Dados Isotópicos, referentes a campanhas vitivinícolas anteriores, o que permitiu sistematizar e interpretar as centenas de dados disponíveis, com vista à melhor deteção da fraude/falsificação no sector vitivinícola.

A atividade analítica para cliente foi desenvolvida tendo como principais solicitações as ações da ASAE (PNCA, PVT e Inspeção) que corresponderam a 52% e os clientes externos (outras Autoridades Competentes e Entidades Privadas) que representam 48%.

A análise sensorial de azeites virgens constituiu também uma vertente importante da atividade desenvolvida, sendo que o número de amostras de azeite analisadas em 2014 apresentou um acréscimo de 139.5% relativamente a 2013.

2. Laboratório de Físico-Química

Focado sobre tudo para a análise de contaminantes em géneros alimentícios, o LFQ realizou também ensaios de aditivos alimentares e alergéneos (Gluten, histamina, ovo, leite, soja e amendoim) bem como a verificação de requisitos legais de vários géneros

alimentícios, salientando-se o controlo de azeite e das dioxinas e PCB's que teve um grande incremento em 2014.

Na qualidade de Laboratório Nacional de Referência para micotoxinas em géneros alimentícios, o LFQ consolidou a sua capacidade analítica passando a realizar de forma regular o controlo de Desoxinivalenol, Zearaleno-na e Patulina (além das aflatoxinas B's, G's e M1 e ocratoxina A).

Em 2014 o LFQ expandiu a sua atividade tanto no âmbito de controlo oficial como em prestação de serviços para outras entidades tendo-se verificado um aumento de 19% para amostras colhidas pela ASAE no âmbito do controlo oficial, 28% de outras Autoridades Competentes e 11% de outras entidades (privados e associações).

3. Laboratório de Microbiologia

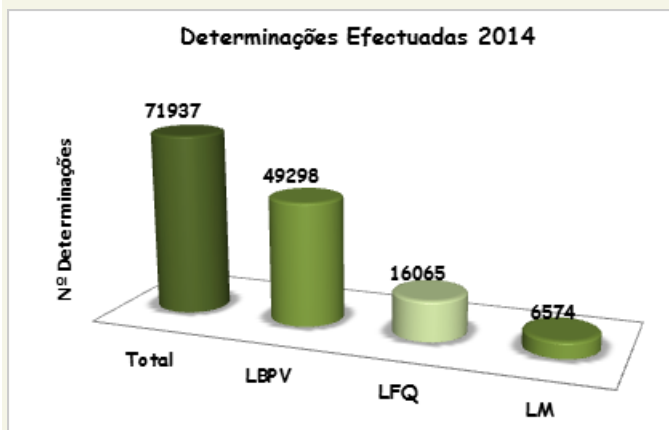
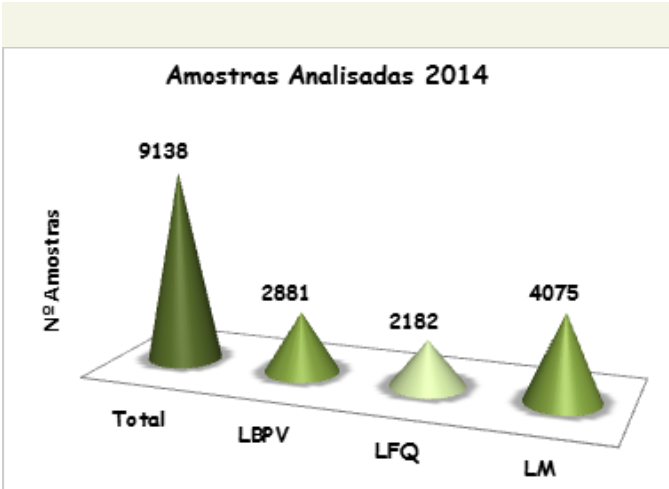
O LM dando continuidade ao controlo oficial dos géneros alimentícios e de modo a torná-lo mais eficiente concluiu em 2014 as seguintes atividades:

- Implementação da deteção de *E. coli* enteropatogénicas (STEC) pela técnica de biologia molecular PCR tempo real.
- Estudo, de implementação, da deteção e quantificação de ADN de espécies animais e vegetais, em matrizes alimentares, no âmbito das análises de autenticidade alimentar. Em outubro analisaram-se as primeiras 14 amostras colhidas no âmbito do PNCA e 21 amostras no âmbito de uma ação de Inspeção.
- Estudo de implementação, da deteção de enterotoxinas estafilocócicas pelo método EURL em matrizes alimentares.
- Adaptação dos espaços laboratoriais, circuitos e equipamentos às novas técnicas e metodologias implementadas.

Apresentam-se seguidamente e de forma gráfica o nº de amostras analisadas e de determinações efetuadas.



Continuação



Reconhecimento do Laboratório de Análise Sensorial pelo COI

O Conselho Oleícola Internacional (COI) é uma organização inter-governamental constituída por 43 países e da qual Portugal é membro fundador desde 1956.

O COI integra stakeholders ligados à produção e ao consumo de azeite.

Trata-se de uma organização que abarca as várias vertentes do sector do azeite, onde se inclui o controlo da qualidade e os métodos analíticos aplicáveis.



Neste âmbito, o COI organiza anualmente ensaios interlaboratoriais entre os laboratórios oficiais dos países membros com vista a não só homogeneizar as práticas analíticas, mas sobretudo avaliar a competência técnica e logo a qualidade analítica dos resultados produzidos por esses laboratórios.

O LBPV da ASAE participa nestes ensaios, relativamente à análise sensorial de azeites virgens, e após envio dos resultados relativos à análise sensorial de 10 amostras de azeite virgem, abrangendo diversas categorias, realizadas durante o ano de 2014, renovou para o período de 2015, o seu estatuto de laboratório reconhecido pelo COI, já que cumpriu os critérios estabelecidos.

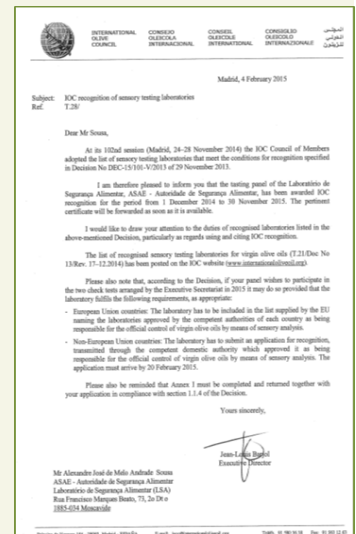
Assim, o LBPV da ASAE viu mais uma vez reconhecida a sua competência técnica e continua a ostentar o título de laboratório reconhecido pelo COI para análise sensorial de azeite virgem.

Avaliação Global

Os três grandes destinatários / clientes dos laboratórios da ASAE são - a própria ASAE, entidades públicas e clientes privados.

Em 2014 e de acordo com a natureza do pedido de análise recebido pelos laboratórios obtiveram-se os seguintes resultados (número de amostras analisadas):

- Controlo oficial ASAE - 5.897.
- Outras Autoridades - 290.
- Clientes Privados - 1.632.





A ASAE, no controlo oficial aos produtos de origem animal, procede ao controlo e à verificação da observância dos requisitos legais por parte dos operadores, sendo um dos objetivos fundamentais, assegurar um elevado nível de proteção da saúde pública. Neste âmbito, a legislação alimentar estabelece requisitos específicos de segurança dos géneros alimentícios, os critérios microbiológicos, que dão orientação quanto à aceitabilidade quer nos géneros alimentícios quer nos seus processos de fabrico (Reg. (CE) n° 2073/2005, de 15/11).

Considerando que a *L. monocytogenes* é uma bactéria patogénica para os grupos de risco (indivíduos imunodeprimidos, recém-nascidos, grávidas e idosos), que possui características que lhe permitem crescer à temperatura de refrigeração, sobreviver longos períodos

em alimentos congelados e viver em ambientes higienizados, surge como **critério de segurança**, que aquela bactéria deve estar ausente nos géneros alimentícios à saída da unidade de produção. Porém, quando exposto para venda ao consumidor final (retalho), o critério admite que a *L. monocytogenes* possa estar presente, desde que o operador garanta que durante o período de vida útil do género alimentício e até ao seu termo não ultrapasse as 100 ufc/g¹.

Deste modo se define a aceitabilidade do produto, ou seja, está estabelecido o limite acima do qual o género alimentício deve ser considerado inaceitavelmente **contaminado com o microrganismo**, devendo o operador respeitar o limite fixado para o critério, variável em função da fase em análise, de produção ou de distribuição.

Recentemente, na área geográfica de atuação da URS, o controlo oficial ao cumprir o Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA), cuja execução assenta na análise microbiológica e/ou físico-química de géneros alimentícios colhidos aleatoriamente no mercado, detetou teores de *L. monocytogenes* acima do limite mencionado em;

- Sandes (produtos de origem animal e vegetais crus) e
- Queijo curado produzido com leite cru (20 dias cura).

Aqueles produtos, pela sua natureza/características, representam um maior risco, porquanto o processo de fabrico não inclui qualquer etapa de redução/eliminação da *L. monocytogenes*, acrescido de que as matérias-primas utilizadas podem apresentar a bactéria. Conforme referido, estes alimentos possuem características que permitem o crescimento da bactéria durante o tempo de prateleira, mesmo às temperaturas habituais de refrigeração.

Face ao grau de contaminação do microrganismo patogénico que foi detetado, os operadores das empresas



envolvidas retiraram do mercado os lotes identificados como não seguros (Regulamento (CE) n° 178/2002, de 28/1) e procederam à destruição dos mesmos, em processo acompanhado pela ASAE.

É fundamental que os operadores das empresas do sector alimentar **tomem medidas com vista a monitorizar os critérios de segurança e determinar a origem de eventuais resultados não satisfatórios**, quer ao nível do circuito comercial quer ao nível da unidade de produção, impedindo níveis de contaminação microbiológica inaceitáveis.

Listeria monocytogenes na indústria alimentar**Continuação**

Compete à ASAE verificar a adequação dos métodos de amostragem e analisar/interpretar os resultados analíticos obtidos no plano de amostragem implementado, as evidências de que as medidas adotadas pelos operadores são bastantes para garantir produtos seguros, o cumprimento das **boas práticas de higiene e fabrico**, que se assume como essencial para o controlo da contaminação no ambiente de processamento, em particular da contaminação cruzada entre matérias-primas/superfícies/equipamentos e alimentos “prontos a consumir”.

De realçar a importância do controlo à **matéria-prima**, nomeadamente o seu controlo analítico, o controlo da **água**, o controlo da **temperatura** e a adequada implementação de um sistema de segurança alimentar baseado nos princípios **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points). Os **critérios microbiológicos** são usados na validação e verificação dos procedimentos do sistema HACCP e de outras medidas de controlo de higiene.

No caso em apreço, no que refere ao processo produtivo dos produtos contaminados, foram detetadas falhas substanciais na avaliação microbiológica da matéria-prima, cuja metodologia utilizada não permitiu

à empresa fazer a adequada e atempada avaliação.

A ASAE procedeu, na unidade de produção, à colheita de amostras (das matérias-primas e dos produtos prontos a entrarem no circuito comercial), nas quais se detetou a presença da bactéria patogénica ao nível da matéria-prima, sendo de concluir que algumas matérias-primas eram fonte de contaminação por *L. monocytogenes*. Após estes resultados a empresa procedeu à alteração da sua lista de fornecedores e das metodologias internas utilizadas no sentido de eliminar a contaminação constatada, a qual veio a confirmar-se nos resultados obtidos nas últimas determinações analíticas efetuadas em amostras colhidas pela ASAE.

A avaliação dos processos produtivos nas respetivas unidades do painel de fornecedores de matéria-prima, resulta como processo lógico e contínuo das diligências desenvolvidas.

O culminar deste complexo processo de investigação prende-se com a certeza de colocação de produtos seguros no mercado, com respeito pelos critérios de segurança instituídos, que evidencia a atuação da ASAE junto das indústrias alimentares em prol da segurança alimentar.

¹ Unidades formadoras de colónias por grama

Processos de contraordenação concluídos e decididos pela ASAE



A ASAE sucedeu nas atribuições e competências da extinta Comissão de Aplicação de Coimas em Matéria Económica e de Publicidade (CACMEP), por força do disposto na alínea g) do n.º 3 do artigo 40.º do [Decreto-Lei n.º 126-C/2011](#), de 29 de dezembro, conjugado com o disposto no artigo 17.º do [Decreto-Lei n.º 194/2012](#), de 23 de agosto.

O resultado imediato e visível dessa sucessão traduziu-se, na prática, no facto de, a partir do final do ano 2012, a ASAE passar a ter competência de decisão, ao nível dos processos de contraordenação em matéria económica, relativamente aos quais lei específica lhe atribui (ou a à extinta CACMEP) competência para esse efeito.

O trabalho de análise e conclusão dos processos remetidos para decisão decorre na Divisão de Gestão das Contraordenações (DGC), inserida no Departamento de Assuntos Jurídicos e Contraordenações da ASAE, competindo àquela Divisão definir regras e métodos harmonizados a utilizar no âmbito da instrução processual (atividade crucial para a recolha de prova e de extrema importância no suporte à decisão) e elaborar, e emanar as diretrizes necessárias para a feitura, de projetos de decisão.

Em termos de resultados práticos, e no âmbito dessa competência para decisão, a ASAE tem procedido à aplicação de coimas e sanções acessórias, bem como a arquivamentos e admoestações nos referidos processos.



No passado ano de 2014, foram concluídos um total de 12 370 processos, sendo que 5 156 foram concluídos por pagamento voluntário da coima pelo mínimo, faculdade que é dada aos arguidos pelo

Regime Geral das Contraordenações.

Por outro lado, em 1 916 processos foi proferida decisão condenatória com aplicação de coima ou com a sanção de admoestação. Os restantes foram arquivados por motivos diversos, que passam por legislação revogada, à extinção ou insolvência de arguidos.

A atividade da ASAE estende-se, também, a outras realidades processuais e não se extingue com a prolação da decisão administrativa sancionatória, porquanto aprecia pedidos de pagamento a prestações ou diferidos no tempo e, ainda, existe todo um labor respeitante à análise prévia dos processos, de maneira a orientar a sua tramitação posterior, nomeadamente ao nível da sua conformidade para decidir, a notificação posterior das decisões aos arguidos, com o envio das respetivas guias para pagamento das quantias em que hajam sido condenados e, não menos importante, a receção das impugnações judiciais, análise do respetivo teor e sua remessa aos Tribunais competentes, nos casos em que se entenda que as mesmas deverão entrar na fase judicial do processo, bem como a remessa para execução das decisões já tornadas definitivas e em que não tenha existido pagamento por parte dos arguidos.

Balanço da atividade formativa desenvolvida em 2014



O processo formativo na ASAE, obedece a orientações estratégicas claras e a princípios de avaliação contínuos, constituindo em 2014 um dos objetivos operacionais de qualidade integrantes do Quadro de Avaliação e Responsabilidade (QUAR), *afirmando a atividade formativa como fator de desenvolvimento da qualidade do trabalho.*

O Plano de Formação é considerado como um instrumento de gestão ao serviço da melhoria contínua das competências individuais e do desempenho dos Serviços, num quadro permanente de atualização e adaptação à mudança, proporcionando aos colaboradores da ASAE um conjunto de conhecimentos, aperfeiçoamento e/ou desenvolvimento de competências, que os capacitam para a maximização do seu desempenho profissional, promovendo o alcance de maiores níveis de eficiência, eficácia e qualidade nas suas funções.

A operacionalização do Plano de Formação de 2014 englobou 229 ações de formação das quais 142 foram concebidas e organizadas internamente e 87 corresponderam a participações individuais dos colaboradores em eventos formativos organizados e geridos por entidades externas. Destaca-se uma ação de formação inicial que visou a preparação de 16 profissionais para ingresso na Carreira de Inspeção - Inspetor Superior e uma ação de formação profissional específica, frequentada por 25 dirigentes intermédios - FORGEP, tendo em vista a melhoria do perfil, experiência e conhecimento profissionais, potenciadora de uma liderança forte e mobilizadora, em sintonia com as exigências da moderna gestão pública.

As 229 ações envolveram um total de 2 273 formandos com um volume de 36 127,5 horas. Deste volume de horas, 34 113 horas resultaram de formação organizada internamente.

Resumo da atividade formativa desenvolvida em 2014

	Número Ações	Formandos	Carga Horária	Volume de Formação
Formação Contínua	228	2.257	2.774,0	20.543,5
Formação Contínua interna para colaboradores ASAE	135	2.037	841,5	16.409,0
Formação Inicial - Qualificação	1	16	974,0	15.584,0
Totais	229	2.273	3.748,00	36.127,5

A formação realizada incidu sobretudo nas principais temáticas associadas às áreas core de intervenção da ASAE - Inspeção/Fiscalização, Segurança Alimentar e Económica, bem como Formação Técnica Específica, mas também sobre áreas transversais a toda organização, destinadas às diferentes categorias profissionais.

No período em análise, estiveram envolvidos em ações de formação 437 trabalhadores da ASAE, evidenciando uma taxa de cobertura de 87% do total do efetivo, o que se considera um resultado muito significativo, tanto

mais porque a ASAE tem uma cobertura nacional com colaboradores que prestam Serviço em instalações localizadas de Norte a Sul do País.

Destaca-se, ainda, a organização e desenvolvimento de seis ações de formação para organismos congéneres da Turquia, Moçambique, Angola, Timor – Leste e IRAE Açores com um total de 554 horas de formação e 25 formandos, relevando o empenhamento e atividade da ASAE na sua vertente de Entidade Formadora para organismos externos.



O ano de 2014, foi um ano importante no desenvolvimento de laços de cooperação internacional, quer a nível bilateral, quer multilateral da ASAE.



Neste âmbito destacam-se:

1. As parcerias desenvolvidas com praticamente todos os países e territórios de língua portuguesa (com exceção da Guiné Bissau), através da assinatura de Protocolos de Cooperação.

Com efeito, destaca-se, no ano de 2014, a assinatura de dois novos Protocolos de Cooperação com o Brasil e Macau e três Protocolos de 2ª geração com Moçambique, Timor-Leste e Cabo-Verde.

2. Decorrente do desenvolvimento da cooperação bilateral com homólogas de outros países, a ASAE passou a fazer parte e, por vezes, a participar em Cimeiras lideradas pelo 1º Ministro e respetivo Ministro da tutela. A título ilustrativo, a ASAE participou na IIª Cimeira Luso-Moçambicana (onde

o Ministro da Economia assinou o Protocolo de Cooperação ASAE-IAE), em Maputo; e na IV Cimeira Luso-Cabo Verdiana (onde o Ministro da Economia assinou o Protocolo de Cooperação ASAE-IGAE), em Lisboa.

3. A ASAE a nível multilateral, teve uma presença ativa na organização do “II Fórum das Inspeções Económicas e Alimentares dos Países da CPLP”, realizado em Maputo, em maio de 2014, tendo contado com o apoio e presença do Secretário de Estado Adjunto e da Economia.

4. Também a nível comunitário multilateral houve um incremento da participação da ASAE, com uma maior presença nas reuniões do “Heads of Agencies Meeting” e “Focal Point Meeting” da EFSA.

5. Finalmente, no quadro da celebração do 9º aniversário da ASAE realizou-se um seminário em que dois painéis foram vocacionados para as nossas homólogas internacionais. Assim, tiveram presentes oradores do Brasil, Angola, São Tomé e Príncipe, da EFSA, França, Marrocos e Argélia.

Em destaque:

A ASAE apresenta: **“Aditivos Alimentares: somar ou subtrair?”** - 24 março - 14:30 Horas

À conversa com:



No âmbito das Comemorações do 10º aniversário da ASAE vai decorrer no Auditório do Centro Cultural e de Congressos de Aveiro, no próximo dia **24 de março, pelas 14:30 Horas**, a Conferência: **“Aditivos Alimentares: somar ou subtrair?”** com a **Professora Dr.ª Beatriz Oliveira**, a **Dr.ª Graça Mariano**, a **Eng.ª Ana Rodrigues** e a **Eng.ª Pilar Morais**.

AGENDA:**Aconteceu:**

Entidade	Designação da Sessão	Data	Local
BTSF	Nutrition risk assessment	02 a 06-02-2015	Lisboa
Safe Communities Algarve	Seminário: "Alojamento local um trunfo para a indústria do turismo algarvio"	06-02-2015	Faro
DGAV	Assinatura de Protocolo ASAE/DGAV	06-02-2015	Lisboa
Escolas do Ensino Básico	Projeto "Alimento Seguro"	10, 11, 19 e 20 -02-2015	Distrito de Lisboa
INSA - Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge	Reunião do Grupo de Trabalho Ocorrência Microbiológica na Cadeia Alimentar (RPIMA)	11 -02-2015	Lisboa
EFSA	22 Meeting EFSA Focal Point	11 e 12-02-2015	Bruxelas
Câmara Municipal de Mação	Sessão de esclarecimento sobre o Regulamento nº 1169/2011	12-02-2015	Mação
FLEP	32nd Meeting of the Forum of Food Law Enforcement Practitioners	18 e 19-02-2015	Berlim
Fundação AIP - Associação Industrial Portuguesa	Segurex 2015	19-02-2015	Junqueira - Lisboa
EFSA	46 Meeting EFSA Advisory Forum Communications Working group	23 a 24-02-2015	Bruxelas
BTSF	Legislation, Evaluation, Authorization and Control of Food Additives, Flavourings and Enzymes in the EU	23 a 25-02-2015	Atenas
BTSF	GMO risk assessment	23 - 27 -02-2015	Lisboa
TAIEX	"Workshop on Construction Products Regulation and CE Marking"	23 e 24-02-2015	Baku
FIL	Inauguração "BTL 2015" - Bolsa de Turismo de Lisboa	25-02-2015	Parque das Nações Lisboa
Agrupamento de Escolas de Sátão - Viseu	Formação Higiene Alimentar / Cuidados a ter em Estabelecimentos de Restauração e Bebidas	25-02-2015	Sátão - Viseu
Câmara Municipal de Abrantes	III Encontro Ibérico do Azeite "Segurança Alimentar e HACCP nos Lagares de Azeite	27-02-2015	Abrantes
IPB - Instituto Politécnico de Bragança	Rotulagem Alimentar e Marketing de Produtos de Qualidade	27-02-2015	Bragança
Projeto TRADEIT	Workshop em Rotulagem Alimentar e Marketing de Produtos de Qualidade	27 -02-2015	ESA, IP Bragança
CENTROMARCA	Conferência "As PIRC um ano depois"	27-02-2015	CCB - Lisboa
ASAE	Conferência 10º aniversário "Antioxidantes em Suplementos Alimentares - Elixir da Vida?"	27-02-2015	Museu Nac. Faro (antiga Capela) Faro
Escolas do Ensino Básico	Projeto "Alimento Seguro"	3, 4, 6, 9, 10, 11 e 12-03-2015	Distrito de Lisboa
EFSA	55th Advisory Forum meeting	05 e 06 -03-2015	Parma
EFSA	EFSA Stakeholder Meeting on Caffeine-05 March - Brussels	05-03-2015	Bruxelas
Comissão Europeia	"Reunião de Peritos Químicos de Azeite da Comissão Europeia"	05-06-03-2015	Bruxelas
Sessões de Formação e Informação Públicas promovidas por Entidades Externas onde a ASAE esteve representada			
ADENE - Agência para a Energia	Seminário Ecodesign - Etiquetagem Energética	03-03-2015	Lisboa
APSEI - Associação Portuguesa de Segurança	IV Fórum Normalização da Segurança em Portugal	04-03-2015	Monte da Caparica
EFSA	55th Advisory Forum Plenary Meeting	04 e 05-03-2015	Parma
ONSSA	Relações Bilaterais entre Portugal e Marrocos	11 a 14-03-2015	Marrakech

Vai Acontecer:

Sessões de Formação e Informação Públicas promovidas por Entidades Externas onde a ASAE estará representada			
DGC	Reunião Nacional do Consumo – Defesa dos Consumidores (prioridades para 2015)	18-03-2015	Salão Nobre M.E. - Lisboa
ASAE	Conferência 10º aniversário "Aditivos: Somar ou Subtrair"	24-03-2015	Pequeno Auditório do Centro Cultural de Congressos de Aveiro
AGAP	Fórum "As Instalações à Margem da Lei	27-03-2015	Hotel Fénix - Lisboa
GAC	Reunião de Grupo Técnico e de Alto Nível do GAC	20-03-2015 e 30-03-2015	Instalações do INPI - Lisboa