



Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

ASAEnews



CHEGOU O VERÃO, É TEMPO DE REPOUSO E LAZER, HÁ QUE REFAZER ENERGIAS. BOAS FÉRIAS!
A ASAE NA DEFESA DO CONSUMIDOR, DA SAÚDE PÚBLICA E DA LIVRE CONCORRÊNCIA

Segurança Alimentar

CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

Os diversos alimentos que compõem uma dieta alimentar, que se quer variada e equilibrada, com o tempo sofrem alterações nas suas qualidades organolépticas e nutricionais e eventualmente são sujeitos a contaminações diversas que facilitam a sua deterioração. Assim, com a finalidade de retardar ou impedir essas alterações e a possível deterioração dos alimentos, os processos de conservação desempenham um papel fulcral na garantia que os mesmos possam ser consumidos com a qualidade desejada e sem riscos para a saúde do consumidor.

Nesta época do ano, com o calor, a conservação de alimentos, principalmente dos mais perecíveis (peixe, carne, iogurtes, queijo fresco, fiambre, sumos naturais, entre outros), deve ser ainda mais acautelada! O consumidor tem também aqui um papel importante na prevenção de alguns problemas de segurança alimentar, devendo ter a percepção que, quanto mais tempo um alimento perecível e com necessidades de frio permanecer à temperatura ambiente, maior será o perigo de um aumento do número de microrganismos nesse alimento e logo, maior o risco para o consumidor. ☼

ALGUNS CUIDADOS A TER EM CONTA NA COMPRA DESTES ALIMENTOS:

- a sua aquisição deve ser deixada para o fim das compras;
- o tempo que decorre desde a sua compra até à casa do consumidor deve ser o mais curto possível;
- o seu transporte deve ser efectuado em saco isotérmico ou mala isotérmica acompanhada de termoacumuladores suficientes para o tempo e quantidade de alimentos comprados;
- logo que se chegue a casa, estes alimentos devem ser os primeiros a ser armazenados de acordo com as suas necessidades de frio.

GELADOS E SORVETES

Os gelados e os sorvetes são muito consumidos no Verão, época em que elevadas temperaturas se fazem sentir, requerendo estes produtos cuidados redobrados.

Tradicionalmente os gelados eram feitos à base de leite, açúcar e natas (daí o nome em inglês *ice cream*) e nalgumas variedades, gema de ovo. Os sorvetes eram compostos por água, açúcar e fruta.

Com as novas exigências dos consumidores e com o desenvolvimento tecnológico surgiram novas formulações, em particular de baixo teor calórico, e o conceito de gelado tornou-se mais lato, incluindo todos os alimentos que apresentem uma consistência pastosa ou sólida obtidos por congelação, armazenados, transportados, distribuídos e consumidos sob a forma congelada.

Os principais perigos associados a estes produtos são *Listeria monocytogenes*,

Salmonella e *Staphylococcus aureus*. A presença de *Enterobacteriaceae* é indicadora de falhas de higiene na produção. As leveduras podem surgir nos gelados ricos em fruta mas, embora afectem a qualidade do produto, não representam qualquer perigo para o consumidor. Durante a produção, a pasteurização, a congelação e o endurecimento são os principais passos que contribuem para a eliminação dos perigos microbiológicos. ☼

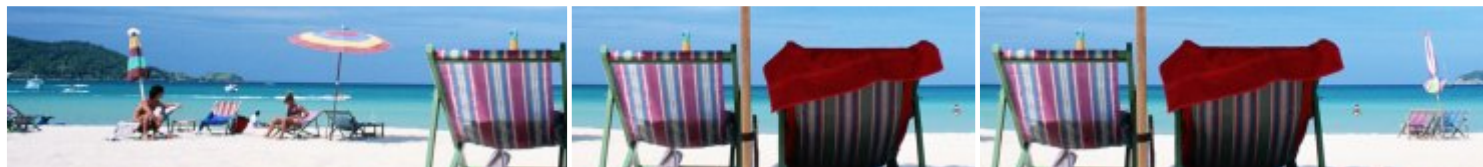


Conselhos de conservação dos gelados e sorvetes:

- Os gelados devem ser mantidos a uma temperatura inferior a -18°C;
- Os danos físicos nos gelados devem ser evitados através do manuseamento cuidado em todas as fases da cadeia de frio;
- A perda de qualidade durante o armazenamento pode ser minorada colocando película aderente à superfície.

Quando comprar gelados ou sorvetes deve:

- Verificar que não existem cristais de gelo visíveis;
- Garantir que estejam à temperatura ambiente o mínimo de tempo possível. Numa ida ao supermercado devem ser os últimos produtos a comprar e o seu transporte deve ocorrer rapidamente e no interior de sacos térmicos;
- Cuidar que sejam os primeiros a ser guardados na arca congeladora quando se chegar a casa;
- Assegurar que as arcas onde são armazenados não estão demasiado cheias.



NOVA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL ÀS EMPRESAS DE ANIMAÇÃO TURÍSTICA E EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS.

Com a entrada em vigor do Decreto-Lei nº 108/2009, de 15 de Maio, que estabelece o novo **Regime Jurídico das Empresas de Animação Turística e Operadores Marítimo-Turísticos**, iniciou-se um procedimento simplificado de acesso à actividade através de um balcão único - o Turismo de Portugal, I.P., mediante o pagamento de uma taxa única, sendo, de igual modo, facilitado o acesso à actividade a pessoas singulares, através da figura do empresário em nome individual, ao mesmo tempo que se elimina a exigência de capital mínimo para as pessoas colectivas constituídas em sociedades comerciais. É criado o **Registo Nacional de Agentes de Animação Turística (RNAAT)**, onde se mantém um registo actualizado, tanto dos agentes das empresas de animação turística, como dos operadores marítimo-turísticos existentes no mercado.

Relativamente aos **empreendimentos turísticos**, o Decreto-Lei n.º 39/2008, de 7 de

Março, veio regular a instalação, exploração e funcionamento dos empreendimentos turísticos (**RJET - Regime Jurídico dos Empreendimentos Turísticos**), cujas tipologias passam a ser as seguintes: estabelecimentos hoteleiros (hotéis, hotéis-apartamento e pousadas), aldeamentos turísticos; apartamentos turísticos; conjuntos turísticos ("resorts"); empreendimentos de turismo de habitação; empreendimentos de turismo no espaço rural (casas de campo, agro-turismo e hotel rural); parques de campismo e de caravanismo e empreendimentos de turismo da natureza.

É criada uma nova figura jurídica correspondente ao "Alojamento local", onde se encontram compreendidas as moradias, apartamentos e estabelecimentos de hospedagem que, por não reunirem os requisitos para poderem ser classificados como empreendimentos turísticos, apenas podem ser comercializados, para fins turísticos, pelos respectivos proprietários e Agências de Viagens e Turismo, quan-

do registados como tal junto da respectiva Câmara Municipal e desde que o imóvel reúna as condições de segurança e de higiene constantes da Portaria n.º 517/2008, de 25 de Junho.

A fiscalização do cumprimento do diploma que rege quer a actividade das empresas de animação turística, quer do RJET, compete à **ASAE** (sem prejuízo de competências específicas de outras entidades), podendo esta Autoridade suspender o funcionamento da empresa de animação turística ou do empreendimento turístico, sempre que a falta de cumprimento das disposições legais aplicáveis ponha em causa a segurança dos utilizadores ou a saúde pública.

Dada a época de Verão que se atravessa, estes dois instrumentos legais vieram, indiscutivelmente, reforçar a garantia da **qualidade do turismo em Portugal**, criando mecanismos que permitem à **ASAE** cumprir eficazmente a sua função. ☺

Fiscalização

DIVULGAÇÃO DO MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO - ProfASAE

Foi elaborado e aprovado o Manual de Procedimentos de Fiscalização - ProfASAE, cuja implementação tem como grande objectivo **harmonizar e documentar os procedimentos** inerentes ao controlo oficial (fiscalização e demais vertentes), assegurando a sua **eficácia, imparcialidade, qualidade e coerência**.

Trata-se de um documento que para além de um conjunto de capítulos de carácter trans-

versal e específico, inclui ainda todo um outro conjunto de informação como sejam as **Fichas Técnicas de Fiscalização, Procedimentos de Colheita de Amostras e Notas Técnicas** (de interpretação da legislação). Tendo presente a sua entrada em vigor (no passado dia 1 de Março), houve que desde logo providenciar a sua divulgação através da vertente formativa, pelo universo dos futuros utilizadores. Assim, este aspecto traduziu-se

(reportando à própria estrutura do Manual) em acções de formação de tipologia diferenciada (genéricas e específicas) que se complementaram.

Refira-se ainda que o documento em causa irá constituir-se como grande referencial para a implementação de um **sistema de auditoria**, relativamente ao qual está já preconizada a realização de uma acção pioneira a muito curto prazo. ☺

SABIA QUE... SABIA QUE...?

Produtos, como as vulgarmente conhecidas **extensões eléctricas/cabos prolongadores** são submetidos a testes para verificação de regras e normas de segurança. Quando em laboratório se confirma que a sua utilização pode trazer riscos graves para as pessoas, provocando lesões físicas, os produtos são alvo de deliberação da

Comissão de Serviços e Bens de Consumo e os importadores têm de proceder à sua retirada do mercado e de imediato se alertam outros Estados através do Sistema Comunitário de Troca Rápida de Informações (RAPEX) para que iguais produtos existentes noutros mercados deixem de estar disponíveis ao público... ☺

Agenda

→ vai acontecer

12 de Julho - Uma delegação da ASAE representará Portugal ao mais alto nível e estará na República Democrática de S.Tomé e Príncipe onde, com a sua congénere local trabalhará assuntos de interesse para os dois Países no âmbito da fiscalização da actividade económica, alimentar e não alimentar.

FICHA TÉCNICA:
ASAENEWS nº 14
Julho 2009
Edição da ASAE
Direcção da Publicação: Carlos Martins (DST)

Coordenação Editorial: Ana Oliveira (DST-DID)
Revisão de Texto e Tratamento Técnico:
Olímpia Pelica (DST-DID), Fernanda Lobato (DST-DID)
Design e Paginação: Paula Ferreira (Matéria Lógica, Lda)

