



Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

ASAEnews

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

A ASAE E A PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

ESTRATÉGIA GLOBAL PARA A GESTÃO DE RESÍDUOS

Garantir que a poluição não ponha em perigo a saúde pública é uma obrigação fundamental de quem regulamenta, o que também faz sentido de um ponto de vista económico.

A **União Europeia** tem vindo a defender há muito tempo a protecção da saúde no local de trabalho e a prevenção da poluição do ar, água e cadeia alimentar contra fontes tão diversas, como por exemplo o chumbo na gasolina e os produtos químicos nas pilhas e acumuladores.

A resposta será adoptar uma visão do «berço ao túmulo» quanto ao ciclo de vida dos produtos. Encontrar maneiras de fazer com que nos produtos se utilizem menores quantidades de matérias-primas e recursos mais recicláveis ou renováveis significa uma menor quantidade de resíduos ao longo do ciclo de vida do produto e no final da sua vida útil. Pensar na sua eficiência energética, à partida, permite igualmente poupar energia quando este é utilizado.

A maioria dos **resíduos sólidos** produzidos pelos cidadãos na União Europeia é depositada em **aterros** ou queimada em **incineradoras**. Porém, ambos os métodos estão considerados como prejudiciais para o ambiente.

O depósito em aterros não só ocupa cada vez mais espaço de terra valiosa como também resulta na poluição do ar, água e solo e na emissão de gases com efeito de estufa para a atmosfera.

A incineração para resultar tem de utilizar as melhores tecnologias, em conformidade com os requisitos legais. Desta forma, assegura-se que as emissões de poluentes prejudiciais sejam drasticamente reduzidas e que o processo de incineração gere também energia para a produção de electricidade e calor.

Para isso, foram **legisladas** uma série de medidas para reduzir a quantidade de resíduos enviados para eliminação final. Por exemplo, foram fixados objectivos para a **quantidade de resíduos de embalagens que deve ser reciclada e regras para a eliminação de pilhas e acumuladores, resíduos eléctricos e electrónicos, veículos e pneus**.

Com o tempo, os resíduos estão a ser cada vez mais considerados como um recurso valioso para a indústria. Abordagens como as de **reutilização, reciclagem e valorização energética** estão a começar a ser aplicadas aos resíduos regulamentados.

A política do ambiente baseia-se nos princípios da precaução e da acção preventiva, da correcção na fonte e do «poluidor-pagador», cujo objectivo



é reduzir os impactes ambientais gerados pelos resíduos ao longo do seu ciclo de vida, desde o momento em que são produzidos até à sua eliminação, passando pela reciclagem. Esta abordagem permite considerar cada resíduo não apenas como uma fonte de poluição a reduzir mas também como um recurso potencial a explorar. ☼

Legislação

NOVAS COMPETÊNCIAS DA ASAE NA ÁREA DO AMBIENTE

Foi publicado recentemente, o Decreto-Lei n.º 267/2009, de 29 de Setembro, que estabelece o regime jurídico da **gestão de óleos alimentares usados (OAU)**, produzidos pelos sectores industrial, da hotelaria e restauração (HORECA) e doméstico, excluindo-se do âmbito da sua aplicação os resíduos da utilização das gorduras alimentares animais e vegetais, das margarinas e dos cremes para barrar e do azeite.

Este diploma visa quer a implementação de circuitos de recolha selectiva, o seu transporte, tratamento e valorização por operadores devida-

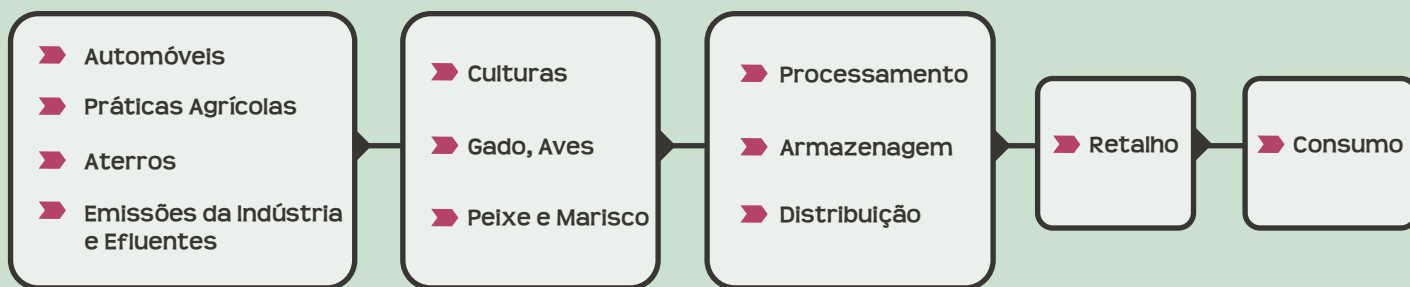
mente licenciados para o efeito, quer a rastreabilidade e quantificação de OAU.

Pretende-se assim com a aplicação do regime jurídico em causa que todos os intervenientes no ciclo de vida dos óleos alimentares, **consumidores, produtores de óleos alimentares, operadores da distribuição, produtores de OAU e operadores de gestão**, sejam envolvidos e responsabilizados pelo destino a dar aos resíduos deste produto, encontrando-se, por este motivo, atribuídas responsabilidades específicas aos produtores de óleos alimentares em

matéria de sensibilização e informação, bem como de investigação e desenvolvimento, no domínio da prevenção e da valorização de OAU.

A verificação do cumprimento do disposto no presente decreto-lei pode assim revestir tanto a forma de inspecção, a efectuar pela Inspecção Geral do Ordenamento do Território (IGAOT), de forma casuística e aleatória, ou com vista ao apuramento de responsabilidades por situações que ponham em causa os princípios protegidos neste diploma, como a de fiscalização, cuja competência, entre outras entidades, cabe à ASAE. ☼

Alguns exemplos de fontes de contaminantes ambientais que podem interferir na cadeia alimentar



CONTAMINANTES AMBIENTAIS E OS ALIMENTOS

O crescente desenvolvimento das sociedades verificado nos últimos séculos tem sido o grande responsável pela introdução no ambiente de variadíssimos **poluentes ambientais** os quais, em maior ou menor grau, acabam por afectar os ecossistemas e, conseqüentemente, diversos alimentos que fazem parte da dieta alimentar. Como exemplo de contaminantes mais frequentemente encontrados nos alimentos temos: os metais pesados, os nitratos, as dioxinas e os PCB's.

Os **metais pesados - mercúrio, cádmio e chumbo** - são elementos muito estáveis e amplamente espalhados na natureza e que contaminam os rios, os mares e os solos e necessariamente tudo o que neles existe ou neles é produzido. Os alimentos normalmente relacionados com a contaminação por estes elementos são os **peixes, mariscos, vegetais e frutos**.

Os nitratos podem chegar ao homem em resultado de más práticas agrícolas (adubações excessivas, água das regas contaminada, etc.), sendo **os produtos hortícolas**, os alimentos mais frequentemente associados a estes.

As **dioxinas** são um grupo de substâncias químicas tóxicas muito persistentes resultantes de processos de combustão sendo os alimentos, como os **produtos de origem animal e o peixe e seus derivados**, a principal via de exposição às mesmas.

Os **PCB's (bifenilos policlorados)** são substâncias químicas de elevada persistência, produzidas intencionalmente, que chegam ao ambiente através da incineração, do depósito em aterros, entre outras, podendo ser encontradas frequentemente nos solos e nos mares. Embora as dioxinas sejam consideradas mais tóxicas, os PCB's são libertados para o ambiente em quantidades superiores, sendo que o controlo destas emissões é a única forma de evitar que cheguem à mesa do consumidor. Os alimentos mais frequentemente associados a estes compostos são os alimentos com maior teor em gordura, nomeadamente, **o leite, a carne, o peixe e os ovos**. É impossível dizer que não existe uma relação

entre a actividade humana, o ambiente e a contaminação dos alimentos. As formas de contornar esta verdade passam, grandemente, pela **implementação de boas práticas** (ambientais, fabrico, agrícolas, etc.), pelo controlo por parte das autoridades competentes na matéria, bem como por cada um de nós, tentando diversificar ao máximo o perfil dos alimentos consumidos todos os dias. ☘

Formação

ASAE REFORÇA O SEU QUADRO DE INSPECTORES



A ASAE tem procurado reforçar o seu quadro de pessoal, nomeadamente o da componente operacional, com vista a permitir um adequado desempenho das funções que lhe estão cometidas em todo o território nacional. Acresce o facto de se verificar uma constante necessidade de renovação de quadros, uma vez que, à semelhança da generalidade da Administração Pública, o nível etário dos Inspectores da ASAE ser considerável, originando anualmente um apreciável volume de aposentações.

Neste contexto, no passado dia 15 de Setembro tomaram posse 14 novos Inspectores, após frequência e aprovação no Curso de Acesso à Carreira de Inspeção que teve a duração de 1 ano, num total de 1422 horas de formação.

Neste mesmo dia, procedeu-se à entrega dos diplomas do referido curso, numa cerimónia presidida por Sua Excelência o Secretário de Estado do Comércio, Serviços e Defesa do Consumidor, Dr. Fernando Serrasqueiro. ☘

Agenda

→ aconteceu

- No passado dia 15 de Setembro, teve lugar no Auditório da Biblioteca Municipal de Castelo Branco a assinatura do protocolo de cedência de instalações para utilização de serviços da ASAE. O referido documento, assinado por Sua Excelência o Senhor Secretário de Estado do Comércio, Serviços e Defesa do Consumidor e pelo Senhor Presidente da Câmara Municipal de Castelo Branco, visa a criação e funcionamento do Centro Nacional de Serviços de Apoio Logístico da ASAE, junto às actuais instalações e permitirá o alargamento dos serviços actualmente já existentes nesta localidade.

- No âmbito do Novo Regime do Código em Funções Públicas e face à relevância aí atribuída à questão da segurança no trabalho, a ASAE e o Instituto Nacional de Administração (INA) assinaram um protocolo de cooperação nos domínios da investigação, consultoria, formação e da qualificação para o desenvolvimento e aplicação do Sistema de Gestão da Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho para a Administração Pública.

SABIA QUE... SABIA QUE...?

- existem cerca de 100 mil substâncias químicas produzidas pelo Homem que poderão estar a ser utilizadas sem terem sido testadas?
- de 2000 a 2007, apenas 13 empresas nacionais procederam ao envio das respectivas fichas de dados de segurança (FDS) à Agência Portuguesa do Ambiente (APA)?
- em 2006, nos Açores, o índice de abastecimento público de água à população foi de 100% e na Madeira de 97%?

(fonte: APA)

FICHA TÉCNICA:

ASAENEWS nº 17

Outubro 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)

