



Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

ASAE news

Actividade Preventiva

NO ANO DE 2008 JÁ SE RECOLHERAM 243 AMOSTRAS DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO

Foi divulgado pela imprensa um surto de Listeriose no Canadá. A infecção associou-se ao consumo de produtos de carne contaminados com *Listeria monocytogenes* produzidos num estabelecimento. Faz sentido esclarecer o consumidor que a ASAE, para além da sua actividade fiscalizadora, possui uma actividade preventiva, vigiando este e outros agentes zoonóticos em géneros alimentícios. Estes microrganismos (vírus, bactérias e parasitas) são transmitidos pelos animais ao homem e provocam uma qualquer doença ou infecção. No âmbito da atribuição preventiva, a ASAE elabora e executa anualmente um plano de vigilância, Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA), que assegura e verifica se os géneros alimentícios no mercado não põem em risco a segurança e saúde humana. Em todo o território nacional fazem-se colheitas aleatórias de géneros alimentícios que são sujeitos a análises laboratoriais no

Laboratório de Segurança Alimentar da ASAE (o tipo de género alimentício, o n.º de colheitas e as análises a efectuar dependem do risco associado).

Encontram-se contempladas, entre outras determinações nos **produtos prontos para consumo, a pesquisa e a quantificação de *Listeria monocytogenes*.**

No ano de 2007 foram colhidas 1824 amostras de uma grande variedade de géneros alimentícios e, **nos alimentos prontos para consumo, para a totalidade de 220 colheitas efectuadas, resultou um total de 14 % de não conformidades. No ano de 2008 já se efectuaram 243 colheitas de amostras de alimentos prontos para consumo. Resultaram 8 não conformidades** na pesquisa de *Listeria monocytogenes*.

Quando os resultados dos ensaios não são satisfatórios, com risco para a segurança e saúde humana, a ASAE inicia as diligências associadas, nomeadamente, a **retirada imediata do alimento do circuito comercial e inspecção à Unidade Fabril de Produção.**



Actividade Operacional

JAN 2006 - AGO 2008

Operadores Fiscalizados	93.945
Operadores Suspensos	2.991
Processos Crime	3.457
Processos Contra-ordenação	26.553
Detenções	1.205
Valor de apreensões	84,9 M€

Acontecimentos/Agenda

→ aconteceu

• **1 de Setembro**, iniciou-se o estágio dos formandos do Curso de Acesso à Carreira de Inspeção, nas Direcções Regionais do Norte, Centro e Lisboa e Vale do Tejo.

→ vai acontecer

- **2 de Outubro**, em Lisboa, a ASAE, a EFSA e a UTL, organizam na Faculdade de Medicina Veterinária e numa parceria EFSA-Comunidade Científica, um encontro: Interesses Comuns/Projectos Futuros.
- **13 de Setembro**, no Porto, a ASAE estará presente numa reunião sobre Transporte em Segurança promovida pela ANTRAN.
- **13 de Setembro**, em Serpa, a ASAE estará presente numa Conferência sobre Produtos

- Tradicionais promovida pela Associação de Agricultores do Concelho de Serpa e durante a Feira Agro-Pecuária Transfronteiriça.
- **19 de Setembro**, em Ponta Delgada (Açores), o Senhor Inspector-Geral da ASAE participará num Seminário a convite da Direcção Regional do Comércio, Indústria e Energia e no âmbito da Expoconferência Açoriana da Qualidade e Segurança Alimentar.
- **24 de Setembro**, na Covilhã, a ASAE estará presente numa Sessão sobre Prevenção ao Consumo de Álcool patrocinada pela Comissão de Protecção de Crianças da CM da Covilhã.
- **26 de Setembro**, em Armamar, a ASAE participará num encontro sobre Segurança Alimentar e Boas Práticas em que estarão presentes a CAP, a Associação de Fruticultores e a CM de Armamar, no âmbito da Feira Rural.

↳ Livro de Reclamações

É, actualmente um dos instrumentos mais eficazes para o consumidor fazer valer os seus direitos. Contudo, importa alertar para alguns aspectos fundamentais:

- Os estabelecimentos obrigados a possuir livro de reclamações devem ter afixado de forma visível um aviso dando conta da existência do mesmo;
- Sempre que o Livro de Reclamações seja recusado deverá o consumidor chamar um agente da autoridade para tomar nota da ocorrência;
- A reclamação deverá ser elaborada preenchendo todos os campos do Livro de Reclamações, com letra legível e de forma clara e objectiva;
- O agente económico é obrigado a fornecer todos os dados para efeitos de preenchimento da folha de reclamação e entregar o duplicado ao reclamante;
- O agente económico deverá enviar obrigatoriamente para a entidade competente, no prazo de 10 dias úteis, o original da reclamação, se possível, acompanhado das respectivas alegações; Poderá o reclamante, facultativamente, proceder ao envio do duplicado da reclamação à entidade competente.

ASAE NA DEFESA do consumidor da saúde pública e da livre concorrência

Laboratórios

No âmbito das competências atribuídas ao Laboratório de Segurança Alimentar (LSA), nomeadamente, quanto à realização de análises destinadas ao controlo oficial na perspectiva da prevenção e repressão das infracções contra a genuinidade e qualidade dos géneros alimentícios e respectivas matérias-primas, compete a cada uma das divisões que o integram um conjunto de actividades específicas destacando-se o contributo exercido ao nível do Laboratório de Microbiologia. Esta divisão desenvolve pois a sua actividade predominantemente, no domínio das análises microbiológicas dos produtos acima referidos com recurso a técnicas microbiológicas.

A sua actividade encontra-se fortemente vocacionada para análise de amostras identificadas com acções de fiscalização (90%), ainda que proceda também à análise de amostras remetidas por diversos organismos públicos/particulares.

As tabelas que a seguir se apresentam, reportadas a 2007, pretendem pois ilustrar, por um lado, a diversidade dos produtos analisados (Tabela 1) e, por outro lado, especificar as várias determinações analíticas realizadas (Tabela 2).

TIPO DE PRODUTO	Nº de UNIDADES ANALISADAS		
	FISCALIZAÇÃO	ORGANISMOS PÚBLICOS	PARTICULARES
AÇÚCAR	1	-	-
ÁGUAS	12	1	-
ANÁLISE SENSORIAL DE AZEITE ()	34	10	6
BEBIDAS ALCOÓLICAS	1	1	-
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	882	1	-
CHOCOLATE	1	-	-
CONSERVAS, MANTEIGAS	2	12	1
FARINHA	1	-	-
FRUTOS E PRODUTOS HORTÍCOLAS EM NATUREZA	157	-	1
FRUTOS E PRODUTOS HORTÍCOLAS TRANSFORMADOS	75	99	-
GELADOS	35	-	-
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS	167	5	-
MASSA	1	-	-
OVOPRODUTOS	35	-	-
PESCADO E MARISCO	341	6	-
PRATOS COZINHADOS E PRÉ-COZINHADOS	275	-	-
PRODUTOS CONFEITARIA	9	2	-
PRODUTOS PASTELARIA	116	1	-
QUEIJOS	234	115	-
REFRIGERANTES E SUMOS	15	-	-
SUBTOTAL	2394	253	8
TOTAL		2655	

TABELA 2

DETERMINAÇÕES ANALÍTICAS	Nº DE DETERMINAÇÕES EFECTUADAS	DETERMINAÇÕES ANALÍTICAS	Nº DE DETERMINAÇÕES EFECTUADAS
Mesófilos	201	Pesquisa anisakis	10
Coliformes	231	Provas de estabilidade e esterilidade	6
<i>E. coli</i>	727	<i>E. coli</i> O157	27
<i>Salmonella</i>	2305	<i>Pseudomonas</i>	5
<i>S. aureus</i>	420	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	8
<i>Lactobacilos</i>	6	<i>Enterococos</i>	21
<i>L. monocytogenes</i>	1122	<i>Enterobacter sakazakii</i>	2
<i>C. perfringens</i>	361	<i>Enterococcus faecalis</i>	11
Sulfito redutores	122	Bolores (Método de Howard)	99
Bolores e leveduras	153	Exame microscópico	2
Enterobactérias	182	Exame macroscópico	4
<i>B. cereus</i>	18	Análise Sensorial	11
Dispersão da água	6	-	-
TOTAL		6060	

Actividade Jurídica

MEDIDAS DE SUSPENSÃO TOMADAS PELA ASAE, SÃO CONSIDERADAS ADEQUADAS

A ASAE tem vindo a adoptar, nos termos da lei, medidas cautelares face às ilegalidades constatadas, nomeadamente em casos graves de falta de asseio e higiene dos estabelecimentos da área alimentar que podem colocar em risco a saúde dos consumidores ou em casos de manifesta falta de licenciamento para determinada actividade em que esteja em causa a segurança dos consumidores. Tais medidas visam a cessação, de forma imediata, da ilicitude verificada, e restabelecer a legalidade.

Trata-se de medidas de suspensão do funcionamento da totalidade ou de parte do estabelecimento garantindo que os direitos dos consumidores ficam legalmente acautelados. Só assim se põe termo à ilegalidade no exercício de uma actividade prejudicial para os consumidores e da livre

concorrência entre estabelecimentos do mesmo sector. Porém, os operadores económicos cuja actividade do seu estabelecimento é suspensa, podem nos termos da lei proceder à impugnação de tais medidas para tentar obter o juízo de que elas foram adequadas e proporcionais. E têm o direito de impugnar tais medidas para tentar obter o juízo de que elas não são adequadas nem proporcionais. Refere-se no entanto, que tem vindo a ser prática do Supremo Tribunal Administrativo, que os Tribunais competentes para apreciar este tipo de medidas, no âmbito de processos de natureza contra-ordenacional, são os de Pequena Instância Criminal e não os da jurisdição administrativa. Na generalidade tem-se reconhecido por unanimidade o mérito da actuação da ASAE e mantido as medidas de suspensão tomadas.

Riscos na Cadeia Alimentar

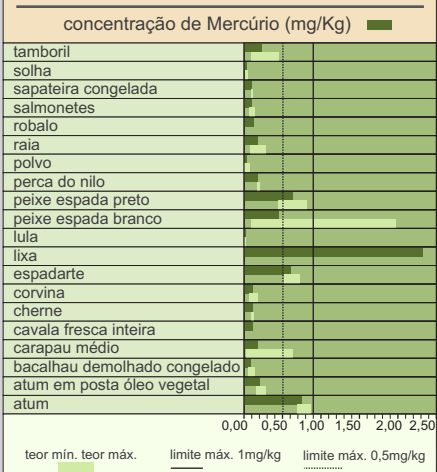
Caracterização dos níveis de mercúrio em produtos da pesca

A exposição a mercúrio, em especial a metilmercúrio, constitui um elevado risco nos humanos devido nomeadamente à sua neurotoxicidade, teratogenicidade e cardiotoxicidade. O cérebro em desenvolvimento é o alvo mais sensível deste contaminante. A principal via de exposição a metilmercúrio é a ingestão de produtos da pesca.

Considerando o peso que o peixe tem na dieta dos portugueses, a DACR juntamente com o GTP e o LSA, procedeu à caracterização dos níveis de mercúrio em produtos da pesca colhidos no retalho em 2007, na região de Lisboa.

Os resultados mostram que a maioria das amostras apresentam valores médios dentro dos limites máximos legais. Os maiores teores registaram-se nas espécies predadoras como a lixa ou o peixe-espada.

Níveis de mercúrio em produtos da pesca



Sabia que...

...A EFSA recomenda que as mulheres grávidas ou que tencionam engravidar, as mulheres a amamentar e as crianças de tenra idade devem limitar o consumo de peixes predadores do topo da cadeia alimentar (espécies de tubarão, espadarte, peixe-espada, atum, etc.). Todavia estes grupos vulneráveis da população devem continuar a consumir outras espécies de pescado, como parte de uma dieta equilibrada.

Ficha Técnica

ASAENEWS nº 2
Setembro 2008
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 (indigoDesign)

