



Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

ASAEnews

“...primaremos por ter uma formação muito exigente dentro da ASAE; deverá ser este o organismo da administração pública que mais recorre à formação, porque é preciso aprender um conjunto de legislação muito dispersa e volumosa, pelo que não aceito as críticas de que os inspectores da ASAE não têm formação...”

Secretário de Estado do Comércio, Serviços e Defesa do Consumidor
no encerramento do Ano Lectivo no CFT da ASAE



Os Portugueses Apoiam Instituições de Segurança

“O estudo de opinião GTripló realizado para a revista Segurança & Defesa evidencia um forte apoio dos portugueses à actuação da ASAE, ao MAI-nas medidas de prevenção e combate aos fogos florestais - e à Direcção da Polícia Judiciária. Este primeiro estudo da GTripló - Estudos e Sondagens de Opinião para a Revista Segurança & Defesa abordou três áreas bem distintas entre si, mas que concorrem para a segurança de pessoas e bens. Sobre a actuação da ASAE, os portugueses reconhecem, de forma clara - 76% - a eficácia da equipa...”

Revista “Segurança & Defesa”

O Gabinete do SECSDC divulga estatísticas sobre o Livro de Reclamações

De acordo com as estatísticas do Livro de Reclamações relativamente ao 1º Semestre de 2008, divulgadas pelo Gabinete do SECSDC, os portugueses utilizam cada vez mais este meio para demonstrar o seu descontentamento face a situações ocorridas enquanto cidadãos consumidores de bens ou serviços. No referido período, a ASAE foi a entidade que mais reclamações recebeu (cerca de 46 000), sendo os principais motivos o cumprimento defeituoso ou não conforme o contrato, prestação de serviço defeituosa e o atendimento deficiente. Esta prática é reveladora de uma intervenção mais activa, esclarecedora e exigente por parte do consumidor, servindo também ao agente económico como ferramenta de avaliação dos níveis de satisfação dos clientes, levando frequentemente a medidas correctivas das práticas menos favoráveis.

Os cidadãos consumidores têm a palavra

- 92%** concordam com a existência da ASAE
- 61%** aprovam a actuação da ASAE
- 79%** entendem que a ASAE tem contribuído para melhorar a qualidade dos produtos e serviços em Portugal



“...queremos que haja rigor na forma como actuam...”

Secretário de Estado do Comércio,
Serviços e Defesa do Consumidor
no encerramento do Ano Lectivo no CFT da ASAE

"A ASAE está a cumprir os objectivos para os quais foi criada: serve o País, defende os consumidores e garante uma concorrência leal..."

Secretário de Estado do Comércio, Serviços e Defesa do Consumido
no encerramento do Ano Lectivo no CFT da ASAE

Sabia que...

* De acordo com as estatísticas globais da Direcção Geral do Consumidor sobre o livro de Reclamações, ocorreu um aumento de 85% no 1º Semestre de 2008, relativamente a igual período do ano passado. **Das 96 774 reclamações efectuadas, 70% foram recebidas apenas em três entidades: ASAE (45 629), ANACOM (11 761), IMTT (8 922).**

* Para criar, aplicar e manter um processo ou processos baseados nos princípios HACCP não é obrigatório ter nenhum contrato com empresas de consultoria em Segurança Alimentar/HACCP.

* A casca do ovo actua como uma barreira protectora que previne a entrada de microrganismos que podem contribuir para a deterioração do ovo. Ao lavarmos o ovo estamos a remover essa capa protectora e a facilitar a entrada de microrganismos. Por isso, a razão de apenas se dever lavar a casca dos ovos no momento antes destes serem utilizados.



A ASAE aconselha que:

* Os operadores das empresas do sector alimentar devem ter formação adequada em matéria de higiene dos géneros alimentícios e na aplicação dos princípios HACCP.

* Devem ser rejeitados todos os ovos que apresentem a casca com aspecto sujo e se encontrem partidos ou rachados.

Avaliação de Risco



Ovos e a Segurança Alimentar

O ovo aparece diversas vezes associado à ideia de ser um alimento responsável pela ocorrência de muitas doenças de origem alimentar. De facto, podem ocorrer alguns riscos decorrentes do consumo de ovos, já que, mesmo os ovos limpos e com cascas em bom estado, podem conter uma bactéria denominada Salmonella, que é causadora de infecções intestinais. Os maiores riscos para a saúde humana decorrem do consumo de refeições, onde o ovo foi um dos ingredientes e onde se verificou por exemplo, insuficiente tratamento térmico, arrefecimento inadequado, ou a ocorrência de contaminações cruzadas, resultantes de más práticas de higiene. Assim, a forma mais eficaz de prevenir as doenças relacionadas com o seu consumo, é saber a forma segura de comprar, manipular e confeccionar ovos ou alimentos que contenham ovos.

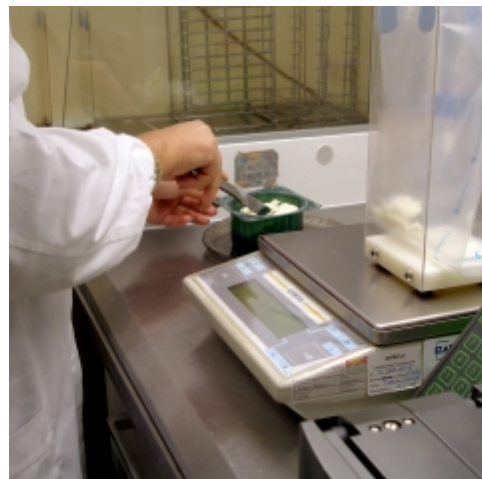
Laboratórios

Os laboratórios da ASAE têm certificação

Desde há largos anos que os Laboratórios identificados com o Controlo Oficial dos Géneros Alimentícios iniciaram um processo com vista a demonstrar e evidenciar a sua competência técnica, garantindo desta forma um nível de qualificação adequado. O processo inerente à "acreditação" dos laboratórios veio pois possibilitar uma organização interna das suas estruturas consentâneas com o normativo à data existente, sendo que é a NP EN ISO/IEC 17025, de 2005 o documento actualmente aplicável e em que a entidade responsável pela concessão deste estatuto é o Instituto Português de Acreditação (IPAC).

O Laboratório de Segurança Alimentar (LSA) da ASAE resultou da fusão e respectiva consolidação de dois laboratórios à data identificados com o MADRP, nomeadamente o Laboratório Central de Qualidade Alimentar da ex-Direcção Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar e o Laboratório Vitivinícola do Instituto da Vinha e do Vinho, que já detinham esta qualificação desde 1998.

Ao LSA está atribuído um certificado de acreditação, com o nº L 0209, em que, concretamente, se discriminam, no seu anexo técnico, os diversos produtos/géneros alimentícios que analisamos, destacando-se azeites e óleos, café, produtos



cárneos, concentrado de tomate, frutos secos, produtos lácteos, produtos hortícolas, vinhos e outros produtos do sector vitivinícola.

A esta gama diversificada de produtos/géneros alimentícios encontram-se associados os ensaios laboratoriais acreditados, num total de 120, os quais se encontram repartidos pelas actividades desenvolvidas nas 3 Divisões que integram o LSA, ou seja, 11 ensaios laboratoriais no Laboratório de Microbiologia, 67 ensaios laboratoriais no Laboratório de Físico-Química e 43 ensaios laboratoriais no Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas.

Breve nota sobre o sistema de gestão de segurança, higiene e saúde no trabalho em implementação na ASAE

A filosofia da actuação da Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho (SHST) centra-se, nos dias de hoje, na eliminação dos factores de risco potenciais na sua origem (antes que eles exerçam os seus efeitos prejudiciais), isto é, o seu objectivo é prevenir. A prevenção de riscos profissionais ou, mais concretamente, a prevenção, tem evoluído ao longo dos tempos, pois inicialmente procurava que, após um acidente, o mesmo não voltasse a verificar-se, nomeadamente, através de medidas técnicas, chegando mais tarde ao problema da concepção dos equipamentos, da organização do trabalho e da informação e formação de todos os que directa ou indirectamente interferissem nos circuitos produtivos.

A ASAE dispõe de particularidades específicas no âmbito dos Serviços da Administração Pública, nomeadamente, por dispor de serviços de inspecção/fiscalização, laboratórios técnicos e serviços de colheitas de amostras.

O **D.L.º488/99, de 17/11**, define as formas de aplicação do regime jurídico de SHST à Administração Pública.

Assim, todos os organismos públicos devem enquadrar-se com os princípios

estabelecidos na Directiva Comunitária nº 89/391/CEE, transposta para o direito interno português pelo D.L.º441/91, de 14/11. **Esta transposição foi entretanto objecto de reformulação com a publicação do Código do Trabalho, aprovado pela Lei nº 99/2003, de 27/08 e regulamentada pela Lei nº 35/2004, de 29/07.**

A legislação em vigor tem objectivos bem claros e define as actividades principais da SHST.

A natureza de tais objectivos obriga, assim, que a ASAE equacione a prevenção de riscos profissionais no contexto de um **sistema de gestão de segurança, higiene e saúde no trabalho**, o qual deve ser integrado pelos elementos seguintes:

- Definição da política da ASAE para a segurança, higiene e saúde no trabalho;
- Estrutura da organização dos serviços da segurança, higiene e saúde no trabalho em conformidade com aquela política, tendo em conta os requisitos legais aplicáveis;
- Planificação e implementação do sistema de gestão de segurança, higiene e saúde no trabalho;
- Monitorização e avaliação do sistema de gestão de segurança, higiene e saúde no trabalho.



A ASAE PRESENTE NAS VINDIMAS 2008

- O Banco Europeu de Dados Isotópicos (BEDI), criado em 1991, é gerido pelo Centro Comum de Investigação, contribuindo para a harmonização comunitária dos controlos analíticos do sector vitivinícola.
- Em Portugal, é desde 2007 que o BEDI está sob a tutela da ASAE, a assegurar a gestão e sua manutenção, contando com o apoio dos vitivinicultores que contribuem com as amostras de uvas. O Centro de Estudos Vitivinícolas de Nelas (DRABI) que colabora nas microvinificações e do LAQAS - Laboratório de Química Orgânica Analítica e de Síntese (do ex-INETI) na realização das análises isotópicas.
- Na vindima deste ano a colheita de amostras iniciou-se a 20/AGO no Ribatejo, tendo findado a 8/OUT no Minho, perfazendo um total de 57 amostras.

Acontecimentos/Agenda

→ aconteceu

SEMINÁRIO - PARCERIA EFSA / COMUNIDADE CIENTÍFICA - INTERESSES COMUNS, PROJECTOS FUTUROS

- O seminário "**Parceria EFSA/Comunidade Científica – Interesses Comuns, Projectos Futuros**", realizado no dia 2 de Outubro, no auditório da Faculdade de Medicina Veterinária, ultrapassou largamente as expectativas iniciais para este evento, tendo contado com a participação de cerca de 200 pessoas, entre as quais, representantes de diversos organismos nacionais e outras entidades de carácter científico. O principal objectivo deste evento prendia-se com a divulgação das actividades de cooperação científica entre a EFSA e os Estados - Membros, e com a difusão da informação relativa à importância da candidatura de peritos nacionais para integrarem a base de dados da EFSA - **Database of Scientific Experts**.

→ vai acontecer

- Na última semana de Outubro, serão inauguradas as novas instalações da Delegação da ASAE em Castelo Branco que se situarão junto à Estrada Nacional em anteriores instalações afectas à Dibeira. Este novo espaço, para além de alojar, desde já, os serviços da Delegação de Castelo Branco da ASAE virá a acolher, um centro nacional de serviços da ASAE, que incluirá apoio logístico a nível de arquivo, armazenamento de material apreendido, serviços de atendimento e formação.
- A **ASAE**, como entidade nacional responsável pela avaliação dos riscos na cadeia alimentar e de modo a dar prosseguimento às suas atribuições legais e competências, previstas na LO da ASAE (DL nº 274 /2007), encontra-se a ultimar o processo de nomeação dos membros, designados pelo Conselho Científico da ASAE, para a composição das **Comissões Técnicas Especializadas (CTE)**, estando prevista a sua tomada de posse durante o mês de Novembro.

Ficha Técnica

ASAENEWS nº 3
Outubro 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)

