

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

Doação de Géneros alimentícios

O objectivo fundamental da legislação europeia relativa à segurança alimentar é a procura de um elevado nível de protecção da vida e da saúde humana. Assim, não obstante o relevante contexto da solidariedade social em que se inserem as doações de alimentos a terceiros, não poderá ser descuidada a salvaguarda dos interesses dos seus beneficiários, constituídos muitas vezes por grupos de risco como idosos, crianças e doentes crónicos imunodeprimidos, merecedores de particular vigilância, designadamente no que se refere à possibilidade de contraírem infecções e intoxicações alimentares.



Como sabemos, o principal objectivo das doações é a luta contra o desperdício de bens alimentares, encaminhando os excessos para as pessoas que deles necessitam. Deste modo podem ser recuperados, quer os excedentes de produção do sector agro-alimentar ou géneros não comercializáveis, quer os excedentes agrícolas, quer mesmo os excedentes de refeitórios, cadeias de restaurantes, padarias, entre outros. Importa no entanto acautelar que todos os produtos doados são armazenados e manuseados em condições de garantir a segurança e saúde dos destinatários.

Neste sentido, é fundamental que as entidades receptoras de produtos doados estabeleçam procedimentos adequados durante a recepção, a classificação, o acondicionamento e a conservação dos alimentos recebidos, antes de os reencaminhar para o seu destino final. Estes procedimentos poderão, inclusive, constar de guias de boas práticas adaptadas ao efeito.

Desses princípios e procedimentos de boas práticas devem constar as regras mínimas de higiene, quer do pessoal que manuseia os géneros alimentícios, quer das instalações e equipamentos, nomeadamente:

- O transporte dos géneros alimentícios deve ser realizado com os devidos cuidados de higiene, respeitando as temperaturas adequadas ao produto, de modo a evitar a contaminação e alteração dos mesmos;
- Os veículos de transporte dos géneros alimentícios devem ser mantidos em bom estado de conservação e devem ser limpos e desinfectados com a regularidade adequada à utilização;
- Os alimentos não perecíveis devem ser armazenados em lugares frescos, secos, livres de odores e que impeçam a acção directa da luz sobre os géneros alimentícios;
- Os alimentos perecíveis, que necessitam de frio para a sua conservação, devem ser armazenados em câmaras de refrigeração ou de conservação de congelados, assegurando-se a cadeia de frio e uma correcta estiva dos géneros alimentícios;
- A rastreabilidade dos produtos deverá ser mantida, nomeadamente no que respeita à origem e a quantidade de produtos doados, devendo a entidade receptora manter um registo actualizado das doações;
- Deverá ser efectuada uma adequada gestão de stocks, de modo que os primeiros produtos a serem armazenados sejam também os primeiros a serem consumidos;
- Deverá assegurar-se que todos os produtos armazenados se encontram identificados, quer seja com o nome e a data de recepção, quer seja com a data de validade, no caso de se tratarem de produtos rotulados;
- No caso da doação directa de alimentos por parte de empresas do sector alimentar formalmente constituídas, estas deverão assegurar que em todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios sob o seu controlo satisfaçam os requisitos pertinentes em matéria de higiene estabelecidos no Regulamento 852/2004, de 29 de Abril, e as disposições específicas previstas no Regulamento 853/2004.

Laboratório de Segurança Alimentar

Câmara de Provedores



A Câmara de Provedores da ASAE é parte integrante do Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas (LBPV), Divisão do Laboratório de Segurança Alimentar (LSA) e tem como principais atribuições a realização da análise sensorial em bebidas e produtos de origem vínica e não vínica, nomeadamente, vinhos, aguardentes, cervejas, vinagres, outras bebidas espirituosas e azeites, para além de outros alimentos.

O trabalho analítico efectuado na Câmara de Provedores do LSA incide fundamentalmente nas amostras, provenientes das acções de fiscalização, bem como em amostras colhidas pela ASAE no âmbito do controlo oficial programado dos géneros alimentícios. Estas actividades são complementadas pela análise sensorial de amostras de alimentos solicitadas por outros organismos oficiais, instâncias judiciais e entidades privadas, bem como por operadores económicos que recorrem ao LBPV para controlo da qualidade dos produtos que colocam no mercado.

A Câmara de Provedores encontra-se em fase de reestruturação do seu funcionamento, que se iniciou em 2010 com a mudança para as novas instalações do LBPV no *Campus* do Lumiar, projectadas segundo as normas internacionais e que permitem seguramente desenvolver um trabalho de melhor qualidade. Neste plano de reestruturação inclui-se também, uma nova forma de organização de trabalho mediante o desenvolvimento de um módulo para a análise sensorial, na nova aplicação informática, que permitirá manter registos individualizados e a monitorização adequada do desempenho da Câmara de Provedores e de cada Provedor "de per si" que será implementado em 2011. De modo a optimizar esta fase, a Câmara de Provedores conta ainda com dois novos elementos, que actualmente estão em formação e integrarão brevemente o painel.

Fazendo parte integrante de um Laboratório Acreditado e com práticas de controlo da qualidade bem cimentadas e aplicadas na rotina diária, a Câmara de Provedores, de modo a assegurar e evidenciar perante terceiros a sua competência técnica, participa regularmente em ensaios Inter-laboratoriais de aptidão e treino de provedores, nomeadamente nas edições do SENSORIAL-ALABE (Associação dos Laboratórios de Enologia), nos ensaios para painéis de provedores reconhecidos pelo COI (Conselho Oleícola Internacional) e circuito Bipea.



Actualmente, a Câmara de Provedores mantém o estatuto de painel reconhecido pelo Conselho Oleícola Internacional relativamente à prova de azeites virgens em 2011, após participação nos exames organolépticos previstos no plano comunitário de controlo periódico e harmonização dos critérios de percepção, com bom desempenho, sendo também painel aprovado pela Comissão Europeia para o controlo sensorial de azeites.

Em 2011, o LBPV tem previstas e já aprovadas em plano de formação da ASAE, várias acções de formação sobre a análise sensorial de alimentos, com as quais se pretende dotar os membros da Câmara de Provedores das competências necessárias à execução das tarefas que lhes estão cometidas.

A Câmara de Provedores tem também representado a ASAE, mediante solicitação de entidades externas, nomeadamente autoridades fiscalizadoras, organismos certificados e instâncias judiciais e também como membro de júris em concursos nacionais e internacionais abrangendo vários tipos de alimentos.



Segurança Alimentar

Consumidores americanos revelam dúvidas sobre regras básicas de segurança alimentar

Um inquérito realizado a mil consumidores nos EUA revelou comportamentos díspares no que se refere às práticas básicas de manipulação de alimentos e preparação de refeições. O objectivo do inquérito foi avaliar os comportamentos dos consumidores e determinar o nível de conhecimento relativo às melhores práticas em segurança alimentar.

A *NSF International*, uma organização independente sem fins lucrativos de saúde pública e segurança, levou a cabo o inquérito por telefone, numa amostra representativa da população americana, em Julho, ao longo de 4 dias. Os resultados indicam que 78% dos inquiridos sabe como descongelar carne em segurança, e que 20% asseguram uma confecção adequada, através da verificação da temperatura dos alimentos.

No que se refere às práticas adoptadas em comida confeccionada (sobras) verificou-se que 40% dos consumidores deita fora as sobras ou então guarda-as por 2 dias, no máximo, embora, de acordo com a NSF, os alimentos confeccionados possam ser armazenados até quatro dias.

Noventa por cento dos entrevistados refere que lavam as mãos após tocar em carne de aves crua; porém, 20 % revelaram não utilizar água morna nem sabão. O inquérito revelou, ainda, que 60% dos consumidores lavam sempre os frutos e vegetais pré-lavados e embalados, desconhecendo que esta prática não é necessária.

Como seria expectável, os resultados revelam que as práticas relativas à segurança alimentar dependem da idade, rendimento, idade e educação, sendo baseadas mais no "hábito" do que na ciência.

Na sequência do inquérito foram emitidas várias recomendações, designadamente, sobre o modo correcto de lavagem das mãos. Também se refere que alimentos que estiveram à temperatura ambiente por mais de 2h (por exemplo, em festas) devem ser evitados, e que se deve assegurar que a carne de aves está bem cozinhada, etc.

A NSF considera, ainda, que a alteração de comportamentos no âmbito da segurança alimentar, através de práticas simples e do dia-a-dia, poderia resultar numa diminuição da incidência de doenças de origem alimentar.

Fiscalização

Destruição de CD's e DVD's

Culminando um longo processo de investigação e conseqüente acção judicial, realizou-se no passado dia 03 Dezembro de 2010, no Parque Industrial da Quimigal, sito no Barreiro, a destruição de 6647 CDs e DVDs contrafeitos, no valor estimado de 11 mil euros, sob supervisão da ASAE.



Apreendidos, maioritariamente, em feiras do centro e sul do país, são o resultado visível do empenho e dedicação desta Autoridade no desenvolvimento das suas missões, designadamente na luta contra o flagelo da contrafacção, cujos prejuízos se situam, muito para além da simples dimensão comercial, com efeitos negativos na economia e no mercado de trabalho.



Cientes desta realidade a ASAE, irá intensificar em 2011, as acções no combate à economia informal.

Formação

Formação relativa ao SIADAP - Avaliação de Desempenho da Administração Pública

A ASAE tem investido consideravelmente no sistema integrado de avaliação da Administração Pública (SIADAP), consciente da sua importância na responsabilização e prestação de contas (*accountability*) inerente à avaliação dos Serviços (SIADAP 1) e, como é óbvio, na avaliação do desempenho dos dirigentes (SIADAP 2) e trabalhadores (SIADAP 3), numa óptica de gestão dos recursos humanos.

Esta estratégia está alinhada com os novos desafios e paradigma da actual Administração Pública, sendo que este trabalho, no caso da ASAE, tem uma assinalável complexidade, porquanto envolve cerca de 600 funcionários, 60 avaliadores e 8 serviços desconcentrados.

De modo a criar condições para que o sistema de avaliação cumpra os seus objectivos e esteja conforme com a legislação aplicável, tem sido efectuado um gradual processo formativo associado à implementação do mesmo, o que tem permitido aperfeiçoar as metodologias e os resultados. Com efeito, uma recente auditoria externa, da responsabilidade da Inspeção-Geral de Finanças, atestou esta realidade.

Tendo em conta que no mês de Janeiro de cada ano se assiste a uma fase crucial do ciclo de gestão preconizado no SIADAP, serão realizadas três acções de formação dirigidas a todos os dirigentes e avaliadores.



Estas acções, intituladas de "**SIADAP – Follow-up e consolidação do sistema de avaliação de desempenho da ASAE**" têm como objectivo aprofundar conhecimentos relativos ao sistema integrado de avaliação do desempenho da Administração Pública, através do seguimento do processo desenvolvido em 2010 e das auditorias externas realizadas e promover a adopção de metodologias e técnicas adequadas de modo a consolidar o Sistema, alinhando-o com os requisitos legais e estratégicos da Organização.

SABIA QUE ...

Decorrente do **Plano Nacional para a Redução dos Problemas Ligados ao Álcool** e à semelhança do que está a acontecer na Comissão Europeia, foi criado o **Fórum Nacional Álcool e Saúde**, do qual a **ASAE** é membro fundador, tendo sido assinada no transacto dia 30 de Novembro a Carta de Compromissos que vincula todos os membros a este projecto.

Este é um fórum de discussão onde serão debatidos, pelos vários interessados (Estado, através de todos os Ministérios com intervenção nestas matérias; ONG, representantes da indústria; da venda, por grosso e a retalho; do marketing e da publicidade; da comunicação social), os aspectos relacionados com a abordagem desta matéria.

O objectivo geral é proporcionar uma plataforma comum para todos os parceiros interessados ao nível da UE, de forma a comprometerem-se numa escala de acções relevantes para reduzir os danos causados pelo consumo nocivo de álcool.



Para informação mais detalhada sobre esta matéria visite o endereço www.directorialcool.com.pt.

Ficha Técnica

ASAEnews nº 32 - Janeiro 2011

Direcção da Publicação: Carlos Martins (DST)

Coordenação Editorial: Ana Oliveira (DST-DID)

Revisão de Texto: Olímpia Pelica (DST-DID)

Design Paginação e Publicação: Fernanda Lobato (DST-DID)

