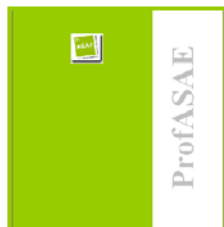


Manual de Procedimentos de Fiscalização - ProfASAE



Os Estados-Membros devem garantir a aplicação da legislação na matéria relativa à higiene dos alimentos, verificando a observância dos requisitos em todas as fases da produção, transformação, armazenagem e distribuição dos géneros alimentícios.

De acordo com o previsto no [Regulamento \(CE\) nº882/2004](#), do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais, qualquer forma de controlo que a Autoridade Competente efectue para verificar o cumprimento da legislação, deverá ser efectuada utilizando técnicas adequadas, com base em procedimentos documentados, destinados ao pessoal encarregado do controlo oficial que, ao evidenciarem a harmonização na sua realização, permitam evidenciar a eficácia do controlo efectuado e garantir que sejam tomadas as medidas mais adequadas.

De modo a dar cumprimento ao legalmente previsto e com vista a favorecer a harmonização procedimental e metodológica em todas as acções de inspecção desencadeadas pela ASAE, foi elaborado o **Manual de Procedimentos de Fiscalização - ProfASAE**, que identifica os procedimentos técnicos e administrativos e outras disposições de natureza organizacional, adoptados por esta Autoridade, para cumprimento das atribuições legalmente cometidas no âmbito da segurança alimentar. O manual **ProfASAE** visa harmonizar os procedimentos na realização das acções de fiscalização bem como noutras que, por determinação superior, se venham a revelar necessárias levar a cabo por todos os serviços da ASAE que desempenhem acções de inspecção e, por outro lado, favorecer a avaliação do seu desempenho pelos respectivos intervenientes no exercício da fiscalização, nomeadamente, através da realização de auditorias sejam estas de cariz interno ou externo.

O manual **ProfASAE** foi elaborado ao abrigo do Despacho nº14/2006, e aprovado pelo Inspector-geral da ASAE, através do Despacho nº 3/2009, no qual foi determinada a obrigatoriedade da aplicação dos princípios nele contidos nas acções de controlo oficial a efectuar pela ASAE.

Os procedimentos instituídos no manual **ProfASAE** apresentam uma estrutura global e princípios temáticos orientadores, determinados pela Direcção da ASAE, os quais observam a legislação nacional e comunitária aplicável à Segurança Alimentar, bem como outras disposições normativas, designadamente as fixadas pela Comissão Europeia, Organização Mundial de Saúde, Office International de la Vigne e du Vin, European Food Safety Authority e *Codex Alimentarius*.

Na sua estrutura, estão definidos capítulos, que abordam aspectos como definições e conceitos, procedimentos gerais, planeamento e execução de acções, pareceres técnicos, colheita de amostras, ensaios laboratoriais, selagem e sectores a controlar. Em anexo, o manual contempla Fichas Técnicas de Fiscalização (FTF's), Procedimentos de Colheita de Amostras (PCA's) e Notas Técnicas (NT's), que visam a garantia da uniformização dos critérios de actuação.



Actualmente o manual **ProfASAE** encontra-se disponível na Intranet da ASAE. No entanto, de forma a garantir o elevado nível de transparência e independência que norteia a actividade desta Autoridade e na sequência da auscultação de diversas associações representativas de cada sector em causa, têm sido disponibilizadas, no sitio da internet da ASAE, no campo Laboratórios e Técnico Pericial, Área Alimentar, algumas FTF's.

Salienta-se que os procedimentos elaborados, onde se incluem as FTF's, são dinâmicos, não abrangem toda a legislação específica aplicada a cada sector de actividade, podendo mencionar requisitos que, não sendo obrigatórios, permitem uma caracterização abrangente do sector visado. Os referidos documentos de trabalho são utilizados pelos funcionários da ASAE que possuem formação contínua e adequada, garante de uma avaliação global do controlo efectuado.

Segurança Alimentar e Avaliação de Riscos

Contaminação radioactiva dos alimentos devido ao acidente nuclear no Japão



Em consequência do sismo e tsunami ocorridos no Japão a 11 de Março verificou-se um acidente nuclear, com libertação directa para a atmosfera de material radioactivo, na Central Nuclear de *Fukushima Daiichi*, localizada na região afectada. De acordo com as autoridades Japonesas a quantidade de material radioactivo libertado para o ambiente totaliza, até ao momento, 10% do libertado durante o acidente de *Chernobyl*.

A radioactividade libertada contaminou a atmosfera, o solo, a água do mar e os rios próximos da central nuclear, com radionuclídeos gerados pelo reactor, o que resultou na contaminação da cadeia alimentar.

Quando se registaram as fugas de radiação da central, as zonas próximas foram evacuadas tendo sido estabelecido um perímetro de segurança de modo a evitar que as populações fossem afectadas de forma directa pelos níveis elevados de radiação, nessa fase sobretudo por inalação das matérias radioactivas dispersa na atmosfera.

Numa fase posterior, a radiação libertada veio a contaminar as plantas e animais, com a consequente contaminação da cadeia alimentar, pelo que aumentou o risco associado à radioactividade por via alimentar para as populações incluindo aquelas que estão afastadas da zona do acidente. Em Tóquio, para além de alguns locais da zona afectada, foram detectados níveis de iodo-131 e Césio-137 na água de consumo humano que excediam os limites para bebés. As Autoridades Japonesas confirmaram a presença de iodo-131 e Césio-137 no leite e nos vegetais em várias províncias da zona do acidente, tendo os valores mais elevados sido detectados em produtos hortícolas de folha larga, nomeadamente, em espinafres. Em algumas das amostras analisadas os valores excederam os valores admissíveis regulamentados pela legislação Japonesa. A 17 de Março, as Autoridades Japonesas proibiram a colocação no mercado de produtos que apresentassem valores superiores aos regulamentados (APA, Nota de 21 de Março de 2011).

Actualmente, os níveis de radiação têm vindo a diminuir. No Japão a monitorização realizada em marisco e em cogumelos provenientes da província de Fukushima, a 7 e 8 de Abril, confirma a presença de iodo-131 e Césio-137 em valores que excedem os legislados. Já no que se refere ao leite e aos vegetais, provenientes das províncias próximas da Central, ou não apresentam valores detectáveis ou apresentam valores abaixo dos valores regulamentados (APA, Nota de 12 de Março de 2011)

Na Europa e nos EUA, as Autoridades de vários países, como previsível, têm monitorizado os valores de concentração de iodo-131 e Césio-137 medidos na atmosfera, devido à dispersão de material libertado pela central de *Fukushima*, os quais se confirma que são muito baixos, não apresentando qualquer risco para a saúde e para o ambiente.



Em Portugal, a monitorização radiológica efectuada anualmente pelo Instituto Tecnológico e Nuclear (ITN), já foi iniciada com avaliação da radioactividade atmosférica no ar de superfície.

Assim, foram detectados vestígios de radionuclídeos de iodo e césio em amostras de aerossóis colhidas no campus do ITN, cuja origem tudo indica estar associada ao acidente ocorrido no Japão. De acordo com o ITN, as concentrações medidas dos radionuclídeos são muito baixas, pelo que não representam um risco acrescido para a saúde humana. (ITN, 2011)

Segurança Alimentar e Avaliação de Riscos

(continuação)



Em termos de controlo dos alimentos a Comissão Europeia publicou o Regulamento de Execução (UE) nº 297/2011, de 25 de Março de 2011, que impõe condições especiais aplicáveis à importação de géneros alimentícios e alimentos para animais originários ou expedidos do Japão após o acidente na central nuclear de *Fukushima*. O diploma obriga as Autoridades Japonesas a proceder ao controlo dos alimentos para exportação de certas regiões do Japão, onde as produções poderão ser afectadas, uma vez que, na presente fase, o acidente não está ainda sob controlo.

Em Portugal, o controlo das importações provenientes do Japão é assegurado pela Direcção-Geral das Alfândegas e Impostos Especiais Sobre o Consumo (DGAIEC), pela Direcção-Geral de Veterinária (DGV) e pelo Gabinete e Planeamento e Políticas do Ministério da Agricultura, com o apoio laboratorial do Instituto Tecnológico e Nuclear (ITN).

À ASAE competirá controlar os alimentos já disponíveis no mercado interno. A sua acção envolve a monitorização e fiscalização dos níveis de radiação dos produtos originários do Japão após o acidente que entrem no mercado interno (com o apoio do ITN), estando esta tarefa facilitada pelo controlo fronteiriço às importações do Japão imposto pela CE. Por outro lado, à ASAE, em colaboração com o ITN, compete, também, a monitorização radiológica dos produtos alimentares produzidos a nível nacional, sendo analisadas amostras de leite, carne, fruta, vegetal e tubérculos e, também, refeições completas.

Bibliografia

APA, 2011. Nota sobre o ponto de situação sobre o efeito provocado pelo sismo ocorrido no Japão, nas Centrais Nucleares da região afectada (21 de Março de 2011).

[http://www.apambiente.pt/Destaques/Documents/Centrais%20Japão/Nota_APA05_Sismo_Japão_21Mar2011%20\(2\).pdf](http://www.apambiente.pt/Destaques/Documents/Centrais%20Japão/Nota_APA05_Sismo_Japão_21Mar2011%20(2).pdf)

ITN, 2011. Medição de radionuclídeos em filtros c/amostrador de alto volume. Unidade de Protecção e Segurança Radiológica do ITN.

<http://www.itn.pt/pt/ev/2011/incidente/estacao-ASS500-ITN-tabela.pdf>

ITN, 2011. Comunicado de imprensa: aviso nº1 (31-03-2011). Unidade de Protecção e Segurança Radiológica do ITN.

<http://www.itn.pt/pt/ev/2011/incidente/nota-de-imprensa1.pdf>

Fiscalização

Face às crescentes notícias e indícios de incumprimentos vários na actividade de entretenimento nocturno na região de Lisboa, durante o mês de Abril a ASAE efectuou três operações dirigidas a esta, tendo sido fiscalizados 42 estabelecimentos.

Em resultado destas três operações, foram determinadas 27 suspensões de actividade, total ou parcial, 23 delas por falta de asseio e higiene e 4 por falta de licenciamento, instaurados 9 processos crime, 5 por usurpação de direitos e 4 por géneros alimentícios avariados e foram efectuadas 2 detenções.

Foram apreendidos bens no valor de 3.700 euros, entre esses 56 Kg de géneros alimentícios, 620 CD's, 258 faixas de música, 1 computador e 1 equipamento de som.

DESTAQUES



Iniciaram no mês de Abril, no **Centro de Apoio Logístico e Administrativo** da ASAE em Castelo Branco, as actividades de formação constituídas por uma acção de formação de formadores da área técnica-específica de **equipamento de defesa pessoal** e outra para formação da equipa de **implementação do Sistema Integrado das Redes de Emergência e Segurança de Portugal (SIRESP)** na ASAE.

Para o mês de Maio, estão previstas acções de formação relacionadas com as temáticas do **jogo ilícito** e da **colheita de amostras no âmbito dos Planos Oficiais de Controlo dos Géneros Alimentícios**.

AGENDA

Aconteceu:

A ASAE participou nos seminários sobre:

- **Segurança Alimentar nas Cantinas Escolares**, realizado na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, no Estoril, dia 13 de Abril.
- **Resultados do Controlo Oficial na Restauração Colectiva**, realizado no Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, em Lisboa, dia 28 de Abril.

Vai Acontecer:

A ASAE vai estar representada na:

- **11ª Reunião do Ponto Focal** da EFSA, que se realizará em Copenhaga, nos próximos dias 11 e 12 de Maio.
- **40ª Reunião do Forum Consultivo** da EFSA, que se realizará em Budapeste, nos próximos dias 25 e 26 de Maio.



FICHA TÉCNICA

ASAE news nº 36
Edição de Maio
Ano 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)

