



Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

ASAEnews

EM 3 MESES A ASAENEWS JÁ REGISTA NA SUA BASE DE DADOS 1 200 INSCRIÇÕES

NO SITE DA ASAE A ASAENEWS É O 2º DOCUMENTO MAIS VISITADO



INAUGURAÇÃO DAS NOVAS INSTALAÇÕES DA DELEGAÇÃO DA ASAE EM CASTELO BRANCO

A 31 de Outubro as novas instalações da Delegação da ASAE em Castelo Branco foram inauguradas pelo Senhor Secretário de Estado do Comércio, Serviços e Defesa do Consumidor e pelo Senhor Presidente da Câmara Municipal de Castelo Branco. A Delegação da ASAE (na Estrada da Beira e nas antigas instalações da Dibeira) conta agora com mais espaço e com a possibilidade de autonomizar o atendimento ao público, passando a ter uma sala para audiências, sala para a actividade de instrução processual, salas de reuniões e espaços para em breve acolher o serviço central de entrada, registo, tratamento, resposta e encaminhamento das queixas inscritas no Livro de Reclamações e denúncias apresentadas pelos cidadãos/ /consumidores. A Delegação de Castelo Branco da ASAE insere-se agora numa área que virá já no próximo ano a acolher uma estrutura de armazenamento e tratamento informatizado do material apreendido pela ASAE em todo o País e nas suas diversificadas acções de fiscalização e inspecção. Espera-se que para além do funcionamen-

to da Delegação e do Armazém de Recolha de Material Apreendido ainda venha a ser construído um Centro de Recursos com salas de reuniões e um espaço museológico que possa recolher aspectos da história da fiscalização e inspecção nas áreas alimentar, económica e no ambiente e segurança. Na Sessão realizada, em que participou também a Senhora Governadora Civil de Castelo Branco, estiveram presentes individualidades locais, civis e militares e ainda dirigentes e trabalhadores da ASAE. A oportunidade foi aproveitada para o Senhor Inspector-Geral da ASAE empossar alguns dirigentes da Instituição e que participaram em concursos recentes para os níveis 1 e 2 de dirigentes da Administração Pública. A cerimónia concluiu-se com a entrega simbólica, pelo Senhor Secretário de Estado do CSDC, das chaves de seis novas viaturas que passaram a ficar ao serviço das Direcções Regionais do Norte, Lisboa, Alentejo e Algarve e das Delegações de Mirandela e Castelo Branco.

ASSINATURA de um protocolo com o Instituto Superior de Ciências Policiais e Segurança Interna (ISCPsi)

O ISCPsi e a ASAE, tendo em conta a experiência e a qualidade científica da formação universitária de base e pós-graduada definida pelo Instituto, permitindo uma adequada e contínua formação de quadros superiores das polícias e autoridades administrativas, acordaram estabelecer um sistema de colaboração regular no quadro da formação e da investigação e protocolaram uma colaboração mútua no âmbito da actividade formativa com o objectivo de partilhar e aprofundar conhecimentos sobre segurança, direito e cidadania e na actualização dos técnicos e quadros superiores das duas Instituições.



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

ASAE



Desde 2006 até ao momento realizaram-se 79341 horas de formação das quais 34077 decorreram no CFT em Idanha-A-Nova (43% da formação ASAE decorreu no CFT)

ACÇÕES DE FORMAÇÃO NO CFT

Nome Curso	Nº Acções	2006/07	2008 (10meses)	Total	Ano	Dias/ Formação
		Nº Formandos				
Acesso Carreira, Reciclagem de Inspectores	3	33	17	50		
Actualização, Procedimentos, Fiscalização	10	148		148		
Seguranças Alimentar, Propriedade Industrial,	4	36		36		
Uniformização, Conhecimentos Técnicos	1	27		27		
Actividades Técnico Periciais	1	26		26		
Investigação Criminal	3		48	48	2006	34
Acções Fiscalização	4		60	60	2007	98
Táticas Operacionais	1		12	12	2008	118
Total	27	270	137	407	Total	250

→ O número de dias de ocupação do CFT aumentou cerca de 20% de 2007 para 2008

Técnico-Pericial

Programa de Vigilância Radiológica em Alimentos

A ASAE na sua vertente preventiva participa no **Programa de Vigilância Radiológica em Alimentos**, cuja elaboração é feita pelo Instituto Tecnológico Nacional (ITN) e a execução pela ASAE/GTP. Este plano tem como objectivo medir a radioactividade em componentes da cadeia alimentar, nomeadamente em leite, produtos hortofrutícolas e em carne, dando cumprimento ao estipulado no DL 138/2005, de 17/08 e ao abrigo de um protocolo estabelecido entre a ASAE e o ITN.

O ITN elabora anualmente um relatório final com os dados relativos à radioactividade detectada nesses componentes da cadeia alimentar colhidos pela ASAE (hortofrutícolas, leite e peixe) e ensaiados no seu Laboratório.

Acontecimentos/Agenda

→ aconteceu

* 15 de Outubro, realizou-se, no auditório da Sede da ASAE em Lisboa, o exame final da parte lectiva do Curso de Estagiários para ingresso na Carreira Inspectiva. Os dezassete formandos estão já a estagiar em contexto de trabalho nas Direcções Regionais.

→ vai acontecer

Até ao final de 2008 serão realizadas acções de formação nos domínios jurídico, administração pública, segurança, higiene e saúde no trabalho, tecnologias de informação e inspecção/fiscalização.

Estão previstas em Novembro e Dezembro as seguintes acções de formação:

- * Procedimentos em acções de fiscalização na área da segurança alimentar (24 horas);
- * Gestão da qualidade nos laboratórios (18 horas);
- * Formação de brigadas de incêndios (44 horas);
- * Direito das contra-ordenações (36 horas);
- * Novo regime de vínculos, carreiras e remunerações (30 horas);
- * TIC de apoio à gestão e utilização GestASAE, "follow-up on job" (24 horas).

Avaliação de Riscos

O leite e os produtos lácteos são dos géneros alimentícios mais consumidos por todas as faixas etárias da população portuguesa devido, sobretudo, às qualidades nutricionais que lhes estão atribuídas. O seu consumo não está isento de perigos, os quais se podem alterar desde o "prado ao prato". Os principais perigos decorrem de contaminações químicas e microbiológicas, assumindo esta última, um papel relevante em termos de segurança e qualidade.

Note-se que as principais doenças relacionadas com o consumo de leite e/ou produtos lácteos estão associadas com a presença de microrganismos, tais como: *Brucella mellitensis*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*. Neste contexto, os requisitos de higiene e restantes procedimentos de segurança que impeçam possíveis contaminações destes alimentos ao longo da cadeia produtiva e no seu consumo revelam-se de importância fulcral

Sabia que...

* Para prevenir ocorrências de Brucelose Humana em Portugal Continental é proibida a venda ao consumidor de queijo fresco feito a partir de leite cru de cabra, estreme ou em mistura com qualquer outro leite, desde 1954. Esta proibição estendeu-se, em 1984, ao queijo fresco feito a partir de leite de vaca e ovelha estremes ou em mistura, assim como ao leite cru de ovelha cabra.

A ASAE aconselha

* Que o consumidor, em sua casa, respeite os requisitos de conservação inscritos na embalagem e rotulagem do leite e produtos lácteos. Uma descuidada conservação proporciona o desenvolvimento de microrganismos nos produtos lácteos.

Ficha Técnica

ASAENEWS n.º 4
Novembro 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)

