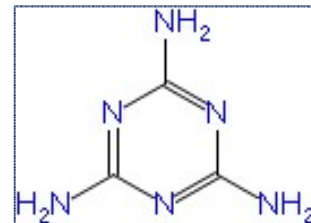


O porquê da pesquisa do teor da melamina em géneros alimentícios

A melamina é um monómero usado industrialmente na produção de plásticos, adesivos, resinas, colas, laminados, adubos e outros produtos.

Em 2007, na China, produtores de leite adicionaram este composto, rico em azoto, a leite diluído utilizado na alimentação animal, para aumentar o teor de proteína aparente e, assim, compensar a proteína ausente. Em consequência, cerca de 1.000 animais de estimação (gatos e cães) nos Estados Unidos morreram e muitos outros ficaram doentes. Esta adulteração estendeu-se a outros produtos. Em 2008, em resultado do consumo de produtos lácteos contaminados com melamina, pelo menos seis crianças chinesas morreram e muitas outras tiveram que ser internadas. Atualmente sabe-se, com base em estudos *in vivo*, que a melamina por si só não é particularmente tóxica. O problema surge quando a melamina em combinação com o ácido cianúrico (composto resultante da oxidação da melamina), produz cristais não hidrossolúveis que por isso se acumulam nos rins. A morte acontece por falha renal.



Na sequência destes acontecimentos em 2008, tendo como objectivo a proteção da saúde pública e a defesa do consumidor, a Comissão Europeia reforça a proibição da importação para a Comunidade, de leite e produtos lácteos, oriundos da China e, determina a obrigatoriedade de um controlo analítico de todos os produtos que contenham pelo menos 15% de produtos lácteos, antes de serem colocados no mercado. Ainda em 2008 este controlo é alargado a todas as remessas oriundas da China de géneros alimentícios e alimentos para animais contendo leite, produtos lácteos, soja ou produtos de soja. Atualmente e de acordo com o Regulamento (CE) Nº 1135/2009 da Comissão as remessas de produtos oriundas da China, que em 2008 tinham que ser analisadas sistematicamente, passam a ser analisadas em 20%, mantendo-se contudo a proibição de importação para a Comunidade, decretada desde 2008, de produtos contendo leite ou produtos lácteos, soja ou produtos de soja destinados a uma alimentação especial de lactentes ou crianças jovens.

Qualquer produto analisado com teor de melamina superior a 2,5 mg/kg deverá ser imediatamente destruído.

Esta adulteração do leite chinês impulsionou o desenvolvimento de métodos de análise para detectar este composto nos géneros alimentícios. De acordo com a OMS foram encontrados em alguns produtos lácteos chineses analisados, concentrações de 2500 mg/kg de melamina.

O **Laboratório de Análises Tecnológicas e de Controlo** da ASAE efetua as análises que permitem o controlo do teor da melamina em géneros alimentícios contendo leite, produtos lácteos, soja ou produtos de soja, destinados ao consumo humano, em Portugal. As técnicas utilizadas são a **Cromatografia Líquida de Alta Resolução** com detector de Fotodíodos (HPLC/PDA) e a **Cromatografia Líquida hifenada com Espectrometria de Massa** (LC-MS).

Gestão da Rastreabilidade no Laboratório de Microbiologia

O Laboratório de Microbiologia (LM) da ASAE realiza análises com a finalidade de avaliar a qualidade microbiológica dos géneros alimentícios e alimentos para animais, assim como o cumprimento dos requisitos legais aplicáveis. Sendo um Laboratório acreditado, no âmbito da **NP ISO /IEC 17025**, tem de evidenciar que possui um sistema rastreável que permita realizar uma auditoria vertical completa. Ou seja, terá de ser possível repetir teoricamente o ensaio, desde a sua chegada ao laboratório até à emissão do respetivo boletim, recorrendo aos registos que lhe estão associados.

No **LM**, o sistema que vigorava foi substituído por um novo sistema integrado, completamente inovador, que permitiu reduzir significativamente o suporte em papel. O novo sistema digital, desenvolvendo as potencialidades do Labway®¹, permite o registo de todo o trabalho laboratorial analítico, possibilitando o cruzamento dos dados referentes aos meios de cultura e reagentes utilizados nos ensaios (lote de fabricante e lote interno), assim como os equipamentos e o controlo interno associado. Esta nova ferramenta contribuiu para uma efetiva modernização do laboratório.

Etapas dos registos analíticos - Exemplo de registos associados a uma amostra desde a preparação de um meio de cultura utilizado para a Contagem de *Listeria monocytogenes* até à emissão do respetivo boletim de análise.

378.54	Inactivo	22-06-2011	0,0000	0,0000
Descrição		Valor		
Aspecto e textura		Conforme		
Autoclave		Me85		
Composição do meio		3x50g		
Controle de eficácia				
Data de preparação		22-06-2011		
Dissolução		A Frio		
Distribuição		Manual		
Ensaio em branco		Sim		
Lote interno		80.2		
pH especificado		7.0+/-0.2		
pH obtido		7.1		
Quantidade		30		
Recipientes		Frascos		
Temperatura de esterilização (°C)		121		
Tempo de esterilização (min)		15		
Tipo de esterilização		Autoclave		
Volume (ml)		250		
Armazem			Existência	
LM_Frigorífico Me18			0,0000	

Fig.1 - Registos da preparação do meio de cultura (Água Peptonada tamponada – código 378.54)

Descrição	Valor		
AP(lote) (LM)	378.54/20-07		
AP(test) (LM)	ok/22-07		
ALOA(lote) (LM)	119.17/20-07		
ALOA(test) (LM)	ok/21-07		
Suplemento(lote)			
Estufa 37° C (LM)	Me-090		
TSA(lote) (LM)	408.5/21-07		
TSA(test) (LM)	ok/22-07		
Estufa 37° C (LM)	Me-090		
API Listeria(lote)	177.2		
Estufa 37° C (LM)	Me-090		
Diluição 1 (LM)		0,01	
Contagem 1 (LM)		25	
Diluição 2 (LM)		0,01	
Contagem 2 (LM)		3	
Nr. colónias repic		5	
- Colónia 1 replica		1	
- Colónia 1 API (L)		1	
- Colónia 2 replica		1	
- Colónia 2 API (L)		1	
- Colónia 3 replica		1	
- Colónia 3 API (L)		1	
- Colónia 4 replica		1	

Fig.2 - Registos nos campos adicionais do método

Calcular Fórmula (CTRL+F)	
Resultado:	2545,45454545454
Resultado Calc.:	2545,45454545454
Resultado Trat:	2,5x10 ³
Res. Data Resultado:	21-07-2011

Fig.3 - Resultado tratado pelo Labway®

Boletim de análise	
[Conteúdo do boletim de análise]	

Fig.4 - Boletim de análise

¹ Solução integrada de Gestão de Laboratórios de Análises

10º Aniversário da EFSA

Celebra-se, este ano, o 10º Aniversário da **Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA)**, entidade criada pelo Regulamento 178/2002, que definiu os princípios e normas gerais da legislação alimentar e estabeleceu os procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

A **EFSA** é, na União Europeia, a pedra basilar da avaliação dos riscos na cadeia alimentar, tendo como principais atribuições avaliar e comunicar todos os riscos associados à cadeia alimentar, emitir pareceres científicos e recomendações para fundamentar as políticas e a legislação Europeias, apoiar as Instituições Europeias, tais como a Comissão Europeia e o Parlamento Europeu, apoiando, também, os Estados-membros na tomada de decisões de gestão de risco eficazes e, ainda, comunicar recomendações de segurança alimentar para os *stakeholders* e população em geral.

De acordo com declarações produzidas pela Diretora Executiva da EFSA, Catherine Geslain-Lanéelle, as comemorações vão servir essencialmente para fazer um balanço da atividade realizada, perspetivando-se a atividade futura, a qual se continuará a pautar por rigorosos critérios de transparência, sempre em nome da contínua proteção dos consumidores europeus.

As comemorações do 10º Aniversário da EFSA foram já assinaladas com a inauguração na nova Sede da Autoridade Europeia, em Parma, destacando-se, entre outros eventos futuros, a realização de uma Conferência Científica em novembro, com a duração de 2 dias, a realizar em Parma e, também, reuniões conjuntas entre os diferentes Grupos de Trabalho da EFSA.

A ASAE, como ponto focal da EFSA, funciona como centro de colaboração da Autoridade em Portugal.

<http://www.efsa.europa.eu/>



Atividade Operacional em janeiro

Saldos

Nos dias 02 a 06 de Janeiro a ASAE levou a efeito uma ação de fiscalização aos “saldos” que caracterizam normalmente esta época do ano. Constatou-se uma acentuada diminuição das infrações verificadas, comparativamente com anos anteriores.

Foram fiscalizados 441 operadores económicos, verificadas 48 infrações e instaurados 39 processos de contra ordenação. A infração mais verificada, por 5 vezes, foi o “Desrespeito das regras do anúncio de venda com redução de preços”. A taxa de incumprimento foi de 8,8%.



Vendas com Prejuízo

Nos dias 12 a 15 de Janeiro a ASAE executou uma operação junto de grandes superfícies por suspeita de venda com prejuízo de lacticínios numa campanha então iniciada. Foram fiscalizados 154 espaços comerciais e apreendidos 425 mil litros de leite por ter sido constatada a venda a preços abaixo daqueles de compra.

Desde 2006, a ASAE já efetuou 15 operações de grande envergadura, similares a esta e com o mesmo objectivo, tendo sido fiscalizados 900 espaços comerciais, verificadas 363 infrações e instaurados 301 processos de contra ordenação.

A Atividade nas Direções Regionais da ASAE

Direção Regional de Lisboa e Vale do Tejo (DRLVT)

SMARTSHOPS

SMART SHOP é um estabelecimento de retalho especializado na venda de substâncias psicoativas, normalmente incluindo substâncias com efeito psicadélico, bem como literatura temática e acessórios. O nome deriva de “*smart drugs*”, uma classe de drogas e suplementos alimentares dirigidas ao incremento cognitivo¹.



Este fenómeno iniciou-se na Holanda e expandiu-se por todo o mundo, aproveitando a ausência de regulamentação, ou lacunas nas legislações nacionais de enquadramento das substâncias estupefacientes.

Na prática e em síntese, estas lojas vendem substâncias sob a forma de chás, fertilizantes, aromatizantes, sais de banho, etc. que, quando ingeridas ou inaladas, produzem efeitos semelhantes às drogas ilegais, como por exemplo, o ecstasy e a cocaína. As “instruções” são fornecidas no âmbito do aconselhamento prestado verbalmente nas próprias lojas, embora seja fácil encontrar na *Internet*, para além dos sites desenvolvidos por estas lojas, blogues sobre esta temática, onde são descritos em pormenor os efeitos de cada substância, a sua forma de administração e até os efeitos secundários provocados pela sua utilização ou utilização desadequada.

Em Portugal, começaram a implantar-se a partir do ano de 2007 e, desde então, surgiram como cogumelos um pouco por todo o País, adiantando-se na oferta à previsão da legislação que regula o tráfico e o consumo de estupefacientes².

A ASAE, no âmbito das suas competências, tem vindo a desencadear ações de fiscalização em todo o País, visando as substâncias vendidas nestes estabelecimentos, a última das quais, ocorrida no final do ano de 2011, deu origem à instauração de 19 procedimentos de contraordenação e à correlativa apreensão de cerca de 77.600 unidades daquelas substâncias, no valor aproximado de 760.000 euros.

No mês de janeiro os grupos parlamentares da coligação governamental divulgaram a sua intenção de fazer aprovar legislação que ilegalize a comercialização deste tipo de substâncias, designadamente, a *mefedrona* e o *tapentadol*.

¹ Tradução livre, da Wikipédia.

² Decreto-Lei nº 15/93, de 22 de janeiro e suas alterações.

SIOE - Sistema de Informação da Organização do Estado



A Lei n.º 57/2011, de 28 de Novembro instituiu o SIOE - Sistema de Informação da Organização do Estado, a base de dados relativos à caracterização de entidades públicas e dos respectivos recursos humanos com vista a habilitar os órgãos de governo próprios com a informação indispensável para definição das políticas de organização do Estado e da gestão dos respectivos recursos humanos.

Constitui um referencial de informação pública, servindo de suporte aos vários sistemas de informação existentes e aos que sejam criados de novo. (ex: Sistema de Informação dos Imóveis do Estado SIIE), permitindo a integração e comparação de indicadores sobre o emprego público com as estatísticas do mercado de trabalho a nível nacional e internacional e integra a recolha de dados necessários para resposta aos indicadores exigidos no Memorando de Entendimento assinado por Portugal e a Comissão Europeia/BCE/FMI

Neste contexto vai a ASAE proceder atempadamente ao 1º carregamento do SIOE - Sistema de Informação da Organização do Estado nos novos moldes (trimestrais/semestrais) agrupando pela primeira vez dados relativos a encargos com remunerações e outros abonos.

O incumprimento do disposto na lei acima mencionada, determina:

- ♦ A retenção de 10% na dotação orçamental, ou na transferência do Orçamento do Estado para a entidade pública incumpridora, no mês ou meses seguintes ao incumprimento; e
- ♦ A não tramitação de quaisquer processos relativos a recursos humanos ou aquisição de bens e serviços que sejam dirigidos ao Ministério das Finanças pela entidade pública incumpridora.

Os montantes são repostos com o duodécimo do mês seguinte, após a prestação integral da informação.



Aconteceu:

- ♦ A ASAE participou na **34ª Reunião do Advisory Forum Working Group on Communications** da EFSA, que se realizou em Helsínquia, na Finlândia, nos dias 1 e 2 de fevereiro.
- ♦ A ASAE esteve representada na **13ª Reunião do Ponto Focal** da EFSA, que se realizou em Viena, Áustria, nos dias 15 e 16 de fevereiro.

FICHA TÉCNICA
ASAEnews nº 46
Edição de fevereiro
Ano 2012

Direção da Publicação: Carlos Martins (DST)
Coordenação Editorial: Ana Oliveira (DST-DID)
Compilação e Revisão de Textos: Olímpia Pelica (DST-DID)
Design Paginação e Publicação: Fernanda Lobato (DST-DID)