



A ASAE no combate ao Abate Clandestino

A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) no período da Páscoa, entre os dias 2 e 5 de Abril de 2012 e no âmbito das suas competências desmantelou 4 espaços onde se praticava com frequência abate clandestino de animais, com particular relevo para ovinos e caprinos.

Estas operações resultaram de um processo aturado de investigação, tendo incidido nos concelhos de Braga, Penafiel, Almada e Mafra, do qual resultaram 5 detenções em flagrante delito, a apreensão de 80 carcaças de ovinos e caprinos e encontrando-se apreendidos, sob proposta de sequestro às autoridades competentes, 83 animais vivos entre os quais ovinos, caprinos, suínos, equídeos e canídeos.

Com estas operações a ASAE evitou que fossem colocados no circuito comercial animais sem prévio exame *ante-mortem* da inspeção sanitária obrigatória, contribuindo para a defesa da saúde dos consumidores portugueses.



Atividade Operacional

(continuação)

No primeiro trimestre do ano, a ASAE efetuou atividade operacional conjunta com outras forças e serviços em 91 ocasiões.

No período, nestas operações conjuntas e no que à ASAE respeita, foram inspeccionados **1.216** operadores económicos. Foram instaurados **19** processos crime, maioritariamente por exploração de jogo ilícito e usurpação de direitos, **132** processos de contraordenação e efectuadas **15** detenções; foi ainda determinada a suspensões de atividade em 46 situações, por incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene. **A taxa de incumprimento verificada foi de 12,4%.**

O quadro abaixo quantifica essas ocorrências por entidade com quem foi efectuado serviço operacional.

ASAE 2012 - jan - mar - Ações conjuntas (por força ou serviço)

PSP	GNR	ATA/ST	ATA/SA	ACT	SEF	PJ	SS	OUTROS
44	24	32	19	15	11	6	6	13

Estes dados refletem não apenas a total disponibilidade e a facilidade de desempenho operacional interinstitucional mas igualmente o reconhecimento da mais-valia que a ASAE introduz nos resultados operacionais da atividade inspectiva em geral das outras forças e serviços de segurança.

Instalações de gás



No âmbito da sua atividade fiscalizadora, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica é competente para verificar o cumprimento da legislação relativa a vários sectores económicos, entre os quais, o sector do gás.

Contudo, no que respeita à **instalação de gás em edifícios**, esta competência encontra-se restrita à verificação do cumprimento das normas a que ficam sujeitos os projetos de instalações de gás, a incluir nos projetos de construção, ampliação ou reconstrução de edifícios, bem como ao regime aplicável à execução da inspeção das instalações, cuja disciplina se encontra estabelecida no **Decreto-Lei n.º 521/99**, de 10 de dezembro, e na legislação complementar a este diploma (**Portaria n.º 362/2000**, de 20 de junho, com as respetivas atualizações).

De acordo com o determinado neste diploma, sempre que sejam executadas novas instalações de gás, ou quando as existentes sofram alteração, a empresa distribuidora de gás só pode iniciar o abastecimento quando na posse do termo de responsabilidade emitido pela entidade instaladora e depois da entidade inspetora ter emitido o certificado de inspeção, competindo, por sua vez, à ASAE verificar se as instalações de gás possuem o requerido certificado, porquanto este evidencia o cumprimento dos requisitos legalmente exigidos na matéria e garante a regular utilização do gás em segurança.

Assim sendo, as botijas de gás, e porque não são consideradas instalações de gás para efeitos deste diploma, não se encontram sujeitas à atividade de fiscalização prosseguida pela ASAE, lembrando-se, todavia, que sejam utilizadas somente mangueiras certificadas com prazo de validade e que a cada dois anos estas *instalações de gás* sejam inspeccionadas por um técnico competente, a fim de evitar incêndios e explosões nas residências e demais estabelecimentos onde o abastecimento de gás ainda não é canalizado.

Embalagem e alterações nos alimentos

A embalagem desempenha um papel fundamental graças às suas múltiplas funções, sendo as principais a contenção, proteção, informação e venda. A função de proteção é considerada a mais importante, tendo relação direta com a segurança do consumidor. A embalagem apropriada deve proteger o género alimentício de fatores como oxigênio, luz, humidade, odores estranhos, perda de valor nutricional e de aroma, de contaminação microbiológica, entre outros. Neste contexto, as propriedades de barreira contra a ação de fatores ambientais representam um papel de grande importância na estabilidade de alimentos durante a armazenagem.

É importante que se considerem as características e requisitos do sistema produto/embalagem como um todo. Para planear a embalagem de um produto, é importante ter em conta alguns aspetos tais como:

- ◆ As alterações a que o produto está mais sujeito, pelas suas características específicas, e os fatores ambientais críticos que mais afetam tais alterações;
- ◆ As propriedades de migração de materiais de embalagem e sua influência sobre a proteção do género alimentício contra os fatores ambientais críticos;
- ◆ As condições ambientais às quais o produto será provavelmente exposto durante a sua armazenagem e distribuição.





Principais alterações em alimentos em função dos materiais de embalagem

Os alimentos podem sofrer alterações devido à ineficácia da proteção da embalagem ou à sua interação com o alimento.

Principais problemas com embalagem:

1. Metálica:

- Corrosão e interação dos metais da embalagem com o alimento;
- Integridade da embalagem: não pode apresentar-se oxidada, amassada, danificada ou opada.

2. Vidro:

- Podem apresentar alguns inconvenientes decorrentes da exposição do alimento à luz, causando oxidação em alguns compostos muito reativos;
- Frascos que não contenham selo de garantia ou que estejam a derramar líquido.

3. Embalagens de papel e o cartão:

- São usados como embalagem em muitas formas desde o simples invólucro até sistemas mais complexos normalmente combinados com outros materiais como o plástico ou o alumínio;

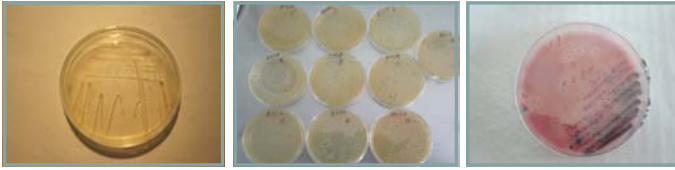
- O papel simples pode ser usado para acondicionar alimentos secos, mas papéis modificados e complexos ou laminados têm boa resistência à humidade e à gordura;
- Geralmente não são utilizadas para contato direto com o alimento. Quando ocorre, é um produto geralmente seco, não oferecendo perigos de interação.

4. As embalagens plásticas:

Devido ao grande número de polímeros existentes, que oferecem maior ou menor barreira, podem permitir a alteração dos alimentos quanto:

- À oxidação pela exposição à luz;
- À absorção ou perda de humidade;
- À migração de monómeros, solventes ou aditivos dos polímeros;
- À perda ou absorção de compostos voláteis;
- As alterações decorrentes da permeabilidade ao oxigénio e dióxido de carbono.

Laboratório de Microbiologia - Circuito marcha em frente



De acordo com a NP EN ISO 17025:2005, no Laboratório de Microbiologia deve existir uma separação efetiva entre áreas vizinhas onde se realizam atividades distintas sendo necessário definir espaços laboratoriais de acordo com o princípio de "marcha em frente". A correta aplicação deste

circuito assegura o não cruzamento de material limpo com material contaminado.

O Laboratório de Microbiologia foi projetado, no cumprimento da legislação aplicável, de modo a minimizar os riscos de contaminação cruzada tendo sido tomadas medidas para garantir uma correta limpeza. Nestes requisitos inclui-se as paredes, tectos, chão e superfícies que devem ser lisas, junções concavas com o chão e o tecto, luz embutida, existência de calhas técnicas em todas as redes, equipamento de lavagem de mãos e redução ao mínimo das deslocações de ar, mantendo as janelas fechadas. O espaço deve ser convenientemente ventilada tendo o sistema AVAC de ter as características adequadas aos ensaios microbiológicos.



Entrada



Antecâmara



Sala de esterilização e preparação de material



Sala de preparação das amostras



Sala de preparação de meios de cultura



As instalações foram auditadas pelo IPAC a 01/07/2011, voltando o laboratório a emitir boletins de ensaio evidenciando o símbolo da acreditação em 21/09/2011.

O LM ocupa este espaço desde 7/5/2011.



Sala de descontaminação



Sala de trabalho - Amostras contaminadas

Listeria - Caso de investigação pela ASAE



Recentemente, no seguimento dos muitos casos de infecção grave por *Listeria monocytogenes* (Listeriose¹) diagnosticados em seres humanos na zona de Lisboa e Vale do Tejo, as Autoridades de Saúde realizaram inquéritos epidemiológicos aos indivíduos afectados e/ou aos familiares dos falecidos eventualmente associados. Não tendo sido identificada uma exposição do tipo ocupacional e/ou laboral e tendo sido considerado como fonte provável de infecção os alimentos consumidos, foi solicitada ajuda a esta Autoridade, no sentido de ser encontrada a causa deste surto.

Os resultados obtidos pela autoridade de saúde, em termos de produtos suspeitos de estarem na origem da doença e dos locais da sua aquisição e/ou consumo, foram remetidos a esta Autoridade.

Com base nessa informação, a ASAE efectuou operações de fiscalização, que tiveram como alvo os diversos estabelecimentos de retalho referidos pela autoridade de saúde, bem como os géneros alimentícios referenciados e susceptíveis de permitir o crescimento da *Listéria monocytogenes* (causa de listeriose). Estas Operações tiveram como objectivo não só a verificação das condições gerais e específicas de higiene dos estabelecimentos em causa, mas também a colheita dos géneros alimentícios referenciados.

Como resultado destas operações, em 103 amostras colhidas (de variados produtos) foram detectados 8 resultados positivos à *Listéria monocytogenes*, mas em apenas duas (produtos à base de leite) a *Listéria* detectada correspondia ao pulsótipo (DNA) da Listeriose humana.

Contemplados na listagem fornecida pela Administração Regional de Saúde (ARS) como locais de compra de produtos alimentares de alguns dos doentes infectados encontravam-se os dois mercados da região de Lisboa onde foram colhidos os géneros alimentícios contaminados.

Assim, confirmados os resultados positivos e de modo a ser exequível avaliar a que nível do circuito comercial ocorreram falhas que possibilitaram que o género alimentício se apresentasse contaminado, havia a necessidade de serem colhidas amostras nos estabelecimentos de produção, pois, só deste modo, seria possível concluir se a origem da *Listéria monocytogenes* nos produtos à base de leite vendidos no mercado estaria a este nível, ou pelo contrário, estaria a jusante do estabelecimento (transporte ou produção).

Como resultado da fiscalização efectuada a uma das unidades de produção (localizada na região de Lisboa), todas as amostras colhidas se apresentaram negativas à pesquisa da *Listéria monocytogenes*, pelo que a contaminação teria ocorrido no mercado (por contaminação cruzada)

Na outra Unidade de produção (localizada na Região do Alentejo), os resultados laboratoriais vieram confirmar a contaminação dos alimentos a este nível, existindo por isso grande probabilidade de este ser o foco, ou pelo menos um dos focos, do surto da Listeriose nos seres humanos.

De acordo com o transmitido pelos responsáveis pelo Laboratório de Tecnologia do Porto, o púlsótipo da *Listéria monocytogenes* causadora do surto de listeriose nos seres humanos é muito “raro”, “regional” e “localizado na região de Lisboa e Sul do País”, reforçando a grande probabilidade de ter sido encontrado o foco da mesma.

Importa ainda realçar que esta unidade de produção após ter tomado conhecimento dos resultados obtidos, procedeu de imediato à suspensão da sua própria laboração para proceder à desinfecção das suas instalações, de forma a eliminar o agente que aí se encontrava presente. Assim que o problema foi efetivamente resolvido, e os produtos à base de leite produzidos se encontravam conformes microbiologicamente, a produção foi retomada, estando atualmente a unidade de produção a colocar os seus produtos à base de leite no mercado já seguros para os consumidores, uma vez que a continuada monitorização tem revelado essa conformidade.

¹ A bactéria *Listeria Monocytogenes* provoca uma toxinfecção alimentar severa denominada Listeriose, sendo esta responsável por vários surtos de doença em Portugal e no resto da Europa. Segundo o relatório da EFSA (Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos) em 2008 foram confirmados 1,381 casos de Listeriose, em 25 Estados Membros. Esta doença é particularmente grave para crianças, grávidas, idosos e a pessoas com comprometimento do sistema imunitário e apresenta uma elevada taxa de mortalidade. Por este motivo e pela elevada incidência da bactéria nos géneros alimentícios, a *Listeria Monocytogenes* é considerada um potencial perigo para a Saúde Pública.

A Atividade nas Direções Regionais da ASAE - Direção Regional do Alentejo

A Direção Regional do Alentejo (DRALT) desenvolve a sua atividade numa área geográfica que corresponde, de um modo geral, à das antigas províncias do Alto e do Baixo Alentejo. Trata-se de uma área territorial deveras extensa, sendo o Alentejo a maior unidade territorial de nível II (NUTS II), ocupando uma área de 27,276.71 Km², representa quase um terço do território nacional. Composto por 4 sub-regiões (NUTS III), a saber, Alentejo Central, Alto Alentejo, Baixo Alentejo e Alentejo Litoral, integra administrativamente 47 concelhos, 301 freguesias e 947 lugares.

Em termos estatutários e organizativos a DRALT é constituída por dois núcleos operacionais, o Núcleo de Fiscalização Económica e o Núcleo de Segurança Alimentar, apoiados por um Núcleo de Instrução Processual e um Núcleo de Apoio Administrativo.

Trata-se de uma unidade orgânica de dimensão reduzida, contudo os seus resultados operacionais tem sido muito positivos. Quer na vertente de fiscalização económica, quer na vertente de segurança alimentar realça-se a constante atividade operacional dos seus meios humanos, incluindo períodos noturnos e fins-de-semana. A presença nos mais variados certames e eventos que se realizam um pouco por toda a região constitui garantia para os consumidores, da presença vigilante e atenta da ASAE no Alentejo.

O combate ao fenómeno do jogo ilícito e à contrafação tem constituído preocupações de destaque nos últimos tempos, o que se tem traduzido num número relativamente elevado de processos-crime, sobretudo no âmbito do jogo. Contudo, a preocupação com as questões da segurança alimentar continua presente na atuação diária desta unidade orgânica.

2009		2010		2011	
Total de Alvos Fiscalizados	3786	Total de Alvos Fiscalizados	4004	Total de Alvos Fiscalizados	4073
Total de Suspensões	58	Total de Suspensões	30	Total de Suspensões	55
Total de CO	1147	Total de CO	915	Total de CO	726
Total de Crimes	228	Total de Crimes	158	Total de Crimes	293
Total de Apreensões	377.380 €	Total de Apreensões	302.543 €	Total de Apreensões	795.390 €

Resultados operacionais dos últimos três anos

Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho

Na sequência da última abordagem sobre Segurança e Saúde no Trabalho (SST), publicada na ASAEnews nº47, sob o título «**Breve enquadramento histórico/jurídico da Segurança e Saúde no Trabalho**», relembramos que estão plasmados **nove** artigos no **Capítulo IV**, do **Regime**, que figura como anexo I, da **Lei nº59/2008**, de 11 de setembro.

Neste texto vamos fazer uma breve abordagem aos **princípios gerais** e aos **princípios de prevenção dos riscos profissionais** constantes no artigo **221º**, do regime acima mencionado.

O legislador refere que todo o **trabalhador tem direito à prestação de trabalho em condições de segurança e saúde**. Devendo estas condições ser asseguradas pela entidade empregadora pública (EEP) do trabalhador.

No nº2 do art.º 221 em análise, está expresso que a EEP é **obrigada** a organizar as atividades de SST de modo que **seja feita a prevenção dos riscos profissionais e a promoção da saúde e do bem-estar dos trabalhadores** nos seus locais de trabalho.

Os princípios de prevenção dos riscos profissionais estão descritos, em cinco alíneas, no nº3 do artigo em análise. **Estes princípios de prevenção são considerados como os cinco pilares fundamentais da estrutura da segurança e saúde no trabalho.**

A Direção da ASAE, ciente destas suas responsabilidades planeou uma estratégia e implementou um sistema de gestão de segurança e saúde no trabalho face aos riscos profissionais específicos dos seus trabalhadores, apesar das condicionantes humanas e financeiras, então existentes. Na fase inicial da implementação do sistema foram promovidas também ações de informação/sensibilização e de formação, nesta área específica, tendo recorrido a vários especialistas de renome nacional e a técnicos de algumas entidades nacionais com quem a ASAE estabeleceu ligações/âncoras no âmbito desta matéria específica.



Missão Oficial de Timor-Leste à ASAE



Uma Missão de Timor-Leste, presidida pela Senhora Inspetora Geral, Dra. Florentina Smith da Inspeção Alimentar e Económica (IAE), está em visita à ASAE. A Senhora Inspetora Geral e os elementos da Missão ASAE contactaram com os serviços e as diferentes áreas de trabalho da ASAE e nas reuniões de trabalho inteiraram-se das tarefas desenvolvidas e as práticas seguidas na ASAE e cujo conhecimento poderá ser útil à fiscalização da atividade económica em Timor-Leste. A Missão acompanhou ações de inspeção no terreno e visitou a Delegação de Castelo Branco da ASAE, o Armazém de material apreendido e o Núcleo Museológico.

Durante esta curta, mas intensa, visita de trabalho, foi assinado, no dia 3 de abril, na sede da ASAE, um protocolo de cooperação entre as duas instituições de fiscalização da atividade económica, a IAE por Timor-Leste e a ASAE por Portugal, ficando assim mais fortemente consolidada esta parceria.

Foram abertas perspetivas de trabalho e cooperação em que se verificará o apoio da ASAE à IAE em Timor-Leste em campos como, a formação e a cooperação institucional e onde se inserem, o mútuo conhecimento dos planos de formação, a disponibilidade de partilha de técnicos e formadores para se ministrarem atos formativos, a troca de informações e documentação relevantes, a realização de apoio a nível técnico pericial e operacional.

Ficaram assim estabelecidos laços mais estreitos de articulação entre as duas Instituições que tanto em Portugal como em Timor-Leste asseguram a defesa do consumidor e zelam pela saúde pública.



atualidade

Aconteceu:

- ◆ No dia 23 de Fevereiro ocorreu o Workshop sobre “**Controlo de qualidade em vinhos**” promovido pela Ambifood, e realizado na Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, onde os Laboratórios de Bebidas e Produtos Vitivinícolas e de Físico-Química apresentaram uma comunicação conjunta sobre “Alergénicos em vinhos”.
- ◆ No passado dia 29 de fevereiro a ASAE esteve presente no Seminário “**Listéria e Listeriose**”, organizado pelo IPIMAR, INIA e Faculdade de Medicina Veterinária, através da participação, com apresentação de comunicações, do Gabinete Técnico e Pericial e da Direção de Avaliação e Comunicação dos Riscos na Cadeia Alimentar.

Vai acontecer:

- ◆ De 12 a 14 de Abril vai correr em Paris a reunião do Subcomissão de Métodos de Análise da Organisation Internationale de la vigne et du Vin, em que o Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas irá participar.

FICHA TÉCNICA:

ASAEnews nº 48
Edição de abril

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)