



ASAE Fiscaliza Trânsitos de Produtos Vitivinícolas



É durante o período das vindimas, que ocorrem inúmeros trânsitos de produtos vitivinícolas, por todo o país.

As uvas de algumas Regiões Vitícolas, ao serem um bem escasso, apresentam a nível económico uma mais-valia associada, podendo originar a procura ilícita de uvas provenientes de outras regiões.

A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), durante o período das Vindimas, efectuou Controlos de Estrada aos trânsitos de produtos vitivinícolas, designadamente, de uvas, vinhos e derivados.

A atuação da ASAE, foi particularmente focalizada no controlo da veracidade dos elementos inscritos nos documentos de acompanhamento, nomeadamente quanto à origem geográfica das uvas, bem como, o correto estabelecimento dos documentos comerciais que tutelavam os trânsitos intracomunitários.

Ainda neste âmbito, são de realçar duas apreensões efetuadas pela ASAE na sequência de ações de fiscalização, uma no dia 3 de outubro, que permitiu a apreensão de 26.002 kg de uvas no montante 48.500€, e outra, no dia 5 de outubro, em que foi apreendida uma viatura de mercadorias avaliada em 5.000€ e apreendidos 1.220 Kg de uvas no montante de 150€.



Fiscalização

No passado dia 13 de setembro e no cumprimento de um mandado judicial, a ASAE realizou a **Operação Bitola** onde apreendeu material contrafeito no valor de €338.600, correspondente a 14.507 peças de roupa que tinham como destino as feiras e mercados de todo o país.



Nesta operação foram ainda detidas 2 pessoas, merecendo destaque a apreensão de duas armas de fogo (uma *Shot Gun* e uma pistola automática) e respectivas munições. Uma das armas constava na lista de armas furtadas, facto que foi comunicado de imediato ao Ministério Público.

Esta ação de fiscalização enquadra-se no reforço ao combate à contrafação desenvolvida pela ASAE sendo ainda de recordar a maior apreensão de sempre de material contrafeito, ocorrida no passado dia 9 de Julho, em Vila do Conde, na qual foi detida uma cidadã de origem chinesa e apreendidas 62 mil peças de material contrafeito no montante de 1,5M€.

Os resultados operacionais relativos ao âmbito - **contrafação** - no período compreendido entre 01.01.2012 e 18.09.2012 foram os seguintes:

ASAE 2012 (19 set.) - ATIVIDADE OPERACIONAL - PROPRIEDADE INDUSTRIAL - CONTRAFAÇÃO

ASAE 2012 CONTRAFAÇÃO	Alvos	PCr	Det.s	Quantidades	Valor €	Têxtil/Vestuário e acessórios	Calçado e acessórios	Malas, cintos e sacos	Relógios	Perfumes	Óculos	Outros
OPERAÇÕES INVESTIGAÇÃO	396	196	43	420.637	3.905.588 €	85.113	50.733	41.603	12.100	9.834	3.624	217.630
FEIRAS	177	153	9	18.270	362.774 €	13.904	387	1.523	724	469	1135	128
TOTAL	573	349	52	438.907	4.268.362 €	99.017	51.120	43.126	12.824	10.303	4.759	217.758

Controlo da bactéria *Listeria monocytogenes* em queijos

Face à preocupação atual dos consumidores, por ter sido detetada pelas autoridades espanholas a bactéria «*Listeria monocytogenes*»¹ em queijos produzidos em Portugal, importa levar ao conhecimento dos portugueses que a ASAE tem um papel fundamental na vigilância dos géneros alimentícios colocados no mercado. A atividade da ASAE, em termos de fiscalização, é complementada com a sua intervenção num plano de colheita de géneros alimentícios (Plano Nacional de Colheita de Amostras), que se destina a verificar/salvaguardar que estes géneros alimentícios não colocam em risco a segurança e saúde humana. Os géneros alimentícios colhidos são analisados em laboratório interno, através de métodos acreditados, e sempre que é detetada uma não conformidade à análise, são tomadas de imediato medidas adequadas, nomeadamente, a retirada do produto do mercado e a inspeção às unidades de produção a fim de investigar a fonte de contaminação.

Relativamente ao grupo dos queijos, a ASAE colheu (no âmbito deste plano), entre o ano de 2009 e o 2011, 564 amostras de queijos, das quais 394 foram sujeitas à pesquisa/contagem de *Listeria monocytogenes*.

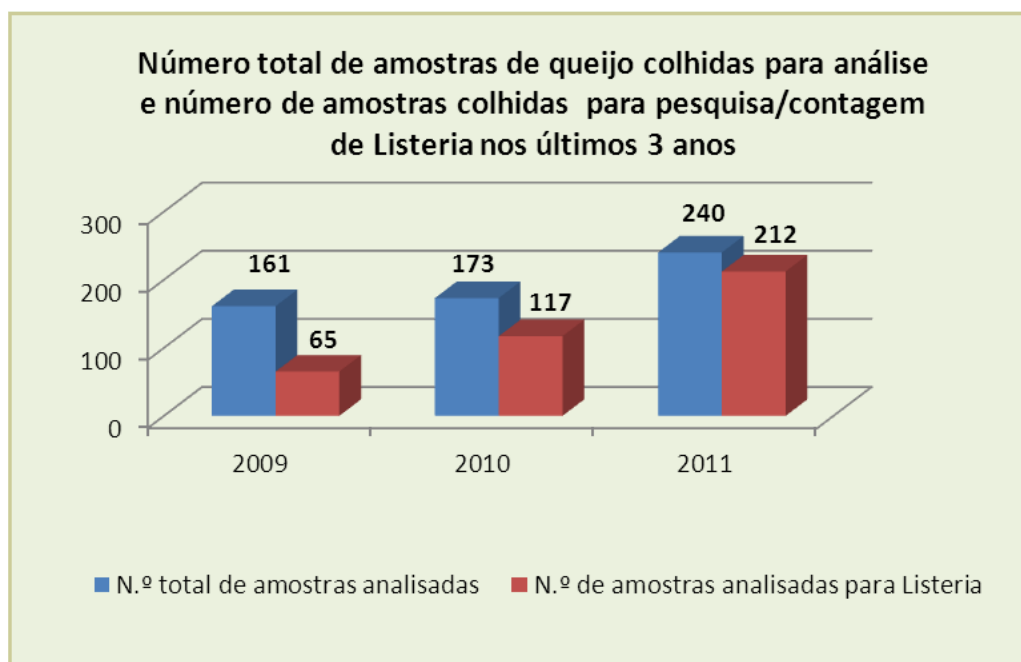


Gráfico 1. Número de amostras de queijo colhidas no âmbito do PNCA e n.º de amostras colhidas para pesquisa/contagem de *Listéria monocytogenes*

Nas situações em que os queijos analisados apresentaram resultados não satisfatórios à pesquisa/contagem desta bactéria (21 amostras de queijos), para além da imediata retirada dos mesmos do mercado, sempre que a inspeção à fábrica confirmou a presença da mesma nas suas instalações, para além da suspensão da atividade até confirmação de que a bactéria teria sido debelada, foi efetuado ao longo do tempo o acompanhamento sistemático destes produtos.

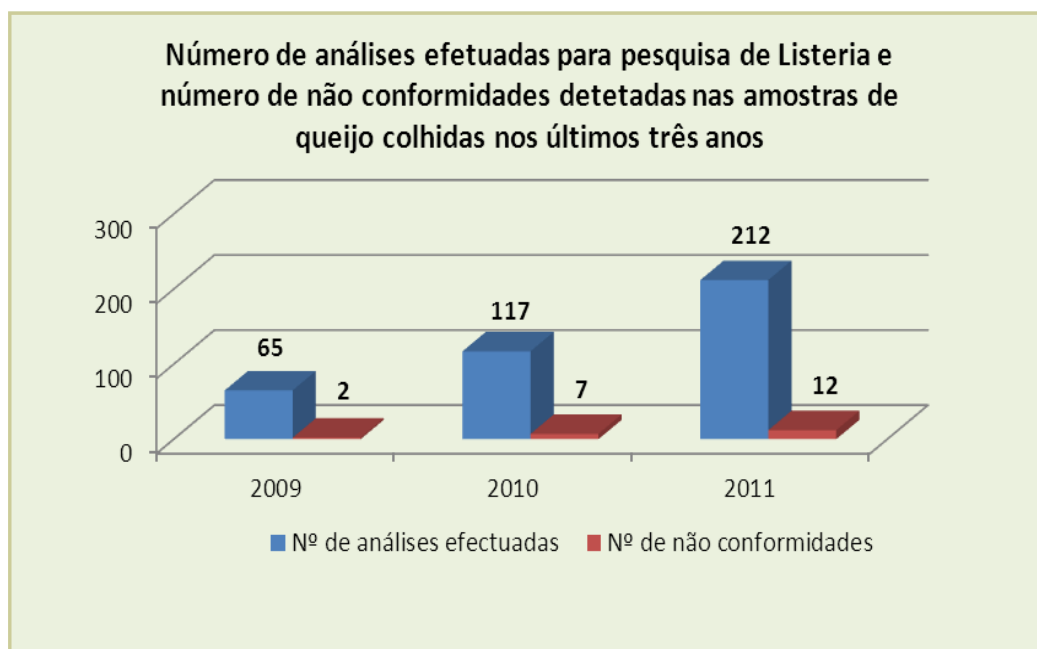


Gráfico 2. Número de análises efectuadas para pesquisa de Listeria e número de não conformidades detectadas nas amostras de queijo, colhidas no último triénio

¹ A Listeria corresponde a um género de microrganismos em forma de bastonetes Gram-positivos, não formador de esporos. Esta bactéria pode ser facilmente introduzida na cadeia alimentar se não forem tidas em consideração as boas práticas de higiene e fabrico. Possui ainda a capacidade de crescer numa ampla gama de temperaturas que pode ir dos 0º aos 45ºC, isto é, consegue multiplicar-se a temperaturas de refrigeração, o que torna a sua ocorrência significativa nos produtos prontos a comer com um período útil de prateleira relativamente longo (mais de cinco dias).

A Listeria monocytogenes tem a capacidade de ultrapassar a barreira intestinal, materno-fetal e hematoencefálica, pelo que a ingestão de alimentos contaminados, podem causar uma infecção alimentar grave - designada por listeriose. Esta doença, atinge com maior severidade grávidas, crianças, idosos, diabéticos e pessoas com o sistema imunitário debilitado, nomeadamente pessoas com doenças oncológicas ou infectadas pelo vírus HIV - considerados o grupo de risco.

Laboratório

Integração do Equipamento PCR (Polimerase chain Reaction) no Sistema Informático do Laboratório de Segurança Alimentar / Laboratório Microbiologia da ASAE

A implementação da técnica de Biologia Molecular, para a pesquisa de *Salmonella*, levou à necessidade de se desenvolver e configurar os dados processados pelo equipamento PCR em tempo real, diretamente na aplicação informática.



Tal facto, contribuiu para facilitar o trabalho desenvolvido no Laboratório, uma vez que os resultados são tratados automaticamente, aumentando a eficiência dos processos, assegurando a rastreabilidade e reduzindo significativamente os registos em formato de papel.

Este desenvolvimento, que agora se associou ao sistema, implica que no final de cada “corrida” do equipamento, os dados referentes à amostra, tal como a data do início da análise (22 horas antes), técnico responsável, lotes dos reagentes utilizados, resultado do controlo positivo e negativo, assim como do controlo interno e o resultado do parâmetro realizado, sejam transportados automaticamente para o sistema informático do Laboratório de Microbiologia, integrado no Laboratório de Segurança Alimentar.

Caso o resultado obtido seja negativo, a data do final da análise é automaticamente introduzida, ficando o resultado apto a passar para o Boletim de análise, sendo que um resultado positivo fica sujeito a confirmação pelo método de microbiologia clássica e os campos dos registos associados terão de ser posteriormente preenchidos.

O desenvolvimento e configuração dos dados provenientes do equipamento PCR em tempo real, e a sua integração direta na aplicação informática, representam um importante desenvolvimento informático e um efetivo avanço tecnológico do Laboratório da ASAE.

REGISTO DA RASTREABILIDADE, IMPORTAÇÃO E TRATAMENTO AUTOMÁTICO DE UMA AMOSTRA (EX:BRANCO-5813):

Well	Sample id	Ct target	Ct Internal Control	Result
A1	Negative Control	N/A	32.21	Valid
B1	Positive Control	30.98	32.12	Valid
C1	BRANCO 5813	N/A	33.44	Negative

Fig. 1: Resultado obtido no equipamento, PCR tempo real

Resultado:	0
Resultado Calc.:	0
Resultado Trat.:	Negativa em 25 g
Data Resultado:	07-09-2012

Fig. 2: Registo na aplicação informática e tratamento automático do resultado

Descrição	Valor
Data Inicial (LM/LFQ)	05-09-2012
Data Final (LM)	06-09-2012
Data corrida PCR	06-09-2012
Toma Amostra (LM)	25 g
AP tamponada(lote) (LM)	378,12,61/05-09
Lote iq.check salmonella	505.12.4
AP tamponada(test) (LM)	AN372,12,11/06-0
Observações (LM)	Ens.Br.
Estufa 37° C (LM)	Me-090
Resultado PCR	Negativo
Analista da corrida	Rosa Osvalda Fid
PCR controlo neg. verific	v
PCR controlo pos. verific	v

Legislação

Nova Lei de Prevenção e Combate ao Furto e à Receptação de Metais Não Preciosos

Entrou em vigor, no passado dia 1 de Outubro, a [Lei n.º 54/2012](#), de 6 de setembro, que define os meios de prevenção e de combate ao furto e receptação de metais não preciosos com valor comercial.

Com este novo diploma pretende-se, principalmente, combater o furto e recetação de metais não preciosos com valor comercial, materiais este que vão desde fios eléctricos, material eléctrico e de telecomunicações, pivôs de rega, linhas



de caminho-de-ferro, transformadores, tubagens, grelhas de drenagem, tampas de saneamento, rails de vias de comunicação e painéis de informação das estradas, etc., frequentemente subtraídos ao Estado e particulares, sendo assim as principais vítimas destes furtos, os agricultores, as empresas, os municípios e os operadores de resíduos, em suma a população em geral, com elevados prejuízos para a economia nacional, a interrupção de prestação de serviços aos cidadãos, o aumento do risco de acidentes, o sentimento de insegurança das populações e, ainda, os elevados danos ambientais.

Face a tal realidade, vem determinar-se na legislação em apreço a obrigatoriedade dos operadores económicos instalarem, nos estabelecimentos onde procedem ao armazenamento, tratamento ou valorização de metais não preciosos, um sistema de videovigilância para controlo efetivo de entradas e saídas das instalações onde estes são recolhidos, bem como de manutenção de um registo, a realizar diariamente em suporte de papel ou informático, no qual deverá estar discriminada a proveniência do material, a descrição do mesmo, o destino dos resíduos e os meios de pagamento utilizados nas correspondentes transações.

Por outro lado, torna-se obrigatório, aquando das aquisições de metais não preciosos de valor superior a 50€, efetuar o respetivo pagamento através de cheque ou de transferência bancária e passando os operadores também a só poderem transformar o material em causa decorridos três dias úteis da sua receção.

Visa-se, assim, com este diploma implementar mecanismos adicionais e de reforço no âmbito da fiscalização da atividade de gestão de resíduos às *“instalações de gestão de resíduos de metais não preciosos”*, a cargo das forças e serviços de segurança e pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), ficando as mesmas autorizadas a entrar nas instalações em que se procede ao armazenamento, tratamento ou valorização de metais não preciosos, que estejam abertas ao público ou em horário de funcionamento, tal como de fiscalizar o interior dos veículos que se encontrem dentro daquelas e, caso se verifiquem fortes indícios da prática de crime de furto ou de recetação de metais não preciosos, ou ainda em caso de flagrante delito, pode ser determinado o encerramento temporário das mesmas.

Por fim, todos os operadores económicos, cuja atividade não se encontre licenciada, têm 60 dias a contar da data da entrada em vigor desta lei para apresentar o respectivo pedido de licenciamento, ficando a partir daí as forças e serviços de segurança autorizados a encerrar e selar as instalações.

Formação



ASAE inicia formação de 30 novos inspetores

Iniciou-se no passado dia 10 de Setembro, o 3º Curso de Acesso à Carreira de Inspeção - Inspetor - Adjunto (Nível I), que está a decorrer no Centro de Formação Técnica da ASAE, em Castelo Branco.

A sessão solene de abertura decorreu no dia 13 de setembro e contou com a presença de Sua Excelência o Senhor Secretário de Estado do Empreendedorismo Competitividade e Inovação, Eng. Carlos Nuno Oliveira, do Presidente da Câmara de Castelo Branco, Senhor Joaquim Morão e do Inspetor-geral da ASAE, Dr. António Nunes.

Este curso decorre do procedimento concursal interno, iniciado em 2011, e destina-se ao preenchimento de 30 postos de trabalho, na categoria e carreira de inspetor-adjunto, distribuídos por diferentes direções regionais e delegações deste organismo, em todo o país. Dada a dimensão do grupo estão a ser ministradas, em paralelo, duas ações de formação, correspondentes a duas turmas, cada uma com 15 formandos. A ação é cofinanciada pelo Fundo Social Europeu, através do Programa Operacional do Potencial Humano.

A formação em causa, com uma duração total de 1 ano, propõe-se dotar os participantes com conhecimentos, técnicas e atitudes adequadas ao desempenho das funções previstas no descritivo funcional do pessoal da carreira de Inspetor - adjunto (ASAE) e desenvolver as competências necessárias para o exercício de funções inspetivas. O Curso de Acesso estrutura-se em duas fases: Curso de Formação (que corresponde a uma componente teórica e de prática simulada, com uma duração aproximada de 3 meses) e um Estágio (componente de prática em contexto de trabalho, através do exercício tutelado de funções, durante cerca de 9 meses).

Será efectuada uma avaliação de aprendizagem muito exigente com vários momentos de aplicação (durante as duas fases do Curso e no final de cada uma) e uma diversidade de instrumentos.

De acordo com as avaliações de expectativas e de reação iniciais, o grupo de formação mostra-se motivado para abraçar este desafio, que se revela exigente e determinante para posterior integração na equipa de inspetores da ASAE.

Sabia que...



O Laboratório de Microbiologia da ASAE alargou o seu âmbito de acreditação, passando a estar acreditado para o parâmetro "pesquisa de salmonella" pela técnica PCR tempo real (Polymerase chain reaction), sendo o único Laboratório em Portugal acreditado para este ensaio, na área da Biologia Molecular, em géneros alimentícios e alimentos para animais.

Sabia que...

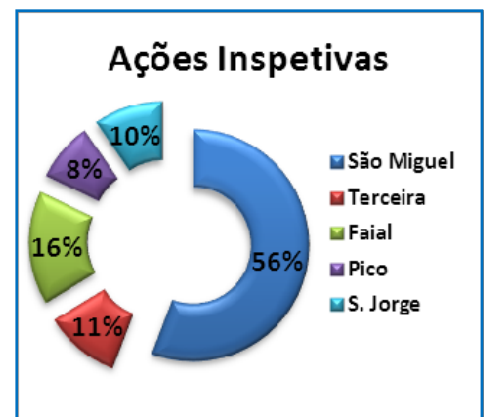


A Inspeção Regional das Atividades Económicas (IRAE - Açores) durante o ano de 2012, já executou um total de 2.864 ações inspetivas, estando previstas para final do ano um total de 4.000.

A atitude proativa desta entidade fiscalizadora, nos Açores, tem tido relevante expressão na sua atividade, sendo que 84% das suas operações são efetuadas por sua iniciativa.

A receção de reclamações aumentou este ano, 30 % face a 2011, sendo que a principal origem é do livro de reclamações.

Começa também a relevar o trabalho sobre a economia não registada ou paralela que já representa 5% das ações inspetivas. Este trabalho é coordenado pela IRAE, mas conta com a participação da Inspeção Regional do Trabalho, da Segurança Social e da Autoridade Tributária.



Agradecimento

No dia 28 de setembro, a DRN realizou uma ação conjunta com a PSP em estabelecimentos de diversão noturna, na zona da Maia. Nesta operação a ASAE envolveu uma brigada na fiscalização de 3 operadores, tendo sido suspensa a atividade de um dos operadores por falta de requisitos de higiene e instaurado o respectivo processo contraordenacional.

A intervenção da ASAE foi reconhecida pela PSP, tendo sido realçado **o empenho e profissionalismo evidenciado, por parte dos inspetores destacados para essa missão.**



Aconteceu:

A ASAE esteve presente:

- Curso da comissão Europeia - “**Risk Assessment – Microbiological Risk Assessment**” em Vilnius, Lituânia, de 10 a 14 de setembro;
- Sessão de esclarecimento sobre “**Rastreabilidade HACCP no sector do Azeite**”, em Ferreira do Alentejo, dia 13 de setembro, organizada pela Câmara Municipal de Ferreira do Alentejo;
- **Comité Técnico da ORGALIME**, em Lisboa, no dia 24 de setembro;
- **45ª Reunião Advisory Forum da EFSA**, em Parma, Itália, em 26 e 27 de setembro;
- Curso da comissão Europeia (DG Sanco) - “**Microbiological criteria and outbreak investigation**”, em Lisboa, de 25 a 28 de setembro;
- **Turismo do Alentejo - “Alentejo Bom Gosto”**, em Serpa, dia 28 de setembro, em Estremoz, dia 1 de outubro e em Elvas, dia 11 de outubro, evento organizado pelo Turismo do Alentejo;
- Curso da comissão Europeia (DG Sanco) - “**Risk Assessment – Chemical Risk Assessment**” em Vilnius, Lituânia, de 1 a 5 de outubro;
- **European Toy Safety Information Seminar**, em Madrid, no dia 2 de outubro;
- Curso da comissão Europeia (DG Sanco) - **Better Training for Safer Food, “TRAINING COURSE ON FOOD ADDITIVES AND CONTROL OF THEIR USE AND MARKETING”**, em Lisboa, tendo a ASAE disponibilizado 1 formador, de 2 a 5 de outubro;
- **3.º Congresso Pampilhonense - “Bares e Restaurantes Associativos”**, na Pampilhosa da Serra, no dia 5 de outubro, organizado pela Câmara Municipal de Ferreira do Alentejo;
- **15ª Reunião do Ponto Focal da EFSA**, em Parma, Itália, de 9 a 10 de outubro;
- **37ª Reunião do Advisory Forum Working Group on Communications da EFSA**, em Parma, Itália, a 10 e 11 de outubro.

Aconteceu ainda:

- Decorreu no passado dia 12 de Outubro no Auditório Beatriz Costa em Mafra, um seminário sobre “**Hortofruticultura 2020**” organizado pela FNOP - Federação Nacional das Organizações de Produtores de Frutas e Hortícolas. A ASAE participou com o tema “**Concorrência Desleal e Fiscalização**”. Estiveram presentes cerca de 75 pessoas.
- O **Laboratório de Segurança Alimentar da ASAE**, na qualidade de Laboratório Nacional de Referência (LNR) para a determinação de micotoxinas em géneros alimentícios, foi visitado, no passado dia 19 de Setembro, pelo Dr. Joerg Stroka no decorrer do relacionamento entre laboratórios nacionais de referência e o Laboratório de Referência da União Europeia (EURL), com vista a uniformizar desempenhos.

Vai acontecer:

A ASAE vai estar presente:

- Seminário “**Mercado Interno - Proteger a Saúde e Reforçar a Segurança dos Consumidores**”, dia 18 de outubro, a decorrer em Lisboa e integrado na **Semana do Mercado Único**, entre 15 a 19 outubro.

FICHA TÉCNICA:

ASAEnews nº 54
Edição de outubro
Ano 2012

Direção da Publicação: Filipe Rodrigues Meirinho (DSPCO)
Coordenação Editorial: Ana Oliveira (DSPCO)
Compilação e Revisão de Textos: Olímpia Pelica (DSPCO)
Design Paginação e Publicação: Fernanda Lobato (DSPCO)

