



Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

# ASAEnews

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

“ Para além das competências ao nível da fiscalização, à ASAE foi também atribuída a missão de avaliação e comunicação de riscos na cadeia alimentar... ”

(Dr. Fernando Serrasqueiro, SECSDC, na tomada de posse do Conselho Científico e Comissões Especializadas da ASAE)

### REALIZOU-SE NO CENTRO DE CONGRESSOS DE LISBOA, A 3 DE DEZEMBRO, A CONFERÊNCIA SOBRE O PERFIL DE RISCO DOS PRINCIPAIS GRUPOS DE ALIMENTOS CONSUMIDOS EM PORTUGAL



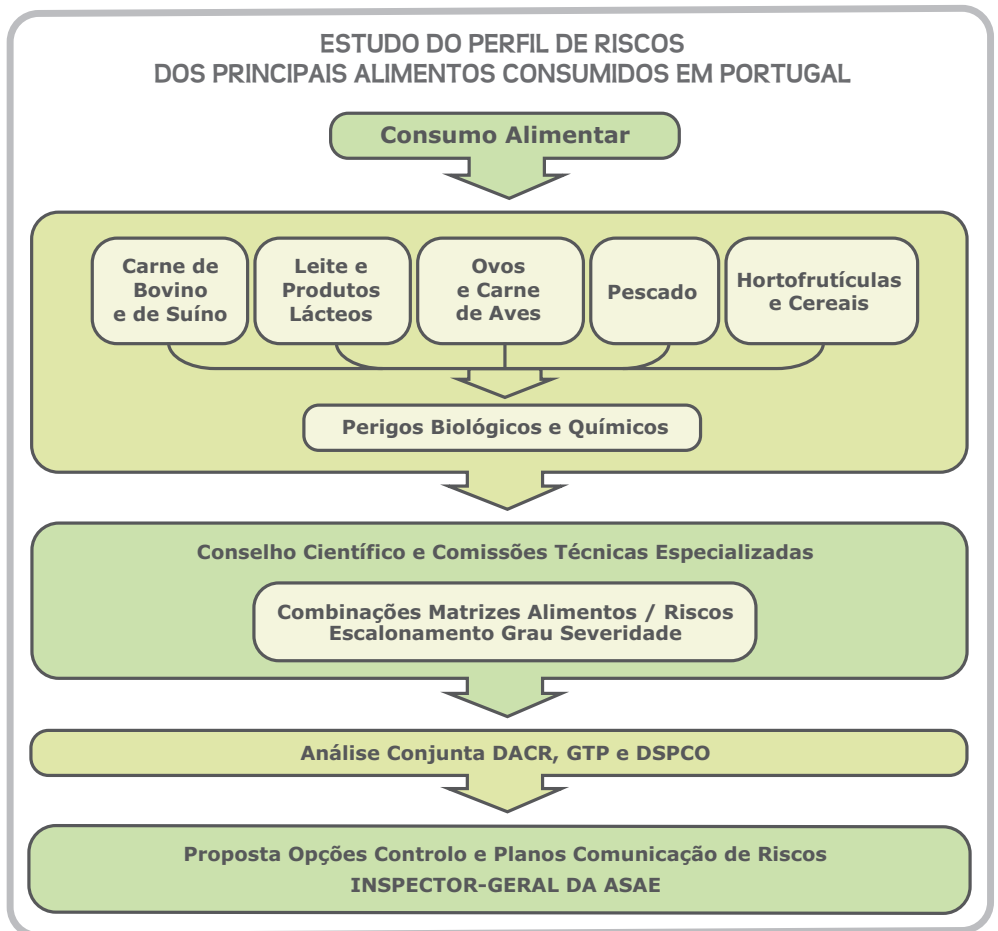
Na Conferência, o Director Científico da ASAE abordou a natureza e objectivo do estudo e explicou a divisão dos principais grupos de alimentos consumidos em Portugal e a metodologia que considerou ao definir como principais, os seguintes grupos:

- carnes de bovino e suíno
- leites e produtos lácteos
- ovos e carne de aves
- pescado
- horto frutícolas e cereais

Técnicos e académicos especializados percorreram os circuitos de produção e comercialização dos principais alimentos e apontaram os RISCOS principais que todos os consumidores correm quando escolhem e consomem alguns géneros alimentícios e os CUIDADOS que devem praticar-se e a ter sistematicamente em conta.

Preparando o encerramento e o debate final ainda foram explicitados o conjunto dos perigos BIOLÓGICOS e QUÍMICOS que esperam actualmente os cidadãos consumidores quando escolhem no mercado e nos diferentes operadores económicos os produtos essenciais para a alimentação.

Ficaram os consumidores, depois desta Conferência, mais alertados para a necessidade de se intervir em todos os aspectos da SEGURANÇA ALIMENTAR - **DESDE O PRADO AO PRATO.**





Analisados todos os circuitos de produção relativos aos principais grupos de alimentos consumidos em Portugal, os Conferencistas deixaram alguns conselhos aos consumidores finais de modo a minimizar a ocorrência de perigos:

1. Não adquirir nem consumir géneros alimentícios cuja data limite de consumo ou a data de durabilidade mínima já se encontrem ultrapassadas;
2. Não adquirir embalagens opacas/defeituosas/com sinais de alteração;
3. No caso dos produtos congelados e ultracongelados, evitar embalagens deterioradas e que apresentem muito gelo solto no interior;

4. Deixar para o fim das compras os produtos que necessitam de frio;
5. Usar sacos isotérmicos para transporte, mesmo dentro do supermercado;
6. Proceder ao armazenamento imediato dos produtos quando se chega a casa;
7. Não sobrecarregar os equipamentos de frio;
8. Descongelar os alimentos no frigorífico ou no microondas e cozinhar imediatamente;
9. Lavar as mãos, superfícies e utensílios imediatamente após a manipulação dos alimentos;
10. Confeccionar com o binómio tempo/temperatura adequado;

11. A casca dos ovos deve ser bem higienizada apenas antes de serem utilizados;
12. Devem ser rejeitados os ovos que apresentem a casca suja e/ou partida/rachada;
13. Evitar contaminações cruzadas, não utilizando os mesmos utensílios e equipamentos para preparar diferentes produtos, sem antes proceder a uma correcta higienização dos mesmos, com especial atenção para a manipulação e preparação de produtos confeccionados e produtos de origem vegetal para consumo em cru, imediatamente a seguir ao manuseamento de produtos crus, principalmente de origem animal.

**Este estudo - O PERFIL DE RISCO DOS PRINCIPAIS GRUPOS DE ALIMENTOS CONSUMIDOS EM PORTUGAL - ou a sua síntese será disponibilizado, oportunamente, no site da ASAE, logo que seja analisado e discutido pelo Conselho Científico**

#### ERRATA: CORRECÇÕES À ASAENEWS Nº5

Verificaram-se 2 erros na ASAENEWS nº5, relacionados com os membros das Comissões Técnicas, assim deve ler-se:

#### COMISSÃO A

NOME	TÍTULO ACADÉMICO	INSTITUIÇÃO/MORADA
Maria do Céu Costa	Professora Doutora	Departamento de Química do Instituto Nacional de Engenharia e Tecnologia Industrial (INETI, I.P.) Estrada do Paço do Lumiar, Lisboa Professora com Agregação na Universidade Lusófona

#### COMISSÃO E

NOME	TÍTULO ACADÉMICO	INSTITUIÇÃO/MORADA
Isabel Maria Ferreira	Professora Doutora	Laboratório de Bromatologia - Faculdade de Farmácia do Porto / REQUIMTE Rua Aníbal Cunha, 164 4099-030 Porto

“ O Conselho Científico da ASAE, como órgão de consulta especializado do Director Científico é uma referência basilar, a nível nacional, no que respeita à avaliação de riscos que afectam a cadeia alimentar. ”

(Dr. Fernando Serrasqueiro, SECSDC, na tomada de posse do Conselho Científico e Comissões Especializadas da ASAE )

#### FICHA TÉCNICA:

ASAENEWS nº 6

Dezembro 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)

