

ASAE news

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

maio 2013 | nº 61

A ASAE NA DEFESA DO CONSUMIDOR, DA SAÚDE PÚBLICA E DA LIVRE CONCORRÊNCIA

Atividade Operacional

A ASAE realizou em abril diversas ações de fiscalização a nível nacional com intervenção simultânea das várias Unidades Regionais da ASAE, das quais se destacam as que incidiram sobre Espaços de Jogo e Recreio, Empreendimentos Turísticos, Churrasqueiras e Panificadoras e ainda a Colheita de Amostras na área económica.



Nos **Espaços de Jogo e Recreio** foi dada especial atenção à verificação do cumprimento das condições de segurança que este tipo de recintos deve observar. Através da avaliação dos riscos e das metodologias apoiadas nas normas europeias e na legislação nacional ([Decreto-Lei nº 379/97](#) de 27 de dezembro, alterado pelo [Decreto-Lei nº 119/2009](#) de 19 de maio), foi verificada a conformidade dos equipamentos, das superfícies de impacto e do próprio espaço e instalações no que diz respeito à sua correta conceção e instalação, disposição e manutenção dos equipamentos.

A intervenção teve lugar de 10 a 16 de abril e contou com a intervenção de 19 brigadas. Foram fiscalizados 32 alvos e detetadas 39 infrações, que deram lugar à instauração de 15 processos de contraordenação. A infração predominante foi a relativa à inexistência ou insuficiência das informações úteis legalmente previstas. A taxa de incumprimento foi de 45%.

Nos **Empreendimentos Turísticos** a intervenção visou apurar o cumprimento do [Decreto-Lei nº 39/2008](#) de 7 de março, alterado e republicado pelo [Decreto-Lei nº 228/2009](#), de 14 de setembro, e da [Portaria 327/2008](#) de 28 de abril, relativa à simplificação das tipologias de alojamento turístico com a eliminação de algumas. O novo regime pretende

Atividade Operacional

(continuação)

requalificar a oferta turística nacional monitorizando periodicamente a sua qualidade e introduzindo o conceito de estabelecimentos de alojamento local, designadamente moradias, apartamentos e estabelecimentos de hospedagem que, dispendo de autorização de utilização, prestem serviços de alojamento temporário, mediante remuneração, mas não reúnam os requisitos para serem considerados empreendimentos turísticos.

A intervenção teve lugar de 17 a 19 de abril e contou com a intervenção de 40 brigadas. Foram fiscalizados 88 alvos e detetadas 22 infrações, que deram lugar à instauração de 16 processos de contraordenação e 1 processo-crime. Foi suspensa a atividade de 1 empreendimento e detida 1 pessoa. As duas infrações predominantes foram as relativas à falta de registo de estabelecimentos de alojamento local e à falta de inspeção periódica à instalação do gás. A taxa de incumprimento foi de 19%.



Nas **Churrasqueiras** visou a verificação do cumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene, contemplados no [Regulamento nº 852/2004](#) de 29 de abril, e a verificação do cumprimento da [Portaria nº 694/80](#), de 20 de setembro, alterada pela [Portaria nº 956/82](#), de 9 de outubro, portaria específica para a comercialização de frango assado e que inibe a comercialização de frango assado à unidade.

A intervenção teve lugar nos dias 17 e 18 de abril e contou com a intervenção de 32 brigadas. Foram fiscalizados 74 alvos e detetadas 47 infrações, que deram lugar à instauração de 27 processos de contraordenação e 1 processo-crime. Foi suspensa a atividade de 6 estabelecimentos e detida 1 pessoa. A infração predominante foi a relativa ao incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene. A taxa de incumprimento foi de 38%.

Nas **Panificadoras** foi dado especial ênfase à verificação do cumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene plasmados no [Regulamento nº 852/2004](#) de 29 de abril.

A intervenção teve lugar nos dias 23 e 24 de abril e contou com a intervenção de 36 brigadas. Foram fiscalizados 74 alvos e detetadas 54 infrações, que deram lugar à instauração de 28 processos de contraordenação e 3 processos-crime. Foi suspensa a atividade de 9 estabelecimentos e detidas 3 pessoas. A infração predominante foi a relativa ao incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene. A taxa de incumprimento foi de 39%.



Colheita de Amostras na Área Económica



Com base nos princípios de cooperação entre as autoridades de fiscalização do mercado dos diversos Estados-Membros e a Comissão Europeia, realizaram-se durante o mês de abril colheitas de amostras em produtos inseridos na classe de artigos de pirotecnia e de máquinas, as quais já estavam estabelecidas no programa de fiscalização do mercado 2012-2013, da ASAE, elaborado nos termos do artigo 18.º do [Regulamento \(CE\) nº 765/2008](#), de 9 de julho.

As colheitas dos produtos em causa, têm como finalidade verificar o cumprimento dos requisitos legais, em matéria de requisitos essenciais de segurança, pelo que foram efetuadas ao abrigo das competências desta Autoridade, enquanto autoridade nacional da fiscalização do mercado, na aceção dada pelo artigo 17.º do referido Regulamento e fazem parte integrante da participação da ASAE em ações de cooperação comunitárias com as suas congéneres, no âmbito “**Joint action market surveillance on fireworks**” e “**Joint action market surveillance on lawnmowers**”. Ambas as ações são promovidas, pelo **PROSAFE** (*the Product Safety Enforcement Forum of Europe*) e apoiadas pela Comissão Europeia.

Para a execução destas ações, foi tido em conta as responsabilidades previstas na legislação dos operadores económicos, ao longo do circuito comercial, bem como o indicado nas normas harmonizadas específicas para cada produto.

Neste sentido, o número de total de amostras colhidas de artigos de pirotécnica foi de 10 (dez), em que cada amostra foi constituída por onze (11) unidades do mesmo produto, rigorosamente iguais, desde o fabricante, classificação, ano de fabrico, entre outros requisitos, incidiu em produtos da categoria 1 e/ou categoria 2, por apresentarem um risco baixo e, por alguns serem de uso doméstico.

Quanto às amostras de máquinas, as mesmas dizem respeito a 3 (três) corta relvas.

Estas ações tiveram lugar nos dias 24 e 25 de abril, foram fiscalizados 11 (onze) operadores económicos e, contaram com a intervenção de várias Unidades Regionais da ASAE.

A Ciência e Tecnicidade da Área Alimentar na Polícia

A mais-valia da ASAE na sua intervenção de fiscalização da área alimentar é o facto de contar com o Apoio Laboratorial e da Divisão de Riscos Alimentares, que procede à Avaliação e Comunicação de Riscos na Cadeia Alimentar.

A ASAE sofreu uma reestruturação recente, tendo integrado no mesmo departamento os laboratórios e a área científico/técnica, o Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios- DRAL. Este departamento foi concebido para dar apoio técnico/científico ao controlo oficial, quer seja através da realização dos ensaios analíticos, nos três laboratórios (**Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas (LBPV)**, **Laboratório de Físico-Química (LFQ)** e **Laboratório de Microbiologia (LM)**], quer através da emissão de pareceres técnicos/científicos.

São analisados nos laboratórios da ASAE uma grande diversidade de matrizes sendo os ensaios laboratoriais acreditados pelo IPAC, num total de 120 ensaios analíticos.

Realça-se ainda o facto dos Laboratórios da ASAE terem características únicas, nomeadamente:

O Laboratório de Bebidas e Produtos vitivinícolas, desenvolve a sua atividade no domínio dos ensaios laboratoriais de natureza físico-química e sensorial, em bebidas e produtos de origem vínica, azeite entre outros. Desenvolve ainda atividade no âmbito da autenticidade dos géneros alimentícios.



Merece destaque o facto de a ASAE possuir um Laboratório acreditado para a análise sensorial de azeite e, conseqüentemente, ver reconhecida a sua competência técnica na realização deste tipo de ensaios laboratoriais.

O Laboratório de Físico-química, desenvolve a sua atividade no domínio das análises físico-químicas de controlo e segurança dos géneros alimentícios. Assume especial relevância para a segurança alimentar o controlo de contaminantes químicos, metais pesados (chumbo, mercúrio e cádmio) e nitratos e de contaminantes (micotoxinas) em géneros alimentícios, de alergénios e aditivos em géneros alimentícios.



Merece destaque o facto deste Laboratório ser Laboratório Nacional de Referência para micotoxinas em géneros alimentícios e ainda ser também Laboratório Nacional de Referência para análise de Dioxinas e PCB;

O Laboratório de Microbiologia, desenvolve a sua atividade em particular no âmbito da deteção de perigos biológicos em todos os géneros alimentícios e matérias-primas, tais como, produtos lácteos, carnes e produtos à base de carne, frutas e produtos hortícolas, entre outros, assim como alimentos para animais e zangaratoas ambientais.



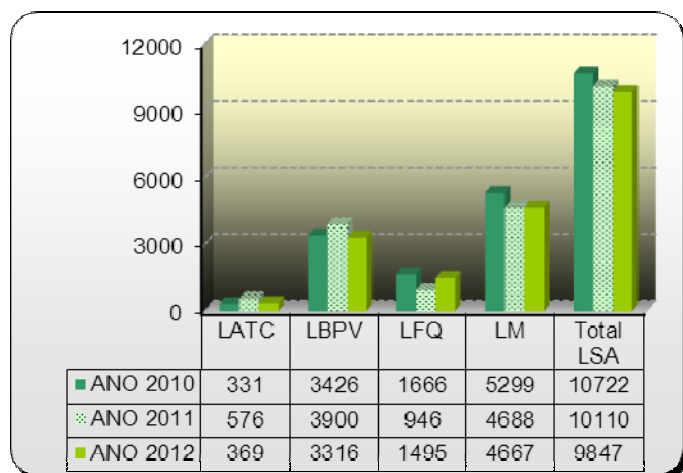
Merece destaque o facto deste laboratório, ter desenvolvido o método alternativo PCR tempo real (Polymerase Chain Reaction), para pesquisa de Salmonella, acreditado na avaliação do IPAC que ocorreu em 2012. Trata-se de um método de Biologia Molecular, que se baseia na amplificação e deteção de material genético (DNA), ao contrário dos métodos microbiológicos clássicos que se baseiam no crescimento "*in vitro*" de microrganismos em meios de cultura, específicos. Esta metodologia vem permitir o desenvolvimento de mais métodos de autenticidade alimentar, nomeadamente a identificação de espécie diferentes, por exemplo de pescado, de carnes e outros.

A Ciência e Tecnicidade da Área Alimentar na Polícia

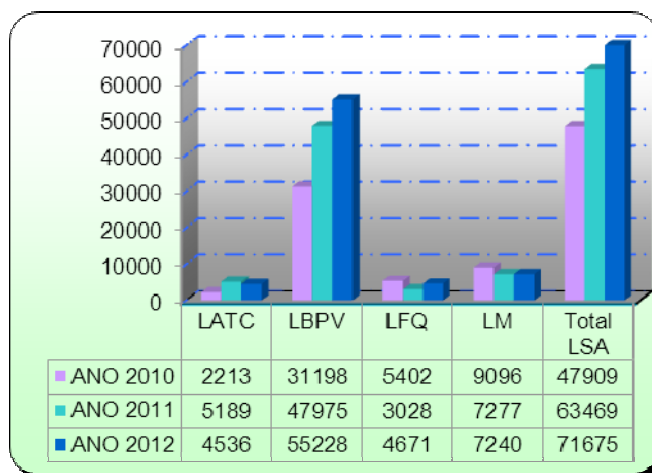
(continuação)

O trabalho analítico efetuado nos três laboratórios do DRAL incide fundamentalmente nas amostras enviadas pelas Unidades Regionais da ASAE, resultantes do Controlo Oficial por Amostragem, o Plano Nacional de Colheita de Amostras (cerca de 2000 amostras anuais) e também das ações de fiscalização. São também clientes deste Laboratório outros organismos oficiais e diversos clientes particulares.

Representa-se nas tabelas abaixo a atividade laboratorial nos últimos 3 anos.



Amostras analisadas 2010 - 2012



Determinações analíticas efetuadas 2010 - 2012

A Divisão de Riscos Alimentares (DRA), prossegue com as competências atribuídas no passado ao Gabinete Técnico-Pericial e à Direção de Avaliação e Comunicação dos Riscos na Cadeia Alimentar, sendo as grandes áreas de atividade desenvolvias, as seguintes:

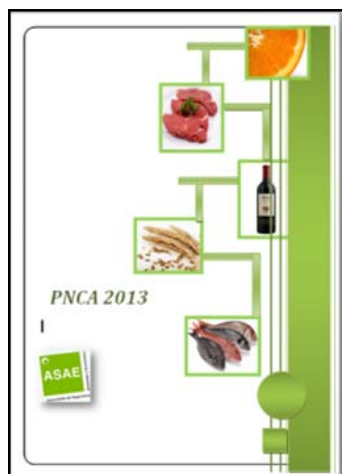
- Uma componente de coordenação (de vigilância/amostragem) associada ao controlo oficial dos géneros alimentícios e em concreto a um conjunto de Planos e Programas (7) que decorrem essencialmente do [Reg. 882/2004 de 29 de abril](#), envolvendo abrangências diferenciadas consoante a realidade em causa;
- Uma componente institucional, como ponto focal da EFSA, e na articulação com outras agências europeias na troca de informação relevante. Ainda a representação científica como membro do Advisory Forum;
- Responsável por elaborar e coordenar tecnicamente a Newsletter científica de carácter trimestral;
- Competências na organização de seminários científicos bem como o dever de Secretariar o Conselho Científico e os Painéis Temáticos;
- Organização e participação em reuniões mantidas com outros Serviços da Administração pública, Associações e Organizações diversas e Operadores Económicos. Será ainda de salientar a presença assídua em Colóquios, Seminários e Ações de Formação, o acompanhamento de Missões Comunitárias promovidas pela FVO, a participação em reuniões a nível da U.E. e a presença em diversos grupos de trabalho/Comissões;
- Uma componente de suporte/apoio técnico à atividade operacional que assume diferentes formas (assessoria, perícia, apoio à amostragem, elaboração de pareceres técnicos, elaboração de procedimentos, manuais, notas técnicas, formação dos inspetores, etc), complementando assim por diversas vias, as ações de fiscalização/inspeção desenvolvidas (relativamente à verificação do cumprimento da legislação reguladora do exercício das atividades económicas nos sectores alimentar);



Todas estas competências de carácter técnico e científico têm objetivos comuns:

Permitir que as inspeções sejam coerentes e adequadas e que os géneros alimentícios colocados no mercado sejam de facto seguros!

Controlo da Carne Colocada no Retalho



A ASAE dispõe de um plano de controlo oficial por amostragem - **Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA)**, que tem como objectivo a verificação, mediante análise, da conformidade dos géneros alimentícios com a legislação comunitária, assegurando e verificando que os géneros alimentícios colocados no mercado não põem em risco a segurança e saúde humana, bem como averiguando as questões de salvaguarda dos interesses do consumidor ao nível da correta e adequada informação (rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios e práticas fraudulentas).

O **PNCA** é elaborado anualmente com base no risco, conforme previsto no [Regulamento \(CE\) nº882/2004](#), de 29 de abril (relativo aos controlos oficiais realizados) e desde 2007 até dezembro de 2012 foram colhidas anualmente, em média, 2000 amostras.

O referido plano tem definido quais os géneros alimentícios a colher durante cada ano e a frequência da amostragem, sendo as colheitas realizadas por técnicos especializados e de acordo com os procedimentos descritos em normativos técnicos internos. Salienta-se ainda que todos os ensaios analíticos (microbiológicos, físicos-químicos, sensoriais, e tecnológicos) são realizados no Laboratório da ASAE, sendo a análise dos resultados obtidos e a apreciação da rotulagem dos géneros alimentícios realizada na Divisão de Riscos Alimentares. Os resultados laboratoriais obtidos proporcionam um conjunto de informação indicadora de risco a ter em conta no delineamento das atividades de fiscalização.

No âmbito deste plano a ASAE efetua colheitas aleatórias de todos os géneros alimentícios colocados no mercado para controlo analítico e físico. Particularmente em relação ao controlo das carnes colocadas no retalho, e tendo em conta os perigos associados a este grupo de géneros alimentícios, 20 % do total das amostras colhidas por ano correspondem a este grupo.

O maior número de não conformidades dizem respeito à presença de perigos microbiológicos (nomeadamente a Salmonela) em preparados e em produtos à base de carne. Foram igualmente verificadas diversas irregularidades relativamente à denominação de venda, algumas das quais susceptíveis de induzir em erro o consumidor.

Importa referir que a ASAE, sempre que no âmbito do PNCA deteta uma não conformidade no género alimentício (seja microbiológica, química e/ou de rotulagem), adota de imediato, medidas cautelares de proteção ao consumidor, nomeadamente a retirada do mercado do lote do produto em questão, a realização de Inspeção à Unidade produtora, bem como a reposição da legalidade nas situações de irregularidade à rotulagem.

Nos casos em que a não conformidade detetada consubstancia perigo direto para o consumidor, a informação é igualmente reportada em Rede de Alerta Rápido, cujo objetivo é, sempre que aplicável, a retirada do mercado, nos outros Estados-Membros, do produto em causa.

ICSMS (Sistema de Informação e Comunicação na Fiscalização do Mercado)



Com a entrada em aplicação do [Regulamento \(CE\) nº 765/2008](#), de 9 de julho, encontrava-se prevista a obrigação de ser criado e mantido “*um sistema de arquivo geral e de troca de informação, recorrendo a meios electrónicos, sobre questões relacionadas com atividades, programas e informação associada sobre o incumprimento da legislação comunitária de harmonização.*”

Pelo que, foi adoptado comunitariamente o Sistema **ICSMS (Information and Communication System for Market Surveillance)**, com vista a estabelecer uma base de cooperação efetiva e eficaz entre as autoridades de fiscalização do mercado no espaço Europeu.

O sistema ICSMS vem permitir, através da Internet, obter-se de forma imediata, informação específica e atualizada sobre determinado produto, sendo possível em cada Estado Membro aplicar em tempo útil medidas eficazes que visem a proteção dos consumidores/utilizadores, bem como garantir a concorrência leal dos operadores à escala Europeia.

Neste sistema, cujas funções de autoridade coordenadora e ponto de contacto nacional em Portugal cabem à ASAE, a informação sobre os produtos reservada às entidades oficiais, assenta em resultados de ensaios, medidas oficiais tomadas, defeitos formais e de segurança, classificação de defeitos, acidentes, documentação adicional, tal como relatórios de ensaios, fotografias, declarações de conformidade, extractos de instruções de funcionamento, etc.



O **ICSMS** devidamente utilizado como ferramenta de trabalho pelas Autoridades de Fiscalização de Mercado, permite potenciar a atividade operacional, uma vez que apresenta diversas funcionalidades práticas ao nível da pesquisa de informação residente no sistema.

No âmbito da implementação do **ICSMS** em Portugal, decorreu na ASAE em março de 2013, ação de “**Formação de Formadores**”, ministrada por formadores comunitários.



Regime Jurídico das Novas Substâncias Psicoativas



Entrou em vigor no passado dia 18 de abril o regime jurídico aplicável à prevenção e proteção contra a publicidade e comércio das novas substâncias psicoativas, através do [Decreto-Lei nº 54/2013](#) e da [Portaria nº 154/2013](#), de 17 de abril, onde se encontram elencadas as substâncias consideradas como novas substâncias psicoativas.

Perante a abertura de locais dedicados à venda indiscriminada de substâncias psicoativas que, apesar de ameaçarem gravemente a saúde, pelo seu consumo, por ingestão, inalação, aspiração, por aplicação sobre a pele ou quaisquer outras vias de absorção humana, representando comprovadamente um perigo concreto para a integridade física e psíquica das pessoas e, conseqüentemente, um risco para a saúde pública e não se encontrarem previstas na legislação penal, considerou-se necessário estabelecer regras específicas sobre a matéria.

Tais drogas são normalmente incluídas em produtos comerciais, vendidos sob diversas formas (em pó, comprimidos, cápsulas, partes ou extratos de plantas, etc.) via Internet ou em estabelecimentos vulgarmente designados por «*smartshops*» ou «*head shops*» não sendo, geralmente, na rotulagem destes produtos descrita a respetiva composição (especialmente, não se adverte para a presença de substâncias psicoativas, cujos efeitos psicotrópicos serem semelhantes às drogas ilegais), sendo frequentemente anunciados como ambientadores, incensos, sais de banho, ou fertilizantes.

Assim, de acordo com o citado [Decreto-Lei nº 54/2013](#), são consideradas **Novas Substâncias Psicoativas**, as substâncias não especificamente enquadradas e controladas ao abrigo de legislação própria que, em estado puro ou numa preparação, podem constituir uma ameaça para a saúde pública comparável à das substâncias previstas naquela legislação, com perigo para a vida ou para a saúde e integridade física, devido aos efeitos no sistema nervoso central, podendo induzir alterações significativas a nível da função motora, bem como das funções mentais, designadamente do raciocínio, juízo crítico e comportamento, muitas vezes com estados de delírio, alucinações ou extrema euforia, podendo causar dependência e, em certos casos, produzir danos duradouros ou mesmo permanentes sobre a saúde dos consumidores.

Substâncias estas, convém alertar, cujo uso acarreta perigo para a vida ou para a saúde e integridade física, devido aos efeitos no sistema nervoso central, podendo induzir alterações significativas a nível da função motora, bem como das funções mentais, designadamente do raciocínio, juízo crítico e comportamento, muitas vezes com estados de delírio, alucinações ou extrema euforia, podendo causar dependência e, em certos casos, produzir danos duradouros ou mesmo permanentes sobre a saúde dos consumidores.



Com a entrada em vigor deste diploma, passa assim a ser proibido produzir, importar, exportar, publicitar, distribuir, vender, deter ou disponibilizar novas substâncias psicoativas, encontrando-se abrangida por esta proibição a venda ambulante, os métodos de venda ao domicílio e equiparados, os eventos de exposição e amostra de produtos, bem como a venda à distância, nomeadamente por catálogo ou em *sites* na Internet.

Os médicos que, ao prestarem cuidados de saúde ou ao realizarem perícias médico-legais, encontrem indícios de um dano à saúde potencialmente imputável ao consumo de uma substância, notificam, de imediato, a autoridade de saúde competente e o Serviço de Intervenção nos Comportamentos Aditivos e nas Dependências (SICAD).

Por sua vez, quem detiver em sua posse tais substâncias deve entregá-las nos postos da Guarda Nacional Republicana (GNR) ou Polícia de Segurança Pública (PSP), sem sofrer processo contraordenacional.

A fiscalização do cumprimento deste diploma está a cargo da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), a qual pode determinar o encerramento imediato e provisório destes estabelecimentos para recolha de provas ou identificação de infratores, bem como quando seja detetada uma infração em flagrante delito.

As infrações constituem contraordenações puníveis, no caso das pessoas singulares, com coima entre 750 e de 3.740 euros. No caso das pessoas coletivas, o valor situa-se entre 5.000 e 44.890 euros.

Consumo de Bebidas Alcoólicas em Locais Públicos

Decreto-Lei nº 50/2013, de 16 de abril

“ Os jovens que trocam o estado de consciência cristalina pela consciência dissolvida em álcool, poderão perder e condenar para sempre a construção e a criatividade dos seus próprios espíritos”

“O Alfaiate”



Com a entrada em vigor no dia 1 de maio do [Decreto-Lei nº 50/2013](#), de 16 de abril, surgiu no nosso ordenamento jurídico um novo regime relativo à disponibilização, venda e consumo de bebidas alcoólicas em locais públicos e em locais abertos ao público, determinando entre outras coisas o aumento da idade mínima legal de consumo de bebidas espirituosas a menores de 18 anos e de cerveja e vinho a menores de 16 anos.

Importa destacar igualmente o direito que as autoridades fiscalizadores passam a ter em notificar os representantes legais e os núcleos de apoio a crianças e jovens em risco dos centros de saúde ou hospitais, quando não é possível contactar os pais, sempre que sejam detetados menores a consumir e em situação de “intoxicação alcoólica”.

Os menores ficam ainda proibidos de consumir bebidas alcoólicas em locais públicos ou abertos ao público, podendo, nestes casos, ser exigida pelas autoridades a apresentação do documento de identificação que comprove a idade.

Destaca-se ainda relativamente à venda e consumo de bebidas alcoólicas o seguinte:

a) A proibição de facultar, independentemente de objetivos comerciais, vender ou, com objetivos comerciais, colocar à disposição, em locais públicos e em locais abertos ao público:

- Bebidas espirituosas, ou equiparadas, a quem não tenha completado 18 anos de idade;
- Todas as bebidas alcoólicas, espirituosas e não espirituosas, a quem não tenha completado 16 anos de idade;
- Todas as bebidas alcoólicas, espirituosas e não espirituosas, a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

b) A proibição da disponibilização, a venda e o consumo de bebidas alcoólicas:

- Nas cantinas, bares e outros estabelecimentos de restauração ou de bebidas, acessíveis ao público, localizados nos estabelecimentos de saúde;
- Em máquinas automáticas;
- Em postos de abastecimento de combustível localizados nas autoestradas ou fora das localidades;
- Em qualquer estabelecimento, entre as 0 e as 8 horas, com exceção dos estabelecimentos comerciais de restauração ou de bebidas, dos estabelecimentos situados em portos e aeroportos em local de acessibilidade reservada a passageiros e dos estabelecimentos de diversão noturna e análogos.

A fiscalização do cumprimento do disposto é da competência da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), da Polícia de Segurança Pública e da Guarda Nacional Republicana, sem prejuízo das competências de fiscalização atribuídas a outras entidades, podendo as mesmas no decurso da mesmas, determinar o encerramento imediato e provisório do estabelecimento, por um período não superior a 12 horas, quando e enquanto tal se revele indispensável para a recolha de elementos de prova, apreensão dos objetos utilizados na prática da infração ou para a identificação dos agentes da infração e dos consumidores.



A Metrologia Legal e sua Importância na Defesa do Consumidor e Proteção do Cidadão

Certamente já se terá questionado quando paga algo com base numa medição, seja o peso da fruta no supermercado, o volume de combustível adquirido no posto de combustível, ou mesmo, o tempo de estacionamento medido num parquímetro, até que ponto o consumidor pode confiar nessa mesma medição?

Da mesma forma, quando leva o seu automóvel a um centro de inspeção e o submete ao controlo das emissões gasosas emitidas, que garantia tem que a medição seja feita com rigor?

E quando enche os pneumáticos da sua viatura, regulando a pressão adequada para circular com segurança, será que tem mesmo a pressão certa?

De facto, no nosso quotidiano, defrontamo-nos constantemente com exemplos de medições que nos afetam diretamente.

E afinal quem nos garante que essas medições são realizadas com rigor, sem lesar o consumidor?

Na realidade, essa garantia é nos dada pelo Estado, através dos órgãos competentes com responsabilidades ao nível da Metrologia Legal. A metrologia Legal é uma disciplina que compreende todas as atividades para as quais os requisitos legais são definidos em termos de medições, unidades, instrumentos de medição e métodos de medição.

Desempenha um papel importante não só na defesa do consumidor, através do controlo da medição associada a transações comerciais, mas também, na proteção do cidadão e da sociedade como um todo, através do controlo de medições em saúde, segurança e proteção do ambiente.

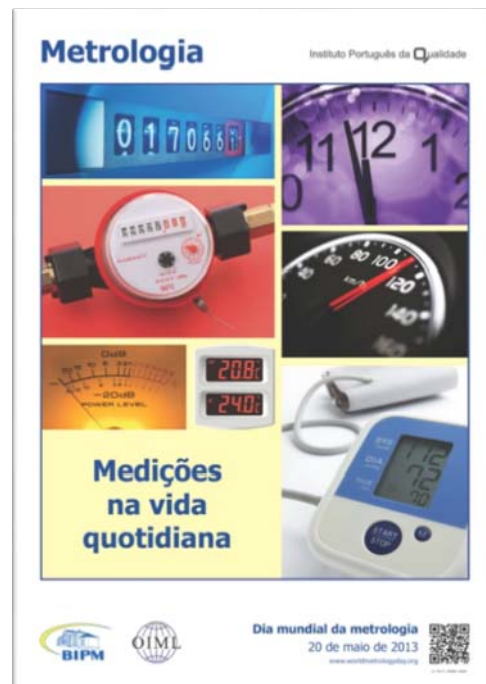


Fig.1: Cartaz alusivo à celebração do dia mundial da metrologia - 20 de maio



Fig.2: Sistemas de medição de quantidades de líquidos (bomba de combustível) e Etiqueta informativa utilizada no controlo metrológico



Fig.3: Instrumento de pesagem de pastelaria

Em Portugal existem 39 categorias de instrumentos de medição regulamentados (massas, instrumentos de pesagem, analisadores de gases de escape, taxímetros, parquímetros, contadores de bilhar, sistemas de medição para quantidades de líquidos-bombas de combustível, manómetros para pneumáticos, entre outros).

O controlo metrológico, outrora designado de aferição, é a atividade que tem como objetivo verificar o rigor nas medições efetuadas com os instrumentos de medição atrás referidos. Constitui uma obrigação do Estado no seu papel de proteção do cidadão.

O controlo metrológico é da competência do Instituto Português da Qualidade, sendo a fiscalização do cumprimento da regulamentação, atribuído à **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)**, nos termos da legislação aplicável.



Fig. 4: Símbolos de Controlo Metrológico
(Aprovação Modelo, Primeira Verificação Nacional, Verificação Periódica, Rejeição na Verificação Periódica)

Seminário “Segurança Alimentar e Fraude Económica – Ação da ASAE”



A ASAE realizou um Seminário sobre a temática da **Segurança Alimentar e Fraude Económica**, nos termos das atribuições desta Autoridade, que decorreu no passado dia 8 de maio nas instalações da FIL, no Parque das Nações no decorrer do Salão Internacional de Proteção e Segurança (SEGUREX).

A sessão técnica iniciou-se com uma intervenção da Dr^a M^a Manuel Mendes, Chefe de Divisão dos Riscos Alimentares relativa à “Segurança dos Géneros Alimentícios colocados no mercado – Avaliação de Riscos”. A mesma dirigente conjuntamente com a Dr^a Sofia Mil-Homens da mesma Divisão desenvolveu ainda a temática da rotulagem dos géneros alimentícios, nomeadamente os aspetos da fraude e indução em erro e da veracidade das alegações nutricionais e de saúde. Recorde-se que está na ordem do dia e foi abordada neste evento a questão da fraude económica, por exemplo com os recentes casos da utilização de carne de cavalo em produtos à base de carne, sem que a mesma constasse da rotulagem desses produtos.

Foi apresentado pela Eng^a M^a de Jesus Tavares, Chefe do Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas um estudo de caso no domínio da proteção do consumidor e da defesa da livre concorrência, designadamente a deteção de adição de água num vinho.

Por último, considerou-se adequado dar a conhecer o papel e atuação da ASAE no Sistema de Alerta (*RASFF - Rapid Alert System for Food and Feed*), que é um sistema de alerta rápido em rede para a notificação de riscos diretos ou indiretos para a saúde humana, ligados a géneros alimentícios ou a alimentos para animais. Esta apresentação esteve a cargo da Eng^a Helena Botelho da Unidade Nacional de Operações.

De acordo com a reação do público presente, profissionais ligados ao sector alimentar, provenientes de entidades públicas e privadas, as comunicações atingiram uma qualidade assinalável e abrangeram uma diversidade de temas muito apelativa. Houve, no final da ação, um espaço para debate, o qual foi muito participado.

A ASAE, além da sua missão principal e das funções que desempenha na área da fiscalização, continua a apostar na vertente formativa esclarecendo os operadores económicos e os profissionais dos sectores em que exerce atividade, de modo a contribuir para o conhecimento e cumprimento da regulamentação aplicável aos mesmos. Esta função “pedagógica” ocorre através de iniciativas próprias, como esta, ou através da presença de representantes da ASAE em sessões externas de formação e informação organizadas por vários tipos de entidades, a pedido destas.

Participações da ASAE - Sessões de Formação e Informação

Entidade	Designação da Sessão	Data Realização	Local
Fórum Nacional do Álcool	Alterações à lei do álcool - Leituras do Impacto	04-04-2013	Loures
Associação Portuguesa dos Nutricionistas	Prémios Nutrition Awards	08-04-2013	Porto
Bio-Rad Laboratories	Metodologia PCR tempo real para deteção de Salmonella em alimentos	09-04-2013	Lisboa
ADRITEM - Associação de Desenvolvimento Rural Integrado das Terras de Santa Maria	Licenciamento da atividade de transformação e comercialização de produtos agrícolas	09-04-2013	Oliveira de Azeméis
Concurso de Vinhos da Península de Setúbal	Júri de Prova Final	09 a 10-04-2013	Setúbal
INSA	"Rotulagem - Novidades na prestação de informação ao consumidor" Regulamento (UE) nº 1169/2011	15-04-2013	Lisboa
Better Training for Safer Food	Training Course on Food Additives and Control of their use and Marketing	16 a 19-04-2013	Milão
ANCIPA - Associação Nacional de Comerciantes e Industriais de Produtos Alimentares	O Impacto da informação ao consumidor na rotulagem alimentar	16-04-2013	Lisboa
XXIII Semana da Nutrição ^{3º}	O que consumimos - Impacto na saúde pública VS Confiança do consumidor	17-04-2013	Porto
Concurso Internacional de Azeite Virgem Extra - OVIBEJA	Elemento do Júri do 3º concurso Afinal	21 a 23-04-2013	Beja
ACES Cascais	Segurança Alimentar - Uma Tarefa para todos	08-05-2013	Cascais
APSEI - Associação Portuguesa de Segurança	A intervenção da ASAE no mercado dos equipamentos de proteção individual	08-05-2013	Lisboa
Universidade do Algarve - Escola Superior de Educação e Comunicação	Smartshop's em Portugal	15-05-2013	Faro
Instituto Superior de Agronomia	Controlo de Contaminantes e Patógenos Alimentares	17-05-2013	Lisboa
Associação Nacional do Ramo Automóvel	XI Convenção ARAN	18-05-2013	Santa Maria da Feira
Instituto Português da Qualidade	Dia Mundial da Metrologia - Medições na Vida Quotidiana	20-05-2013	Lisboa
Associação Comercial de Braga	Controlo de Pragas	20-05-2013	Braga
Câmara Municipal de Sesimbra	Segurança Alimentar	22-05-2013	Quinta do Conde
INOV'Linea - Centro de Transferência de Tecnologia Alimentar	O Ordenamento Jurídico da Carne e dos Produtos Cárneos x intervenção da ASAE	29-05-2013	Abrantes
Better Training for Safer Food	Training Course on Food Additives and Control of their use and Marketing	4 a 7-06-2013	Madrid
Comunidade Intermunicipal do Alentejo Central	Higiene Pessoal; Higiene das Instalações; Higiene dos Equipamentos e dos Utensílios e Higiene e Segurança nos Processos	27-06-2013	Évora
Instituto Português de Psicologia	Órgãos de polícia criminal de competência específica - ASAE	29-06-2013	Porto

FICHA TÉCNICA:

ASAE news nº 61

Edição de maio

Ano 2013

Direção da Publicação: Filipe Rodrigues Meirinho (UNO)

Coordenação Editorial: Ana Oliveira (UNO)

Revisão de Textos: Ana Gonçalves (UNO)

Design, Paginação e Publicação: Fernanda Lobato (UNO)

