

ASAE news

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

agosto 2013 | nº 64

Atividade Operacional

Produção e Comércio de Arroz em Portugal

De acordo com dados do Instituto Nacional de Estatística (INE), em Portugal, o consumo humano de arroz branqueado e semibranqueado, em 2011/2012, foi de 16,1 per capita (kg/ hab.).

A nível nacional, o [Decreto-Lei n.º 62/2000](#) de 19 de abril, define as características a que devem obedecer o arroz e a trinca de arroz destinados ao consumidor final, fixando os respetivos métodos de análise, tipos de classes comerciais, classificação de variedade e estabelece as normas técnicas relativas à comercialização, acondicionamento e rotulagem.

No que respeita à fiscalização desta matéria, compete à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica - ASAE, assegurar a fiscalização das normas constantes no [Decreto-Lei n.º 62/2000](#), sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

Para garantir um elevado nível de proteção dos consumidores e facilitar a sua escolha, a ASAE preocupa-se em garantir que os produtos a colocar no mercado não coloquem em risco a segurança e saúde dos consumidores.

Assim, a ASAE procedeu no corrente ano à fiscalização da comercialização, importação e embalagem de arroz, bem como à colheita de amostras de várias marcas e tipos de arroz existente no mercado para análise no laboratório da ASAE. Das amostras de arroz colhidas no retalho não se registou qualquer inconformidade. No que respeita à verificação da Indústria do arroz, foi fiscalizada a esmagadora maioria dos operadores industriais que laboram em Portugal, sendo que destes, em apenas dois foram apuradas infrações, procedendo a ASAE à suspensão da atividade de uma indústria por falta de higiene nas instalações, mesmo sabendo que em momento algum foi detetada qualquer infração relacionada com a qualidade do produto.



**A ASAE na Defesa do Consumidor,
da Saúde Pública e da Livre Concorrência**

Atividade Operacional

(continuação)

Espaços de Jogo e Recreio

Em 1997, com a publicação do [Decreto-Lei nº 379/97](#), de 27 de dezembro, procedeu-se à definição e regulamentação das condições de segurança a observar na localização, implantação, concepção e organização funcional dos espaços de jogo e recreio destinados a crianças, respetivo equipamento e superfícies de impacto, criando ainda um sistema inspetivo e sancionatório adequado. Esta regulamentação teve por objetivo a prevenção e a diminuição dos riscos de acidente em parques infantis e aplica-se a todos os espaços de jogo e recreio de uso coletivo qualquer que seja o local de implantação, com exceção dos recintos com diversões aquáticas.

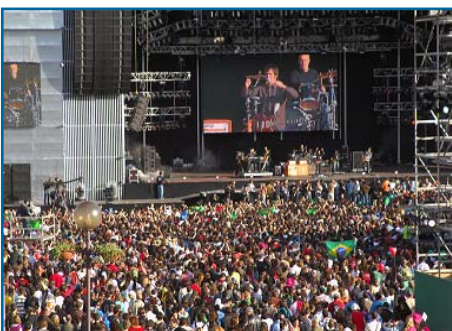


De acordo com o disposto no nº 2 do art.º 32º do [DL nº 379/97](#) alterado pelo [DL nº 119/2009](#), a ASAE é entidade competente para fiscalizar os espaços de jogo e recreio sob a responsabilidade das Câmaras Municipais, sendo que a fiscalização do cumprimento do disposto neste Regulamento aos outros parques de recreio compete, às câmaras municipais - n.º1 do art.º 32.º do citado diploma. Em resultado da sua atividade de fiscalização a ASAE inspecionou, já em 2013, 49 recintos que resultaram na instauração de 27 processos contraordenacionais, registando-se uma **taxa de incumprimento de 45%**.

As infrações mais frequentes foram «**Inexistência ou insuficiência das informações úteis**», «**Falta ou insuficiência das menções e avisos regulamentares**», «**Falta de manutenção regular dos equipamentos**» e «**Inexistência, falta ou insuficiência do livro de manutenção**», obrigatório para este tipo de equipamentos. No corrente mês de julho foi suspensa a atividade de um espaço de jogos por falta de condições de segurança.

A fiscalização destes espaços constitui uma das prioridades da ASAE, de forma a proporcionar às crianças um espaço seguro para brincar ao ar livre, exercitar e desenvolver habilidades motoras, com garantia de segurança dos equipamentos.

Festivais de Verão



Os festivais de Verão são eventos que todos os anos reúnem milhares de pessoas. Deste modo, devido à grande concentração de pessoas nestes locais, torna-se necessário proceder a ações de fiscalização aos serviços de fornecimento de refeições localizados nos recintos, bem como aos parques de campismo e supermercados instalados, verificando, nomeadamente, se estão devidamente licenciados e se as regras mínimas de segurança e qualidade dos géneros alimentícios são cumpridas, bem como se a venda de bens e a prestação de serviços, designadamente, na área da restauração se efetuam nos termos legalmente estabelecidos.

Por outro lado, a ASAE procura ainda combater a oferta de produtos de *merchandising* contrafeitos e fiscalizar a venda de bebidas alcoólicas a menores, tendo presente o [Decreto-Lei nº 50/2013](#), de 16 de abril, que cria um novo regime de disponibilização, venda e consumo de bebidas alcoólicas em locais públicos e em locais abertos ao público.

Até ao momento, e decorridos alguns dos principais festivais de Verão, a ASAE empenhou nestes eventos 34 brigadas, que fiscalizaram 191 operadores, verificaram 15 infrações de natureza contra-ordenacional, suspenderam a atividade de 2 estabelecimentos, e instauraram 13 processos de contra-ordenação.

Atividade Operacional

(continuação)

Contrafação

A contrafação é, atualmente, um dos maiores desafios à economia europeia, estimando-se que o seu valor global represente entre 5% e 7% do comércio mundial. Do ponto de vista financeiro, a contrafação de produtos origina, anualmente, um prejuízo avaliado em cerca de 450 biliões de euros e coloca em perigo mais de 200.000 postos de trabalho em todo o mundo, metade dos quais na Europa. Por outro lado, o comércio de produtos contrafeitos pode colocar seriamente em perigo a saúde e a segurança dos consumidores, nomeadamente, no caso de produtos tais como brinquedos, peças para automóveis, produtos medicinais, etc.



A ASAE, no âmbito das suas atribuições, tem desencadeado diversas ações de fiscalização ao nível do fabrico, do transporte e do retalho, no sentido de combater o ilícito criminal da contrafação, imitação e uso ilegal de marca. Nomeadamente, na zona Norte, a ASAE tem desencadeado diversas operações, dando cumprimento a mandados judiciais, em locais de produção de material contrafeito.

Durante o ano de 2013 esta Autoridade fiscalizou 454 operadores económicos no âmbito do combate contra a contrafação, instaurou 203 processos-crime, procedeu à detenção de 19 indivíduos e apreendeu 515 120 unidades de produtos contrafeitos, entre os quais vestuário, calçado, relógios, perfumes e óculos, tudo no valor global de 2.535.561€.

Fiscalização dos locais de vilegiatura com estabelecimentos termais e spas



As termas privilegiam os tratamentos voltados para a saúde: utilização de águas termais com propriedades terapêuticas muito específicas. Além dos tratamentos, alvo de prescrição médica, as terapêuticas termais são ainda adequadas para a medicina física e de reabilitação. Existem cerca de 30 estâncias termais em Portugal licenciadas, a maior parte das quais se encontram no norte e no centro do país. Embora grande parte das termas portuguesas obedeçam a uma época termal que engloba os meses de maio a outubro, algumas realizam tratamentos ao longo de quase todo o ano.

Consciente da importância deste tipo de atividade económica, a ASAE levou a efeito uma ação de fiscalização durante o passado mês de Julho, tendo fiscalizado 64 operadores económicos diretamente relacionados com a prestação de serviços de termas; desde a restauração associada a este tipo de atividade até à verificação das condições de funcionamento, fornecimento dos espaços de hotelaria e fornecimento de bens alimentares.

Nesta ação de fiscalização, foram verificadas 23 infrações, que originaram o levantamento de 11 processos de contraordenação, sendo as infrações mais frequentes as relativas à falta de afixação de aviso de forma visível das restrições à disponibilização e consumo de bebidas alcoólicas, falta de título válido de funcionamento e incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene. **Taxa de incumprimento de 36%.**

Artigos de Pirotecnia



Em todo o espaço da União Europeia, durante as festividades religiosas, culturais e tradicionais, são utilizados milhares de artigos de pirotecnia de diferentes categorias.

A utilização de artigos de pirotecnia e, em particular, de fogos de artifício, obedece a costumes e tradições culturais consideravelmente divergentes nos respetivos Estados-Membros. Por esse motivo, sempre lhes foi permitido tomarem medidas nacionais para limitar a utilização ou a venda de certas categorias de fogos de artifício ao grande público, por razões de ordem pública ou de segurança pública.

Embora os fogos de artifício deem brilho e beleza aos eventos, a verdade é que os mesmos podem apresentar riscos, nomeadamente para crianças e adultos que não tenham o devido cuidado, porque por vezes nem sempre são tidas em conta as regras de segurança que este tipo de produtos requer.

Tendo em vista a proteger os utilizadores, a defesa dos consumidores e a prevenção de acidentes, foi publicada a [Diretiva 2007/23/CE](#), de 23 de maio, a qual foi transposta pelo [Decreto-Lei n.º 34/2010](#), de 15 de abril, que procede à definição das regras que permitem a livre circulação de artigos de pirotecnia e estabelece os requisitos essenciais de segurança que esses artigos devem satisfazer, tendo em vista a sua colocação no mercado.

Os artigos de pirotecnia encontram-se divididos em três grandes categorias: "**fogo de artifício**", "**artigo de pirotecnia para teatro**" e "**artigo de pirotecnia para veículos**".

Quanto aos fogos de artifício, a legislação prevê as categorias 1, 2 e 3 desde 4 de julho de 2010 e aos restantes artigos de pirotecnia, aos fogos de artifício da categoria 4 e aos artigos de pirotecnia para o teatro a partir de 4 de julho de 2013.

Os artigos de pirotecnia devem ser classificados pelo fabricante, de acordo com o tipo de utilização, a finalidade e o nível de risco, incluindo o nível sonoro, respetivos. A classificação é feita do seguinte modo:

- **Categoria 1:** fogos de artifício que apresentam um risco muito baixo e um nível sonoro insignificante e que se destinam a ser utilizados em áreas confinadas, incluindo os fogos-de-artifício que se destinam a ser utilizados no interior de edifícios residenciais;
- **Categoria 2:** fogos de artifício que apresentam um risco baixo e um nível sonoro baixo e que se destinam a ser utilizados em áreas exteriores confinadas;
- **Categoria 3:** fogos de artifício que apresentam um risco médio, que se destinam a ser utilizados em grandes áreas exteriores abertas e cujo nível sonoro não é prejudicial para a saúde;
- **Categoria 4:** fogos de artifício que apresentam um risco elevado, que se destinam a ser utilizados exclusivamente por pessoas com conhecimentos especializados, comumente conhecidos por «fogos de artifício para utilização profissional», e cujo nível sonoro não é prejudicial para a saúde humana.

A rotulagem destes artigos, deve incluir, no mínimo, o nome e o endereço do fabricante ou, se o fabricante não estiver estabelecido na UE, o nome do fabricante e o nome e o endereço do importador, a designação e o tipo do artigo, os limites mínimos de idade, a respetiva categoria, as instruções de utilização, o ano de fabrico relativamente aos fogos de artifício das categorias 3 e 4 e, se for adequado, a distância mínima de segurança e incluir o equivalente da quantidade líquida (NEQ) de material explosivo ativo.



Além do indicado, para poderem ser colocados ou disponibilizados no mercado e beneficiarem da livre circulação, devem ostentar na rotulagem a marcação «CE», que indica a sua conformidade com as disposições da legislação.

É da responsabilidade do fabricante, que os artigos de pirotecnia colocados ou disponibilizados no mercado nacional, estejam devidamente rotulados, tenham aposta a marcação «CE» de modo visível, legível e indelével e todas as informações obrigatórias redigidas em língua portuguesa.

Rotulagem dos Géneros Alimentícios



A rotulagem dos géneros alimentícios destina-se a garantir que os consumidores disponham de informação completa sobre o conteúdo e a composição dos produtos alimentares, a fim de proteger a sua saúde e os seus interesses. Os géneros alimentícios pré-embalados devem respeitar normas harmonizadas em matéria de rotulagem, apresentação e publicidade. Estas normas são harmonizadas ao nível da União Europeia (UE) a fim de permitir aos consumidores europeus efetuarem a sua escolha com pleno conhecimento, bem como eliminar os obstáculos à livre circulação dos géneros alimentícios e as condições de concorrência desigual. O [Decreto-Lei n.º 560/99](#) de 18 de dezembro e suas alterações, que transpõem diversas Diretivas relativas à rotulagem dos alimentos incluindo a [Diretiva 2000/13/CE](#), estabelece as regras a que

deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, sejam ou não pré-embalados, a partir do momento em que se encontram no estado em que vão ser fornecidos ao consumidor final, bem como as relativas à indicação do lote. Este diploma aplica-se aos géneros alimentícios pré-embalados, destinados a ser fornecidos diretamente ao consumidor final ou a restaurantes, hospitais e outras coletividades similares.

A rotulagem dos géneros alimentícios deve incluir **as indicações obrigatórias**, que devem ser de fácil compreensão, visíveis, claramente legíveis, indelévels e escritas em Português. Algumas dessas indicações são a **denominação de venda**, a **lista dos ingredientes** (ordenados por ordem decrescente do seu peso relativo e designados pelo seu nome específico), a **quantidade dos ingredientes ou das categorias de ingredientes**, a **quantidade líquida**, a **data de durabilidade mínima**, as **condições especiais de conservação e de utilização**, o **nome ou a firma** e o **endereço do fabricante, do acondicionador ou de um vendedor** estabelecido no interior da Comunidade, o **local de origem ou de proveniência** (quando a omissão desta indicação for susceptível de induzir o consumidor em erro), as **instruções de utilização** (quando necessário) e a **referência ao teor alcoométrico volúmico adquirido** (para as bebidas com um teor alcoométrico superior a 1,2 % vol.).

Com a publicação do [Regulamento \(UE\) nº1169/2011](#) de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, **aplicável na generalidade a partir de 13 de dezembro de 2014**, fica reunida e atualizada num só texto a informação da [Diretiva 2000/13/CE](#) relativa à rotulagem dos alimentos (transposta pelo [Decreto-Lei nº 560/99](#) e suas alterações) e da [Diretiva 90/496/CEE](#) relativa à rotulagem nutricional (transposta pelo [Decreto-Lei nº167/2004](#) alterado e republicado pelo [Decreto-lei nº54/2010](#)).

Os princípios fundamentais a que a informação ao consumidor deve atender são a veracidade da informação, tendo em conta as menções declaradas e a natureza do género alimentício anunciado, a não indução em erro do consumidor quanto às características ou efeitos do alimento e a visibilidade dos caracteres das menções declaradas obrigatórias e facultativas. Neste sentido, a **ASAE**, através do seu **Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA)**, entre outras ações, tem vindo a averiguar as questões da salvaguarda dos interesses do consumidor ao nível da detecção de práticas fraudulentas e/ou situações que possam induzir o consumidor em erro, através do controlo físico da rotulagem de todos os géneros alimentícios colhidos no âmbito do referido plano.

As não conformidades verificadas são relativas ao incumprimento de requisitos legais específicos, situações susceptíveis de indução em erro, como indicação de denominações de venda que não permitem ao consumidor conhecer a verdadeira natureza do produto e/ou distingui-lo dos produtos com os quais possa ser confundido, não declaração de constituintes do alimento (constituintes detectados analiticamente e em algumas situações com susceptibilidade de risco para grupos sensíveis) e declaração de indicações que criam impressão errada ao consumidor quanto às características do alimento. Tem-se verificado ainda situações de práticas fraudulentas de produtos de natureza diferente à que declaram possuir ou produtos falsificados que, através das menções apostas na rotulagem, se fazem passar por autênticos.



Confeção de Refeições no Domicílio



Têm vindo a ser colocadas várias questões à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica no âmbito da confeção de refeições no domicílio, designadamente quanto ao licenciamento desta atividade, a qual antes da entrada em vigor do [Decreto-Lei n.º 48/2011](#), de 1 de abril, *que estabelece o regime de exercício de diversas atividades económicas no âmbito da iniciativa «Licenciamento zero»*, o exercício da mesma era apenas passível de um simples registo no Gabinete de Planeamento e Políticas, *“quando os locais que configuram instalações amovíveis, temporárias ou usadas essencialmente como habitação privada, nos quais os géneros alimentícios são preparados para venda ao consumidor final de pequenas quantidades, nos termos do Capítulo III do Anexo II do Regulamento (CE) 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril não estão abrangidos por disposições de licenciamento, sendo verificada a sua conformidade do ponto de vista higio-sanitário”* (cfr. circular n.º 5/2008, de 9-07-2008).

Atualmente, e no âmbito do sobredito [Decreto-Lei n.º 48/2011](#), de 1 de abril, a atividade em causa insere-se no Código de Atividade Económica – CAE 56290 – **Outras atividades de serviço de refeições** (*apenas atividade de preparação de refeições para fornecimento e consumo em local distinto do local de preparação*), carecendo, por isso, do respetivo licenciamento nos termos deste diploma, devendo ainda ser dado cumprimento ao disposto no [Decreto-Lei n.º 169/2012](#), de 1 de agosto, que estabelece o *Sistema da Indústria Responsável (SIR)*, cuja tipologia dos estabelecimentos de acordo com a atividade nestes exercida, se encontra classificada no Tipo 3.

A atividade em causa está, assim, sujeita a um regime de mera comunicação prévia e cabe à **Câmara Municipal territorialmente competente** coordenar o respetivo procedimento de licenciamento.

A atividade em causa encontra-se, ainda, sujeita às regras de higiene estabelecidas no [Regulamento \(CE\) n.º 852/2004](#), de 29 de abril de 2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à higiene de géneros alimentícios e no [Regulamento \(CE\) n.º 853/2004](#), de 29 de abril de 2004, que estabelece os requisitos específicos de higiene aplicáveis aos alimentos de origem animal.



A ASAE esclarece...

Mesas de corte

O material de que são feitas as mesas ou tábuas de corte, tem vindo nos últimos anos a levantar inúmeras questões, razão pela qual importa esclarecer alguns pontos nessa matéria.

No [Regulamento \(CE\) n.º 1935/2004](#), de 27 de outubro, está subjacente o princípio segundo o qual qualquer material ou objeto destinado a entrar em contacto direto ou indireto com os alimentos deve ser suficientemente inerte para excluir a transferência de substâncias para os alimentos em quantidades suscetíveis de representar um risco para a saúde humana ou de provocar uma alteração inaceitável na composição dos alimentos ou uma deterioração das suas propriedades organolépticas.

Para além disso, de acordo com o disposto no [Regulamento \(CE\) nº852/2004](#), de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios, nomeadamente, no Capítulo V, Anexo II, relativo aos requisitos aplicáveis ao equipamento, todos os utensílios em contato com os alimentos devem estar efetivamente limpos e, sempre que necessário, desinfetados de modo a evitar qualquer risco de contaminação. E, do mesmo modo, ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação.

Do mesmo modo, e no que diz respeito às carnes, de acordo com o especificado na alínea o) do Artigo 9º do [Decreto-Lei 147/2006](#), de 31 de julho, alterado e republicado no [Decreto-Lei 207/2008](#), de 23 de outubro, que aprovou o regulamento das condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos, as mesas de corte devem ainda ser de material inócuo que permita raspagem e que seja de fácil lavagem ou substituição.

Assim, sempre que o material de que são feitas as mesas de corte não possua as características atrás mencionadas, deve ser impedido de ser utilizado, de modo a diminuir o risco e evitar perigos (biológicos e/ou físicos) a que os géneros alimentícios estão sujeitos com a entrada em contato com esse material.

Pelo que ficou sobredito, não são obrigatórias tábuas de material específico e/ou cores diferenciadas em função do tipo de género alimentício a que se destinam, bastando, tão só, cumprir os normativos supra estabelecidos.



Auditoria do IPAC aos Laboratórios da ASAE

Durante o passado mês de julho realizou-se a auditoria de acompanhamento e também de extensão aos 3 laboratórios da ASAE, **Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas (LBPV)**, **Laboratório de Físico Química (LFQ)** e **Laboratório de Microbiologia (LM)**, todos integrados no **Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios (DRAL)**.

Nesta auditoria a ASAE pretendeu inovar pelo que se propôs fazer a Acreditação Flexível Intermédia e Global de 60 métodos nos Laboratórios de Bebidas e Produtos Vitivinícolas (LBPV) e no Laboratório de Físico Química (LFQ), pelo facto deste tipo de acreditação constituir uma valência que proporciona aos laboratórios da ASAE uma nova capacidade de resposta em situações futuras, permitindo adaptar, de forma mais célere, a oferta dos seus ensaios acreditados a novas solicitações.

Assim, a **acreditação flexível intermédia** constitui uma vantagem já que admite a capacidade do laboratório para implementar novas versões de documentos normativos, com versões e competências similares - mesmos princípios de medição, tecnologia (equipamentos), validação, calibração, controlo qualidade, aprendizagem e formação.

A **acreditação flexível global**, também outra das inovações pedidas pelos laboratórios da ASAE, admite flexibilidade ao nível da matriz/produto, o que permite alterar dentro de um determinado tipo de produtos (alteração entre produtos do mesmo sector de natureza equivalente) desde que a técnica de medição não se altere. Também permite que haja flexibilidade ao nível do parâmetro dentro de um tipo de ensaios, possibilitando a inclusão de parâmetros a determinar recorrendo à mesma técnica de medição.

Assim, o **Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas** do DRAL apresentou para extensão três ensaios, Dióxido de enxofre-sulfitos em carnes e produtos cárneos e Determinação da distribuição do deutério no etanol derivado da fermentação de mostos e produtos derivados por aplicação da ressonância magnética nuclear em aguardentes e álcoois. Estes ensaios foram auditados com sucesso tendo os avaliadores concluído que o LBPV apresenta as condições necessárias para a sua acreditação.

Foi também submetido a apreciação do IPAC o pedido de passagem ao sistema de acreditação flexível intermédia de 22 ensaios em vinhos, vinagres, borras, bagaços, aguardente e azeite. Esta pretensão foi também auditada com sucesso na totalidade e constitui um avanço significativo do sistema de gestão da qualidade no LBPV.

No **Laboratório de Físico Química** do DRAL a avaliação pelo IPAC foi feita nos dias 2, 3 e 9 de julho, tendo nesta avaliação sido tratada a proposta de alteração da metodologia de acreditação, com vista a passar 38 de ensaios acreditados da metodologia de acreditação fixa para a metodologia de acreditação flexível global ou acreditação flexível intermédia.

Esta alteração concretiza um grande salto qualitativo na metodologia de acreditação de ensaios. A concessão de acreditação flexível global é o reconhecimento, por parte da entidade competente, da capacidade técnico-científica do Laboratório de Físico Química para poder, de forma autónoma, entre avaliações do IPAC, implementar, validar e incluir novos ensaios na lista de ensaios acreditados.

A área de **Análises Microbiológicas** foi igualmente avaliada nos dias 2 e 3 de julho, tendo sido acreditado o método de "Pesquisa de *Enterobacter sakazakii*". A partir desta data, todas as determinações no que respeita a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios de segurança, constantes do Regulamento 2073/2005, encontram-se acreditadas.

Foi ainda avaliada a área de Biologia Molecular, do **Laboratório de Microbiologia** do DRAL, no dia 22 de julho, sem constatações por parte do IPAC, passando o Laboratório a estar acreditado para 3 métodos nesta área.

A acreditação destes ensaios constitui uma real melhoria da satisfação dos clientes dos Laboratórios da ASAE, passando o laboratório a poder dar resposta, a um pedido de pesquisa de *Salmonella* e *Listeria monocytogenes* em 24 horas, no caso de um resultado negativo, e em 48 /72horas, no caso de um resultado positivo.

Trata-se de um efetivo progresso, que se reveste da maior importância para a atividade da ASAE, permitindo, no seguimento da pesquisa de bactérias patogénicas por PCR tempo real (Polymerase chain reaction), continuar a desenvolver a sua área de Biologia Molecular, direcionando-se para análises no âmbito da autenticidade alimentar, sendo que a médio prazo se pretende equacionar outras aplicações.

O Laboratório da ASAE é o único laboratório oficial acreditado para análises na área da Biologia molecular, no âmbito dos géneros alimentícios.

De realçar que mais uma vez foi enaltecida, pelos avaliadores do IPAC, a competência técnica e a consistência analítica do controlo de qualidade implementado nos laboratórios da ASAE/DRAL, o que permite sustentar que estes laboratórios continuam a servir os seus clientes, internos e externos, com qualidade.

Em Destaque

Protocolo entre a Procuradoria-Geral da República e a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

No passado dia 26 de julho de 2013 foi celebrado um **Protocolo** entre a **Procuradoria-Geral da República (PGR)** e a **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)** no qual ficou acordado que nas situações em que existam suspeitas de exploração ilícita de jogo de máquina com ligação à internet e/ou em máquinas de jogo ilícito mediante a utilização de roletas electrónicas, e em caso de flagrante delito, a ASAE procede ao exame direto da máquina apreendida.

A celebração deste protocolo pretende, no essencial, evitar perícias morosas quando todos os elementos probatórios constem do auto de notícia, e permitir assim o julgamento dos arguidos em processo sumário.

agenda

Participações da ASAE - Sessões de Formação e Informação

Entidade	Designação da Sessão	Data Realização	Local
Escola da Autoridade Marítima	Missão e Atividade da ASAE	4-07-2013	Almada
Sport Lisboa e Benfica	Legislação dos Espaços das Casas do Benfica	6-07-2013	Covilhã
Doca Pesca, Porto e Lojas, S.A.	Valorização sustentável do polvo nacional	11-07-2013	Caminha

FICHA TÉCNICA:

ASAEnews nº 64
Edição de agosto
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)

