

ASAE news

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

janeiro 2014 | nº 69

Época de Saldos



Apesar das promoções efetuadas antes e durante a época de Natal, o período de saldos legalmente permitido só teve início em 28 de dezembro de 2013 e prolonga-se até 28 de fevereiro deste ano, conforme deter-

minado no Decreto-Lei n.º 70/2007, de 26 de março.

Importa, alertar os consumidores para determinados aspetos essenciais nesta matéria, encontrando-se os comerciantes sujeitos ao cumprimento das regras a seguir descritas:

Quanto à indicação dos preços:

- Desde logo, a indicação do novo preço e o anteriormente praticado, ou em alternativa, a percentagem de redução, os quais devem estar devidamente afixados em letreiros, listas ou etiquetas, para que se saiba exatamente a percentagem de redução do artigo a adquirir.

Quanto à troca de produtos:

- Relativamente à recusa de troca de produtos adquiridos em saldos, e caso estejamos perante um bem com defeito o consumidor tem o direito de exigir a respetiva troca ou a devolução do preço pago, quer estejamos ou não perante a época de

saldos, pelo que os conhecidos letreiros “NÃO SE EFETUAM TROCAS EM ÉPOCAS DE SALDOS”, não são aplicáveis a estas situações.

- Porém, se nos produtos com defeito constar informação clara sobre o respetivo defeito, para que o consumidor fique previamente esclarecido sobre as condições do artigo que está a adquirir, já não é o comerciante obrigado a trocar o produto por outro que preencha a mesma finalidade ou a proceder à devolução do correspondente valor.
- Caso se trate de um bem sem qualquer defeito, o comerciante não está por lei obrigado a proceder à sua troca, mas se o fizer, trata-se apenas de uma prática de cortesia adotada pelo estabelecimento comercial.

Quanto ao modo de pagamento:

- Em relação à recusa de pagamento através de cartões de crédito ou cheques, se estiver publicitada de forma visível no estabelecimento comercial a informação de que, durante esta época de saldos não é permitido efetuar o pagamento através de cartão multibanco ou cheque, esta recusa é lícita.

Compete à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) fiscalizar o incumprimento das regras supra enunciadas.

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

ASAE

Atividade Operacional

Atenta a época Natalícia que findou durante a qual a *corrida* às compras por parte dos consumidores foi, como é habitual, muito intensa, a ASAE, levou a efeito fiscalizações que incidiram no comércio em geral e nos prestadores de serviços, em vários âmbitos, designadamente operadores localizados em centros comerciais e em zonas de comércio tradicional, no sentido de averiguar a regularidade da sua situação, no que diz respeito, designadamente ao licenciamento, afixação de preços, livro de reclamações e lei de tabaco.

Foram fiscalizados 1443 operadores económicos e neste âmbito foram detetadas 187 infrações.

No que se refere aos ilícitos de natureza contraordenacional 30% dos mesmos referem-se à violação das regras disciplinadoras do regime do livro de reclamações, 13% são relacionadas com o não cumprimento das regras sobre promoções, reduções de preços e saldos e 12% referem-se ao não cumprimento das regras sobre afixação de preços.

Realçam-se, ainda 18 infrações por Incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene (artigos 3.º e 4.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004), 5 das quais deram lugar a suspensões de atividade dos respetivos estabelecimentos.

Por outro lado, a região do Ribatejo - conhecida pela sua forte tradição no mundo dos vinhos - tem sido objeto de inúmeras ações de fiscalização no sector vitivinícola visando assim acompanhar este importante sector da nossa economia. Neste contexto, importa dar relevo a uma ação de inspeção desencadeada pela ASAE no concelho do Cartaxo, no final de 2013, onde foram apreendidos cerca de 28.000 litros de vinho pré-embalado por incorreções de rotulagem e por indicações, não permitidas, de palavras ou sinais constitutivos de Denominação de Origem (DO's) e Indicação Geográfica (IG's) em vinhos não certificados, totalizando um valor de cerca de 31000 €.

O *Cluster* do vinho tem destacada importância no sector agro-alimentar em geral e com um impacto de 11% ao nível do VAB. Pelo que, no âmbito da reforma institucional do sector foi criado o Regime Sancionatório do Sector Vitivinícola (DL 213/2004) que veio acolher uma disciplina específica para a defesa das DO's e IG's respeitantes a produtos vitivinícolas.

A especial relevância que estas designações assumem no nosso país e a importância estratégica do sector vitivinícola justificam um padrão sancionatório mais severo

do que o previsto para a generalidade das infrações económicas e contra a propriedade Industrial (estas últimas sancionadas pelo DL nº 28/84 de 20/01).

É de salientar que estas disposições normativas visam defender as designações protegidas por DO (Denominação de Origem) ou IG (Indicação Geográfica), bem como defender o consumidor de forma a que, no momento da compra, o constante na rotulagem seja claro e não passível de suscitar quaisquer dúvidas, motivo pelo qual a ASAE na defesa da leal concorrência entre operadores e da defesa do consumidor se encontra atenta e atuante em situações desta natureza.

Operação "LAIKA"



A ASAE através da sua Unidade Nacional de Informações e Investigação Criminal (UNIIC) e no âmbito de uma operação de cooperação policial ibérica

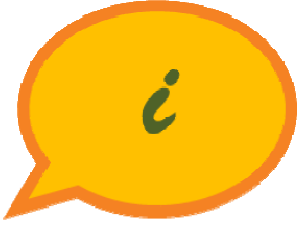
com o Corpo Nacional de Polícia de Espanha, denominada " LAIKA ", promoveu uma ação dirigida a 37 fábricas situadas a norte de Portugal e referenciadas como produtoras e exportadoras de calçado e vestuário contrafeito para Espanha e França.

A troca de informações policiais permitiu identificar todo o circuito de produção, distribuição e retalho e identificar 91 intervenientes - 23 arguidos em território nacional e 68 em território espanhol, com ligações a Marrocos através de movimentos de capitais que indiciam branqueamento de capitais.

A operação conjunta, atendendo à dispersão territorial e ao elevado número de envolvidos, decorreu em várias fases e durante um ano, sendo executados 74 mandados de busca domiciliários e não domiciliários que permitiram a apreensão de 656 955 artigos, no valor total de 448 724 euros, 18 000 euros em numerário, 4 armas de fogo, um colete balístico, um computador e vários cunhos e moldes.

De referir que grande parte da mercadoria apreendida apresentava um elevado nível de qualidade que se aproximava do original constituindo uma fraude.

Conservação dos Alimentos no Frio



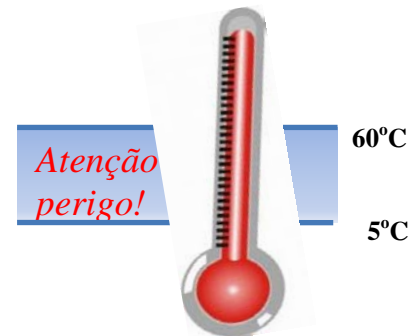
Uma das competências da ASAE, no âmbito da definição das estratégias da Comunicação dos Riscos Alimentares em matéria de segurança alimentar, consiste na divulgação de informação útil aos cidadãos no âmbito da segurança dos alimentos. Neste contexto, a Divisão de Riscos elaborou um conjunto de informações úteis ao consumidor que irão ser publicadas mensalmente no decorrer do ano de 2104.

Conservação dos alimentos no frio (1ª parte)

Alguns dos principais erros ou práticas diárias que podem originar crescimento bacteriano e contaminações alimentares prendem-se com os alimentos prontos deixados muito tempo à temperatura ambiente (em cima do fogão ou dentro do forno/microondas), com a descongelação inadequada dos alimentos (alimentos deixados em cima da bancada à temperatura ambiente ou imersos em água

quente) ou mesmo com a ocorrência de contaminações cruzadas, decorrentes de situações em que os alimentos crus e não higienizados contactam diretamente com os alimentos prontos para consumo e quando os mesmos utensílios são usados para preparar alimentos de natureza diferente em simultâneo, como por exemplo facas e tábuas de corte.

A temperatura exerce uma influência importante no crescimento e velocidade de multiplicação de microrganismos nos alimentos. As temperaturas inferiores a cerca de 5 graus Celsius reduzem a velocidade do crescimento da maior parte das bactérias e temperaturas acima dos 60 a 65 °C destroem a grande maioria dos microrganismos. Consideram-se alimentos perecíveis, os alimentos que se estragam com maior facilidade e, portanto, devem ser armazenados no frio. Os alimentos frescos/refrigerados devem ser conservados, no frigorífico, a temperaturas entre os 0 a 5°C.

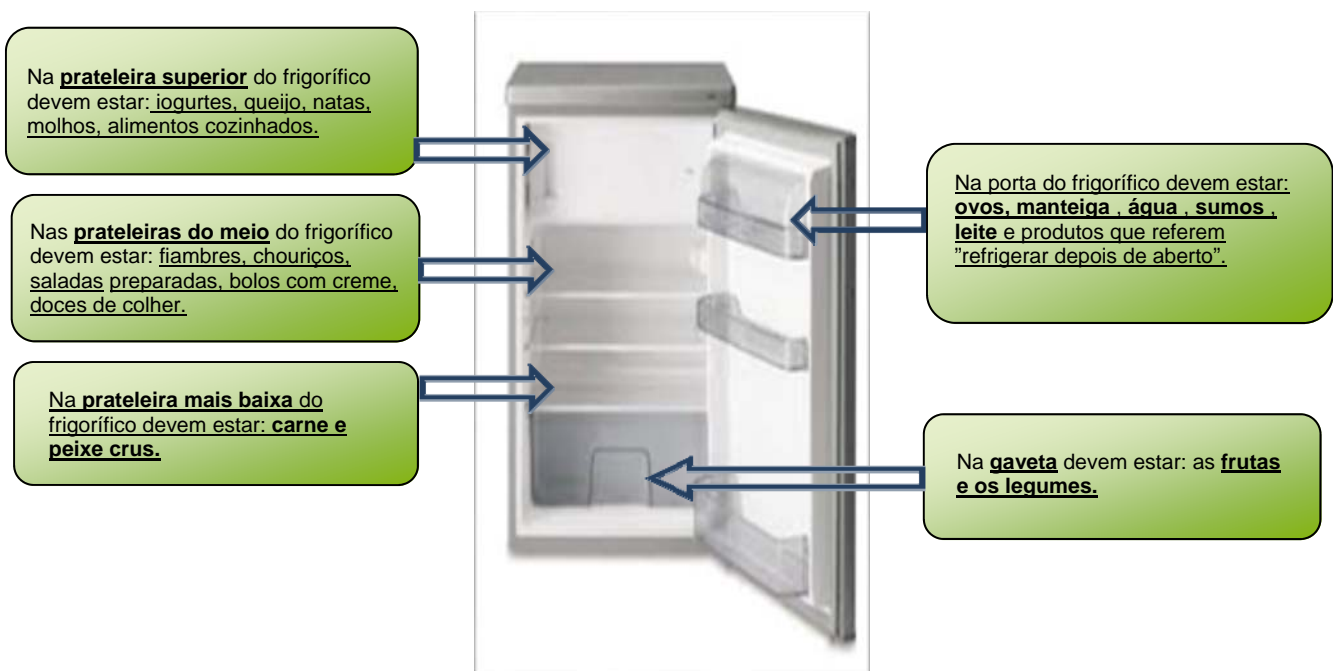


Como organizar o frigorífico

No interior do frigorífico a temperatura não é igual em todos os compartimentos, pelo que poder-se-á tirar partido das diferentes temperaturas existentes, assegurando assim uma boa conservação dos alimentos. Existem alguns aspectos a ter em conta, nomeadamente quando os alimentos estão próximos do fim da validade, estes devem ser colocados sempre à frente nas prateleiras e não se deverá encher demasiado o frigorífico. O ar frio deve circular para manter todos

os alimentos armazenados à temperatura adequada. Na maioria dos frigoríficos, as prateleiras superiores são as que têm temperatura mais alta, sendo a zona com temperatura mais fria a prateleira mais baixa (cerca de 2°C), logo acima das gavetas. Assim, será o local indicado para colocar carne e pescado frescos ou em fase de descongelação. Salienta-se no entanto, que deverá ter-se sempre em atenção as especificidades técnicas de cada frigorífico.

Segurança Alimentar - Informações úteis ao consumidor (continuação)



A Divisão de Riscos Alimentares alerta para os seguintes cuidados:



ATENÇÃO:

1. Os alimentos colocados no interior do frigorífico devem estar protegidos, em recipientes adequados ou cobertos com película aderente;
2. Não devem ser colocadas grandes quantidades de alimentos quentes no frigorífico, já que essa prática irá implicar um aumento da temperatura interior do equipamento. Assim, antes de refrigerar os alimentos cozinhados arrefeça-os rapidamente, por exemplo colocando os recipientes, com pouca quantidade de alimento, em água gelada ou mexendo algum tempo seguido;
3. Mantenha os alimentos no frigorífico apenas durante o tempo indicado no rótulo da embalagem;
4. Evite contaminações cruzadas e higienize o frigorífico mensalmente e/ou sempre que necessário.

Saiba que:

- A refrigeração retarda a multiplicação dos microrganismos;
- A zona de perigo situa-se entre os 5°C e os 60°C;
- Não se deve deixar os alimentos cozinhados mais de 2 horas à temperatura ambiente;
- Ao arrumar os alimentos no frigorífico, os produtos recém -adquiridos devem ser colocados atrás dos que já lá existiam;
- Ter um termómetro no interior do frigorífico pode ser útil para verificar se mantém a temperatura adequada (inferior a 5°C).

Laboratórios



15 anos de Acreditação dos Laboratórios da ASAE

A estrutura laboratorial da ASAE é na atualidade constituída por 3 laboratórios: Laboratório de bebidas e produtos vitivinícolas (LBPV), Laboratório de físico-química (LFQ) e Laboratório de microbiologia (LM). Os 3 laboratórios encontram-se acreditados pelo IPAC para 127 ensaios físico-químicos, sensoriais e microbiológicos em variadas matrizes, facto que atesta da sua competência técnica, tornando-a reconhecida nacional e internacionalmente.

O caminho da acreditação, que se iniciou em 1998, já que estes laboratórios resultaram da fusão dos laboratórios de 3 Organismos públicos existentes anteriormente à ASAE (DGFCQA, INETI e IVV), tem sido trilhado com esforço e dedicação, tendo sempre por base a análise das necessidades dos clientes, quer internos quer externos e conta já com 15 anos de vida.

Ao longo destes 15 anos, vários foram os colaboradores e dirigentes que integraram a Equipa técnica dos laboratórios e que colaboraram na implementação do sistema de acreditação regido pela NPEN 45001, depois substituída pela NPEN 17025 e que viram a qualidade do seu trabalho reconhecida, primeiro pelo IPQ e mais recentemente pelo IPAC.

Nesta viagem, já longa, as realidades organizacionais evoluíram, as necessidades dos clientes tornaram-se

cada vez mais exigentes (novos produtos, novos mercados, novas filosofias na abordagem da qualidade alimentar), novas técnicas analíticas surgiram e ocorreram várias mudanças de instalações. No entanto, a acreditação dos laboratórios esteve sempre ativa, os laboratórios têm sabido responder e adaptar-se às novas realidades e até nalguns casos fazer o papel de farol e ir à frente. As matrizes que analisam são agora mais vastas, os ensaios que executam foram evoluindo e as técnicas que utilizam são mais modernas e rigorosas. O próprio sistema de acreditação evoluiu, apresentando hoje novas características e exigências.

No momento atual, os 3 laboratórios da ASAE, apresentam-se como referência técnica, nacional e internacional, sendo pilar importante para a prossecução da missão e competências da ASAE, prestando também serviço ao cidadão e à sociedade. Neste contexto, a manutenção e evolução da sua acreditação, que neste momento está já desenvolvida nas vertentes acreditação fixa e acreditação flexível (intermédia e global) constitui uma mais valia indispensável ao seu reconhecimento, constituindo um objetivo central da sua atividade e sendo conseguida com o envolvimento e competência técnica de toda a estrutura, desde a Gestão de topo da ASAE aos técnicos dos 3 laboratórios.

Protocolo entre a ASAE e a Inspeção das Atividades Comerciais de Angola

No passado mês de dezembro e por solicitação do **Gabinete de Inspeção Geral do Comércio da República de Angola** ocorreu em Lisboa, uma reunião de trabalho, entre o **Inspetor-Geral da ASAE** Mestre Dr. Pedro Portugal Gaspar e o Dr. Heleno Antunes **Inspetor-Geral das Atividades Comerciais de Angola** que se fez acompanhar pelo seu Inspetor-Geral Adjunto Dr. Francisco Felix.

Desta reunião resultou a intenção de formalizar um conjunto de ações de formação no âmbito da investigação criminal e fiscalização, bem como, o início de negociações entre ambos os organismos com vista à assinatura de um Protocolo de Cooperação



Protocolo entre a ASAE e a ANREEE

A **ASAE (Autoridade da Segurança Alimentar e Económica)** e a **ANREEE (Associação Nacional para o Registo de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos)** assinaram no passado dia 20 de dezembro protocolo de colaboração com o objetivo de melhorar a informação relativa ao cumprimento da obrigação de registo dos operadores económicos que colocam no mercado nacional equipamentos elétricos e eletrónicos (EEE) e pilhas e acumuladores no âmbito do cumprimento das normas estabelecidas no **Decreto-Lei nº 230/2004** de 10 de dezembro, e **Decreto-Lei n.º 6/2009** de 6 de janeiro, nas suas redações atuais, respetivamente.

De acordo com as normas previstas na legislação em vigor, o registo é obrigatório para os operadores económicos que sejam considerados como produtores dos produtos permitindo um acompanhamento e a fiscalização mais assertiva do cumprimento das obrigações estipuladas nestes normativos.

Através deste protocolo, institui-se um sistema de cooperação, colaboração e partilha de informação entre as duas entidades, que potencia a atuação através da fiscalização do cumprimento da legislação reguladora do exercício das atividades económicas, e que permite dirimir eventuais situações de concorrência desleal, e assegurar a defesa do consumidor e da livre concorrência.

Neste ato, a ASAE foi representada pelo Inspetor-Geral, Mestre Pedro Portugal Gaspar, e a ANREEE, pelo Diretor Executivo, Eng. Rui Cabral.



Reunião dos Chefes das Agências Europeias de Segurança Alimentar



Em 3 de dezembro de 2013, decorreu em Vilnius, Lituânia a Reunião dos Chefes das Agências Europeias de Segurança Alimentar.

Esta reunião, bianual, é geralmente realizada no país responsável pela Presidência do Conselho da União Europeia e conta com a participação dos Chefes das Agências de Segurança Alimentar, tendo-se verificado o retorno da participação da ASAE, desde 2007.

Este encontro, que reuniu representantes de 22 Estados Membros da EU, tem o intuito de promover a colaboração, a partilha de opiniões quanto a assuntos relacionados com gestão, e, permitir a discussão quanto a diferentes experiências de implementação e execução de estratégias de fiscalização, no âmbito da segurança alimentar.

Pelo que, nestes encontros são discutidas questões de regulamentação da segurança alimentar, aspetos inerentes às incertezas na avaliação de risco e o papel dos gestores de risco, bem como outras questões específicas de interesse comum.

A partilha de informações e conhecimentos entre as Autoridades traduz-se numa mais-valia para a resolução de eventuais problemas emergentes, e, promove uma maior cooperação e ação integrada nas questões de segurança alimentar.

Colaboração ASAE / IRAE Açores na formação de dirigente da Inspeção Regional



Realizou-se na ASAE, em dezembro passado, uma ação de formação com uma carga horária de 21 horas no âmbito das áreas de intervenção da ASAE, nomeadamente nas vertentes jurídica, instrução processual e operacional tendo como objetivo geral transmitir boas práticas e consolidar competências no âmbito das referidas áreas.

Esta atividade formativa foi a última de um conjunto de três ações de formação que se realizaram em 2013, para formandos da IRAE-Açores e atesta o excelente relacionamento institucional e colaborativo que existe entre estes Organismos em vários domínios.

Formação

Aprovação do Plano de Formação Interno para 2014

Consciente de que a formação e o desenvolvimento de competências assumem um papel crucial no cumprimento das metas e objetivos de uma organização, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) aplica uma estratégia ativa de qualificação e atualização dos seus recursos humanos, promovendo de forma sistemática e contínua a melhoria das competências profissionais e a atualização dos conhecimentos dos seus colaboradores.

Desde sempre enquadrada na estratégia da ASAE, a formação profissional tem vindo a estabelecer-se como um eficaz instrumento no desenvolvimento dos seus recursos humanos, ao mesmo tempo que se constitui como um dos fatores críticos do crescimento sustentado do organismo, não só nas suas áreas *core*, relativas à fiscalização das atividades económicas do sector alimentar e não alimentar e à avaliação e comunicação de riscos na cadeia alimentar, como também nas áreas de suporte.

De facto, os resultados quantitativos e qualitativos da atividade formativa interna da ASAE - cerca de 1.200 ações de formação, 300.000 horas de volume de formação, 16.000 formandos, nível qualitativo de Muito Bom - atestam o investimento e o papel fundamental que assume a qualificação dos ativos da ASAE, numa perspetiva de valorização pessoal e profissional que os capacita para desempenhos de alto nível ao serviço da missão e atribuições desta Autoridade.

Importa referir que, em 2013, 94% do volume de formação e 65% do número de ações dirigidos aos

colaboradores da ASAE foi organizada e desenvolvida internamente, no âmbito das competências atribuídas à Divisão de Formação e Documentação (DFD) e que 69% dos formadores são, igualmente, colaboradores deste organismo noutras áreas de atividade. Com efeito, as características específicas da ASAE enquanto Órgão de Polícia Criminal exigem que a formação seja concebida à sua medida, de modo a responder às necessidades dos Serviços e dos seus funcionários.

O Plano de Formação da ASAE é elaborado anualmente, decorrendo de um detalhado Diagnóstico de Necessidades de Formação, ajustado ao enquadramento das necessidades dos recursos humanos e da política e estratégia da ASAE. O Plano para 2014 foi aprovado no início de janeiro p.p. pelo Senhor Inspetor-Geral e é resultado da análise e integração conjunta das necessidades efetivas de formação dos colaboradores da ASAE e da estratégia definida para o período 2013-2018, bem como das oportunidades de melhoria identificadas em sede de avaliação *on-going* e *ex-post*, atentos os recursos disponíveis no atual quadro de contenção orçamental.

Importa referir, neste contexto, que o Plano Estratégico da Formação 2012-2014 e o recente Plano Estratégico da ASAE associado ao novo ciclo de gestão 2013-2018 norteiam o Plano de Formação consubstanciado neste documento. Apresentam-se, por último, os indicadores principais e as metas de execução, que se pretendem atingir:

Indicador	Meta
N.º de ações de formação realizadas no ano	184 ações
N.º de ações de formação realizadas internamente	120 ações
Volume de formação contínua (aperfeiçoamento/especialização) frequentado por profissionais da ASAE (n.º horas x n.º de formandos)	14 982 h
Volume de formação contínua em ações internas (aperfeiçoamento/especialização) frequentado por profissionais da ASAE (n.º horas x n.º de formandos)	12 500 h
N.º de horas de formação de qualificação - integração de novos profissionais em Cursos de Acesso (n.º de horas)	2 263 h

ACONTECEU:

Entidade	Designação da Sessão	Data	Local
Faculdade de Ciências Experimentais da Universidade de Jaén	Curso - "Título de experto en cata de aceites de oliva virgens"	1-10 a 20-12-2013	Espanha
Joint Research Centre-Institute for Reference Materials and Measurements (JRC-IRMM)	Curso - "Análise de Micotoxinas por LC-MS (Cromatografia Líquida de Alta Resolução hífenada com Espectrometria de massa)"	18 a 20-11-2013	Bélgica
Laboratório Europeu de Referência	Workshop "Dioxins and PCB's in dry milk and milk fat"	26 e 27-11-2013	Alemanha
Faculdade de Farmácia de Coimbra	Mestrado de Segurança Alimentar	29-11-2013 e 6, 7 e 13-12-2013	Coimbra
Escola Superior de Saúde da Cruz Vermelha Portuguesa	Seminário "Preparação, manuseamento e armazenagem das fórmulas em pó para lactentes - Minimização do Risco"	4-12-2013	Lisboa
EFSA - Advisory Forum Meeting	50ª Reunião das Autoridades de Segurança Alimentar dos 28 Estados Membros da União Europeia	5 e 6-12-2013	Itália
ASAE	Reunião - Delegados de Segurança Contra Incêndios e Equipas de 1.ª Intervenção dos Edifícios da ASAE	12-12-2013	Lisboa
Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico, Auditório Vergílio	Seminário sobre "Inovação no sector dos Lacticínios"	12-12-2013	Castelo Branco
IPMA - Instituto Português do Mar e da Atmosfera	Workshop Projeto GOODFISH "Consumo de Pescado: Benefícios e Riscos"	18-12-2013	Lisboa
Escola Secundária de Mirafleres	A ASAE vai à escola - Projeto "Alimento Seguro"	6, 7, 9 e 10-01-2014	Mirafleres
Câmara Municipal de Castelo de Paiva	Disposições legais e boas práticas a ter em consideração pelos estabelecimentos comerciais e restauração	08-01-2014	Castelo de Paiva
Escola Dr. Vaz Moniz	A ASAE vai à escola - Projeto "Alimento Seguro"	08-01-2014	Vila Franca de Xira
Escola Luís Stau Monteiro	A ASAE vai à escola - Projeto "Alimento Seguro"	15-01-2014	Loures
IDEFF - Instituto de Direito Económico, Financeiro e Fiscal	O novo diploma PIRC	17-01-2014	Lisboa

VAI ACONTECER:

Entidade	Designação da Sessão	Data	Local
Escola dos Pombais	A ASAE vai à escola - Projeto "Alimento Seguro"	21, 22 e 23-01-2014	Odivelas
Associação Comercial e Industrial de Vila Nova da Gaia	Disposições legais e boas práticas a ter em consideração pelos estabelecimentos comerciais e restauração	21-01-2014	Vila Nova de Gaia
ETAP - Escola Tecnológica, Artística e Profissional de Viana do Castelo	Colóquio "ASAE - segurança alimentar e restauração"	21-01-2014	Viana do Castelo
ECHA - European Chemicals Agency	Formação RIPE para utilizadores finais - pontos de contacto	21-01-2014	Helsínquia
Associação Empresarial do Marco	Marco - Restauração Segura	22-01-2014	Marco de Canaveses
IEP - Instituto Electrotécnico Português	Segurança de Centros de Bronzeamento Artificial (Solários)	27-01-2014	Matosinhos
Carabinieri - NAS	Reunião do grupo FLEP (Food Law Enforcement Practitioners)	27 a 28-01-2014	Roma
EUROPOL	Projeto EMPACT – Counterfeit Goods - Reunião de abertura	31-01-2014	Haia
Escola Secundária Francisco Rodrigues Lobo	Fiscalização ASAE no domínio da Segurança Alimentar	07-02-2014	Leiria
Associação Comercial de Braga	Boas Práticas no âmbito da Segurança Alimentar	10-02-2014	Braga
Escola Superior de Tecnologia da Saúde do Porto	Controlo de Qualidade em Suplementos Alimentares	15-02-2014	Porto
Universidade de Évora	Controlo de géneros alimentícios efectuados pela ASAE	19-02-2014	Évora
Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz	III Jornadas de Ciências da Nutrição	26-02-2014	Monte da Caparica

FICHA TÉCNICA: ASAEnews nº 69 | Edição de janeiro | Ano 2014

Propriedade: Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)

Coordenação Editorial: Unidade Nacional de Operações / Divisão de Informação Pública
