

# ASAE news

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

abril 2014 | nº 72

## A ASAE deseja aos Consumidores e Operadores Económicos uma Páscoa Feliz



### Atividade Operacional

A ASAE, à semelhança dos anos anteriores durante o mês de fevereiro e março planeou e executou ações de fiscalização aos operadores económicos que procedem à venda de produtos associados ao Carnaval, tendo procedido à fiscalização de 148 operadores económicos e detetado 34 infrações.

O Carnaval é uma época do ano em que proliferam a venda de artigos associados às festividades da quadra, designadamente, disfarces, máscaras, e produtos associados a “brincadeiras” de Carnaval.

Este tipo de produtos, aparentemente inofensivos, ocultam por vezes risco grave para os seus utilizadores, nomeadamente a determinados grupos, onde se inserem as crianças, idosos, ou outros grupos vulneráveis.

Das infrações verificadas destacam-se os ilícitos contra-ordenacionais por falta de tradução, falta de marcação CE e aposição da marcação CE em produtos para os quais esta marcação não esteja prevista em disposição comunitária de harmonização específica.

No mesmo âmbito foram apreendidos 588 unidades de produtos no valor de 3 693€, dos quais se destacam 402 unidades de brinquedos.

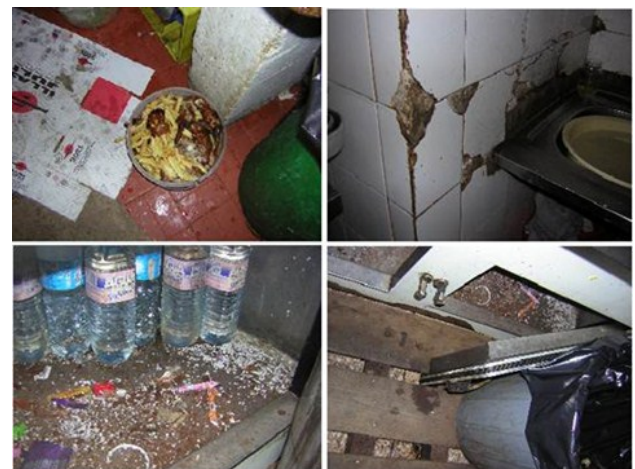
O [Regulamento \(CE\) nº 852/2004](#) de 29 de abril, dispõe sobre os requisitos gerais e específicos aplicáveis às instalações do setor alimentar e aos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados.

A ASAE no exercício das suas funções e atenta a sua missão de salvaguarda da segurança e saúde dos consumidores é uma das grandes preocupações desta Autoridade a atuação neste âmbito.

Assim, não obstante a insistência desta Autoridade na fiscalização dos operadores no âmbito dos requisitos gerais e específicos de higiene continua a verificar-se uma taxa de incumprimento muito elevada.

Desde o início de 2014, 30% das infrações verificadas pela ASAE inserem-se no âmbito dos requisitos gerais e específicos de higiene.

Refira-se ainda que 66% das suspensões de atividade efetuadas pela ASAE tiveram na sua origem a falta dos requisitos de higiene.



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

## Empresas de animação turística

### Empresas de animação turística e operadores marítimo-turísticos condições de acesso e exercício da atividade

O [Decreto-Lei n.º 95/2013](#)<sup>1</sup> de 19 de julho, procede à primeira alteração ao [Decreto-Lei n.º 108/2009](#)<sup>2</sup>, de 15 de maio, visando simplificar procedimentos, eliminar burocracia e obstáculos no acesso à atividade de animação turística.



necessário quando não seja disponibilizado pela empresa, aptidões físicas e técnicas exigidas aos participantes, idade mínima e máxima admitida, serviços disponibilizados e respetivos preços, e quaisquer outros elementos indispensáveis à realização das atividades em causa.

Por outro lado, o Decreto-Lei, tal como consta do seu preâmbulo, reforça os instrumentos de fiscalização e os deveres de informação, assegurando, assim, o equilíbrio dos interesses dos consumidores e empresas.

Deste modo, para efeitos do Decreto-Lei n.º 95/2013<sup>3</sup>, são:

- **Empresas de animação turística**, as pessoas singulares ou coletivas que desenvolvam, com carácter comercial, atividades lúdicas de natureza recreativa, desportiva ou cultural que se configurem como atividades de turismo ao ar livre ou de turismo cultural e que tenham interesse turístico para a região.
- **Operadores marítimo-turísticos**, as empresas sujeitas a Regulamento da Atividade Marítimo-Turística que desenvolvam atividades de animação turística referidas no artigo 4.º n.º 2 do DL n.º 95/2013.

As empresas estão obrigadas a cumprir um conjunto de regras, entre as quais se destacam:

#### I - Registo Nacional de Agentes de Animação Turística

Regra geral, apenas as empresas que tenham realizado a mera comunicação prévia ou a comunicação prévia com prazo através do Registo Nacional de Agentes de Animação Turística (RNAAT), podem exercer e comercializar, em território nacional, as atividades de animação turística.

#### II - Dever de informação

Antes da contratualização da prestação dos seus serviços, as empresas de animação turística e os operadores marítimo-turísticos devem informar os clientes sobre as características específicas das atividades a desenvolver, dificuldades e eventuais riscos inerentes, material

#### III - Desempenho ambiental

As atividades de animação turística devem, sempre que possível, contribuir para a preservação do ambiente, nomeadamente maximizando a eficiência na utilização dos recursos e minimizando a produção de resíduos, ruído, emissões para a água e para a atmosfera e os impactes no património natural, devendo, as realizadas em áreas protegidas observar o ordenamento em vigor.

#### IV - Identificação das empresas de animação turística e dos operadores marítimo-turísticos

As denominações de «**empresa de animação turística**» e de «**operador marítimo-turístico**» só podem ser usadas por empresas que exerçam e comercializem legalmente em território nacional, nos termos do Decreto-Lei n.º 95/2013, as atividades de animação turística.

#### V - Turismo de natureza

As pessoas singulares e coletivas habilitadas a exercer atividades de animação turística ou atividades marítimo-turísticas que pretendam obter o reconhecimento das suas atividades como turismo de natureza devem efetuar a comunicação prévia com prazo nos termos e com os elementos previstos no DL n.º 95/2013.

#### VI - Instalações, equipamentos e material

Quando as empresas de animação turística disponham de instalações fixas, estas devem satisfazer as normas vigentes para cada tipo de atividade e devem encontrar-se licenciadas ou autorizadas, pelas entidades competentes, nos termos da legislação aplicável.

**VII - Garantias financeiras**

As empresas de animação turística e os operadores marítimo-turísticos que exerçam atividade em território nacional estão obrigados a celebrar e a manter válidos seguros que cubram os riscos para a saúde e segurança dos destinatários dos serviços ou de terceiros decorrentes da sua atividade, com exceção dos casos em que estejam isentas.

**Contraordenações**

Constituem contraordenações os atos e omissões elencados no artigo 31.º do DL n.º 95/2013.

**Montante das coimas**

As contraordenações aplicáveis por violação dos requisitos previstos neste diploma com exceção das relativas à utilização de meios de transporte e às infrações de natureza ambiental, são puníveis com coimas de 300.00 EUR a 3.740.00 EUR ou de 500.00 EUR a 15.000 EUR, consoante o infrator seja pessoa singular ou pessoa coletiva.

**Sanções acessórias**

O artigo 32.º do DL n.º 95/2013 vem prever, no seu artigo 32.º as seguintes sanções acessórias:

- a) Apreensão do material através do qual se praticou a infração;
- b) Suspensão do exercício da atividade e encerramento dos estabelecimentos, iniciativas ou projetos pelo período.

**Apreensão cautelar**

Prevê também o diploma legal acima citado, no seu artigo 33.º, a apreensão provisória de bens e documentos.

**Aplicação de medidas cautelares**

A ASAE é a entidade competente para determinar a suspensão temporária, total ou parcial, do exercício da atividade e o encerramento temporário do estabelecimento nos termos do artigo 36.º do DL n.º 95/2013.

**Fiscalização, Instrução e aplicação das coimas e sanções acessórias**

A instrução dos processos decorrentes de infração e a aplicação de coimas e sanções acessórias compete à ASAE, com exceção dos decorrentes de infração relativos à utilização de meios de transporte e às infrações de natureza ambiental.

Acresce referir, que

**Taxas**

O DL n.º 95/2013 prevê uma redução muito significativa do valor das taxas previstas para o acesso à atividade, cujo valor passa também a refletir o grau de complexidade do serviço prestado pela administração.

**Acesso às atividades próprias das agências de viagens e turismo**

O artigo 16.º-A do DL n.º 95/2013 elenca os requisitos para o acesso de empresas de animação turística às atividades próprias das agências de viagens e turismo.

<sup>1</sup> O Decreto-Lei n.º 95/2013, altera o DL n.º 108/2009, conformando-o com o Decreto-Lei n.º 92/2010, de 26 de julho, que transpôs para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2006/123/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de dezembro de 2006, relativa aos serviços no mercado interno.

<sup>2</sup> O Decreto-Lei n.º 108/2009 estabelece as condições de acesso e de exercício da atividade das empresas de animação turística e dos operadores marítimo-turísticos.

<sup>3</sup> Excluem-se, do âmbito de aplicação do DL n.º 95/2013, de acordo com o seu artigo 3.º n.º 3:

- a) A organização de campos de férias e similares;
- b) A organização de espetáculos, feiras, congressos, eventos de qualquer tipo e similares;
- c) O mero aluguer de equipamentos de animação, com exceção dos previstos no n.º 2 do artigo 4 do DL n.º 95/2013.

## Abate fora de estabelecimentos aprovados



O Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de janeiro, proíbe o abate de animais fora dos estabelecimentos aprovados para o efeito, se os mesmos se destinarem ao consumo público, consubstanciando esta prática crime contra a saúde pública. Contudo, a legislação nacional prevê a existência de algumas exceções onde se encontra definida a possibilidade de se abater animais fora dos estabelecimentos aprovados para o efeito.

A autorização do abate de animais fora dos estabelecimentos aprovados, não pode, em momento algum, comprometer o respeito pelas regras aplicáveis que

garantam a saúde no abate, bem como as regras para a prevenção, o controlo e erradicação de determinadas encefalopatias espongiformes transmissíveis.

Nesse sentido, foram regulamentadas as espécies animais, as idades e o número de animais que podem ser abatidos nessas condições, e estabelecidas regras sanitárias obrigatórias a aplicar nesses casos. Para além disso, foram ainda estipuladas as ocasiões e os fins em que se poderá proceder a esse abate.



### A ASAE alerta para os seguintes cuidados:



#### ATENÇÃO:

#### CONDIÇÃO DE ABATE PARA AUTOCONSUMO DE BOVINOS, OVINOS E CAPRINOS COM IDADE INFERIOR A 12 MESES, DE SUÍNOS, AVES DE CAPOEIRA E COELHOS DOMÉSTICOS:

- As explorações não podem estar sujeitas a restrições sanitárias e devem encontrar-se registadas de acordo com a legislação em vigor;
- Os animais devem estar identificados de acordo com a legislação em vigor;
- Os animais não devem ter sofrido um acidente e não devem sofrer de perturbações comportamentais, fisiológicas ou funcionais;
- A matança deve ser realizada nas condições definidas na legislação aplicável relativa à proteção dos animais de abate, quanto à contenção, atordoamento, sangria e demais disposições aplicáveis;
- Na realização da matança devem ser cumpridas as regras legais que dizem respeito à eliminação de subprodutos de origem animal não destinados ao consumo humano;

No caso dos bovinos, o produtor deve ainda:

- Comunicar à base de dados Sistema Nacional de informação e Registo Animal (SNIRA) o abate do animal, através do preenchimento do modelo n.º 255/DGAV, e inscrever a sua morte no registo de existências e deslocações (RED) da exploração;
- Entregar o passaporte e as marcas auriculares dos bovinos abatidos na exploração para autoconsumo;
- No que respeita aos ovinos e caprinos, os meios de identificação devem ser entregues nas unidades orgânicas desconcentradas da DGAV;
- Nas restantes espécies, com exceção das aves de capoeira e dos coelhos domésticos, o produtor tem que registar a morte dos animais nos respetivos RED;

## Segurança Alimentar - Informações úteis ao consumidor (continuação)

- O volume de abate deve ser proporcional à dimensão do agregado familiar, estando estabelecidas as seguintes quantidades máximas, por ano:
  - \* Bovinos com idade inferior a 12 meses - dois;
  - \* Suínos - três;
  - \* Caprinos - oito;
  - \* Ovinos - seis.
- As amígdalas, intestinos (do duodeno ao reto) e mesentério dos bovinos, bem como, o baço e o íleo dos ovinos e caprinos não podem destinar -se ao consumo humano ou animal;
- É aconselhável e pode ser solicitado o exame sanitário efetuado por médico veterinário;
- É expressamente proibida a comercialização ou a cedência por qualquer forma das carnes obtidas nestas matanças;
- As carnes obtidas neste tipo de matanças não são sujeitas a qualquer marcação de salubridade, de identificação e de classificação de carcaças.



### ATENÇÃO:

#### CONDIÇÕES PARA A REALIZAÇÃO DA MATANÇA TRADICIONAL DE SUÍNO, PARA CONSUMO DAS CARNES EM EVENTOS OCASIONAIS, MOSTRAS GASTRONÓMICAS OU DE CARACTER CULTURAL:

- A matança tradicional deve ser realizada nas condições definidas na legislação aplicável relativa à proteção dos animais de abate, quanto à contenção, atordoamento, sangria e demais disposições aplicáveis;
- Na realização da matança devem ser cumpridas as regras legais que dizem respeito à eliminação de subprodutos de origem animal não destinados ao consumo humano;
- Só podem ser abatidos animais que se encontrem identificados nos termos da legislação vigente e que sejam provenientes de efetivos que não estejam sujeitos a restrições sanitárias, devendo ser sempre assegurada a rastreabilidade dos animais;
- É obrigatória a inspeção higio-sanitária, *ante e post mortem*, dos suínos, cabendo aos organizadores da matança requerer, com a antecedência mínima de sete dias, a presença do médico veterinário municipal, sendo imputado aos requerentes o custo inerente à inspeção higio-sanitária;
- Cabe aos médicos veterinários municipais pronunciar -se sobre o local da matança, aprovar as carnes resultantes desta matança tradicional para consumo, mediante exame *ante e post mortem*, podendo proceder à colheita de amostras destinadas à pesquisa de *Triquinella spiralis*, bem como de outras amostras consideradas necessárias;
- Não será realizada pesquisa de *Triquinella spiralis* sempre que a organização do evento apresente uma declaração dos serviços veterinários da área de geográfica do local da matança, que ateste a existência de medidas de biossegurança na exploração, adequadas para a prevenção da triquinelose suína, bem como a inexistência de resultados positivos em animais provenientes da exploração em causa;
- É proibida a comercialização ou a cedência das carnes obtidas nesta matança a terceiros que não participem no evento;
- As carnes resultantes da matança não são sujeitas a qualquer marcação de salubridade, de identificação ou classificação de carcaças;
- As carnes que não sejam consumidas durante o evento devem ser encaminhadas como subprodutos nos termos da legislação aplicável.

### Sabia que:

⇒ É permitido o abate de coelhos domésticos, aves de capoeira e aves de caça de criação fora dos estabelecimentos aprovados para o efeito, desde que em “pequenas quantidades” e a carne se destinar ao fornecimento direto ao consumidor final ou ao comércio a retalho local que abastece diretamente o consumidor final, de acordo com o estipulado na [Portaria 699/2008](#).

⇒ É incluída, nas exceções autorizadas, a matança de animais realizada de acordo com as regras impostas nos empreendimentos turísticos de habitação em zonas rurais, nas casas de campo e empreendimentos de agroturismo classificados de turismo de espaço rural, nos termos da legislação aplicável, e que disponham de registo de exploração, de acordo com a legislação aplicável.

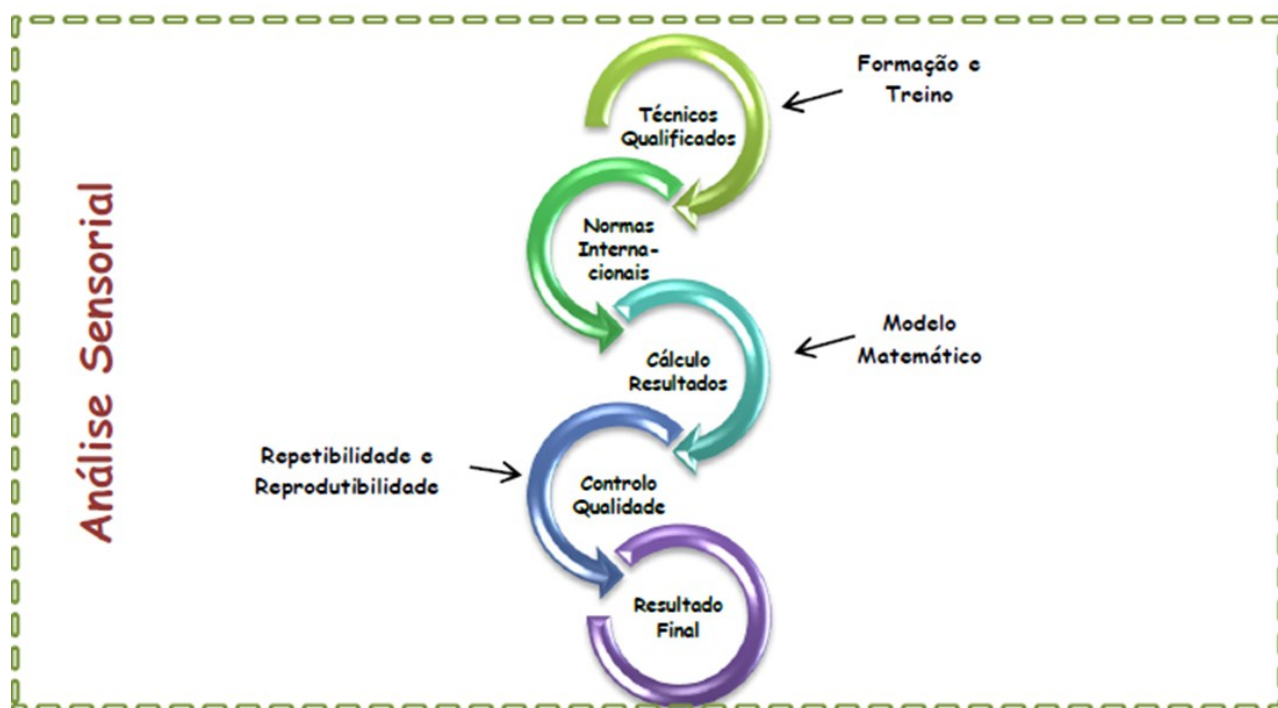
## Análise sensorial de alimentos

A análise sensorial é uma disciplina científica e uma técnica analítica indispensável à caracterização dos alimentos.

São vários os tipos de alimentos em que a legislação aplicável prevê a sua execução como um dos parâmetros analíticos com limites a cumprir (ex: Sal - [Portaria 72/2008](#); Azeite - [Reg. EU 1348/2013](#) ; Cerveja - [Portaria 1/96](#); Bebidas espirituosas - [Reg.CE 110/2008](#); Vinhos e produtos do sector vitivinícola - [DL 213/2004](#)).

A análise sensorial de alimentos, tal como outros tipos de análises, é uma técnica analítica, cujo resultado é obtido através da aplicação de critérios científicos internacionalmente aceites. Várias são as Normas ISO que descrevem os tipos de análise sensorial, suas regras e características.

Deste modo, pode afirmar-se que a análise sensorial é um método experimental, executado por provadores selecionados, treinados e qualificados, que caracterizam, medindo, as propriedades sensoriais de amostras adequadamente apresentadas e em condições ambientais estabelecidas.



Os resultados da análise sensorial de um alimento são pois, medições efetuadas por um grupo de técnicos qualificados que aplica um método de análise bem definido com precisão e exatidão controladas.

Na análise sensorial medem-se as propriedades percebidas pelos sentidos. Essa medição pode ser efetuada numa escala numérica ou numa escala gradativa. Ex: **Aroma** - azeite com 1,4 de frutado (a escala vai de 0 a 10); **Textura** - queijo de pasta mole (dura, semi-mole, etc); **Aspeto** - Vinho turvo (límpido, opalino, com depósito, etc.); **Cor** - Sal de cor branca (rosada, azul, etc).

Há ainda que distinguir análise sensorial do conceito de prova, ou seja, análise sensorial é uma técnica analítica executada por um grupo de profissionais qualificados (painel de provadores), seguindo um método validado e cujos resultados são controlados e interpretados estatisticamente, enquanto que prova é o que qualquer consumidor faz na sua casa: dizer se gosta ou se não gosta, manifestando a sua opinião pessoal, sem treino, sem quantificação e sem controlo.

## Protocolo entre Portugal e Cabo Verde



Uma delegação da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) presidida pelo seu Inspetor Geral Pedro Portugal Gaspar, visitou Cabo Verde entre os dias 16 e 21 de março, com o objetivo de apoiar e reforçar a capacidade inspetiva da Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares (ARFA) Cabo-verdiana, tendo culminado com a assinatura de um protocolo de cooperação. O acordo de cooperação entre a ASAE e a ARFA, além de reforçar as valências inspetivas, permitirá apoiar a congénere cabo-verdiana na vertente de Avaliação e Comunicação dos Riscos na Cadeia Alimentar.

Esta missão decorreu na cidade da Praia, tendo-se iniciado com uma formação técnica de 3 dias assegurada pelo Departamento de Risco Alimentares e Laboratório, cujo conteúdo programático incluía temas como: legislação aplicável ao pescado e carne, critérios de frescura e microbiológicos, rotulagem geral, bem como outros assuntos da área alimentar, nomeadamente a aplicação do HACCP e a flexibilidade associada nas empresas de pequena dimensão.



Foi uma formação muito profícua, tendo sido possível trocar experiências entre as duas autoridades envolvidas.



No quarto dia da missão, a ARFA promoveu um dia diferente, em que foi possível conhecer a realidade nacional, tendo havido a visita a diferentes estabelecimentos, nomeadamente ao mercado municipal, a um estabelecimento de venda de congelados, a uma peixaria e ao matadouro municipal.

O último dia da missão da ASAE a Cabo Verde foi dedicado à assinatura do protocolo entre a ASAE e a ARFA e à realização do Seminário: "**Controlo Sanitário de Alimentos**", que contou com a presença de várias Autoridades locais.

A assinatura do protocolo ocorreu no início do seminário, acordando uma colaboração para o desenvolvimento de um plano atividades, válido para os próximos quatro anos, que permitirá concretizar um plano plurianual virado sobretudo para a formação, assistência técnica e troca de experiências.



O protocolo está associado a um plano de ação, que estabelece domínios de colaboração e assistência técnica, como a avaliação de riscos de alimentos, inspeção e fiscalização, formação e apoio com suporte laboratorial em questões complementares.



Foram oradores nesta palestra, os representantes da ASAE, com os seguintes temas: "**Análise de Risco: Gestão, Avaliação e Comunicação de Riscos, experiência de Portugal**", "**Articulação da ASAE com EFSA/outras Autoridades**", e "**Plano Nacional de Colheita de Amostras**".

A ASAE aproveita esta ocasião para manifestar publicamente o seu agradecimento à ARFA, pela forma profissional e afável como recebeu a delegação da ASAE e pelo sucesso deste evento que, sem qualquer dúvida, se deveu ao empenho da ARFA.

## Cimeira Moçambique - Portugal



Nos dias 25 e 26 de março de 2014 teve lugar a II Cimeira Moçambique - Portugal, que decorreu em Maputo, tendo sido assinado, o **Protocolo de Cooperação entre o Governo da República Portuguesa e o Governo da República de Moçambique**, que visa promover o quadro de Cooperação Técnica entre a ASAE e a Inspeção Nacional das Atividades Económicas de Moçambique (INAE).

À margem desta Cimeira, o Inspetor-Geral da ASAE manteve um encontro informal com o seu homólogo da INAE. Na sequência deste encontro e dando continuidade ao protocolo de cooperação entre as duas instituições, foi agendada uma formação prevista no Plano de Atividades para 2014, a qual decorrerá na Beira e que implicará a deslocação de formadores da ASAE em diversas valências (Investigação, Planeamento e Recursos Humanos).

## EUROPOL - Intellectual Property Crime in Sports

Para apoiar a luta contra os crimes de Propriedade Industrial no desporto, reuniram-se em Alicante, de 26 a 28 de março, um conjunto de magistrados e inspetores experientes nesta área, provenientes das diversas Autoridades policiais da União Europeia bem como de países terceiros, na realização de uma Conferência intitulada “**Intellectual Property Crimes in Sports**”.

Este evento organizado e patrocinado pela EUROPOL e o OHIM (Office for Harmonization in the Internal Market) através do Observatório Europeu das infrações aos Direitos de Propriedade Industrial, teve como principais objetivos, aumentar a sensibilização para o fenómeno, a partilha de conhecimentos ao nível das boas práticas e dos constrangimentos associados através da exposição de casos práticos, e ainda, se poder vir a alargar a rede de participantes já existente.

No âmbito da parceria estabelecida entre a Europol e o OHIM, este encontro adotou uma abordagem multi-disciplinar, tendo contado com a participação de representantes da esfera de atuação da aplicação da lei, e também, com a participação do setor privado. Entende-se, que apenas no âmbito de uma abordagem abrangente, usando os recursos de muitas agências diferentes e ainda das partes interessadas, é suscetível de se evoluir para respostas bem sucedidas a longo prazo, nesta área.

A ASAE participou nesta conferência com a exposição de uma apresentação denominada “combate à contrafação na indústria de artigos desportivos: a cooperação entre o setor público e o setor privado”.

Esta apresentação assentou na exposição da operação LAIKA, um caso pratico bem sucedido, de atuação inspetiva da ASAE em 2013, no âmbito de uma ação conjunta com as Autoridades Espanholas do Cuerpo Nacional de Policia (Grupo de Delitos contra la Propriedade Intelectual) que desmantelou uma rede de crime organizado que atuava em Portugal e Espanha, na produção e comercialização de produtos têxteis e de calçado contrafeitos.



## Protocolo entre ASAE e Biopremier

No âmbito das suas competências, a ASAE deve avaliar os riscos alimentares e elaborar os planos de monitorização, razão pela qual há necessidade de estabelecer cooperações de base científica/laboratorial com outras entidades, com atividade no domínio das suas competências.

Nessa conformidade, a cooperação entre a Biopremier e a ASAE, estabelecida através do protocolo assinado no dia 7 de março, desenvolver-se-á nos domínios técnico e científico, de interesse comum, de modo a que as relações de intercâmbio, daí resultantes, permitam uma conjugação de ações que originem benefícios para ambas as partes, na estrita medida das suas atribuições.

Em 2012 foi criada no Laboratório de Microbiologia da ASAE a área de Biologia Molecular, tendo sido iniciados os contactos com a Biopremier dando início ao estabelecimento da cooperação de base científica e técnica com a ASAE.

Atualmente o Laboratório de Microbiologia da ASAE tem acreditada, por técnicas de Biologia Molecular (deteção de DNA), a pesquisa de microrganismos patogénicos referidos no **Regulamento (CE) 2073/2005**. Este protocolo abre a possibilidade de expansão desta área, permitindo o incremento da implementação de métodos de pesquisa de microrganismos emergentes e de identificação de espécies animais e vegetais, no âmbito da autenticidade alimentar e da deteção de antigénios.



## ACONTECEU:

Entidade	Designação da Sessão	Data	Local
EFSA	42ª. Meeting of Advisory Forum Working Group	11 e 12-03-2014	Parma
EFSA	Focal point Reg 178/2002 art 36	13-03-2014	Lisboa

## Sessões de Formação e Informação Públicas promovidas por Entidades Externas onde a ASAE esteve representada

Polícia de Segurança Pública	Contraordenações - DL n.º 340/2007, de 12 outubro que altera e republica o DL n.º 270/2001, de 06 de outubro	03-03-2014	Lisboa
Direção Geral de Alimentação e Veterinária	Fiscalização da venda em distribuição	06-03-2014	Coimbra
Associação Empresarial de Baião	Requisitos básicos de higiene e segurança alimentar para a área da restauração e cafés	07-03-2014	Baião
Instituto Superior de Ciências Policiais e Segurança Interna	A ASAE enquanto OPC e as competências e capacidades do Laboratório de Segurança Alimentar	11 e 12 -03-2014	Lisboa
Comissão Executiva da IV Semana da Gestão da Segurança e da Proteção Civil Universidade Europeia	IV Semana da Gestão da Segurança e da Proteção Civil - Saúde Pública e/ou segurança alimentar	15-03-2014	Lisboa
Câmara Municipal de Santa Maria da Feira	O papel da ASAE enquanto entidade fiscalizadora nos estabelecimentos comerciais e de Restauração/Bebidas	17-03-2014	Santa Maria da Feira
Associação Nacional da Indústria para a Proteção das Plantas	Fiscalização na Comercialização de Produtos Fitofarmacêuticos	18-03-2014 25-03-2014	Porto Lisboa
Universidade Atlântica	IV Semana da Nutrição da Universidade Atlântica	19-03-2014	Barcarena
Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa	Avaliação do risco nos alimentos e suplementos alimentares	19-03-2014	Lisboa
OVIBEJA	4º Concurso Internacional de Azeites Virgem Extra Prémio OVIBEJA	20 e 21-03-2014	Beja
Associação Nacional da Indústria para a Proteção das Plantas	Fiscalização na Comercialização de Produtos Fitofarmacêuticos	25-03-2014	Lisboa
Instituto Politécnico de Leiria	O papel da ASAE na Gestão e Comunicação de Risco	28-03-2014	Leiria
Associação Comercial dos Concelhos de Oliveira de Azeméis e Vale de Cambra	Estabelecimentos de Restauração e Bebidas e Comércio a Retalho em geral - exigência em geral	31-03-2014	Oliveira de Azeméis
União de Associações do Comércio e Serviços	Práticas Individuais Restritivas do Comércio	02-04-2014	Lisboa
Sá Miranda & Associados - Sociedade de Advogados, RL	Práticas Individuais Restritivas do Comércio	02-04-2014	Loulé
Câmara de Comércio Italiana em Portugal	O novo regime aplicável às Práticas Individuais Restritivas do Comércio	03-04-2014	Porto
Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa	O âmbito de intervenção da ASAE no domínio dos produtos a lazer	08-04-2014	Lisboa
Associação do Instituto Superior Técnico para Investigação Desenvolvimento	Gestão de Alimentos contaminados após um acidente radiológico ou nuclear	11-04-2014	Lisboa

## VAI ACONTECER:

Entidade	Designação da Sessão	Data	Local
<b>Sessões de Formação e Informação Públicas promovidas por Entidades Externas onde a ASAE estará representada</b>			
Associação Nacional dos Industriais do Ensino de Condução Automóvel	Escolas de condução e práticas concorrenciais	12-04-2014	Fátima
Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz	Acabei o curso e agora?	22-04-2014	Lisboa
Instituto Politécnico de Bragança	O papel da ASAE na defesa do consumidor	30-04-2014	Bragança

**FICHA TÉCNICA:** ASAEnews nº 72 | Edição de abril | Ano 2014

**Propriedade:** Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)

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

