

# ASAE news

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

maio 2014 | nº 73

RESULTADOS OPERACIONAIS

LEGISLAÇÃO

SEGURANÇA ALIMENTAR

ÁREA CIENTÍFICA

FORMAÇÃO e INFORMAÇÃO PÚBLICA

COOPERAÇÃO

AGENDA



**RESULTADOS OPERACIONAIS**  
Fiscalização na Páscoa

Pág. 2



**EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS - REGIME JURÍDICO:**

- \* Diminuição de custos
- \* Simplificação
- \* Liberalização

Pág. 3



**INTOXICAÇÃO ALIMENTAR**  
Staphiloccoccus aureus

Pág. 5



**SESSÕES DE FORMAÇÃO E INFORMAÇÃO PÚBLICA**

- \*Curso de Acesso à Carreira de Inspetor Superior
- \*Práticas Individuais Restritivas do Comércio (PIRC)

Pág. 7

**A ASAE na defesa do consumidor,  
da saúde pública e da livre concorrência**

## Resultados Operacionais

### A atuação da ASAE na época Pascal

A Páscoa está associada a práticas em que a comercialização e o consumo de carne de borrego e de cabrito, ovos de chocolate, folares, amêndoas têm um incremento substancial.

Esta época do ano é, igualmente, propícia a umas mini-férias.

A ASAE, à semelhança dos anos anteriores planeou e executou ações de fiscalização:

1. **Aos operadores económicos que procedem à venda de produtos associados à Páscoa**, tendo obtido os seguintes resultados operacionais:

Operação Páscoa				
Alvos	CO	CR	Detenções	Suspensões
182	39	6	5	4

Dos resultados apresentados destacam-se:

- 5 Crimes por abate clandestino;
- 5 Detenções;
- Apreensão de 220 Kg de carnes de ovino e caprino



2. **Aos empreendimentos turísticos**, no sentido de assegurar que os mesmos cumprem as regras a que estão obrigados e assim proporcionem aos seus utentes umas férias tranquilas e seguras.

Empreendimentos turísticos			
Alvos	CO	CR	Suspensões
69	35	1	2

Dos resultados apresentados destaca-se:

- 31% das infrações detetadas dizem respeito ao **incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene**.
- 2 Suspensões de atividade da área de restauração inserida em empreendimentos turísticos, por falta de requisitos de higiene.



A ASAE no cumprimento da sua missão continuará a atuar no sentido da salvaguarda da saúde e segurança dos consumidores.

## Legislação

### Instalação, exploração e funcionamento dos empreendimentos turísticos Ajustes e alterações do RJET<sup>1</sup> face à atual conjuntura económica

A entrada em vigor do Decreto-Lei n.º 15/2014<sup>2</sup>, a 22 de março, traduz a preocupação de diminuir custos de contexto, simplificar e liberalizar procedimentos em matéria de instalação, exploração e funcionamento dos empreendimentos turísticos.



O Decreto-Lei n.º 39/2008, de 7 de março, estabelece o regime jurídico da instalação, exploração e funcionamento dos empreendimentos turísticos (RJET), tendo sido alterado pelo Decreto-Lei n.º 228/2009, de 14 de setembro, e pelo Decreto-Lei n.º 15/2014, de 22 de março.

Assim, de acordo com a legislação em vigor, nomeadamente o Regime jurídico dos Empreendimentos Turísticos (RJET), consideram-se:

#### Empreendimentos turísticos<sup>3</sup>:

Os estabelecimentos que se destinam a prestar serviços de alojamento, mediante remuneração, dispendo, para o seu funcionamento, de um adequado conjunto de estruturas, equipamentos e serviços complementares.

#### Estabelecimentos de alojamento local<sup>4</sup>:

- As 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 e
- As instalações ou os estabelecimentos que, embora destinados a proporcionar alojamento temporário com fins lucrativos, não reúnam os requisitos para serem considerados empreendimentos turísticos, sendo regulados por decreto-lei.

#### Tipos de empreendimentos turísticos<sup>5</sup>:

A lei indica os vários tipos em que devem ser integrados os empreendimentos turísticos:

- a) Estabelecimentos hoteleiros;
- b) Aldeamentos turísticos;
- c) Apartamentos turísticos;
- d) Conjuntos turísticos (*resorts*);
- e) Empreendimentos de turismo de habitação;
- f) Empreendimentos de turismo no espaço rural;
- g) Parques de campismo e de caravanismo

#### Turismo de natureza<sup>6</sup>

Podem ser reconhecidos como turismo de natureza ou

» associados a uma marca nacional de áreas classificadas pelo Instituto de Conservação da Natureza e das Florestas, I. P., de acordo com os critérios definidos por

portaria dos membros do Governo responsáveis pelas áreas da conservação da natureza e do turismo,

» os empreendimentos turísticos que:

- a) se destinem a prestar serviço de alojamento a turistas em áreas classificadas ou
- b) em outras áreas com valores naturais,

sempre que, para o seu funcionamento, disponham de:

- um adequado conjunto de instalações;
- estruturas;
- equipamentos;
- e serviços complementares

relacionados com:

- a animação ambiental,
- a visitação de áreas naturais,
- o desporto de natureza e
- a interpretação ambiental.

#### Alterações em matéria de instalação

Qualquer dos seguintes documentos<sup>7</sup> constitui título válido de abertura do empreendimento:

- Alvará de autorização de utilização para fins turísticos do empreendimento ou
- Comprovativo de regular submissão do requerimento de concessão de autorização de utilização para fins turísticos, acompanhado do comprovativo do pagamento da taxa devida, esgotado o prazo fixado no n.º 3 do artigo 30.º do RJET, sem que tenha sido proferida decisão expressa.

#### Opções do promotor

Nos casos em que, nos termos do RJUE<sup>8</sup>, a forma do procedimento de controlo prévio da edificação de empreendimentos turísticos, seja a comunicação prévia, o promotor pode optar<sup>9</sup> entre:

- a) Regime da comunicação prévia e
- b) Regime de licenciamento.

Em qualquer dos casos, mantem-se, o direito dos interessados à informação prévia, de acordo com o artigo 25.º do RJET.

### **Instalação de estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços**

Nos empreendimentos turísticos podem instalar-se estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços, incluindo os de restauração e de bebidas, sem prejuízo do cumprimento dos requisitos específicos previstos na legislação aplicável a estes estabelecimentos, de acordo com o artigo 10.º do RJET.

### **Fiscalização**

Compete à ASAE fiscalizar o cumprimento do RJET, sem prejuízo das competências das câmaras municipais em matéria de urbanização e edificação e da Direção-Geral do Consumidor em matéria de publicidade.

### **Instrução**

A ASAE é competente para instruir processos de contraordenação por violação do RJET, sem prejuízo das competências das câmaras municipais em matéria de urbanização e edificação e da Direção-Geral do Consumidor em matéria de publicidade.

### **Interdição de utilização**

A ASAE é competente para determinar a interdição temporária do funcionamento dos empreendimentos turísticos e dos estabelecimentos de alojamento local, na sua totalidade ou em parte, quando a falta de cumprimento das disposições legais aplicáveis puser em causa a segurança dos utilizadores ou a saúde pública, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

### **Contraordenações**

Constituem contraordenações os atos e omissões tipificado(a)s no artigo 67.º do RJET, previstas e puníveis com coimas (artigo 67.º) e sanções acessórias (artigo 68.º).

De acordo com o disposto no artigo 68.º do RJET, podem ser aplicadas as seguintes sanções acessórias:

- a) Apreensão do material através do qual se praticou a infração;
- b) Suspensão, por um período até dois anos, do exercício da atividade diretamente relacionada com a infração praticada ou
- c) Encerramento, pelo prazo máximo de dois anos, do empreendimento ou das instalações onde estejam a ser prestados serviços de alojamento turístico sem título válido.

Quando for aplicada a sanção acessória de encerramento, sempre que exista alvará este será cassado e apreendido pela câmara municipal, oficiosamente ou a pedido da ASAE ou Turismo de Portugal, I. P..

### **Aplicação de coimas e sanções acessórias**

A aplicação das coimas e das sanções acessórias previstas no RJET compete, à ASAE e às câmaras municipais, de acordo com o artigo 70.º do RJET.

### **Normas finais e transitórias e regras aplicáveis aos processos pendentes**

- O Decreto-lei n.º 15/2014, aplica-se aos processos pendentes e ao alojamento local nos termos previstos, respetivamente, nos n.ºs 1 e 2 do art.º 5.º.
- Os estabelecimentos de alojamento local, existentes em 22 de Março de 2014, que pretendam ser classificados como empreendimento turístico, devem requerer a respetiva concessão de autorização de utilização para fins turísticos nos termos do n.º 3 do art.º 5.º.
- Os empreendimentos turísticos que, até 22 de março de 2014, tenham obtido a revisão periódica da classificação, devem substituir a respetiva placa de identificação da classificação, no prazo máximo de 30 dias e nos termos do n.º 4 do art.º 5.º.
- Extinguem-se os processos relativos à declaração de interesse para o turismo pendentes em 22 de março de 2014.

### **Alojamento Local:**

De acordo com o Decreto-Lei n.º 15/2014, artigo 2.º, n.º 3, o alojamento local será regulado por Decreto-Lei.

<sup>1</sup> Regime jurídico da instalação, exploração e funcionamento dos empreendimentos turísticos (RJET).

<sup>2</sup> Retificada pela Declaração de retificação n.º 19/2014.

<sup>3</sup> Artigo 2.º do DL n.º 39/2008, com as alterações operadas pelo DL n.º 228/2009 e DL n.º 15/2014.

<sup>4</sup> Artigo 2.º n.º 2 b), n.º 3 e artigo 3.º do DL n.º 39/2008, com as alterações operadas pelo DL n.º 228/2009 e DL n.º 15/2014.

<sup>5</sup> Artigo 4.º do DL n.º 39/2008, com as alterações operadas pelo DL n.º 228/2009 e DL n.º 15/2014.

<sup>6</sup> Artigo 20.º do DL n.º 39/2008, com as alterações operadas pelo DL n.º 228/2009 e DL n.º 15/2014.

<sup>7</sup> Artigo 32.º do DL n.º 39/2008, com as alterações operadas pelo DL n.º 228/2009 e DL n.º 15/2014.

<sup>8</sup> Regime jurídico da urbanização e da edificação (RJUE).

<sup>9</sup> Artigo 23.º n.º 2 do DL n.º 39/2008, com as alterações operadas pelo DL n.º 228/2009 e DL n.º 15/2014

## Doação de géneros alimentícios



No atual contexto de crise económica, a solidariedade é um tema cada vez mais presente na sociedade portuguesa, sendo contudo fundamental garantir a segurança dos alimentos doados. Com o intuito de auxiliar as entidades que intervêm no circuito de doação de géneros alimentícios, apresenta-se uma lista de regras básicas, as quais incluem regras de higiene do pessoal e das instalações, nomeadamente:



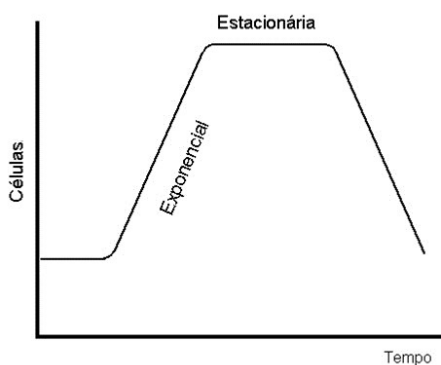
- O transporte dos géneros alimentícios deve ser realizado com os devidos cuidados de higiene, respeitando as temperaturas adequadas aos produtos, de modo a evitar a contaminação e alteração dos mesmos;
- Os veículos de transporte dos géneros alimentícios devem ser mantidos em bom estado de conservação e devem ser limpos e desinfetados com a regularidade adequada à utilização;
- Os alimentos não perecíveis devem ser armazenados em lugares frescos, secos, livres de odores e que impeçam a ação direta da luz sobre os géneros alimentícios;
- Os géneros alimentícios perecíveis, que necessitam de frio para a sua conservação, devem ser armazenados em câmaras de refrigeração ou de conservação de congelados, assegurando-se a cadeia de frio e uma correta estiva desses mesmos alimentos;
- A rastreabilidade dos produtos deverá ser mantida, nomeadamente no que respeita à origem e à quantidade dos produtos doados, devendo a entidade recetora manter um registo atualizado das doações;
- Deverá ser efetuada uma adequada gestão de stocks, de modo a que os primeiros produtos a serem armazenados sejam também os primeiros a serem doados/consumidos;
- Deverá assegurar-se que todos os produtos armazenados se encontram identificados, quer seja com o nome e a data de receção, quer seja com a data de validade, no caso de se tratar de produtos rotulados;
- No caso de doação direta de alimentos por parte de empresas do sector alimentar formalmente constituídas, estas deverão assegurar que em todas as fases da produção, transformação e distribuição dos géneros alimentícios sob o seu controlo satisfaçam os requisitos de higiene estabelecidos no Regulamento 852/2004, de 29 de abril, e as disposições previstas no Regulamento 853/2004, nos casos aplicáveis.

**Staphylococcus aureus e Enterotoxinas estafilocócicas**

As espécies de estafilococos estão amplamente distribuídas no ambiente, sendo comensais comuns da pele e da nasofaringe de humanos e animais saudáveis.

Várias espécies de estafilococos têm a capacidade de produzir enterotoxinas que provocam gastroenterite em humanos, sendo a *Staphylococcus aureus* a espécie mais frequentemente associada à intoxicação alimentar causada por estafilococos.

*Staphylococcus aureus* produz uma grande variedade de compostos extracelulares, tais como nucleases, coagulases, hemolisinas e enterotoxinas. As enterotoxinas (potentes toxinas gastrointestinais) são proteínas de baixo peso molecular (28 000 e 35 000 dalton), solúveis em água, com elevada estabilidade térmica e são formadas durante a fase exponencial da

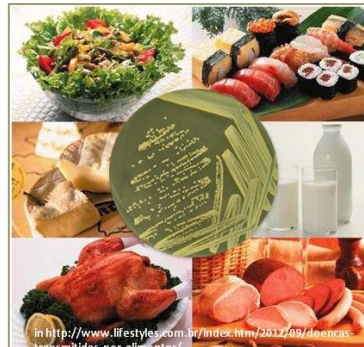


multiplicação celular ou na transição desta fase para a fase estacionária.

Esta intoxicação alimentar resulta do consumo de alimentos que contenham enterotoxinas pré-formadas. Mesmo que estes alimentos sejam sujeitos a posterior tratamento térmico que elimine as células viáveis, o calor não destrói a atividade biológica das enterotoxinas (termorresistentes).

Os alimentos mais frequentemente associados à intoxicação estafilocócica incluem alimentos prontos a comer, tais como produtos cárneos, em particular enchidos e presuntos, carnes de aves e ovos, leite e produtos lácteos, saladas, produtos de pastelaria e sanduíches.

Toda a população é considerada suscetível a este tipo de intoxicação bacteriana, no entanto, a intensidade dos sintomas pode variar. A ação das enterotoxinas é rápida e os sintomas surgem após 1 a 6 horas após a ingestão



dos alimentos. Os sintomas incluem náuseas, vômitos, dores de estômago e diarreia. A doença tem curta duração e é autolimitada. Em casos muito raros a doença pode ser mais

grave e pode haver internamento dos doentes.

Nos anos 30 do século XX foi demonstrada a capacidade de algumas estirpes de *S. aureus* provocarem doença por ingestão de alimentos por elas contaminados e que os mesmos sintomas podiam ser produzidos pela ingestão de filtrados dessas culturas. Os trabalhos prosseguiram, mas a maior dificuldade estava na recuperação das enterotoxinas a partir do alimento. No início dos anos 60 foram purificadas enterotoxinas combinando técnicas cromatográficas muito demoradas e com baixas taxas de recuperação. Atualmente existem diversos métodos comerciais de extração e de identificação das enterotoxinas. Os métodos imunoenzimáticos são os mais frequentemente utilizados para a identificação das enterotoxinas isoladas a partir de produtos alimentares. O European Union Reference Laboratory for Coagulase Positive Staphylococci desenvolveu o método para extração das enterotoxinas nos alimentos e este é o método preconizado no Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão de 15 de novembro de 2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

Atualmente o Laboratório de Microbiologia (LM) integrado no Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios efetua todos os métodos referidos no Regulamento (CE) n.º 2073/2005, pretendendo ainda durante o ano de 2014 implementar a deteção de enterotoxinas estafilocócicas pelo método do European Union Reference Laboratory for coagulase positive staphylococci.

## Sessões de Formação e Informação Pública

### Sessões de Formação e Informação Pública no âmbito das Práticas Individuais Restritivas do Comércio (PIRC)



A aplicação do Decreto-Lei n.º 166/2013 sobre Práticas Individuais Restritivas do Comércio e tendo em conta o interesse no esclarecimento dos operadores económicos e consumidores, é um tema em destaque no universo de Sessões de Formação e Informação Públicas em que a ASAE tem sido solicitada a participar.

Assim, ao considerar a atualidade e pertinência da matéria, foram efetuadas 14 ações sobre Práticas Individuais Restritivas do Comércio.

Procedendo à avaliação da presença da ASAE nestas Sessões, inquirindo os oradores que representam esta Autoridade e, ainda, as entidades requerentes, verifica-se que os resultados são muito satisfatórios.

Convém, neste âmbito, ainda salientar a presença da ASAE, numa iniciativa conjunta com a Inspeção Regional das Atividades Económicas da Região Autónoma dos Açores (IRAE - Açores), nos dias 2, 3 e 4 de abril, em Sessões de Esclarecimento Público, com o objetivo de partilhar conhecimento e experiências com relevo para o desenvolvimento da atividade económica. Estas Sessões tiveram lugar: na Cidade de Ponta Delgada com 130 participantes, na cidade da Horta com 65 participantes e na cidade de Angra do Heroísmo com 35 participantes. Na opinião da IRAE “tratou-se de uma excelente iniciativa conjunta”.



### ASAE forma novos Inspetores Superiores, em Castelo Branco

Decorreu no passado dia 7 de maio a sessão formal de abertura do 4º Curso de Acesso à Carreira de Inspeção - Inspetores Superiores, que está ser executado no Centro de Formação da ASAE, sito em Castelo Branco. O Curso é frequentado por 16 formandos todos com um nível habitacional mínimo de licenciatura. Trata-se de uma ação de formação intensiva de 1 ano, cujos primeiros 3 meses são realizados em regime presencial, com matérias teóricas e de prática simulada, nos principais domínios de atividade desta Autoridade.



A abertura deste Curso contou com a participação dos Senhores Inspetor-Geral da ASAE, Mestre Pedro Portugal Gaspar, Presidente da Câmara Municipal de Castelo Branco, Dr. Luís Santos Correia e Subinspetor-geral da ASAE, Dr. Fernando Santos Pereira, tendo sido sublinhado nessa cerimónia a importante parceria entre essa autarquia e a ASAE, designadamente no apoio à instalação do Centro de Formação na cidade de Castelo Branco.



Serão envolvidos dezenas de formadores especializados e uma equipa de coordenação e apoio pedagógico interna, que contribuirão para que o bom nível qualitativo da formação e a consecução dos objetivos pedagógicos sejam plenamente atingidos. Com efeito, esta ação constitui um período probatório para os 16 formandos / estagiários que terão que obter uma nota mínima de 14 valores para ingresso na carreira a que se candidataram - Inspetor superior da ASAE.



## Fraude Alimentar: Um ano depois da crise “carne de cavalo”



A ASAE, representada pela Unidade Nacional de Operações - Divisão de Coordenação e Avaliação da Atividade Inspectiva (UNO-DCAAI), esteve presente no passado dia 30 de abril, na 3ª reunião da Rede de Fraude Alimentar da União Europeia (**UE Food Fraud Network - FFN**), coordenada pela Direção-Geral da Saúde e do Consumidor da Comissão Europeia - DG Sanco - Unidade 5 *Enforcement*.

Na referida reunião estiveram ainda presentes outros Estados-Membros da UE, bem como a Noruega e a Suíça. Da agenda constaram os seguintes temas:


- Coordenação e definição de **prioridades de ação a nível da UE** em matéria de fraude alimentar;
- Projeto **Food Integrity**, apresentado pela **FERA** ([www.foodintegrity.eu](http://www.foodintegrity.eu));



- Ações operacionais (OAP's) em curso no ciclo 2014-2017, apresentado pela DG Sanco (FFN), no âmbito do Projeto EM-PACT (European Multidisciplinary Platform Against Criminal Threats) coordenado pela **EUROPOL** (<https://www.europol.europa.eu>) quanto à prioridade **Counterfeit Goods**, que incide no combate ao crime organizado que atua no âmbito da fraude alimentar;



- Desenvolvimento do **Food Fraud System**, um novo Sistema Rápido de Alerta como ferramenta para a FFN, de modo a facilitar o cumprimento das obrigações de assistência administrativa e de cooperação entre os Estados-Membros, conforme previsto nos artigos 36-40 da Reg. CE N.º 882/2004.



A **EU Food Fraud Network (FFN)** foi criada em julho de 2013, após a crise de carne de cavalo, é composta pelos 28 Estados-Membros (EM) da UE, bem como a Noruega, a Suíça e a Comissão (DG Sanco). A FFN permite a rápida e eficiente cooperação entre os EM, nas situações de importação de alimentos, provenientes de países terceiros e trocas intracomunitárias, que violem a legislação no que respeita à fraude. Para além de constituir um fórum para discussão destes temas, os pontos de contacto nacionais, a FFN e a Comissão estão em contacto permanente, **sendo trocadas informações em casos onde os resultados dos controlos oficiais de cada Estado-Membro possam indicar a existência de uma possível violação dos requisitos legais, motivada pela perspectiva de ganho económico ou financeiro.** A Comissão está a trabalhar atualmente no desenvolvimento de uma ferramenta, semelhante ao Sistema de alerta RASFF (artigo 50º do Regulamento nº 178/2002) - *Food Fraud System*.

### Controlo Oficial dos géneros Alimentícios - Regulamento (CE) nº882/2004



O Regulamento (CE) nº882/2004, de 29 de abril é o documento comunitário que estabelece as orientações relativas aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos géneros alimentícios. O ponto 6 do artigo 4.º do mesmo Regulamento, determina que **as autoridades competentes devem realizar auditorias internas e tomar as medidas adequadas de acordo com os seus resultados, de forma a garantir o cumprimento dos objetivos constantes no Regulamento.** Essas auditorias devem ser sujeitas a uma análise sistemática e independente e serem transparentes.

## Transparência

### A ASAE, através das ações de *Controlo Interno do Desempenho Inspetivo* pretende garantir um elevado nível de transparência de atuação

No passado dia 29 de abril, a ASAE, representada pela Divisão de Coordenação e Avaliação da Ação Inspetiva (DCAAI) da Unidade Nacional de Operações (UNO), esteve presente na **2ª Reunião do Sistema Nacional de Auditorias (SNA)**, ao abrigo do Regulamento (CE) nº882/2004, coordenado pelo IGAMAOT (Inspeção Geral da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território). Foram ainda participantes outras autoridades competentes no âmbito do controlo oficial dos Géneros alimentícios, designadamente do Ministério da Agricultura e Mar e outros ministérios, as quais integram o PNCPI (Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado). Foram objeto de discussão:

- Boas práticas de auditoria e a aplicação da Decisão 2006/677/CE.
- Independência e escrutínio independente das auditorias.
- Programa de trabalho da CE / FVO em 2014.
- Implementação do sistema de auditoria nas entidades do SNA.



## Cooperação

### A ASAE, a Procuradoria-Geral da República e a Inspeção-Geral das Atividades Culturais assinaram um protocolo no âmbito da apreensão de fonogramas e videogramas suspeitos de usurpação de direitos de autor

No âmbito das competências da Procuradoria-Geral da República, como órgão superior do Ministério Público, e das atribuições legais da ASAE (Autoridade da Segurança Alimentar e Económica) da IGAC (Inspeção-Geral das Atividades Culturais), foi celebrado um **protocolo de colaboração** no passado dia 30 de abril, face à necessidade de conferir maior celeridade na aplicação da justiça e de, em consequência, incrementar o uso do processo sumário na resolução das questões de pequena e média criminalidade.

As entidades intervenientes, conscientes da necessidade de adequar os critérios, relativos à realização de exames e perícias a produtos apreendidos, às exigências de prova e aos termos e prazos do processo sumário, acordaram em adotar os procedimentos para efeitos de tramitação dos exames e perícias a realizar em fonogramas e videogramas apreendidos, suspeitos de usurpação, contrafação ou cópia não autorizada, quando tenha havido deteção em flagrante delito.

Naquele ato, a ASAE foi representada pelo Inspetor-Geral, Mestre Pedro Portugal Gaspar, a Procuradoria-Geral da República pelo Vice Procurador Geral da República, Dr. Adriano Cunha e a IGAC pelo Inspetor-Geral, Dr. Luís Silveira Botelho.



### IIº Fórum das Autoridades de Inspeção Económica dos Países da CPLP



Vai realizar-se nos dias 27 e 28 de maio, em Maputo, o **IIº Fórum das Autoridades de Inspeção Económica dos Países da CPLP**, que contará com a presença de uma delegação da ASAE chefiada pelo Inspetor-Geral, Mestre Pedro Portugal Gaspar, o qual intervirá como orador no Fórum. Está prevista a participação neste evento do Ministro da Indústria e Comércio e do Primeiro Ministro de Moçambique, bem como do Secretário de Estado Adjunto e da Economia de Portugal.

À margem deste Fórum realizar-se-á na cidade do Bilene, nos dias 29 e 30 de maio, uma **reunião da Comissão de Gestão entre a INAE** (Inspeção Nacional das Atividades Económicas de Moçambique) e a ASAE, com a finalidade de se negociar e assinar o Plano de Atividades para 2015.

**ACONTECEU:**

Entidade	Designação da Sessão	Data	Local
<b>Sessões de Formação e Informação Públicas promovidas por Entidades Externas onde a ASAE esteve representada</b>			
Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge	Rotulagem géneros alimentícios - Informação ao consumidor	2-04-2014	Lisboa
União Associações do Comércio e Serviços Sá Miranda & Associados - Sociedade de Advogados, RL IRAE - Açores IRAE - Açores IRAE - Açores	Práticas Individuais Restritivas do Comércio	2-04-2014 2-04-2014 2-04-2014 3-04-2014 4-04-2014	Lisboa Loulé Ponta Delgada Angra Heroísmo Horta
Câmara de Comércio Italiana em Portugal	O novo regime aplicável às Práticas Individuais Restritivas do Comércio	3-04-2014	Porto
Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa	O âmbito de intervenção da ASAE no domínio dos produtos a laser	8-04-2014	Lisboa
Associação de Restaurantes de Matosinhos	Disposições legais e boas práticas a ter em consideração pelos estabelecimentos de restauração	9-04-2014	Matosinhos
Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal	XIV Concurso de Vinhos da Península de Setúbal	9 e 10-04-2014	Palmela
Associação do Instituto Superior Técnico para a Investigação e Desenvolvimento	Gestão de Alimentos contaminados após um acidente radiológico ou nuclear	11-04-2014	Lisboa
ANIECA - Associação Nacional dos Industriais do Ensino de Condução Automóvel	Escolas de condução e práticas concorrenciais	12-04-2014	Fátima
Associação do Comércio Eletrónico e da Publicidade Interativa	Contratos Celebrados à distância e contratos celebrados fora do estabelecimento comercial. PIRC	15-04-2014	Lisboa
Instituto Superior de Ciências da Saúde e Egas Moniz	"Acabei o curso e agora?"	22-04-2014	Lisboa
Audax - Centro de Empreendedorismo do ISCTE - IUL	Requisitos de higiene no sector alimentar	29-04-2014	Lisboa
Associação de Dietéticos Nacionais	Controlo Oficial de Suplementos pela ASAE	29-04-2014	Lisboa
Instituto Politécnico de Bragança	O papel da ASAE na defesa do consumidor	30-04-2014	Bragança
Faculdade de Farmácia de Lisboa	Enquadramento legal a nível nacional e internacional dos farmacêuticos	5-05-2014	Lisboa
Associação Portuguesa dos Industriais de Carne	Fraudes alimentares: controlos feitos pela ASAE e aplicação da Decisão de Execução n.º 2014/716 relativa aos controlos de práticas fraudulentas na comercialização de alimentos	6-05-2014	Lisboa
Ordem dos Revisores Oficiais de Contas	Encontros na Ordem (Revisores Oficiais de Contas)	7-05-2014	Lisboa
Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa	Visita de Estudo dos alunos de Bromatologia do 2º ciclo do Departamento de Química e Bioquímica	8-05-2014	Lisboa
Atitude FM - (Rádio da Guarda)	Debate sobre a Lei do Tabaco	8-05-2014	Guarda
Centro de Estudos Judiciários	Estágios de Curta Duração - Acompanhamento de Auditores de Justiça	9-05-2014	Santarém Évora Faro
Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra	Avaliação do risco por dioxinas, furanos e bifenilos policlorados	9-05-2014	Coimbra
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro	Resíduos e contaminantes em alimentos de origem animal	10-05-2014	Vila Real

**VAI ACONTECER:**

Entidade	Designação da Sessão	Data	Local
PROSAFE	"JA 2013 on <i>Child Care Articles</i> " "JA 2013 on Smoke Detectors"	15-05-2014 21-05-2014	Bruxelas
EC- DG Enterprises and Industry	"Expert Group on the Internal Market for Products - Market Surveillance Group (IMP-MSG) and the Consumer Safety Network (CSN)"	19 e 20-05-2014	Bruxelas
EC - DG Enterprises and Industry & DG Health and Consumers	"Toys ADCO group"	22 e 23-05-2014	Bruxelas

**Sessões de Formação e Informação Públicas promovidas por Entidades Externas onde a ASAE estará representada**

Centro de Formação da Partnerhotel - Reguengos de Monsaraz	Boas práticas e normas relativas à higiene e segurança alimentar	13-05-2014	Reguengos de Monsaraz
Sá Miranda & Associados - Sociedade de Advogados, RL Delegação da Ordem dos Advogados da Póvoa Varzim	Práticas Individuais Restritivas do Comércio	15-05-2014 27-05-2014	Lisboa Póvoa de Varzim
Associação Empresarial de Amarante	Segurança Alimentar e PIRC	15-05-2014	Amarante
Ordem dos Revisores Oficiais de Contas	Encontros na Ordem (Revisores Oficiais de Contas)	19-05-2014	Porto
Centro Operativo e Tecnológico Hortofrutícola Nacional	Segurança alimentar do setor Hortofrutícola - Controlo efetuado pela ASAE no âmbito do PNCA	20-05-2014	Alcobaça
EC - DG Health and Consumers	Better Training for Safer Food	20 a 23-05-2014	Milão

**FICHA TÉCNICA:** ASAEnews nº 73 | Edição de maio | Ano 2014

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

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

