

Maria José Leite Torres

Importância da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) na Avaliação de Riscos e Segurança dos Alimentos

Orientador: Aida Moreira da Silva

Coimbra, 2023

Maria José Leite Torres

Importância da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) na Avaliação de Riscos e Segurança dos Alimentos

Relatório de estágio apresentado à Escola Superior Agrária de
Coimbra para cumprimento dos requisitos necessários à
obtenção do grau de mestre em **ENGENHARIA ALIMENTAR**

Orientador: Aida Moreira da Silva

Coimbra, 2023

Agradecimentos

Não faria sentido começar este relatório de estágio sem mencionar a gratidão e felicidade que sinto perante o apoio e contribuição das pessoas e entidades, às quais expresso o meu sincero obrigada:

Primeiramente aos meus pais, José Fernando Torres e Ana Paula Leite, e irmã, Ana Cristina Torres, pilares principais da minha vida, por me incentivarem sempre a procurar ser melhor, pelo apoio não só nesta fase final, mas, também, ao longo da minha vida académica.

Ao meu namorado, David Magalhães, por nunca ter duvidado das minhas capacidades e pela motivação e encorajamento constante durante todo o processo de estágio.

À Dr.^a Maria Helena Diogo, Inspetora Diretora da Unidade Regional do Centro, por me ter orientado e instruído de forma excecional no decorrer do estágio, pela simpatia, espírito amigo e disponibilidade.

À professora Dr.^a Aida Moreira da Silva, orientadora deste relatório, por acreditar no meu trabalho, pelos conselhos e acompanhamento que forneceu, até ao momento, de forma incessável.

À Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC) por mais uma vez me ter acolhido e me ter dado a oportunidade de enriquecer enquanto profissional, pela qualidade académica e pelos excelentes docentes com quem pude me cruzar e aprender.

À ASAE e a todas as pessoas que conheci lá, pela rápida integração na equipa, pela simpatia, pela aprendizagem, pelos conselhos, pela ajuda e pelas memórias que nunca esquecerei e que ficaram sempre presentes em mim com um carinho especial.

Aos familiares e amigos que manifestaram preocupação e ofereceram apoio nos momentos de maior dúvida e aperto.

A todos, que de forma direta ou indireta, me auxiliaram durante este processo e na conclusão de mais um percurso.

Resumo

Ao longo dos anos o conceito de segurança alimentar tem vindo a obter maior relevância em virtude do reconhecimento quanto à sua importância e ao seu impacto na saúde pública.

Resultante desta distinção, ocorreu a necessidade de criar entidade(s) de fiscalização/inspeção com o intuito de verificar se os operadores económicos cumpriam com as regras estabelecidas.

Atualmente, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) é uma das entidades, em Portugal e na Europa, responsável pela segurança da cadeia alimentar no que diz respeito à avaliação e comunicação dos riscos nela identificados.

O estágio curricular, a que este relatório diz respeito, consistiu no acompanhamento de brigadas fiscalizadoras e de colheita de amostras, pertencentes à entidade supracitada, no ano de 2022. O acompanhamento das brigadas acarreta o estudo da legislação, aplicáveis aos diversos operadores económicos inerentes à área alimentar, como à aprendizagem da forma de abordagem de cada brigada de forma a conseguir identificar, ou não, os possíveis riscos à cadeia alimentar, a cada operador económico.

Resultante dos vários acompanhamentos é possível concluir que das 16 colheitas de amostras realizadas 6,25% obtiveram um resultado não conforme e 93,75% obtiveram resultado conforme. Já das 30 ações de fiscalização 23,3% não apresentaram contraordenações e 76,7% apresentaram contraordenações, independentemente do seu grau de gravidade. Estas constatações por si só revelam que o trabalho desempenhado por estas entidades é fundamental para a preservação da segurança alimentar e da saúde pública.

Palavras-chave: *segurança alimentar, ações de fiscalização, colheitas de amostras, saúde pública.*

Abstract

Over the years, the concept of food safety has become more relevant due to the recognition of its importance and its impact on public health.

As a result of this distinction, there was a need to create monitoring/inspection entity(ies) in order to verify that economic operators complied with the established rules.

Currently, the Food and Economic Safety Authority (ASAE) is one of the entities, in Portugal and in Europe, responsible for the safety of the food chain with regard to the assessment and communication of the risk identified in it.

The curricular internship, to which this report refers, consisted of accompanying inspection and sampling teams, belonging to the aforementioned entity, in the year 2022. The monitoring of the teams entails the study of legislation, applicable to the various economic operators inherent to the food sector, as well as learning the approach of each team in order to be able to identify, or not, the possible risks to the food chain, to each economic operator.

As a result of the various follow-ups, it's possible to conclude that of the 16 samples taken, 6.25% obtained a non-compliant result and 93.75% obtained a compliant result. Of the 30 inspections carried out, 23.3% didn't show any violations and 76.7% showed violations, regardless of the degree of seriousness. These results alone show that the work performed by these entities is fundamental for the preservation of the food safety and public health.

Keywords: *food safety, inspection actions, sample collection, public health.*

Índice	
Agradecimentos	i
Resumo	ii
Abstract	iii
Lista de Siglas, acrónimos e abreviaturas	vii
1. Introdução.....	1
1.1. Segurança Alimentar.....	1
1.2. Autoridades de Segurança Alimentar na Europa	6
1.3. Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).....	7
2. Plano Nacional de Colheita de Amostras	11
2.1. Metodologia e Regras para Colheita de Amostras Oficiais	12
2.2. Documentos Necessários para Colheita de Amostra	16
2.3. Método de Colheita de Amostra	16
2.4. Codificação da Amostra.....	16
3. Plano Nacional de Fiscalização Alimentar	18
3.1. Metodologias a desenvolver no PNFA	19
3.2. Coordenação do PNFA	21
3.3 Documentos Necessários no Decorrer de Ações de Fiscalização.....	24
4. Acompanhamento da Brigada de Colheita de Amostras	26
4.1. Colheita de Amostra em Âmbito PNCA.....	26
4.2. Colheita de Amostra em Âmbito de Ação de Fiscalização	26
4.3. Colheita de Amostra em Âmbito BEDI	27
5. Acompanhamento em Ações de Fiscalização	30
5.1. Apoios de Praia	30
5.2. Armazenista/Grossista de Bebidas Alcoólicas.....	34
5.3. Chocolatarias	35
5.4. Estabelecimentos de Bebidas	39

5.5. Estabelecimentos Industriais de Produção de Vinhos Comuns e Licorosos.....	40
5.6. Feiras / Mercados Municipais	45
5.7. Geladarias	47
5.8. Indústria de Bacalhau.....	50
5.9. Matadouro	52
5.10. Salas de Desmancha.....	54
5.11. Restauração	54
6. Resultados das Colheitas de Amostras Realizadas	57
7. Resultados das Ações de Fiscalização Acompanhadas.....	58
8. Conclusão	59
Referências Bibliográficas	60
Anexos.....	65

Lista de figuras

<i>Figura 1. Logótipo da ASAE (ASAE, 2022a)</i>	<i>7</i>
<i>Figura 2. Missão, Visão e Valores da ASAE (ASAE, 2022b).....</i>	<i>8</i>
<i>Figura 3. Unidades Regionais e respetivas Unidades Operacionais (ASAE, 2022c).....</i>	<i>8</i>
<i>Figura 4. Vertentes de atuação da ASAE (ASAE, 2022d).....</i>	<i>9</i>
<i>Figura 5. Linhas gerais do procedimento nos processos de colheita de amostras.....</i>	<i>12</i>
<i>Figura 6. NPR e distribuição de amostras para cada grupo alimentício em 2018 (ASAE, 2018).....</i>	<i>14</i>
<i>Figura 7. Tipos de Amostras.</i>	<i>15</i>
<i>Figura 8. Exemplo e Respetiva Legenda da Codificação da Amostra.....</i>	<i>16</i>
<i>Figura 9. Tipos de controlos oficiais.</i>	<i>20</i>
<i>Figura 10. Brigada Especializadas na ASAE.....</i>	<i>22</i>
<i>Figura 11. Unidades orgânica da ASAE com intervenção direta no PNFA.....</i>	<i>24</i>
<i>Figura 12. Unidades orgânicas da ASAE com intervenção transversal no PNFA.....</i>	<i>24</i>
<i>Figura 13. Moedora de uvas.</i>	<i>28</i>
<i>Figura 14. Prensa de uvas automática.....</i>	<i>28</i>
<i>Figura 15. Amostras em fase de fermentação alcoólica.</i>	<i>28</i>
<i>Figura 16. Solução sulfurosa a $\pm$ 6%.....</i>	<i>28</i>

<i>Figura 17. Engarrafadora manual.</i>	29
<i>Figura 18. Capsulagem (com rolhas de cortiça) automática.</i>	29
<i>Figura 19. Representação de um Apoio de Praia Simples. (LarusDesign, s.d.)</i>	32
<i>Figura 20. Exemplo de sortidos criados pelo operador económico (Chocolates Plátanos, 2023).</i>	36
<i>Figura 21. Tipologias dos estabelecimentos industriais no SIR.</i>	42
<i>Figura 22. Incompatibilidades agentes económicos IVV.</i>	43
<i>Figura 23. Etiqueta de aprovação de controlo metrológico com indicativo do ano a efetuar novo controlo. (Município de Albufeira, s.d.)</i>	49
<i>Figura 24. Representação da sangria num matadouro. (Maporal, 2023).</i>	53

Lista de tabelas

<i>Tabela 1. Matriz de Risco Composta.</i>	13
<i>Tabela 2. Tabela de Classificação do Nível de Risco.</i>	14
<i>Tabela 3. Identificação dos principais âmbitos das colheitas da amostra. (ASAE, 2018)</i>	17
<i>Tabela 4. Identificação do local pertencente à Brigada da Colheita de Amostras. (ASAE, 2018).</i>	17
<i>Tabela 5. Funções e serviços dos Apoios de Praia Simples e Completos.</i>	31
<i>Tabela 6. Nº de amostras com resultado conforme VS não conforme.</i>	57
<i>Tabela 7. Análise de Ações de Fiscalização acompanhadas.</i>	58
<i>Tabela 8. Gravidade das CO observadas.</i>	58

Lista de Siglas, acrónimos e abreviaturas

AAC-FF – Sistema de Assistência e Cooperação Administrativa para a Fraude Alimentar

APA – Agência Portuguesa do Ambiente

APS – Apoios de Praia Simples

APM – Apoios de Praia Mínimo

APC – Apoios de Praia Completo

APPD – Apoios de Praia À Prática Desportiva

APSA – Agência Portuguesa de Segurança Alimentar

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

BCA – Brigada de Colheita de Amostras

BEDI – Banco Europeu de Dados Isotópicos

BET – Brigada dos Empreendimentos Turístico

BIFI – Brigadas de Inspeção e Fiscalização de Indústrias

BPF – Brigadas de Práticas Fraudulentas

BSP – Brigada da Segurança Geral de Produtos

BVV – Brigadas Vinhos e Vitivinícolas

CAE – Código de Atividade Económica

CO - Contraordenação

DAJC – Departamento de Assuntos Jurídicos e Contraordenações

DCO – Divisão de Coordenação Operacional

DEPO – Divisão de Estudos e Planeamento Operacional

DGAV – Direção Geral de Alimentação e Veterinária

DIP – Divisão de Informação Pública

DRA – Divisão de Riscos Alimentares

DGFCQA – Direcção-Geral do Controlo e Fiscalização da Qualidade Alimentar

DGP – Direcção-Geral das Pescas

DOP – Denominação de Origem Protegida

DRAL – Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios

ECDC – Centro Europeu de Prevenção e Controlo das Doenças

EEB – Encefalopatia Espongiforme Bovina

EEE – Espaço Económico Europeu

EFSA – Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar

ETG – Especialidades Tradicionais Garantidas

FASFC – Agência Federal para a Segurança da Cadeia Alimentar
FAO – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura
FEFO – Primeiro que expira, primeiro que sai
FIFO – Primeiro que entra, primeiro que sai
FTF – Ficha Técnica de Fiscalização
GCAAI – Gabinete de Coordenação e Avaliação da Atividade Inspetiva
HACCP – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo
IGAE – Inspeção-geral das Atividades Económica
IGP – Indicações Geográficas Protegidas
INE – Instituto Nacional de Estatística
INFOSAN – Rede Internacional de Autoridades de Segurança Alimentar
IVV – Instituto da Vinha e do Vinho
LBPV – Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas
LFQ – Laboratório Físico-Química
LM – Laboratório de Microbiologia
LSA – Laboratório de Segurança Alimentar
MRC – Matriz de Risco Composta
NC – Não Conformidades
NCV – N.º Controlo Veterinário
NII – N.º Identificação Individual
NIIP – Núcleo de Investigação e Instrução Processual
NPR – Número Prioritário do Risco
OE – Operador Económico
ONU/UN – Organização das Nações Unidas
PCC – Ponto(s) Crítico(s) de Controlo
PNCA – Plano Nacional de Colheitas de Amostras
PNCR – Plano Nacional de Controlo de Resíduos
PNCRP – Plano Nacional de Controlo de Resíduos de Pesticidas
PNFA – Plano Nacional de Fiscalização Alimentar
PVT – Produto Vitivinícola
QUAR – Quadro de Avaliação e Responsabilização
RAC - Registo Colheita de Amostras
RAJCSR – Regime Jurídico de acesso e exercício a atividades de comércio, Serviços e Restauração Indústria, Licenciamentos e Segurança de instalações

RAPEX – Rapid Alert System for all dangerous consumer Products (Sistema Europeu de Alerta Rápido para Produtos Perigosos de Natureza Não Alimentar)

RASFF - Rapid Alert System for Food and Feed (Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais)

RJCE – Regime Jurídico das Contraordenações Económica

SIR – Sistema de Indústria Responsável

TAV – Título Alcoométrico Volúmico

UE – União Europeia

UO – Unidade Operacional

UPA – Unidade Produtiva Artesanal

UR – Unidade Regional

URC – Unidade Regional Centro

URN – Unidade Regional Norte

URS – Unidade Regional do Sul

1. Introdução

O trabalho presente neste relatório é resultado do estágio curricular realizado no âmbito do Mestrado em Engenharia Alimentar, da Escola Superior Agrária de Coimbra – IPC Coimbra.

Durante o período de fevereiro de 2022 a agosto de 2022 foram desempenhadas funções concernentes à execução do plano de estágio proposto, na entidade governamental denominada como Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), na Unidade Regional do Centro (URC) localizada em Coimbra.

O plano supracitado regeu-se por:

- Identificar e reconhecer a estrutura, missão e atribuições da ASAE;
- Adaptar-se à dinâmica, necessidades e recursos da instituição;
- Nomear e compreender as atividades e competências da URC e das subsequentes Unidades Operacionais;
- Conhecer os normativos relativos à área alimentar, principalmente o referente à colheita de amostras;
- Adquirir as noções do programa de gestão documental implementado, nomeadamente, GestASAE e aplicar o registo diário das colheitas de amostras (RAC) nesta mesma aplicação informática;
- Coparticipar nos procedimentos inerentes ao envio dos processos de colheita de amostras para a DRA;
- Obter e desenvolver competências de resolução de problemas em contexto real e competências de análise documental, atendendo às particularidades da ASAE – Coimbra;
- Promover o desenvolvimento de competências no trabalho com bases de dados e respetivo tratamento.

1.1. Segurança Alimentar

Não causará motivos de discórdia afirmar que não dispomos de um conceito de segurança alimentar linear ou até mesmo coeso. Na consulta do artigo intitulado “*The meaning of Food Safety*”, publicado na revista online “*The Food Safety Magazine*”, pelos autores Oyarzabal & VanRenterghem (2020), fica-se a compreender as disparidades acentuadas no público em geral e, até mesmo, entre profissionais de segurança alimentar consideram ser a definição deste conceito. É de frisar que quando se refere a profissionais

de segurança alimentar tratam-se de indivíduos qualificados na área alimentar com cargos diretivos (administradores, diretores e gestores), trabalhadores na área do retalho alimentar, operários de indústrias alimentares e consultores de segurança alimentar. Destes, 62% possuem um nível de ensino superior, 30% são diplomados em *Análise de Pontos Críticos de Controlo* (PCC) e 24% apresentam formação em *Controlos Preventivos para a Alimentação Humana*. A adicionar a estes aspetos importantes é o facto de 61% dos inquiridos deterem experiência laboral de, pelo menos, onze anos na área alimentar.

A consciência de que existe mais do que uma definição de segurança alimentar, permite considerar os aspetos em que estas divergem, nomeadamente nos conceitos da gestão, manuseamento, procedimentos, preparação e fabrico, tal como nos indicam os autores, já mencionados, Oyarzabal & VanRenterghem (2020). Não obstante, é de se referir outra perspetiva fulcral neste artigo. Se atendermos aos inquiridos, no formulário efetuado pelos autores supramencionados, estes, não reconhecem que a qualidade seja um fator determinante para a garantia da segurança alimentar.

Esta realidade é preocupante visto que, na minha perspetiva, acredito que estejam interligadas, mas num sentido unidirecional. Quando se afirma que um produto possui qualidade, também nos encontramos a indicar de que o mesmo é seguro para consumo. Por outro lado, já no sentido oposto estas não se relacionam, pois, o produto em causa pode ser seguro para consumo, mas pode não ser de qualidade. O facto de o produto conferir ou não qualidade difere conforme os gostos e critérios de cada pessoa.

Atualmente, o conceito de segurança alimentar é, segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), “uma situação que existe quando todas as pessoas, em qualquer momento, têm acesso físico, social e económico a alimentos suficientes, seguros e nutricionalmente adequados, que permitam satisfazer as suas necessidades nutricionais e as preferências alimentares para uma vida ativa e saudável” (Direção-Geral da Saúde, n.d.).

Todavia, ao se decompor o conceito supracitado em duas instâncias depara-se com uma instância a fazer referência à alimentação como um direito universal, o qual foi apenas reconhecido, em 1948, na Declaração Universal dos Direitos Humanos estando este mencionado no n.º 1 do artigo 25.º da mesma, que passo a citar: “Toda a pessoa tem direito a um nível de vida suficiente para lhe assegurar e à sua família a saúde e o bem-estar, principalmente quanto à alimentação” (Diário da República Eletrónico, n.d.) e uma segunda instância relativa às condições ideais em que estes devem ingeridos em

concordância com as diretrizes da segurança alimentar, assunto que será discutido ao longo do presente relatório.

Não obstante, os conceitos de alimentação saudável e de promoção da saúde foram sempre ofuscados pelo setor do comércio e da agricultura até à criação da União Europeia e, consequentemente, com o Tratado de Maastricht (1992), no qual surge o “primeiro quadro de ação na área da saúde pública e projetos europeus destinados a influenciar os estilos de vida das pessoas e a proteção da segurança dos alimentos.” (ACFMN Portugal, 2021). Sendo que, é em 1996 que se torna evidente a importância destes conceitos devido à grande crise alimentar, popularmente conhecida como a crise das “vacas loucas”, no qual ocorreu o consumo humano de carne bovina com Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB). É de notar que esta foi descoberta em 1990, denunciada publicamente em 1993 e cujas repercussões só se fizeram sentir, com maior impacto, em 1996.

A posterior acentuação, em parte proporcionada pela crise mencionada anteriormente, evidencia a falta de seriedade perante a segurança alimentar, que até então tinha sido unicamente mencionada na Conferência Mundial da Alimentação (1974) associada à erradicação da fome e da má nutrição. Na mesma discutiu-se o facto de a comunidade internacional dispor-se a “cooperar no estabelecimento de um sistema eficaz de segurança alimentar mundial” (Ministério Público Portugal, n.d.).

Importante ainda, é de se referir o culminar de acordos e eventos internacionais subsequentes da crise alimentar supramencionada direccionados em torno da temática da segurança alimentar, tais como:

- o Pacto Internacional sobre os Direitos Económicos, Sociais e Culturais da ONU/UN, em 1996, descrito na alínea a) do n.º 2 do Artigo 11.º, no qual se pode ler que é necessário “melhorar os métodos de produção, de conservação e de distribuição dos produtos alimentares pela plena utilização dos conhecimentos técnicos e científicos, pela difusão de princípios de educação nutricional e pelo desenvolvimento ou a reforma dos regimes agrários, de maneira a assegurar da melhor forma a valorização e a utilização dos recursos naturais” (Ministério Público Portugal, n.d.);
- o Declaração de Roma Sobre a Segurança Alimentar Mundial e Plano de Ação da Cimeira Mundial da Alimentação, a 13 de novembro de 1996, aonde foram “estabelecidos 7 compromissos para alcançar a segurança alimentar sustentável para todos, bem como um Plano de Ação com objetivos e ações relevantes para aplicação prática desses compromissos” (Camões - Instituto da Cooperação e da

Lingua, 2015). Após 5 anos, em 2002, realizou-se novamente esta mesma cimeira aonde foi possível “formular diretrizes de apoio à ação dos governos para satisfazer o direito de todos a uma alimentação adequada” (Camões - Instituto da Cooperação e da Lingua, 2015). E por fim, em 2004, “foram adotadas pelos membros da FAO diretrizes sobre o direito à alimentação” (Camões - Instituto da Cooperação e da Lingua, 2015).

Por conseguinte, pode-se ainda afirmar que, a segurança alimentar é primordial ou até mesmo indispensável no domínio da saúde pública, em particular, e para a vida humana, em geral. Esta importância da segurança alimentar pode-se constatar no relatório publicado pela Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar (EFSA) e do Centro Europeu de Prevenção e Controlo das Doenças (ECDC) (2021), em que os resultados obtidos através das atividades de vigilância das zoonoses realizadas, em vinte e sete Estados-Membros da UE e sete países não UE (nomeadamente Bósnia e Herzegovina, Islândia, Montenegro, Macedónia do Norte, Sérvia, Suíça, Reino Unido), deram conta de que, em 2020, foram registados cerca de 3.086 surtos de origem alimentar com 20.017 casos humanos, 1.675 hospitalizações e 34 mortes.

Um dos mais recentes e mediáticos acontecimentos de risco de segurança alimentar teve lugar em abril de 2022 com a ocorrência do surto de *Salmonella* em cerca de doze países na UE/AEE (dos quais a Áustria, Bélgica, Dinamarca, França, Alemanha, Irlanda, Itália, Luxemburgo, Países Baixos, Noruega, Espanha e a Suécia), Reino Unido, Suíça, Canada e EUA. Neste surto, e de acordo com os dados apresentados na avaliação rápida de surtos efetuada pela EFSA e pela ECDC (2022), o primeiro caso foi notificado no Reino Unido no dia 7 de janeiro com indicação de uma data de colheita de amostras de 21 de dezembro de 2021.

Conforme o que consta no relatório, respeitante à avaliação rápida supramencionada, a EFSA e a ECDC (2022) confirmam que, no dia 18 de maio de 2022, após a identificação da presença da variante monofásica de *Salmonella Typhimurium*, em produtos chocolateiros, e efetuada a devida rastreabilidade averiguou-se que esta proveio de uma marca conhecida mundialmente e que resultava de uma unidade fabril localizada na Bélgica. Deste modo, tratava-se de um caso isolado em que só implicava um produto e uma unidade fabril específica. Porém, também, conseguiram obter as informações de que a estirpe já tinha sido detetada no leiteiro entre dezembro de 2021 e janeiro de 2022. O leiteiro em causa tinha sido providenciado por um fornecedor italiano onde a *Salmonella* não tinha sido detetada. Contudo, o mesmo fornecedor entregou leiteiro, pertencente ao

mesmo lote, a outras unidades fabris da empresa em causa, e com base nas provas disponíveis a mesma não foi detetada. Com estas informações é possível pressupor de que o despoletar desta estirpe poderá ter ocorrido no decorrer do transporte do leiteiro, ou, então, já após a receção da matéria-prima na unidade fabril. Posto isto, manifesto que, do meu ponto de vista, ou a matéria-prima não foi inspecionada de modo eficiente na sua receção ou ocorreu alguma não conformidade/má prática no interior da fábrica.

Esta ocorrência levou ao encerramento da unidade fabril identificada pela autoridade de segurança alimentar belga, designada como Agência Federal para a Segurança da Cadeia Alimentar (FASFC), devido à falta de transparência e insuficientes garantias para uma produção segura, tal como se encontra mencionado no relatório previamente mencionado neste relatório. Estes fatores causaram a retirada de todos os produtos fabricados nesta unidade fabril do mercado nacional e internacional e a advertência para com a comunidade de vários outros países, inclusive Portugal.

Através deste caso de surto constata-se o nível de importância da segurança alimentar e do impacto que esta tem na vida e saúde humana, de forma evidente. Sendo que se tem de ter em conta que esta estirpe de *Salmonella* apresentava uma resistência “a vários desinfetantes e a seis tipos de antibióticos” (CNN Portugal, 2022) o que “poderá explicar a sua propagação e fortes sintomas” (CNN Portugal, 2022). Para além deste fator, as vítimas eram maioritariamente crianças com menos de 10 anos dos quais “quase metade teve de ser hospitalizada” (CNN Portugal, 2022). Contudo, este surto não apresentou nenhuma vítima mortal. O que não invalida a gravidade da situação visto que contabilizou cerca de 324 casos.

Para se conseguir garantir a segurança alimentar e, efetivamente, a saúde pública é necessário atender e aplicar os seguintes 4 passos fundamentais e simples:

- Higienizar, eficaz e regularmente, utensílios e equipamentos, mãos, superfícies, entre outros;
- Separar utensílios por cada tipo de alimentos para que não ocorram contaminações cruzadas;
- Confecionar alimentos à temperatura adequada com o intuito de eliminar germes provocadores de intoxicações alimentares ou doenças;
- Refrigerar e/ou congelar os alimentos em causa de forma adequada. Assim evita-se o crescimento de microrganismos indesejados.

Em particular, na comunidade europeia deve-se cumprir e fazer cumprir os requisitos gerais e específicos de higiene descritos no artigo 4.º do Capítulo II do Regulamento (CE)

N.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios.

1.2. Autoridades de Segurança Alimentar na Europa

A segurança alimentar num determinado país não se limita apenas a si mesmo, principalmente quando nos referimos à União Europeia (UE).

Devido à junção de vários países europeus designada como, União Europeia, em 1993, deu-se por bem implementar uma “liberdade” de circulação de bens entre os estados-membros.

A fácil circulação de bens alimentícios trouxe consigo uma harmonização da legislação europeia de forma que todos os estados-membros da UE e, consequentemente, a concorrência entre os operadores económicos dos vários países se tornasse mais transparente e acessível.

No entanto, devido às várias crises alimentares que sucederam nos anos 90 foi criada, em 2002, pela UE uma agência europeia de segurança alimentar com o propósito de criar um pilar na área da segurança alimentar e se desenvolver “uma fonte independente de aconselhamento científico e avaliação e comunicação dos riscos associados à cadeia alimentar” (ASAE, 2022f).

Esta agência governamental trata-se da EFSA e é considerada um apoio importante na área da segurança alimentar pois entra em colaboração com várias universidades, institutos, organismos governamentais, organismos públicos e outros organismos científicos com interesses nesta área e disponibiliza pareceres científicos e outras informações relevantes sobre riscos existentes ou emergentes.

Entre os organismos governamentais com quem a Autoridade de Segurança Alimentar Europeia – EFSA colabora encontram-se várias autoridades de segurança alimentar nacionais de vários países europeus, incluindo Portugal. No entanto, nem todos funcionam da mesma forma. Existem vários modelos de organização sendo que o modelo mais utilizado é o modelo no qual a fiscalização está voltada apenas para a segurança alimentar e não, também, para as atividades económicas, como é o caso de Portugal, Irlanda, Holanda, Bélgica e Áustria. Estes países constituem uma organização no qual não existe diferenciação entre área alimentar e área económica, não se tornando organizações especializadas na área da segurança alimentar de forma individual. Contudo existe “quem tenha optado por modelos atípicos, como é o caso do Reino Unido, que congrega a avaliação de riscos com a inspeção, mas apenas da carne” (Público, 2006).

1.3. Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)

A autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) é a “autoridade administrativa nacional especializada no âmbito da segurança alimentar e da fiscalização económica” (Eportugal.gov.pt, 2022).



Figura 1. Logótipo da ASAE (ASAE, 2022a)

A ASAE foi criada em 2006 e é resultante da fusão de várias entidades, particularmente, a Direcção-Geral do Controlo e Fiscalização da Qualidade Alimentar (DGFCQA), a Agência Portuguesa de Segurança Alimentar (APSA) e a Inspeção-geral das Atividades Económicas (IGAE), tendo igualmente operado a fusão das suas competências com as oriundas das direcções regionais de agricultura (DRA), da Direcção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), do Instituto do Vinho e da Vinha (IVV), da Direcção-Geral de Protecção de Culturas (DGPC) e da Direcção-Geral das Pescas (DGP).

Como autoridade administrativa e órgão de polícia criminal, para além de ser reconhecida, notoriamente, pela sua atividade operacional à investigação de crimes económicos e da área alimentar, esta não é a única atividade operacional que exercem. Também as averiguações das queixas e reclamações apresentadas pelos consumidores são desempenhadas por esta entidade, fazendo cumprir as obrigações legais inerentes à legislação da comunidade.

Na figura 2 estão representados em esquema a missão, visão e os 4 valores que a ASAE compreende.

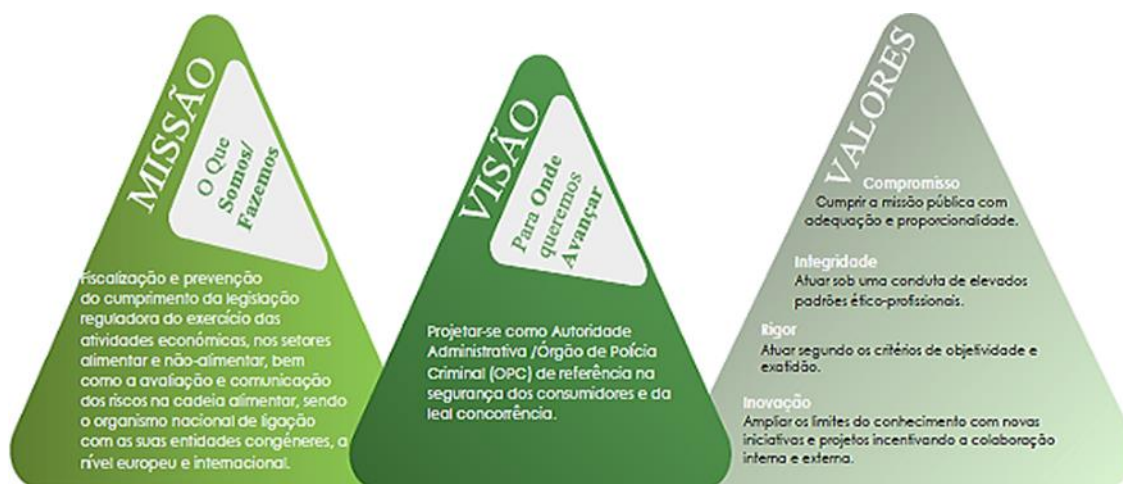


Figura 2. Missão, Visão e Valores da ASAE (ASAE, 2022b).

Em termos de organização esta entidade está dividida em três Unidades Regionais (UR):

- Unidade Regional do Norte (URN)
- Unidade Regional do Centro (URC)
- Unidade Regional do Sul (URS)

Estas subdividem-se por Unidades Operacionais (UO), Ilustração 1, que se encontram distribuídas em vários pontos do país, de forma a atuarem em todo o território nacional.

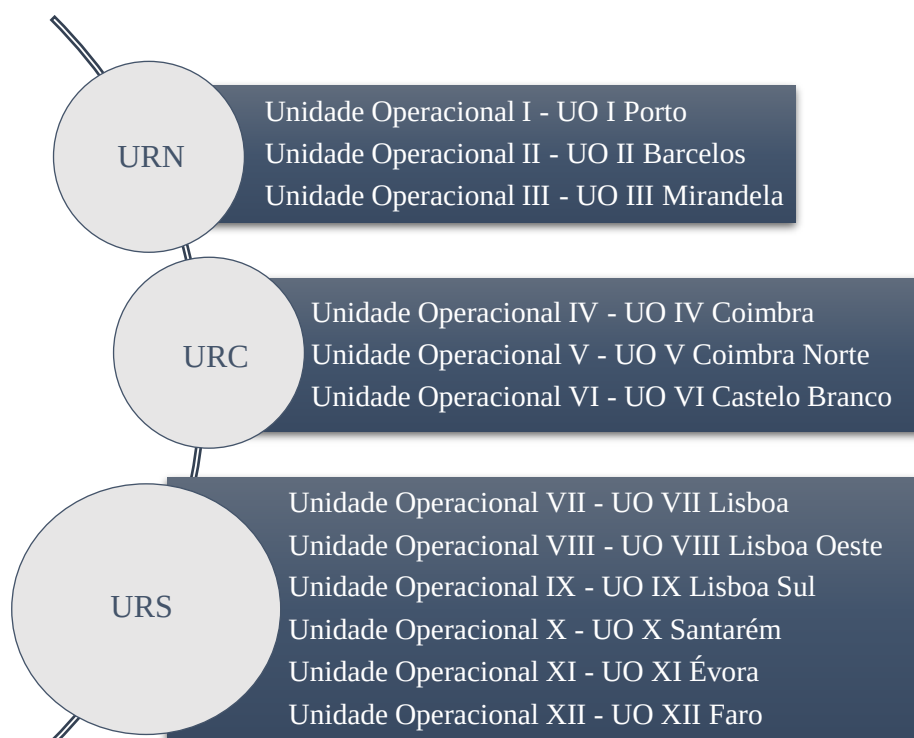


Figura 3. Unidades Regionais e respetivas Unidades Operacionais (ASAE, 2022c).

De forma a fiscalizar/inspecionar adequadamente de acordo com cada situação existem duas formas de atuar, nomeadamente, proativamente e reativamente, como se pode observar na Figura 4.

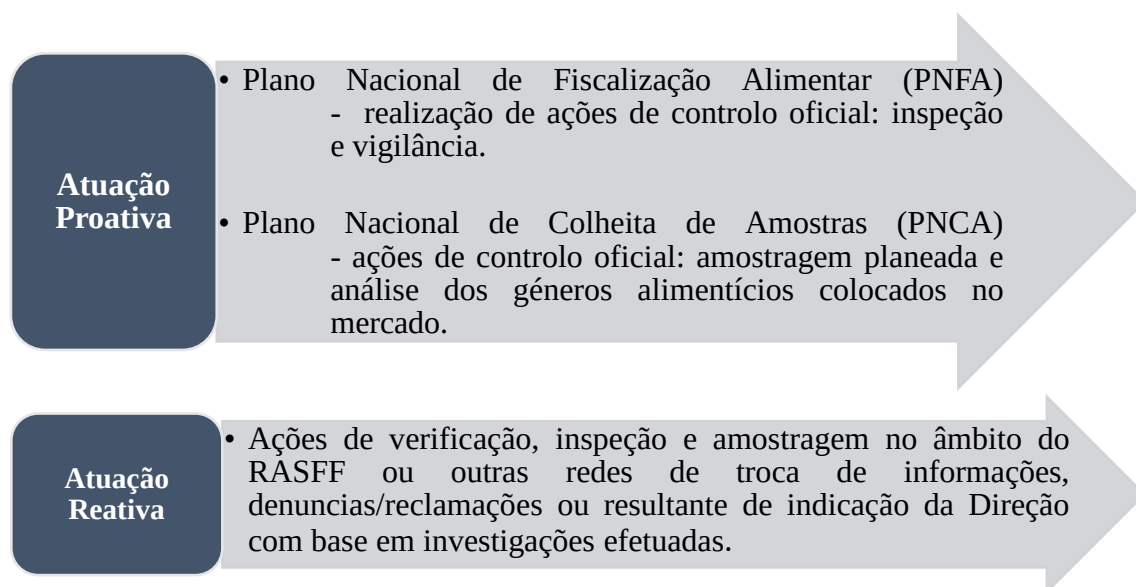


Figura 4. Vertentes de atuação da ASAE (ASAE, 2022d).

A atuação proativa, tal como se pode entender da Figura 4, atua através do “desenvolvimento de ações de controlo planeadas” (ASAE, 2022d), e encontra-se delineada em dois distintos normativos no que concerne ao PNFA e PNCA. Desta forma, faz-se garantir que seja qual for a brigada de fiscalização/colheita os parâmetros e regras são os mesmos e que não existe divergência entre brigadas.

Estas principais diretrizes passam por:

- “Especificidades regionais;
- Não conformidades (NC) detetadas nos géneros alimentícios colocados à venda ao consumidor final (relativamente aos resultados laboratoriais e/ou à análise da rotulagem), colhidas no âmbito do controlo efetuado no Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA);
- Denúncias e reclamações efetuadas diretamente à ASAE através do website, carta/fax, contacto telefónico ou presencial;
- Resultantes de emergências (ex: toxinfecções alimentares) ou crises alimentares;
- Informações / notícias ou alertas recebidos na ASAE através do Sistema de Alerta Rápido (RASFF), entre outros;

- Informações / notícias ou alertas recebidos na ASAE através do Sistema de Alerta RAPEX - segurança de produtos, entre outros;
- Tomada de decisão de medidas restritivas, nacionais ou comunitárias, para produtos não alimentares que apresentem um risco e exijam uma intervenção rápida;
- Pedidos de colaboração de outras Autoridades.”

(ASAE, 2022e)

2. Plano Nacional de Colheita de Amostras

A verificação do cumprimento da legislação alimentar relativamente aos géneros alimentícios em mercado tem um papel importantíssimo na proteção e defesa dos interesses do consumidor a nível de saúde, segurança e através da averiguação da informação transmitida aos mesmos através da rotulagem, apresentação, publicidade e possíveis práticas enganosas.

Deste modo, a DRA implementou o PNCA. Este trata-se de um plano anual de controlo oficial por amostragem e é fornecido mensalmente às Brigadas de Colheita de Amostras (BCA) através de planeamentos, cujo objetivo é a recolha dos géneros alimentícios mencionados nesses mesmos planos para posterior verificação da sua conformidade através de análises pré-determinadas no mesmo.

A eficácia deste plano é somente possível através de regras que assegurem que as colheitas das amostras são imparciais a vários fatores externos (data, local, brigadas de colheitas de amostras, ...). Para esse fim foi adotado o documento interno, designado por “Normativo de Colheita de Amostras”, que tem como intuito tornar uniforme a aplicação dos princípios gerais e regras do controlo, em questão, e identificar e clarificar os procedimentos técnicos e administrativos a adotar aquando das colheitas de amostras.

Os técnicos qualificados neste âmbito, com o auxílio deste normativo, na colheita de amostras seguem a sequência de amostragem completa devendo ser cumpridas as regras elementares de higiene e segurança no trabalho e as possíveis regras especiais impostas pelos operadores económicos (OE).

As colheitas de amostras são programadas e distribuídas ao longo do ano. Contudo, a amostragem ocorre sem aviso prévio e a sua execução não tem alturas fixas ou dias de semana pré-definidos.

Após a devida colheita, dependendo da análise a ser efetuada, as amostras serão encaminhadas para o Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios (DRAL) do qual fazem parte os seguintes laboratórios:

- Laboratório de Microbiologia (LM);
- Laboratório de Físico-Química (LFQ);
- Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas (LBPV).

Caso o resultado obtido seja não conforme o processo segue para o NIIP se as inconformidades forem suscetíveis de processo de contraordenação. Mas nos casos de os resultados consubstanciarem a prática de crime, por exemplo produtos falsificados, o

processo é remetido ao Ministério Público que pode delegar, sendo que na maioria dos casos delega, na ASAE as competências para a realização das diligências de inquérito.

As linhas gerais do procedimento nos processos de colheita de amostras encontram-se esquematizadas na Figura 5.

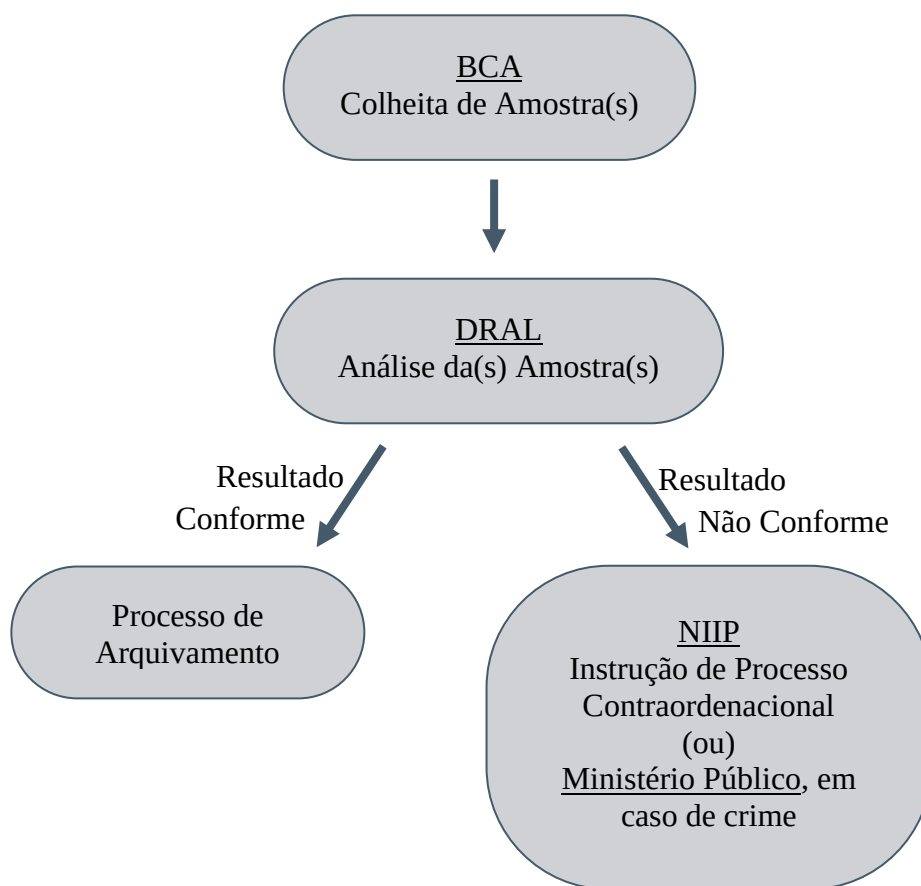


Figura 5. Linhas gerais do procedimento nos processos de colheita de amostras.

2.1. Metodologia e Regras para Colheita de Amostras Oficiais

O PNCA é baseado no risco, conforme o Regulamento (CE) N.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, e no qual se encontra definido quais os géneros alimentícios a colher durante o respetivo ano e a respetiva frequência. Como tal, este planeamento tem de ser representativo da exposição da população ao risco e, por esse motivo, recorre-se à Matriz de Risco Composta (MRC) que permite determinar a classificação qualitativa do nível de risco e a sua localização na tabela (escala de cor), como se pode observar na Tabela 1.

Tabela 1. Matriz de Risco Composta.

		SEVERIDADE				
		Mínima (1)	Baixo (2)	Moderada (3)	Alta (4)	Muito Alta (5)
NÍVEL OCORRÊNCIA	Muito Alta (5)	Baixo	Moderado	Alto	Alto	Muito Alto
	Alta (4)	Baixo	Moderado	Moderado	Alto	Alto
	Moderado (3)	Baixo	Moderado	Moderado	Alto	Alto
	Baixo (2)	Baixo	Baixo	Moderado	Moderado	Alto
	Mínima (1)	Muito Baixo	Baixo	Baixo	Moderado	Alto

Para se entender a proporcionalidade desse mesmo risco na dimensão da amostra definiu-se um cálculo do Número Prioritário do Risco (NPR), que permite classificar quantitativamente os grupos dos géneros alimentícios quanto ao nível de risco de cada grupo, respetivamente.

O Cálculo do NPR é realizado do seguinte modo:

$$\text{NPR} = G \times O \times D, \text{ em que}$$

G = Índice de Gravidade;

O = Índice de Ocorrência;

D = Índice de Detecção.

Desta forma, é possível obter a tabela de classificação do Nível de Risco representada na Tabela 2.

Tabela 2. Tabela de Classificação do Nível de Risco.

Grau de Risco	Nível de Risco		NPR
			Min. a Máx.
< 2	1	Muito Baixo	1 a 2
3 a 36	2	Baixo	12 a 36
37 a 216	3	Moderado	80 a 216
217 a 512	4	Alto	343 a 512
513 a 1000	5	Muito Alto	729 a 1000

Assim que é conhecida a classificação do nível de risco, e os valores do NPR, é possível calcular os respetivos extratos amostrais e determinar a amostra global do ano em causa.

Grupo de Géneros Alimentícios	NPR
Grupo de carnes	360
Grupo do pescado	360
Grupo dos frutos secos e secados	360
Grupo dos produtos hortícolas e frutas	280
Grupo dos produtos lácteos	280
Grupo dos óleos e gorduras	256
Grupo das bebidas não alcoólicas	168
Grupo de bebidas alcoólicas	168
Grupo dos prontos para consumo	40
Grupo de cereais e derivados de cereais	40
Condimentos, temperos, especiarias, molhos	40
Grupo do mel, doces, compotas e outros doces	32
Ovos/Ovoprodutos	24

Figura 6. NPR e distribuição de amostras para cada grupo alimentício em 2018 (ASAE, 2018).

Os extratos amostrais do ano em causa são baseados nas amostras e não-conformidades das colheitas do ano anterior.

O serviço que pertence às Brigadas de Colheitas de Amostras não é somente a execução do PNCA, tal como poder-se-á verificar no presente relatório. Por outro lado, dão apoio à fiscalização/inspetores, colhendo amostras quando no ato inspetivo há suspeitas de que os produtos não estão conformes.

As brigadas de colheitas de amostras, como já referido anteriormente, têm de seguir certas regras de higiene e segurança no trabalho e possíveis regras impostas pelos

Operadores Económicos (OE) no ato de colheita, são também estabelecidas outras regras, nomeadamente:

- deve ser efetuada por dois técnicos qualificados;
- devem ser protegidas de qualquer contaminação, perdas ou danos no ato de colheita, transporte e armazenamento.

Para além destas existem também as “Regras Gerais para Colheita de Amostra”, tais como:

- Cada amostra pertencente apenas a um lote ou sublote;
- É colhida uma amostra de cada vez, só após finalizada a colheita de uma amostra é que se procede para a seguinte;
- A quantidade do produto de amostra é em função de tipo de produto e do tipo de análise a que irá ser sujeita, tendo em conta os mínimos exigidos;
- O procedimento tem de ser ajustado a cada tipo de amostra (única, em duplicado ou em triplicado), representadas na Figura 7;
- No ato de colheita um representante do detentor do produto ou do estabelecimento deve acompanhar a brigada para assistir aos trabalhos de amostragem;
- Qualquer desvio deve ser referido no “Auto de Colheita da Amostra” (Anexo I).

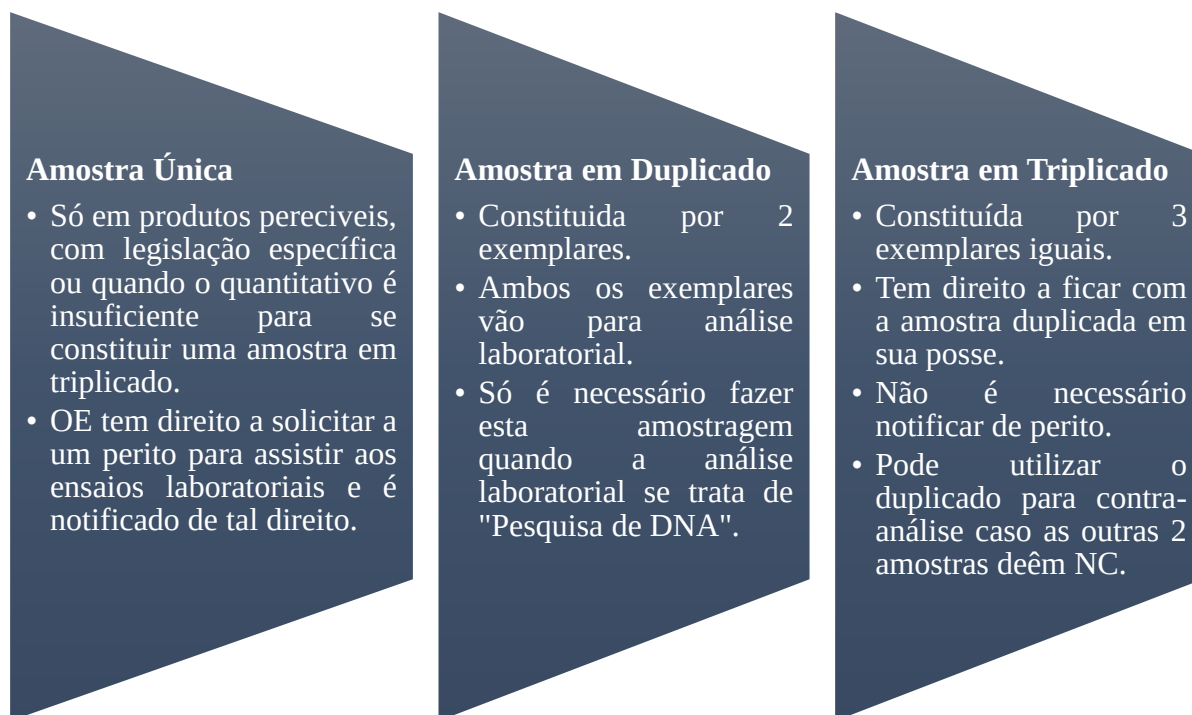


Figura 7. Tipos de Amostras.

2.2. Documentos Necessários para Colheita de Amostra

Para se proceder à devida colheita de amostra são necessários os seguintes documentos para preenchimento:

- Auto de Colheita de Amostras (Anexo I);
- Documento de Notificação para Nomeação de Perito;
- Requisição para Análise Laboratorial (Anexo IV);
- Registo de Colheita de Amostras (Anexo III).

2.3. Método de Colheita de Amostra

- 1) Colocar o género alimentício ou produto dentro de uma ou mais embalagens (conforme tipo de amostra) secas, limpas, perfeitamente estanques, invioláveis e não perfuráveis ou, em caso de moluscos bivalves em rede de forma a permitir a respiração dos animais;
- 2) Selar embalagem com selo numerado e inviolável;
- 3) Codificar amostras (Figura 8);
- 4) Rotular embalagem através de etiqueta (Anexo II);
- 5) No caso de amostra em triplicado, entregar ao proprietário o duplicado devidamente selado, codificado e rotulado.

Nota: Caso o produto a colher assim o exija, a brigada de colheita de amostras deve-se fazer acompanhar de uma mala térmica com acumuladores de frio.

2.4. Codificação da Amostra

Este procedimento é “único para a Fiscalização e para o Controlo Oficial por Amostragem” (ASAE, 2018). Este código é constituído por 12 dígitos, sendo dois deles letras, tal como representado na Figura 8.

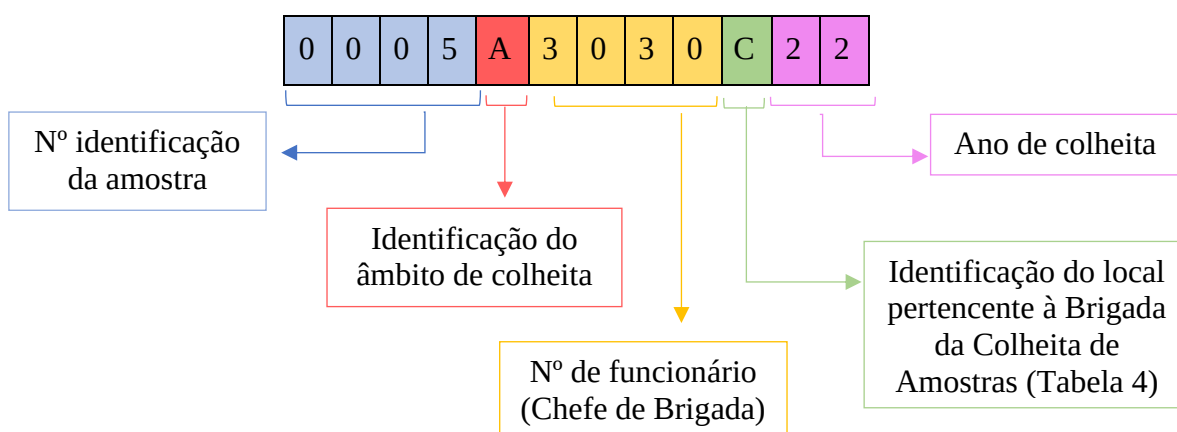


Figura 8. Exemplo e Respetiva Legenda da Codificação da Amostra.

Na tabela abaixo (Tabela 3) estão descritas as seis opções de letras que identificam os seis âmbitos possíveis para efetuar uma colheita de amostras.

Tabela 3. Identificação dos principais âmbitos das colheitas da amostra. (ASAE, 2018)

Letra	Significado
F	Fiscalização
A	PNCA
P	PNCRP
R	PNCR
B	BEDI
T	PVT's

Já na Tabela 4 encontram-se apresentadas as nove opções de identificação do local pertencente à Brigada da Colheita de Amostras. Sendo que cada uma corresponde a uma UR ou UO.

Tabela 4. Identificação do local pertencente à Brigada da Colheita de Amostras. (ASAE, 2018)

Letra	Significado
P	URN (Porto)
M	UO III/MIR – Unidade de Mirandela
A	UO II/BAR – Unidade de Barcelos
C	URC (Coimbra)
B	UO VI/CTB – Unidade de Castelo Branco
L	URS (Lisboa)
S	UO X/STR – Unidade de Santarém
E	UOXI/ALE (Évora)
F	UOXII/ALG (Faro)

3. Plano Nacional de Fiscalização Alimentar

O Plano Nacional de Fiscalização Alimentar (PNFA), tal como o PNCA, é elaborado anualmente e encontra-se inserido no âmbito de atuação proativa. No entanto, enquanto o PNCA se baseia na amostragem, o PNFA foca-se na verificação e inspeção com o intuito de garantir a proteção da saúde humana e dos interesses dos consumidores no que compete aos géneros alimentícios. Para além destes, certifica a segurança dos animais e dos seus alimentos, dos subprodutos animais e produtos derivados, para com os humanos e animais, contra pragas vegetais,

Este plano, previsto no Plano de Inspeção e Fiscalização (PIF), consiste na implementação anual de planos operacionais baseados em situações de contexto particular de determinadas matérias, na integração de novas competências comunitárias, como em práticas fraudulentas no setor alimentar.

De forma geral, o PNFA tem como objetivo garantir a execução do respetivo controlo dos géneros alimentícios relativamente a toda a cadeia alimentar, inclusive os alimentos para animais, de proteger a sociedade e os seus interesses em relação aos géneros alimentícios e de fazer cumprir a legislação respeitante a fitossanidade e produtos fitossanitários.

Tal como descrito no *site* da ASAE, o PNFA, para além de executar ações inspetivas e fiscalizadoras, dá cumprimento ao “previsto no n.º 1 do artigo 9.º do Regulamento (UE) n.º 2017/625, de 15 de março, através da verificação do cumprimento das regras aplicáveis aos domínios, previstos no n.º 2 do artigo 1.º do referido diploma legal” (2022g). No qual está indicado de que dever-se-á efetuar a verificação do cumprimento acima referido nos géneros alimentícios, nos alimentos para animais, nos subprodutos alimentares e produtos derivados, na proteção contra pragas dos vegetais, nos produtos fitofarmacêuticos e na utilização sustentável de pesticidas, na produção biológica e rotulagem dos mesmos, na rotulagem de produtos classificados com origem protegida (DOP), indicações geográficas protegidas (IGP) e das especialidades tradicionais garantidas (ETG).

Contudo a ASAE, para além do que acima referido, faz cumprir o referido no n.º 2 do artigo 9.º do Regulamento supramencionado, no qual está descrito que as ações de fiscalização efetuada servem também para identificar possíveis infrações intencionais cometida com recurso a práticas fraudulentas e/ou enganosas. Sendo que estas têm de ser partilhas, conforme previsto no artigo 102.º do Regulamento (UE) n.º 2017/625, “através

da plataforma i-RASFF pelas notificações fraude alimentar do sistema AAC-FF” (ASAE, 2022g).

3.1. Metodologias a desenvolver no PNFA

Aquando do desenvolvimento do PNFA, tal como descrito no relatório do PNFA de 2022, o plano tem de ter em conta seis critérios, nomeadamente:

- “Análise de risco das atividades e dos produtos a fiscalizar;
- Recomendações da Comissão, Auditorias no âmbito do controlo Oficial, Planos de Controlo Coordenado a nível europeu;
- Cumprimento de compromissos e protocolos celebrados a nível nacional;
- Denúncias, reclamações e resultados de investigações realizadas que indiciam
- incumprimentos;
- Notificações dos sistemas RASFF, INFOSAN, AAC-FF e AAC-AA;
- Plano de Inspeção e Fiscalização da ASAE, objetivos operacionais e atividades descritas no Quadro de Avaliação e Responsabilização (QUAR) da ASAE de 2022 e no Plano de Atividades da ASAE de 2022.”

(ASAE, 2022g)

Para além destes critérios e do que se encontra estipulado no n.º 1 e 2 do artigo 9.º do Regulamento (UE) n.º 2017/625, de 15 de março, mencionado anteriormente no presente capítulo, o PNFA também terá de cumprir com o se encontra previsto no n.º 1 do artigo 12.º e no artigo 14.º do regulamento supramencionado. Nos quais está indicado de que as autoridades competentes têm de efetuar os controlos com base em procedimentos documentados e de que este tem de ser realizados através de:

- exame dos controlos praticados pelos operadores/colaboradores;
- inspeção, seja a equipamentos, meios de transporte, instalações, animais, qualquer tipo de mercadorias alimentares e com destinado a animais, produtos de limpeza, processos de manutenção, rastreabilidade, rotulagens, apresentação, publicidade, materiais de embalagem com destino a contacto direto, ou não, com géneros alimentícios;
- controlos relativos à higiene das instalações,
- avaliação respeitante às boas práticas de fabrico, higiene, agrícola e HACCP,

- da análise de documentação relevante à avaliação do cumprimento das regras, entre os quais, documentos relativos à rastreabilidade, entrevistas ao operador e colaboradores,
- verificação das medições efetuadas pelos operadores/colaboradores;
- amostras, testes, entre outros;
- auditorias internas;
- qualquer tipo de atividade relevante para a identificação de eventuais incumprimentos.

Posto isto conseguimos perceber que existem três tipos de controlos oficiais tal como podemos observar na Figura 9.

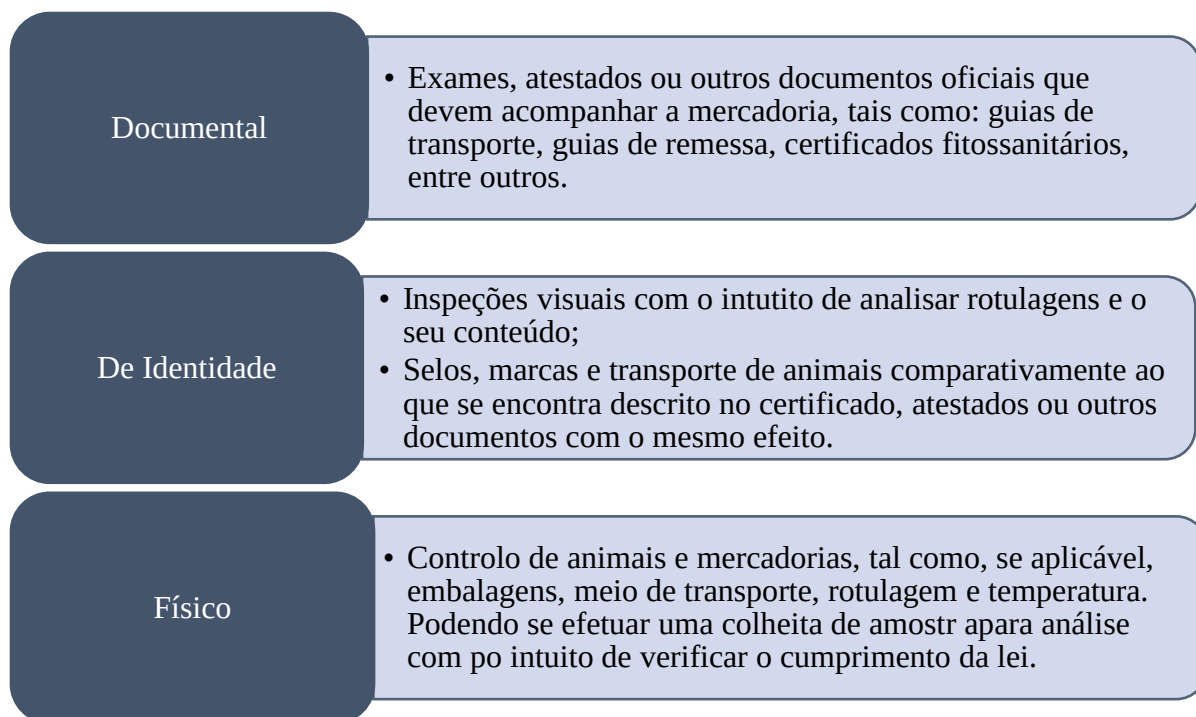


Figura 9. Tipos de controlos oficiais.

Sucedem-te da realização do PNFA são delineados planos operacionais com o intuito de organizar os atos inspetivos por matérias e domínios específicos. Em 2022, conforme se encontra descrito no relatório da ASAE, foram consideradas os seguintes planos operacionais:

- “Vinho;
- Azeite;
- Produtos de qualidade – DOP, IGP, ETG;

- Produtos de modo de produção biológico;
- Suplementos alimentares;
- Indústrias de produtos de origem animal;
- Moluscos bivalves vivos;
- Práticas fraudulentas / Fraude alimentar.”

(ASAE, 2022g)

Para além dos planos acima mencionados é importante referir de que existem outros planos dos quais não podemos negligenciar a seu importante «pois esta fiscalização na área da proteção contra as pragas dos vegetais, produtos fitofarmacêuticos, incluindo a análise de rotulagem, embalagens e formulações dos mesmos, utilização correta de pesticidas, controlo de resíduos pesticidas de origem vegetal.

3.2. Coordenação do PNFA

O processo de coordenação do PNFA inicia-se quando a UNO por meio da sua Divisão de Estudos e Planeamento Operacional (DEPO) planeia e programa o mesmo. Este planeamento consiste da análise prévia de risco das atividades a que devem ser sujeitas a fiscalização com base nos critérios base que estimam este risco.

Após o planeamento a DEPO procede à divulgação do plano com as unidades orgânicas da ASAE. No qual as ações de fiscalização seguem diferentes critérios, conforme o tipo de ação (proativa ou reativa), e em função do risco. Para além disto, têm em consideração os seguintes pontos:

- Regulamento (UE) n.º 2017/625, de 15 de março;
- Lei orgânica da ASAE;
- Plano de Inspeção e Fiscalização da ASAE;
- Objetivos operacionais;
- Atividades mencionadas no Quadro de Avaliação e Responsabilização da ASAE;
- Plano de Atividades da ASAE;
- Recursos humanos;
- Materiais disponíveis.

Dado o conhecimento do plano à ASAE esta procede com a realização do mesmo tendo em conta os procedimentos a efetuar com base no Manual de Procedimentos de Fiscalização da ASAE (ProfASAE).

Cada UR da ASAE é constituída por brigadas com competências genéricas e especializadas. Enquanto as genéricas tanto podem ser de vertente alimentar e económica, as especializadas, tal como o nome indica, são direcionadas para setores específicos. Destas brigadas de carácter especializado fazem partes as demonstradas na Figura 10.



Figura 10. Brigada Especializadas na ASAE.

É de referir que a Divisão de Coordenação Operacional (DCO) e a Divisão de Informação Pública (DIP) têm um papel importante que é realizado paralelamente com a DEPO. Sendo que a DCO “organiza a informação estatística que suporte o reconhecimento da ASAE como fonte oficial de dados junto do Instituto Nacional de Estatística (INE)” (ASAE, 2022g), sendo que a informação estatística refere-se a “meios, recursos e resultados” (ASAE, 2022g), e a DIP “a divulgação de informação pública relativa ao PNFA (...) bem como a comunicação de risco externa caso se aplique na sequência das ações desenvolvidas no âmbito dos controlos efetuados” (ASAE, 2022g).

De seguida, aquando necessário, recolha e análise de informação com o intuito de acompanhar processos de práticas de crime com elevada complexidade.

A nível transversal dão apoio às ações de fiscalização o Departamento de Assuntos Jurídicos e Contraordenações (DAJC), o Gabinete de Coordenação e Avaliação da Atividade Inspetiva (GCAAI), Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios (DRAL) e que se encontram apresentadas na Figura 12.

O DAJC tem a função de fornecer apoio jurídico às atividades de inspeção e fiscalização e de delinear regras e métodos adequados, nos termos da legislação aplicável, até à conclusão do processo instruído.

Já a DRAL, tal como mencionado anteriormente, estima o risco na cadeia alimentar baseando-se nos dados recolhidas no PNCA. Para além deste também tem a função, muitas vezes usada em ações de fiscalização aquando de dúvidas, de prover pareceres e notas técnicas, no que diz respeito às matérias abrangidas pelo Regulamento (UE) n.º 2017/625, de 17 de março, e de providenciar apoio laboratorial de possíveis amostras recolhidas em ações de fiscalização através do Laboratório de Segurança Alimentar (LSA).

Por fim, o Gabinete de Coordenação e Avaliação da Atividade Inspetiva (GCAAI). O GCAAI tem como objetivo proceder ao controlo interno das ações, com o intuito de verificar se os procedimentos tomados foram os corretos conforme indicado o n.º 1 do art.º 6.º do Regulamento (UE) n.º 2017/625, de 15 de março.

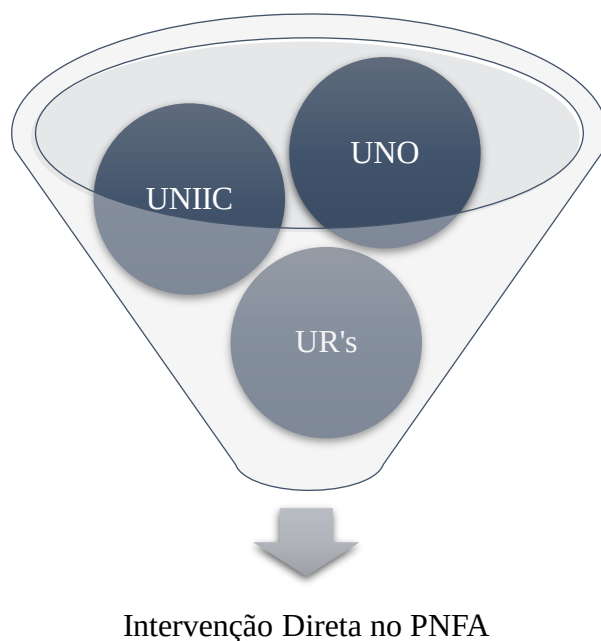


Figura 11. Unidades orgânica da ASAE com intervenção direta no PNFA.

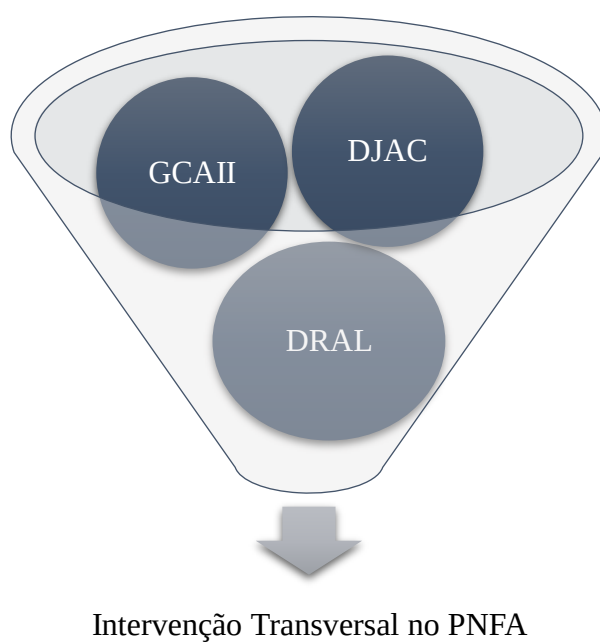


Figura 12. Unidades orgânicas da ASAE com intervenção transversal no PNFA.

3.3 Documentos Necessários no Decorrer de Ações de Fiscalização

No decorrer da ação de fiscalização é necessário apenas proceder ao preenchimento da Ficha Técnica de Fiscalização (FTF). No entanto, não existe apenas uma universal e, sim,

várias conforme o tipo de estabelecimento. Assim sendo, na área alimentar existem os seguintes tipos de FTF's:

- Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de *catering*;
- Estabelecimentos de fabrico de pastelaria e/ou panificação;
- Estabelecimentos de preparação e conservação de produtos da pesca e da aquicultura frescos, congelados e ultracongelados;
- Cantinas, refeitórios e bares de entidades públicas, empresas, estabelecimentos de ensino e associações sem fins lucrativos;
- Talhos;
- Unidades de Extração, Refinação e Embalamento de Óleos Vegetais;
- Indústria da Azeitona de Mesa.

4. Acompanhamento da Brigada de Colheita de Amostras

4.1. Colheita de Amostra em Âmbito PNCA

Tal como já foi mencionado anteriormente, a colheita de amostras tem como intuito a colheita anual de vários gêneros alimentícios em diversos locais comerciais, tendo como principal foco a determinação da qualidade e segurança alimentar do produto, através de análises posteriormente realizadas.

Da vasta diversidade de gêneros alimentícios foi possível acompanhar a colheitas de amostras de:

- batatas pré-cortadas;
- peixe espada branco congelado;
- vinagre sidra bio;
- néctares que contivessem maçã;
- bacalhau salgado seco;
- salada;
- alface;
- lulas congeladas;
- carne picada;
- vinho tinto embalado.

4.2. Colheita de Amostra em Âmbito de Ação de Fiscalização

Aquando da necessidade de se analisar um ou mais produtos quanto a nível físico-químico ou microbiológico, após ação inspetiva por parte de uma brigada de inspetores, é efetuado um pedido para que ocorra uma colheita da amostra(s) para análise do(s) produto(s) com a sua integridade suspeita. Após pedido aceite, a colheita de amostra(s) é efetuada num dia a combinar entre a BCA, a brigada de fiscalização e o OE.

Ao longo do estágio foi possível presenciar uma ocorrência deste tipo, mais propriamente, o caso do “Armazenista/Grossista de Bebidas Alcoólicas”, que se encontra analisada, no presente relatório de estágio, no subcapítulo 5.2 do capítulo 5, relativo ao acompanhamento em ações de fiscalização.

4.3. Colheita de Amostra em Âmbito BEDI

O Banco Europeu de Dados Isótopos (BEDI) é, tal como o nome subentende, um banco de dados analíticos resultantes das análises isotópicas das frações de etanol e água em produtos vitivinícolas.

Estes dados isotópicos são obtidos, como mencionado no n.º 1 do artigo 27.º do Regulamento de Execução (UE) n.º 2018/274 da Comissão de 11 de dezembro de 2017, a partir de uvas frescas e do tratamento e transformação das mesmas que dará origem ao seu vinho.

Como tal, tem como propósito conseguir formar um vasto grupo de vinhos de várias regiões do país para que, aquando das colheitas de vinhos, seja possível perceber se este sofreu alguma fraude. Estas constatações são efetuadas a partir da comparação dos vinhos colhidos, em mercado nacional, com os vinhos produzidos no âmbito do BEDI.

Para que este seja um procedimento bem-sucedido devem ser tidas em conta várias etapas que podem ser consultadas na Parte I do Anexo III do Regulamento supramencionado, tais como:

1. Colheita das uvas:

- Pelo menos, kg uvas maduras da respetiva casta durante o período de vindima;
- Possibilidade de conservação por congelação até posterior utilização;
- Início de preenchimento da ficha sinalética, mais propriamente, 1ª Parte onde é descrito cada tratamento efetuado há amostra de uvas em causa.

2. Vinificação:

- Efetuado por serviço adequado (ASAE);
- Deve levar à transformação total do açúcar em álcool (fermentação alcoólica), ou seja, < 2 g açúcares residuais/l;
- Procedimento de clarificação e estabilização com SO₂ e, de seguida, engarrafado em garrafas de 75 cl e respetivamente rotulado.

Nas figuras de 4 a 9 apresentam-se representados alguns instrumentos utilizados e algumas das amostras em fase de fermentação alcoólica (fase pré-engarrafamento).



Figura 13. Moedora de uvas.



Figura 14. Prensa de uvas automática.



Figura 15. Amostras em fase de fermentação alcoólica.



Figura 16. Solução sulfúrea a $\pm 6\%$.



Figura 17. Engarrafadora manual.



Figura 18. Capsulagem (com rolhas de cortiça) automática.

5. Acompanhamento em Ações de Fiscalização

Os atos inspetivos são efetuados em diversos tipos de operadores económicos relacionados com o setor alimentar, entre os quais:

- Apoios de Praia;
- Armazenista/Grossista de Bebidas Alcoólicas;
- Chocolataria;
- Estabelecimentos de Bebidas;
- Estabelecimentos Industriais de Produção de Vinhos Comuns;
- Feiras / Mercados Municipais;
- Geladarias;
- Indústrias de Pescado;
- Matadouro;
- Salas de Desmancha;
- Restauração.

5.1. Apoios de Praia

Tal como descrito nos nº 1, 2 e 3 do Artigo 63º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio, na sua redação atual, referente a apoios de praia e equipamentos, os apoios de praia são definidos como “instalações com carácter temporário e amovível” (Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, 2007) e “o núcleo básico das funções e serviços infraestruturados” (Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, 2007), já os equipamentos são designados como “os núcleos de funções e serviços que não correspondam a apoio de praia, nomeadamente restaurantes e snack-bares, também designados por similares de empreendimentos turísticos” (Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, 2007).

Das instalações com carácter temporário e amovível fazem parte as “pranchas flutuadoras, barracas, toldos e chapéus de sol para abrigo de banhistas, estruturas para abrigo de embarcações, seus utensílios e aparelhos de pesca e outras instalações destinadas à prática de desportos náuticos e de diversões aquáticas, também designadas como apoios balneares” (Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, 2007).

Neste tipo de estabelecimentos integram-se os “vestiários, balneários, instalações sanitárias, postos de socorros, comunicações de emergência, informação e assistência a banhistas, limpeza da praia e recolha de lixo, (...) assegurar outras funções e serviços, nomeadamente comerciais” (Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, 2007).

Os Apoios de Praia encontram-se classificados de quatro formas distintas, tais como: Apoios de Praia Simples (APS), Apoios de Praia Mínimo (APM), Apoios de Praia Completo (APC) e Apoios de Praia À Prática Desportiva (APPD). Segundo a alínea i) do Artigo 4.º do Aviso n.º 11506/2017, de 29 de setembro, que aprova o Regulamento de Gestão das Praias Marítimas do troço Ovar-Marinha Grande onde se encontra inserida a Praia de Mira (local de fiscalização em causa), os estabelecimentos pertencentes ao grupo de Restauração e Bebidas estão inseridos nos APS ou nos APC. Os APS diferenciam-se dos APC por não terem vestiários/balneários e duches exteriores, tal como se pode observar na Tabela 5.

Tabela 5. Funções e serviços dos Apoios de Praia Simples e Completos.

Apoios de Praia Simples (APS)	Apoios de Praia Completos (APC)
○ Postos de informação e de socorro; ○ Assistência a banhistas; ○ Sanitários, com acesso independente pelo exterior; ○ Armazém de apoio à praia; ○ Linha de telecomunicações para comunicações de emergência; ○ Esplanada descoberta; ○ Assegurar a limpeza de praia e recolha de lixo; ○ Assegurar funções comerciais e/ou de estabelecimento de restauração e bebidas, conforme legislação aplicável.	○ Postos de informação e de socorro; ○ Assistência/Vigilância a banhistas; ○ Sanitários, com acesso independente pelo exterior; ○ Armazém de apoio à praia; ○ Linha de telecomunicações para comunicações de emergência; ○ Esplanada descoberta; ○ Assegurar a limpeza de praia e recolha de lixo; ○ Assegurar funções comerciais e/ou de estabelecimento de restauração e bebidas, conforme legislação aplicável; ○ Vestuário/Balneário; ○ Duches Exteriores.



Figura 19. Representação de um Apoio de Praia Simples. (LarusDesign, s.d.)

Ao nível da inspeção/fiscalização o procedimento é semelhante aos dos estabelecimentos de restauração e bebidas (ver subcapítulo 5.12). É de notar que, no caso dos apoios de praia, tem de se ter atenção relativamente ao licenciamento.

O licenciamento dos Apoios de Praia Simples ou Completos têm de se fazer acompanhar pela devida autorização de utilização fornecida pela Câmara Municipal competente (neste caso a Câmara Municipal de Mira pois os apoios de praia fiscalizados pertencem a este município) e pela mera comunicação prévia fornecida através do Balcão do Empreendedor.

Posteriormente à entrada em vigor do Decreto-Lei n.º 97/2018, de 27 de novembro, no qual se concretiza o quadro de transferência de competências para os órgãos municipais no domínio das praias marítimas, fluviais e lacustres, a autorização de utilização era fornecida pela Agência Portuguesa do Ambiente (APA).

O Decreto-Lei n.º 97/2018, de 27 de novembro, procedeu à alteração do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio e do Decreto-Lei n.º 96-A/2006, de 2 de junho. Para este caso a alteração mais relevante é o n.º 3 do artigo 12.º Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio, na sua redação atual, aonde se encontra a informação de que “Compete aos municípios territorialmente competentes licenciar os apoios de praia previstos no n.º 1, 2 e 3 do artigo 63.º” (Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, 2007).

Para além destas alterações, a entrada em vigor do Decreto-Lei n.º 97/2018, de 27 de novembro deu origem à Lei n.º 50/2018, de 16 de agosto que estabelece a lei-quadro da

transferência de competências para as autarquias locais e para as entidades intermunicipais.

Outro dos aspetos importantes a verificar é a implementação do sistema de HACCP. Nos casos dos apoios de praia, classificados como estabelecimentos e/ou bancas de venda ambulante, que apresentem confeção de apenas refeições rápidas, comprovem que não é possível identificar PCC's e que demonstrem que aplicam medidas preventivas que assegurem a segurança alimentar, ter-se-á que ter em consideração o 15 do Regulamento (CE) N.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, onde se encontra redigido que “é necessário reconhecer que, em certas empresas do sector alimentar, não é possível identificar pontos críticos de controlo e que, em certos casos, as boas práticas de higiene podem substituir a monitorização dos pontos críticos de controlo” (Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia, 2021). Ou seja, não têm necessidade de implementar o sistema HACCP.

No decorrer da fiscalização de 5 estabelecimentos classificados como apoios de praia, localizados na Praia de Mira (Coimbra), os operadores económicos foram alertados para o facto de não terem em sua posse mera comunicação prévia para aquele tipo de atividade classificada como Restauração e Bebidas (atividade em que se enquadram todos os estabelecimentos alvos de fiscalização), sendo esta a única infração verificada em todos estes. Por este motivo, foi-lhes informado de que iriam ser levantados, caso fosse possível dar cumprimento à Nota Jurídica n.º 1/2021, homologada pelo Sr. IG em 2021.07.08, os respetivos autos de advertência correspondentes a cada OE em incumprimento.

A Nota Jurídica n.º 1/2021 é aplicável segundo o artigo 56.º do regime anexo do Decreto-lei n.º 9/2021 de 29 de janeiro, que aprova o Regime Jurídico das Contraordenações Económicas (RJCE), no qual está descrito que caso a CO seja classificada como leve e o infrator não tenha sido, nos últimos 3 anos, condenado ou advertido para uma contraordenação económica pode ser levantado auto de advertência para a infração verificada no ato. Sendo que o operador económico infrator tem de ser notificado deste mesmo auto de forma a efetuar as medidas corretivas correspondentes à infração segundo o prazo pré-definido neste mesmo auto. No caso de cumprir as medidas e os prazos inframencionados a autoridade administrativa instaura processo de arquivamento, caso contrário, instaura processo de contraordenação. Tal como o nome do auto indica tem como intuito advertir e não condenar.

5.2. Armazenista/Grossista de Bebidas Alcoólicas

De acordo com o n.º 1 do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 178/99 de 21 de maio, que estabelece a obrigatoriedade de inscrição, no Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), das pessoas singulares ou coletivas, ou dos agrupamentos destas, que exerçam, ou venham a exercer, atividade no setor vitivinícola, bem como as normas complementares a que devem obedecer as respetivas instalações, é obrigatório a “inscrição no Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) das pessoas singulares ou colectivas, ou dos agrupamentos destas, que exerçam, ou venham a exercer, actividade no sector vitivinícola, bem como as normas complementares a que devem obedecer as respectivas instalações” (Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, 1999).

No ato inspetivo deste OE foi possível verificar que este se encontrava inscrito no IVV como armazenista e grossista. Contudo infringia a lei ao vender bebidas alcoólicas, nomeadamente, vinho branco seco com irregularidades na rotulagem. Para além de que, no decorrer da abordagem inspetiva, este escondeu o facto de ter em sua posse mais garrafas de vinho branco com e sem rotulagem. Por este motivo, após descoberta das mesmas e de centenas outras rotulagens visivelmente desatualizadas foi tomada, como medida preventiva, a apreensão do produto e rotulagens encontrados. Esta apreensão foi realizada uma vez que existia risco de o OE vender o produto independentemente do resultado do ato inspetivo.

Para além destes factos, o operador não tinha em sua posse relatório de análises que pudesse comprovar as características do vinho branco seco descritas no rótulo que este colocava posteriormente à compra do produto, já engarrafado. Por esta razão foi efetuado pedido de análise ao produto levando à realização de uma colheita de amostra efetuada pela brigada de colheitas, na presença da brigada de inspetores que inicialmente realizou o ato inspetivo.

Durante a colheita de amostras de um produto apreendido é crucial a presença da brigada de inspetores devido à necessidade de se retirar o selo de apreensão colocado no ato de inspeção inicial e de se substituir este por um novo após colheita de amostra. Este passo é indispensável pois o produto apreendido é sujeito a violação do material que o envolve e ocorre a retirada de produto em causa para análise.

O resultado da análise ao vinho branco seco acabou por ter um resultado conforme. Desta forma, o operador económico em causa apenas tinha em incumprimento o facto de a rotulagem estar desatualizada.

Ao se ter efetuado uma apreensão é levantado, no momento do ato de fiscalização, um auto de apreensão que dá origem a um processo de contraordenação.

Aquando de uma infração relativamente a irregularidades na rotulagem de produtos vitivinícolas esta contraordenação económica é classificada como grave, segundo o n.º 2 do artigo 13.º da Secção I do Capítulo III, relativo à apresentação e rotulagem, do Decreto-Lei n.º 213/2004, de 23 de agosto, que estabelece o regime das infrações relativas ao incumprimento da disciplina legal aplicável à vinha, à produção, ao comércio, à transformação e ao trânsito dos vinhos e dos outros produtos vitivinícolas e às atividades desenvolvidas neste setor, alterado pelo artigo 53.º do Decreto-Lei n.º 9/2021 de 29 de janeiro que aprova o RJCE, no qual é indicado que a “comercialização, detenção ou oferta para venda de vinhos ou produtos vitivinícolas sem rotulagem obrigatória, cuja rotulagem não haja sido comunicada ou aprovada pelas entidades competentes, com rótulos diferentes dos comunicados ou aprovados, ou contendo menções ou qualificativos não admitidos pela regulamentação aplicável, constitui contraordenação económica grave, punível nos termos do RJCE” (Presidência do Conselho de Ministros, 2021).

A coima aplicável às infrações está organizada por escalões (leve, grave e muito grave) e por classificação de pessoas singulares ou coletivas (microempresa, pequena, média e grande empresa). A contraordenação económica grave tem como coimas aplicáveis, para cada tipo de empresa, conforme descrito na alínea b do artigo 18.º, referente ao montante das coimas, do anexo do Decreto-Lei que aprova o RJCE supramencionado, o seguinte:

“b) Contraordenação grave:

- i) Tratando -se de pessoa singular, de € 650,00 a € 1 500,00;
- ii) Tratando -se de microempresa, de € 1 700,00 a € 3 000,00;
- iii) Tratando -se de pequena empresa, de € 4 000,00 a € 8 000,00;
- iv) Tratando -se de média empresa, de € 8 000,00 a € 16 000,00;
- v) Tratando -se de grande empresa, de € 12 000,00 a € 24 000,00;”

(Presidência do Conselho de Ministros, 2021)

5.3. Chocolatarias

A fiscalização deste estabelecimento de venda de chocolates em que foi perceptível que o OE criava sortidos de amêndoas e chocolates e rotulava com marca própria, tal como demonstrado na Figura 16. Este ato inspetivo poderia ter dado origem a duas inconformidades e não somente uma.



Figura 20. Exemplo de sortidos criados pelo operador económico (Chocolates Plátanos , 2023).

A infração observada é relativa à etiqueta colocada, posteriormente, à criação do sortido. A segunda infração que poderia ter sido levantada seria o facto de o OE estar a criar pré-embalados. No entanto, os sortidos que embalava não podiam ser considerados pré-embalados uma vez que a embalagem não era inviolável, ou seja, poderia se abrir/fechar a embalagem do produto quantas vezes fosse necessário. Como descrito na alínea a), do artigo 2.º, do Decreto-Lei n.º 199/2008 de 8 de Outubro, na sua redação atual, um pré-embalado entende-se como sendo “o produto cujo acondicionamento foi efectuado antes da sua exposição para venda ao consumidor em embalagem que solidariamente com ele é comercializada, de tal modo que a quantidade de produto contido na embalagem tenha um valor previamente escolhido e não possa ser alterada sem que a embalagem seja aberta ou sofra uma alteração perceptível” (Ministério da Economia e da Inovação, 2008).

Na ocorrência deste tipo de infração, esta seria punível pelo n.º 1 do artigo 10.º do Decreto-Lei n.º 199/2008, de 8 de Outubro, alterado pelo artigo 92.º do/a Decreto-Lei n.º 9/2021, de 29 de janeiro de 2021, aonde está descrito que a “infração ao disposto nos artigos 4.º a 7.º constitui contraordenação económica leve, punível nos termos do Regime Jurídico das Contraordenações Económicas (RJCE)” (Ministério da Economia e da Inovação, 2008). No entanto, a partir do momento em que não se pode caracterizar o produto como pré-embalado não lhe é aplicável o decreto-lei mencionado.

A partir do momento em que se lhe aplica um novo rótulo com a marca própria do OE este tem de fazer cumprir tanto às disposições gerais do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011, relativo à informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, como às regras específicas estabelecidas

no Decreto-Lei n.º 229/2003, de 27 de Setembro, que se aplica aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana.

No que diz respeito às regras específicas aplicáveis a este tipo de produtos estas são relativas à:

- denominação de venda do produto no qual está mencionado, na alínea b) do artigo 4.º do decreto-lei supramencionado, que “produtos definidos nos n.ºs 4, 5, 6, 7 e 10 da parte A do anexo I, quando vendidos em sortidos, pode ser substituída pela denominação «chocolates sortidos» ou «chocolates com recheio sortidos» ou por uma denominação de venda similar e, neste caso, a lista de ingredientes pode ser uma só para o conjunto dos produtos que constituem o sortido” (Ministério da Agricultura Desenvolvimento Rural e Pescas, 2003);
- teor de matéria seca total no qual está mencionado, na alínea c) do artigo 4.º do decreto-lei supramencionado, que nos “produtos de cacau e de chocolate definidos nas alíneas c) e d) do n.º 2, bem como nos n.ºs 3, 4, 5, 8 e 9 da parte A do anexo I, o teor de matéria seca total de cacau deve figurar na rotulagem da seguinte forma: «cacau: ...% mínimo»” (Ministério da Agricultura Desenvolvimento Rural e Pescas, 2003);
- indicações ou qualificativos que façam referência a critérios de qualidade nas denominações de venda sendo que, como se encontra apresentado na alínea e) do artigo 4.º do decreto-lei supramencionado, isto só pode ocorrer em produtos de “«chocolate», «chocolate de leite» e «chocolate de cobertura», definidas na parte A do anexo I, (...) desde que os produtos contenham:
 - i) No caso do chocolate, no mínimo 43% de matéria seca total de cacau, dos quais pelo menos 26% de manteiga de cacau;
 - ii) No caso do chocolate de leite, no mínimo 30% de matéria seca total de cacau e pelo menos 18% de matéria seca de leite proveniente da evaporação parcial ou total de leite inteiro, de leite parcial ou totalmente desnatado, de nata, de nata parcial ou totalmente desidratada, de manteiga ou de matéria gorda láctea, dos quais no mínimo 4,5% de matéria gorda láctea;
 - iii) No caso do chocolate de cobertura, no mínimo 16% de matéria seca de cacau isenta de gordura” (Ministério da Agricultura Desenvolvimento Rural e Pescas, 2003).

Dos produtos que se encontram nestes n.ºs da parte A do anexo I estão incluídos os “chocolate com frutos de casca rija gianduja/gianduia (ou um dos derivados do termo

«gianduja»/«gianduia»)” (Ministério da Agricultura Desenvolvimento Rural e Pescas, 2003) sendo que “o produto deve ser obtido, em primeiro lugar, a partir de chocolate com um teor mínimo de 32% de matéria seca total de cacau - incluindo um teor mínimo de 8% de matéria seca de cacau isenta de gordura - e, em segundo lugar, a partir de avelãs finamente moídas numa quantidade de 20 g a 40 g de avelãs por 100 g de produto acabado. Podem também ser adicionados os seguintes ingredientes:

- “1) Leite e ou matéria seca de leite proveniente da evaporação do leite, em tal proporção que o produto acabado não contenha mais de 5% de matéria seca de leite;
- 2) Amêndoas, avelãs e outras variedades de frutos de casca rija, inteiros ou partidos, em quantidades que, juntamente com as avelãs moídas, não excedam 60% da massa total do produto acabado” (Ministério da Agricultura Desenvolvimento Rural e Pescas, 2003).

Assim sendo, na rotulagem dos sortidos de amêndoas devem estar mencionadas as seguintes informações:

- Denominação “chocolates sortidos” ou “chocolates com recheio sortidos” ou similar;
- Uma lista de ingredientes para o conjunto dos produtos que constituem o sortido ou as várias listas de ingredientes dos vários produtos contidos no sortido (evidenciando a negrito, substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias presentes ou com risco de estarem presentes no produto em causa);
- Declaração nutricional (contendo os seguintes elementos: valor energético, lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal, também pode conter os ácidos gordos monoinsaturados, polinsaturados, polióis, amido, fibra e vitaminas ou sais minerais);
- Menções complementares caso seja necessário;
- Quantidade líquida do género alimentício (em unidades de massa);
- Data de durabilidade mínima ou a data-limite de consumo;
- Condições especiais de conservação e/ou as condições de utilização;
- Nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do setor alimentar;
- Lote (para que se possa realizar a rastreabilidade em caso de necessidade).

Estando este OE a rotular um produto não cumprindo as regras específicas aplicáveis para os produtos de cacau e/ou chocolate, o mesmo encontra-se a cometer uma contraordenação económica leve. Tal como se encontra indicado no n.º 2 do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 229/2003, de 27 de Setembro, aonde é mencionado que “Constitui

contraordenação económica leve, punível nos termos do RJCE, a comercialização de produtos de cacau e de chocolate cuja rotulagem não cumpra o disposto no artigo 4.º, bem como nos anexos i e ii.” (Ministério da Agricultura Desenvolvimento Rural e Pescas, 2003).

Não fazendo cumprir as regras gerais a todas as rotulagens estabelecidas pelo regulamento, mencionado anteriormente, o OE acumula mais uma contraordenação económica, neste caso, grave aplicável pela alínea c), do n.º 2 do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho, alterado pelo artigo 148.º do Decreto-Lei n.º 9/2021, de 29 de janeiro, e no qual indica que “Constitui contraordenação económica grave, punível nos termos do Regime Jurídico das Contraordenações Económicas (RJCE): (...) c) A não indicação nos géneros alimentícios das menções obrigatórias exigidas pelo n.º 1 do artigo 9.º e pelos artigos 10.º e 11.º do Regulamento” (Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, 2016).

Pelo que, a este OE lhe serão aplicáveis duas coimas, uma por cada contraordenação, segundo o RJCE. Sabendo que este OE tem o seu estabelecimento se insere nas empresas como pessoa singular e analisando as subalíneas i), das alíneas a) e b), do artigo 18.º, da secção II, do cap. I, do anexo, referente ao montante das coimas, do anexo do Decreto-Lei que aprova o RJCE supramencionado, os valores das coimas, para contraordenação económica leve, estarão entre os valores “ de (euro) 150,00 a (euro) 500,00” e, para contraordenação económica grave entre os valores “(euro) 650,00 a (euro) 1 500,00” (Presidência do Conselho de Ministros, 2021).

5.4. Estabelecimentos de Bebidas

O acompanhamento, neste estabelecimento, foi posteriori ao ato de inspeção e de colheita de amostra, que, após efetuada análise no LBPV, teve como resultado uma infração concernente ao título alcoométrico volúmico (TAV) de uma vodka de medronho.

A análise físico-química a este produto não foi favorável pois resultou num valor de TAV superior em 7,3% ao valor indicado no rótulo, ou seja, o produto continha descrito no rotulo um TAV de 42% vol e a análise apresentou um valor de 45,1% vol. Ao ser superior em 7,3% do valor indicado na rotulagem ultrapassa o desvio de $\pm 0,3\%$ previsto na alínea i) do n.º 1, do artigo 10.º, da Portaria n.º 26/2017, de 13 de janeiro.

Esta infração é punível pelo n.º 3 do artigo 13.º de Decreto-Lei n.º 213/2004 de 23 de agosto alterado pelo artigo 53.º do Decreto-Lei n.º 9/2021 de 29 de janeiro, onde se encontra referido que a “falta ou inexatidão de indicações legalmente obrigatórias nos

rótulos constitui contraordenação económica grave, punível nos termos do RJCE” (Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas, 2004).

Desta forma, tal como mencionada anteriormente, a coima aplicável para este tipo de classificações de infrações, nomeadamente, graves é conforme descrito na alínea b) do artigo 18.º, referente ao montante das coimas, do anexo do Decreto-Lei que aprova o RJCE supramencionado, o seguinte:

“b) Contraordenação grave:

- i) Tratando -se de pessoa singular, de € 650,00 a € 1 500,00;
- ii) Tratando -se de microempresa, de € 1 700,00 a € 3 000,00;
- iii) Tratando -se de pequena empresa, de € 4 000,00 a € 8 000,00;
- iv) Tratando -se de média empresa, de € 8 000,00 a € 16 000,00;
- v) Tratando -se de grande empresa, de € 12 000,00 a € 24 000,00;”

(Presidência do Conselho de Ministros, 2021)

5.5. Estabelecimentos Industriais de Produção de Vinhos Comuns e Licorosos

O vinho não se restringe a apenas uma definição. De acordo com o site da ASAE o vinho é “uma bebida alcoólica produzida por fermentação do sumo da uva”. No entanto, o mesmo compreende várias classificações conforme a acidez, o teor de açúcares, o teor de dióxido de carbono, o teor alcoólico volumétrico, entre outros.

É conforme as características físico-químicas e organoléticas que cada vinho apresenta que se determina a sua designação comercial, tais como:

- Vinho verde: pode ser branco ou tinto, o fator diferenciador dos outros vinho é a sua elevada acidez;
- Vinho tinto: cor vermelha, alto teor de taninos;
- Vinho branco: praticamente incolor, teor impercetível de taninos, pode sofrer uma adição de leveduras industriais (sulfitos);
- Vinho rosé: cor rosada, as suas características encontram-se num meio termo entre o vinho tinto e o branco;
- Espumante: alto teor de dióxido de carbono pois sofre duas fermentações, cor amarelada/incolor ou rosé, baixo teor de álcool;
- Vinho Fortificado: alto teor de álcool, sofre adições de aguardente;

Quando nos referimos à produção do mesmo só existem dois tipos de Código de Atividade Económica (CAE) a aplicar ao operador económico interessado, nomeadamente:

- CAE 11021 - Produção de Vinhos Comuns e Licorosos;
- CAE 11022 – Produção de Vinhos Espumantes e Espumosos;

Para se tornar um produtor de vinhos é necessário obter um licenciamento industrial e como tal, o OE terá de o fazer através do regime denominado de Sistema da Indústria Responsável (SIR). É a partir do SIR que se obtém o acesso ao exercício da atividade industrial, no que diz respeito à instalação de um estabelecimento industrial e a possíveis alterações na mesma.

No regime SIR os estabelecimentos industriais estão divididos em três tipologias como se pode observar na Figura 19. As tipologias estão divididas pela sua complexidade no processo de obtenção do licenciamento, sendo a tipologia 1 é a mais complexa e a tipologia 3 a menos complexa.

TIPO 1	✓ Apresenta maior risco. ✓ Forma mais complexa de licenciamento. ✓ Implica procedimento de autorização com vistoria prévia: 1º) Submissão pedido de instalação: - Título digital de instalação (Autorização a executar projetos de instalações); 2º) Pedido de Vistoria: - Título digital de exploração (Autoriza a exercer as funções); ✓ Estão incluídos todos os sujeitos a um dos seguintes regimes jurídicos ou circunstâncias: - RJAIA: Avaliação impacto ambiental; - RJPCIP: Prevenção / Controlo integ. poluição; - RPAG: Prevenção acidentes graves; - OGR: Operação gestão resíduos que careçam de vistoria prévia. - EXPLORAÇÃO AGROALIMENTAR com origem animal que careca de NCV (Nº Controlo Veterinário) ou NII (Nº Identificação Individual).
TIPO 2	✓ Comércio europeu de licenças de emissão de gases com efeito de estufa (CELE). ✓ Operações de gestão de resíduos (OGR) que dispensa vistoria prévia. ✓ IMPLICA procedimento de autorização SEM vistoria prévia. ✓ Serve para comunicar início de atividade.
TIPO 3	✓ Forma mais simples de licenciamento. ✓ Apenas é necessário submissão de uma comunicação prévia para instalação ou alteração do estabelecimento, acompanhada de um termo de responsabilidade que assegura que o estabelecimento cumpre todas as exigências legais aplicáveis a respetiva atividade industrial. ✓ Pedido de instalação e dos respetivos elementos no formulário → Pagamento + Título Digital de Exploração → Após pagamento está autorizado a exercer a atividade

Figura 21. Tipologias dos estabelecimentos industriais no SIR.

Em casos em que se pretende efetuar alterações ao estabelecimento industrial será necessário efetuar vistoria nas seguintes:

- Alteração da exploração considerada “Alteração Substancial”;
- Alteração que careçam por si mesma, de alvará para operação de gestão de resíduos perigosos;
- Alteração que implique atribuição de NCV ou NII, consoante o setor do operador, NCV (produção/transformação subprodutos de origem animal), NII (géneros alimentícios ou setor de alimentos para animais).

- Outros casos sem vistoria prévia que se encontram descritos na página 2351, do Decreto-Lei N.º 71/2015 de 1 de agosto.

Paralelamente ao licenciamento industrial a obter o operador económico terá de se inscrever no Instituto de Vinho e da Vinha (IVV). No qual terá de escolher como qual agente económico no setor vitivinícola se identifica. Os agentes económicos disponíveis são:

- Armazenista;
- Destilador;
- Engarrafador;
- Exportador ou Importador;
- Fabricante de vinagre de vinho;
- Negociante sem estabelecimento;
- Preparador;
- Produtor;
- Vitivinicultor;
- Vitivinicultor – engarrafado;
- Retalhista.

É de notar que existem incompatibilidades entre agentes económicos supramencionados como se encontra apresentado na Figura 20.

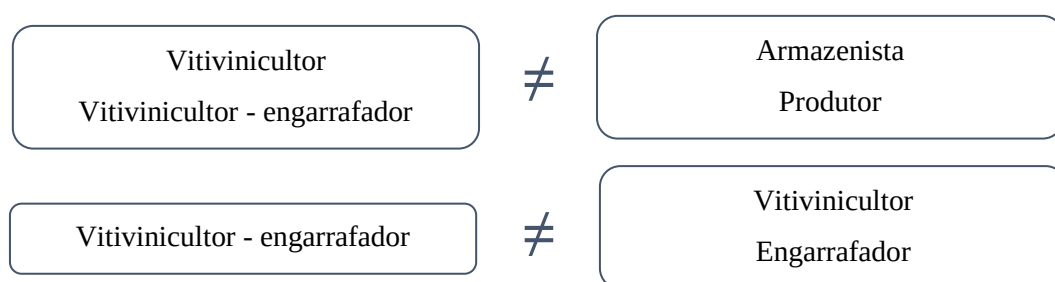


Figura 22. Incompatibilidades agentes económicos IVV.

O operador económico sujeito a este ato de fiscalização encontrava-se inscrito no IVV como produtor de vinhos comuns e licoroso, ou seja, só poderia produzir vinhos de mesa, vinhos com denominação de origem, vinhos licorosos como o moscatel, abafado, entre outros, e licorosos considerados de denominação de origem ou puros como é o caso do vinho do porto. Este já não poderá produzir vinhos gaseificados como é o caso dos espumantes e champanhes.

Neste foi detetado a falta o controlo metrológico em pré-embalados o que conclui que se encontra a exercer uma infração.

Tal como mencionado no artigo n.º 4 do Decreto-Lei n.º 199/2008, de 8 de outubro, referente à introdução no mercado e livre circulação de determinados produtos, na sua redação atual, “1 - Os produtos enumerados no n.º 2 do anexo i e apresentados em pré embalagens nos intervalos enumerados no n.º 1 do referido anexo só podem ser colocados no mercado se forem pré-embalados nas quantidades nominais referidas no n.º 1 do anexo i.

2 - O controlo metrológico das quantidades dos produtos pré-embalados é estabelecido de acordo com a Portaria n.º 1198/91, de 18 de dezembro.

3 - Os pré-embalados devem obedecer, na sua comercialização, às seguintes condições gerais:

- a) O seu conteúdo efetivo não deve ser inferior, em média, à quantidade nominal nele marcada;
- b) A proporção de pré-embalados com um erro, por defeito, superior ao erro admissível definido no regulamento de controlo metrológico aplicável deve permitir aos lotes satisfazer os critérios de avaliação definidos no mesmo regulamento;
- c) Nenhum pré-embalado deve ter um erro, por defeito, superior ao dobro do erro admissível.” (Ministério da Economia e da Inovação, 2008).

Com base no n.º 2 do Decreto-lei anteriormente mencionado passamos a analisar a Portaria n.º 1198/91 de 18 de dezembro, aplicável a pré-embalados com capacidade ≥ 5 g (ou ml) ou ≤ 10 kg (ou L), que apresenta como intuito apenas o controlo. Este exercer-se-á sobre o conteúdo efetivo dos pré-embalados da amostra e sobre a média do conteúdo efetivo dos pré-embalados da amostra.

Em cada umas das verificações estão implicadas dois planos de amostragem, tais como, controlo não destrutivo e o controlo destrutivo, sendo que o último só se efetua caso não se possa utilizar um controlo não destrutivo e não se pode efetuar se o lote em causa tiver < 100 unidades.

Em relação à periodicidade esta deve ser realizada uma vez por ano para cada embalador / importador / produtor (características identificadas) e quantidade nominal.

A infração relativa à falta de controlo metrológico é punível através do n.º 1 do artigo 10.º do Decreto-Lei n.º 199/2008, de 8 de outubro alterado pelo artigo 92.º do Decreto-Lei n.º 9/2021, de 29 de janeiro, na sua redação atual, no qual se encontra mencionado que “A infração ao disposto dos artigos 4.º a 7.º constitui contraordenação económica

leve, punível nos termos do Regime Jurídico das Contraordenações Económicas (RJCE)” (Presidência do Conselho de Ministros, 2021).

A coima aplicável para este tipo de classificação de infrações é conforme descrito na alínea a) do artigo 18.º, referente ao montante das coimas, do anexo do Decreto-Lei que aprova o RJCE, o seguinte:

“a) Contraordenação leve:

- i) Tratando -se de pessoa singular, de € 150,00 a € 500,00;
- ii) Tratando -se de microempresa, de € 250,00 a € 1 500,00;
- iii) Tratando -se de pequena empresa, de € 600,00 a € 4 000,00;
- iv) Tratando -se de média empresa, de € 1 250,00 a € 8 000,00;
- v) Tratando -se de grande empresa, de € 1 500,00 a € 12 000,00;”

(Presidência do Conselho de Ministros, 2021)

Não esquecendo que caso o operador económico não tenha sido, nos últimos 3 anos, condenado ou advertido para uma contraordenação económica pode usufruir da Nota Jurídica n.º 1/2021 é aplicável segundo o artigo 56.º do regime anexo do Decreto-lei n.º 9/2021 de 29 de janeiro, que aprova o Regime Jurídico das Contraordenações Económicas (RJCE).

5.6. Feiras / Mercados Municipais

Quando mencionamos mercados municipais referimo-nos a locais ao ar livre ou cobertos, que se organizam por lugares de venda independentes, nos quais se efetua a venda à retalho de produtos alimentares e não alimentares. É de se mencionar que os mesmos, destinados a este tipo de comércio, tal como se subentende pela sua designação, estão sob égide das respetivas Câmaras Municipais/Juntas de Freguesia, nomeadamente no que concerne a respetiva fiscalização. Tal como está referido nos artigos 67.º e 68.º da subsecção V, do Decreto-Lei n.º 10/2015, o recinto pode ser aberto ou fechado, a gestão do espaço é comum, tal como os serviços e certas zonas. Contudo está organizado por lugares de venda independentes, tais como:

- Lojas: espaços permanentes para venda ao público;
- Bancas: espaços com estrutura fixa, mas sem área privativa;
- Lugares de Terrado, locais apenas demarcados no pavimento sem estrutura.

Para além, dos requisitos descritos no artigo 69.º da subsecção V, do Decreto-Lei n.º 10/2015, no que diz respeito à localização do espaço, condições da infraestrutura, organização do espaço, tratamento de resíduos e regras de funcionamento, os mercados

municipais, de acordo com o artigo 70.º, do decreto-lei supramencionado, devem possuir um regulamento interno, aprovado pela assembleia municipal da câmara municipal competente, sendo que neste devem estar descritos os seguintes aspetos:

- A admissão e atribuição dos espaços aos operadores económicos interessados deve respeitar, e não discriminar, os restantes operadores económicos interessados sejam estes nacionais ou de outros Estados-membros da EU ou do Espaço Económico Europeu (EEE);
- Regras de utilização do espaço;
- Normas de funcionamento relativamente a horário, acesso, documentação de comercialização, condições para cargas e descargas, circulação e estacionamento;
- Cauções ou garantias exigidas ao OE;
- Taxas;
- Direitos e obrigações;
- Penalidades aquando incumprimentos.

É importante mencionar de que o mesmo tem de estar divulgado no site do município e no balcão do empreendedor.

No que diz respeito à fiscalização a mesma deve ser efetuada pela camara municipal competente e pela ASAE no âmbito do RAJCSR.

A fiscalização que se sucedeu no mercado municipal em questão foi bem-sucedido sendo que não se levantou nenhuma infração. Contudo as infrações quando aplicáveis no âmbito do RAJCSR as coimas são atribuídas de forma diferente. De acordo com o artigo 143.º, do Capítulo III, pertencente ao decreto-lei supramencionado, as coimas estão definidas tal como:

“a) Contraordenação leve:

- i) Tratando-se de pessoa singular, de (euro) 300,00 a (euro) 1 000,00;
- ii) Tratando-se de microempresa, de (euro) 450,00 a (euro) 3 000,00;
- iii) Tratando-se de pequena empresa, de (euro) 1 200,00 a (euro) 8 000,00;
- iv) Tratando-se de média empresa, de (euro) 2 400,00 a (euro) 16 000,00;
- v) Tratando-se de grande empresa, de (euro) 3 600,00 a (euro) 24 000,00;

b) Contraordenação grave:

- i) Tratando-se de pessoa singular, de (euro) 1 200,00 a (euro) 3 000,00;
- ii) Tratando-se de microempresa, de (euro) 3 200,00 a (euro) 6 000,00;
- iii) Tratando-se de pequena empresa, de (euro) 8 200,00 a (euro) 16 000,00;

- iv) Tratando-se de média empresa, de (euro) 16 200,00 a (euro) 32 000,00;
- v) Tratando-se de grande empresa, de (euro) 24 200,00 a (euro) 48 000,00;
- c) Contraordenação muito grave:
 - i) Tratando-se de pessoa singular, de (euro) 4 200,00 a (euro) 15 000,00;
 - ii) Tratando-se de microempresa, de (euro) 6 200,00 a (euro) 22 500,00;
 - iii) Tratando-se de pequena empresa, de (euro) 16 200,00 a (euro) 60 000,00;
 - iv) Tratando-se de média empresa, de (euro) 32 200,00 a (euro) 120 000,00;
 - v) Tratando-se de grande empresa, de (euro) 48 200,00 a (euro) 180 000,00.”

(Ministério da Economia, 2015)

5.7. Geladarias

Com o aumento do calor o consumo de vários produtos aumenta exponencialmente. Entre estes tipos de produtos encontram-se os gelados. Por este motivo, existem operações específicas para atividades de geladarias denominadas como “Operações de Verão Seguro”. Devido ao aumento da procura por parte do consumidor acaba por haver uma abertura para a ocorrência de marketing/publicidade enganosa sobre estes produtos alimentícios vinculando-os muitas vezes a aspetos diferenciadores e positivos, nomeadamente a caracterização de gelados provenientes de produção artesanal, sem que estes cumpram as regras específicas para terem a designação “artesanal”.

A atividade artesanal é reconhecida com um valor cultural e social pois é através desta arte que se cumprem mecanismos de produção de raiz tradicional ou contemporânea, e na prestação de serviços de igual natureza, bem como na produção e confeção tradicionais de bens alimentares. Sendo, muitas das vezes, crucial procede-se ao restauro ou recuperação de bens de valor artístico e utilitário.

Para além disto, o operador que exerce a atividade artesanal tem de ser reconhecido como artesão. Este reconhecimento indica que a pessoa em causa domina saberes e técnicas inerentes à atividade, nas quais exerce com um apurado sentido estético e com uma perícia manual diferenciada.

Estas operações, no entanto, não se cingem apenas a operadores com fabrico próprio pois são escassos os que vendem gelados e que possuem este tipo de fabrico simultaneamente. Ou seja, existe uma fiscalização geral de geladarias e/ou estabelecimentos com venda de gelados, tomando maior atenção aos produtos classificados com artesanais ou até mesmo à publicidade enganosa dos mesmos. No caso,

de haver estabelecimentos com fabrico próprio este espaço deve também ele ser inspecionado.

Neste tipo de estabelecimentos os aspetos não diferem muito dos da restauração. Sem prejuízo dos demais aspetos que sejam adequados no decorrer da inspeção ter-se-á de ter em conta ao(s):

- Licenciamento para a atividade;
- Procedimentos de segurança alimentar baseados no sistema HACCP aonde se encontram inseridos os dados relativos à:
 - ✓ Identificação de perigos;
 - ✓ Definição e implementação de ações corretivas para cada Ponto Crítico de Controlo (PCC);
 - ✓ Requisitos gerais de higiene;
 - ✓ Utilização de água própria para consumo;
 - ✓ Estado hígio-sanitário das instalações, equipamentos e operadores, tendo em conta que estes deve ter as devidas formações;
 - ✓ Produtos adequados para realização da limpeza e desinfecção do meio e utensílios e respetiva ficha técnica dos produtos químicos, como também apresentação de um local adequado de armazenamento para estes;
 - ✓ Existência de Plano de Praga e a sua manutenção;
 - ✓ Controlo e registo das temperaturas dos equipamentos de refrigeração/congelação conforme determinado pelo plano de HACCP;
 - ✓ Controlo da temperatura e qualidade dos óleos de fritura;
 - ✓ Cuidado com produtos congelados ou refrigerados de forma que seja possível a rastreabilidade e respeitar as lógicas FIFO (primeiro a entrar é o primeiro a sair) e FEFO (primeiro a expirar é o primeiro a sair).

Especialmente em estabelecimentos em que alegam que os seus gelados têm produção “artesanal” deve ser verificado, os seguintes aspetos:

- Licenciamento para a atividade de produção de gelados;
- Carta de Artesão e da Unidade Produtiva Artesanal (UPA);

Nos casos das unidades produtivas artesanais o licenciamento industrial é um processo obrigatório pois trata-se da instalação de um estabelecimento industrial. O licenciamento industrial enquadra-se no Sistema Industrial Responsável (SIR) com o intuito de prevenir os riscos que podem vir a resultar dos estabelecimentos industriais em causa e,

consequentemente, assegurar a saúde e segurança pública e a qualidade do ambiente. Esta informação também pode ser consultada de forma pormenorizada no artigo 11.º da Subsecção I da Secção I do Cap. III do Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto, na sua redação atual.

No decorrer do acompanhamento de fiscalização nenhuma infração foi detetada relativamente a este tema. Todos os estabelecimentos inspecionados não continham produção artesanal de gelados. No entanto, alguns continham venda de gelados pré-embalados fazendo cumprir a utilização de equipamentos de conservação indicados para este tipo de produtos com registo de temperaturas dos mesmos de forma assídua.

Na fiscalização de um dos estabelecimentos foi possível detetar a falta de verificação periódica de uma balança, o que fez com este ato inspetivo resulta-se na apreensão da mesma até, posterior, verificação por empresa competente com presença de brigada de inspetores.

Esta falta de verificação metrológica foi possível ser detetada pela ausência de selo de aprovação na balança, tal como se pode observar na Figura 24.



*Figura 23. Etiqueta de aprovação de controlo metrológico com indicativo do ano a efetuar novo controlo.
(Município de Albufeira, s.d.)*

Através deste ato inspetivo compreende-se que mesmo estando em decurso uma operação em específico não se pode desatentar aos aspetos que careçam de correção.

Aquando de uma apreensão é lhe aplicável um processo de contraordenação, no caso de balanças sem verificação periódica em dia, tal como previsto no n.º 13, do Cap. V, da

Portaria n.º 962/90, de 9 de outubro: “13 - A verificação periódica deverá ser efectuada consoante a periodicidade estabelecida em regulamentos específicos entre 1 de Janeiro e 30 de Novembro do ano a que respeite.” (Ministério da Indústria e Energia, 1990). Sendo que esta é punível pelo alínea d), do n.º 1, do artigo 22.º, do Decreto-Lei n.º 29/2022, de 7 de abril: “1 - Constituem contraordenação económica grave, punível nos termos do RJCE, toda a conduta que infrinja as normas relativas às operações de controlo metrológico previstas: (...) d) Nos n.ºs 1, 2 e 4 do artigo 9.º” (Presidência do Conselho de Ministros, 2022). Sendo que se encontra descrito nestes que “1 – A verificação periódica compreende o conjunto de operações destinadas a constatar se os instrumentos de medição mantêm a qualidade metrológica dentro dos erros máximos admissíveis e restantes disposições regulamentares aplicáveis relativamente ao modelo respetivo, devendo ser requerida pelo utilizador do instrumento de medição.

2 - Nos instrumentos de medição cuja qualidade metrológica esteja dentro dos erros máximos admissíveis e restantes disposições regulamentares aplicáveis relativamente ao respetivo modelo, a marca de verificação periódica é aposta no ato da operação.

(...)

4 - A verificação periódica deve ser requerida até 30 dias antes do fim da validade da última operação de controlo metrológico” (Presidência do Conselho de Ministros, 2022).

A infração descrita ao ser classificada como contraordenação económica grave, para além de o OE ter de efetuar pedido para verificação da balança ser-lhe-á, de acordo com o tipo de empresa que tenha e conforme descrito na alínea b) do artigo 18.º, referente ao montante das coimas, do anexo do Decreto-Lei que aprova o RJCE supramencionado, aplicável uma das seguintes coimas:

“b) Contraordenação grave:

- i) Tratando -se de pessoa singular, de € 650,00 a € 1 500,00;
- ii) Tratando -se de microempresa, de € 1 700,00 a € 3 000,00;
- iii) Tratando -se de pequena empresa, de € 4 000,00 a € 8 000,00;
- iv) Tratando -se de média empresa, de € 8 000,00 a € 16 000,00;
- v) Tratando -se de grande empresa, de € 12 000,00 a € 24 000,00;”

(Presidência do Conselho de Ministros, 2021)

5.8. Indústria de Bacalhau

O bacalhau é um produto característico da cultura gastronómica em Portugal. Apesar de ter sido um produto consumido já nos tempos do *Vikings*, a pesca de *Gadus morua* foi predominante durante o Estado Novo. Segundo o site *Visit Lisboa*, o bacalhau tornou-se

num alimento nacional aquando da pobreza e escassez alimentar, em 1934, como propósito de “reduzir a dependência externa e garantir o abastecimento alimentar do país” (Turismo de Lisboa, s.d.).

A 8 de junho de 2022 o *site Sapo Lifestyle* divulgou um artigo no qual Johnny Thomassen afirma que “Os portugueses comem cerca de 70.000 toneladas de bacalhau por ano. São cerca de 70 milhões de quilos num país com 10 milhões de habitantes. Em termos médios, cada português come uma média de sete quilos de bacalhau por ano.” (Broader, 2022). Ao observar estes números podemos afirmar que ainda nos tempos de hoje o bacalhau é um produto enraizado na nossa cultura fazendo parte das tradições alimentares portuguesas em grande escala.

Desta forma, o controlo de qualidade e higiene deste produto são essenciais para que mantenhamos uma segurança alimentar a todos os consumidores deste alimento, em Portugal. Como tal os atos de fiscalização são um dos meios a seguir para que a segurança alimentar não falhe em nenhum operador económico que comercialize este tipo de alimento.

Resultante do ato de fiscalização, relativo a este tipo de atividade económica, foi possível detetar uma irregularidade na rotulagem de um produto devido ao facto de a denominação legal do mesmo não corresponder à realidade. Neste caso o produto tinha denominação legal como “desfiado” não tendo as características de desfiado que lhe são impostas tal como se indicado na alínea e) do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 25/2005, de 28 de janeiro, que estabelece as condições de comercialização de bacalhau seco, um produto desfiado é apresentado sob a forma de “porções sem pele e sem espinhas de peixe salgado seco, resultantes da separação longitudinal das fibras musculares”.

Esta irregularidade torna-se uma contraordenação económica a partir do momento em que no n.º 1 do artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 25/2005, de 28 de janeiro alterado pelo artigo 54.º do Decreto-Lei n.º 9/2021, de 29 de janeiro, se encontra indicado que “Constitui contraordenação económica grave (...):

- a) A armazenagem e comercialização de produtos com desrespeito pelas normas constantes do artigo 9.º;
- b) A comercialização de produtos que não cumpram o disposto nos artigos 4.º a 7.º, no n.º 2 do artigo 8.º e nos artigos 10.º e 15.º.”

E quando no artigo 5.º do Decreto-Lei mencionado anteriormente que o bacalhau salgado, verde, semi-seco ou seco, e as espécies afins salgadas, verdes, semi-secas ou secas só pode ser comercializado sob a forma de peixe inteiro, meio peixe, posta ou de

“Outras formas, desde que se distingam das referidas nas alíneas anteriores”, o bacalhau e espécies afins designadas como desfiado fazem desta última forma mencionada.

Alínea b) do artigo 18.º do Anexo do Decreto-Lei n.º 9/2021, de 29 de janeiro:

“b) Contraordenação grave:

- i) Tratando-se de pessoa singular, de € 650,00 a € 1 500,00;
- ii) Tratando-se de microempresa, de € 1 700,00 a € 3 000,00;
- iii) Tratando-se de pequena empresa, de € 4 000,00 a € 8 000,00;
- iv) Tratando-se de média empresa, de € 8 000,00 a € 16 000,00;
- v) Tratando-se de grande empresa, de € 12 000,00 a € 24 000,00.”

(Presidência do Conselho de Ministros, 2021)

É importante referir que o estabelecimento cumpria com o estipulado no Regulamento (CE) N.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

Para uma melhor compreensão da planificação de uma Indústria de Bacalhau apresentam-se no Anexo V, fotografias de um dos estabelecimentos visitados no decorrer do estágio.

5.9. Matadouro

Conforme descrito na alínea 1.16, do n.º 1 do Anexo I, do Regulamento (CE) N.º 853/2004 Do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, um matadouro trata-se de um “estabelecimento para abate e preparação de animais cuja carne se destina ao consumo humano”.

Ao nível do ato inspetivo em si temos de ter em conta que é necessário verificar os seguintes aspetos:

- Licenciamento;
- Número de Controlo Veterinário (NCV);
- Cumprimento dos pré-requisitos relativamente às boas práticas e plano de higiene, plano de análises - controlos analíticos, plano de manutenção, plano controlo temperaturas, plano controlo de pragas, plano controlo subprodutos, plano de formação dos colaboradores, plano de controlo da saúde e segurança de trabalho para os colaboradores e plano HACCP;

- Cumprimento dos requisitos aplicáveis ao estado higiossanitário e as condições técnico-funcionais;
- Aplicação da rastreabilidade das matérias-primas, sendo que é importante perceber qual a origem da carne (documentos, registos, marcas identificação nas carcaças, etc);
- Registo e nº de operador e a correta execução dos avisos prévios, sem que seja necessário;
- Certificados sanitários da carne proveniente de países terceiros, respetivos lotes, prazos de validade e denominação;
- Rotulagem no produto acabado e rotulado coincide conforme o verificado no controlo documental;
- Condições das unidades de frio, em geral, e verificação do controlo metrológico dos instrumentos de medição e registo da temperatura no armazenamento dos produtos ultracongelados;
- Temperatura das carcaças à receção;
- Destino dos efluentes;
- Quantidade de subprodutos tendo em conta a quantidade de carne rececionada/desmanchada/produzida.



Figura 24. Representação da sangria num matadouro. (Maporal, 2023)

Tal como em todos os estabelecimentos que entram em contacto com produtos de origem animal, o operador económico de matadouros tem de cumprir e fazer cumprir o

Regulamento (CE) N.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004.

Todos os produtos de origem animal não puderam sair do estabelecimento de produção sem que este contenha a marca de identificação.

No ato inspetivo acompanhado não foi verificada nenhuma infração, o que indica que este encontrava-se a cumprir todas os aspetos mencionado anteriormente. O que, por si só, revela que não haveria risco para o público consumidor dos produtos transformados no estabelecimento em causa.

5.10. Salas de Desmancha

As salas de desmancha são compartimentos localizados em matadouros ou em estabelecimentos de produção e transformação de carne. Estes são pertencentes a indústrias de produtos de origem animal, neste caso carne, e, como tal, devem ser inspecionadas por BIFI's de cada UO. As BIFI's são, tal como o nome indica, brigadas industriais inspetores especializados neste setor, por vezes, é uma mais-valia que essa brigada seja composta por um médico veterinário pois em caso de necessidade este tem competências para determinar se o produto de origem animal se encontra em condições de consumo ou não.

O ato inspetivo é idêntico ao efetuado em matadouro. Contudo, nem sempre é efetuado em conjunto com o ato inspetivo ao matadouro. Isto é, devido à existência de outros tipos de operações, isto significa existir a possibilidade de realizar uma fiscalização a uma sala de desmancha e não ao matadouro em si. Contudo, não invalida o facto de se aproveitar para verificar se as restantes secções do estabelecimento aparentam se encontrar dentro dos requisitos aplicados.

5.11. Restauração

Os estabelecimentos de restauração são um dos tipos de comércio mais abundantes em território nacional e é crucial que estes não prejudiquem a saúde pública e a saúde dos consumidores que os frequentam. Por esses motivos é necessário proceder à inspeção dos seguintes pontos:

- Licenciamento da atividade;

- Cumprimento do Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividade de Comércio, Serviços e Restauração (RJACSR) direcionada para a atividade de restauração;
- Procedimentos de segurança alimentar baseados no sistema HACCP.

É importante referir que no sistema HACCP se encontra identificado os perigos, as ações corretivas para cada Ponto Crítico de Controlo (PCC) identificado, os requisitos gerais de higiene, a menção da utilização de água própria para consumo; registo do estado hígido-sanitário das instalações, dos equipamentos e dos operadores, tendo em conta que estes deve ter as devidas formações. Para além destes aspetos também se encontra definido quais os produtos adequados para realização da limpeza e desinfeção do meio e utensílios e as respetivas fichas técnicas, aonde se encontram descritos os produtos químicos presentes nos produtos, local adequado para armazenamento dos produtos de limpeza.

Como em estabelecimentos de restauração encontram-se sempre equipamentos de refrigeração/congelamento, é necessário, para conservar bem os produtos e, conseqüentemente, perceber se o equipamento se encontra a funcionar devidamente, deve existir um controlo, e registo, das temperaturas conforme estipulado no plano HACCP. É de mencionar que nos produtos congelados ou refrigerados tem de se ter um cuidado maior, com o intuito de seguir as lógicas FIFO (primeiro a entrar é o primeiro a sair) e FEFO (primeiro a expirar é o primeiro a sair). Ou seja, organizar de forma a se efetuar a devida rastreabilidade.

Outros dos controlos importantes trata-se da temperatura e qualidade dos óleos de fritura.

Para além destes aspetos, por vezes, existem outros requisitos aos quais temos de tomar igual atenção, dependendo do estabelecimento aplicável, nomeadamente:

- Moluscos Bivalves Vivos;
- Azeite disponibilizado ao consumidor;
- Produtos com denominações protegidas (DOP, IGP, ETG, Tradicional, Artesanal, Biológico);
- Rotulagem de produtos expostos;
- Restrição do consumo de bebidas alcoólicas.

Tal como os demais estabelecimentos, sejam este de carácter alimentar ou não, têm de seguir as regras que se seguem:

- Apresentação e venda de produtos do tabaco;
- Normas para a proteção dos cidadãos da exposição involuntária ao fumo do tabaco;
- Livro de Reclamações;
- Normas relativas a covid-19 em vigor (à data da inspeção).

Nas diversas, e maioria, das visitas a estabelecimento de restauração estes cumpriam as obrigatoriedades supramencionadas. Já nas que se encontram em infração era-lhes aplicado um processo-crime conforme a infração detetada pela brigada de fiscalização.

6. Resultados das Colheitas de Amostras Realizadas

Ao longo do estágio foram efetuadas cerca de 16 colheitas de amostras. Das quais, após a respetiva efetuação das análises, por parte dos técnicos qualificados no LSA, foi possível determinar que apenas uma dessas obteve resultado não-conforme. Ou seja, tal como podemos observar na tabela abaixo (Tabela 6) 6,25% das colheitas efetuadas teve um resultado de análise não conforme enquanto 93,75% das amostras colhidas deu resultado positivo/conforme.

Tabela 6. N° de amostras com resultado conforme VS não conforme.

N° Amostras Colhida Efetuadas	N° de Amostras com Resultados Conformes	N° de Amostras com Resultados Não-Conformes	% Conformidade	% Não Conformidade
16	15	1	93,75	6,25

A colheita de amostra com resultado não-conforme trata-se de um vinho tinto em que o parâmetro de análise foram os sulfitos presentes neste.

7. Resultados das Ações de Fiscalização Acompanhadas

Relativamente aos atos de fiscalização acompanhados, no total foram 30 operadores económicos (OE) distintos inspecionados. Como se pode observar na Tabela 7, destes 30 operadores económicos sete não apresentavam infrações e 23 apresentavam, estando incluídas nestas também as advertências levantadas.

Tabela 7. Análise de Ações de Fiscalização acompanhadas.

Nº Ações de Fiscalização efetuadas	Ações de Fiscalização sem presença de contraordenações	Ações de Fiscalização com presença de contraordenações	% OE sem contraordenação	% OE com contraordenação
30	7	23	23,3	76,7

As advertências referidas supra apenas são levantadas caso se verifique que o operador económico esteja a incorrer uma prática de ilícitos contraordenacionais leves e inexistência, nos últimos três anos, de decisão condenatório definitiva ou sentença transitada em julgado ou advertência por contraordenação económica em relação ao infrator em causa.

Tabela 8. Gravidade das CO observadas.

Gravidade	Nº de Ações de Fiscalização
Advertência	5
Leve	4
Grave	10
Muito Grave	-
Total	23

8. Conclusão

A fiscalização alimentar contém variadas vertentes. É importante referir de que a inspeção em si varia de operador económico para operador económico, que a atividade económica em estudo nem sempre é semelhante no mesmo dia de trabalho. Desta forma, acaba-se por entender que é um trabalho muito dinâmico e ativo e que, por estes fatores, tem de se estar em constante alerta para detetar as possíveis infrações que os operadores possam estar a incumprir e de compreender conhecimentos da lei que as promulga, nas suas redações atuais.

Terminada esta etapa desafiante que é o estágio, e tendo a oportunidade de o tornar ainda mais incentivador por se ter realizado numa instituição pública que admiro e valorizo, não só pela suas funções e importância na área alimentar e económica, mas na sociedade em geral, devido ao facto da importância que esta tem na saúde pública e na comercialização justa e transparente, posso afirmar que os objetivos que me foram propostos foram atingidos com sucesso.

Este estágio tornou-me mais dinâmica e ativa, abriu os meus horizontes no que diz respeito à legislação portuguesa e da sua importância para a área de estudo ao qual tenho vindo a consolidar e aprender, ao longo de cinco anos. Para além disto, inspirou-me a, futuramente, explorar área da legislação (no Direito) e torná-la como um complemento fundamental à área alimentar.

Referências Bibliográficas

- ACFMN Portugal. (2021). *Segurança Alimentar na Europa*. Obtido em 7 de junho de 2022, de Aliança contra a Fome e a Má-nutrição Portugal: <https://www.acfmnportugal.pt/direito-a-alimentacao-e-seguranca-alimentar/seguranca-alimentar-na-europa>
- Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural. (9 de junho de 2016). Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho. *Diário da República n.º 111/2016, Série I*, 1785 - 1790. Obtido em 14 de outubro de 2022, de <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/26-2016-74661197>
- ASAE. (2018). *Normativo de Colheita de Amostras*. 03-2018 ed.
- ASAE. (2018). *Plano Nacional de Colheita de Amostras - Divulgação de Dados - 2014 - 2015 - 2016 - 2017*.
- ASAE. (2022a). *Logótipo da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica*. Obtido em 25 de fevereiro de 2022, de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <https://www.asae.gov.pt/?v=%3d%3dBQAAAB%2bLCAAAAAAABABLLiiwNQQAyHpIHAUAAAA%3d>
- ASAE. (2022b). *Missão, Visão e Valores*. Obtido em 25 de fevereiro de 2022, de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <https://www.asae.gov.pt/asae20/missao-visao-e-valores.aspx>
- ASAE. (2022c). *Organograma*. Obtido em 25 de fevereiro de 2022, de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <https://www.asae.gov.pt/asae20/organograma.aspx>
- ASAE. (2022d). *Área Alimentar*. Obtido em 25 de fevereiro de 2022, de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <https://www.asae.gov.pt/inspecao-fiscalizacao/plano-de-inspecao-da-asae-pif/area-alimentar.aspx>
- ASAE. (2022e). *Como Atua a ASAE*. Obtido em 25 de fevereiro de 2022, de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <https://www.asae.gov.pt/inspecao-fiscalizacao/como-atua-a-asae.aspx>
- ASAE. (2022f). *EFSA*. Obtido em 2 de agosto de 2022, de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <https://www.asae.gov.pt/cooperacao/internacional/multilateral1/efsa.aspx>
- ASAE. (2022g). *Plano Nacional de Fiscalização Alimentar 2022*.

- Broader. (8 de junho de 2022). *Sapo Lifestyle*. Obtido de Portugueses ingerem sete quilos de bacalhau por ano. 70% é proveniente das águas gélidas da Noruega: <https://lifestyle.sapo.pt/sabores/noticias-sabores/artigos/portugueses-ingerem-sete-quilos-de-bacalhau-por-ano-70-e-proveniente-das-aguas-gelidas-da-noruega>
- Camões - Instituto da Cooperação e da Língua. (Outubro de 2015). Fichas Temáticas. *Ficha Temática - Segurança Alimentar*, pp. 1- 2. Obtido em 7 de junho de 2022, de https://www.instituto-camoes.pt/images/cooperacao/aed_ficha_seguranca_alimentar.pdf
- Chocolates Plátanos . (2023). *Saco Pacote Grande Chocolate*. Obtido de Chocolates Plátanos: <https://www.chocolatesplatanos.com.br/produto/sacopacote-grande-chocolate/>
- CNN Portugal. (20 de maio de 2022). Europa contabiliza 324 casos de salmonella relacionados com chocolates Kinder (e oito de origem desconhecida). *CNN Portugal*, n.d. Obtido em 7 de junho de 2022, de <https://cnnportugal.iol.pt/saude/salmonella/europa-contabiliza-324-casos-de-salmonella-relacionados-com-chocolates-kinder-e-oito-de-origem-desconhecida/20220520/628529ea0cf26256cd24afcd>
- Diário da República Eletrónico. (n.d.). *Declaração Universal dos Direitos Humanos*. Obtido em 4 de março de 2022, de DRE - Diário da República Eletrónico: <https://dre.pt/dre/geral/legislacao-relevante/declaracao-universal-direitos-humanos>
- Direção-Geral da Saúde. (n.d.). *Estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional*. Obtido em 4 de março de 2022, de Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável: <https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/estrategia-de-seguranca-alimentar-e-nutricional/>
- EFSA. (2021). The European Union One Health 2020 Zoonoses Report. *EFSA Journal*, 191. Obtido em 8 de junho de 2022, de <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2021.6971>
- EFSA. (18 de maio de 2022). Update: Multi-country Salmonella outbreak linked to chocolate products. *Multi-country outbreak of monophasic Salmonella Typhimurium sequence type 34 linked to chocolate products – first update*, p. 1. Obtido em 7 de junho de 2022, de <https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2022->

05/1st%20update%20ROA_monophasic%20S%20Typhimurium%20ST34_2022-00014_UK.pdf

Eportugal. (2022). *Licenciamento Industrial*. Obtido em 29 de julho de 2022, de Eportugal.gov.pt: <https://eportugal.gov.pt/fichas-de-enquadramento/estabelecimentos-industriais>

Eportugal.gov.pt. (2022). *Eportugal.gov.pt*. Obtido em 25 de fevereiro de 2022, de Autoridade de Segurança Alimentar e Económica: <https://eportugal.gov.pt/entidades/autoridade-de-seguranca-alimentar-e-economica>

LarusDesign. (s.d.). *Apoios Praia*. Obtido de LarusDesign: <https://www.larus.pt/pt/mobiliariourbano/estruturas-de-praia/apoios-praia>

Maporal. (2023). *Galeria*. Obtido de Maporal: <https://www.maporal.com/pt/home>

Ministério da Agricultura Desenvolvimento Rural e Pescas. (27 de setembro de 2003). Decreto-Lei n.º 229/2003, de 27 de setembro. *Diário da República - 1.ª Série A*, N.º 224, pp. 6319 -. Obtido em 11 de agosto de 2022, de <https://dre.pt/dre/legislacao-consolidada/decreto-lei/2003-34518575>

Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas. (23 de agosto de 2004). Decreto-Lei n.º 213/2004, de 23 de agosto. *Diário da República n.º 198/2004, Série I-A*, 5614 - 5621. Obtido em 10 de outubro de 2022, de <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/213-2004-479876>

Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. (21 de maio de 1999). Decreto-Lei n.º 178/99, de 21 de maio. *Diário da República n.º 118/1999, Série I-A*, pp. 2736 - 2738. Obtido em 05 de agosto de 2022, de <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/178-1999-321573>

Ministério da Economia. (16 de janeiro de 2015). Regime Jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração. *Diário da República n.º 11/2015, Série I*. Obtido em 18 de junho de 2023, de <https://diariodarepublica.pt/dr/legislacao-consolidada/decreto-lei/2015-73045620-114918223>

Ministério da Economia e da Inovação. (8 de outubro de 2008). Decreto-Lei n.º 199/2008, de 8 de outubro. *Diário da República - 1.ª Série, N.º 195*, 7133 - 7136. Obtido em 5 de outubro de 2022, de <https://dre.pt/dre/legislacao-consolidada/decreto-lei/2008-156465087>

- Ministério da Indústria e Energia. (9 de outubro de 1990). Portaria n.º 962/90, de 9 de outubro. *Diário da República* n.º 233/1990, *Série I*, pp. 4182 - 4185. Obtido em 12 de agosto de 2022, de <https://dre.pt/dre/detalhe/portaria/962-1990-555638>
- Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional. (31 de maio de 2007). Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio. *Diário da República* n.º 105/2007, 2º Suplemento, *Série I*, 24-49. Obtido em 28 de outubro de 2022, de <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/226-a-2007-340237>
- Ministério Público Portugal. (n.d.). *Declaração Universal sobre a Erradicação da Fome e Má Nutrição*. Obtido em 4 de março de 2022, de Ministério Público Portugal: <http://gddc.ministeriopublico.pt/sites/default/files/decl-erradicacaoofome.pdf>
- Ministério Público Portugal. (n.d.). *Pacto Internacional sobre os Direitos Económicos, Sociais e Culturais*. Obtido em 4 de março de 2022, de Ministério Público Portugal: http://gddc.ministeriopublico.pt/sites/default/files/documentos/instrumentos/pacto_internacional_sobre_os_direitos_economicos.pdf
- Ministérios da Administração Interna, da Justiça, da Agricultura, Florestas e Alimentação, do Comércio e Turismo e da Qualidade de Vida. (s.d.). Decreto-Lei n.º 304/84, de 18 de setembro. *Diário da República* n.º 217/1984, *Série I de 1984-09-18*, 2880 - 2885. Obtido de <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/304-1984-399396>
- Município de Albufeira. (s.d.). *Serviço Municipal de Metrologia*. Obtido em 25 de junho de 2023, de Albufeira Município: <https://www.cm-albufeira.pt/content/servi-o-municipal-de-metrologia>
- Oyarzabal, O. A., & VanRenterghem, B. B. (16 de Abril de 2020). *The Meaning of Food Safety*. Obtido em 5 de junho de 2022, de Food Safety Magazine: <https://www.food-safety.com/articles/6545-the-meaning-of-food-safety#Reference>
- Parlamento Europeu, C. d. (2022). Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de março de 2017. *Jornal Oficial da União Europeia*, 1-142.
- Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia. (2021). Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial da União Europeia*, 1-54.

Presidência do Conselho de Ministros. (29 de janeiro de 2021). Decreto-Lei n.º 9/2021, de 29 de janeiro. *Diário da República n.º 20/2021, Série I*, pp. 4 - 206. Obtido em 4 de agosto de 2022, de <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/9-2021-155732595>

Presidência do Conselho de Ministros. (7 de abril de 2022). Decreto-Lei n.º 29/2022, de 7 de abril. *Diário da República n.º 69/2022, Série I*, 2 - 12. Obtido em 25 de agosto de 2022, de <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/29-2022-181756966>

Público. (9 de janeiro de 2006). A Segurança Alimentar na Europa. *Público*, n.d. Obtido em 5 de agosto de 2022, de <https://www.publico.pt/2006/01/09/jornal/a-seguranca-alimentar-na-europa-57425>

Turismo de Lisboa. (s.d.). *História do Bacalhau*. Obtido de Turismo de Lisboa: <https://www.visitlisboa.com/pt-pt/lisbon-stories/rota-do-bacalhau-13/historia-do-bacalhau-21>

Anexos

Anexo I – Auto de Colheita da Amostra

 REPÚBLICA PORTUGUESA GOVERNO DA REGIÃO AUTÓNOMA DA ALGARVE		 ASAE Autoridade de Segurança Alimentar e Económica											
Auto de Colheita de Amostras Produtos Alimentares													
1. Dados relativos à colheita		Data: ____/____/____ Hora: ____:____ NUI: _____											
2. ID Funcionário:		Nome: Eugénia Maria Mourão de Barros N.º: <u>3068</u> Pl. de origem: _____											
3. Identificação do operador económico													
3.1 Identificação do Estabelecimento	Designação Social: _____												
	Registo/Aprovação n.º: _____												
	Endereço Sede Social: _____												
	CP: ____-____	NIPC: <table border="1" style="display: inline-table; width: 100px; height: 20px;"> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>											Código (CAE): _____
	Designação Estab.: _____												
Endereço: _____													
3.2 Identificação do Representante Legal	CP: ____-____	Tel.: _____	Fax: _____										
	Distrito: _____	Concelho: _____	e-mail: _____@_____										
	Nome: _____		Função: _____										
	Endereço: _____		CP: ____-____										
	Filiação: _____		BVCC: <table border="1" style="display: inline-table; width: 100px; height: 20px;"> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>										
	e de _____		NIF: <table border="1" style="display: inline-table; width: 100px; height: 20px;"> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>										
Data Nascimento ____/____/____		Naturalidade											
Nacionalidade: _____		Concelho: _____											
Estado civil: _____		Freguesia: _____											
4. Colheita da amostra													
4.1 Âmbito	☐ PNCA ☐ Outro _____												
	☐ Única ☐ Duplicado ☐ Triplicado Quant.: _____ Lote: _____												
4.2 Amostra	☐ Aleatoriamente ☐ Homogeneização ☐ Outro Nº exemp. colhidos: _____												
	MI / HF: nº _____ Data Durab. Min./Data Lim. Consumo ____/____/____												
5. Ponto de colheita													
☐ Armazenista/Grossista ☐ Restauração ☐ Produção primária ☐ Embalador													
☐ retalho ☐ Venda ambulante ☐ Distribuição e Transporte ☐ Catering													
☐ Indústria ☐ Outro Qual? _____													
Tipo de atividade: _____													

Dez2013

6. Descrição da amostra			
Designação da amostra: _____			
Respon. pela introdução no mercado: _____			
Origem: _____		Marca: _____	Temperatura de conservação: _____ °C
Local de exposição: _____		Preço/Unid.: _____ €	Rótulo de origem ☐ Sim ☐ Não
Quantidade exposta: _____		Preço/Tot.: _____ €	
7. Método de produção			
7.1. Produtos de Origem Animal	☐ 7.1.1. Pescado/ Moluscos Bivalves	☐ Aquicultura ☐ Selvagem	☐ Água doce ☐ Mar
	Local captura: _____		☐ Biológico ☐ DOC ☐ DOP ☐ IVOPRD ☐ IGP ☐ Proteção integrada ☐ Tradicional ☐ Desconhecido ☐ Outro Qual: _____
7.2. Produtos de Origem Vegetal	☐ 7.2.1. Hortofrutícolas	☐ Ar livre	☐ Estufa
	☐ 7.2.2. Cereais		
8. Tipo de processamento		9. Tipo de Acondicionamento	
☐ Sem processamento ☐ Fermentação		☐ Porcelana/Cerâmica ☐ Tetra-Pak ☐ Inox	
☐ Desconhecido ☐ Esterilização		☐ Plástico/Filme Plástico ☐ Papel de Cera ☐ Aço	
☐ Pasteurização/UHT ☐ Fumagem		☐ Atmosfera modificada ☐ Folha-de-flandres ☐ Tecido	
☐ Concentração ☐ Salga		☐ Filmes termomoldáveis (plástico) ☐ Filme e poliestireno ☐ Granel	
☐ Desidratação/Secagem		☐ Folha de alumínio ☐ Filme e papel ☐ Vidro	
☐ Outro		☐ Papel/Cartão ☐ Filme e alumínio ☐ Vácuo	
Qual: _____		☐ Bag in box ☐ Cimento ☐ PET	
☐ Madeira		☐ Outro _____	
10. Outras informações			
Os produtos constitutivos da amostra foram colocados em <u>sacos de plástico transparente</u> , próprios para o efeito, invioláveis e abertos apenas no momento da colheita. Foi-lhe atribuído o código (do funcionário) nº _____ e foi selada com o(s) selo(s) nº(s) _____ e as respectivas etiquetas/bolsas de segurança rubricadas por mim, pela(s) testemunha(s) e pela pessoa presente atrás identificada. _____			
☐ Não tendo ficado qualquer exemplar em poder desta _____			
☐ Tendo ficado um exemplar em poder desta, que declarou tê-la recebido, após o que foi advertida de que é responsável pela guarda do mesmo, não podendo dele dispor antes de lhe ser notificado o resultado. _____			
O produto encontrava-se à temperatura de _____ °C tendo sido colocados em:			
☐ Refrigeração _____ °C	☐ Conservado/ Transportado	☐ Fimela térmica	Com _____ termocumuladores
		☐ Marca frigorífica	

☐ Congelação /Ultracongelação	____ °C	Conservado/ Transportado	☐ Viatura frigorífica	☐ Congelação	☐ Refrigeração
			☐ Outro	Termostato regulado para	____ °C
Qual _____					
e irão ser entregues:					
☐ No Laboratório ☐ LFQ ☐ LM ☐ LBPV ☐ Outro: _____					
Declarou neste ato a pessoa identificada que o fornecedor do produto foi _____					
Relativamente à nomeação de perito/consultor técnico para assistir às análises a efetuar (Laboratório) _____					
_____ declarou o identificado					
☐ Prescindir de tal direito					
☐ Nomear o (a) Sr. (a) _____					
Telefone _____ Telemóvel _____ e-mail: _____ @ _____					

INFORMAÇÃO

No âmbito do PNCA, e em caso de conformidade da amostra (aos resultados laboratoriais e análise da rotulagem), fica, neste ato, informada a pessoa acima identificada que:

1. Esta informação será disponibilizada no sítio da internet da ASAE (<http://www.asae.pt/>)
2. No caso de a amostra ter sido colhida em triplicado, fica notificada de que a partir da data da publicação da informação referida no ponto anterior, de que pode dispor do exemplar que ficou na posse da pessoa responsável pela guarda do mesmo.

Relativamente ao triplicado da amostra, caso a mesma não seja reclamada, no prazo máximo de 10 dias úteis, a partir da data de publicação da informação referida no ponto 1, junto do Laboratório da ASAE, por telefone (217108400) ou por escrito (fax: 217108448, email: pnca.triplicados@asae.pt) ou ofício para Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios (DRAAL) – Estrada do Paço do Lumiar, Campus do Lumiar, Edifício F, cave, 1649-038 (Lisboa), o referido triplicado da amostra será doado, exceto se o prazo de validade do produto já tiver ultrapassado, sendo neste caso destruído.

11. Prova

Documental: _____

Testemunhal _____ morador tal como eu na Rua Câmara Pestana, 74, 2º 3030-163
- Coimbra _____

Outra _____

Observações _____

12. Fecho do Auto

Para constar se lavrou o presente auto que foi por mim elaborado e integralmente revisto nos termos do artigo 94.º do Código de Processo Penal, e que foi lido e achado conforme vai ser devidamente assinado.

A pessoa identificada no ato,

A testemunha,

A testemunha,

O funcionário,

Anexo II – Etiqueta de identificação de amostras

ASAE

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

Local de Amostragem

Data

Produto

Amostra N.º

Funcionário

ASSINATURAS

AMOSTRAS

Produto

Origem

Amostra N.º

Lote

Produtor/Importador

Local de Amostragem

Data de colheita

Quantidade

Operador Económico

Operador Económico

1.ª Testemunha

2.ª Testemunha

Funcionário

Mod. 28

Anexo III – Registo de Colheita de Amostras

 REPÚBLICA PORTUGUESA ECONOMIA E TRANSIÇÃO DIGITAL Autoridade de Segurança Alimentar e Económica 		REGISTO DE COLHEITA DE AMOSTRAS - RCA'S		Nº de fls.	
Data* / / Hora da amostra* : : Local registo					
Âmbito do controlo: PL* NUF NUP NUCA*					
Identific. Brigada * Código da Vistoria					
Operador económico	Designação: Design. Social* Sede social Código Postal - Distrito Concelho Freguesia Tel* Fax E-mail @				
	Designação Económica: Moneda do Estabelecimento*				
	Distrito* Concelho* Preparação* Código Postal* -				
	NUF* Tipo de Atividade* NCV				
	Tipo DE* Prod. Ing. Dat. Arma Rel. P. Serv.				
	Nº Amostras Colhidas				
	Declarante		Testemunha		CE
	Legenda: PNCR - Plano Nacional Controlo de Resíduos; PNCA - Plano Nacional Colheita de Amostras; PNRCRA - Plano Nacional de Radionucleídeos sobre Componentes da Cadeia Alimentar; PNCRP - Plano Nacional de Resíduos de Perigosos; PCAGAE - Plano Controlo Alimentos Destinados Alimentação Especial; VTEEM-PVT - Verificação Técnica Detetada Experiências de Origem Viciosa - Pedido Verif. Técnica.				
	Contactos DR: Telefone 239 790 910 - Fax 239 790 889 - email : correio.dro@asae.pt ao c/ Eugénia Barros				

ANEXO REGISTO DE COLHEITA DE AMOSTRAS - RCA'S

Nº de fls.

Data*	/	/	Hora de início*	:	Nº*				
Âmbito de controle	Plano*	PNCR	PNCA	PNCRP	PNRCCA	PCADAE	VTREV - PVT	BEDI	RISC
Código de amostra*									
Amostra do produto*							Origem		
Marca comercial					Cartão (BEDI)				
Fornecedor						Nº*	Data de validade		
Constituinte (sub-empacotado)					Lote				
Amostra única	Amostra em triplicado				Amostra em triplicado				
Quantidade Total	Mg/Kg				Acondicionamento				
Identificação do depósito (PVT)					Volume do depósito (N)				
Preço	Nº Selo								
PNCR									
Nome									
Morada									
Exploração de origem no proprietário do animal	Código Postal	Distrito		Concelho					
Profissão	Telemóvel		Fax		E-mail	@			
Morada da exploração					Nº				
Nº Selo	Especie		Idade		Sexo	Breed			
Local de colheita	Matadouro		Explotação						
Determinações a pesquisar:									
A1. Estilbenos	A2. Tetraciclinas	A3. Esteróides estrogénicos/androgénicos				A3. Esteróides gestagénicos			
A5. Hormonas Naturais	A4. LAR (o/ Zearalen)	A5. β-agonistas				A6. Cloranfenicol			
A6. Nitrofurantes	A6. Clorotetracina	A6. Nitroimidazóis							
B1. Antimicrobianos (sulfonamidas, tetraciclina, penicilinas, quinolonas, macrólidos, aminoglicosídeos)									
B2a. Loxamidas	B2a. Avermectinas	B2a. Benzimidazóis				B2a. Anticoccídios			
B2c. Carbamatos	B2c. Pirotróides	B2d. Tranquilizantes				B2a. ANE's			
B2f. Corticosteróides	B2f. Guinidinas	B3a. Organoclorados				B3a. Organofosforados			
B3c. Cadmio	B3c. Chumbo	B3c. Mercúrio				B3a. Mesturas			
B3e. Cortantes	B3f.								
PNRCCA									
Nome do produto									
Local de abate									
Procedência do produto	Distrito		Concelho						
Freguesia									
Regime alimentar do animal	Pastagem		Ração		Mistura				
Destino das amostras	As amostras das amostras vão ser entregues na Laboratório onde se realizou as análises.								

Exemplares de RCA's

Anexo IV – Requisição para Análise Laboratorial

 Requisição para Análise Laboratorial	
1. Identificação do documento (nº GestASAE): _____ DATA: _____	
☐ NÚCA: _____ ☐ NÚCO: _____ ☒ NÚPC: 00029/21.5.EACBR	Responsável pela colheita: <u>João Ribeiro</u> Unidade Regional: <u>Centro - Coimbra</u>
2. Natureza do Processo (Assinalar uma única opção) ☐ PNCA ☒ INSP ☐ Outro: Qual? _____	
3. Cliente (Assinalar uma única opção) ☐ DRA ☐ UCII ☐ UR Norte ☒ UR Centro ☐ UR Sul Lisboa ☐ UR Sul Algarve ☐ UR Sul Alentejo ☐ UC Miranda ☐ UC Santarém ☐ UOC Branco ☐ Outro: Qual? _____	
4. Ponto de colheita ☐ Indústria ☐ Grossista ☐ Residência ☐ Feriante ☐ V. Ambulante ☒ Outro: <u>Restauração e Bebidas</u>	
5. Tipo de amostra <u>Aguardente</u>	
6. Origem da amostra País: <u>PT</u> Região do País: _____ Origem da Mat.: prima _____ Outros (estufa ou ar livre IET): _____	
7. Acondicionamento da amostra ☐ Embalagem original ☐ A granel ☐ Embalado na hora ☒ Outro	
Nas bebidas assinalar uma das opções e indicar o volume: ☒ Garrafa ☐ Garrafão ☐ Madeira ☐ Cimento ☐ Tetra Pak ☐ Buz in Box ☐ Inox ☐ Outro: Qual? _____ VOLUME: _____ L ou _____ hL	
8. Identificação da amostra Etiqueta/código: <u>0020F0412C21</u> Data da Colheita: <u>12-10-2021</u> Quantidade existente: <u>4</u> Lote: _____ Data validade: _____	
9. Condições de colheita e entrega da amostra ☒ única ☐ em duplicado ☐ em triplicado Nº total de unidades entregues no LSA: <u>1</u> Rótulo de Origem: ☒ Sim ☐ Não Temperatura à chegada: _____ °C	
10. Unidade Laboratorial ☒ Bebidas e Produtos Alimentícios ☐ Físico-Química ☐ Microbiologia ☒ Climas de Proveniência ☐ Outros	
11. Ensaios Laboratoriais As necessárias para garantir a genuinidade do produto	
12. É aplicável designação de consultor técnico (CT)? ☐ Não ☒ Sim (se sim, preencha o restante de forma legível)	
CT representante do retalhista ou outro local de colheita ☒ Prescinde ☐ Não Prescinde ☐ A designar Nome do CT: _____ Contacto: (deve conter fax ou e-mail) _____	CT representante do produtor ou outro ☐ Prescinde ☐ Não Prescinde ☐ A designar Nome do CT: _____ Contacto: (deve conter fax ou e-mail) _____
13. Observações <u>Conforme solicitado pelo MP</u>	
14. A preencher pelo LSA Amostra recebida por: _____ Data/hora: _____ Amostra Devolvida: _____	

A informação sobre prazos e métodos analíticos praticados pelo laboratório é disponibilizada ao cliente e refere-se aos itens a analisar.
 O Cliente será sempre informado de qualquer desvio ao protocolo, incluindo recurso a consultação analítica externa.
 Na ausência de especificação do método analítico por parte do cliente, o Laboratório aplicará o método mais adequado. Os ensaios laboratoriais podem ser realizados pelo Laboratório caso a caso com o acordo do Cliente.

LAB – mod 60 Ed. 10 - 16/03/2021
 Estrada Paço do Lumiar, 22, Edifício F, 1º andar, 1649-038 LISBOA - Telefone: 21 7108400; Fax Directo: 217 983 676217 106 445

Anexo V – Fotografias demonstrativas de uma Indústria de Bacalhau

Zona de higienização das mãos:



Indicador de temperatura na camara de frio:



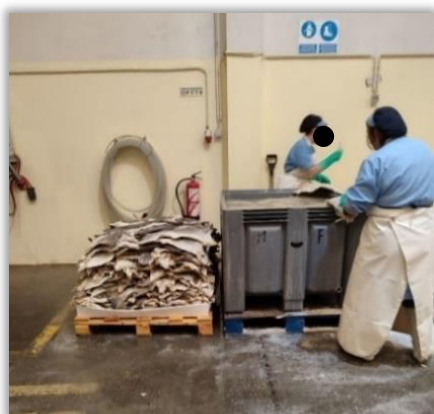
Zona de Pesagem:



Processo de receção do bacalhau Salgado verde:



Zona de limpeza do bacalhau salgado verde:



Zona de receção e limpeza:



Bacalhau salgado verde após a limpeza:



Etiqueta que identifica bacalhau após a limpeza:



Zona de armazenamento do bacalhau salgado verde antes de limpeza:



Dentro de secador:



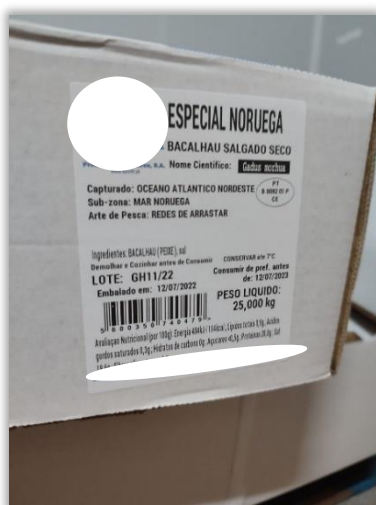
Zona de armazenamento de bacalhau salgado seco:



Produto final pronto para expedição:



Rotulagem:



Zona de receção de matéria-prima:

