

MESTRADO EM ENGENHARIA ALIMENTAR

Bruno Michael Fernandes Martins

Plano Nacional de Colheita de Amostras e Atividade Inspetiva na ASAE

Orientadora: Professora Doutora Aida Moreira da Silva

Coimbra, 2021

MESTRADO EM ENGENHARIA ALIMENTAR

Bruno Michael Fernandes Martins

Plano Nacional de Colheita de Amostras e Atividade Inspetiva na ASAE

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

Orientadora: Professora Doutora Aida Moreira da Silva

Coimbra, 2021

Resumo

A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, ASAE, é a autoridade administrativa em Portugal, especializada nas áreas de segurança alimentar e fiscalização económica, e é responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar.

O presente trabalho aborda o acompanhamento da implementação prática do Plano Nacional de Colheita de Amostras da ASAE no ano de 2020. O principal objetivo do estágio foi a verificação do cumprimento da legislação nacional e comunitária, relativa aos Géneros Alimentícios. Foram acompanhados quatro tipos de atos inspetivos de fiscalização divididos por diferentes áreas de intervenção: as zonas turísticas, como centros históricos de cidades ou zonas balneares; Talhos; e acompanhamento da verificação de um alerta da informação proveniente do Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais. Também foi acompanhada uma análise de pesquisa de teor de sulfitos, efetuado pelo Laboratório de Físico-Química da ASAE.

Durante a realização do estágio foram detetadas 7,87% de amostras não conformes, das 1496 amostras colhidas, na implementação do Plano Nacional de Colheita de Amostras. No decorrer das atividades de fiscalização enumeradas neste trabalho, foram fiscalizados 617 agentes económicos, tendo sido detetadas 157 infrações, entre processos crime e processos de contraordenação. Os incumprimentos detetados, foram, na sua maioria, ao nível dos requisitos gerais e específicos de higiene e ao nível do processo ou processos baseados nos princípios da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

Palavras chave: Géneros Alimentícios; Plano Nacional de Colheita de Amostras; Atividade Inspetiva; Segurança Alimentar; Legislação.

Abstract

The Food and Economic Safety Authority, ASAE, is the administrative authority in Portugal, specialized in the areas of food security and economic surveillance, and it is responsible for assessing and communicating risks in the food chain.

The present work addresses the monitoring of the practical implementation of the ASAE's National Sample Collection Plan in 2020. The main goal of the internship was the verification of whether foodstuffs comply with national and community legislation or not. Four types of oversight inspection acts were followed, divided by areas of intervention: tourist areas, such as historic city centers or bathing areas; butchers' shops; and monitor the verification of an information alert from the Rapid Alert System for Food and Feed. It was also followed a searching analysis of the sulfite content carried out by ASAE's Physics and Chemistry Laboratory.

During the time frame of the internship, there were detected 7,87% non-compliant samples, out of 1496 collected samples, while implementing the National Sample Collection Plan. During the inspection activities listed in this work, 617 economic agents were inspected, and 157 infractions were detected, among which were installed criminal proceedings and administrative offense proceedings. The non-compliances detected were mainly about general and specific hygienic requirements, or about the level of processing base on the principles of Hazard Analysis and Critical Control Points.

Keywords: Foodstuffs; National Sample Collection Plan; Inspective Activity; Food Safety; Legislation.

Agradecimentos

Quero desde já agradecer a todas as pessoas que de alguma forma tornaram possível a realização deste estágio. Primeiramente quero agradecer à unidade regional centro da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) sediada em Coimbra, pela oportunidade de estágio que me proporcionou, pela forma como me acolheu e também a todos os colaboradores com quem tive o prazer de conviver.

De seguida, quero agradecer à Professora Dr.^a Aida Moreira da Silva por toda a sua importante orientação, e conhecimentos transmitidos, e a todos os restantes professores da Escola Superior Agrária de Coimbra que foram partes integrantes na minha formação ao longo destes anos.

Aqui presto também o meu agradecimento à minha orientadora externa, a Inspetora Diretora da Unidade Regional do Centro, a Dr.^a Maria Helena Diogo, que foi uma das pessoas fundamentais durante o meu estágio. Às inspetoras Maria Sarabando e Cristina Couceiro, e a toda a brigada da colheita de amostras por me terem recebido de braços abertos e apoiado e que foram fundamentais na minha integração e aprendizagem. Aos restantes colaboradores da ASAE obrigado por toda a simpatia, ajuda, auxílio e compreensão.

Aos meus amigos, especialmente à Margarida Martinho, por todo o apoio e ajuda prestada na elaboração do presente trabalho; e aos restantes obrigado pelo companheirismo, amizade e partilha de experiências.

Por fim, mas não menos importante, um agradecimento muito especial aos meus pais e restante família pelo apoio, força, confiança, dedicação e amor que transmitiram ao longo deste meu percurso académico e durante toda a vida.

ÍNDICE

1.	INTRODUÇÃO	13
2.	EVOLUÇÃO HISTÓRICA DAS INSTITUIÇÕES DE FISCALIZAÇÃO ALIMENTAR E ECONÓMICA	15
3.	AUTORIDADE DE SEGURANÇA ALIMENTAR E ECONÓMICA (ASAE)	18
3.1.	MISSÃO, VISÃO E VALORES	18
3.1.1.	<i>Missão.....</i>	<i>18</i>
3.1.2.	<i>Visão</i>	<i>18</i>
3.1.3.	<i>Valores.....</i>	<i>18</i>
3.2.	ORGANOGRAMA	19
3.2.1.	<i>Unidades Regionais.....</i>	<i>20</i>
3.2.2.	<i>Estrutura Nuclear da ASAE.....</i>	<i>21</i>
3.2.2.1.	Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios (DRAL);	21
3.2.2.2.	Unidade Nacional de Operações (UNO):	22
4.	GRUPOS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS (GA)	23
5.	PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS	24
5.1.	ENTIDADES DE CONTROLO RESPONSÁVEIS PELO PNCA	25
5.2.	METODOLOGIA DE ANÁLISE DE RISCO UTILIZADA PARA ESTABELECEER O PLANO DE AMOSTRAGEM ...	25
5.2.1.	<i>Estratégia para o quadriénio 2009-2014.....</i>	<i>26</i>
5.2.2.	<i>Estratégia para o quadriénio 2015-2018.....</i>	<i>27</i>
6.	IMPLEMENTAÇÃO PRÁTICA DO PNCA.....	29
6.1.	REGRAS GERAIS PARA COLHEITAS DE AMOSTRAS.....	29
6.1.1.	<i>Regras de higiene e segurança no ato de colheita de amostras.....</i>	<i>30</i>
6.1.2.	<i>Quantitativo da amostra</i>	<i>31</i>
6.1.3.	<i>Material para colheita e para acondicionamento das amostras.....</i>	<i>31</i>
6.1.4.	<i>Método de colheita de amostras</i>	<i>31</i>
6.1.4.1.	Codificação da amostra	32
6.1.4.2.	Documentos a preencher no momento da colheita	33
7.	ATIVIDADE INSPETIVA	35
7.1.	SÍTIOS INSPECIONADOS	35
7.2.	LICENCIAMENTO PARA A ATIVIDADE.....	35
7.3.	EXISTÊNCIA DE UMA LISTA DE PREÇOS	35
7.4.	O LIVRO DE RECLAMAÇÕES.....	35
7.5.	UTILIZAÇÃO DE ÁGUA COM CARATERÍSTICAS PARA CONSUMO HUMANO.....	36

7.6.	HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS.....	36
7.6.1.	<i>Requisitos a cumprir pelas empresas do setor alimentar e seus operadores</i>	36
7.6.2.	<i>Requisitos dos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os GA</i>	37
7.7.	EXISTÊNCIA DE UM PLANO DE CONTROLO DE PRAGAS E REGISTOS ASSOCIADOS.....	38
7.8.	EXISTÊNCIA DE UM SISTEMA DE CONTROLO DE QUALIDADE BASEADO NOS PRINCÍPIOS DO HACCP .	38
7.9.	A INDICAÇÃO DAS MENÇÕES DE ROTULAGEM OBRIGATÓRIAS	39
7.10.	FICHAS TÉCNICAS DOS PRODUTOS	40
7.11.	DÍSTICO DE PROIBIÇÃO DE FUMAR.....	40
8.	ATIVIDADES INSPETIVAS ACOMPANHADAS NO DECORRER DO ESTÁGIO.....	41
8.1.	ZONAS TURÍSTICAS.....	41
8.1.1.	<i>Centros históricos de cidades.....</i>	41
8.1.1.1.	Atividade inspetiva em supermercados e mercados	42
8.1.1.1.1	Local de descarga e armazenamento de Géneros Alimentícios	42
8.1.1.1.2	Expositores e a câmaras de conservação.....	42
8.1.1.1.3	Controlo metrológico dos instrumentos de pesagem	42
8.1.1.1.4	Rastreabilidade do pescado fresco.....	43
8.1.1.1.5	Rastreabilidade dos ovos	43
8.1.1.1.6	Hortofrutícolas frescos	43
8.2.	ZONAS BALNEARES.....	43
8.2.1.	<i>Atividade inspetiva em apoios de praia.....</i>	44
8.2.1.1.	Preparação de alimentos.....	44
8.2.1.2.	O destino dos restos de alimentares de origem animal	44
8.2.1.3.	Acondicionamento do azeite	45
8.2.1.4.	As caraterísticas dos óleos de fritura	45
8.2.1.5.	Gestão de óleos alimentares usados	45
8.2.1.6.	A venda de frango assado.....	45
8.2.1.7.	Comercialização de Moluscos bivalves vivos (MBV).....	45
8.3.	ATIVIDADE INSPETIVA NOS TALHOS.....	46
8.3.1.	<i>Pontos inspecionados nos talhos</i>	46
8.3.1.1.	Verificação das temperaturas de conservação e exposição	46
8.3.1.2.	Qualidade e a genuinidade das carnes	47
8.3.1.3.	O processamento dos Géneros Alimentícios	48
8.3.1.4.	Fichas de dados e boletins analíticos.....	48
8.3.1.5.	Rastreabilidade da carne de bovino	48
8.3.1.6.	Sulfitos	48
8.3.2.	<i>Procedimento a adotar no caso de suspeita e necessidade de realizar amostragem</i>	49

9. SISTEMA DE ALERTA RÁPIDO PARA OS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS E ALIMENTOS PARA ANIMAIS 50

9.1.	O QUE É UM <i>RASFF</i> ?	50
9.2.	COMO FUNCIONA?	51
9.3.	OPERAÇÃO DESENCADEADA DE UM ALERTA RECEBIDO DO <i>RASFF</i>	51
9.4.	ENQUADRAMENTO	52
10.	RESULTADOS DO PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS	53
11.	RESULTADOS DE ATIVIDADES INSPETIVAS	58
11.1.	CONCLUSÃO DA OPERAÇÃO DE FISCALIZAÇÃO A MERCADOS E SUPERMERCADOS EM ZONAS TURÍSTICAS	58
11.2.	CONCLUSÃO DA OPERAÇÃO DE FISCALIZAÇÃO EM APOIOS DE PRAIA	58
11.3.	CONCLUSÃO DA OPERAÇÃO DE FISCALIZAÇÃO EM TALHOS	59
12.	RESULTADOS DO TEOR DE SULFITOS	61
13.	IMPACTO DO COVID-19 NA ÁREA ALIMENTAR	62
14.	CONCLUSÃO	64
	BIBLIOGRAFIA	65
	LEGISLAÇÃO	68
	ANEXO I	72
	ANEXO II	75
	ANEXO III	77
	ANEXO IV	80

Índice de figuras

FIGURA 1 - MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS, FERMENTAÇÃO (A), FUMAGEM (B), SECAGEM AO SOL(C), SALGA (D).	15
FIGURA 2 - LOGÓTIPO DA ASAE	18
FIGURA 3 - ORGANOGRAMA DA ASAE	19
FIGURA 4 - ORGANIZAÇÃO DA ASAE EM TERMOS DE UNIDADES REGIONAIS.....	20
FIGURA 5- OS 13 GRUPOS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS	23
FIGURA 6 - A ESTRUTURA DO PNCA.....	24
FIGURA 7 - FIGURA REPRESENTATIVA DE UM PROFISSIONAL QUALIFICADO DURANTE A RECOLHA DE AMOSTRAS.....	30
FIGURA 8 - LIVRO DE RECLAMAÇÕES.	36
FIGURA 9 - IMAGEM REPRESENTATIVA DE UMA PRAGA	38
FIGURA 10 - FIGURA REPRESENTATIVA DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS COMERCIALIZADOS EM SUPERMERCADOS.....	41
FIGURA 11- FIGURA REPRESENTATIVA DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS COMERCIALIZADOS EM MERCADOS.	41
FIGURA 12 - EXEMPLO DE UM SELO ATUALIZADO PARA O ANO DE 2016	42
FIGURA 13- IMAGEM ILUSTRATIVA DE UM APOIO DE PRAIA	44
FIGURA 14 - FIGURA REPRESENTATIVA DE UMA MONTRA DE UM ESTABELECIMENTO COMERCIAL DE VENDA DE CARNE.	46
FIGURA 15 - TEMPERATURAS DE DISTRIBUIÇÃO, CONSERVAÇÃO E EXPOSIÇÃO DAS CARNES E SEUS PRODUTOS.	47
FIGURA 16 - LOGÓTIPO DA RASFF	50
FIGURA 17 - REDE COM ALGUNS PONTOS FOCAIS NOS PAÍSES MEMBROS.....	50
FIGURA 18 - DIAGRAMA DE INFORMAÇÃO DE UM MEMBRO DA RASFF	51
FIGURA 19 - NOTIFICAÇÃO DE ALERTA RASFF	52
FIGURA 20- NÚMERO DE AMOSTRAS COLHIDAS POR GRUPO DE GÉNERO ALIMENTÍCIO.....	55
FIGURA 21-PERCENTAGEM DE AMOSTRAS CONFORMES EM COMPARAÇÃO COM AMOSTRAS NÃO CONFORMES.....	56
FIGURA 22-RESULTADOS DO TIPO DE NÃO CONFORMIDADES POR GRUPO DE GÉNERO ALIMENTÍCIO.....	56

Índice de tabelas

TABELA 1 - FUNÇÕES A DESEMPENHAR NO PNCA	25
TABELA 2- DEFINIÇÃO DA % DE AMOSTRAS A COLHER DE ACORDO COM O GRAU DE RE.	26
TABELA 3 - MATRIZ DE RISCO COMPOSTA (MRC).....	28
TABELA 4 - TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DE NÍVEL DE RISCO	28
TABELA 5 - EXEMPLO DE CODIFICAÇÃO ALFANUMÉRICA	33
TABELA 6-NÚMERO DE AMOSTRAS DO PNCA PLANEADAS VERSUS EXECUTADAS	53
TABELA 7- NÚMERO DE AMOSTRAS POR TIPO DE DETERMINAÇÃO	54

Lista de siglas, acrónimos e abreviaturas

- APSA** – Agência Portuguesa de Segurança Alimentar
- ASAE** – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
- CA** –Capitação anual dos GA
- CEE** – Comunidade Económica Europeia
- CIC** – Controlo de Informação ao Consumidor
- CRCL** – Comissões Reguladoras do Comércio Local
- DEPO** – Divisão de Estudos e Planeamento Operacional
- DGFCQA** – Direção Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar
- DGFE** – Direção Geral de Fiscalização Económica
- DGIE** – Direção-Geral de Inspeção Económica
- DGP** – Direção Geral das Pescas
- DGPC** – Direção Geral da Proteção das Culturas
- DGSP** – Direção Geral de Segurança Pública
- DGV** – Direção Geral de Veterinária
- DRA** – Divisão de Riscos Alimentares
- DRAL** – Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios
- GA** – Géneros Alimentícios
- GI** – Grau de incumprimento
- GR** – Grau de risco
- HACCP** -*Hazard Analysis and Critical Control Point* (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle)
- IGA** – Intendência Geral dos Abastecimentos
- IGAE** – Inspeção Geral das Atividades Económicas
- IGAE** – Inspeção-Geral das Actividades Económicas
- IGSP** – Inspeção Geral da Segurança Pública
- INE** – Instituto Nacional de Estatística
- 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

MBV – Moluscos Bivalves Vivos

MRC – Matriz de Risco Composta

NPR – Número Prioritário de Risco

OMS – Organização Mundial de Saúde

PNCA – Plano Nacional de Colheita de Amostras

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

RE – Risco Estimado

UNO – Unidade Nacional de Operações

URC – Unidade Regional Centro

URN – Unidade Regional Norte

URS – Unidade Regional do Sul

1. Introdução

O trabalho apresentado neste documento foi realizado nas instalações da Unidade Regional Centro da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, no âmbito da Unidade Curricular “Estágio” do mestrado em Engenharia Alimentar, lecionado na Escola Superior Agrária de Coimbra. O estágio decorreu de 03 de março a 15 de outubro de 2020.

Durante o estágio existiu a oportunidade de acompanhar algumas das atividades desenvolvidas pela ASAE, principalmente no âmbito do Plano Nacional de Colheita de Amostras, tendo sido também acompanhadas algumas atividades inspetivas de rotina.

No decorrer do período de estágio foi recebido um alerta, emitido pelo Sistema de Alerta Rápido para os géneros alimentícios e alimentos para animais, cujo objetivo foi informar as autoridades, de modo a possibilitar a salvaguarda dos consumidores a nível mundial. Também foi possível assistir a um ensaio analítico, com a finalidade de determinação de sulfitos, numa amostra de um género alimentício.

O estágio foi sobretudo marcado pela pandemia COVID-19, o que acabou por ser um grande desafio para todos, tendo esta situação impossibilitado a participação mais ativa nos ensaios laboratoriais.

O Plano Nacional de Colheita de Amostras, referido anteriormente, tem como objetivo verificar que os géneros alimentícios colocados no mercado não põem em risco a segurança e saúde humana. Este plano representa atualmente uma potentíssima ferramenta de análise, na avaliação da exposição do consumidor ao risco alimentar. No plano encontra-se também descrito o Planeamento, a Execução, a Monitorização e a Avaliação das amostras colhidas.

A informação obtida através dos resultados do plano tem como base o risco associado a cada grupo de género alimentício, o que permite efetuar estudos de avaliação de segurança dos consumidores. No âmbito da atividade da ASAE são efetuadas atividades preventivas bem como inspetivas. As atividades preventivas têm como finalidade a deteção da causa de não conformidade de modo a evitar que as estas ocorram (ASAE, 2018a).

O Planeamento da percentagem de colheita de amostras pode ser determinado pelo cálculo do Grau de Risco Estimado e do Número Prioritário de Risco.

Na atividade inspetiva é verificado o cumprimento dos requisitos legais, em matéria económica e de segurança alimentar, em que é elaborado o plano de inspeção. Este plano estratégico define os objetivos de atuação, bem como as atividades e setores prioritários a verificar e deverá ser coordenado de acordo com os recursos humanos e logísticos existentes. Este plano é o Plano de Inspeção e Fiscalização da ASAE que visa assegurar a saúde pública, a defesa dos consumidores, a livre prática e uma concorrência leal entre os agentes económicos (ASAE, 2018b).

A segurança alimentar é uma preocupação pública chave, a nível mundial. A União Europeia possui um dos elevados padrões de segurança alimentar no mundo, graças a legislação comunitária e posterior transposição para os Estados-Membros.

No fim do presente trabalho é abordada, de forma breve, o impacto da pandemia da COVID-19 no setor alimentar, que sendo uma doença nova apresenta-se como um grande desafio à escala global.

2. Evolução histórica das Instituições de Fiscalização Alimentar e Económica

A evolução histórica tem refletido um conjunto de modificações socioeconómicas e políticas. Este tópico tem como objetivo fazer uma análise da evolução destas políticas e conceitos associados a nível nacional e suas repercussões em Portugal.

É difícil saber com exatidão quando o Homem teve noção do perigo associado ao consumo de alimentos. Provavelmente isso ocorreu no início das atividades agrícolas, pelo que existiu a necessidade de procurar métodos de conservação dos alimentos, como seja a fermentação, a fumagem, a salga, a secagem ao sol, etc. (Figura 1).



Figura 1 - Métodos de conservação dos alimentos, fermentação (a), fumagem (b), secagem ao sol(c), salga (d). (Fonte: Imagem a,b e c do Autor e d de SILVA, Nuno M.; Clube Vinhos Portugueses (2020))

Por decreto em 1893 do Rei D. Carlos I, a **Polícia de Inspeção Administrativa** era integrada na **Polícia Civil de Lisboa**, e em 1918 foi criada a **Polícia Administrativa e Sanitária** (que era dependente da **Direção-Geral de Segurança Pública**). Em 1930 passou a existir a **Inspeção Geral dos Serviços de Fiscalização dos Géneros Alimentícios** (Decreto n.º 18640 de 19 de julho de 1930).

Como consequência da Segunda Guerra Mundial existiu uma deterioração da situação económica do país, cujas repercussões trouxeram uma rotura no abastecimento alimentar o que conduziu à necessidade de decretar o racionamento de certos géneros e bens essenciais de consumo. Esta situação afetou o país, o que naturalmente implicava um controlo total de todo o circuito de bens essenciais, desde a produção ao consumo. Para fazer face a tais dificuldades foi então criado o organismo designado por **Intendência-Geral dos Abastecimentos**, através do Decreto-lei nº 32945, de 2 de agosto de 1943.

Em 1965 foi extinta a **Intendência-Geral dos Abastecimentos** e criada a **Inspeção-Geral das Actividades Económicas (IGAE)**, com as atribuições e competências previstas no Decreto nº 46193 de 18 de fevereiro 1965 e pelo Decreto nº 46194, com a mesma data, onde está definido o respetivo regulamento.

Após o 25 de Abril de 1974 é extinta a **Inspeção-Geral das Actividades Económicas**, uma vez que esta estrutura era correntemente conhecida como uma filial da **Polícia Internacional e de Defesa do Estado (PIDE)**. Foi criada a **Direcção-Geral de Fiscalização Económica**, para a qual transitaram as competências e as atribuições cometidas à **Inspeção-Geral das Actividades Económicas**, acrescidas das atribuições dos organismos de coordenação económica, dos organismos corporativos e da **Administração-Geral do Açúcar e do Álcool**, em matéria de fiscalização repressiva e preventiva de infrações antieconómicas e contra a saúde pública (Decreto-Lei n.º 329-D/74).

Em 1984 a **Direcção-Geral de Fiscalização Económica**, passou a designar-se **Direcção-Geral de Inspeção Económica** (Decreto-Lei n.º 23/84, de 14 de janeiro).

Pelo Decreto-Lei nº 14/93 de 18 de janeiro, a **Direcção-Geral de Inspeção Económica (DGIE)**, passa a designar-se novamente **Inspeção-Geral das Actividades Económicas (IGAE)** porque se pretendia implementar um projeto de mudança da estrutura orgânica da **DGIE**, tornando-a um organismo funcional face à nova realidade jurídica e económica resultante da integração de Portugal na **Comunidade Económica Europeia (CEE)**.

Em 1997 com a plena integração de Portugal na União Europeia, a fiscalização higiéno-sanitária e da qualidade dos produtos agro-alimentares e da pesca torna-se indispensável à defesa da saúde pública e da proteção dos consumidores, exigindo para

tal a criação de um organismo autónomo, a **Direção Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA)** (Decreto-Lei N.º 98/97, de 26 de abril).

Sendo a **DGFCQA**, responsável por fiscalizar a implementação das novas regras no mercado interno, fiscalizando locais onde se proceda a atividades industriais comerciais, agrícolas e piscatórias. Foi neste contexto que foi criada a carreira de inspeção superior, passando a existir uma preocupação com a formação académica para estas funções, bem como formação especializada e contínua.

Com a criação da Agência para a Qualidade e Segurança Alimentar pretende-se estabelecer condições que garantam um elevado nível de credibilidade da cadeia alimentar, através da coordenação da atividade das entidades públicas com funções de regulamentação, controlo e fiscalização no âmbito da qualidade e segurança alimentar. (Decreto-Lei n.º 180/2000 de 10 de agosto).

A nível internacional os países membros da Comunidade Europeia criaram em 2002 a **Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA)**, tendo como missão ser uma fonte independente de aconselhamento científico de avaliação e de comunicação dos riscos associados à cadeia alimentar (Regulamento (CE) nº 178/2002). As atribuições da **EFSA** englobam a segurança dos Géneros Alimentícios, a segurança dos alimentos para animais, a nutrição, a saúde e bem-estar animal, a fitossanidade e a proteção das culturas.

Em Portugal, foi criada a **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)** pelo Decreto-Lei nº. 237/2005, de 30 de dezembro.

A ASAE resulta então da fusão da Inspeção-Geral das Atividades Económicas (IGAE) com a Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA), ainda da Agência Portuguesa de Segurança Alimentar (APSA), dos serviços descentralizados nas Direcções regionais de agricultura (DRA), de Serviços de Fiscalização da Direcção Geral das Pescas (DGP), Direcção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) ,Direcção Geral da Protecção das Culturas (DGPC) e Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. (IVV).

3. Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)

A ASAE é a autoridade administrativa nacional especializada no âmbito da segurança alimentar e da fiscalização económica. A figura abaixo (Figura 2) representa o logótipo da sua imagem.



Figura 2 - Logótipo da ASAE (Fonte: ASAE, 2020a)

3.1. Missão, Visão e Valores

3.1.1. Missão

A principal missão da ASAE é a fiscalização e prevenção do cumprimento a legislação reguladora do exercício das atividades económicas, nos setores alimentar e não alimentar, bem como a avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, sendo o organismo nacional de ligação com as suas entidades congéneres, e a nível europeu e internacional (ASAE, 2020a).

3.1.2. Visão

A visão da ASAE tem como propósito a sua projeção como Autoridade Administrativa/ Órgão de Polícia Criminal de referência na segurança dos consumidores e da leal concorrência (ASAE, 2020a).

3.1.3. Valores

Os seus valores são:

- **Integridade**- Atuar sobre a conduta de elevados padrões ético-profissionais;
- **Rigor**- Atuar sobre os critérios de objetividade e exatidão;
- **Compromisso**- Cumprir a missão pública com adequação e proporcionalidade;
- **Inovação**- Ampliar os limites do conhecimento com novas iniciativas e projetos, incentivando a colaboração interna e externa. (ASAE, 2020a)

3.2. Organograma

Segundo o organograma da ASAE (Figura 3), esta é dirigida por um inspetor geral, coadjuvado por dois subinspetores-gerais, cargos de direção superior dos 1.º e 2.º. graus, respetivamente. É ainda estrutura da ASAE o Conselho Científico, enquanto órgão de consulta especializada na área dos riscos da cadeia alimentar.

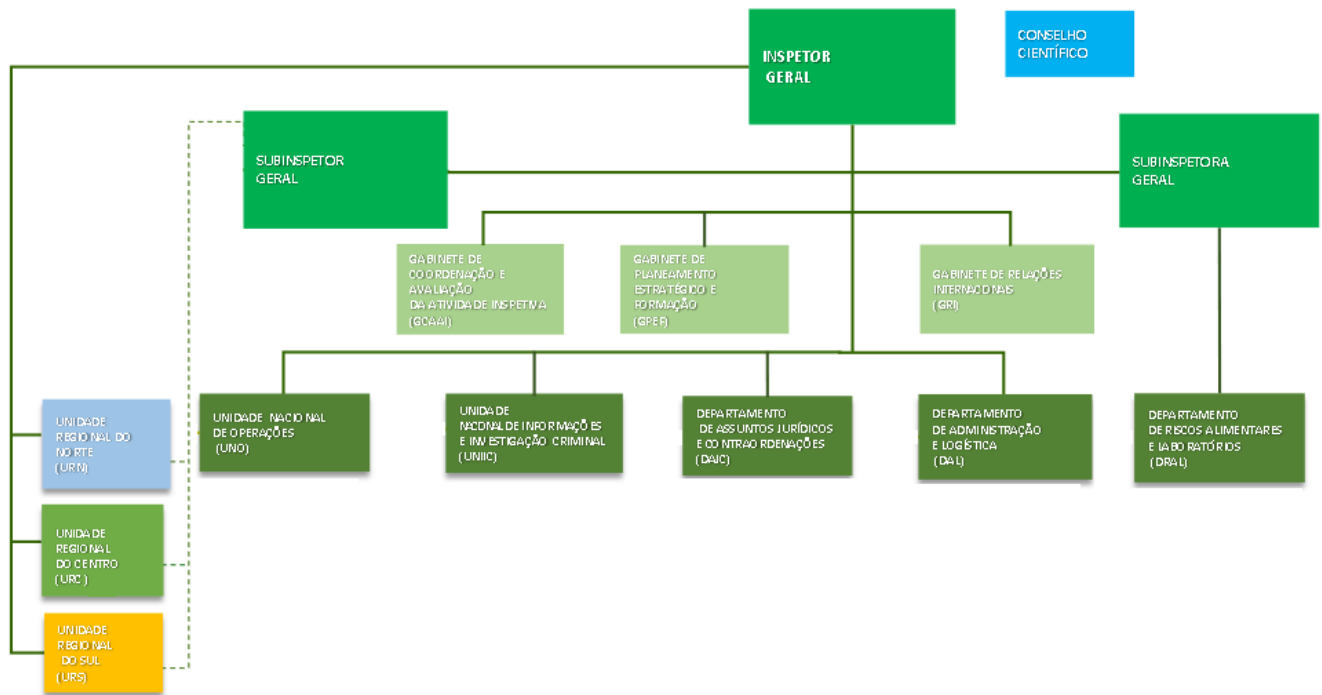


Figura 3 - Organograma da ASAE (Fonte: Adaptado de ASAE,2019a)

3.2.1. Unidades Regionais

A ASAE dispõe das seguintes unidades orgânicas desconcentradas, designadas por unidades regionais, como se pode observar na Figura 4:

Unidade Regional do Norte:

- Unidade Operacional I - Porto;
- Unidade Operacional II - Barcelos;
- Unidade Operacional III - Mirandela.

Unidade Regional do Centro:

- Unidade Operacional IV - Coimbra;
- Unidade Operacional V - Coimbra/Norte;
- Unidade Operacional V - Delegação de Tondela;
- Unidade Operacional VI - Castelo Branco.

Unidade Regional do Sul.

- Unidade Operacional VII - Lisboa
- Unidade Operacional VIII - Lisboa/Oeste
- Unidade Operacional IX - Lisboa/Sul
- Unidade Operacional X - Santarém
- Unidade Operacional XI - Évora
- Unidade Operacional XII - Faro

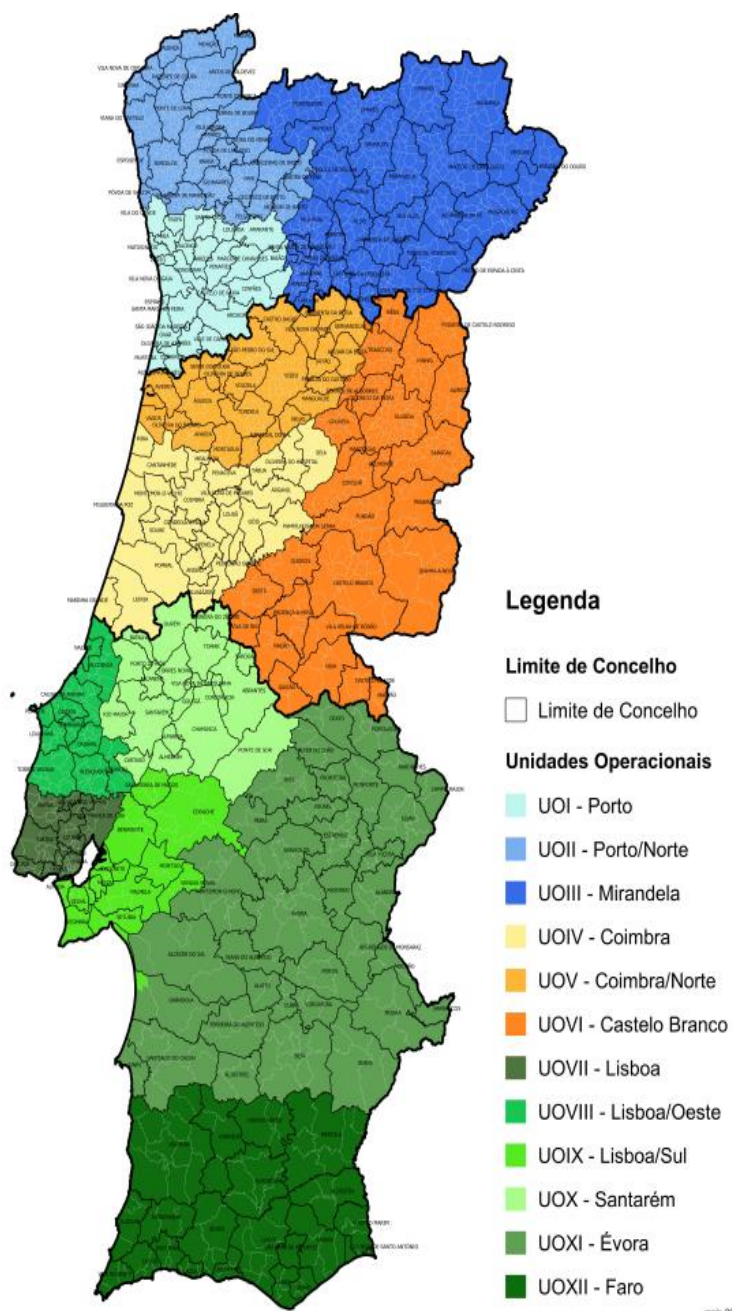


Figura 4 - Organização da ASAE em termos de unidades regionais (Fonte: documento interno da ASAE)

3.2.2. Estrutura Nuclear da ASAE

O Decreto-Lei n.º 194/2012, de 23 de agosto determinou as estruturas nucleares e estabeleceu o respetivo número máximo.

A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, estrutura-se nas seguintes unidades orgânicas nucleares:

- Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios (DRAL);
- Unidade Nacional de Operações (UNO);
- Unidade Nacional de Informações e Investigação Criminal (UNIIC);
- Departamento de Administração e Logística (DAL);
- Departamento de Assuntos Jurídicos e Contraordenações (DAJC).

Seguidamente apresenta-se as principais competências das unidades nucleares DRAL e UNO, destacando as entidades relacionadas com tema do presente trabalho.

3.2.2.1. Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios (DRAL);

- Proceder à análise dos riscos alimentares e dos riscos inerentes à saúde, alimentação e bem-estar animal;
- Elaborar estudos e emitir pareceres científicos e técnicos;
- Recolher e avaliar os dados que permitem a caracterização dos riscos;
- Analisar informações e dados que permitam propor programas de vigilância dos riscos, nomeadamente através da análise de inquéritos epidemiológicos e avaliação de mensagens que circulem no Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais (*RASFF*) e de outros sistemas de alerta ou de troca de informações;
- Elaborar os planos de monitorização ou vigilância relativos ao cumprimento da legislação alimentar (incluindo o Plano Nacional de Colheita de Amostras);
- Definir a estratégia da comunicação dos riscos em matéria de segurança alimentar, bem como planear e implementar os programas de comunicação dos riscos;
- Elaborar os planos específicos de atuação em situações de crise;

- Realizar as análises destinadas ao controlo oficial na perspetiva de prevenção e repressão das infrações contra a genuinidade e qualidade dos Géneros Alimentícios e respetivas matérias-primas;
- Elaborar o manual de procedimentos técnicos de amostragem e supervisionar ao nível técnico pericial as equipas de colheitas de amostras;
- Elaborar relatórios técnicos face aos resultados analíticos;
- Proceder à análise e estudo das medidas necessárias à elaboração da legislação nacional e comunitária;
- Garantir a acreditação dos parâmetros analisados pelo laboratório;

(Portaria n.º 35/2013 de 30 de janeiro)

3.2.2.2. Unidade Nacional de Operações (UNO):

- Promover o planeamento das atividades de fiscalização e de inspeção nas diferentes áreas atribuídas à ASAE;
- Prestar apoio à atividade operacional desenvolvida pelas equipas de investigação, fiscalização e inspeção e técnico-periciais;
- Efetuar estudos sobre a atividade operacional, e conceber e otimizar metodologias de atuação, através da elaboração de normas técnicas relativas à execução de tarefas de fiscalização e inspeção;
- Apurar e propor as necessidades de realização de ações de formação e aperfeiçoamento profissional, em matérias relacionadas com o exercício das atividades de investigação, fiscalização, inspeção e técnico-pericial;
- Rececionar os alertas que circulam no Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais (RASFF), e atuar em conformidade;
- Coordenar a execução de planos de monitorização ou vigilância relativos ao cumprimento da legislação alimentar;
- Elaborar, executar e divulgar periodicamente o programa de fiscalização do mercado, no âmbito da regulamentação comunitária;
- Elaborar procedimentos, pareceres e recomendações técnicas no âmbito das competências de investigação, fiscalização e inspeção;

(Portaria n.º 35/2013 de 30 de janeiro)

4. Grupos de Géneros Alimentícios (GA)

Na figura abaixo (Figura 5) é apresentado o diagrama com os 13 grupos de Géneros Alimentícios. Estes grupos contêm a maioria dos alimentos consumidos.

No esquema apresentado falta ainda a representação do grupo dos suplementos alimentares, uma vez que este grupo foi recentemente incluído.



Figura 5- Os 13 grupos de géneros alimentícios (Fonte: ASAE,2019b).

5. Plano Nacional de Colheita de Amostras

A política de segurança alimentar da União Europeia visa a proteção da saúde do consumidor. Para tal é necessário assegurar que são implementadas através de controlos efetuados regularmente pelas Autoridades competentes de cada país. O Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA) insere-se neste controlo e, entre outros, tem como objetivo assegurar e verificar que o operador do sector alimentar cumpre os critérios de segurança microbiológicos estabelecidos no Regulamento (CE) nº 2073/2005 (RETO.et al, 2019).

O PNCA na sua estrutura serve o indicado na Figura 6.



Figura 6 - A estrutura do PNCA. (Fonte: Adaptado de CARMONA et al 2019)

De modo a consolidar de forma preponderante a importância do cumprimento do PNCA relativamente aos objetivos definidos a que o mesmo se propõe, este foi dividido em dois objetivos (CARMONA et al, 2019):

- Cumprimento dos Requisitos de segurança dos GA (Art.14 do Capítulo II, Regulamento (CE) Nº 178/2002, de 28 de janeiro);
- Proteção dos interesses dos consumidores (Art.8 do Capítulo II, Regulamento (CE) Nº 178/2002, de 28 de janeiro).

No documento interno “Normativo de Colheita de Amostras” são fixadas as regras e critérios com o objetivo de tornar uniforme a aplicação de princípios gerais de controlo oficial na colheita de amostras.

Na colheita de amostras deve-se assegurar que são cumpridas regras que assegurem a imparcialidade e independência no ato da recolha de amostras.

No “Normativo de Colheita de Amostras” estão definidos os critérios, respeitantes ao quantitativo da amostra, ao seu acondicionamento e transporte, bem como a documentação a preencher no momento da colheita e no ato da entrega da amostra ao Laboratório de Segurança Alimentar (LSA).

5.1. Entidades de controlo responsáveis pelo PNCA

A ASAE é responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar. Possui várias divisões, departamentos ou unidades que desempenham diferentes funções no PNCA, como demonstrado na Tabela 1.

Tabela 1 - Funções a desempenhar no PNCA

Função	Divisão, Departamento ou Unidade
Coordenar e planear o PNCA	DRA e DRAL
Coordenar operacionalmente a execução do PNCA	DEPO e UNO
Execução do PNCA	Brigadas de colheitas de amostras da URN, URC e URS.
Ensaaios laboratoriais	LM, LFQ e LBPV
Apreciação/análise dos resultados laboratoriais e rótulos	DRA e DRAL
Coordenação das diligências a tomar no seguimento da obtenção de processos de contraordenação e processos-crime	DEPO e UNO

5.2. Metodologia de análise de risco utilizada para estabelecer o plano de amostragem

A fim de se obter uma abordagem global e uniforme a respeito dos controlos oficiais, os Estados-Membros deverão elaborar e executar planos nacionais de controlo plurianuais,

em conformidade com orientações gerais definidas a nível comunitário. Tais orientações deverão promover estratégias nacionais coerentes e identificar prioridades em função dos riscos, bem como os procedimentos de controlo mais eficazes. A estratégia comunitária deverá seguir uma abordagem global integrada em matéria de execução dos controlos (Regulamento (CE) n.º 882/2004 de 29 de abril).

Em Portugal, o plano de amostragem é definido anualmente, sendo a estratégia plurianual. A colheita de Géneros Alimentícios é baseada no risco, conforme o previsto no Regulamento (CE) n.º 882/2004 de 29 de abril, em que o principal objetivo é restringir os GA a colher e a sua periodicidade.

Desde a criação do primeiro documento PNCA, este tem vindo a ser melhorado ao longo dos anos, com o objetivo de melhorar a sua eficácia. A estratégia definida no PNCA é revista aproximadamente de 4 em 4 anos.

5.2.1. Estratégia para o quadriénio 2009-2014

A característica e a dimensão da amostra por grupo de GA (pág. 23) que é definida na estratégia do delineamento do PNCA, para os anos 2009 - 2014, baseia-se na conjugação de três etapas:

- i.* Definição da percentagem de amostras a colher de acordo com o grau de Risco Estimado (RE);
- ii.* Cálculo do RE;
- iii.* Distribuição da frequência de amostragem de acordo com o Risco Estimado por GA e a percentagem de enquadramento atribuída no primeiro ponto aqui descrito.

O ponto *i* é calculado conforme Tabela 2:

Tabela 2- Definição da % de amostras a colher de acordo com o grau de RE. (Fonte: CARMONA et al, 2019)

Risco Estimado	Tipo de GA	Colheitas/ano (%)
1	GA de alto risco	80
2	GA de médio risco	15
3	GA de baixo risco	5

O cálculo do RE (ponto *ii*) está dependente do grau de risco, do grau de incumprimento e da capitação anual dos GA.

- Grau de risco (GR) – perigo de um agente biológico, químico ou físico estar presente num género alimentício, podendo este causar um efeito adverso à saúde.
- Grau de incumprimento (GI) – é calculado tendo por base as não conformidades detetadas no ano transato e de acordo com a percentagem observada por grupos de GA.
- Capitação anual dos GA (CA) – A quantidade consumida de cada género alimentício *per capita* por GA (a combinação da Balança Alimentar Portuguesa (INE) com a roda de alimentos).

$$RE = \frac{2GR + 3GI + CA}{6}$$

O ponto *iii* é calculado pela distribuição da frequência de amostragem de acordo com o Risco Estimado por GA e a percentagem de enquadramento atribuída no ponto *i*.

(CARMONA et al, 2019)

5.2.2. Estratégia para o quadriénio 2015-2018

O planeamento para o quadriénio 2015-2018, também teve por base o método de 3 etapas:

- iv.* Cálculo do Número Prioritário de Risco (NPR);
- v.* Distribuição de amostragem de acordo com o NPR por grupo de GA e enquadramento na Matriz de Risco Composta (MRC) por nível de risco;
- vi.* Definição da percentagem de amostras a colher por ano.

O cálculo do NPR (Anexo I), por grupo de GA depende de três fatores, tendo sido calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$NPR = G \times O \times D$$

Índice de Gravidade (G) – é a avaliação do impacto do perigo sobre o consumidor tendo em conta a gravidade do efeito do perigo no GA

Índice de Ocorrência (O) – frequência com que se deteta o perigo

Índice de Detecção (D) – Capacidade de detetar os perigos nos GA.

Posteriormente faz-se um enquadramento na Matriz de Risco Composta (Tabela 3) e caracteriza-se qualitativamente os grupos de GA quanto ao nível de risco, que permite a determinação do ponto v.

Tabela 3 - Matriz de Risco Composta (MRC) (Fonte: CARMONA et al, 2019)

		Severidade				
		Mínima (1)	Baixa (2)	Moderada (3)	Alta (4)	Muito Alta (5)
Nível de ocorrência	Muito Alta (5)	Baixo	Moderado	Alto	Alto	Muito alto
	Alta (4)	Baixo	Moderado	Moderado	Alto	Alto
	Moderada (3)	Baixo	Moderado	Moderado	Alto	Alto
	Baixa (2)	Baixo	Baixo	Moderado	Moderado	Alto
	Mínima (1)	Muito Baixo	Baixo	Baixo	Moderado	Alto

Segue-se a determinação do Nível de Risco (Tabela 4)

Tabela 4 - Tabela de classificação de nível de risco (Fonte: CARMONA et al, 2019)

Nível de risco		NPR (Min. a Máx.)
1	Muito Baixo	<2
2	Baixo	3 a 36
3	Moderado	37 a 216
4	Alto	217 a 512
5	Muito alto	513 a 1000

De seguida é definida a percentagem de amostras a colher por ano (ponto vi)

(CARMONA et al, 2019)

6. Implementação prática do PNCA

A amostragem global prevê a recolha de 1800 unidades amostrais, que se dividem.

- 1500 unidades na vertente da segurança dos GA (PNCA Risco);
- 300 unidades na vertente do Controlo da Informação ao Consumidor (PNCA CIC).

A amostragem é depois dividida mensalmente como está representado no Anexo IV.

6.1. Regras gerais para colheitas de amostras

As colheitas de amostras são delineadas de modo a que sejam distribuídas ao longo do ano.

Cada amostra colhida deve ser representativa do lote ou sublote a recolher. Não se deverá proceder à recolha de outra amostra desse mesmo lote até que o processo anterior esteja totalmente concluído.

A quantidade de produto que constitui cada amostra para laboratório é função do tipo de produto e do esquema analítico a que será sujeito.

a) Colheita de amostra - três exemplares

A colheita é feita em triplicado, pelo que os três exemplares constituintes da amostra são homogéneos, na mesma quantidade, na sua generalidade são iguais.

A finalidade de cada exemplar constituinte da amostra é:

1. Serve para a realização da primeira análise no LSA;
2. Duplicado / Testemunha – Fica em poder do agente económico ou seu representante, para utilização em sede de recurso;
3. Exemplar que é armazenado à guarda do LSA.

O exemplar da amostra que fica na posse do agente económico deverá ser guardado e preservado pelo mesmo, pois só esta amostra permitirá o recurso da decisão. Sempre que seja necessário efetuar uma contra-análise, o exemplar a utilizar é o que ficou na posse do agente económico, desde que não evidencie sinais de ter sido manipulado. As análises efetuadas a este exemplar podem ser na presença de um perito nomeado pelo agente económico.

b) Colheita de amostra – único exemplar

Podem existir situações de exceção à recolha de amostras constituída por três exemplares. Colhendo-se apenas o exemplar necessário à realização dos ensaios laboratoriais, não havendo parte para o agente económico, nem a parte destinada à guarda sob custódia. Essas circunstâncias são, por exemplo:

- A amostragem recai sobre produtos perecíveis;
- A amostragem recai sobre produtos com legislação específica no que concerne à amostragem;
- A amostragem recai sobre um quantitativo insuficiente de produto para constituir a amostra em triplicado.

Nestes casos, em que há condições para proceder à colheita de amostra única, o responsável pela colocação do produto no mercado deve ser notificado da possibilidade de nomear um perito para assistir aos ensaios laboratoriais a realizar (ASAE, 2018c).

6.1.1. Regras de higiene e segurança no ato de colheita de amostras

A amostragem de produto deve ser realizada por um técnico qualificado para o efeito (Figura 7). A recolha de amostra deve seguir o definido no “Normativo de Colheita de Amostras”, devendo ser cumpridas as regras básicas de higiene e segurança, bem como regras especiais que sejam colocadas pelos agentes económicos.

As amostras devem ser sempre protegidas de qualquer contaminação, da perda de material ou de danos durante a colheita, incluindo também no seu transporte e armazenamento.



Figura 7 - Figura representativa de um profissional qualificado durante a recolha de amostras (Fonte: Jornal SOL, 2012)

6.1.2. Quantitativo da amostra

A quantidade de produto que vai constituir a dimensão da amostra deve proporcionar a correta realização das análises laboratoriais definidas.

O documento do quantitativo da amostra encontra-se definido em documentos internos da ASAE.

6.1.3. Material para colheita e para acondicionamento das amostras

Os equipamentos materiais e individuais utilizados na colheita e acondicionamento das amostras devem:

- Estar em perfeitas condições de higiene e secos;
- Ser estanques, invioláveis e não perfuráveis. Excetuam-se os materiais de acondicionamento dos moluscos bivalves vivos que devem permitir a respiração dos animais (em rede).

(ASAE, 2018c)

Para além do material acima descrito, devem também ser utilizados outros materiais específicos, como:

- Selo de controlo de inviabilidade (numerado) e fio de chumbo;
- Sacos plásticos e etiquetas para identificação da amostra ou sacos numerados com etiqueta;
- Caneta de tinta indelével;
- Mala térmica com acumuladores de frio;
- *Data loggers*.

(ASAE, 2018c)

6.1.4. Método de colheita de amostras

Sendo que o método de amostragem depende sempre do objetivo da mesma, do tipo de produto, da sua uniformidade e dimensão, a regra geral para o método de colheita de amostras é seguido de acordo com o “Normativo de Colheita de Amostras”.

1. Coloca-se o material da amostra numa embalagem (amostra única) ou em três embalagens (amostra em triplicado);

2. Sela-se a embalagem que contém a amostra (amostra única) ou as embalagens se a colheita for de amostra em triplicado;
3. Codifica-se as amostras (exemplares) de acordo com o estipulado;
4. Na identificação das amostras, com etiquetas, ou na própria embalagem, deve constar:
 - a) Natureza do produto;
 - b) Código da amostra;
 - c) Local de amostragem (tipo de estabelecimento e não a identificação do estabelecimento);
 - d) Data de colheita;
 - e) Funcionário responsável pela execução;
 - f) No caso de colheita em triplicado, entrega-se ao agente económico, ou seu representante o duplicado selado, rotulado e codificado.

(ASAE, 2018c)

6.1.4.1. Codificação da amostra

A codificação de amostra deve ser feita de modo simples, usando um código alfanumérico que não induza em erro.

A forma mais fácil de perceber é o uso de códigos sequenciais, conforme exemplo abaixo:

- a) **Quatros algarismos** - Número de identificação da amostra;
- b) **Uma letra** - Identificação da colheita da amostra
F-Fiscalização
A-PNCA;
- c) **Quatro algarismos** – Número do funcionário responsável pela brigada;
- d) **Uma letra** – Identificação do local de colheita
C- URC
P-URN;
- e) **Dois algarismos** – Identificação do ano da colheita;

Tabela 5 - Exemplo de codificação alfanumérica

1	2	3	4	A	5	6	7	8	C	2	1
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Deste modo a leitura do código na Tabela 5 representa:

- Amostra nº 1234
- Colhida no Âmbito do PNCA
- Pelo chefe de brigada nº 5678
- Na URC
- No ano de 2021

6.1.4.2. Documentos a preencher no momento da colheita

No momento da colheita deve preencher-se alguns documentos internos, entre os quais os pontos seguintes:

6.1.4.2.1. Auto de colheita de amostras

Estes autos devem ser preenchidos com letra legível. Algumas das informações solicitadas são, por exemplo:

- Identificação/designação do produto;
- Marca comercial (se aplicável);
- Origem;
- Marca de identificação do produto em produtos de origem animal e produtos hortofrutícolas;
- Identificação completa dos dados do agente económico.

No caso de serem produtos perecíveis deve ser registada a temperatura no momento da colheita e deverá ser anexado o documento de acompanhamento emitido pelo fornecedor do produto.

6.1.4.2.2. Documento de notificação para nomeação de perito

Sempre que a colheita efetuada for de uma amostra com um único exemplar, o técnico responsável pela colheita da amostra deve notificar o agente económico ou o seu

representante, de modo a conceder-lhe o direito de nomear um perito para assistir ao ensaio laboratorial.

6.1.4.2.3. Requisição para análise laboratorial

Existe um documento interno que serve para requisitar uma análise ao LSA e que deve ser entregue a acompanhar a amostra.

6.1.4.2.4. Sistema informático interno

Posteriormente aos pontos acima indicados, os registos devem ser inseridos na aplicação informática *GestASAE* na Intranet da ASAE.

7. Atividade inspetiva

A atividade inspetiva deve ser efetuada de acordo com os sítios a inspecionar (7.1). Algumas das atividades comuns a todos os sítios a inspecionar são descritas nos pontos 7.2 a 7.11.

7.1. Sítios inspecionados

As operações de inspeção têm como objetivo a fiscalização de pontos de produção ou venda de produtos, nomeadamente:

- Estabelecimentos comerciais permanentes;
- Estabelecimentos comerciais temporários;
- Mercados e Feiras;
- Indústrias e Agroindústrias;
- Locais de restauração e bebidas;

7.2. Licenciamento para a atividade

O licenciamento integra um conjunto de instrumentos ao dispor do Estado para efeitos de regulação e controlo da atividade económica, verificando os requisitos legais considerados elegíveis para a atividade económica desenvolvida.

7.3. Existência de uma lista de preços

O Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de janeiro, estabelece a obrigatoriedade de afixação dos preços de venda dos produtos ou serviços, estando estes disponíveis aos consumidores.

7.4. O Livro de Reclamações

É obrigatório a disponibilização do livro de reclamações a todos os fornecedores de bens ou prestadores de serviços que tenham contacto com o público em geral como referido no Decreto-Lei n.º 156/2005, de 15 de setembro, e sucessivas alterações (Figura 8).



Figura 8 - Livro de reclamações. (Fonte: ASAE,2020c)

7.5. Utilização de água com características para consumo humano

O Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de agosto, estabelece o regime de qualidade da água destinada ao consumo humano, tendo como objetivo proteger a saúde humana dos efeitos nocivos resultantes de eventual contaminação.

Deste modo, seja água fornecida pelas entidades gestoras, ou proveniente de captação própria, deve ter um conjunto de ações de avaliação da sua qualidade, realizadas com carácter regular, com vista à avaliação da sua conformidade, de acordo com as normas estabelecidas legalmente.

7.6. Higiene dos Géneros Alimentícios

A proteção da vida e da saúde humana é um dos objetivos fundamentais da legislação alimentar, deste modo existem regras definidas para as empresas do setor alimentar e seus operadores.

7.6.1. Requisitos a cumprir pelas empresas do setor alimentar e seus operadores

O Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril, possui vários capítulos dedicados à higiene pessoal e boas práticas de conduta a cumprir pelos operadores das empresas, nomeadamente:

- As pessoas que trabalham num local em que sejam manuseados alimentos, devem manter um elevado grau de higiene pessoal e devem usar vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira proteção. Aos operadores deve ser assegurada formação;
- As instalações devem permitir a sua adequada limpeza, desinfeção e manutenção;
- Devem existir meios adequados para a lavagem e, sempre que necessário, desinfeção dos utensílios e equipamentos de trabalho;
- As superfícies em contacto com os alimentos devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas;
- Devem existir equipamentos e/ou instalações que permitam a manutenção dos alimentos a temperatura adequada, bem como o seu controlo e registo;
- Os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que impeçam, na medida em que for razoavelmente praticável, o risco de contaminação;
- A limpeza dos géneros alimentícios, sempre que for realizada pela empresa do sector alimentar, deve ser feita com meios adequados para que essa operação possa decorrer de forma higiénica;
- A preparação dos GA deve ser realizada de modo a evitar a ocorrência de contaminação cruzada.

7.6.2. Requisitos dos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os GA

O Regulamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de outubro, estabelece as regras a que devem obedecer os materiais destinados a entrar em contacto com Géneros Alimentícios.

Todos os materiais, objetos e equipamentos que contactem com GA devem ser suficientemente inertes para excluir a transferência de substâncias para os alimentos em quantidades suscetíveis de representar um risco para a saúde humana ou de provocar uma alteração inaceitável na composição dos alimentos ou uma deterioração das suas propriedades organoléticas.

Conforme disposto no Capítulo X do Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004, os materiais de acondicionamento e embalagem:

- Não devem constituir fonte de contaminação;
- Devem ser armazenados de forma a não ficarem expostos a risco de contaminação;
- Deverá ser garantida a sua integridade e higienização antes de utilização para as operações de acondicionamento e embalagem;
- Se forem reutilizáveis, deverão ser fáceis de higienização.

7.7. Existência de um plano de controlo de pragas e registos associados.

De acordo como nº3 e nº4 do Capítulo IX do Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril, em todas as fases da produção, transformação, armazenamento e distribuição, os alimentos devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados. Assim, devem ser instituídos procedimentos adequados para controlar os parasitas ou pragas (Figura 9).



Figura 9 - Imagem representativa de uma praga (Fonte: Companhia Europeia de Desinfecções (CED), 2020)

7.8. Existência de um sistema de controlo de qualidade baseado nos princípios do HACCP

O HACCP é uma sigla internacionalmente reconhecida para *Hazard Analysis and Critical Control Point* ou Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos.

O sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP) tem na sua base uma metodologia preventiva, com o objetivo de poder evitar potenciais riscos que podem causar danos aos consumidores, através da eliminação ou redução de perigos, de forma a garantir que não estejam colocados, à disposição do consumidor, alimentos não seguros.

De acordo com o nº1 do artigo 5º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril, todos os agentes económicos do setor alimentar devem ter aplicado e mantido um processo ou processos permanentes baseados nos princípios *HACCP*.

7.9. A indicação das menções de rotulagem obrigatórias

O Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro, define as regras de rotulagem dos alimentos. A rotulagem dos produtos tem como objetivo informar sobre a sua composição, de forma a ajudar os consumidores a fazer escolhas mais informadas. No caso de GA, a informação de rotulagem deve permitir a escolha de produtos adequados e mais saudáveis, bem como incluir na lista de ingredientes as substâncias que podem provocar alergias ou intolerâncias alimentares (ASAE, 2016).

No Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho, que obriga a conter, nomeadamente:

- Nome, endereço do fornecedor, e natureza dos produtos fornecidos;
- Data de transação/ entrega;
- Data de durabilidade;
- Indicação do lote;
- Marca de identificação nos produtos;
- Menções obrigatórias;
- Estar em língua portuguesa;
- Aposição da estampilha fiscais em bebidas de elevado teor alcoólico (A portaria n.º 117/2015 aplica-se à selagem das bebidas espirituosas definidas no artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 110/2008 em que são excluídas as embalagens de bebidas espirituosas com capacidade igual ou inferior a 0,20 litros).

No caso da rotulagem dos produtos deve-se estar sempre em alerta para o uso indevido de menções que imitam ou são suscetíveis de ser confundidas com produtos registados

com “Denominação de Origem Protegida” ou “Indicação Geográfica Protegida”, “Modo de Produção Biológico”, Menção “Tradicional”. De forma resumida, o uso de indicações suscetíveis de induzir o consumidor em erro devem ser tidas em conta.

7.10. Fichas técnicas dos produtos

As Fichas Técnicas dos produtos alimentares funcionam como o “Bilhete de Identidade”, descrevem as características dos produtos. Estes documentos são criados no âmbito da Implementação do Sistema *HACCP*, tendo como função a descrição do género alimentício. Devem também conter a rastreabilidade do produto, o acondicionamento/embalamento, as características organolépticas e microbiológicas e a declaração nutricional. Com isto, são fornecidos dados importantes, desde a produção até ao consumo, o que permite a verificação da cadeia de produção, o que é um garante da segurança alimentar (MARTINS, 2015).

7.11. Dístico de proibição de fumar

Para a proteção dos cidadãos da exposição involuntária ao fumo do tabaco é obrigatório a presença do dístico de proibição de fumar de forma a respeitar as normas.

8. Atividades inspetivas acompanhadas no decorrer do estágio

No decorrer do estágio que serviu de base à elaboração do presente trabalho foram acompanhadas as atividades de inspeção em:

- Zonas turísticas, como centros históricos de cidades ou zonas balneares;
- Talhos.

8.1. Zonas turísticas

A ASAE foca a maior atenção nos locais para onde se deslocam maior número de pessoas como centros históricos e zonas balneares. É importante este incremento do número de ações nestas zonas, pois existe aí uma concentração de pessoas, não habitual, estando esses lugares com maior pressão do que a normal. Deste modo, pode-se verificar uma maior tendência de aumento das não conformidades encontradas, situação esta que afetará mais pessoas.

8.1.1. Centros históricos de cidades

A atividade inspetiva acompanhada nesta zona foi efetuada em mercados (Figura 11) e supermercados (Figura 10) Neste ano em particular, dados os constrangimentos devido à atual pandemia COVID-19, é importante intensificar as ações, junto das referidas zonas de veraneio, dadas as restrições de distanciamento e mobilidade impostas.



Figura 11- Figura representativa de Géneros Alimentícios comercializados em mercados (Fonte: adaptado de O Algarve Económico, 2019).



Figura 10 - Figura representativa de Géneros alimentícios comercializados em supermercados (Fonte: adaptado de SAPOLIFESTYLE, 2020)

8.1.1.1. Atividade inspetiva em supermercados e mercados

As atividades inspetivas descritas no ponto 7 aplicam-se também a mercados e supermercados. Além destas acrescem, entre outras, as seguintes atividades:

8.1.1.1.1 Local de descarga e armazenamento de Géneros Alimentícios

Devem-se respeitar as condições que permitam preservar a inocuidade e a segurança dos produtos, bem como as suas temperaturas de conservação.

8.1.1.1.2 Expositores e a câmaras de conservação

Nas situações em que os produtos tenham temperaturas específicas de conservação deve estar acautelado o seu cumprimento, nomeadamente através da existência de instrumentos de medição e os devidos registos de temperaturas e posteriormente efetuando os registos de temperatura, conforme indicado na Portaria n.º 1129/2009 de 1 de outubro.

8.1.1.1.3 Controlo metrológico dos instrumentos de pesagem

Deverá ser verificado que todos os instrumentos de pesagem, particularmente as balanças, deverão estar calibradas e conter o selo atualizado do Instituto Português de Qualidade (Figura 12) e cumprir toda a legislação em vigor.



Figura 12 - Exemplo de um selo atualizado para o ano de 2016 (Fonte: Instituto Português de Qualidade, 2017)

8.1.1.1.4 Rastreabilidade do pescado fresco

Esta rastreabilidade é verificada na secção da peixaria pela consulta da documentação do produto.

Verifica-se nomeadamente:

- Denominação comercial (espécie);
- Método de produção;
- Zona de captura;
- Calibre do peixe (documento interno da ASAE);
- Data de captura.

(Portaria n.º 1378/2001, de 6 de dezembro)

8.1.1.1.5 Rastreabilidade dos ovos

A rastreabilidade dos ovos deve seguir o disposto no artigo 26º do Regulamento (UE) N.º 1169/2011 de 25 de Outubro, que vai confirmar se o tempo de vida do ovo não excede a sua data de durabilidade, que não pode exceder os 28 dias após a postura.

Devendo também ser verificado, ainda:

- que apresentam marca sanitária;
- que apresentam as menções obrigatórias;
- o estado de higiene dos ovos;
- a correta marcação;
- a correta rotulagem;
- o cumprimento das condições de temperatura de conservação.

8.1.1.1.6 Hortofrutícolas frescos

Deve verificar-se a conformidade com as normas de qualidade, e verificar a origem indicada nos produtos frescos de modo a confirmar se não houve troca da mesma. Inserido no Anexo II encontram-se as menções obrigatórias.

8.2. Zonas balneares

Na época de verão intensifica-se a deslocação de pessoas para as zonas balneares (oceânicas ou fluviais), pelo que importa efetuar uma maior atividade inspetiva nesses

locais. Pretende-se verificar se os estabelecimentos junto às praias, vulgarmente denominados “apoios de praia” (Figura 13), se encontram a cumprir a legislação em vigor.



Figura 13- Imagem ilustrativa de um apoio de praia (Fonte: do autor)

8.2.1. Atividade inspetiva em apoios de praia

Os apoios de praia podem ser bancas de venda ambulante, locais de restauração temporários, esplanadas e bares.

As atividades inspetivas descritas no ponto 7 aplicam-se também aos apoios de praia, além destas acrescem, entre outras, as seguintes atividades:

8.2.1.1. Preparação de alimentos

No ato de preparação dos alimentos deve-se ter em atenção:

- Que não exista contaminação cruzada;
- Ao modo de descongelação do pescado;
- Arrefecimento dos alimentos quentes prévio ao seu armazenamento;
- À congelação dos GA;
- Lavagem de frutos e vegetais frescos.

8.2.1.2. O destino dos restos de alimentares de origem animal

Se as sobras forem de origem animal e forem reaproveitadas para a produção de alimentação animal, seguem para esterilização sob pressão ou para processamento pelos métodos referidos no Regulamento (CE) n.º 1069/2009 de 21 de Outubro.

8.2.1.3. Acondicionamento do azeite

Este deve ser servido ao consumidor em embalagens não reutilizável, como referido na Portaria n.º 24/2005 de 11 de janeiro.

8.2.1.4. As características dos óleos de fritura

Os óleos alimentares utilizados na fritura de alimentos devem apresentar condições de forma a não criar perigo para a saúde do consumidor. Existem mais regras a observar na utilização das gorduras e óleos na preparação e fabrico de GA fritos que estão referidos no Decreto-Lei n.º 240/94 de 22 de setembro, e na Portaria n.º 1135/95 de 15 setembro.

8.2.1.5. Gestão de óleos alimentares usados

Pelo Decreto Lei n.º 267/2009 de 29 de setembro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 102/2017 de 23 de agosto estabelece as normas que visam a implementação de circuitos de recolha seletiva, o seu correto transporte, tratamento e valorização, por operadores devidamente licenciados para o efeito. Devendo todas estas etapas serem registadas, assegurando a sua rastreabilidade.

8.2.1.6. A venda de frango assado

A venda de frango assado só pode ser feita a peso, devendo estar visível a indicação do seu preço por quilograma conforme definido na Portaria n.º 694/80 de 20 de setembro.

8.2.1.7. Comercialização de Moluscos bivalves vivos (MBV)

A rastreabilidade da comercialização de MBV deve ser sempre verificada. Nesta verificação devem ser tidos em atenção aspetos como:

- Os MBV só podem ser colocados no mercado para venda a retalho por intermédio dos centros de expedição, onde é aplicada uma marca de identificação;
- Para além dos requisitos gerais previstos na marca de identificação (país de origem, número de aprovação do estabelecimento - identificação do centro de expedição) devem ser incluídos no rótulo: nome comum e nome científico da espécie de MBV, a data da embalagem (pelo menos dia e mês), o prazo de

validade mínimo pode ser substituído pela menção “estes animais devem encontrar-se vivos no momento da compra”;

- Os MBV devem ser mantidos a uma temperatura que não seja prejudicial à sua segurança ou viabilidade;
- Não se deve proceder à reimersão ou ao aspergimento dos MBV com água depois de terem sido embalados para venda a retalho e de terem saído do centro de expedição;

(Regulamento (CE) N.º 853/2004, de 29 de abril e Portaria n.º 1421/2006 de 21 de Dezembro).

8.3. Atividade inspetiva nos talhos

O comércio de carnes e seus produtos em estabelecimentos comerciais, como representado na Figura 14, tem sido uma das áreas onde a ASAE mais incide no âmbito das suas competências de fiscalização, e sobre a qual tem realizado muitas ações, por se tratar de uma área onde, apesar dos esforços, se verificam repetidamente taxas de incumprimento elevadas.



Figura 14 - Figura representativa de uma montra de um estabelecimento comercial de venda de carne. (Fonte: do autor)

8.3.1. Pontos inspecionados nos talhos

As atividades inspetivas descritas no ponto 7 aplicam-se também aos talhos, além destas acrescem, entre outras, as seguintes atividades:

8.3.1.1. Verificação das temperaturas de conservação e exposição

Os registos de temperatura dos equipamentos de frio (frigoríficos, das arcas e das câmaras de congelação e refrigeração) devem ser verificados e registados (Figura 15).

Tabela de Temperaturas de Distribuição, Conservação e Exposição de Carnes e seus Produtos	
Ultracongelados	
Carnes e seus produtos	- 18°C *
Congelados **	
Carnes e seus produtos	- 12°C +/- 3°C
Carnes de reses	- 12°C +/- 3°C
Carnes de aves, de coelho, de caça	- 12°C +/- 3°C
Preparados de carne	- 12°C +/- 3°C
Miudezas	- 12°C +/- 3°C
Gorduras animais fundidas	- 12°C +/- 3°C
Carne picada	Só ultracongelada
Refrigerados	
Carnes frescas de reses	0 a 7°C
Carnes de aves e de coelho	0 a 4°C
Carne de caça de criação e selvagem menor	0 a 4°C
Carne de caça selvagem maior	0 a 7°C
Carne picada	0 a 2°C
Preparados de carne com carne picada	0 a 2°C
Preparados de carne com carne de reses	0 a 7°C
Preparados de carne com carne de aves	0 a 4°C
Preparados de carne com miudezas	0 a 3°C
Produtos à base de carne	0 a 6°C ***
Gorduras animais frescas	0 a 7°C
Miudezas e vísceras frescas	0 a 3°C
<small>* Nos produtos ultracongelados permite-se uma tolerância máxima de 3°C na distribuição e de 6°C nos armários e expositores para venda. ** Tolerância máxima de 3°C para produtos congelados, na distribuição e em armários e expositores para venda. *** Com exclusão de produtos estabilizados por salga, fumagem, secagem e esterilização.</small>	

Figura 15 - Temperaturas de distribuição, conservação e exposição das carnes e seus produtos (Fonte: Camara Municipal de Coimbra, 2020).

8.3.1.2. Qualidade e a genuinidade das carnes

A qualidade e a genuinidade das carnes e dos produtos à base de carne devem ser garantidas. Deve-se estar sempre alerta para o uso indevido de menções que imitam ou são suscetíveis de ser confundidas com produtos registados com “Denominação de Origem Protegida” ou “Indicação Geográfica Protegida”, “Modo de Produção Biológico”, Menção “Tradicional”. De forma resumida, o uso de indicações suscetíveis de induzir o consumidor em erro devem ser tidas em conta.

8.3.1.3. O processamento dos Géneros Alimentícios

O processamento dos Géneros Alimentícios, carnes picadas e preparados de carnes, têm de ser verificados *in loco*, de acordo com o diagrama de fabrico (quando aplicável) e os circuitos (entradas e saídas identificadas no diagrama de fabrico).

8.3.1.4. Fichas de dados e boletins analíticos

A presença da ficha de dados de produção do lote das carnes picadas e dos preparados de carne deve estar sempre atualizada. As fichas devem conter informação sobre os ingredientes utilizados, os lotes das matérias-primas e os boletins analíticos.

8.3.1.5. Rastreabilidade da carne de bovino

A rastreabilidade da carne de bovino deve conter o registo sistemático de todas as etapas pelas quais passou o animal desde o seu nascimento até a apresentação da sua carne no local de venda.

O sistema de rastreabilidade baseia-se em dois pontos fundamentais:

- Enquanto o animal está vivo, o Sistema Nacional de Identificação e Registo Animal (SNIRA) assegura o registo de todos os movimentos e acontecimentos da vida do animal;
- Após o abate do animal e até ao consumidor final, todos os operadores são obrigados a manter o registo atualizado, de entradas e saídas, em cada fase de produção e comercialização. Estes registos deverão ser mantidos durante três anos.

(ASAE, 2017).

8.3.1.6. Sulfitos

É necessário verificar a existência de sulfitos no estabelecimento e os seus registos de aquisição, devem manter-se o registo de existências deste aditivo na data em que ocorre a ação de fiscalização, no caso de suspeita é necessário realizar a análise laboratorial para determinação de dióxido de enxofre total - teor de sulfitos, que será realizado no LSA e que deverá cumprir o procedimento presente no Anexo III.

8.3.2. Procedimento a adotar no caso de suspeita e necessidade de realizar amostragem

Em caso de suspeita é necessário realizar uma colheita de amostra – único exemplar. O LSA deve ser informado da colheita e das suas condições de entrega para coordenar a data e hora da realização da análise para nomeação de perito, representante do agente económico.

No ato de colheita da amostra deve-se seguir o indicado:

- Tirar foto à etiqueta/rótulo de cada produto colhido que se encontra no expositor com a denominação de venda;
- Solicitar pesagem do produto em causa, de forma a trazer a etiqueta com a denominação de venda que seria entregue ao consumidor;
- Solicitar emissão de talão de compra (talão consulta), de forma a evidenciar a denominação de venda que seria entregue ao consumidor;
- Se o destino da amostra for para a determinação de sulfitos (apenas em caso de suspeita de adição de sulfitos não autorizada ou em quantidade superior à legalmente prevista), a amostra deve ser constituída por pelo menos 200g de produto;
- Se o destino da amostra for para pesquisa de DNA (apenas em caso de suspeita de mistura de carnes de espécies), a amostra é constituída por pelo menos 200g de produto. A colheita deve ser efetuada em duplicado (exceção).

9. Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais

O Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais (*RASFF*), permite uma partilha rápida e eficiente entre a Comissão Europeia e os estados membros. Essa informação é sobre GA e alimentos para animais, que possam representar riscos para a saúde (Figura 16).



Figura 16 - Logótipo da RASFF (Fonte: QUALI-Segurança Alimentar, 2018)

9.1. O que é um *RASFF*?

O sistema é composto por pontos de contacto em todos os países e organizações membros do RASFF, bem como da Comissão Europeia, os quais trocam informações relativas a perigos para a saúde. O serviço garante o envio, a receção e a resposta a notificações urgentes (QUALI-Segurança Alimentar, 2018) (Figura 17).

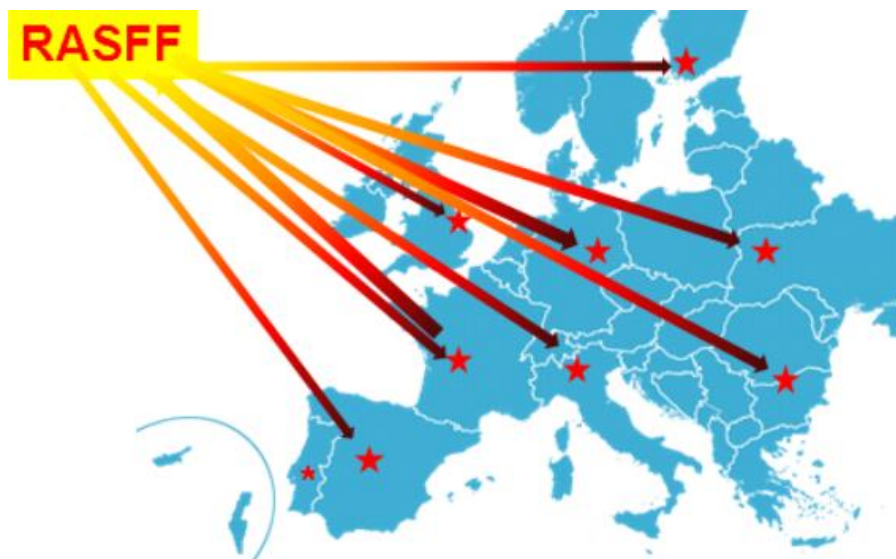


Figura 17 - Rede com alguns pontos focais nos países membros. (Fonte: Adaptado de Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, 2016)

9.2. Como funciona?

Sempre que há informação sobre um perigo para a saúde, esta é comunicada de acordo com o diagrama demonstrado na Figura 18, entre a Comissão Europeia e as autoridades de controlo dos GA e dos alimentos para animais dos Estados-Membros e das organizações, para que os países possam agir coordenadamente, tomando as medidas necessárias. Nestas medidas pode incluir-se a retirada de um produto do mercado, para proteger a saúde dos consumidores (QUALI-Segurança Alimentar, 2018).



Figura 18 - Diagrama de informação de um membro da RASFF (Fonte: QUALI-Segurança Alimentar, 2018)

A Comissão Europeia e o RASFF trabalham em rede com o sistema de alerta da Organização Mundial de Saúde (OMS), é composta por pontos focais em mais de 160 países membros, os quais recebem informações relativas à segurança alimentar da OMS e as divulgam a todos os ministérios relevantes no respetivo país (Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, 2016).

9.3. Operação desencadeada de um alerta recebido do RASFF

Foi emitida uma notificação de alerta, pelas autoridades espanholas, na sequência de uma ação de controlo de mercado. Foi detetado o congelamento de alimentos em estabelecimentos não autorizados para o efeito (Figura 19).

Foi considerado não ser um risco sério, mas existiu impacto na saúde humana devido a alimentos não seguros, pelo seu congelamento ser realizado em estabelecimento não autorizado.



Figura 19 - Notificação de Alerta RASFF (Fonte: QUALI-Segurança Alimentar, 2018)

9.4. Enquadramento

Como os alimentos foram congelados em câmaras de congelação, em estabelecimentos que não possuem autorização específica para realizar essa atividade, a segurança dos alimentos não pôde ser garantida. Foi emitido uma informação aos agentes económicos que receberam estes GA que teriam de proceder à retirada do mercado dos mesmos para não meter em risco a saúde pública.

10. Resultados do Plano Nacional de Colheita de Amostras

Os resultados das amostras colhidas, no âmbito deste plano, são verificados por técnicos qualificados. Sempre que o resultado de uma amostra seja não conforme, é emitido um parecer técnico com base nos elementos dessa informação.

Durante a realização do estágio, acompanhou-se uma brigada de colheita de amostras na sua atividade. Devido à situação pandémica no país, os resultados analíticos das amostras não se encontram acessíveis na plataforma da ASAE, à data da elaboração do presente trabalho, deste modo os dados utilizados são os disponíveis de um ano transato.

No âmbito do PNCA foram colhidas 1486 amostras de Géneros Alimentícios, amostras estas que foram colhidas em distintas superfícies comerciais obedecendo ao plano mensal estabelecido pelo Departamento de Riscos, da ASAE. Pela análise dos dados foi cumprido cerca de 82% do PNCA (Tabela 6).

Tabela 6-Número de amostras do PNCA planeadas versus executadas

PNCA	Planeado	Realizado	Desvio	Grau de cumprimento (%)
Nº de amostras	1800	1486	314	82

Apesar de terem sido colhidas 1486 amostras, muitas delas são utilizadas para determinar mais que um parâmetro analítico. Portanto na Tabela 7 é dado o número de amostras por tipo de determinação.

Tabela 7– Número de amostras por tipo de determinação

Tipo de Determinação	Número Determinações
Contaminantes	3594
Microbiológicos	3122
Características do azeite	1679
Requisitos bebidas (LBPV)	1530
Sensorial - bebidas	663
Autenticidade (DNA)	460
Aditivos	378
Sensorial - azeite	290
Alergénios	193
Constituição nutricional	45
Requisitos produtos lácteos (LFQ)	31
Autenticidade (Gordura Láctea)	8
Total Geral	11993

De modo, a abranger todos os tipos de Géneros Alimentícios e permitir retirar informação, as amostras de Géneros Alimentícios foram agrupadas em 14 grandes grupos como está mencionado no ponto 4.

Assim, o total das 1496 amostras colhidas correspondem aos seguintes grupos de GA (Figura 20):

- 18,91% correspondem ao grupo de carnes;
- 11,78% ao grupo dos produtos lácteos;
- 10,97% ao grupo dos cereais e derivados de cereais;
- 10,36% ao grupo de pescado;
- 10,16% ao grupo dos frutos secos e secados;
- 8,41% ao grupo de bebidas alcoólicas;
- 7,40% ao grupo de hortícolas e frutas;
- 6,86% ao grupo dos prontos para consumo;

- 6,12% ao grupo dos óleos e gorduras;
- 4,78% ao grupo dos condimentos, temperos e especiarias;
- 3,23% ao grupo das bebidas não alcoólicas;
- 0,40% ao grupo do mel, doces, compotas e outros doces;
- 0,40% ao grupo dos ovos e ovoprodutos;
- 0,20% ao grupo dos suplementos alimentares.

Como referido este plano de amostragem foi baseado no risco, conforme determina o Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de abril, com o objetivo de definir quais os Géneros Alimentícios a colher e qual a sua frequência da amostragem.

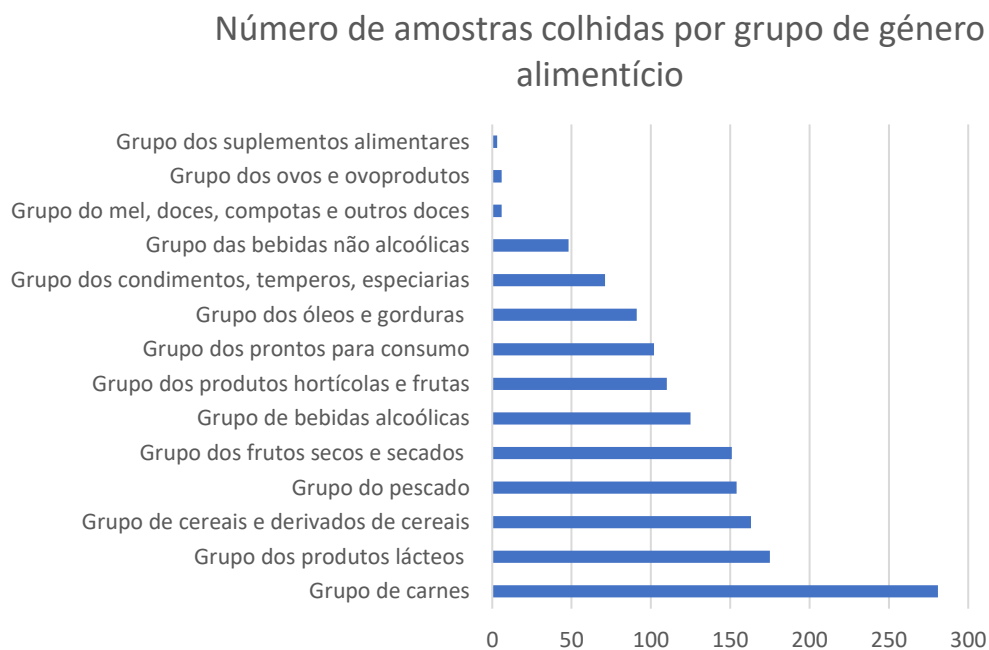


Figura 20- Número de amostras colhidas por grupo de género alimentício.

Do total das amostras colhidas, apenas 117 destas, o que corresponde a 7,87%, apresentaram resultados não conforme nos ensaios laboratoriais ou não cumpriram as práticas legais do comércio, de que é exemplo a falsificação, conforme apresentado na Figura 21.

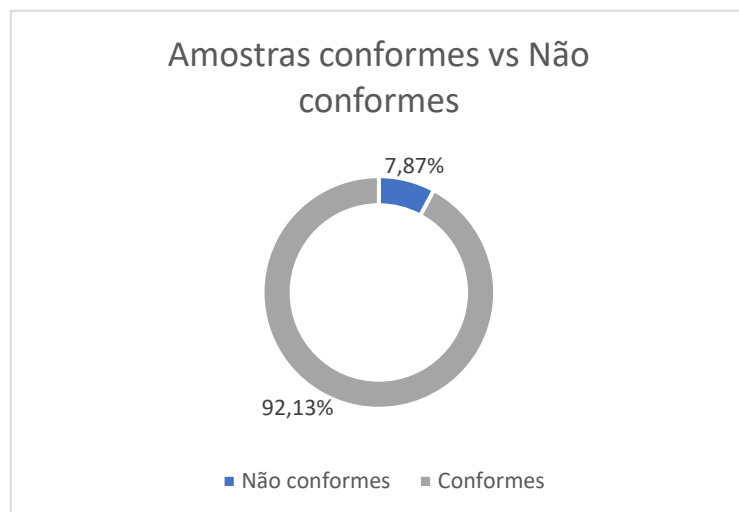


Figura 21-Percentagem de amostras conformes em comparação com amostras não conformes

Pela análise da Figura 22, os resultados obtidos foram de 117 não conformidades. O grupo GA que continua a gerar mais problemas é o grupo das carnes e de bebidas alcoólicas.

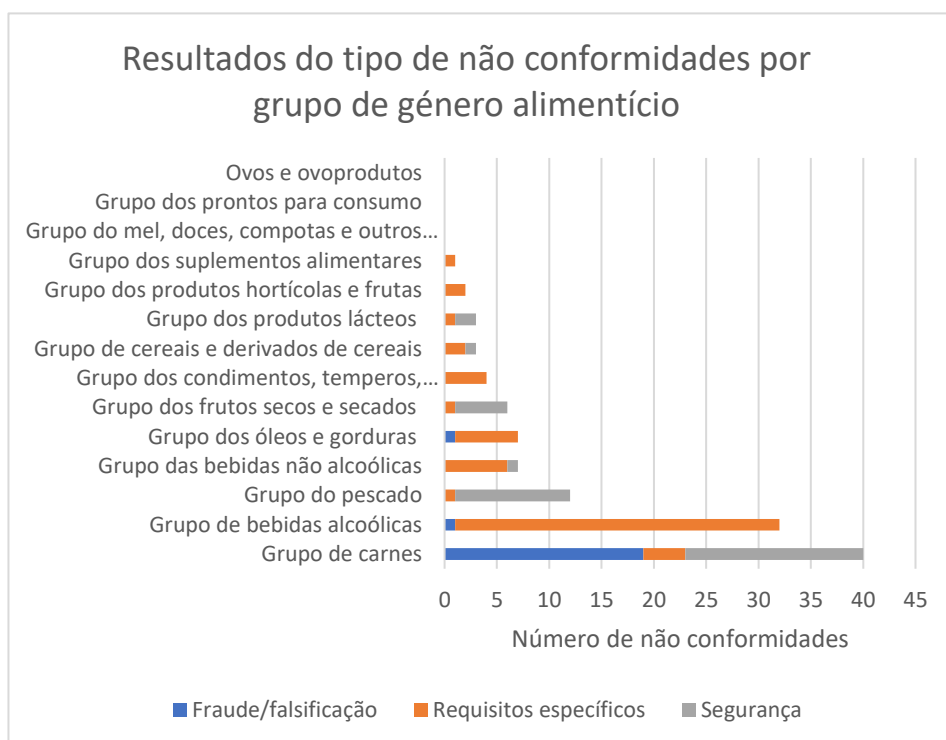


Figura 22-Resultados do tipo de não conformidades por grupo de género alimentício

Os resultados não conformes podem representar infrações de natureza contraordenacional ou criminal. Caso a infração seja de natureza criminal, o parecer técnico é entregue à unidade responsável pelas diligências, esta fica encarregue pelo registo do processo junto do Ministério Público e posteriores ações. De seguida é efetuada uma inspeção ao estabelecimento de produção e o agente económico é notificado para recolher o produto do circuito comercial, caso se justifique, deverá ser apreendido e retirado o lote do circuito comercial.

Em relação às infrações de natureza contraordenacional, os casos diferem caso a colheita de amostras seja em amostra única ou triplicado. No caso de amostras único exemplar, o parecer técnico vai ser anexado ao processo, assim como os documentos a si associados. Este processo será remetido para a unidade responsável por instrução de processo e inspeção à unidade de produção para eventual retirada do produto do mercado.

No que concerne à amostra, cujos exemplares são colhidos em triplicado, é dada possibilidade ao agente económico responsável pelo GA não conforme fazer uma nova análise, com o exemplar que se encontra em seu poder, sempre que se o segundo resultado confirmar o primeiro, as medidas a tomar são as mesmas para a amostra-único exemplar. Sempre que o segundo resultado seja conforme, e não confirme a não conformidade, o processo será arquivado.

11. Resultados de atividades inspetivas

A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica divulgou todos os resultados de operações, em comunicado de imprensa, de forma a tornar pública a sua atividade, mantendo como objetivo o desenvolvimento das suas ações de fiscalização, no âmbito das suas competências, em todo o território nacional em prol de uma sã e leal concorrência entre agentes económicos. Devido à situação pandémica, a ASAE irá manter elevada a incidência de fiscalização (ASAE, 2020c).

11.1. Conclusão da operação de fiscalização a mercados e supermercados em zonas turísticas

A ASAE realizou uma operação de fiscalização a nível nacional, direcionada a supermercados e mercados localizados em zonas de veraneio por forma a garantir a segurança dos consumidores, integrando, as orientações da Direção-Geral de Saúde relativas à COVID-19, e a realização de práticas comerciais leais e legais, neste período. Como balanço da operação, foram fiscalizados cerca de 300 estabelecimentos, tendo sido instaurados:

- 1 processo crime por especulação de preço na comercialização de Géneros Alimentícios;
- 50 processos de contraordenação.

Destacando-se nomeadamente: como principais infrações a falta de comunicação prévia de alteração da atividade exercida pelo agente económico; o incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene e de segurança alimentar; a falta de preços em bens; infrações relativas ao diploma do Livro de Reclamações.

Foram apreendidos 450 kg e 150 unidades de produtos alimentares diversos, num valor global aproximado de 3 400€. Foi ainda determinada a suspensão de atividade de um minimercado, pelo incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene conforme determina o Regulamento (CE) n.º 852/2004 (ASAE, 2020e).

11.2. Conclusão da operação de fiscalização em apoios de praia

A ASAE realizou estas operações de fiscalização a nível nacional, direcionada aos estabelecimentos e/ou bancas de venda ambulante, que se apresentam perto de praias

oceânicas e fluviais. Nesta época verifica-se um aumento da afluência de turistas, nacionais ou estrangeiros, pelo que é importante assegurar o cumprimento das regras de higiene, segurança alimentar e qualidade dos GA, bem como todas as regras de preços e de concorrência.

Como resultado da ação foram fiscalizados 210 operadores económicos, de norte a sul do país, tendo sido instaurados:

- 2 processos crime, um por usurpação e venda e outro por ocultação de produtos contrafeitos;
- 65 processos de contraordenação.

Destacando-se como principais infrações: inexistência ou incumprimento de processo(s) baseados nos princípios do HACCP; ausência comunicação prévia; violação dos deveres gerais da entidade exploradora de estabelecimento de restauração e bebidas; incumprimento de obrigações no âmbito do Livro de Reclamações; irregularidades relativas a afixação de preços.

Foram apreendidos cerca de 110 artigos de vestuário contrafeito, 10 kg de moluscos bivalves vivos e 1 instrumento de pesagem, num valor global que ronda os 1 400€ (ASAE, 2020d).

11.3. Conclusão da operação de fiscalização em talhos

A ASAE, realizou operações de fiscalização a nível nacional, dirigida aos talhos e estabelecimentos de comércio a retalho com secção de talho. Estas ações tiveram como propósito a verificação dos requisitos específicos da atividade deste setor, direcionado para a verificação das temperaturas de conservação e de exposição dos produtos cárneos e para a verificação da prestação de informação aos consumidores sobre os GA, particularmente a informação relativa o país de origem e à rotulagem obrigatória da carne.

Do balanço da ação, é de registar que foram 107 agentes económicos fiscalizados, tendo sido detetadas:

- 39 infrações, que conduziram a 25 processos contraordenacionais instaurados.

Como principais infrações, destacam-se o incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene; incumprimentos na rotulagem da carne ou produtos cárneos e o incumprimento ao nível do processo ou processos baseados nos princípios do HACCP. Um agente económico teve a sua atividade parcialmente suspensa. Existiram apreensões no valor de 3 527€ de carne, de pré-cozinhados e de instrumentos de pesagem (ASAE, 2020f).

12. Resultados do teor de sulfitos

O teor de sulfitos da amostra, expresso em mg/kg (ou mg/L) de dióxido de enxofre é calculado através da equação (2):

$$\frac{32,03 \times 1000 \times M \times V}{m \text{ (ou } v)} \quad (2)$$

Em que:

M – Molaridade da solução de hidróxido de sódio;

V - Volume da solução de hidróxido de sódio gasto em mL;

m - Massa da amostra em gramas;

v - Volume da toma de amostra em mL.

Os resultados são apresentados arredondados às unidades. Os teores inferiores a 10 mg/kg (ou mg/L) são considerados não quantificáveis.

Devido ao sigilo implementado pela ASAE não podem ser revelados, no presente trabalho, os resultados analíticos obtidos.

13. Impacto do COVID-19 na Área Alimentar

A pandemia afeta diretamente os sistemas alimentares, diretamente com impacto na procura e no abastecimento alimentar, e indiretamente na redução do poder de compra, capacidade de distribuição alimentar e produção que terá impacto na população mais pobres e vulnerável.

A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) emitiu relatórios que alertam para o impacto do COVID-19 na segurança alimentar na América Latina e nas Caraíbas. O relatório indica que o principal desafio, a curto prazo, é garantir o acesso aos alimentos para a população que está a cumprir com as medidas de segurança sanitária, principalmente para aqueles que perderam sua fonte de rendimento (FAO,2020).

A FAO recomendou uma série de medidas para enfrentar a crise, de forma a que a pandemia não afete o aumento de pobreza e fome, as quais:

- Fortalecimento de programas de apoio nutricional para mães em idade fértil e menores de cinco anos, garantindo alimentação escolar;
- Expansão de programas de proteção social e promoção de hábitos alimentares de consumo saudáveis;
- Recomenda-se a facilitação do transporte e o acesso económico a matérias-primas produtivas (sementes, fertilizantes, alimentos para animais etc.), máquinas e infraestruturas;
- Para manter a disponibilidade de alimentos básicos, é essencial manter o funcionamento das explorações agrícolas, com atenção especial à agricultura familiar, mas nunca esquecendo a agricultura empresarial;
- Apoiar o transporte, processamento e embalagem de produtos agrícolas e de pesca, resolvendo problemas logísticos das cadeias de valor alimentar. Garantido a operação de pontos de venda de retalho, mercados e supermercados são medidas essenciais para manter vivo o sistema alimentar.

(FAO, 2020)

Aqui destaca-se a importância de os países desenvolverem políticas comerciais e fiscais que mantenham o comércio mundial aberto, para evitar mudanças nos preços ou

reduções na oferta de alimentos, políticas estas que deverão tentar diminuir tanto quanto possível o efeito da crise.

O risco potencial da disponibilidade dos alimentos dependerá da duração do surto e da severidade das medidas para a sua contenção. Além disso, o impacto da pandemia incide também nos principais produtores e exportadores de alimentos o que poderá ter implicações na disponibilidade mundial de alimentos.

A experiência adquirida, até ao momento com o surto de COVID-19, vem de regiões industrializadas como sejam a China, Coreia do Sul, EUA e Europa, entre os mais afetados. No entanto, é difícil prever o impacto, a longo prazo, do surto na economia como um todo e nos países de baixo rendimento e particular. A desaceleração económica e de rutura nas cadeias de valor de alimentar já são evidentes. A crise económica que está a surgir apresenta enormes desafios para segurança alimentar e nutrição em todo o mundo (Painel de Peritos de Alto Nível em Segurança Alimentar e Nutrição (HLPE), 2020).

O risco de transmissão do COVID-19 através do consumo de GA foi considerado mínimo, no entanto devem ser sempre tomadas precauções no manuseamento ou no consumo de carnes de animais selvagens. O recomendado será, antes de preparar ou consumir alimentos, lavar sempre as mãos. No entanto, até agora não existem evidências que suportem a transmissão do novo coronavírus pelos alimentos (Food and Drug Administration, 2021).

Em Portugal devem cumprir-se as orientações da DGS, que estabelece medidas excecionais e temporárias relativas à situação epidemiológica no país. Deverá ser tido em conta o Decreto-Lei nº 28-B/2020, que tem um conjunto de deveres impostos a todas as pessoas singulares e coletivas, prevendo simultaneamente as consequências sancionatórias do incumprimento de deveres, e no qual também se definem as regras de fiscalização e a aplicação de “medidas de polícia”, para garantir o respeito pelas regras excecionais vigentes.

14. Conclusão

A concretização deste relatório de estágio permitiu obter um conhecimento mais aprofundado sobre a atividade de inspeção no setor alimentar. Seja pelo conhecimento de procedimentos de colheita de amostras, em que se permite efetuar estudos científicos de avaliação de segurança alimentar, bem como, no âmbito da atividade preventiva exercida pela ASAE, possibilitando a prevenção de possíveis riscos para o consumidor. Esses riscos podem ser minimizados pela retirada do mercado de produtos cujos resultados foram não conformes aos ensaios analíticos e/ou à rotulagem. Pela verificação do cumprimento dos requisitos legais no decorrer dos atos inspetivos tem-se a noção que existe muita legislação a cumprir.

Os modos de produção são determinantes para a qualidade final do produto, um controlo rigoroso permite sempre obter um produto conforme de acordo com os parâmetros estabelecidos de segurança e qualidade alimentar.

No âmbito do PNCA foram recolhidas 1486 amostras de Géneros Alimentícios, em diversas superfícies comerciais, obedecendo a um plano mensal estabelecido pelo Departamento de Riscos da ASAE. Pretendeu-se que os 14 grupos de GA fossem verificados. A maioria das amostras revelaram-se conformes, sendo que as não conformes representam cerca de 7,87%. O grupo de GA que apresenta maiores problemas é o das carnes e das bebidas alcoólicas. Os grupos de GA mais problemáticos são inspecionados com maior frequência tendo em conta o risco que apresentam.

No decorrer das atividades de fiscalização enumeradas neste trabalho foram fiscalizados 617 agentes económicos tendo sido detetadas 157 infrações, entre processos crime e processos de contraordenação.

A pandemia afetou este trabalho, mas que foi ultrapassado dentro dos possíveis, tendo também sido um grande desafio para todos os envolvidos.

Por fim, é importante reforçar que por motivos de confidencialidade, nem sempre foi possível tratar e apresentar toda a informação acedida na realização do estágio.

Bibliografia

- ASAE. (2016).** Produtos suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias, em Géneros Alimentícios não pré-embalado. *ASAEnews N° 100*. [Consultado em 3 de novembro, 2020]. Disponível em <https://www.asae.gov.pt/?cn=739976497651AAAAAAAAAAAA&ur=1&newsletter=5138>
- ASAE. (2017a).** Registos de Matéria - Prima. [Consultado em 3 de novembro, 2020]. Disponível em <https://www.asae.gov.pt/perguntas-frequentes1/registo-de-materia-prima.aspx>
- ASAE. (2017b).** Rotulagem da Carne Bovina. [Consultado em 3 de novembro, 2020]. Disponível em <https://www.asae.gov.pt/perguntas-frequentes1/rotulagem-da-carne-bovina.aspx>
- ASAE. (2018a).** Plano Nacional de Colheita de Amostras. [Consultado em 15 de dezembro, 2020]. Disponível em <https://www.asae.gov.pt/cientifico-laboratorial/area-tecnico-cientifica/pnca-plano-nacional-de-colheita-de-amostras.aspx>
- ASAE. (2018b).** Plano de Inspeção e Fiscalização. [Consultado em 15 de dezembro, 2020]. Disponível em <https://www.asae.gov.pt/inspecao-fiscalizacao/plano-de-inspecao-da-asae-pif.aspx>
- ASAE. (2018c).** Normativo de Colheita de Amostras em Retalho - Gabinete Técnico e Pericial (GTP).
- ASAE. (2019a).** Organograma da ASAE. [Consultado em 10 de janeiro, 2021]. Disponível em <https://www.asae.gov.pt/asae20/organograma.aspx>
- ASAE (2019b). **Riscos e Alimentos N°17-de janeiro**. Edição ASAE.
- ASAE. (2020a).** Missão, Visão e Valores. [Consultado em 09 de Janeiro, 2020]. Disponível em <https://www.asae.gov.pt/asae20/missao-visao-e-valores.aspx>
- ASAE. (2020b).** Livro de Reclamações. [Consultado em 09 de Janeiro, 2020]. Disponível em <https://www.asae.gov.pt/reclamacoes-e-denuncias/livro-de-reclamacoes.aspx>
- ASAE. (2020c).** Operação “RETROVÍRUS”. [Consultado em 07 de Janeiro, 2020]. Disponível em <https://www.asae.gov.pt/espaco-publico/destaques/operacao-retrovirus.aspx>

ASAE. (2020d). COMUNICADO DE IMPRENSA- ASAE fiscaliza Apoios de Praia. [Consultado em 16 de dezembro, 2020]. Disponível em <https://www.asae.gov.pt/espaco-publico/noticias/comunicados-de-imprensa/asae-fiscaliza-apoios-de-praia.aspx>

ASAE. (2020e). COMUNICADO DE IMPRENSA- ASAE fiscaliza cerca de 300 supermercados e mercados em Zonas Turísticas. [Consultado em 16 de dezembro, 2020]. Disponível em <https://www.asae.gov.pt/espaco-publico/noticias/comunicados-de-imprensa/asae-fiscaliza-cerca-de-300-supermercados-e-mercados-em-zonas-turisticas.aspx>

ASAE. (2020f). COMUNICADO DE IMPRENSA- ASAE realiza “Operação Talhos.”. [Consultado em 16 de dezembro, 2020]. Disponível em <https://www.asae.gov.pt/espaco-publico/noticias/comunicados-de-imprensa/asae-realiza-operacao-talhos.aspx>

CAMARA MUNICIPAL DE COIMBRA. (2020) - A Higiene Alimentar. [Consultado em 16 de dezembro, 2020]. Disponível em <http://mercados.cm-coimbra.pt/GuiaBPH/TabTemperaturas.pdf>

CARMONA, P.; NABAIS, P.; VASCONCELOS, M. F. (2019) O Plano Nacional de Colheita de Amostras 2013-2018 – seis anos de análise microbiológica, Edição:17 Janeiro 2019

Companhia Europeia De Desinfecções (CED). (2020). Norma EN 16636:2015. [Consultado em 10 de janeiro, 2021]. Disponível em <http://ced.pt/pt/saiba/outros/norma-en-16636-2015/>

FAO. (2020). Novo relatório da FAO alerta para o impacto do COVID-19 na segurança alimentar na América Latina e no Caribe. [Consultado em 2 de dezembro, 2020]. Disponível em <http://www.fao.org/americas/noticias/ver/pt/c/1273231/>

Food and Drug Administration (FDA). (2021). Novel Coronavirus and Food Safety. [Consultado em 2 de dezembro, 2020]. Disponível em <https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/coronavirus-disease-2019-covid-19/covid-19-frequently-asked-questions>

Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge. (2016). Prevenção de toxinfecções alimentares. Disponível em <https://www.sns.gov.pt/noticias/2016/05/09/prevencao-de-toxinfecoes-alimentares/>

Instituto Português da Qualidade (IPQ). (2017). METROLOGIA LEGAL em Portugal. [Consultado em 30 de dezembro, 2020]. Disponível em <http://docplayer.com.br/85618663-Metrologia-legal-em-portugal.html>

Jornal SOL. (2012). ASAE não pede amostras para controlar alimentos. [Consultado em 21 de janeiro, 2020]. Disponível em <https://sol.sapo.pt/artigo/55551/asae-nao-pede-amostras-para-controlar-alimentos>

MARTINS, E. A. D. (2015). Prestação de informação sobre Géneros Alimentícios e aplicação prática do Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011 num supermercado: requisitos legais, divulgação da informação e exigências dos consumidores. [Consultado em 15 de Novembro, 2020]. Disponível em [https://repositorium.sdum.uminho.pt/bitstream/1822/47451/1/Eduardo André Dias Martins.pdf](https://repositorium.sdum.uminho.pt/bitstream/1822/47451/1/Eduardo%20Andr%C3%A9%20Dias%20Martins.pdf)

O Algarve Económico. (2019). Hasta para ocupação de bancas em mercados. [Consultado em 10 de janeiro, 2021]. Disponível em <http://oalgarve.pt/hasta-para-ocupacao-de-bancas-em-mercados/>

Painel de Peritos de Alto Nível em Segurança Alimentar E Nutrição (HLPE). (2020). Documento de situação provisório sobre o Impacto do COVID-19 na Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). [Consultado em 2 de Dezembro, 2020]. Disponível em https://www.gpp.pt/images/Destaques/COVID_19_CFS_2.pdf

QUALI-Segurança Alimentar. (2018). RASFF - Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais. [Consultado em 3 de Janeiro, 2021]. Disponível em <https://www.quali.pt/seguranca-alimentar/587-rasff>

RETO, M.; MENDES, R.; SOL, M. (2019). O Plano Nacional de Colheita de Amostras 2013-2018 – seis anos de análise microbiológica, Edição:17 Janeiro 2019

SAPO Lifestyle. (2020). COVID-19: Entradas controladas, grupos prioritários e limitações. Tudo o que mudou dentro dos supermercados. [Consultado em 3 de Janeiro, 2021]. Disponível em <https://lifestyle.sapo.pt/sabores/noticias-sabores/artigos/covid-19-e-agora-que-horarios-vamos-ter-nos-supermercados>

SILVA, N. M., Clube Vinhos Portugueses. (2020). [Consultado em 09 de Janeiro, 2021]. Disponível em <https://www.clubevinhosportugueses.pt/vinhos/o-processo-de-salga-de-bacalhau-como-conservacao/>

Legislação

Decreto n.º 18640, de 19 de julho de 1930, que cria junto da Intendência Geral de Segurança Pública a Inspeção Geral dos Serviços de Fiscalização dos Géneros Alimentícios e determina quais as suas atribuições.

Decreto-lei n.º32945, de 2 de agosto de 1943, que cria no Ministério da Economia, para funcionar enquanto durarem as circunstâncias derivadas do estado da guerra, a Intendência-Geral dos Abastecimentos e define a sua organização e competências.

Decreto-Lei n.º 46193, de 18 de fevereiro de 1965, que cria, no Ministério da Economia, a Inspeção Geral das Atividades Económicas e define as suas atribuições e competência.

Decreto n.º 46194, de 18 de fevereiro de 1965, que aprova o Regulamento da Inspeção Geral das Atividades Económicas.

Decreto-Lei n.º 329-D/74, de 10 de julho, que cria na Secretaria de Estado do Abastecimento e Preços a Direcção-Geral de Fiscalização Económica, define as respectivas atribuições e competência e extingue a Inspeção-Geral das Actividades Económica.

Portaria n.º 694/80, de 20 de setembro, que estabelece normas sobre a comercialização de frangos assados.

Decreto-Lei n.º 23/84, de 14 de janeiro, que define a estrutura orgânica do Ministério do Comércio e Turismo, ao qual cabe a definição e a execução da política nacional do comércio externo e interno e do turismo.

Decreto-Lei n.º 14/93, de 18 de janeiro, que aprova a Lei Orgânica da Inspeção-Geral das Actividades Económicas (IGAE).

Decreto-Lei n.º240/94, de 22 de Setembro, que estabelece normas de qualidade e condições de utilização das gorduras e óleos comestíveis na preparação e fabrico de Géneros Alimentícios fritos.

Portaria 1135/95, de 15 setembro, que estabelece regras a observar na utilização das gorduras e óleos na preparação e fabrico de Géneros Alimentícios fritos. Revoga a Portaria n.º 154/95, de 21 de fevereiro.

Decreto-Lei n.º 98/97, de 26 de abril, que aprova a Lei Orgânica da Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

Decreto-Lei n.º 180/2000, de 10 de agosto, que cria a Agência para a Qualidade e Segurança Alimentar.

Regulamento (CE) N.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos Géneros Alimentícios.

Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos Géneros Alimentícios.

Regulamento (CE) Nº 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.

Regulamento (CE) nº882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos Géneros Alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.

Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Diretivas 80/590/CEE e 89/109/CEE.

Portaria n.º 24/2005, de 11 de Janeiro, que define as regras relativas ao modo de apresentação do azeite destinado a ser utilizado como tempero de prato nos estabelecimentos de hotelaria, de restauração e de restauração e bebidas.

Decreto-Lei n.º 156/2005, de 15 de setembro, que estabelece a obrigatoriedade de disponibilização do livro de reclamações a todos os fornecedores de bens ou prestadores de serviços que tenham contacto com o público em geral.

Decreto-Lei nº. 237/2005, de 30 de dezembro, que Cria a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica e extingue a Inspeção Geral das Atividades Económicas, a Agência Portuguesa de Segurança Alimentar, I. P., e a Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar.

Portaria n.º 1421/2006, de 21 de Dezembro, que estabelece as regras de produção e comercialização de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos, complementares aos Regulamentos (CE) 852/2004 e 853/2004, ambos

do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativos à higiene dos Géneros Alimentícios e às regras específicas de higiene aplicáveis aos Géneros Alimentícios de origem animal.

Decreto-Lei nº 306/2007, de 27 de agosto, que estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano, revendo o Decreto-Lei n.º 243/2001, de 5 de setembro, que transpôs para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 98/83/CE, do Conselho, de 3 de novembro.

Regulamento (CE) nº 110/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de Janeiro de 2008, relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas.

Portaria n.º 1129/2009, de 1 de outubro, que aprova o Regulamento do Controlo Metrológico dos Instrumentos de Medição e Registo da Temperatura a Utilizar nos Meios de Transporte nas Instalações de Depósito e Armazenagem dos Alimentos a Temperatura Controlada e revoga a Portaria n.º 1150/97, de 12 de novembro.

Decreto Lei n.º 267/2009, de 29 de setembro, que estabelece o regime jurídico da gestão de óleos alimentares usados.

Regulamento (CE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro de 2009, que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que revoga o Regulamento (CE) nº 1774/2002 (regulamento relativo aos subprodutos animais).

Regulamento (UE) N.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os Géneros Alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) nº 1924/2006 e (CE) nº 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) nº 608/2004 da Comissão.

Decreto-Lei nº 194/2012, de 23 de agosto, que aprova a orgânica da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.

Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro, que no uso da autorização legislativa concedida pela Lei n.º 29/2014, de 19 de maio, aprova o regime de acesso e de exercício

de diversas atividades de comércio, serviços e restauração e estabelece o regime contraordenacional respetivo.

Portaria n.º 117/2015, de 30 de Abril, que define os modelos, as especificações técnicas e os modos de fornecimento das estampilhas especiais a aplicar na selagem das bebidas espirituosas.

Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho, que assegura a execução e garante o cumprimento, na ordem jurídica interna, das obrigações decorrentes do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores dos Géneros Alimentícios, e do Regulamento de Execução (UE) n.º 1337/2013, da Comissão, de 13 de dezembro, no que respeita à indicação do país de origem ou do local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira, e transpõe a Diretiva n.º 2011/91/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 13 de dezembro.

Decreto-Lei n.º 102/2017, de 23 de agosto, que implementa a medida do SIMPLEX+ 2016 «Informação ao consumidor + simples».

ANEXO I

Tabela do índice de gravidade:

Índice	Gravidade	Efeitos do risco
1	Muito baixa	O risco é aproximadamente 0
2 3	Baixa	o risco é mínimo
4 5 6	Moderada	GA que não é suscetível de prejudicar a saúde humana, mas que não respeita o critérios legalmente estabelecidos no que concede à informação correta e adequada e à deteção de fraudes
7 8	Alta	GA que possui alguma suscetibilidade de prejudicar a saúde humana
9 10	Muito Alta	Grupo de GA muito suscetível de prejudicar a saúde humana

Representatividade do índice de gravidade calculado no ano de 2018:

Grupo de Géneros Alimentícios	Grau de gravidade
Grupo de carnes	10
Grupo do pescado	10
Grupo dos condimentos, temperos, especiarias	10
Ovos e ovoprodutos	8
Grupo dos óleos e gorduras	8
Grupo do mel, doces, compotas e outros doces	6
Grupo das bebidas não alcoólicas	6
Grupo de bebidas alcoólicas	6

Tabela do Índice de Ocorrência:

Índice	Ocorrência	Proporção	Frequência
1	Mínima	1:1000 000	0,000001
2	Pequena	1:20 000	0,00005
3		1:4 000	0,00025
4	Moderada	1: 2 000	0,001
5		1: 400	0,0025
6		1: 80	0,0125
7	Alta	1: 40	0,025
8		1: 20	0,05
9	Muito Alta	1: 8	0,05
10		1: 2	0,5

Exemplo do Índice de Ocorrência para o ano de 2018:

Grupo de Géneros Alimentícios	Ocorrência
Grupo de carnes	9
Grupo do pescado	9
Grupo dos produtos lácteos	7
Grupo dos frutos secos e secados	8
Grupo dos prontos para consumo	1
Grupo dos produtos hortícolas e frutas	6
Grupo de cereais e derivados de cereais	5
Grupo dos condimentos, temperos, especiarias	1
Ovos e ovoprodutos	1
Grupo dos óleos e gorduras	7
Grupo do mel, doces, compotas e outros doces	1
Grupo das bebidas não alcoólicas	7
Grupo de bebidas alcoólicas	6

Tabela do Índice de Detecção:

Índice	Detecção	Capacidade de detecção dos Perigos
1 2	Muito grande	O controlo implementado deteta eficazmente o perigo
3 4	Grande	Alta capacidade em detetar o perigo
5 6	Moderada	Capacidade moderada de detetar o perigo
7 8	Pequena	Baixa capacidade de detetar o perigo
9 10	Muito pequena	Difícilmente consegue detetar o perigo

Exemplar aplicado no ano de 2018:

Grupo de Géneros Alimentícios	Deteção
Grupo de carnes	4
Grupo do pescado	4
Grupo dos frutos secos e secados	4
Grupo dos produtos lácteos	4
Grupo dos produtos hortícolas e frutas	4
Grupo dos óleos e gorduras	4
Grupo das bebidas não alcoólicas	4
Grupo de bebidas alcoólicas	4
Grupo dos prontos para consumo	4
Grupo de cereais e derivados de cereais	4
Grupo dos condimentos, temperos, especiarias	4
Grupo do mel, doces, compotas e outros doces	4
Ovos e ovoprodutos	4

Cálculo do Número Prioritário de Risco(NPR) = $G \times O \times D$ para o ano de 2018 :

Grupo de Géneros Alimentícios	Grau de gravidade	Ocorrencia	Deteção	NPR
Grupo de carnes	10	9	4	360
Grupo do pescado	10	9	4	360
Grupo dos frutos secos e secados	10	9	4	360
Grupo dos produtos lácteos	10	7	4	280
Grupo dos produtos hortícolas e frutas	10	7	4	280
Grupo dos óleos e gorduras	8	8	4	256
Grupo das bebidas não alcoólicas	6	7	4	168
Grupo de bebidas alcoólicas	6	7	4	168
Grupo dos prontos para consumo	10	1	4	40
Grupo de cereais e derivados de cereais	10	1	4	40
Grupo dos condimentos, temperos, especiarias	10	1	4	40
Grupo do mel, doces, compotas e outros doces	8	1	4	32
Ovos e ovoprodutos	6	1	4	24

ANEXO II

MENÇÕES OBRIGATÓRIAS NOS PRODUTOS

NOME DO PRODUTO	ORIGEM	CATEGORIA	VARIEDADE	PREÇO/KG	OUTRAS INDICAÇÕES
Laranja, Limão, Clementina, Tangerina, etc.	x	x	x (só para as laranjas)	x	-
Kiwi	x	x	-	x	-
Maçã	x	x	x	x	-
Morango	x	x	-	x	-
Pêra	x	x	x	x	-
Pêssego e Nectarina	x	x	-	x	cor da polpa
Uva de mesa	x	x	x	x	“de estufa”
Alface, Chicória frisada e Escarola	x	x	-	x	“cultivada sob abrigo”
Pimento	x	x	-	x	cor ou tipo comercial (2)
Tomate	x	x	-	x	tipo comercial (3)
Outros produtos (1)	x	-	-	x	-
Batata de conservação ou Batata primor	x	-	x	x	-

(1) Produtos sujeitos a OCM:

FRUTOS

Frutas de casca rija, frescas ou secas, mesmo sem casca ou peladas

Plátanos frescos ou secos

Figos

Ananás ou Abacaxi

Abacates

Goiabas, mangas e mangostões

Citrinos, frescos ou secos (que não abrangidos pela Norma de Comercialização específica)

Melões, melancias e papaias (mamões)

Marmelos

Damascos

Cerejas

Ameixas e abrunhos

HORTÍCOLAS

Cebolas, chalotas, alhos e alhos-porros

Couves, couve-flor, repolho ou couve frisada, couve-rábano

Cenouras, nabos, beterrabas para salada, rabanetes

Pepinos e cornichões

Tomilho

Manjeriço, erva-cidreira, hortelã, orégãos, alecrim, salva

(2) Pimentos doces ou pimentões alongados (pontiaudos); Pimentos doces ou pimentões em forma de paralelepípedo rombo; Pimentos doces ou pimentões em forma de paralelepípedo pontiagudo (“periformes”); Pimentos doces ou pimentões de forma achatada (“tipo tomate”)

(3) Redondos, Com nervuras, Oblongos ou Alongados, Cereja ou Cocktail

ANEXO III

Procedimentos para determinação de dióxido de enxofre total - teor de sulfitos

Objetivo

O presente método baseia-se nos métodos descritos na NP 3028:1985 e descreve a técnica a aplicar a amostras de carne e produtos cárneos e outros alimentos, para determinação do seu teor de sulfitos, expressos em dióxido de enxofre em que os teores inferiores a 10 mg/kg (ou mg/L) são considerados não quantificáveis.

Âmbito

O método descrito é aplicável à determinação do teor de sulfitos em carnes, produtos cárneos e outros alimentos, analisados no Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas.

Processo

Após a acidificação e aquecimento da amostra, arrastamento através de corrente de gás inerte, do dióxido de enxofre libertado é proveniente dos sulfitos livres ou combinados. Absorção e oxidação em solução neutra de peróxido de hidrogénio. Titulação do ácido sulfúrico formado com a solução de hidróxido de sódio.

Reagentes e materiais

- Solução de ácido clorídrico (HCL) 4 mol/dm³

Para preparar 900 mL desta solução, juntar 300 mL de ácido clorídrico concentrado ($\rho = 1,19$ g/ml) a 600 mL de água.

- Indicador vermelho de metilo

Dissolver 250 g de vermelho metilo em 100 mL de etanol

- Solução de hidróxido de sódio 0,01 mol/dm³
- Solução de peróxido de hidrogénio 3% (v/v)

- Solução de etanol 5% (v/v)
- Azoto para uso laboratorial

Equipamento e material

Material de laboratório de uso corrente e presente no laboratório, nomeadamente pipetas, buretas, balões, liquidificador, sistema de aquecimento, controlador de fluxo e aparelho de destilação.

Descrição da Técnica

Preparação da amostra

A quantidade de amostra submetida a análise não deve ser inferior a 200 g de modo a ser representativa. A amostra deve ser mantida refrigerada ou congelada para assegurar a sua inalterabilidade.

Modo operatório

1. Coloca-se num balão de 1000 mL, 400 mL de água, adiciona-se 90 mL da solução de ácido clorídrico e coloca-se no aparelho de destilação;
2. Coloca-se no balão de recolha, 30 mL da solução de peróxido de hidrogénio, junta-se 3 gotas de vermelho de metilo e neutralizar, até viragem a amarelo com a solução de hidróxido de sódio e coloca-se no aparelho de destilação;
3. Abre-se a água de refrigeração do refrigerador;
4. Liga-se o fluxo de azoto a um débito de 200 mL/min \pm 10 mL/min;
5. Aguarda-se 15 minutos até que todo o equipamento e a água tenham perdido o eventual oxigénio presente;
6. Coloca-se um volume da solução de ácido clorídrico no aparelho de destilação, de acordo com a toma de amostra (para uma amostra de 50 g, que é o caso dos produtos cárneos, o volume é 90 mL);
7. Pesa-se ou mede-se (conforme se trate de matrizes sólidas/muito pastosas ou líquidas) a toma da amostra. Se a toma for por peso, pesa-se a amostra com uma precisão de 0,1 mg (em regra cerca de 50 g de amostra, sendo adaptável tendo em conta as características do tipo de amostra). Se a toma for em volume, mede-se 50 mL de amostra (o volume pode variar tendo em conta as características da amostra). Se necessário, e de acordo com as características do tipo de amostra,

procede-se à sua homogeneização. No caso das carnes e produtos cárneos coloca-se a toma de amostra num liquidificador e adiciona-se de imediato 100 mL da solução de etanol;

8. Procede-se a homogeneização da mistura de forma rápida até que as partículas sejam introduzíveis no balão do aparelho de destilação;
9. Transfere-se a amostra (diretamente ou após homogeneização) para um balão de 1000 mL de forma rápida e arrastando-a com a solução de etanol (ou água quando aplicável);
10. Junta-se o ácido clorídrico à amostra rapidamente deixando 1-2 mL no recipiente do aparelho de destilação.;
11. Liga-se o sistema de aquecimento, mantem-se a destilação por 105 minutos;
12. Retira-se o balão de recolha e titula-se com a solução de hidróxido de sódio até viragem a amarelo que deve persistir por 20 segundos;
13. Em paralelo deve ser executado um ensaio em branco.

Nota: Toda a manipulação da amostra deve ser feita o mais rapidamente possível a evitar a perda dos sulfitos livres (voláteis), ou sulfitos presentes na amostra que podem perder-se por oxidação ou por reação com outros componentes da amostra.

ANEXO IV

Tabela – Amostragem mensal exemplificativa do mês de setembro 2020.

CIC					DRA/LABORATÓRIO
Lista de subgrupo	Género alimentício	Produto para colheita	Determinações	Laboratório de Destino	Número de amostras
Suplementos alimentares	Suplementos alimentares	Suplementos alimentares	Rotulagem	DRA	2
LBPV					DRA/LABORATÓRIO
Lista de subgrupo	Género alimentício	Produto para colheita	Determinações	Laboratório de Destino	Número de amostras
Hortícolas	Cogumelos variados	Cogumelos variados	Sufitos	LBPV	5
LFQ					DRA/LABORATÓRIO
Lista de subgrupo	Género alimentício	Produto para colheita	Determinações	Laboratório de Destino	Número de amostras
Pescado	Parte comestível do peixe (água doce e salgada)	Sashimi de atum(fatias de atum cru)	Nitratos	LFQ	5
Pescado	Parte comestível do peixe (água doce e salgada)	Bifes de atum frescos	Nitratos	LFQ	5
Produtos Lácteos	Manteiga	Manteiga	Matéria Gorda	LFQ	10
Produtos Lácteos	Leite em pó	10 amostras de leite e pó	Humidade	LFQ	10
Produtos Lácteos	Leite UHT	10 amostras de leite UHT	Matéria Gorda	LFQ	10

