



6 DE MAIO
2014

AUDITÓRIO AGOSTINHO DA
SILVA

Universidade Lusófona
Av. Campo Grande, 376
LISBOA

Fraudes alimentares: controlos feitos pela ASAE e aplicação da Decisão de Execução N.º 2014/716 relativa aos controlos de práticas fraudulentas na comercialização de alimentos

Graça Mariano

ASAE/Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios

6 de Maio de 2014

ASAE - Missão, Visão & Valores



ASAE – PONTO FOCAL

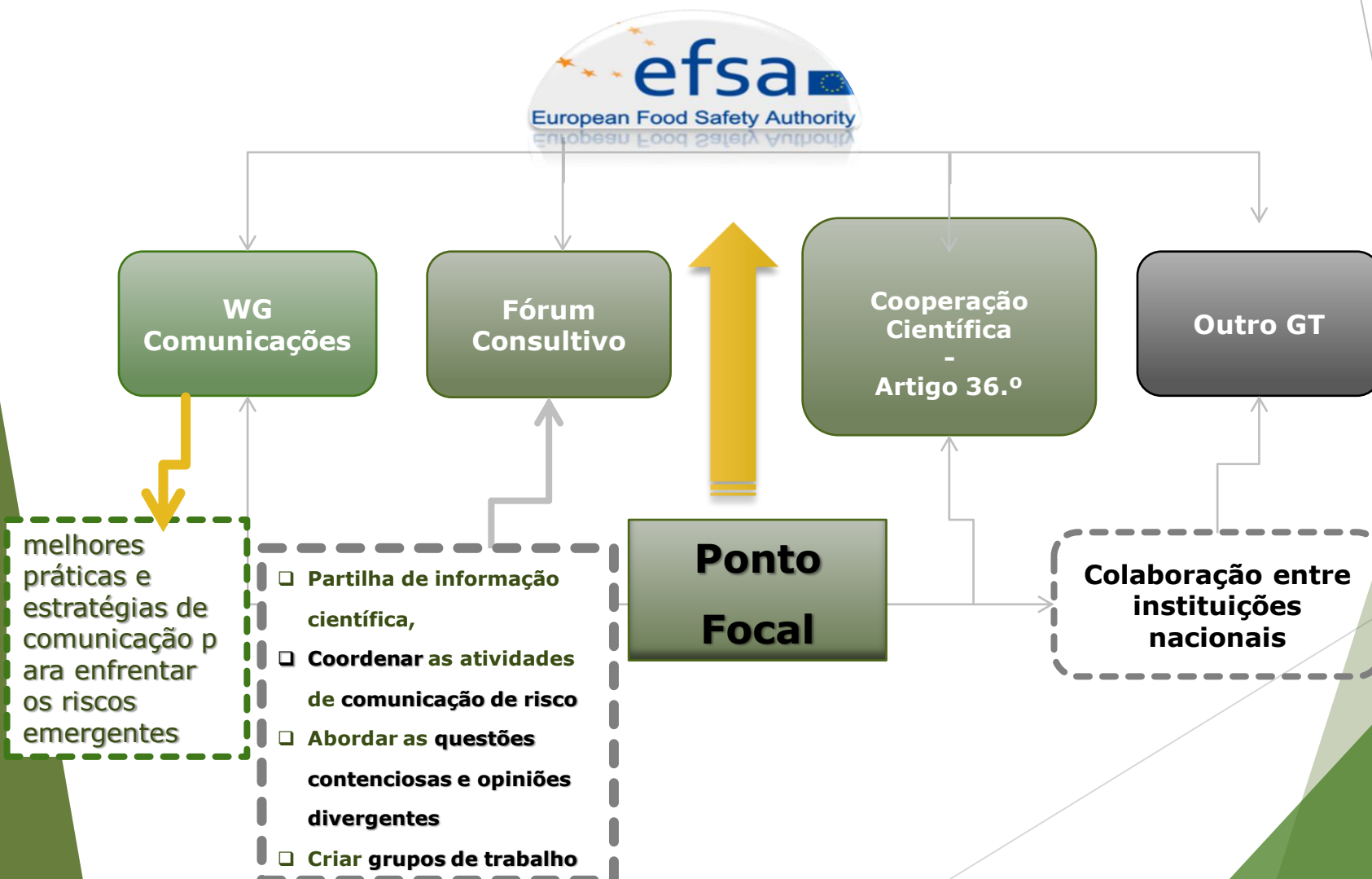


- Resultados de projetos de investigação relevantes;
- Avaliações de risco em curso e pareceres em preparação;
- Questões que possam originar potenciais divergências de opiniões entre Portugal e a EFSA;
- Assegurar a estreita cooperação na preparação dos programas de trabalho da EFSA e das autoridades portuguesas competentes;

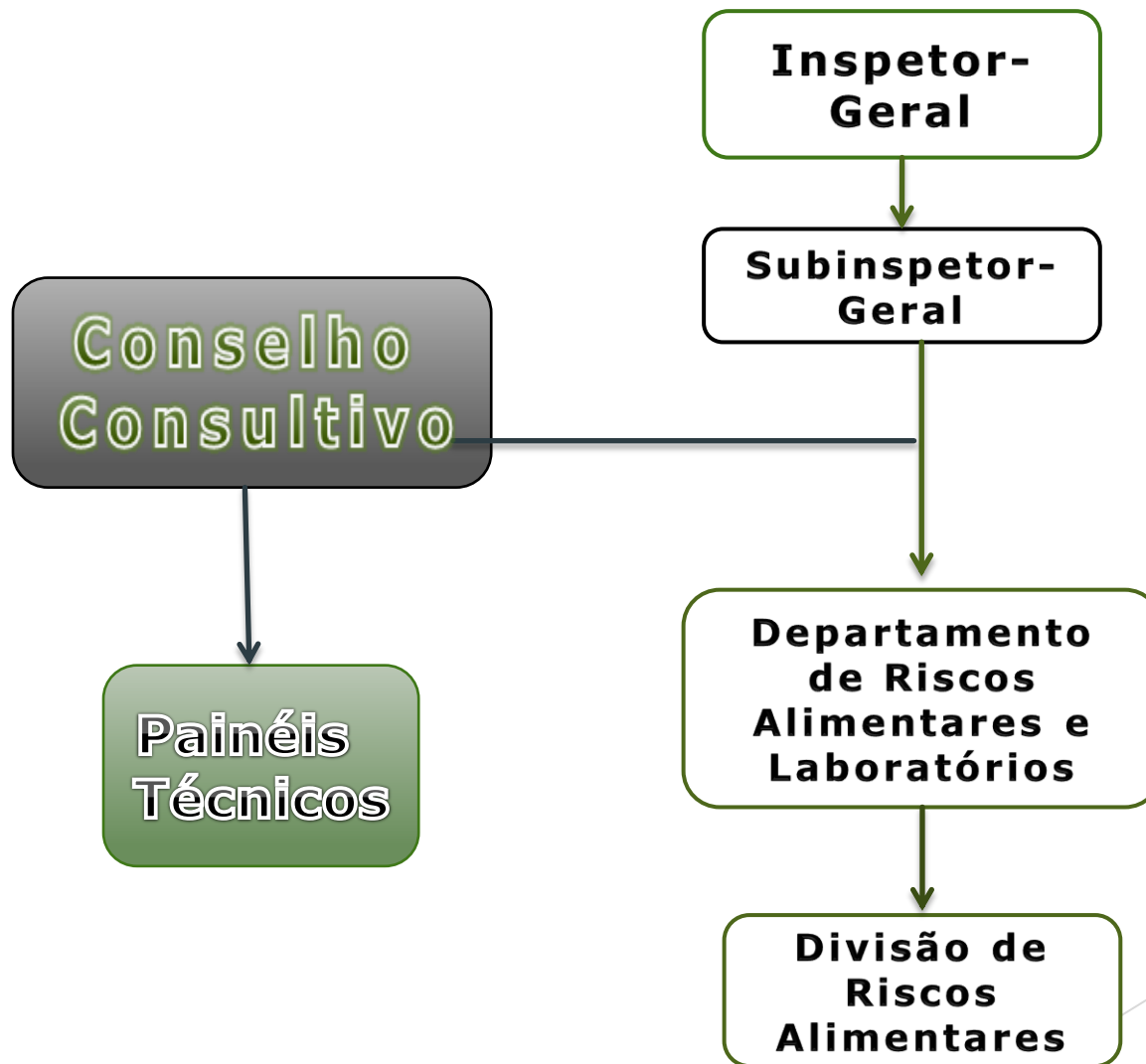
- Ações científicas de interesse comum que poderão ocorrer na rede, e particular no âmbito do Artigo 36 do Regulamento (CE) 178/2002;
- Revisão ou novas propostas de nomeação para atualização da lista de organizações competentes em Portugal;
- Atribuição de tarefas a organizações competentes que integrem a lista;
- Bases de dados de peritos e organizações em Portugal que possam assistir a EFSA e as autoridades nacionais na condução de trabalhos que suportem avaliações de risco na área da segurança alimentar

- Disseminação de matérias relativas à EFSA;
- Organização e coordenação em Portugal da troca de informação e documentação relativas às atividades científicas relevantes da EFSA;
- Criação de uma interface entre a EFSA e as partes nacionais interessadas (Stakeholders);
- Aumento da visibilidade da EFSA em Portugal

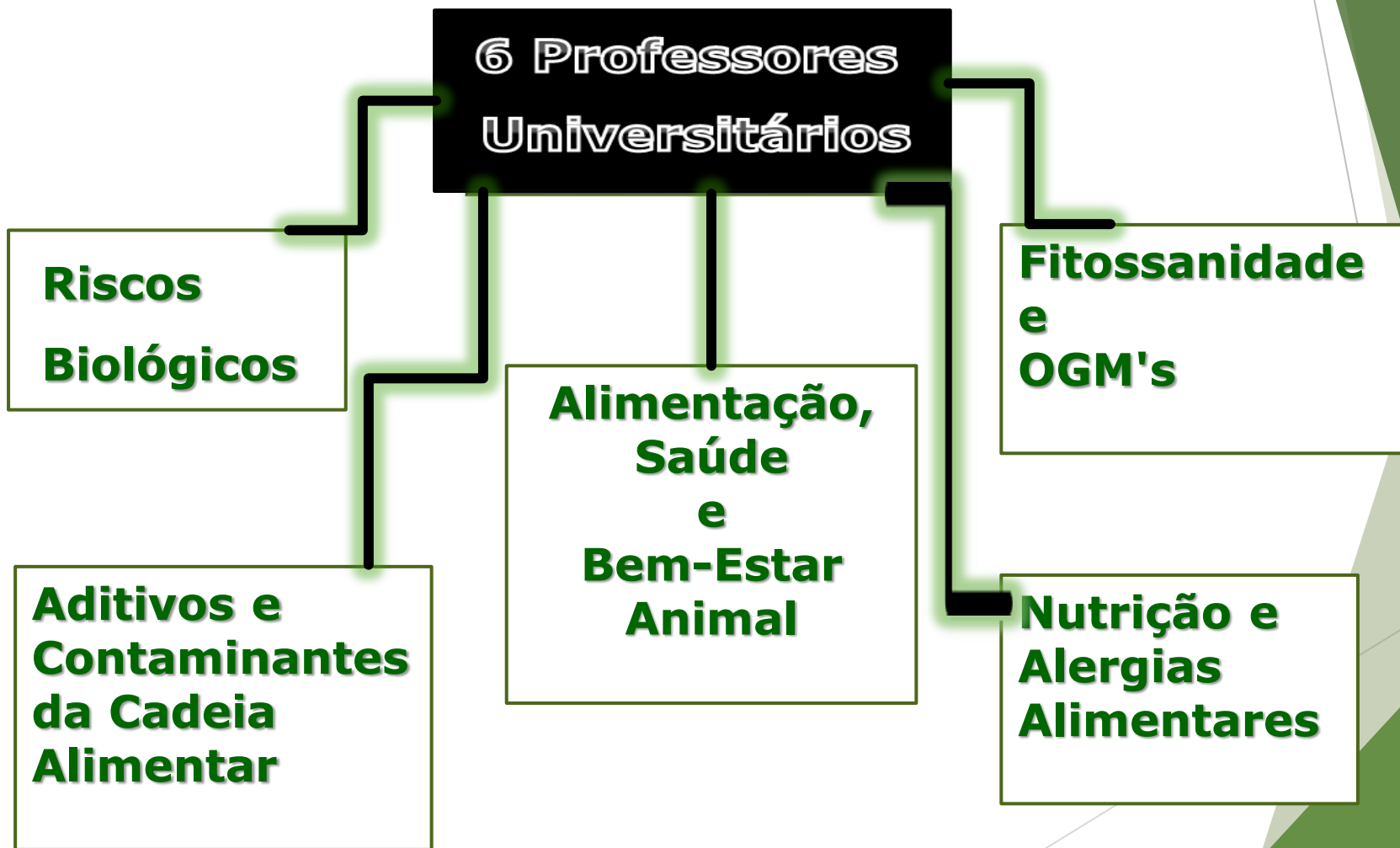
Relação Institucional ASAE-EFSA



- Avaliação de Riscos na ASAE



Conselho Científico da ASAE



Meios de comunicação da ASAE

- ❑ www.asae.pt
- ❑ Presença em Eventos/Seminários/Palestras
- ❑ ASAENews
- ❑ Mailing list
- ❑ Riscos e Alimentos



Riscos e Alimentos

Mel



Saúde das abelhas: Como a EFSA está a ajudar a proteger os nossos polinizadores

Qualidade do mel

Botulismo infantil em Portugal



Newsletter
avaliação e
comunicação de risco

- Exclusivamente dedicada a **temas de segurança alimentar**
- Publicação **semestral**
- Distribuída para a **rede de contactos da ASAE** e divulgada no **site**
- **Versão Inglês**

7 de Maio de 2014

Os Laboratórios Da ASAE

- ❑ Dispõe ensaios analíticos acreditados desde 1998;
- ❑ Laboratório Nacional de Referência para a determinação de micotoxinas em géneros alimentícios;
- ❑ Laboratório Nacional de Referência para a determinação de dioxinas em géneros alimentícios e alimentos para animais;
- ❑ Único laboratório Português com a análise sensorial de azeites acreditada;
- ❑ Único Laboratório PT com Espectrómetro de Ressonância Magnética Nuclear a trabalhar na área alimentar;
- ❑ Com capacidade para dar resultados analíticos em 24 horas, por identificação de ADN;
- ❑ Dispõe 121 ensaios analíticos acreditados pelo IPAC
- ❑ Tem acreditação flexível Intermédia e Global

Clientes dos Laboratórios da ASAE

- ☐ ASAE-PNCA e INSPEÇÃO
- ☐ Autoridades congéneres PALOP's
- ☐ Congéneres Açores
- ☐ Autoridade Tributária
- ☐ DRAP's
- ☐ DGAV
- ☐ GNR/PSP
- ☐ IFAP
- ☐ Operadores económicos
- ☐ Organização de Consumidores
- ☐ Particulares

Perspetivas Futuras

- ☐ Identificar ADN de espécies animais e vegetais
- ☐ Intensificar o controlo de alergéneos
- ☐ Intensificar a determinação de contaminantes e aditivos nos géneros alimentícios
- ☐ Desenvolver novas metodologias para dar resposta às solicitações/necessidades dos consumidores

ACREDITAÇÃO - LSA

NP EN ISSO 17025/2005

CERTIFICADOS DE ACREDITAÇÃO IPAC nºs L0209-1 E L0324

ENSAIOS LABORATORIAIS ACREDITADOS		121
Laboratório de Microbiologia		19
Laboratório de Físico-Química		58
Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas		44

7 de Maio de 2014

LBPV

Azeites



Licores



Vinhos



Bebidas energéticas

Aguardentes
e bagaços



Cervejas

Vinagres



Sumos, néctares e refrigerantes



LFQ

- Nitratos
- Zearalenona
- Ocratoxina A
- Aflatoxina B1, B2, G1, G2 e M1
- Cádmio
- Mercúrio
- Chumbo
- Sudão IV, III, II, I

Determinações de contaminantes



- Sacarina
- Ciclamatos
- Aspartame
- Acessulfame
- Ácido benzóico
- Ácido sórbico
- Nitratos
- Nitritos

Determinações de edulcorantes e conservantes



- Lactose
- Glúten
- Ovo
- Caseína

Determinações de Alergéneos



Critérios microbiológicos

GÉNERO ALIMENTÍCIO	DETERMINAÇÕES/ ESTIRPES
<ul style="list-style-type: none">• Prontos a Comer• Produtos Carneos• Pratos cozinhados• Carne picada• Leites e Farinhas Lácteas• Babyfood• Queijos• Sobremesas• Bivalves• Zaragatoas• Águas	<p><i>E.coli</i></p> <p><i>Enterococcus</i></p> <p><i>Clostridium perfringens</i></p> <p><i>Staphylococcus aureus</i></p> <p><i>Listeria monocytogenes</i></p> <p><i>Salmonella</i></p> <p><i>Enterobacter Sakazakii</i></p> <p><i>E. coli 0157</i></p>

Atividade Laboratorial **da ASAE até 2013**





Atividade analítica global dos laboratórios da ASAE em nº de amostras por natureza do Processo e nº de determinações em 2013

LABORATÓRIO	NÚMERO DE AMOSTRAS / UNIDADES						DETERMINAÇÕES
	FISCALIZAÇÃO <i>Nota 4</i>	ORGANISMOS PÚBLICOS	PARTICULARES	SUBTOTAL	CONTROLO DA QUALIDADE	TOTAL	TOTAL
LABORATÓRIO DE BEBIDAS E PRODUTOS VITIVINÍCOLAS	1381	392	1148	2921	205	3126	48132
LABORATÓRIO DE FÍSICO-QUÍMICA	1113	139	287	1539	180	1719	8426
LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA	2975/251	38	19	3283	1083	4366	7225
TOTAL	5720	569	1454	7743	1468	9211	63783



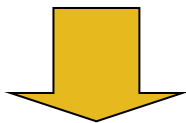
CONTROLO OFICIAL pela ASAE

Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29/04

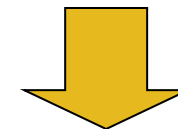
Artigo 3.º

Obrigações gerais relativas à organização de controlos oficiais

1. Os Estados-Membros devem assegurar que os controlos oficiais sejam realizados regularmente, em função dos riscos e com uma frequência adequada para alcançar os objectivos do presente regulamento, tendo em conta:



Plano Fiscalização



Risco Associado ao estabelecimento

Taxa de Incumprimento

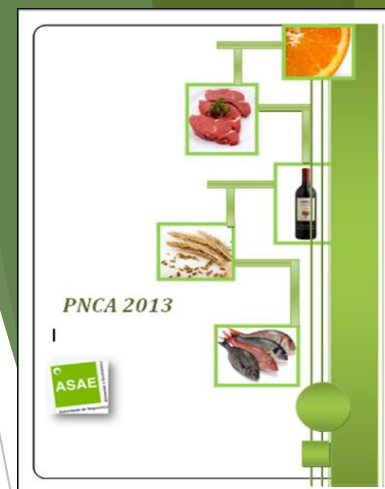
Risco associado ao grupo de GA

ASAE, Graça Mariano



Plano Nacional Colheita Amostras (PNCA)

7 de Maio de 2014



Verificar que os G.A. colocados no mercado:

✓ **Não põem em risco a segurança e saúde humana**

- ☐ Critérios microbiológicos
- ☐ Critérios químicos (contaminantes, outros)

✓ **Averiguar as questões de salvaguarda dos interesses dos consumidores:**

- ☐ Rotulagem
- ☐ Práticas fraudulentas ou enganosas
- ☐ Quaisquer outras práticas que possam induzir em erro o consumidor

Plano Nacional Colheita Amostras (PNCA)

Critérios de Seleção dos Géneros Alimentícios

O risco estimado associado ao género alimentício resulta da média ponderada de 3 indicadores:

- ❑ Grau de Risco dos perigos identificados, associados aos géneros alimentícios, colocados no mercado, que possam influenciar a segurança dos alimentos
- ❑ Grau de Incumprimento dos anos anteriores
- ❑ Capitação anual dos géneros alimentícios em Portugal

Decreto-lei nº560/99, de 18/12 (Artigo 23º)

Modo de apresentação da rotulagem

As indicações a figurar **na rotulagem não podem ser apresentadas** (palavras, imagens, ou outro) **de forma suscetível de criar uma impressão errada no consumidor :**

- ❑ quanto às características do alimento
- ❑ **atribuindo-lhe propriedades ou efeitos que não possua**
- ❑ sugerindo que o alimento possui **características especiais, quando todos os outros similares possuem essas mesmas** características

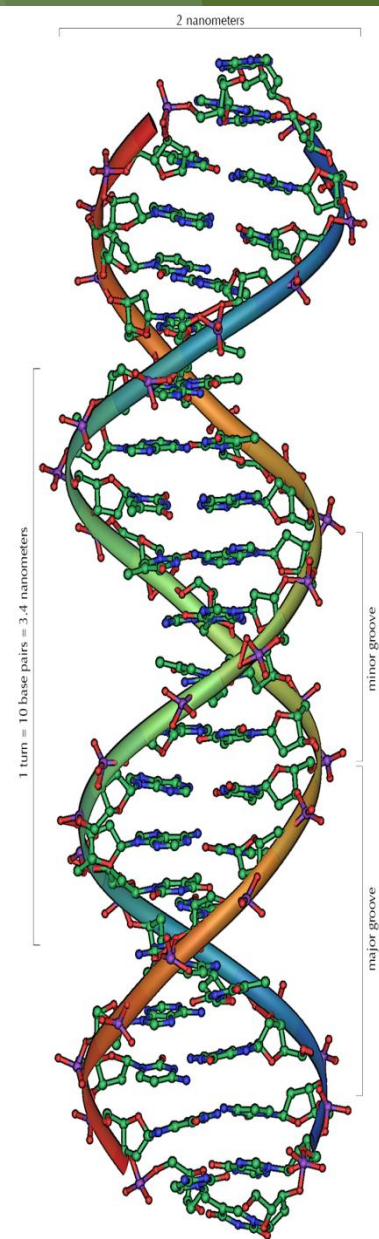
Regulamento (UE) nº1169/2011, de 25 Outubro

Artigo 7.º
Práticas leais de informação

Recomendação
2014/180/UE

DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO
2014/176/UE
participação financeira plano de controlo coordenado

segunda ronda de controlos coordenados a realizar pelos
Estados-Membros, com vista a estabelecer a ocorrência
continuada de práticas fraudulentas na
comercialização de certos alimentos



Regulamento 882/2004

- **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
- artigo 53.º
confere à Comissão poderes para recomendar **planos de controlo coordenados**, se necessário, organizados numa base *ad hoc*, nomeadamente tendo em vista determinar a **prevalência de perigos relacionados com alimentos** para animais, géneros alimentícios ou animais

Diretiva 200/13/CE

A rotulagem **não deve induzir o consumidor em erro:**

- Características do alimento, verdadeiras na **natureza e identidade**
- Descrição do alimento suficientemente precisa para permitir que o comprador conheça a sua verdadeira natureza
- Todos os ingredientes têm de ser mencionados no rótulo
- % ingrediente evidenciado na denominação venda

Regulamento (CE) n. o 853/2004

Estabelece requisitos adicionais de rotulagem aplicáveis a géneros alimentícios específicos de origem animal.

As embalagens destinadas ao consumidor final que contenham **carne picada de**, nomeadamente, **solípedes**

devem ostentar a

indicação de que tais produtos devem ser
"cozinhados antes de serem
consumidos"



2013- 1.^a ronda de controlos:

► Primeira ação

Controlos adequados realizados ao nível do comércio a retalho e noutros estabelecimentos, a fim de determinar se os produtos alimentares pré-embalados e não pré-embalados **incluíam carne de cavalo que não tivesse sido devidamente rotulada**

Violação
recorrente

2014
2.^a ronda
controlos

► Segunda ação

Controlos adequados em estabelecimentos que **manuseiam carne de cavalo** destinada ao consumo humano, incluindo alimentos provenientes de países terceiros, para **deteção de resíduos de fenilbutazona**

não revelaram um
incumprimento
generalizado

2014
Sem
controlo

Plano coordenado em 2014 em Portugal



- ▶ 100 amostras
- ▶ G.A comercializados e/ou **rotulados como contendo carne de bovino**

- carne picada,
- preparados de carne,
- produtos à base de carne



[ingrediente à base de carne seja dominante]

- ▶ A amostragem deve ser feita ao nível do retalho podendo alargar-se a outros estabelecimentos como entrepostos frigoríficos

Plano coordenado-Portugal

- ▶ Plano de controlo coordenado
 - 4 semanas consecutivas
 - Entre 21 de abril e 16 de junho de 2014
- ▶ Laboratório externo acreditado (ISO 17025)
- ▶ Comunicação dos resultados dos controlos oficiais até 22 de julho de 2014
- ▶ Despesas elegíveis para ser financiadas

Obrigada pela atenção

DRAL/mgmariano@asae.pt