



# CATÓLICA

UNIVERSIDADE CATÓLICA PORTUGUESA | PORTO  
Escola Superior de Biotecnologia

**INSPEÇÃO/FISCALIZAÇÃO NO ÂMBITO DAS  
ATIVIDADES REALIZADAS NA UNIDADE  
OPERACIONAL I – PORTO NA UNIDADE REGIONAL  
DO NORTE DA ASAE**

por

Carla Serena Pereira Neto

Setembro, 2018





**CATÓLICA**  
UNIVERSIDADE CATÓLICA PORTUGUESA | PORTO  
Escola Superior de Biotecnologia

**INSPEÇÃO/FISCALIZAÇÃO NO ÂMBITO DAS  
ATIVIDADES REALIZADAS NA UNIDADE  
OPERACIONAL I – PORTO NA UNIDADE REGIONAL  
DO NORTE DA ASAE**

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior de Biotecnologia da  
Universidade Católica Portuguesa para obtenção do grau Mestre em Engenharia  
Alimentar

por

Carla Serena Pereira Neto

**Local:** Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) – Unidade Operacional I –  
Porto

**Orientador (a):** Mestre Jacinta Ladeira

**Tutor (a):** Professora Doutora Paula Teixeira

Setembro, 2018



## Resumo

O conceito de segurança alimentar tem evoluído ao longo do tempo, com o objetivo de acompanhar a crescente preocupação com a saúde pública dos consumidores, que se encontram cada vez mais informados e exigentes acerca dos diferentes produtos alimentares disponíveis no mercado.

De forma a corresponder à expectativa dos consumidores, em termos de qualidade e segurança, os operadores económicos são obrigados a cumprir a legislação atualmente em vigor, no que diz respeito à higiene e segurança alimentar dos géneros alimentícios que colocam à venda. A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), como autoridade fiscalizadora do mercado, tem como dever assegurar que a legislação é cumprida.

Assim, o presente trabalho tem como objetivo expor as atividades desenvolvidas, ao longo do estágio curricular realizado na Unidade Operacional I (UOI) – Porto da Unidade Regional do Norte da ASAE. De forma mais concreta, procurou-se perceber as condições de segurança e higiene alimentar, ao nível do setor de restauração e bebidas e as causas e distribuição das principais infrações detetadas. Como conclusão genérica é possível afirmar que os estabelecimentos de Restauração e Bebidas (abrangidos pela zona de atuação da UOI) realizam práticas seguras na manipulação dos alimentos que oferecem aos consumidores.

Para além deste setor, foram explorados os requisitos obrigatórios ao nível da indústria alimentar de produtos cárneos e em estabelecimentos de venda desses produtos (talhos). Ademais, foi analisado o contributo do Plano Nacional de Colheita de Amostras, como parte integrante do Plano Nacional de Fiscalização Alimentar e, por fim, a problemática da fraude em suplementos alimentares.



## **Abstract**

The concept of 'food safety' has been evolved over time in order to keep up with the increasing public health concern of the consumers, who are increasingly informed and demanding about the different food products available in the market.

In order to meet consumer expectations, in terms of quality and safety, the economic operators are obliged to comply with the current legislation, concerning to food hygiene and food safety for the foods they offer for sale. The Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), as a market supervisory authority, has a duty to ensure that legislation is fulfilled.

Thus, the present work aims to expose the activities developed, during the curricular internship at the Operational Unit I (UOI) - Porto of the Northern Regional Unit of ASAE. More specifically, it was sought to understand the food safety and hygiene conditions at the food and beverage sector and the causes and distribution of the main infractions detected. As an overall conclusion, it can be said that this establishments execute safe practices in handling the foods they offer to consumers.

In addition to this sector, the mandatory requirements at the level of the food industry of meat products and in establishments for the sale of these products (butcher's) were explored. Furthermore, the contribution of the Plano Nacional de Colheita de Amostras (National Sampling Plan) was analyzed, as an integral part of the Plano Nacional de Fiscalização Alimentar (National Plan for Food Inspection) and, finally, the issue of fraud in food supplements.



## Agradecimentos

*“Gratidão é uma carta de amor que enviamos para o Universo”*

*Autor Desconhecido*

A conclusão desta etapa da minha vida acadêmica não teria sido possível sem as pessoas que eternamente levarei no meu coração.

Primeiramente, à Inspetora Chefe Jacinta Ladeira, a minha orientadora ao longo deste estágio, que me acolheu de braços abertos e me ajudou em tudo o que precisei. Muito obrigada pela sua disponibilidade, pela sua orientação e pelos seus ensinamentos. Foi um período muito feliz da minha vida e de muito aprendizado, que nunca irei esquecer, graças a si.

À casa que tão bem me recebeu (ASAE) e a todos os Inspectores que me acompanharam, ao longo deste estágio, transmitindo-me conhecimentos e ajudando-me nas minhas funções.

Seguidamente, aos meus Professores que me transmitiram o conhecimento ao longo destes cinco anos e que me permitiram desenvolver as minhas competências. Um agradecimento especial à Professora Paula Teixeira, pela ajuda na redação da minha dissertação e pela sua disponibilidade.

À minha família do coração, o Tiago e a Ana, que estiveram sempre presentes neste trajeto. Obrigada aos dois por todo o amor, apoio e dedicação.

Por fim, aos mais importantes da minha vida, dedico todo este trabalho aos meus pais, em forma de agradecimento por todo o amor, apoio incondicional, paciência e amizade. Por serem o meu pilar e a minha referência. Por todo o esforço que fizeram para eu conseguir alcançar o que alcancei até hoje. Obrigada por tudo!



# Índice

Resumo.....	3
Abstract .....	5
Agradecimentos.....	7
Capítulo 1. Introdução.....	11
1.1. Segurança Alimentar – Evolução do Conceito.....	11
1.2. Implicações na Saúde Pública .....	12
1.3. Agências de Segurança Alimentar.....	14
1.4. Legislação.....	15
1.5. Enquadramento das Atividades Desenvolvidas Durante o Estágio.....	16
Capítulo 2. Autoridade de Segurança Alimentar e Económica – ASAE .....	19
2.1. História da ASAE .....	19
2.2. Gestão Documental da ASAE .....	21
Capítulo 3. Ações de Fiscalização.....	25
3.1. Fiscalização Alimentar .....	25
3.2. Fiscalização no Setor de Restauração e Bebidas .....	26
3.2.1. O Setor de Restauração e Bebidas – Breve Introdução.....	27
3.2.2. Fiscalização no Estabelecimento: Café e Restaurante .....	30
3.2.3. Fiscalização no Estabelecimento: Padaria e Pastelaria .....	33
3.2.4. Dados Relativos a Fiscalizações em Estabelecimentos de Restauração e Bebidas .....	35
3.3. Outras Ações de Fiscalização .....	35
3.3.1. Plano Nacional de Colheita de Amostras.....	36
3.3.1.1. Caso Prático na ASAE .....	37
3.3.1.2. Estatísticas Mais Recentes .....	39
3.3.1.3. Breve Conclusão .....	39
3.3.2. Fiscalização em Indústria Alimentar – Produtos Cárneos (Salsicharia) .....	40

3.3.3.	Fiscalização em Estabelecimento de Venda de Carnes e seus Produtos - Talho	42
3.3.3.1.	Comercialização de Carne: Preparados de Carne e Carne Picada .....	43
3.4.	Fraude Alimentar em Suplementos Alimentares.....	48
3.4.1.	Suplementos Alimentares, Medicamentos e Produtos-Fronteira .....	48
3.4.2.	Mercado dos Suplementos Alimentares.....	51
3.4.3.	Problemas de Saúde Pública Ocorridos .....	52
3.4.4.	Caso Prático na ASAE .....	55
3.4.5.	Breve Conclusão .....	57
4.	Discussão e Principais Conclusões .....	59
	Bibliografia.....	63
	Legislação.....	63
	Outras Referências .....	64

# Capítulo 1. Introdução

## 1.1. Segurança Alimentar – Evolução do Conceito

Apesar de o conceito de “segurança alimentar” ter surgido, na Europa, como consequência da Primeira Guerra Mundial, este tomou proporções verdadeiramente significativas no final da Segunda Grande Guerra, uma vez que era fundamental garantir que a população atingisse uma autossuficiência alimentar, proporcionando bens-alimentares a todos (Brissos, 2016).

Apesar da fome e a necessidade de produzir uma quantidade suficiente de alimentos terem sido as motivações originais deste conceito, o mesmo foi evoluindo no sentido de promover, não só alimentos para todos, como também alimentos seguros e com qualidade.

O direito a uma alimentação adequada, com acesso a alimentos seguros e nutritivos é um direito estabelecido a toda a população, pela Declaração da Cúpula Mundial da Alimentação, realizada em Roma no ano de 1996 (Livro Branco Sobre a Segurança dos Alimentos, 2000).

No seguimento da mesma ideia, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO, criada em 1945) definiu que a segurança alimentar é alcançada quando toda a população tem acesso a uma alimentação segura, suficiente e nutritiva que proporcione uma vida saudável (Moreira, 2017).

A Comissão Europeia, aprofundou este conceito, estabelecendo que o mesmo consiste na regulação e controlo de toda a cadeia alimentar, de forma a controlar a higiene, toxicidade e rastreabilidade dos alimentos. Desta última definição, nasceu o conceito “*from farm to fork*” que implica que os géneros alimentícios, destinados ao consumo humano, são controlados ao longo de toda a cadeia alimentar, desde a produção primária, até que cheguem ao consumidor final. Para isto, é imposta a responsabilidade, a todos os intervenientes da cadeia alimentar, de produzirem alimentos seguros e com qualidade, contrariando os pressupostos antigos, em que apenas o produto final era controlado (Livro Branco Sobre a Segurança dos Alimentos, 2000).

Estes novos pressupostos foram compilados e organizados no Livro Branco de Segurança Alimentar, o qual apresenta uma série de medidas de melhoramento dos padrões de segurança alimentar. Este documento tem como pontos fulcrais uma abordagem global e

integrada ao longo de toda a cadeia, a atribuição da responsabilidade a todos os operadores da mesma, a criação de autoridades competentes que assegurem o cumprimento dessa responsabilidade e, por fim, a rastreabilidade dos produtos (Livro Branco Sobre a Segurança dos Alimentos, 2000).

Assim, as empresas do setor alimentar devem basear-se na prevenção em relação a incidentes relacionados com a segurança dos seus produtos, através de um controlo eficiente. Este controlo é conseguido através da metodologia de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP), a qual se focaliza nas fases do processo e condições de produção que são críticas para a segurança do produto em questão. Esta metodologia foi desenvolvida nos anos 60 do século XX, numa associação entre a empresa Pillsbury Company, a National Aeronautics and Space Administration (NASA) e o exercito norte-americano, que procuravam garantir que os alimentos enviados para o espaço, destinados aos astronautas, eram seguros, não constituindo um perigo para as missões (Marques, 2014).

Apesar de ser um conceito global, a definição de segurança alimentar difere quando aplicado a países desenvolvidos e a países em desenvolvimento. Enquanto que nos países desenvolvidos esta se relaciona, essencialmente, a conceitos de higiene e conservação dos alimentos, nos países em desenvolvimento este conceito continua a ter, como foco principal, a eliminação da fome e subnutrição da população. Assim, é importante distinguir os termos “*food safety*” e “*food security*”. O primeiro visa estabelecer padrões elevados de higiene e qualidade dos produtos alimentares, de forma a proteger a saúde pública. O segundo termo relaciona-se com a garantia da disponibilidade de alimentos a toda a população, corroborando a Declaração anteriormente referida (Cardoso, 2010).

## **1.2. Implicações na Saúde Pública**

Embora os esforços realizados, no sentido de produzir alimentos seguros, terem contribuído para uma melhoria notória e significativa dos produtos disponibilizados à população, a década de 90 do século XX ficou marcada por crises do foro alimentar, tais como surtos de salmoneloses e de listerioses. Como consequência direta, registou-se uma perda de confiança nos produtos alimentares comercializados, por parte dos consumidores, o que levou a uma mudança de estratégia, por parte da Comissão Europeia. Esta adotou uma nova política de segurança alimentar, baseada em pareceres científicos, recolha e análise de dados, controlo

e informação aos consumidores, de forma a restituir a credibilidade perdida e assegurar que os produtos comercializados não causavam prejuízos à saúde da população (Machado, 2011).

As doenças de origem alimentar arrecadam grandes prejuízos não só à saúde humana, como também económicos (Lopes, 2005). Do ponto de vista económico, os custos de administração deste tipo de doenças são enormes. Para os consumidores, estes compreendem os custos médicos, legais e, até mesmo, os custos decorrentes do absentismo ao local de trabalho ou escola. Da ótica dos governos nacionais, estes custos traduzem-se no aumento do orçamento para o setor da saúde, investigação de surtos alimentares, retirada de alimentos do mercado e, sobretudo, a falta de confiança dos consumidores em relação à segurança dos alimentos que consomem. Estima-se que na Europa, este custo anual ronde os 3 biliões de euros, apenas para infeções causadas por *Salmonella* (DeWaal, 2005). Para além disto, este custo compreende não só dinheiro, como também valores culturais e hábitos alimentares, uma vez que a retirada ou proibição de venda de um produto específico pode ser aceite por uns países, mas não por outros (Moreno, 2011).

De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), estima-se que alimentos ou água contaminados, causam 1,8 milhões de mortes anualmente, pelo que são atualmente conhecidas mais de 200 doenças transmitidas pelo consumo de alimentos (OMS, 2006).

Segundo o Centers for Disease Control and Prevention (CDC), nos Estados Unidos, surgem cerca de 76 milhões de doenças do foro alimentar, anualmente, sendo que 325 mil resultam em hospitalizações e 5 mil resultam em mortes. No caso do Sudeste da Ásia, por ano, aproximadamente 1 milhão de crianças morre, com menos de 5 anos, após a ingestão de alimentos ou água contaminada (Marques, 2014).

Relativamente à União Europeia, de acordo com dados disponibilizados pela EFSA, foram registados em 2016, 4 786 surtos com origem em alimentos ou água contaminados. Comparativamente com o ano anterior, o número de surtos, doenças e mortes aumentaram, ao passo que o número de hospitalizações diminuiu. Relativamente aos agentes causadores destes surtos, 33,9% destes foram associados a bactérias, seguidos por toxinas bacterianas (17,7%), vírus (9,8%), outros agentes (2,2%) e parasitas (0,4%). Das bactérias identificadas, *Salmonella* foi responsável por 65,8% dos surtos, perfazendo um total de 94,1% em associação com *Campylobacter* (EFSA, 2006).

Em Portugal, apenas foram reportados 24 surtos durante o ano de 2016, 64 hospitalizações com fortes indícios de se tratar de um surto alimentar e zero mortes (EFSA,

2016). Destes dados, é possível concluir que os dados relativos a toxinfecções alimentares em Portugal são relativamente escassos, uma vez que se encontram dispersos por várias entidades, como os hospitais, centros de saúde, ou laboratórios (Alves, 2015). Para além disto, o consumidor parece ainda não reconhecer completamente o seu papel na contribuição da recolha de um maior número de dados relativos a incidentes alimentares. Quando estes acontecem, os consumidores não se dirigem ao hospital, porque normalmente os sintomas duram apenas alguns dias, ou por não se lembrarem dos alimentos que consumiram durante a refeição que poderá ter causado a doença. Estes fatores tornam o rastreamento da doença, até ao alimento e agente causador da mesma, difícil de efetuar (Machado, 2011).

Relativamente aos locais onde os surtos têm origem, de acordo com a EFSA (2016), 29,3% dos casos ocorrem devido a alimentos confeccionados em casa, seguido dos estabelecimentos de restauração e bebidas (25,5%), estabelecimentos coletivos, como serviços de catering ou cantinas (16,7%) e outros locais, ou locais desconhecidos (respetivamente, 11,3% e 7,1%).

### **1.3. Agências de Segurança Alimentar**

Tal como referido anteriormente a **Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura** (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO) tem por objetivo garantir o acesso a alimentos seguros e de boa qualidade, a toda a população. Este objetivo passa por eliminar a fome e a pobreza, gerindo de forma sustentável os recursos naturais do planeta (FAO, 2018).

No sentido de serem corrigidas as falhas que levaram às crises alimentares, na década de 90, foi criada a **Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos** (European Food Safety Authority, EFSA), em janeiro de 2002. Esta instituição representa uma fonte independente de união de todos os estados-membros, no que diz respeito à realização e disponibilização de pareceres científicos e avaliação e comunicação dos riscos associados à cadeia alimentar, entre todos os países. Assim, esta comunica diretamente com os gestores de risco da Comissão Europeia, o Parlamento Europeu, os Estados-Membros, assim como com as autoridades nacionais de segurança alimentar de cada país (Alves, 2015).

A **Administração Americana Reguladora de Alimentos e Drogas** (Food and Drug Administration, FDA) é uma instituição americana, que atua de forma semelhante à EFSA.

Criada em 1930, tem como prioridades garantir a eficiência e segurança de drogas, dispositivos médicos, cosméticos e alimentos (Alves, 2015).

Em Portugal, a **Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)**, tem como finalidade garantir que os operadores económicos cumpram os requisitos obrigatórios, estabelecidos quer a nível comunitário, quer a nível nacional. O âmbito das suas ações compreende tanto a área alimentar, como as restantes atividades económicas (Alves, 2015).

Ainda em Portugal, a **Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)**, tem como competências a proteção da saúde humana e animal, passando pela regulação e coordenação do controlo alimentar (Alves, 2015).

#### **1.4. Legislação**

Embora tenha sido criado no final da década de 60 do século XX, a metodologia HACCP apenas foi padronizada para a indústria alimentar em 1985, nos Estados Unidos (Monteiro, 2017).

Na União Europeia, esta foi adotada através da publicação da Diretiva nº 93/43/CEE de 14 de junho de 1993. Esta Diretiva estabelecia as normas gerais de higiene dos géneros alimentícios e a forma como estas normas deveriam ser verificadas.

É neste contexto que é criado o Decreto-Lei nº 67/98 de 18 de março, como transposição da Diretiva acima referida, em Portugal. Este Decreto-Lei impõe a criação de um “Código de Boas Práticas de Higiene para a Restauração” em estabelecimentos do setor de restauração e bebidas. No entanto, devido à falta de clareza e à má transposição deste Decreto-Lei, este acabou por se tornar, de forma prática na ótica dos operadores económicos, como inútil.

Devido à falta de uniformização e padronização das normas estabelecidas pela Diretiva, em toda a União Europeia, devido a fatores como “diferentes interpretações” ou a “falta de verificação do cumprimento da mesma”, a Comissão Europeia publicou o Regulamento (CE) nº 852/2004 e 853/2004 de 29 de abril, relativos à segurança dos géneros alimentícios e os Regulamentos (CE) nº 854/2004 e 882/2004 de 29 de abril relativos à atuação das autoridades de controlo oficial (Moreno, 2011; Monteiro, 2017).

Este controlo oficial é, em Portugal, responsabilidade da ASAE que, em 2008 (dois anos após a entrada em vigor do Regulamento (CE) nº 852/2004 de 29 de abril) estimou que existiam

55 000 restaurantes, nos quais a taxa de incumprimento ao nível do HACCP se situava abaixo dos 15% (Monteiro, 2017).

Segundo Monteiro (2017), atualmente, apesar de ainda se verificarem algumas inconformidades relativas à segurança e higiene alimentar nos restaurantes portugueses, Portugal é um dos países da Europa com padrões de segurança alimentar mais elevados.

## **1.5. Enquadramento das Atividades Desenvolvidas Durante o Estágio**

A presente dissertação tem por objetivo apresentar as atividades desenvolvidas ao longo do estágio curricular realizado na Unidade Operacional I – Porto da Unidade Regional do Norte da ASAE (UOI).

Procurou-se perceber as condições de segurança alimentar, ao nível do setor de restauração e bebidas, dos operadores económicos situados nos concelhos abrangidos pela UOI através, não só, da pesquisa bibliográfica realizada sobre este tema, como também através da participação em ações de fiscalização nestes estabelecimentos.

Contudo, apesar de ser este o foco principal do trabalho realizado, tornou-se pertinente abordar outras temáticas relacionadas com a segurança dos alimentos e produtos colocados no mercado, entendidas como oportunas durante o desenvolvimento das atividades realizadas ao longo do estágio.

Assim, a estrutura do relatório está organizada em quatro Capítulos principais:

- **Capítulo 1. Introdução** – no qual se apresenta uma revisão bibliográfica sobre a Segurança Alimentar e a sua origem, passando pelos organismos competentes, a nível europeu e global e pela legislação atualmente em vigor.
- **Capítulo 2. Autoridade de Segurança Alimentar e Económica – ASAE** – no qual se retrata a origem desta instituição, assim como a sua estrutura, missão e atribuições. É também descrita a gestão documental da ASAE, compreendida através da análise de documentos, como reclamações e denúncias, autos de contraordenação ou criminais, processos, entre outros.
- **Capítulo 3. Ações de Fiscalização** – onde são descritas as constatações evidenciadas durante as ações de fiscalização, em estabelecimentos do setor de restauração e bebidas, como também o acompanhamento de ações de fiscalização no âmbito do Plano Nacional

de Colheita de Amostras, a uma indústria de produtos cárneos e a um talho. Foi ainda realizada uma breve pesquisa sobre a problemática da segurança dos preparados de carne e carne picada e da comercialização de suplementos alimentares fraudulentos.

- **Capítulo 4. Discussão e Principais Conclusões** – por fim, são apresentadas as principais conclusões retiradas ao longo do estudo dos três capítulos anteriores.



## Capítulo 2. Autoridade de Segurança Alimentar e Económica – ASAE

### 2.1. História da ASAE

Na sequência da ocorrência de crises do foro alimentar na Europa, no início do século XX e a consequente perda generalizada de confiança por parte dos consumidores, foi concebido o Regulamento (CE) 178/2002 de 28 de janeiro que estabelece a criação de um organismo imparcial de aconselhamento científico e comunicação de riscos sobre a segurança alimentar. Este regulamento tem ainda como objetivo a harmonização das leis vigentes em cada país, de forma a proporcionar condições de igualdade entre os Estados-membros (Alves, 2015; Reis, 2011).

*“O presente regulamento prevê os fundamentos para garantir um elevado nível de protecção da saúde humana e dos interesses dos consumidores em relação aos géneros alimentícios (...) Institui a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos”*

Fonte: Regulamento (CE) 178/2002 de 28 de janeiro de 2002

Assim, é criada a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) e o Livro Branco de Segurança Alimentar, como forma de reestabelecer a confiança dos consumidores europeus (Alves, 2015).

É neste contexto que é criada, através do Decreto-Lei 237/2005 de 30 de dezembro, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), no dia 30 de dezembro de 2005, em Portugal.

De acordo com o Decreto-Lei anteriormente referido,

*“A ASAE é a autoridade nacional de coordenação do controlo oficial dos géneros alimentícios e o organismo nacional de ligação com outros Estados membros, sendo responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, bem como pela disciplina do exercício das actividades económicas nos sectores alimentar e não alimentar, mediante a fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação reguladora das mesmas.”*

Fonte: Decreto-Lei 237/2005 de 30 de dezembro de 2005

Este Órgão de Polícia Criminal tem como finalidade unificar as competências de avaliação e fiscalização do setor alimentar e económico, anteriormente dispersos por outras entidades, tais como a IGAE (Inspeção-Geral das Atividades Económicas, antiga Intendência Geral dos Abastecimentos) e a DGFCQA (Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar), incorporando também as funções de fiscalização das DRA (Direcções Regionais de Agricultura), DGV (Direcção Geral de Veterinária), IVV (Instituto do Vinho e da Vinha), DGPC (Direcção-Geral da Protecção das Culturas) e DGP (Direcção Geral das Pescas) (Alves, 2015; Reis, 2011; ASF\_ASAE, n.d).

Assim, apesar de ter surgido oficialmente há treze anos, pode remeter-se a sua origem ao ano de 1943, aquando da criação da IGA (Intendência Geral dos Abastecimentos). Este órgão tinha como finalidade gerir a distribuição de alimentos, após o fim da Segunda Guerra Mundial, uma vez que o seu suprimento se encontrava deficitário. No ano de 1965 a IGA passou a denominar-se IGAE, arrecadando outras competências, tais como “*ações preventivas e repressivas em matéria de infrações anti-económicas e contra a saúde pública*” (ASF-ASAE, n.d).

De forma mais objetiva, a ASAE efetua fiscalização em três áreas específicas, a “*proteção da saúde pública, a defesa dos direitos do consumidor, a livre prática e a leal concorrência*”, em setores como a segurança alimentar, de produtos e instalações, turismo e práticas comerciais, propriedade intelectual e industrial (Gaspar, 2015).

Assim, esta autoridade e órgão de polícia criminal assegura, através das suas ações de fiscalização e inspeção, que os operadores do sector alimentar e não alimentar, cumpram a legislação em vigor. O não cumprimento da mesma, origina processos de natureza contraordenacional e/ou criminal. Existem mais de 1100 diplomas, cuja competência de fiscalização e inspeção se encontra cometida à ASAE. Opera ainda em coordenação com a EFSA, no envio de relatórios de comunicação do risco em relação à segurança alimentar (Gaspar, 2015; Morais, 2016; ASF-ASAE, n.d).

A ASAE encontra-se sedeadada em Lisboa, sendo dirigida por um Inspetor-Geral. No entanto, de forma a abranger todo o território, a ASAE possui três Unidades Regionais (UR), de modo a exercer as atividades de fiscalização, sendo estas a UR do Norte (Unidades Operacionais no Porto, Barcelos e Mirandela e Memorial da Mobilidade Transfronteiriça, Contrabando e Fiscalização), a UR do Centro (Unidades Operacionais em Coimbra, Castelo

Branco e Tondela) e UR do Sul (Unidades Operacionais Lisboa, Santarém, Évora e Faro) (Morais, 2016).

De forma mais concreta, a Unidade Operacional I do Porto, abrange os seguintes concelhos: Albergaria-a-Velha, Amarante, Arouca, Baião, Castelo de Paiva, Cinfães, Espinho, Estarreja, Gondomar, Lousada, Maia, Marco de Canavezes, Matosinhos, Murtosa, Oliveira de Azeméis, Ovar, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel, Porto, Resende, Santa Maria da Feira, Santo Tirso, São João da Madeira, Trofa, Vale de Cambra, Valongo, Vila do Conde e Vila Nova de Gaia (Despacho nº 2/2017 de 30 de março).

Importa realçar que a ASAE exerce a sua atividade em Portugal Continental, com exceção da fiscalização de jogos ilícitos e produtos para a produção de vinho, onde a ASAE exerce a sua atividade em todo o território nacional. (Sousa, 2016).

Em Portugal, a ASAE adota um papel fundamental no estabelecimento da segurança e qualidade alimentar, transpondo uma maior confiança aos consumidores que sentem os seus direitos cada vez mais respeitados. Em relação aos operadores económicos, quer a nível do setor alimentar ou não alimentar, estes conferem um maior cuidado no cumprimento de requisitos e legislação no qual estão inseridos, contribuindo para uma maior qualidade dos serviços e produtos prestados (ASF-ASAE, n.d).

## **2.2. Gestão Documental da ASAE**

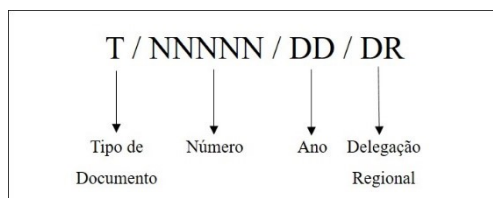
A Lei de Defesa do Consumidor, Lei nº 29/96 de 31 de junho (posteriormente alterada pela Lei 47/2014 de 28 de julho), concede aos consumidores um conjunto de direitos, relativamente à qualidade dos serviços que lhes são prestados, nomeadamente o exercício do direito de queixa.

Este direito tornou-se mais acessível com a obrigatoriedade de existência do livro de reclamações nos estabelecimentos comerciais e prestadores de serviço (com exceção dos organismos de Administração Pública). Esta exigência encontra-se consagrada no Decreto-Lei 156/2005 de 15 de setembro, alterado recentemente pelo Decreto-Lei 74/2017 de 21 de junho, o qual simplifica o procedimento de queixa ao criar o formato eletrónico do livro de reclamações.

De acordo com dados publicados pela ASAE, em 2017 foram recebidas, nesta instituição, cerca de 170 000 reclamações realizadas através do livro de reclamações e 21 000 denúncias enviadas por carta ou por correio eletrónico. Comparativamente com anos anteriores, o número de reclamações tem aumentado todos os anos, desde 2010, ao passo que o número de denúncias, no mesmo período de tempo, tem oscilado entre 20 000 e 22 000 (ASAE Denúncias, 2018).

As denúncias e reclamações recebidas são centralizadas em Lisboa, onde são registadas no sistema informático GESTASAE. Este consiste num suporte informático das atividades realizadas na ASAE, de forma a ser possível encontrar num só local informação sobre expedientes, processos, fiscalizações realizadas, viaturas, entre outros. Após o seu registo, estas sofrem uma seriação, sendo carregadas para o sistema GESTASAE, no qual é efetuado um circuito para cada uma das Unidades Operacionais e para a Unidade Nacional de Informação e Investigação Criminal, de acordo com o local dos factos e a matéria denunciada.

O registo de cada documento é efetuado através da atribuição de um número único e sequencial de entrada. Este número é composto por quatro partes, permitindo uma fácil e rápida identificação das informações mais relevantes do documento. Assim, o número de registo terá o formato apresentado na Figura 1,



**Figura 1** – Formato do número de registo de um novo documento.

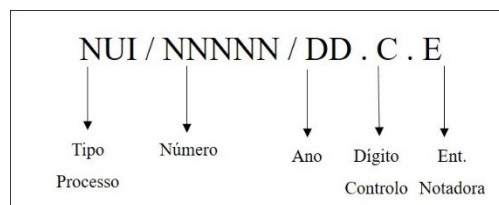
O “tipo de documento” distingue três possíveis origens do mesmo, consoante tenha sido rececionado ou enviado para entidades externas, nomeadamente documento de entrada (E), ou saída (S). Para documentos gerados e destinados à ASAE, estes intitulam-se de internos (I). A “delegação regional” diz respeito ao local de registo do documento, como exemplo, na sede (SE), unidade regional norte (DN), centro (DC) ou sul (DS).

No caso concreto da UOI, após a receção das denúncias e reclamações, estas são arquivadas, de acordo com o tipo de matéria denunciada. Como exemplo, as denúncias respeitantes à segurança alimentar (SEGAL) são ainda subdivididas ao nível do setor de

restauração e bebidas, padaria e pastelaria, hipermercados, entre outras. As restantes atividades económicas (FISEC), são também subdivididas em oficinas, estabelecimentos de diversão noturna, empreendimentos turísticos e alojamento local, entre outros. Para além disto, estas pastas encontram-se organizadas por concelhos, de forma a facilitar a procura de denúncias e reclamações.

Em termos de processos realizados nesta instituição, a forma de identificação dos mesmos é similar à referida anteriormente, salvo algumas alterações. No que diz respeito ao “tipo de processo”, este pode ser um Processo-Crime (NUIPC), de Contra-Ordenação (NUICO), de Colheita de Amostras (NUICA) ou Administrativo (NUIPA) e Deprecada Interna (NUIDI) ou Externa (NUIDE). Este número contém ainda um “dígito de controlo” e a “sigla da entidade notadora”, local onde foi efetuado o registo do processo.

Assim, o número do processo terá o seguinte formato (Figura 2):



**Figura 2** – Formato do número de registo de um processo.

Devido ao grande número de denúncias e reclamações que dão entrada na UOI, torna-se necessário priorizar, de alguma forma, a sua averiguação. Assim, é dada prioridade a todas as denúncias que reportem factos que configurem situações de maior risco, relativamente à segurança alimentar.



## Capítulo 3. Ações de Fiscalização

A ASAE, enquanto órgão de fiscalização e controlo, realiza, anualmente, o Plano de Inspeção e Fiscalização (PIF). Este, contempla as áreas de Fiscalização Alimentar, Fiscalização Económica e Fiscalização de Segurança e Ambiente. Relativamente ao modo de atuação, as fiscalizações podem ser proativas ou reativas (ASAE, 2018).

As operações de fiscalização proativas (PL) têm como base um planeamento, descrito num documento designado por “Ordem de Operações número PL/número/ano”. Neste documento encontram-se descritos o objetivo e o enquadramento legal dos parâmetros a fiscalizar, em operadores económicos previamente definidos. É ainda descrito o procedimento a ser realizado, no decorrer da fiscalização, as ações a tomar, no caso de serem verificadas infrações, os meios de intervenção e as entidades com dever de colaboração. Assim, este tipo de fiscalização tem, como principal objetivo, a verificação do cumprimento da legislação em vigor, por parte dos agentes económicos (ASAE, 2018).

Por outro lado, as operações de fiscalização reativas, ou não planeadas (NP), podem ter várias origens. Estas, podem ser efetuadas tendo em conta as denúncias ou reclamações sobre um agente económico específico; não-conformidades detetadas em produtos alimentares colocados no mercado, analisados no âmbito do Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA); através de informações recebidas pelo Sistema de Alerta Rápido (RASFF); pedidos de colaboração com outras entidades; entre outros (ASAE, 2018).

### 3.1. Fiscalização Alimentar

O Regulamento (CE) 882/2004 de 29 de abril tem como objetivo definir os parâmetros a cumprir, na realização de controlos oficiais, no que diz respeito à defesa e manutenção da segurança humana e animal e a garantia de práticas leais, relativamente ao comércio de produtos alimentares e alimentação animal.

Os Estados-Membros devem assim garantir que é cumprido um controlo oficial aos operadores económicos, de uma forma periódica, tendo em conta o nível de risco associado a cada setor da cadeia alimentar, as infrações que tenham sido relatadas anteriormente sobre o

operador económico em questão, a fiabilidade dos seus processos de autocontrolo e possíveis indicações sobre incumprimentos presentes.

Tendo em vista o cumprimento deste regulamento é realizado, anualmente, o Plano Nacional de Fiscalização Alimentar (PNFA), cujo âmbito é transversal a toda a cadeia alimentar, incluindo os alimentos para animais.

A frequência e priorização do controlo efetuado a cada operador económico, é dado pela caracterização do risco. Esta avaliação é realizada pela Divisão de Riscos Alimentares, tendo em conta o tipo de alimento, o uso para o qual é destinado, o processamento, entre outros. As áreas de atuação são diversas como, por exemplo, o vinho, azeite, produtos de qualidade (DOP, IGP, ETG e biológicos), suplementos alimentares, indústrias de produtos de origem animal, organismos geneticamente modificados (OGM), fraude alimentar, fitofarmacêuticos e medidas de proteção contra o nemátodo da madeira e do pinheiro (NMP), entre outras (ASAE, 2017).

Ainda dentro da área de Fiscalização Alimentar é também realizado o controlo ao Comércio de Géneros Alimentícios On-line (POEFood), tendo em vista verificar se os operadores económicos (situados em Portugal) que comercializam géneros alimentícios on-line (em língua portuguesa) cumprem as regras estabelecidas a nível europeu e nacional (ASAE, 2017).

Por fim, o Plano Nacional de Colheita de Amostras, tem como objetivo analisar a conformidade dos géneros alimentícios existentes no mercado, de forma a verificar que estes não representam um perigo para a saúde dos consumidores e que se encontram dentro da legislação em vigor. Assim, são analisados parâmetros microbiológicos, químicos, físicos e tecnológicos, como também, a rotulagem, apresentação e publicidade dos mesmos (ASAE, 2018; Monteiro, 2010).

### **3.2. Fiscalização no Setor de Restauração e Bebidas**

A realização de fiscalizações aos estabelecimentos do setor de Restauração e Bebidas é um dos pontos-chave na melhoria contínua da qualidade e segurança dos produtos oferecidos aos consumidores, de forma a assegurar a saúde pública dos mesmos.

Durante a realização do presente estágio curricular, surgiu a oportunidade de acompanhar ações de fiscalização em estabelecimentos de restauração e bebidas, enquadradas

em operações planeadas (PL), ou reativas (NP). Não sendo possível descrever todas as fiscalizações acompanhadas, foram selecionadas as mais pertinentes, no que diz respeito às constatações observadas acerca dos requisitos de segurança e higiene, obrigatórias para este setor. Assim, dentro do setor de restauração e bebidas, foi selecionada a fiscalização realizada num café/restaurante e a fiscalização realizada numa pastelaria/padaria.

Torna-se importante esclarecer que, em todas as ações de fiscalização, aquando da chegada da brigada de inspetores ao local, estes apresentam-se como sendo uma brigada da ASAE exibindo, para o efeito, os seus cartões de livre trânsito, para além de informarem o responsável do estabelecimento que se encontram no local para efetuar uma inspeção.

### **3.2.1. O Setor de Restauração e Bebidas – Breve Introdução**

O setor de Restauração e Bebidas tem, como origem, uma base histórica relativamente simples. A deslocação da população desde as suas residências até aos seus locais de trabalho intensificou-se na década de sessenta do século XX, devido ao desenvolvimento da indústria e ao início da profissionalização das mulheres. Ao longo do tempo, a intensificação das horas de trabalho levou ao crescimento da procura por locais onde se pudesse realizar refeições fora de casa, o que despoletou o aumento do setor de restauração e bebidas, com novos estabelecimentos e diferentes conceitos (Borges, 2010; Briscoe, n.d).

Os restaurantes, frequentados habitualmente por famílias, tornaram-se locais de preferência para reuniões de grupo ou trabalho. Adicionalmente, surgiu o conceito de refeições rápidas, comumente denominado de “*fast-food*”, que veio colmatar a falta de tempo durante o horário das refeições. Outro exemplo com o mesmo propósito é o conceito de “*take-away*” para os consumidores que conseguem realizar as suas refeições em casa, mas que não dispõem de tempo para as confeccionar (Borges, 2010).

É neste contexto que surgem diversos tipos de estabelecimentos comerciais, pelo que se torna pertinente a sua distinção, de acordo com a categoria de produtos alimentares que comercializam.

De acordo com o Decreto Lei nº 10/2015 de 16 de janeiro, existem dois tipos de estabelecimentos.

*“Os estabelecimentos de restauração, são aqueles destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação e de bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele, não se considerando contudo estabelecimentos de restauração ou de bebidas as cantinas, os refeitórios e os bares de entidades públicas, de empresas, de estabelecimentos de ensino e de associações sem fins lucrativos, destinados a fornecer serviços de alimentação e de bebidas exclusivamente ao respectivo pessoal, alunos e associados, e seus acompanhantes, e que publicitem este condicionamento.”*

Fonte: Decreto Lei nº 10/2015 de 16 de janeiro

Tem-se, como exemplo, os restaurantes, “*snack-bar*”, “*pizzaria*”, “*take-away*” entre outros.

Por outro lado,

*“Os estabelecimentos de bebidas, são aqueles destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de bebidas e cafetaria, no próprio estabelecimento ou fora dele.”*

Fonte: Decreto Lei nº 10/2015 de 16 de janeiro

Como exemplo, café, bar, salão-de chá, entre outros. Um estabelecimento que preste ambos os serviços é, habitualmente, denominado de estabelecimento misto de restauração e bebidas.

A restauração pode incluir diversos estilos e tipos de cozinhas. Esta pode ser classificada de acordo com o país, como os estabelecimentos italianos, ou por tipo de cozinha, tal como a cozinha oriental. Pode também ser classificada por confeccionar uma especialidade, como os estabelecimentos vegetarianos, de peixe, ou de alimentação saudável (Cousins, 2017).

Para além disto, a restauração pode também ser classificada, de acordo com o tipo de cliente. A restauração comercial, é aquela que se encontra aberta a todos os consumidores, tais como os restaurantes. Por outro lado, a restauração social é aquela cujos clientes são regulares, como é o caso das escolas e dos lares (Batista, 2005).

Em relação ao setor das bebidas, este inclui todas as bebidas alcoólicas, tais como os vinhos, cerveja ou cocktails e as bebidas não-alcoólicas, como as águas, sumos, café, entre outros (Cousins, 2017).

De acordo com Viljoen (n.d), a restauração comercial tem vários subgrupos, tais como os restaurantes, estabelecimentos de *fast-food*, bares, cafés, entre outros, os quais geram grandes quantias de dinheiro, influenciando o crescimento económico e possibilitando a geração de vários postos de trabalho.

Em relação ao crescimento do setor, este é potencializado pelo turismo envolvente, principalmente em Portugal que, por ter uma área geográfica relativamente pequena, permite percorrer diversas regiões com diferentes culturas gastronómicas (Borges, 2010).

De acordo com a Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal - AHRESP (2015), existem quatro fatores determinantes no futuro do setor de restauração e bebidas. O primeiro deles é a constante procura por estabelecimentos de restauração, devido aos novos hábitos dos consumidores, que se deslocam, cada vez mais, a estes locais em períodos laborais e, também, em períodos de lazer. O segundo fator prende-se pela crescente qualidade dos produtos alimentares oferecidos, assim como a melhoria dos espaços e do ambiente envolvente, proporcionando locais acolhedores e de bem-estar. Em terceiro lugar, a ideia de que as refeições têm como propósito único suprimirem as necessidades humanas, está largamente ultrapassada. Hoje em dia e, cada vez mais, as refeições realizadas fora de casa, tornam-se uma experiência cultural, de lazer ou de convívio. Por fim, a crescente diversificação da oferta, permite abranger todos os tipos de consumidores que detêm de preferências alimentares largamente heterogéneas (Borges, 2010).

Segundo GIRA FoodService (2017), em Portugal, uma pessoa gasta em média 630 euros, por ano, em refeições fora de casa, o que equivale em média a 102 refeições por ano ou, por outras palavras, a 2 refeições por semana. Em termos nacionais, comercializam-se quase 1,1 biliões de refeições por ano, sendo que 71% são detidos pela restauração comercial e 29% pela restauração social. Traduzindo para o foro económico, estima-se que os consumidores gastem cerca de 6,5 biliões de euros por ano, os quais são distribuídos pela restauração comercial e social, respetivamente em 87% e 13%.

Relativamente à Europa, esta representa um quinto do mercado global de restauração e bebidas, sendo o segundo polo a nível mundial. Em primeiro lugar encontra-se a América do Norte, cujos habitantes gastam em média cerca de 800 euros por ano em refeições fora de casa (GIRA FoodService, 2017).

Prevê-se que mundialmente, o mercado global de serviços alimentares valha cerca de 3 triliões de euros em 2020, o que representa cerca de 20% da receita total da indústria de alimentação e bebidas (GIRA FoodService, 2017).

### **3.2.2. Fiscalização no Estabelecimento: Café e Restaurante**

No decorrer de uma operação reativa foi fiscalizado um estabelecimento de restauração e bebidas (café e restaurante), no qual se verificou o cumprimento dos requisitos presentes no Regulamento 852/2004 de 29 de abril e no Decreto-Lei 10/2015 de 16 de janeiro.

Após a identificação do responsável ou representante do estabelecimento, foram solicitados o livro de reclamações, o licenciamento do estabelecimento (alvará de utilização e mera comunicação prévia) e uma segunda via de um talão de caixa, ou um documento que apresente os dados referentes ao estabelecimento (designação social e comercial, morada da sede da empresa, número de identificação fiscal), de forma a ser preenchida, pela brigada, um documento interno respetivo à fiscalização em curso.

A permissão de exploração da atividade de restauração e/ou bebidas é dada pela câmara municipal, onde se encontra o estabelecimento, através de uma licença de utilização (alvará), de acordo com a atividade que se pretende desenvolver. Esta licença diz respeito às instalações do estabelecimento, pelo que há uma avaliação prévia das instalações, de forma a comprovar se estas estão de acordo com os requisitos necessários para o setor. Após a atribuição da licença, é necessário a apresentação da “Mera Comunicação Prévia (MCP)”. Este documento, permite dar início imediato ao exercício da atividade, uma vez que se trata de um comprovativo de cumprimento das obrigações legais. Para além disto, é atribuído ao estabelecimento o Código de Atividade Económica (CAE), que enquadra, para efeitos de Impostos, cada tipo de atividade, de acordo com o Decreto-Lei 381/2007 de 14 de novembro (versão REV 3).

Aquando da ausência de apresentação da licença de utilização e a mera comunicação prévia, durante o ato de fiscalização, a pessoa responsável pelo estabelecimento é notificada a apresentar os documentos, no prazo de cinco dias úteis, podendo enviar por carta, fax, ou correio-eletrónico para a ASAE. De acordo com o Decreto-Lei 10/2015 de 16 de janeiro, a falta de apresentação de mera comunicação prévia constitui contraordenação leve.

Relativamente ao livro de reclamações, é verificado se este se encontra no local, juntamente com um letreiro, colocado em local visível, o qual informe o consumidor que o

estabelecimento possui livro de reclamações, assim como a identificação e morada da autoridade competente para o envio da reclamação. Para além disto, é constatado se existem, no livro, originais e duplicados da folha de reclamação, uma vez que a folha original deve ser enviada para a ASAE, no prazo de quinze dias úteis, e o duplicado deve ser prontamente entregue ao reclamante (Decreto-Lei 156/2005 de 15 de setembro, alterado pelo Decreto-Lei 74/2017 de 21 de junho).

Seguidamente foram fiscalizados os requisitos gerais e específicos de higiene de todo o estabelecimento (área destinada aos clientes, zona de cozinha, zona de armazenagem, zona de conservação e zona de vestiários), de acordo com o previsto no Regulamento 852/2004 de 29 de abril e no Decreto-Lei 10/2015 de 16 de janeiro. De forma a complementar a verificação dos requisitos de higiene, foi também pedida a documentação relativa ao HACCP implementado no estabelecimento, tendo sido verificados os registos de higienização, de temperaturas dos equipamentos de frio e os relatórios de controlos de pragas.

Assim, relativamente à **zona de bebidas (destinada a clientes)**, que compreende a sala de refeições, o balcão de atendimento e as instalações sanitárias, foi verificado que este último se encontrava em deficientes condições de arrumação e limpeza, uma vez que no interior do balcão se encontravam objetos obsoletos que nada tinham a ver com a atividade, detritos acumulados em equipamentos, utensílios e estruturas (gorduras, detritos orgânicos, poeiras, teias de aranha e fungos), que evidenciavam clara falta de limpeza, durante um período longo de tempo. No entanto, foi observada a presença de máquina de lavar a louça, apropriada para lavagem de chávenas e copos, requisito obrigatório, de acordo com o Decreto-Lei 10/2015 de 16 de janeiro.

O Decreto-Lei 10/2015 de 16 de janeiro, prevê que a **zona de cozinha**, destinada à preparação e confeção dos alimentos, deva estar equipada com um sistema de higienização não-manual das mãos (com sabão líquido e papel), assim como máquina de lavar a louça e água quente e fria. No entanto, foram verificados no estabelecimento em causa, a inexistência de um equipamento adequado para eficaz lavagem de louça destinadas à restauração, um dispensador de detergente para lavagem das mãos vazio e a utilização de panos sujos e humedecidos destinados à limpeza das mãos. Para além destes requisitos, o Regulamento 852/2004 de 29 de abril refere que o material que constitui todas as superfícies (parede, teto, chão, superfícies de bancadas e prateleiras) seja resistente, impermeável e de fácil limpeza, mantido em boas condições, de forma a evitar a acumulação de sujidade em fissuras. As janelas devem estar

protegidas com uma rede mosquiteira, assim como as junções das portas devem ser construídas, de forma a evitar a entrada de pragas. Contudo, existiam no estabelecimento locais onde as paredes e teto não se encontravam revestidos, ostentando uma superfície rugosa e irregular, assim como pavimento degradado com tijoleiras partidas, impossibilitando uma correta aplicação de práticas de limpeza.

A **zona de conservação** de alimentos compreende os equipamentos responsáveis pela conservação de alimentos refrigerados e congelados. Segundo o Código de Boas Práticas da AHRESP (AHRESP, n.d), os sistemas de refrigeração e manutenção de congelados devem estar bem organizados, de forma a evitar a contaminação cruzada entre alimentos confeccionados e alimentos semiprocessados ou crus. Assim, os alimentos devem estar corretamente acondicionados e protegidos, em recipientes próprios para o efeito, e devidamente rotulados, com o rótulo original do próprio produto, ou com um sistema de rotulagem que permita identificar o alimento, a sua origem, a data de aquisição e a data de validade do mesmo. Para este efeito, os equipamentos devem estar em bom estado de conservação, sobretudo no que diz respeito à higiene do interior e às borrachas de isolamento do mesmo, uma vez que são suscetíveis de acumulação de sujidade e bolores. Em relação à zona de conservação fiscalizada no estabelecimento, constatou-se que a janela sobre a arca de conservação de congelados permitia a entrada de sujidade e não estava dotada de rede mosquiteira, permitindo a entrada de pragas.

A zona de acondicionamento de produtos (**zona de armazenagem**), que não necessitem de refrigeração (produtos secos), deve estar situada num local seco e devidamente ventilado. As estantes ou prateleiras devem ser constituídas por um material resistente que possibilite a sua limpeza, assim como o piso deve ser mantido em boas condições, de forma a evitar a possibilidade de crescimento de pragas. Para além disto, deve haver uma correta separação entre os géneros alimentícios e produtos químicos, de forma a que numa estante os produtos químicos se encontrem na prateleira mais próxima do chão e os alimentos nas prateleiras acima, no sentido de evitar a contaminação química dos alimentos, caso haja um derramamento de um produto químico (Código de Boas Práticas da AHRESP, n.d). Durante a fiscalização, constatou-se um grave problema de desarrumação nesta área. Verificou-se a presença de objetos em desuso com pó acumulado, assim como produtos químicos e ferramentas em contacto com géneros alimentícios

Por fim, a **zona de vestiários** é obrigatória, salvo em centros comerciais e estabelecimentos com área igual ou inferior a 150 m<sup>2</sup>. Devem ser disponibilizados armários para colocação de bens pessoais dos funcionários e instalações sanitárias separadas da zona de manipulação dos alimentos e, preferencialmente, separadas por género (Decreto-Lei 10/2015 de 16 de janeiro). No estabelecimento foi constatado que os vestiários não reúnem condições adequadas ao uso de forma higiénica, na medida em que se encontravam desarrumados, com objetos obsoletos, não pertencentes aos funcionários, e com sujidade acumulada.

Tendo em conta tudo o que foi verificado, não estando reunidos os requisitos de boas-práticas de segurança e higiene alimentar, de acordo com princípios baseados no sistema HACCP, a atividade de restauração e bebidas foi suspensa, até se encontrarem reunidas as condições apropriadas ao exercício desta atividade.

Todas as infrações detetadas, no decorrer da fiscalização, foram documentadas, ficando o responsável do estabelecimento ciente de tudo o que foi descrito. Para além disto, este ficou responsável por comunicar à ASAE a data mais oportuna para levantamento da suspensão, aquando da retificação de todas as infrações detetadas.

Assim, a brigada levantou um processo de contraordenação que será punido de acordo com o Regime Sancionatório, descrito no Artigo 143º do Decreto-Lei 10/2015 de 16 de janeiro.

### **3.2.3. Fiscalização no Estabelecimento: Padaria e Pastelaria**

A fiscalização que passo a descrever teve lugar num estabelecimento de restauração e bebidas com fabrico de produtos de padaria e pastelaria. Após a identificação da brigada, foram solicitados o livro de reclamações, o licenciamento do estabelecimento (alvará de utilização e mera comunicação prévia) e um documento que identificasse o explorador do estabelecimento, como por exemplo, um talão de caixa.

De seguida, deu-se início à fiscalização dos requisitos gerais e específicos de higiene de todo o estabelecimento, sobretudo no que diz respeito à **zona de fabrico**, local mais propício à ocorrência de incumprimentos. Esta zona, diz respeito ao local de preparação, confeção e embalagem de produtos de pastelaria, padaria ou de gelados (Decreto-Lei 10/2015 de 16 de janeiro).

Assim, relativamente a esta zona, constatou-se que estruturalmente, existiam falhas a nível de manutenção do teto e pavimento, uma vez que o teto apresentava infiltrações de água e conseqüente proliferação de fungos, evidenciada por manchas escuras na pintura do mesmo.

As calhas de escoamento de água continham grelhas partidas, pelo que se acumulavam águas residuais no pavimento, as quais exalavam um cheiro predominante. O lavatório, destinado à lavagem das mãos dos funcionários, não dispunha de meios higiénicos de lavagem e secagem das mãos, assim como não existia, em toda esta dependência, água quente corrente. As lâmpadas existentes não possuíam uma proteção que evitasse a queda de vidros, no caso de rebentamento, assim como a instalação elétrica apresentava-se deficientemente instalada, uma vez que se encontravam cabos elétricos soltos. Por fim, foram encontrados alimentos mal-acondicionados, sujeitos a contaminação, uma vez que se encontravam fora do local de proteção apropriado.

Transitando para a **zona destinada a clientes**, esta apresentou deficientes condições de higiene e conservação de estruturas, equipamentos e mobiliário no interior do balcão de atendimento, assim como uma desarrumação generalizada, evidenciada pela presença de objetos alheios à atividade, juntamente com objetos pessoais e utensílios. Para além disto, constatou-se a presença de detritos acumulados em equipamentos, utensílios e estruturas (gorduras, detritos orgânicos, poeiras e teias de aranha).

A **zona de armazenagem** revelou uma desarrumação generalizada, sujidade acumulada e uma evidente infestação de pragas (baratas e ratos). Para além disto, verificou-se a existência de janelas com acesso direto ao exterior, sem rede de proteção contra a entrada de pragas.

Seguidamente, a **zona de conservação**, compreendia um equipamento de conservação de produtos refrigerados. Neste, foram constados alguns focos de ferrugem e borrachas de isolamento partidas e com fungos.

No seguimento da fiscalização anteriormente descrita, foi ainda solicitada a documentação relativa à implementação do HACCP, sobretudo no que diz respeito ao último relatório do controlo de pragas efetuado no local, o qual se verificou inexistente, o que pode ajudar a justificar a infestação acima referida.

Tal como na fiscalização anterior, a atividade aqui descrita foi suspensa, até estarem reunidas as condições necessárias à mesma, pelo que foi lavrado o respetivo auto de contraordenação que será punido, de acordo com o Regime Sancionatório, descrito no Artigo 143º do Decreto-Lei 10/2015 de 16 de janeiro.

### **3.2.4. Dados Relativos a Fiscalizações em Estabelecimentos de Restauração e Bebidas**

Entre o período de 1 de janeiro de 2017 e 31 de maio de 2018 e, de acordo com os registos efetuados na base de dados da ASAE (GESTASAE), à data de 31 de maio de 2018, constatou-se que foram fiscalizados, pela Unidade Operacional I do Porto, 1649-operadores económicos do setor de Restauração e Bebidas, sendo que 442 resultaram em processos de contraordenação.

Destes, apenas 65 processos se relacionam com infrações ao nível de higiene e segurança alimentar, particularmente a falta de processos baseados nos princípios de HACCP, estabelecido no Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril (Artigo 5º) e o incumprimento dos deveres gerais da entidade exploradora do estabelecimento (requisitos gerais e específicos de higiene), contemplados no Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril (Artigos 3º e 4º) conjugado com Decreto-Lei 10/2015 de 16 de janeiro (Artigos 122º, 123º e 124º).

Os restantes 377 processos, dizem respeito às infrações relacionadas com a falta de mera comunicação prévia para o exercício da atividade, estabelecido no Decreto-Lei 10/2015 de 16 de janeiro (Artigo 4º, nº 7) e a falta de verificação periódica em instrumento de pesagem de funcionamento não automático (comumente designado por balança), estabelecido no Decreto-Lei 291/90 de 20 de setembro (Artigo 1, nº 3).

Destes resultados, pode concluir-se que apenas 3,94% dos alvos fiscalizados incorrem em incumprimentos que podem eventualmente colocar em risco a saúde pública dos consumidores. Não sendo este um número significativo, face às restantes infrações, pode inferir-se que os estabelecimentos de Restauração e Bebidas realizam práticas seguras na manipulação dos alimentos que oferecem aos consumidores.

### **3.3. Outras Ações de Fiscalização**

Para além do acompanhamento a fiscalizações realizadas em estabelecimentos de restauração e bebidas, houve a oportunidade de acompanhar uma ação de fiscalização no âmbito do Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA), uma fiscalização a uma indústria alimentar de produtos cárneos (salsicharia), assim como a um estabelecimento de venda de carnes e seus produtos, comumente denominado de talho.

### 3.3.1. Plano Nacional de Colheita de Amostras

O controlo realizado aos géneros alimentícios e aos alimentos destinados aos animais tem de ser frequentemente realizado, de acordo com o estabelecido no Regulamento (CE) nº 882/2004 de 29 de abril, tendo em consideração o risco associado a cada categoria de alimentos. Assim, os Estados-membros devem transpor e adaptar este regulamento para o seu próprio país, de acordo com as próprias particularidades, concedendo esta responsabilidade às instituições competentes (Silvestre 2016).

É neste contexto que surge o Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA), coordenado inteiramente pela ASAE (desde o seu planeamento até à análise laboratorial), com o objetivo de verificar a segurança e a conformidade dos produtos alimentares colocados no mercado, no que diz respeito a parâmetros microbiológicos, químicos, físicos e tecnológicos, como também, a rotulagem, apresentação e publicidade dos mesmos (ASAE 2018; Silvestre 2016) No mesmo contexto e a título de exemplo, existe também o controlo à importação de géneros alimentícios, sendo este da responsabilidade da DGAV (Silvestre 2016).

De forma a dar cumprimento a este plano, são recolhidas diversas amostras de géneros alimentícios ao longo do ano, quer em estabelecimentos comerciais (como exemplo, os supermercados, talhos ou restaurantes), quer em indústrias alimentares. Esta colheita é realizada por técnicos qualificados, os quais seguem um conjunto de procedimentos de segurança e higiene (estabelecidos no Manual de Procedimentos de Fiscalização da ASAE – Manual ProfASAE), de forma a garantir a eficácia e a imparcialidade da operação. Para além disto, a colheita é realizada sem aviso prévio ao operador económico e sem uma calendarização definida (Monteiro, 2010).

O risco associado a cada categoria de produtos alimentares permite estabelecer o número de amostras a colher para cada categoria (ASAE 2018; Silvestre 2016). Este risco é calculado tendo em conta fatores como os perigos associados aos géneros alimentícios dessa categoria, incumprimentos detetados em colheitas de anos anteriores, assim como a estatística de consumo desses mesmos alimentos, disponibilizado pelo Instituto Nacional de Estatística (INE). São assim definidos três grupos de risco, “Risco 1”, “Risco 2” e Risco 3”, respetivamente grupo de géneros alimentícios de alto, médio e baixo risco (Monteiro, 2010).

O procedimento de colheita pode ser realizado de duas formas distintas, nomeadamente a recolha de “Amostra Única” ou “Amostra em Triplicado”. Em regra geral, é efetuada a “amostra em triplicado” constituída pelo original (destinado ao laboratório), o duplicado

(entregue ao operador económico que comercializa o produto) e o triplicado (entregue à ASAE). No entanto, excecionalmente, recolhe-se apenas a parte destinada ao laboratório (“amostra única”), caso se trate de um produto perecível, de uma análise específica (como por exemplo a pesquisa de contaminantes), ou caso não haja a quantidade suficiente de produto, que permita efetuar uma amostra em triplicado (Silvestre 2016).

Após a análise do produto em laboratório, a ASAE disponibiliza na sua página um documento com o resultado de todas as análises realizadas. A consulta deste documento por parte dos operadores económicos, permite saber se os produtos recolhidos estão, ou não, dentro da conformidade exigida.

### **3.3.1.1. Caso Prático na ASAE**

#### **❖ Primeiro dia:**

Durante o presente estágio curricular, surgiu a oportunidade de acompanhar uma fiscalização no âmbito do Plano Nacional de Colheita de Amostras, o qual tinha como objetivo a recolha de amostras de frutos secos/produtos desidratados (tais como uvas passas, ameixas secas, nozes, entre outros) de diversas marcas presentes no mercado.

Assim, a brigada destacada para efetuar a operação dirigiu-se a diversos supermercados e hipermercados, de forma a encontrar a quantidade necessária a recolher. Após se apresentarem como sendo uma brigada da ASAE, exibindo os respetivos cartões de livre trânsito, a brigada informou o responsável do estabelecimento do procedimento a ser realizado.

Após ter sido verificada a existência de embalagens de 200 g de um fruto desidratado em particular, foram pedidas cinco embalagens correspondentes ao mesmo lote, perfazendo um total de 1 kg de produto, o qual iria representar a “amostra única”. Importa ressaltar que a quantidade de produto que constitui cada amostra, depende do tipo de análise laboratorial que irá ser realizada e do próprio produto.

De seguida, as cinco embalagens foram colocadas num saco plástico, juntamente com uma etiqueta, a qual é preenchida com as seguintes informações: nome do inspetor responsável pela colheita, data, hora e local em que foi efetuada a colheita, código da amostra, tipo, lote e país de origem do produto. A codificação da amostra é um passo verdadeiramente importante, uma vez que garante uma análise imparcial e uma correta identificação do produto, de forma a

não ser confundido com outro. Este é composto por um número único com 12 caracteres (números e letras). Por fim, a amostra é selada com um selo de controlo de inviolabilidade, o qual contém o código da amostra.

Por fim é preenchido um documento denominado “Auto de Colheita de Amostras”, o qual reúne as principais informações acerca do produto (designação, origem, importador e preço) e do operador económico (designação social, morada da sede, número de identificação fiscal, entre outros). É entregue uma cópia deste documento ao operador económico, sendo explicado que, caso o resultado da análise revele a conformidade do produto, o resultado será apresentado na página on-line da ASAE, pelo que o operador económico é capaz de identificar a amostra pelo código da amostra atribuído à mesma. Caso o resultado laboratorial se revele não conforme, a ASAE desencadeia os procedimentos necessários para a retirada do produto do mercado.

Dependendo da necessidade de conservação a frio do produto alimentar, pode ser necessária a utilização de uma mala térmica para transportar as amostras recolhidas. Aquando da entrega da amostra no laboratório, esta deve ser acompanhada por um documento de requisição para análise.

#### ❖ **Segundo dia:**

No seguimento do acompanhamento ao procedimento de recolha de uma amostra, tornou-se pertinente presenciar o procedimento realizado, após a confirmação de não-conformidade de um produto alimentar, revelado após a realização da análise laboratorial ao mesmo.

De forma mais efetiva, a análise laboratorial detetou uma não-conformidade ao nível dos requisitos de rotulagem, mais concretamente na correta designação das substâncias alergénicas (de acordo com o estabelecido com o Regulamento (CE) nº 1169/2011 de 25 de outubro). Assim, foi emitida uma ação planeada (PL), com o objetivo de verificar a existência do lote do produto analisado, em determinados operadores económicos e no local onde a colheita foi realizada, informando-os que estes se deveriam abster da comercialização do produto, até que fosse corrigida a rotulagem do produto. Para além disto, deveria ser apresentada uma lista de clientes, a quem foi comercializado o produto, de forma a ser possível comunicar a inconformidade detetada, para que estes fossem capazes de retirar o produto do mercado.

No decorrer desta ação, constatou-se que o operador económico fiscalizado (centro de distribuição de produtos alimentares) não possuía o produto alimentar em questão, referindo que este já não era recebido nessas instalações há vários meses. Desta afirmação, foi possível levantar a hipótese do produtor se ter apercebido do erro presente na rotulagem do produto e já ter procedido à recolha e retificação do mesmo.

Relativamente ao produtor, foi instaurado um processo de contraordenação e realizado o mesmo procedimento acima referido, de forma a verificar a existência do lote em questão e proceder à sua retirada do circuito comercial.

### **3.3.1.2. Estatísticas Mais Recentes**

A ASAE (ASAE PNCA, 2018) publicou recentemente um documento com a divulgação de dados relativos ao Plano Nacional de Colheita de Amostras, referentes aos anos de 2014 a 2016.

Relativamente a 2014, foram recolhidas 2143 amostras, das quais 80 revelaram resultados não-conformes (4%) e 2063 revelaram-se conformes (96%). Em 2015, foram efetuadas 1776 colheitas, sendo que 146 (8%) se revelaram não-conformes e 1630 se revelaram conformes (92%). Por fim, em 2016, das 1886 amostras recolhidas, 142 revelaram-se não-conformes (8%) e 1687 revelaram-se conformes (92%).

No caso concreto das não-conformidades, foram detetados a nível microbiológico 18, 39 e 26 infrações, respetivamente em 2014, 2015 e 2016. No caso de infrações a nível físico-químico, foram detetados 8, 15 e 43 não-conformidades, na mesma sequência de tempo. Por fim, relativamente a não-conformidades ao nível de informação ao consumidor, foram detetados, de igual forma, 54, 92 e 73 infrações.

Estes resultados permitem concluir, de forma abrangente, que os produtos alimentares colocados no mercado são seguros, não colocando em risco a saúde pública dos consumidores.

### **3.3.1.3. Breve Conclusão**

O Plano Nacional de Colheita de Amostras representa uma ferramenta imprescindível na proteção da saúde dos consumidores, na medida em que permite a análise da conformidade de produtos atualmente presentes no mercado (de acordo com a legislação nacional e comunitária) e a sua rápida retirada do mesmo, no caso de representarem um perigo alimentar.

O estudo dos dados obtidos através das análises laboratoriais, permite retirar diversas conclusões, acerca dos perigos mais predominantes e das categorias de géneros alimentícios mais suscetíveis, assim como permite estabelecer ações futuras mais vocacionadas para os tipos de alimentos mais propensos a infrações.

### **3.3.2. Fiscalização em Indústria Alimentar – Produtos Cárneos (Salsicharia)**

A presente fiscalização foi efetuada, tendo em vista o cumprimento de uma ação planeada (PL), a qual tinha por objetivo a realização de fiscalizações em salas de desmancha e a recolha de amostras de carne para pesquisa de sulfitos, caso se justificasse.

Após a identificação do responsável e, de forma a ser possível verificar o cumprimento dos requisitos de higiene na zona de produção, a brigada começou por se deslocar aos vestiários do pessoal, com o intuito de se equipar com um kit de proteção, constituído por uma bata, touca e proteção de calçado, de forma evitar a entrada de contaminantes, do exterior para o interior da zona de produção. Ainda na zona dos vestiários foi possível verificar a falta de condições de higiene dos mesmos, na medida em que se encontravam com sujidade acumulada, com roupa dos funcionários fora do local apropriado (cacifos), botas de trabalho sujas e espalhadas pela dependência, chuveiros obstruídos com diversos objetos, assim como os dispensadores de detergente e papel, para uma correta higienização das mãos, se encontravam vazios.

O encaminhamento para a zona de produção foi feito através de um corredor, o qual apresentava más condições de manutenção, ao nível do teto e paredes, com visíveis manchas escurecidas pela humidade e pontos de tinta a descascar. Para além disto, verificou-se que o insetocutor existente, no local, não se encontrava em funcionamento.

Chegados à sala de desmancha e local de produção foram verificados os requisitos de higiene, de acordo com o Regulamento (CE) nº 852/2004 de 29 de abril relativo à higiene geral dos géneros alimentícios e o Regulamento (CE) nº 853/2004 de 29 de abril relativo à higiene dos produtos de origem animal.

Relativamente à sala de desmancha, o Regulamento (CE) nº 853/2004 de 29 de abril define alguns requisitos obrigatórios para esta zona, nomeadamente os pontos de higienização das mãos que, apesar de existirem no local, ou não dispunham de detergente ou de meio adequado de secagem. Apesar disto, todos os equipamentos apresentavam acionamento não manual, concebido com o intuito de evitar a disseminação de contaminações. Para além disto,

também se verificou a existência de um equipamento de desinfeção de utensílios (facas) com água quente (requisito obrigatório: 82 °C), assim como um sistema de desinfeção por radiação ultravioleta. Ademais, este regulamento estabelece que, durante a desmancha, a carne deve ser mantida a uma temperatura máxima de 3 °C, no caso das miudezas e 7 °C para as restantes carnes, sendo que para isso, a sala deve estar à temperatura máxima de 12 °C. Dentro da câmara frigorífica, constatou-se que as carcaças tinham apostado a marca de salubridade obrigatória, de acordo com o mesmo regulamento, assim como os subprodutos, decorrentes da atividade de desmancha, estavam corretamente identificados e acondicionados.

Seguindo para a zona de produção, esta era composta por várias câmaras frigoríficas, grande parte delas não funcionais, uma vez que o volume de produção não justificava a utilização de todas as câmaras. Não sendo este facto uma infração por si só, constatou-se que no interior das câmaras inutilizadas, se encontravam diversos objetos obsoletos, com falta de manutenção e limpeza, sendo visível uma camada de pó na superfície dos equipamentos. Para além disto, era notória a falta de arrumação e organização, assim como a falta de manutenção das próprias câmaras de refrigeração e conservação de produtos congelados, na medida em que as borrachas de isolamento se encontravam sujas e deterioradas, assim como as portas e manípulos se encontravam com acumulação de detritos e com pontos de ferrugem. Alguns equipamentos inerentes à produção, tais como, os carrinhos de inox e as mesas de corte encontravam-se sujos e com sinais evidentes de corrosão.

Posteriormente, foi verificado o número de controlo veterinário (NCV, atribuído pela DGAV, estabelece o cumprimento das condições higiene-sanitárias das instalações) a documentação referente ao sistema HACCP, nomeadamente os fluxogramas de produção, o estabelecimento dos pontos críticos de controlo e respetivas medidas corretivas, assim como as folhas de produção, os registos das temperaturas das câmaras de frio e da higienização, para além dos relatórios do controlo de pragas. Apesar dos documentos pedidos terem sido facultados pela pessoa responsável, denotou-se um deficiente conhecimento do mesmo, sobre este assunto, pelo que também foram pedidos os comprovativos de formação do pessoal, acerca da segurança e higiene alimentar, no contexto de indústria.

Por último foi realizado um teste à rastreabilidade, no qual se escolheu de forma aleatória um produto (de uma das fichas de produção), tendo sido pedidos as quantidades e lotes das matérias primas que deram origem a esse produto, assim como o lote final do mesmo, de forma a comprovar, através da rotulagem, se o produto em questão era rastreável.

Face aos factos anteriormente descritos, foi lavrado um auto de contraordenação, por incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene, previsto no Regulamento (CE) nº 852/2004 de 29 de abril, punido pelo Decreto-Lei 113/2006 de 12 de junho.

### **3.3.3. Fiscalização em Estabelecimento de Venda de Carnes e seus Produtos - Talho**

Para além do acompanhamento a fiscalizações em estabelecimentos de restauração e bebidas, houve a oportunidade de acompanhar uma ação de fiscalização a um estabelecimento de venda de carnes e seus produtos, comumente denominado de talho. Após a verificação do livro de reclamações e do licenciamento do estabelecimento, deu-se início à verificação das condições higiénicas e técnicas do mesmo, de acordo com os parâmetros estabelecidos no Decreto-lei 147/2006 de 31 de julho.

Primeiramente foi pedido a documentação relativa ao HACCP implementado no estabelecimento, tendo sido verificados os registos de higienização, de temperaturas dos equipamentos de frio e os relatórios de controlos de pragas. A análise à documentação referida, permitiu concluir que estavam a ser cumpridos os requisitos necessários à manutenção da segurança e qualidade alimentar dos géneros alimentícios.

A zona de atendimento ao público era composta por expositores frigoríficos, no qual estavam dispostas as diferentes carnes. Em cada um deles, foi verificado que possuíam indicadores de temperatura e que estavam regulados, de acordo com a especificidade requerida para cada tipo de carne. O Decreto-lei 147/2006 de 31 de julho apresenta, em anexo, uma tabela com as temperaturas máximas a que devem ser conservadas as carnes ultracongeladas, congeladas e refrigeradas. Como exemplo, tem-se a carne de aves que deve ser refrigerada a 4°C e, quando congelada, a -12°C. Para além disto, foram verificadas as condições de conservação e limpeza dos equipamentos, não tendo sido detetada nenhuma irregularidade.

Relativamente à rotulagem da carne, constatou-se que estavam mencionados a denominação da espécie, o país de criação e de abate, o código do lote de identificação, a data de acondicionamento e a data de validade, de acordo com o Decreto-lei 147/2006 de 31 de julho e o Regulamento de execução (EU) nº 1337/2013 de 13 de dezembro.

Posteriormente, verificou-se a existência de carne picada, colocada num dos expositores de frio. Segundo o Decreto-Lei acima referido, a preparação e venda de carne picada é

permitida, exigindo-se a sua adequada conservação e venda no mesmo dia em que foi preparada. Para além disto, no caso de carne picada de aves, a mesma só pode ser realizada se existir uma picadora de uso exclusivo para esse fim. Ademais, a cabeça da máquina picadora deve ser protegida e acondicionada em frio, de forma a evitar o crescimento de microrganismos. Todos estes parâmetros foram verificados no estabelecimento em questão.

Seguidamente, foi inspecionada a sala de desmancha. De acordo com o Regulamento 853/2004 de 29 de abril, durante a desmancha a carne deve ser mantida a uma temperatura máxima de 3 °C, no caso das miudezas ou 7 °C para as restantes carnes. Para isso, a sala deve estar à temperatura máxima de 12 °C. Para além disso, caso se faça a desmancha de diferentes tipos de carne, devem ser tomadas precauções no sentido de evitar a contaminação cruzada. Durante a inspeção, constatou-se que as carcaças armazenadas no equipamento frigorífico, no interior desta sala, continham a marca de salubridade obrigatória, de acordo com o mesmo regulamento.

Por fim, foi verificada a existência do cartão de manipulador, o qual qualifica o funcionário do estabelecimento em termos de conhecimento sobre as práticas de higiene e segurança alimentar. Este cartão é emitido pela Federação Nacional das Associações dos Comerciantes de Carnes (FNACC), de acordo com a formação recebida pelo operador, prestada por uma entidade certificadora reconhecida. Este cartão tem validade de 3 anos.

### **3.3.3.1. Comercialização de Carne: Preparados de Carne e Carne Picada**

O Decreto-lei 147/2006 de 31 de julho, tendo como base de fundamento o Regulamento (CE) nº 853/2004 de 29 de abril, define e caracteriza os diversos tipos de carne, de forma a estabelecer os melhores procedimentos de conservação e manipulação para cada tipo de carne.

Assim, de acordo com a definição legal, carne picada corresponde à *carne desossada que foi picada e que contém menos de 1% de sal*. Por outro lado, os preparados de carne correspondem à carne fresca (fragmentada ou picada) à qual tenha sido adicionada outros ingredientes (como condimentos ou aditivos, ou adição de sal superior a 1%), sem que a sua estrutura tenha sido modificada, conservando assim as características da carne fresca.

Devido à grande suscetibilidade de contraírem contaminantes, estes produtos alimentares estão enquadrados no Plano Nacional de Colheita de Amostras, de forma a ser

realizado um controlo regular aos produtores e comerciantes destes produtos e, assim, salvaguardar que estes não representam perigo para os consumidores.

Desta forma, em 2016, foram colhidas, pela ASAE, 202 amostras de carne picada e preparados de carne, com o objetivo de ser pesquisada a presença de sulfitos (86 amostras) e *Salmonella* (116 amostras). Os resultados revelaram inconformidades, no que diz respeito aos dois parâmetros analisados, tendo sido detetados 14 inconformidades em relação à presença de sulfitos e 7 em relação à presença de *Salmonella* (Cunha, 2017).

No que diz aos aditivos alimentares, apenas podem ser comercializados e utilizados na preparação de géneros alimentícios, aqueles que estiverem presentes no Regulamento (CE) nº 1333/2008 de 16 de dezembro e segundo as especificações descritas nos respetivos rótulos e fichas técnicas. Como exemplo, têm-se os sulfitos (dióxido de enxofre, designação E 220-228), considerados como aditivos alimentares autorizados para determinados géneros alimentícios, como os preparados de carne, mas proibido para a utilização em carne picada. No caso da carne fresca, apenas são permitidos determinados corantes, utilizados para efetuar a marca de salubridade da mesma. Outro exemplo de aditivos alimentares utilizados para aumentar a durabilidade dos produtos alimentares são os nitritos (E 249-250). Tal como no exemplo anterior, estes apenas são permitidos em preparados de carne.

A tabela seguinte (Tabela 1), ilustra os aditivos alimentares autorizados e as condições de utilização para ambos os casos.

**Tabela 1** – Aditivos alimentares autorizados e condições de utilização (Adaptado do Regulamento (CE) nº 1333/2008 de 16 de dezembro, Anexo II – Parte E)

<b>Categoria de Alimento</b>	<b>Número E</b>	<b>Designação</b>	<b>Teor máximo (mg/kg ou mg/L, consoante o caso)</b>	<b>Exceções</b>
Carne Fresca	E 129	Vermelho allura AG	Quantidade suficiente	Unicamente para efeitos de marcação de salubridade
	E 133	Azul brilhante FCF		
	E 155	Castanho HT		
Preparados de Carne	E 220-228	Dióxido de Enxofre - sulfitos	450	Unicamente breakfast sausages; burger meat com um teor mínimo de 4 % de cereais e/ou outros produtos vegetais misturados com a carne
<p>Nota:</p> <p>(1) Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação.</p> <p>(2) Os teores máximos encontram-se expressos em SO<sub>2</sub> e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO<sub>2</sub> não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/L é considerado inexistente.</p>				
Preparados de Carne	E 249-250	Nitritos	150	Unicamente <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka e tatar wołowy (danie tatarskie)</i>
<p>Nota:</p> <p>(1) Quantidade máxima que pode ser adicionada durante o fabrico, expressa em NaNO<sub>2</sub> ou NaNO<sub>3</sub></p>				

Apesar da sua proibição, os sulfitos continuam a ser detetados em carne picada, disponibilizada em talhos (fresca ou embalada), tal como demonstram os resultados do Plano Nacional de Colheita de Amostras. A adição deste aditivo alimentar tem, como objetivo, evitar a descoloração da carne (de vermelho para acastanhado), prolongando a perceção de frescura da mesma, pelo consumidor.

Em relação às análises microbiológicas, os operadores económicos que produzem carne picada, nos locais de venda, são obrigados a colher amostras (pelo menos uma vez por semana) e efetuar pesquisa de *Salmonella* e *Escherichia coli*. A recolha de amostras pode ser realizada quinzenalmente, no caso de se ter verificado resultados conformes durante 30 semanas consecutivas, no caso da pesquisa de *Salmonella* e 6 semanas consecutivas para a pesquisa de *Escherichia coli*. Esta obrigação vai de encontro ao estipulado no Regulamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de novembro, o qual estabelece os critérios microbiológicos para determinados microrganismos. De acordo com este Regulamento, um critério microbiológico é definido como:

*“(…) a aceitabilidade de um produto, de um lote de géneros alimentícios ou de um processo, baseado na ausência ou na presença de microrganismos, ou no seu número, e/ou na quantidade das suas toxinas/metabolitos, por unidade(s) de massa, volume, área ou lote.”*

Fonte: Regulamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de novembro

Enquanto que a presença ou ausência de *Salmonella* diz respeito ao “critério de segurança do género alimentício” colocado no mercado, a presença ou ausência de *Escherichia coli*, é relativa ao “critério de higiene dos processos”, o qual indica se o processo de produção funciona de forma aceitável, sendo adotadas medidas corretivas no caso de serem detetadas inconformidades.

As tabelas seguintes (Tabelas 2 e 3), resumem os critérios acima referidos, no que diz respeito à carne picada e aos preparados de carne.

**Tabela 2** – Critérios de segurança em relação *Salmonella* (Adaptado do Regulamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de novembro, anexo I – Capítulo 1).

Categoria de Alimento	Microrganismo / respetivas toxinas e metabolitos	Plano de Amostragem		Limites
		n	c	
Carne picada e preparados de carne (de carne de aves de capoeira) destinados a serem consumidos cozinhados	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausência em 25g
Carne picada e preparados de carne (exceto os de carne de aves de capoeira) destinados a serem consumidos cozinhados	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausência em 10g
Nota: n – Número de unidades da amostra c – Número máximo de resultados positivos permitidos				

**Tabela 3** – Critérios de higiene dos processos, em relação *E.coli* (Adaptado do Regulamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de novembro, anexo I – Capítulo 2).

Categoria de Alimentos	Microrganismo	Plano de Amostragem		Limites	
		n	c	m	M
Carne Picada	<i>E.coli</i>	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g
Preparados de Carne	<i>E.coli</i>	5	2	500 ufc/g ou cm <sup>2</sup>	5000 ufc/g ou cm <sup>2</sup>
Nota: m – Limite máximo aceitável M – Limite inaceitável (os lotes que apresentarem uma ou mais unidades com valores acima deste limite devem ser rejeitados)					
Resultados: Satisfatório – todos os valores observados $\leq m$ Aceitável – existência de um máximo de c/n valores entre m e M e os restantes valores $\leq m$ Não satisfatório - um ou mais valores observados $> M$ , ou mais do que c/n valores entre m e M					

No mesmo seguimento do ano anterior, em 2017, a ASAE apreendeu 191 quilogramas de carne, entre os quais carne bovina e produtos à base de carne, tendo-se verificado que a maioria das infrações diziam respeito à falta de boas práticas de segurança e higiene na manipulação da mesma, assim como uma deficiente rastreabilidade ou rotulagem (Mário João, 2017).

### **3.4. Fraude Alimentar em Suplementos Alimentares**

#### **3.4.1. Suplementos Alimentares, Medicamentos e Produtos-Fronteira**

A manutenção e o bom desenvolvimento do organismo humano são proporcionados pela alimentação ingerida, desde que esta seja adequada e variada, fornecendo ao organismo um balanço ótimo entre macro e micronutrientes (Eussen, 2011). No entanto, hoje em dia, devido ao estilo de vida adotado, o qual tem reduzido significativamente o tempo despendido para as refeições principais, nem sempre são disponibilizados ao organismo as quantidades suficientes de vitaminas e nutrientes através da alimentação. Assim, de forma a suprimir esta deficiência, são cada vez mais os consumidores que optam por adquirir suplementos alimentares (DL 136/2003 de 28 de junho). Estes suplementos são, comumente, recomendados por médicos a grupos de risco, tais como os idosos, grávidas ou crianças que, devido à sua tenra idade, ainda não conseguem consumir alimentos sólidos (Barrett, 2001).

A União Europeia considera que suplementos dietéticos são suplementos alimentares, enquanto que nos Estados Unidos, a FDA, suplementos dietéticos são definidos como uma categoria específica de produtos, categoria esta separada dos alimentos e dos aditivos alimentares (Wheatley, 2013).

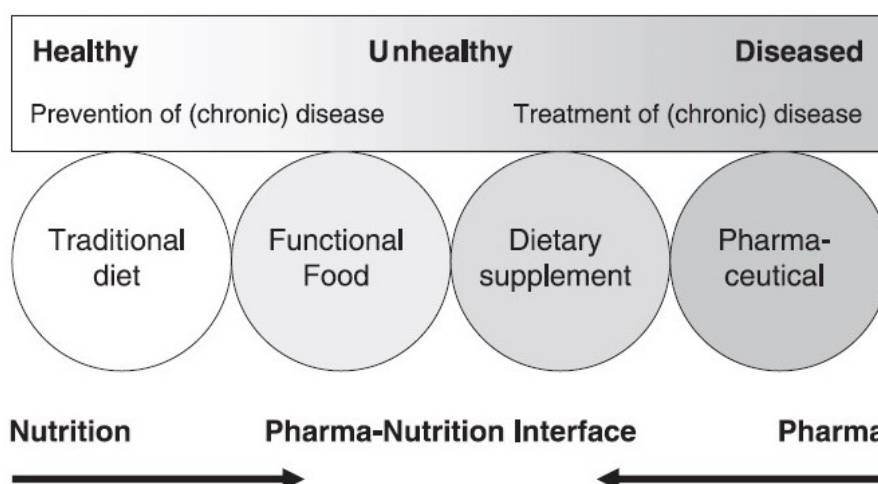
De acordo com o Infarmed (2011), os suplementos alimentares têm como função a manutenção, apoio e otimização do organismo, pelo que são considerados gêneros alimentícios com efeitos funcionais. Estes têm como propósito serem ingeridos em pequenas doses e, por isso, são normalmente apresentados em forma de cápsulas, pastilhas, saquetas em pó, entre outros. Apesar de conterem concentrados de nutrientes e outras substâncias, não têm como propósito serem um substituto das refeições efetuadas ao longo do dia, mas sim funcionarem como um complemento a estas mesmas refeições. De acordo com a legislação em vigor, os

suplementos podem conter na sua composição nutrientes, vitaminas, minerais, aminoácidos, ácidos gordos essenciais, fibras, plantas e extratos de ervas (Infarmed, n.d; Falcató, 2014).

Apesar de contribuírem para um melhoramento do funcionamento do organismo, os suplementos alimentares não são considerados medicamentos. Estes últimos são utilizados com base em diagnósticos médicos e apresentam propriedades curativas ou preventivas, exercendo uma ação metabólica, farmacológica ou imunológica.

Existe ainda outra categoria alimentar, para além da dieta tradicional, denominada de alimentos funcionais. Embora não haja uma definição concomitantemente aceita em todo o mundo, as perspetivas europeias e americanas assentam em ideias comuns. Segundo várias organizações, alimentos funcionais são alimentos que foram alterados ou modificados com o propósito de melhorar a saúde e o bem-estar dos consumidores, ao serem integrado numa alimentação equilibrada. Na Europa, este conceito encontra-se um pouco mais desenvolvido, na medida em que considera que estes alimentos possam contribuir para a diminuição do risco de doenças (Oliveira, 2008). Como exemplos de alimentos funcionais tem-se as margarinas com fitoesteróis, ou cereais enriquecidos com fibras solúveis (Eussen, 2011).

A imagem seguinte (Figura 3) apresenta uma síntese acerca da interface entre as funcionalidades dos três tipos de produtos (suplemento alimentar, medicamento e alimento funcional), acima referidos.



**Figura 3** – Interface de funcionalidade desde a alimentação tradicional até ao medicamento (Fonte: Euseen, 2011)

A denominação de um produto como alimento ou medicamento é baseada na sua apresentação, ação farmacológica, imunológica ou metabólica (Falcato, 2014). Na União Europeia, a responsabilidade de enquadrar um produto como suplemento alimentar ou medicamento é do Estado-Membro onde este irá ser comercializado, podendo um mesmo produto variar de designação de país para país (Falcato, 2014, Infarmed, 2017).

Esta distinção é deveras importante, no que diz respeito ao controlo de segurança e qualidade do produto, uma vez que os medicamentos estão sujeitos a uma legislação mais controlada do que os alimentos (Falcato, 2014).

Em relação aos suplementos alimentares, de forma a serem colocados no mercado, é necessário que o produtor comunique à DGAV, não sendo obrigatório a apresentação de ensaios de segurança. Esta é da competência dos operadores que o colocam no mercado, que devem seguir as normas relativas à segurança alimentar, imposta pela Comunidade Europeia. Por outro lado, os medicamentos são sujeitos a uma análise exaustiva antes de entrarem no mercado. São considerados parâmetros como a sua composição, propriedades farmacológicas, os modos de utilização, os riscos que podem originar, principalmente em grupos de risco, entre outros. Além disto, necessitam de uma autorização de introdução no mercado (AIM) da autoridade competente Infarmed (Infarmed, n.d).

Devido à significativa diferença entre suplementos alimentares e medicamentos, os primeiros devem respeitar o Decreto-Lei 136/2003 de 28 de junho, que transpõe a Diretiva 2002/46/CE de 10 de junho, no que diz respeito à homogeneização da legislação dos Estados-membros. Neste Decreto-Lei são expostas as regras em relação à rotulagem, apresentação e publicidade dos suplementos alimentícios, assim como as substâncias permitidas, as regras de colocação de mercado, fiscalizações, contraordenações e sanções.

Assim, no que diz respeito à rotulagem, esta deve estar de acordo com o definido relativamente à rotulagem dos géneros alimentícios, para além de conter a seguintes informações (Decreto-Lei 136/2003 de 28 de junho):

- A denominação de venda é de “suplemento alimentar”.
- Deve conter a designação das categorias dos nutrientes ou substâncias que compõem o produto, assim como a quantidade presente no produto.
- Deve conter a toma diária recomendada, assim como uma advertência para o facto de esta não dever ser excedida.

- A indicação que o produto não deve ser um substituto de um regime alimentar normal.
- A indicação que deve ser mantido fora do alcance das crianças.

Além disto, não podem estar explícitos no rótulo ou publicidade informações que atribuam propriedades preventivas, curativas ou de tratamento a doenças. Ademais, não deve referir que a adoção de um regime alimentar adequado e equilibrado não é uma fonte suficiente de nutrientes.

Na União Europeia, apenas vitaminas e minerais estão regulamentadas para uso em suplementos alimentares. No entanto, não foram estabelecidos limites para as suas quantidades, já que a Diretiva 2002/46/CE de 10 de junho não foi atualizada desde a sua divulgação há treze anos. Mais concretamente, menos de metade dos países da União Europeia têm limites máximos estabelecidos para vitaminas e minerais. Para além disto, esta diretiva não contempla indicações para outras substâncias que possam ser adicionadas aos suplementos alimentares. Este facto, permite que produtos que contenham nutrientes, extratos de ervas, ou outros, possam ser introduzidos no mercado sob diversas categorias, como suplementos alimentares, alimentos para desportistas, produtos com ervas medicinais, entre outros, pelo que ficam ao abrigo de uma legislação não tão rigorosa (The European Consumer Organization, 2016).

Apesar de a Diretiva 2002/46/CE de 10 de junho uniformizar a legislação em cada Estado-membro, tal como já referido anteriormente, o enquadramento de um produto como medicamento ou suplemento alimentar é da responsabilidade de cada país. Como resultado, um mesmo produto pode ser considerado um suplemento alimentar num país e um medicamento noutra, uma vez que algumas substâncias estão autorizadas, de acordo com a legislação em vigor, a serem utilizadas quer em suplementos alimentares, quer em medicamentos, apesar de conterem atividade farmacológica. Estes produtos são denominados de produtos-fronteira (*borderline*), uma vez que podem ser inseridos em ambas as categorias, ficando ao abrigo de legislação diferente. Como exemplo de substâncias que incorporam produtos-fronteira, tem-se a glucosamina/condroitina, melatonina, valeriana, entre outros (Infarmed, 2017; USDA, 2017).

### **3.4.2. Mercado dos Suplementos Alimentares**

O mercado dos suplementos alimentares é um mercado lucrativo, com prospeção de crescimento em toda a Europa. Estima-se que cerca de 20% da população de vários países

européus consumam, pelo menos um suplemento alimentar (The European Consumer Organization, 2016). Este mercado detém de uma grande popularidade, sobretudo junto do género feminino. De forma mais concreta, 15% das mulheres europeias são consumidoras regulares de suplementos alimentares, sendo que as taxas de crescimento variam entre 7 a 30%, dependendo de cada país. Este resultado é concordante com um estudo realizado no Canadá, que demonstrou que o consumo de suplementos alimentares é realizado mais pelo género feminino do que masculino. Para além disto, a prevalência de consumo é em mulheres com mais de 50 anos e a compra destes produtos está diretamente ligada a uma maior capacidade socioeconómica (Wheatley, 2013).

Em termos gerais, o mercado europeu em 2015 encontra-se avaliado em 7,2 biliões de euros, prevendo-se que cresça até 7,9 biliões em 2020, correspondendo a um crescimento de 9,5% (Bulk Health Supplements Supplier, 2015). Itália é o país líder, com um mercado de suplementos alimentares avaliado em 1,4 biliões de euros em 2015, o qual é esperado que cresça para 1,6 biliões de euros em 2020. Em relação a Portugal, este mercado foi avaliado em 24,3 milhões de euros em 2015 e espera-se que cresça para 24,5 milhões de euros em 2020 (The Statistics Portal, 2018).

Existem, em Portugal, muitas empresas que se dedicam à comercialização destes produtos. No entanto, a maioria não são produtoras e, por isso, importam os produtos de outros países da Comunidade Europeia ou fora desta (Salgueiro, 2009). Estes suplementos são de fácil acesso aos consumidores, uma vez que estão disponíveis em farmácias, parafarmácias, lojas de suplementos alimentares, ou até mesmo na internet, pelo que muitas vezes os consumidores são aconselhados por operadores que não têm qualificações específicas (Hachem, 2016; Falcato, 2012).

O maior produtor de suplementos alimentares no mundo é a China, com cerca de 3000 produtores. Com a venda destes produtos em ascensão há mais de 10 anos, estima-se que o crescimento do mercado, neste país, cresça anualmente 10% (Wheatley, 2013).

### **3.4.3. Problemas de Saúde Pública Ocorridos**

Ao contrário do que acontece com os medicamentos, os suplementos alimentares não apresentam informações sobre contraindicações ou reações adversas, o que leva a que os consumidores acreditem que estas não existem. As várias e diferentes categorias de produtos e

a não especificação dos rótulos, faz com que os consumidores não sejam adequadamente informados. Acrescentar, a interação destes produtos com medicamentos ou com alguns alimentos pode afetar a segurança ou o efeito do próprio suplemento (The European Consumer Organization, 2016; Falcato, 2012).

De acordo com a European Consumer Organization (2016) existe uma escassez de estudos e monitorização acerca dos efeitos secundários e da interação de suplementos alimentares com outros produtos, como os medicamentos. Este facto, combinado com uma deficiente legislação, facilita a possibilidade de ocorrerem fraudes nestes produtos.

Segundo a FDA, um suplemento alimentar pode ser considerado adulterado caso contenha um ingrediente que possibilite um risco de doença ou lesão, quando utilizado de acordo com o seu propósito, ou caso o rótulo não apresente recomendações adequadas para o seu uso. Adicionalmente, para os casos em que não tenha sido avaliada a garantia de segurança, a qual relate que esse ingrediente não causará um risco para a saúde, ou que a sua utilização já seja, em condições normais, uma adulteração ao produto. Adulterantes comuns incluem substâncias químicas como a melanina, metais pesados, mercúrio, entre outros (Wheatley, 2013).

Outro problema corrente, prende-se com a informação disponibilizada nos rótulos dos suplementos alimentares. Tem-se como exemplo, a não disponibilização do rótulo na língua do país onde será comercializado, listas incompletas de ingredientes e alegações falsas ou enganosas. Em 2011, foram emitidos comunicados nos Estados Unidos, com o objetivo de alertar os consumidores para a venda de suplementos alimentares que alegavam tratar ou curar doenças sexualmente transmissíveis, sendo que pelo menos 15 diferentes tipos de produtos sem marca foram vendidos para este propósito. A adição de substâncias que não se encontrem mencionadas no rótulo, abre portas para a introdução de fármacos que, em interação com outros medicamentos ingeridos pelos consumidores, podem trazer problemas graves de saúde-pública (Wheatley, 2013).

Em relação às alegações sobre os benefícios para a saúde, que estabelecem a relação entre o produto e uma doença específica, estas têm de ser aprovadas pela FDA, no caso dos Estados Unidos (Wheatley, 2013). Na União Europeia, o Regulamento (CE) 1924/2006 refere que a utilização destas alegações só é permitida se for provado cientificamente que a presença, ausência ou teor reduzido de um ingrediente, sob o qual é feita a alegação, tem um efeito nutricional ou fisiológico benéfico. Para além disto, este ingrediente tem de estar presente em

quantidade significativa, isto é, quantidade que produza este mesmo efeito e, se for o caso, tem de se encontrar numa forma que permita ser absorvido pelo organismo. Em anexo, neste mesmo regulamento, encontram-se algumas alegações nutricionais permitidas e as suas condições de aplicabilidade (Regulamento (CE) 1924/2006).

Um estudo efetuado pela European Consumer Organization (2016) revelou que 90% das alegações sobre os benefícios para a saúde, presentes nos rótulos dos suplementos alimentares analisados eram enganadoras e que 67% dos suplementos testados continham dióxido de titânio.

Apesar de muitos suplementos alimentares providenciarem benefícios para a saúde de quem os consome, existem também aqueles que não contribuindo positivamente, prejudicam-na. Têm sido documentados vários problemas de saúde pública relacionados com o consumo destes produtos (Wheatley, 2013).

Em 1989, surgiram vários incidentes causados pelo consumo de suplementos alimentares que continham a substância L-triptofano. Estimou-se que cerca de 1500 pessoas demonstraram sintomas como fadiga, falta de ar, entre outros problemas, resultando em 38 mortes como consequência direta. Durante a investigação a companhia relatou que o processo de purificação tinha sofrido cortes de orçamento. Como resultado, a FDA proibiu a venda deste composto em 1990 (Wheatley, 2013).

Apesar de ser o maior produtor a nível mundial, foram documentados problemas de saúde pública relacionados com os suplementos alimentares produzidos na China. Em 2001, a FDA emitiu um comunicado para a descontinuação do uso de *aristolochic acid*, assim como todos os produtos que continham este ingrediente, uma vez que foram detetados em diversos países, vários casos de problemas renais graves (Wheatley, 2013).

Suplementos importados da China e da Tailândia são economicamente adulterados, de forma a aumentar a sua eficiência e, conseqüentemente, o seu valor. Como adulterantes são usados fármacos que não estão autorizados a serem usados em humanos, ou fármacos como Cortisona ou Viagra, que podem causar diversos problemas em concentrações elevadas. Em 2007, a FDA emitiu um comunicado relativo a 6 suplementos produzidos na China, entre os quais “*Shanghai Ultra X*” e “*Strong Tesis*” que, sendo vendidos como suplementos alimentares, promoviam o seu consumo para o tratamento de problemas disfunção erétil e melhoramento sexual, contendo ingredientes não declarados (Wheatley, 2013).

Em 2004, a FDA proibiu a venda de suplementos alimentares que contivessem como ingrediente a substância *ephedrine alkaloid*. Esta substância, encontrada em suplementos para perda de peso, causou problemas de saúde, como ataques cardíacos, em 155 consumidores. Em 2007, foi revelado que ao longo da comercialização do produto, a empresa teria ocultado mais de 10 000 avisos acerca dos efeitos nefastos do mesmo para a saúde (Wheatley, 2013).

Um estudo francês realizou testes em 164 suplementos alimentares, que promoviam a perda de peso e que se auto designavam de 100% naturais. Como resultado, concluiu-se que mais de 40% se tratavam de adulterações, uma vez que continham substâncias medicinais não autorizadas (Hachem, 2016). The French Agency for Food identificou, ainda, treze casos de pacientes que demonstraram sintomas como problemas vasculares ou de fígado, após o consumo de um suplemento alimentar que continha *sinefrina*. Este composto foi também detetado no produto “*Obesline*” em Espanha, cuja concentração era cerca de oito vezes maior ao limite estabelecido (European Consumer Organization, 2016).

Outro estudo realizado nos Estados Unidos concluiu que 43% dos suplementos alimentares analisados (para perda de peso) continham o estimulante *oxilofrina*, comumente utilizado para aumentar a pressão sanguínea, cujo nome não constava no rótulo (Cohen, 2016).

#### **3.4.4. Caso Prático na ASAE**

A ASAE, enquanto entidade fiscalizadora do mercado, realiza várias operações de controlo, no que diz respeito à questão dos suplementos alimentares e produtos fronteira, ao nível dos importadores, distribuidores, retalho e vendas on-line.

O controlo de suplementos alimentares, que contenham na sua composição substâncias farmacológicas, foi reforçado com a criação do protocolo de cooperação assinado entre a ASAE (que efetua o controlo de produtos vendidos como suplementos alimentares) e o INFARMED (que realiza o controlo aos produtos inseridos no mercado como medicamentos), em fevereiro de 2014. Como resultado desta união entre entidades, foram recolhidos e analisados 98 suplementos alimentares, que se encontravam disponíveis no mercado, suspeitos de conterem substâncias proibidas (Assessoria de Imprensa do INFARMED, 2015).

De forma mais concreta, foram analisados 58 suplementos que promoviam o emagrecimento e 40 que promoviam a melhoria do desempenho sexual. Da análise efetuada aos mesmos, concluiu-se que 5 dos suplementos para emagrecimento e 22 dos suplementos

destinados à melhoria do desempenho sexual, continham substâncias ativas não permitidas, entre as quais o composto sibutramina (proibido na União Europeia, para o tratamento da obesidade) e compostos inibidores de fosfodiesterase do tipo 5 (PDE-5) (Assessoria de Imprensa do INFARMED, 2015).

Este conjunto de compostos são medicamentos utilizados para o tratamento da disfunção erétil, pelo que atualmente, existem quatro PDE-5 aprovados no mercado, a Sildenafil (conhecido vulgarmente por “Viagra”), Tadalafil, Vardenafil e Avanafil. Em contrapartida, devido à eficácia destes medicamentos, existem no mercado produtos falsificados, que contém estas substâncias, produtos estes não aprovados para venda, na medida em que podem causar prejuízo à saúde dos consumidores, especialmente a nível cardíaco (Andersson, K, 2018).

Como conclusão, foi comunicado aos comerciantes que procediam à venda destes produtos, que os retirassem de venda, assim como foi informado aos consumidores, de forma a que estes não ingerissem estes produtos específicos (Assessoria de Imprensa do INFARMED, 2015).

Já em 2013, a ASAE apreendeu, numa operação, 1 300 unidades de suplementos alimentares, potenciadores de desempenho sexual, num valor estimado de 40 000 euros. No ano seguinte, foram encontrados, no mesmo estabelecimento, mais 457 unidades, correspondentes a 13 000 euros (Carrasco, 2018).

Esta reincidência, pode ser explicada pelas punições aplicadas, consideradas relativamente leves (Carrasco, 2018). Apesar de ser enquadrado como crime de fraude, é punida com prisão de 3 meses a 3 anos e multa não inferior a 100 dias. No caso de negligência, é punida com pena de prisão até 1 ano e multa não inferior a 40 dias (Decreto-Lei 28/84 de 20 de janeiro).

De acordo com os dados publicados pela E-commerce Foundation, em Portugal, 43% da população realizava compras online em 2016. No ano seguinte, o volume de vendas cresceu 12,5% em Portugal, sendo que atualmente, 2 em cada 3 portugueses efetuam compras pela internet (Batista, 2018). Dado a relevância destes dados, torna-se importante o controlo de venda de suplementos alimentares pela internet, pelo que entre 2016 e 2017 foram apreendidos 88 500 suplementos alimentares, avaliado em cerca de 1 758 483 euros (Ferro, 2018; Carrasco, 2018).

### 3.4.5. Breve Conclusão

Com o contínuo crescimento da popularidade dos suplementos alimentares, torna-se prioritária a necessidade de clarificar a legislação em vigor, sobre as regras de colocação no mercado destes produtos. É essencial harmonizar a legislação dos Estados-membros, abrangendo todas as categorias de suplementos alimentares, no que diz respeito aos limites mínimos e máximos de substâncias, quais as substâncias permitidas e quais aquelas que são proibidas. Embora a Comissão Europeia possa proibir o uso de substâncias, essa proibição apenas ocorreu duas vezes até ao momento, com a restrição dos usos de *Ephedra herb* e do fármaco *Yohimbe*, apesar dos inúmeros estudos relativamente a ingredientes usados em suplementos alimentares, causadores de problemas de saúde. Para além disto, é importante a criação de um sistema de monitorização e comunicação sobre a interação entre os suplementos alimentares e medicamentos, assim como os seus efeitos secundários, de forma a informar e proteger os consumidores.



## 4. Discussão e Principais Conclusões

As medidas de controlo e regulação dos alimentos são um ato contínuo, imposto pela União Europeia e apoiado por várias instituições internacionais como a Organização Mundial de Saúde, no sentido de promover e proteger a saúde da população.

Este controlo engloba, não só o ponto de vista da qualidade dos produtos finais colocados no mercado, como também o processo que culminou no seu desenvolvimento, quer a nível sanitário, tecnológico, biológico e nutricional.

Assim, com o crescente desenvolvimento de novos produtos, também a fiscalização passou a estar mais “atenta” e presente junto dos operadores económicos, de forma a dar cumprimento às leis estipuladas a nível europeu e nacional.

Em Portugal, este controlo cabe à **ASAE** que, através das suas ações inspetivas, zela pelo cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar. São, por isso, atribuídos a esta autoridade créditos relevantes, no que diz respeito à melhoria das condições de higiene das indústrias e estabelecimentos comerciais alimentares. Atualmente, Portugal é, segundo vários autores, um dos países europeus mais seguros a nível alimentar, graças a uma maior formação e perceção por parte dos operadores económicos, que se encontram hoje mais sensíveis aos problemas associados às más práticas de higiene e segurança alimentares.

O crescimento do **setor de Restauração e Bebidas** prende-se, não só pelo crescimento do turismo em Portugal, como também pela maior confiança dos consumidores na qualidade dos alimentos que consomem fora de casa. A maior credibilidade dos operadores económicos foi conseguida através da mediatização das ações fiscalizadoras levadas a cabo pela ASAE que, para além de exercer o seu poder de fiscalização, possui também a vertente pedagógica, na medida em que dá a conhecer aos profissionais os requisitos obrigatórios para o setor, permitindo uma melhoria contínua do mesmo.

Apesar do avanço notório na qualidade dos serviços prestados pelos estabelecimentos deste setor, foi possível concluir, através das ações de fiscalização presenciadas pela aluna, que as principais infrações detetas, em termos de higiene e segurança, se relacionam com a conservação dos alimentos e matérias-primas utilizadas na confeção dos mesmos. De forma mais concreta, constatou-se em alguns estabelecimentos uma má utilização e conservação dos equipamentos de refrigeração e más práticas de acondicionamento dos produtos, no que diz

respeito a uma correta separação dos alimentos crus e cozinhados, assim como a manutenção de temperaturas seguras e uma correta higienização dos equipamentos.

Em relação à maioria das infrações constatadas, estas dizem respeito à falta de mera comunicação prévia para o exercício da atividade e a falta de verificação periódica em instrumento de pesagem de funcionamento não automático, fatores que em nada põem em risco a saúde dos consumidores.

Face aos dados apresentados é possível concluir que os estabelecimentos de restauração e bebidas (abrangidos pela zona de atuação da UOI) realizam práticas seguras na manipulação dos alimentos que oferecem aos consumidores.

O **Plano Nacional de Colheita de Amostras**, inserido no Plano de Inspeção e Fiscalização realizado anualmente, tem por objetivo o controlo da qualidade e autenticidade dos produtos colocados no mercado, tendo como fundamento o princípio da prevenção, na medida em que permite a retirada imediata dos produtos, caso sejam detetadas não-conformidades nos ensaios laboratoriais realizados aos mesmos. Para além disto, as conclusões retiradas dos ensaios laboratoriais permitem estabelecer ações futuras mais vocacionadas para os tipos de alimentos mais propensos a infrações.

A execução deste plano segue um protocolo específico, que requer técnicos qualificados para o efeito, de forma a garantir a eficácia e a imparcialidade da operação de recolha de amostras. De acordo com os dados disponibilizados pela ASAE, o nível de conformidade dos produtos analisados situa-se na casa dos 90% (relativamente aos anos de 2014, 2015 e 2016), o que permite concluir, de forma abrangente, que os produtos alimentares colocados no mercado são seguros, não colocando em risco a saúde pública dos consumidores.

As **indústrias alimentares e os estabelecimentos de venda de produtos cárneos**, devido à grande suscetibilidade da matéria-prima contrair perigos biológicos e químicos, requerem regras próprias de higiene, de forma a garantir uma eficiente e segura manipulação da carne. Foi, com este propósito, criado o Regulamento (CE) nº 853/2004 de 29 de abril que estabelece os requisitos estruturais, operacionais e de higiene que devem ser cumpridos quer pelas indústrias, quer por estabelecimentos de manipulação e venda de carne. Este Regulamento contém regras específicas no que diz respeito à marcação e rastreabilidade, assim como às condições de conservação e manipulação de cada tipo de carne.

Embora a regulação sobre a manipulação de **carne picada e preparados de carne** esteja bem definida no regulamento anteriormente referido, transposto em Portugal através do Decreto-lei 147/2006 de 31 de julho, no qual foi incluída a obrigatoriedade de implementação de um sistema de autocontrolo, baseado nos princípios do HACCP, em estabelecimentos de venda de carne, existe ainda um nível de incerteza, por parte dos consumidores, acerca dos padrões de segurança oferecidos pelos talhos. As análises efetuadas no âmbito do Plano Nacional de Colheita de Amostra (no ano de 2016) revelaram inconformidades, no que diz respeito à presença de sulfitos (proibidos para utilização em carne picada) e presença de *Salmonella*. Em 2017, as principais infrações diziam respeito à falta de boas práticas de segurança e higiene.

De forma a combater estas inconformidades e, assim, restituir a confiança dos consumidores na aquisição destes produtos em específico, deve ser intensificado o controlo a estes operadores económicos, não só por instituições como a ASAE, como também por médicos veterinários. Ademais, a formação prestada aos funcionários deverá ter uma validade mais curta, de forma a aumentar a periodicidade destas formações que são, atualmente, atualizadas apenas a cada três anos. Estes cursos em higiene e segurança alimentar devem fornecer instruções específicas, adequadas e personalizadas a este setor e às atividades que o funcionário irá executar no estabelecimento.

A crescente popularidade dos **suplementos alimentares** e a contínua falta de informação e esclarecimento ao consumidor leva à escolha de produtos, de forma inconsciente e, muitas vezes, perigosa para a saúde dos mesmos. A ineficiente uniformidade legislativa, acerca da diferença entre suplementos alimentares, medicamentos e produtos-fronteira, aliado à não-definição das substâncias permitidas/proibidas e respetivos limites máximos, permite a produção e comercialização de produtos fraudulentos que causam diversos problemas de saúde. Torna-se necessária uma conscientização deste problema, por parte da Comissão Europeia, de forma a estabelecer medidas que protejam e informem os consumidores dos riscos atuais, assim como uma penalização mais rigorosa aos operadores económicos que cometerem infrações.

Para terminar, o estágio curricular desenvolvido pela aluna permitiu-lhe aprofundar e concretizar os conhecimentos assimilados durante a sua formação académica, sobretudo no que diz respeito à importância da segurança dos alimentos colocados no mercado e como os requisitos legislativos são verificados. Este percurso permitiu presenciar, de forma concreta, como as práticas de segurança alimentar são aplicadas em estabelecimentos de restauração e

bebidas e perceber, que cada vez mais, os operadores económicos se encontram sensibilizados para as consequências de uma incorreta manipulação dos alimentos. Relativamente à ASAE, foi importante compreender a forma como esta se encontra organizada e como se desenvolve o dia-a-dia dos seus inspetores. É fundamental realçar a importância desta autoridade, para o cumprimento da legislação e, sobretudo, para a proteção da saúde da população portuguesa. Tal como dito anteriormente, a ASAE (nomeadamente os seus inspetores) não cumpre apenas o papel de agente fiscalizador do mercado, mas também representa uma dimensão instrutiva, na medida em que esclarece as dúvidas dos operadores económicos, aponta soluções e melhorias para as possíveis infrações detetadas, elucidando os mesmos para as consequências recorrentes de más-práticas. Assim, por todas estas razões, a ASAE deve ser vista como um ponto-chave para a melhoria contínua da qualidade e segurança dos produtos alimentares em Portugal.

# **Bibliografia**

## **Legislação**

Decreto Lei nº 10/2015 de 16 de janeiro. Diário da República n.º 11/2015, Série I de 2015-01-16. Pág. 454 a 499

Decreto-Lei 28/84 de 20 de janeiro. Diário da República n.º 17/1984, Série I de 1984-01-20. Pág. 240 a 258.

Decreto-Lei 74/2017 de 21 de junho. Diário da República n.º 118/2017, Série I de 2017-06-21. Pág. 3141 a 3157.

Decreto-Lei 113/2006 de 12 de junho. Diário da República n.º 113/2006, Série I-A de 2006-06-12. Pág. 4143 a 4148

Decreto-Lei 136/2003 de 28 de junho. Diário da República n.º 147/2003, Série I-A de 2003-06-28. Pág. 3724 a 3728.

Decreto-lei 147/2006 de 31 de julho. Diário da República n.º 146/2006, Série I de 2006-07-31. Pág. 5442 a 5451.

Decreto Lei 156/2005 de 15 de setembro. Diário da República n.º 178/2005, Série I-A de 2005-09-15. Pág. 5580 a 5585.

Decreto-Lei 237/2005 de 30 de dezembro. Diário da República n.º 250/2005, Série I-A de 2005-12-30. Pág. 7486 a 7497.

Decreto-Lei 291/90 de 20 de setembro. Diário da República n.º 218/1990, Série I de 1990-09-20. Pág. 3879 a 3882.

Decreto-Lei 381/2007 de 14 de novembro. Diário da República n.º 219/2007, Série I de 2007-11-14. Pág. 8440 a 8464.

Despacho 2/2017 de 30 de março. ASAE. Áreas Geográficas da Competência das Unidades Operacionais e Constituição das Respetivas Brigadas.

Diretiva 2002/46/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 10 de junho de 2002. Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 183, de 12-07-2002. Pág. 51 a 57.

Lei nº 29/96 de 31 de junho. Diário da República n.º 176/1996, Série I-A de 1996-07-31. Pág. 2184 a 2189.

Lei 47/2014 de 28 de julho. Diário da República n.º 143/2014, Série I de 2014-07-28. Pág. 3991 a 4000.

Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002. Jornal Oficial da União Europeia L 31, de 01-02-2002. Pág. 1 a 24.

Regulamento (CE) 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004. Jornal Oficial da União Europeia L 139 de 30-04-2004. Pág. 1 a 25.

Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004. Jornal Oficial da União Europeia L 139 de 30-04-2004. Pág. 55 a 75.

Regulamento (CE) 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004. Jornal Oficial da União Europeia L 165 de 30.4.2004. Pág. 1 a 76.

Regulamento (UE) n.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011. Jornal Oficial da União Europeia L 304 de 22-11-2011. Pág. 18 a 63.

Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008. Jornal Oficial da União Europeia L 354, de 31-12-2008. Pág. 16 a 33.

Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão de 15 de novembro de 2005. Jornal Oficial da União Europeia L 338 de 22-12-2005. Pág. 1 a 26.

Regulamento de Execução (UE) n.º 1337/2013 da Comissão de 13 de dezembro. Jornal Oficial da União Europeia L 335, de 14-12-2013. Pág. 19 a 22.

## **Outras Referências**

AHRESP. 2015. Caracterização do Setor – Restauração e Hotelaria. Pág. 1 a 19. Acedido a 17 de março de 2018. Disponível em: <http://www.ahresp.com/files/filemanager/COMUNICACAO/Documentos/untitled%20folder2/AHRESP%20-%20Caracterizacao%20do%20Setor%20-%202013.pdf>

AHRESP. n.d. Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Pequena Restauração e Bebidas. Pág. 64. Acedido a 14 de março de 2018. Disponível em: [http://www.ahresp.com/files/filemanager/COMUNICACAO/Documentos/untitled%20folder2/Codigo%20CBPH\\_AHRESP.pdf](http://www.ahresp.com/files/filemanager/COMUNICACAO/Documentos/untitled%20folder2/Codigo%20CBPH_AHRESP.pdf)

Alves, P. 2015. Implementação e Avaliação de um Projeto de Segurança Alimentar Direcionado a Crianças do Ensino Básico – Projeto Alimento Seguro. Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, Faculdade de Medicina Veterinária. Lisboa. Pág. 18 a 21. Acedido a 20 de março de 2018. Disponível em: [http://recil.grupolusofona.pt/bitstream/handle/10437/7035/tese%20Final%20\\_revis%C3%A3o.pdf?sequence=1](http://recil.grupolusofona.pt/bitstream/handle/10437/7035/tese%20Final%20_revis%C3%A3o.pdf?sequence=1)

Alves, P. 2015. Implementação e Avaliação de um Projeto de Segurança Alimentar Direcionado a Crianças do Ensino Básico – Projeto Alimento Seguro. Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, Faculdade de Medicina Veterinária. Lisboa. Pág. 14 a 28. Acedido a 20 de março de 2018. Disponível em: [http://recil.grupolusofona.pt/bitstream/handle/10437/7035/tese%20Final%20\\_revis%C3%A3o.pdf?sequence=1](http://recil.grupolusofona.pt/bitstream/handle/10437/7035/tese%20Final%20_revis%C3%A3o.pdf?sequence=1)

Andersson, K. 2018. PDE5 Inhibitors – Pharmacology and Clinical Applications 20 Years After Sildenafil Discovery. *British Journal of Pharmacology*. Pág. 2554 a 2565. Acedido a 3 de abril de 2018. Disponível em: <https://bpspubs.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/bph.14205>

ASAE PNCA. 2018. Plano Nacional de Colheita de Amostras – Divulgação de Dados: 2014, 2015 e 2016. Pág. 21. Acedido a 3 de junho de 2018. Disponível em: <http://www.asae.gov.pt/cientifico-laboratorial/area-tecnico-cientifica/pnca-plano-nacional-de-colheita-de-amstras.aspx>

ASAE, Denúncias. 2018. Denúncias. Acedido a 27 de março de 2018. Disponível em: <http://www.asae.gov.pt/reclamacoes-e-denuncias/denuncias.aspx>

ASAE. 2017. Plano Nacional de Fiscalização Alimentar. Acedido a 20 de março de 2018. Disponível em: <http://www.asae.gov.pt/inspecao-fiscalizacao/plano-de-inspecao-da-asae-pif/area-alimentar/plano-nacional-de-fiscalizacao-alimentar.aspx>

ASAE. 2018. Como Atua a ASAE. Acedido a: 7 de março de 2018. Disponível em: <http://www.asae.gov.pt/inspecao-fiscalizacao/como-atua-a-asae.aspx>

ASAE. 2018. Plano Nacional de Colheita de Amostras. Acedido a 20 de março de 2018. Disponível em: <http://www.asae.gov.pt/cientifico-laboratorial/area-tecnico-cientifica/pnca-plano-nacional-de-colheita-de-amstras.aspx>

ASF-ASAE. n.d. História – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE). Acedido a 18 de março de 2018. Disponível em: <http://asf-asae.pt/asf-asae/historia/>

Assessoria de Imprensa do Infarmed, I.P. 2015. Protocolo de Colaboração – Infarmed, I.P. e ASAE Retiram Suplementos Alimentares do Mercado. Pág. 1 a 3. Acedido em 25 de março de 2018. Disponível em:

<http://www.infarmed.pt/documents/15786/1120040/11172335.PDF/4fc22206-0d18-47b9-8ec0-159867c47339>

Barrett, S. 2001. Suplementos Alimentares: Uso Apropriado. Pág. 2. Acedido em: 14 de março de 2018. Disponível em: <http://www.luzimarteixeira.com.br/wp-content/uploads/2010/08/suplementos-alimentares.pdf>

Batista, P. *et al.* 2005. Higiene e Segurança Alimentar na Restauração – Volume 1 Iniciação. 1ª Edição. Editor: Forvisão – Consultoria em Formação Integrada, S.A. Pág. 128. Acedido a 26 de janeiro de 2018. Disponível em:

Borges, S. 2010. Plano de Negócios - International Events – Funny Cooking. Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. Estoril. Pág. 21 a 27. Acedido a 2 de março. Disponível em: [https://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/2404/1/2010.04.010\\_.PDF](https://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/2404/1/2010.04.010_.PDF)

Briscoe, P. and Tripp, G. n.d. Chapter 4 – Food and Beverage Service. Pág. 71 a 99. In Introduction to Tourism and Hospitality in BC (Editora: Morgan Westcott). Acedido em 15 de março de 2018. Disponível em: <https://opentextbc.ca/introtourism/chapter/chapter-4-food-and-beverage-services/>

Brissos, S. 2016. Segurança Alimentar e Nutricional Global: Evolução Conceptual, Desafios Atuais e Indicadores de Medida. Working Paper CESA CSG 149. Acedido a 15 de março de 2018. Disponível em: <https://pascal.iseg.utl.pt/~cesa/images/files/WP149.pdf>

Bulk Health Supplements Supplier. 2015. European Dietary Supplement Market Update. Acedido em 14 de março de 2018. Disponível em: [http://www.htc.co.uk/Blog/European\\_market\\_update](http://www.htc.co.uk/Blog/European_market_update)

Cardoso, M. 2010. Segurança Alimentar, Ajuda Pública ao Desenvolvimento e Pobreza. In: Migration – Food – Security. Flows, Dynamics and Turbulences In African Agrarian Societies. Lisboa. Acedido em 14 de março de 2018. Disponível em: [https://repositorio.iscte-iul.pt/bitstream/10071/2416/1/CIEA7\\_22\\_CARDOSO\\_Seguran%C3%A7a%20alimentar.pdf](https://repositorio.iscte-iul.pt/bitstream/10071/2416/1/CIEA7_22_CARDOSO_Seguran%C3%A7a%20alimentar.pdf)

Carrasco, T. 2018. O Negócio Milionário das Drogas do Sexo. Jornal Sábado. Acedido em 4 de abril de 2018. Disponível em: [https://www.sabado.pt/ciencia---saude/detalhe/20180301\\_2002\\_o-negocio-milionario-das-drogas-do-sexo](https://www.sabado.pt/ciencia---saude/detalhe/20180301_2002_o-negocio-milionario-das-drogas-do-sexo)

Cohen, P. *et al* 2016. Pharmaceutical Doses of the Banned Stimulant Oxilofrine Found in Dietary Supplements Sold in the USA. *Drug Testing and Analysis*. Acedido a 21 de março de 2018. Disponível em: <https://sci-hub.tw/10.1002/dta.1976>

Cousins, J. *et al*. 2017. *Food and Beverage Service*. 9ª Edição. Editor: Hodder Education. Pág. 480. Acedido a 2 de março de 2018. Disponível em: <https://www.thtc.co.za/wp-content/uploads/2015/02/food-and-beverage-service-9-edition.pdf>

Cunha, P. 2017. ASAE Encontrou Problemas em Mais de Um Quinto dos Talhos Fiscalizados em 2016. *Jornal Observador*. Editor: Agência Lusa. Acedido a 12 de junho de 2018. Disponível em: <https://observador.pt/2017/01/23/asae-encontrou-problemas-em-mais-de-um-quinto-dos-talhos-fiscalizados-em-2016/>

DeWaal C. *et al*. 2005. *Food Safety Around the World*. Center for Science in Public Interest. Washington, D.C. Pág. 1 a 6 e 30 a 44. Acedido em 11 de junho de 2018. Disponível em: <https://cspinet.org/resource/global-local-food-safety-around-world>

European Food Safety Authority (EFSA). 2016. *The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents, and Foodborne Outbreaks in 2016*. *The EFSA Journal* (2017). Pág. 189-216. Acedido a 6 de agosto de 2018. Disponível em: <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5077>

Eussen, S. *et al*. 2011. *Functional Foods and Dietary Supplements: Products at the Interface Between Pharma and Nutrition*. *European Journal of Pharmacology*. Volume 668. Pág. S2 a S9. Acedido a 20 de março de 2018. Disponível em: <http://sci-hub.tw/10.1016/j.ejphar.2011.07.008>

Falcato, A. 2014. *Suplementos Alimentares: Consumo Nacional Estimado de Vitaminas e Minerais em 2012*. Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa. Lisboa. Pág. 4 a 12. Acedido a 17 de março de 2018. Disponível em: <https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/6877/1/TESE.pdf>

FAO. 2018. *About FAO*. Acedido a 15 de abril de 2018. Disponível em: <http://www.fao.org/about/la/>

Ferro, C. 2018. *Vendas Online – A ASAE abre 64 processos-crime num Ano*. *Jornal Diário de Notícias*. Acedido em 4 de abril de 2018. Disponível em: <https://www.dn.pt/portugal/interior/vendas-online-asae-abre-64-processos-crime-num-ano-9169510.html>

Gaspar, P. 2015. Dia Mundial dos Direitos do Consumidor – 15 de março. ASAE News. Volume 83. Editora: Unidade Nacional de Operações e Divisão de Informação. Lisboa. Pág. 1 a 16. Acedido a 15 de maio de 2018. Disponível em: <https://www.asae.gov.pt/ficheiros-externos.../asaenews-n-83-marco-2015-pdf.aspx>

GIRA FoodService (2017). “Potuguese FoodService Market 2017”. Acedido a 2 de março de 2018. Disponível em: [http://www.girafoodservice.com/publications/2018/138/foodservice\\_portugal\\_2017.php](http://www.girafoodservice.com/publications/2018/138/foodservice_portugal_2017.php)

Hachem, R. *et al.* 2016. Proton NMR for Detection, Identification and Quantification of Adulterants in 160 Herbal Food Supplements Marketed for Weight Loss. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*. Volume 124. Pág. 34 a 47. Acedido a 21 de março de 2018. Disponível em: <https://sci-hub.tw/10.1016/j.jpba.2016.02.022>

Infarmed (n.d), *Produtos-Fronteira entre Suplementos Alimentares e Medicamentos*. Pág. 1 a 10. Acedido em 14 de março de 2018. Disponível em: <http://www.infarmed.pt/documents/15786/17838/PRODUTOS+FRONTEIRA+SULEMENTOS+MEDICAMENTOS.pdf/d0cd8e0f-fad8-474b-85b4-b32c01fac5e9>

Infarmed. 2017. *Boletim de Fármaco Vigilância*. Volume 21, nº 3. Pág. 1 a 4. Acedido em 14 de março de 2018. Disponível em: <http://www.infarmed.pt/documents/15786/1983294/Boletim+de+Farmacovigil%C3%A2ncia%2C+Volume+21%2C+n%C2%BA3%2C+mar%C3%A7o+de+2017/89d99edd-fb8c-4042-8a38-8d1bc5a555c7>

João, M. 2017. ASAE Apreende 191 Quilos de Carne em Talhos de Todo o País. *Jornal Visão*. Acedido a 12 de junho de 2018. Disponível em: <http://visao.sapo.pt/actualidade/sociedade/2017-08-12-ASAE-apreende-191-quilos-de-carne-em-talhos-de-todo-o-pais>

Livro Branco Sobre a Segurança dos Alimentos. 2000. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas. Pág. 3 a 10. Acedido a 11 de junho de 2018. Disponível em: [http://www2.esb.ucp.pt/twt/seg\\_alim/codigosguias/pub06\\_pt.pdf](http://www2.esb.ucp.pt/twt/seg_alim/codigosguias/pub06_pt.pdf)

Lopes, P. 2005. Caracterização Higio-Sanitária dos Estabelecimentos de Restauração e de Bebidas no Município de Ourém. Universidade do Porto, Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação. Porto. Pág. 1 a 6. Acedido a 11 de junho de 2018. Disponível em: <https://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/54646?locale=pt>

Machado, E. 2011. A Perceção da Segurança Alimentar no Contexto da Restauração. Universidade Católica Portuguesa, Escola Superior de Biotecnologia. Porto. Acedido a 6 de agosto de 2018. Disponível em: <https://repositorio.ucp.pt/bitstream/10400.14/9524/1/Tese%20Em%20C3%A7%20Machado.pdf>

Marques, A. 2014. Estudo de Aplicação, em IPSS'S, de um Sistema de Segurança Alimentar Baseado na Metodologia HACCP. Universidade de Coimbra, Faculdade de Farmácia. Coimbra. Acedido a 12 de junho de 2018. Disponível em: <https://eg.uc.pt/bitstream/10316/28943/1/Tese%20Ana%20Clara%20Marques.pdf>

Monteiro, M. 2010. O Plano Nacional de Colheita de Amostras da ASAE – contributo para a sua melhoria. Instituto Politécnico de Coimbra, Escola Superior Agrária. Coimbra. Pág. 25 a 27. Acedido a 2 de maio. Disponível em: <http://www.portaldoconhecimento.gov.cv/bitstream/10961/333/1/O%20Plano%20Nacional%20de%20Colheita%20de%20Amostras%20da%20ASAE%20-%20contributo%20para%20a%20sua%20melhoria.pdf>

Morais, P. 2016. A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica e os seus Inspetores – uma Análise Sociológica dos Dilemas Identitários do Grupo Profissional. Universidade de Évora. Évora. Pág. 149 a 163. Acedido a 5 de março de 2018. Disponível em: <https://dspace.uevora.pt>

Moreira, D. 2017. Análise Comparativa da Tipologia de Denúncias Feitas à Autoridade de Segurança Alimentar em função do Concelho. Universidade Fernando Pessoa. Faculdade de Ciências Humanas e Sociais. Porto. Acedido a 4 de março de 2018. Disponível em: [https://bdigital.ufp.pt/bitstream/10284/6186/1/PG\\_Daniela%20Moreira.pdf](https://bdigital.ufp.pt/bitstream/10284/6186/1/PG_Daniela%20Moreira.pdf)

Moreno, A. 2011. Implementação de um Sistema de Segurança Alimentar numa Unidade de Restauração. Instituto Politécnico de Bragança. Escola Superior Agrária. Bragança. Acedido a 11 de março de 2018. Disponível em: <https://bibliotecadigital.ipb.pt/bitstream/10198/7671/1/Implementa%20e%20sistema%20de%20seguran%20alimentar%20numa%20unidade%20de%20restauro%20e%20sistema%20de%20seguran%20alimentar%20numa%20unidade%20de%20restauro.pdf>

Organização Mundial de Saúde (OMS). 2006. Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura – Manual. Pág. 4 a 5. Acedido a 6 de agosto de 2018. Disponível em: [http://www.who.int/foodsafety/consumer/manual\\_keys\\_portuguese.pdf](http://www.who.int/foodsafety/consumer/manual_keys_portuguese.pdf)

Reis, J. 2011. Riscos e Alimentos – Alimentos de Origem Animal. ASAE. Volume nº 1. Pág.: 3. Acedido a 4 de março de 18. Disponível em: <http://www.asae.gov.pt/?cn=63837156AAAAAAAAAAAAAAAAAAAA>

Salgueiro, I. 2009. Suplementos Alimentares Sujeitos ao HACCP. Segurança e Qualidade Alimentar, Volume 6. Acedido em: 21 de março de 2018. Disponível em: <http://www.infoqualidade.net/SEQUALI/PDF-sequali-6-img-/sequali6.pdf>

Silvestre, Â. 2016. Planos Nacionais de Controlo dos Géneros Alimentícios. Universidade de Évora, Escola Ciências e Tecnologias. Évora. Pág. 32 a 45. Acedido a 15 de maio de 2018. Disponível em: <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:i3d0IDQnpaQJ:https://dspace.uevora.pt/rdpc/bitstream/10174/19298/1/Planos%2520Nacionais%2520de%2520Controlo%2520dos%2520G%25C3%25A9neros%2520Aliment%25C3%25ADcios.pdf+&cd=1&hl=pt-PT&ct=clnk&gl=pt&client=firefox-b-ab>

Sousa, A. 2016. Parte 2 – Polícia Administrativa e Forças de Segurança. Pág. 179 a 181. In: Manual de Direito Policial – Direito da Ordem e Segurança Públicas. Editora: Vida Económica – Editorial, SA. Porto. Acedido a 7 de março de 2018. Disponível em: [https://books.google.pt/books?id=h7tJDgAAQBAJ&pg=PA179&lpg=PA179&dq=atividade+da+asae+nas+regi%C3%B5es+aut%C3%B3nomas&source=bl&ots=zW8iKRDJy\\_&sig=ubXyIP8rrj51-81q53\\_om8y0DFI&hl=pt-PT&sa=X&ved=0ahUKEwip\\_7DLitrZAhWJsxQKHWDIDh8Q6AEITjAF#v=onepage](https://books.google.pt/books?id=h7tJDgAAQBAJ&pg=PA179&lpg=PA179&dq=atividade+da+asae+nas+regi%C3%B5es+aut%C3%B3nomas&source=bl&ots=zW8iKRDJy_&sig=ubXyIP8rrj51-81q53_om8y0DFI&hl=pt-PT&sa=X&ved=0ahUKEwip_7DLitrZAhWJsxQKHWDIDh8Q6AEITjAF#v=onepage)

The European Consumer Organization. 2016. Food Supplements – Challenges and Risks for Consumer. Pág. 1 a 14. Acedido em 14 de março de 2018. Disponível em: [http://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2016-092\\_ipa\\_beuc\\_position\\_on\\_food\\_supplements.pdf](http://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2016-092_ipa_beuc_position_on_food_supplements.pdf)

The Statistics Portal. 2018. Value of the Dietary Supplements Market in Europe in 2015 and 2020, by Country (in million euros). Acedido em 14 de março de 2018. Disponível em: <https://www.statista.com/statistics/589452/value-dietary-supplements-markets-europe-by-country/>

USDA Foreign Agricultural Service. 2017. Exporting Food Supplements to the European Union. Acedido em: 14 de março de 2018. Pág. 34. Disponível em: [https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Exporting%20Food%20Supplements%20to%20the%20European%20Union\\_Brussels%20USEU\\_EU-28\\_1-11-2017.pdf](https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Exporting%20Food%20Supplements%20to%20the%20European%20Union_Brussels%20USEU_EU-28_1-11-2017.pdf)

Monteiro, V. 2017. Segurança Alimentar – Higiene e Conservação de Alimentos pelo Frio. Editora: ETEP – Edições Técnicas e Profissionais. Lisboa. Pág. 1 a 6.

Viljoen, A (n.d). “An Analysis of the Food and Beverage Sector”. Pág. 16 a 48. Acedido a 2 de março de 2018. Disponível em: [http://dspace.nwu.ac.za/bitstream/handle/10394/9541/Viljoen\\_AH\\_Chapter\\_2.pdf?sequence=3](http://dspace.nwu.ac.za/bitstream/handle/10394/9541/Viljoen_AH_Chapter_2.pdf?sequence=3)

Wheatley, V, *et al.* 2013. Defining the Public Health Threat of Dietary Supplement Fraud. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. Volume 12. Pág. 599 a 613. Acedido a 18 de março de 2018. Disponível em: <http://sci-hub.tw/10.1111/1541-4337.12033>

