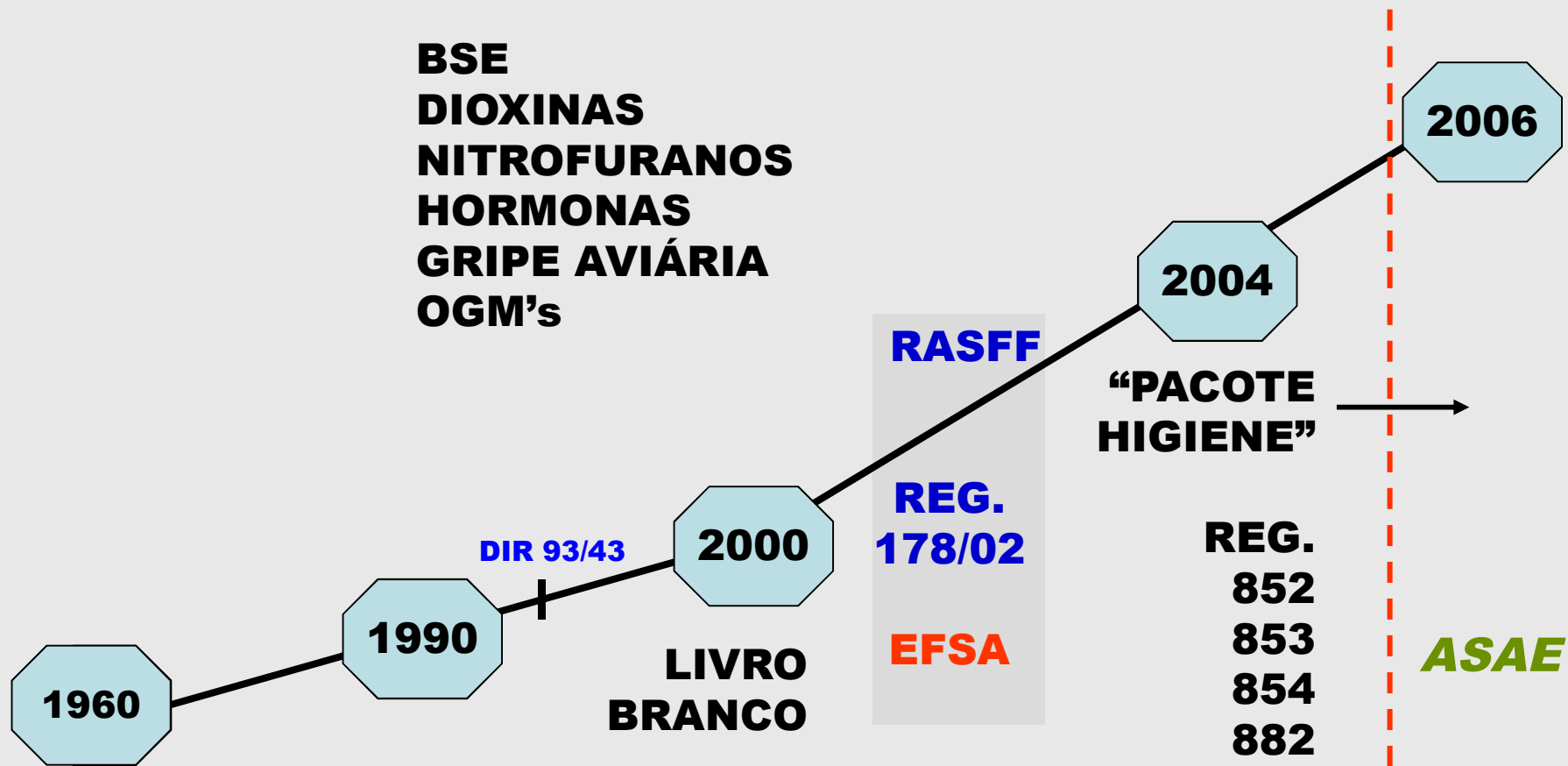




Autoridade  
de Segurança  
Alimentar  
e Económica



Codex Alimentarius

Códigos de Boas Práticas

Legislação diversa nacional e comunitária

## Lei Orgânica

---

---

- ▶ *DL 237/2005, de 30/12/05; DL 274/2007, de 30/07/07*
- ▶ Integração num único Organismo dos serviços relacionados com a fiscalização dos agentes económicos, bem como a vertente de avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar
- ▶ Evitar sobreposição de competências – Racionalização de meios da Administração Pública

## **MISSÃO** (DL 237/2005; DL 274/2007)

---

---

- ❑ **Avaliar e comunicar os riscos na cadeia alimentar**
- ❑ **Disciplinar o exercício das actividades económicas nos sectores alimentar e não alimentar fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação**



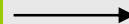
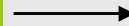
## ESTRUTURA DA ASAE

~~Legislação~~

FISCALIZAÇÃO  
INVESTIGAÇÃO  
INSPECCÃO

LABORATÓRIO E  
TÉCNICO  
PERICIAL

AVALIAÇÃO E  
COMUNICAÇÃO  
DOS RISCOS  
ALIMENTARES



ÁREA OPERACIONAL

ÁREA TÉCNICA

ÁREA CIENTÍFICA

**Sanções:**

**CACMEP**

**TRIBUNAL**

ÁREA ADMINISTRATIVA E LOGÍSTICA

## ESTRUTURA

- **Serviços Centrais**

Lisboa

Av. Conde de Valbom, n.º 96-98

1050 – 070 Lisboa



- **Serviços Regionais**

Direcção Regional do Norte



Direcção Regional do Centro



Direcção Regional de Lisboa e Vale do Tejo



Direcção Regional do Alentejo



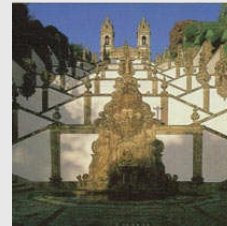
Direcção Regional do Algarve



- **Delegações**

Direcção Regional do Norte

Delegação em Mirandela



Direcção Regional do Centro

Delegação em Castelo Branco



Direcção Regional de Lisboa e Vale do Tejo

Delegação em Santarém



## Competências da ASAE



## Competências da ASAE

### Gestão do Risco

Fiscalização



Acções de inspecção



Amostragem



Planos de Controlo e  
Vigilância



## **VERTENTE PREVENTIVA**

**Colaborar na divulgação de legislação através de:**

- *Reuniões com Associações Empresariais e com os agentes económicos*
- *Divulgação dos resultados da actividade*
- *Seminários, eventos e acções diversas*
- *Nos actos de fiscalização e inspecção*

## Planos de Controlo e Vigilância:

---

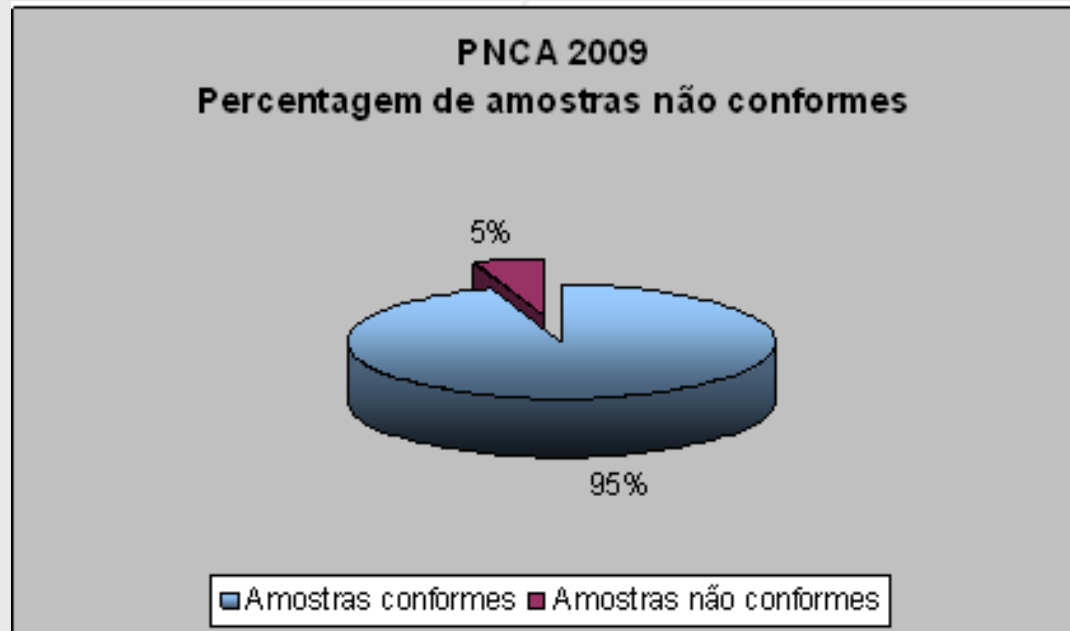
---

- i. Plano Nacional Colheita Amostras (LSA da ASAE)**
- ii. Plano Nacional Controlo Resíduos (DGV e INRB-LNIV)**
- iii. Programa Controlo Resíduos Pesticidas (DGADR e DRAP's)**
- iv. Plano de Controlo Alimentação Especial (GPP)**
- v. Plano de Controlo de Índices de Radioactividade (ITN)**
- vi. Banco Europeu Dados Isotópicos Sector Vitivinícola**

## RESULTADOS DO PNCA 2009

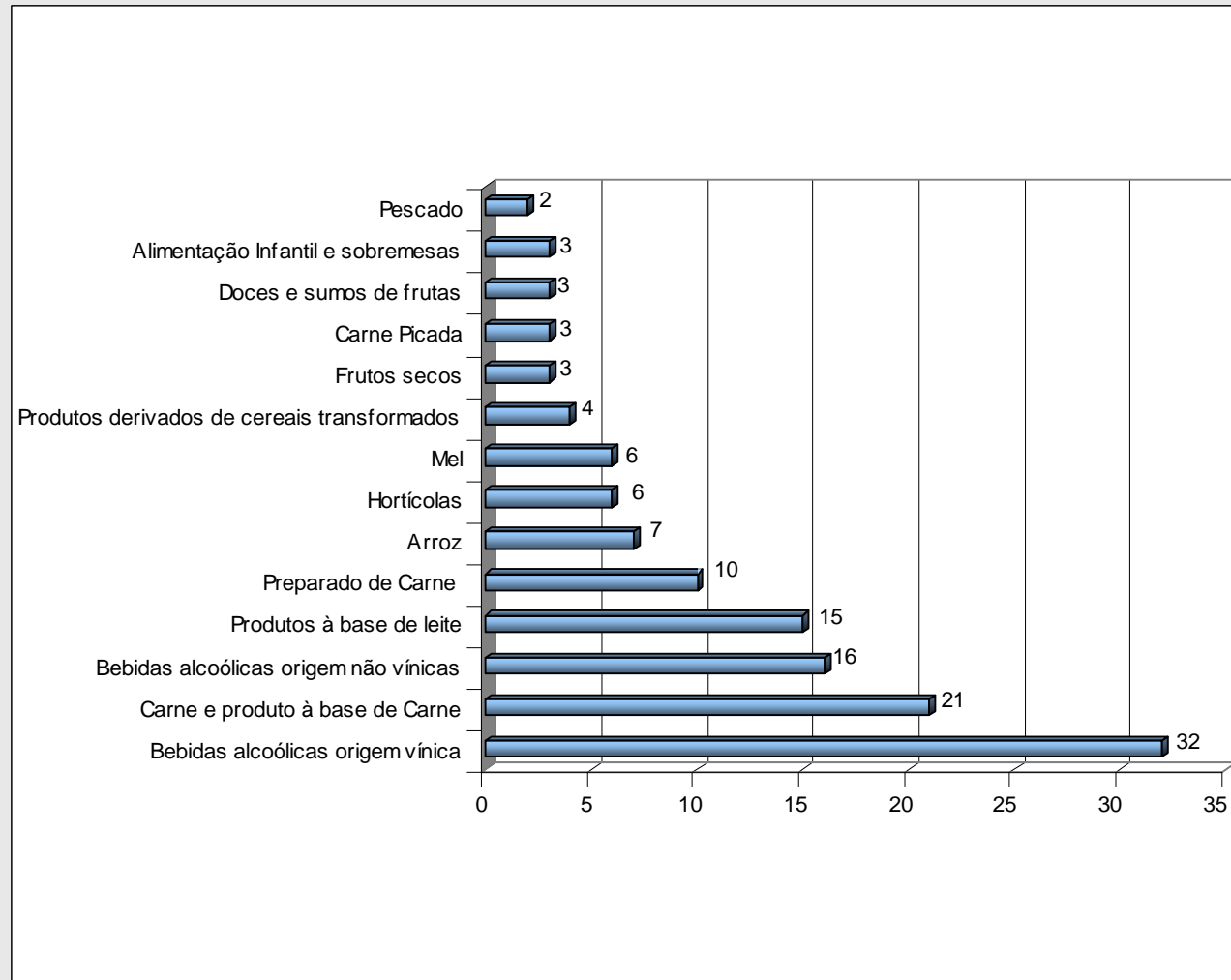
PNCA

**PNCA 2009 = 2533 amostras**



132 amostras (5%) revelaram-se não conformes/qualidade não satisfatória

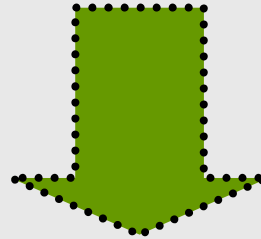
## RESULTADOS DO PNCA 2009



**Conclusão dos ensaios laboratoriais**

**PNCA**

**Relatórios com resultados não conformes**



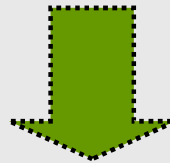
**Tomada de medidas**

## Retirada do mercado (art. 19.º Reg. 178/2002)

qualquer medida destinada a:



**impedir a distribuição e a exposição**  
de um produto perigoso e a **sua oferta ao**  
**consumidor**



qualquer fase da cadeia alimentar

Em caso de

**PNCA**

**Resultado  
Não conforme**

Brigada de Inspeção:

- Inspeção à indústria, com eventual nova colheita
- Rastreabilidade/distribuição do lote em causa
- Notificação do OP de recolha do produto - Reg.(CE) 178/2002

## RECURSOS HUMANOS – LSA

CATEGORIA PROFISSIONAL	LABORATÓRIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR	LABORATÓRIO DE BEBIDAS E PRODUTOS VITIVÍNICOLAS		LABORATÓRIO DE FÍSICO-QUÍMICA	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA	LABORATÓRIO DE ANÁLISES TECNOLÓGICAS E DE CONTROLO	TOTAL	
		LISBOA	MEALHADA				Nº	%
DIRIGENTES	1	1	-	1	1	1	5	6
TÉCNICOS SUPERIORES	1	5	1	14	4	7	32	48
ASSISTENTES TÉCNICOS	-	5	4	6	6	-	21	31
	-	2	1	2	-	1	6	9
ASSISTENTES OPERACIONAIS	-	2	-	1	1	-	4	6
<b>TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>21</b>		<b>24</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>68</b>	<b>100</b>

## ACREDITAÇÃO - LSA

### NP EN ISO/IEC 17025:2005

### CERTIFICADOS DE ACREDITAÇÃO IPAC nºs L0209 E L0324

ENSAIOS LABORATORIAIS ACREDITADOS

125

Laboratório de Microbiologia

13

Laboratório de Físico-Química

69

Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas

42

Laboratório de Análises Tecnológicas e de Controlo

1

## LSA – LABORATÓRIO MICROBIOLOGIA

### A DIVERSIDADE DOS ENSAIOS LABORATORIAIS REALIZADOS

***Listeria monocytogenes***  
***Salmonella***  
***E. Coli***  
***Enterobacter sakazakii***  
**Coagulase positiva**  
**Enterobactérias**  
***Staphylococcus***



Géneros  
Alimentícios

**LSA – LABORATÓRIO FÍSICO-QUÍMICA**  
**A DIVERSIDADE DOS ENSAIOS LABORATORIAIS REALIZADOS**

<b>Micotoxinas:</b>		
<b>Aflatoxinas B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> e G<sub>2</sub></b>	.....	Frutos secos e especiarias
<b>Aflatoxina M<sub>1</sub></b>	.....	Leite e produtos lácteos
<b>Ocratoxina A</b>		
<b>Zearalenona</b>		
<b>Fumonisina</b>		
<b>Metais pesados:</b>		
<b>Mercúrio, Cádmió e Chumbo</b>	.....	Pescado
<b>Estanho</b>	.....	Enlatados
<b>Nitratos</b>	.....	Vegetais
<b>Nitritos e Nitratos</b>	.....	Produtos cárneos
<b>Benzo(a)pireno</b>	.....	Azeites e óleos comestíveis
<b>Sudão I, II, III e IV</b>	.....	Especiarias

## LSA – LABORATÓRIO FÍSICO-QUÍMICA

### A DIVERSIDADE DOS ENSAIOS LABORATORIAIS REALIZADOS

**Corantes**  
**Edulcorantes**  
**Conservantes**

----- Géneros alimentícios

**Parâmetros físico-químicos:**



- Para classificação de azeites
- Óleos comestíveis
- Farinhas e cereais

## LSA – LABORATÓRIO BEBIDAS E PRODUTOS VITIVÍNICOLAS

### A DIVERSIDADE DOS ENSAIOS LABORATORIAIS REALIZADOS

**Controlo Analítico**



Bebidas espirituosas vínicas e não vínicas  
Vinhos e produtos derivados

**Conservantes e corantes**



Bebidas

**Análise sensorial**



Géneros alimentícios  
(Bebidas, azeite, sal, entre outros)

## LSA – LABORATÓRIO DE ANÁLISES TECNOLÓGICAS E DE CONTROLO

### A DIVERSIDADE DOS ENSAIOS LABORATORIAIS REALIZADOS

•Avaliação da genuinidade	.....	Vinhos e outros produtos
•Detecção de enriquecimento	.....	Mostos e vinhos
•Dioxinas e Pcb (policloradobifenil)	.....	Géneros alimentícios e alimentos p/ animais
•Melamina	.....	Leites, iogurtes, géneros alimentícios c/ leite
•Ftalatos	.....	Brinquedos e artigos puericultura
•Contaminantes orgânicos	.....	Resíduos de destilação, velas ,couros
•PAHs (hidrocarbonetos polinucleares)	.....	Efluentes de ETAR
•Princípios activos e contaminantes	.....	Produtos farmacêuticos e águas

## LSA – LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA

### TIPOLOGIA DAS AMOSTRAS ANALISADAS por NATUREZA DO PROCESSO

- LEITE, QUEIJO, PRODUTOS LÁCTEOS
- SORVETES
- FÓRMULAS DESIDRATADAS PARA LACTENTES
- CARNES e produtos cárneos
- FRUTOS, SUMOS e PRODUTOS HORTÍCOLAS
- PRODUTOS DA PESCA, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS E BIVALVES
- ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO
  - Bolos, produtos de pastelaria, pratos cozinhados e pré-cozinhados (...)
- OVOS E OVOPRODUTOS
- (...)



- FISCALIZAÇÃO  
(Planos anuais de controlos)
- ORGANISMOS PÚBLICOS

## LSA – LABORATÓRIO FÍSICO-QUÍMICA

### TIPOLOGIA DAS AMOSTRAS ANALISADAS por NATUREZA DO PROCESSO

- AZEITE
- ÓLEOS e GORDURAS
- LEITE, PRODUTOS LÁCTEOS
- CARNES e produtos cárneos
- BEBIDAS não alcoólicas
- FRUTOS e PRODUTOS HORTÍCOLAS em natureza e transformados
- PRODUTOS DE PASTELARIA, PANIFICAÇÃO
- CAFÉ, CHÁ, CACAU
- PESCADO e derivados frescos, congelados e transformados
- ÁGUAS PARA CONSUMO HUMANO
- (...)



- FISCALIZAÇÃO  
Planos anuais de controlos
- ORGANISMOS PÚBLICOS
- PARTICULARES

## LSA – LABORATÓRIO BEBIDAS E PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

### TIPOLOGIA DAS AMOSTRAS ANALISADAS por NATUREZA DO PROCESSO

- **VINHO**  
mesa, licoroso, frisante, espumante, aromatizado (...)
- **BEBIDA ESPIRITUOSA**  
vínica e não vínica
- **ÁLCOOL**  
bruto, neutro (...)
- **VINAGRE**
- **MOSTO**  
amuado, concentrado, concentrado rectificado
- **BAGAÇO**
- **BORRA**
- **CERVEJA, SIDRA (...)**



- **FISCALIZAÇÃO / PROPOSTA DE VERIFICAÇÃO TÉCNICA**  
Planos anuais controlo
- **ORGANISMOS PÚBLICOS**
- **PARTICULARES**

## LSA – LABORATÓRIO DE ANÁLISES TECNOLÓGICAS E DE CONTROLO

### TIPOLOGIA DAS AMOSTRAS ANALISADAS por NATUREZA DO PROCESSO

- **ALIMENTOS PARA ANIMAIS**

Rações, matérias-primas

- **GÉNEROS ALIMENTÍCIOS**

Vinhos e bebidas espirituosas

Carnes e peixes

Leite e produtos lácteos

Gorduras e óleos comestíveis

Queijos

Produtos de confeitaria

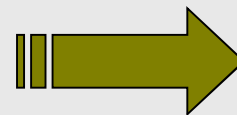
(...)

- **ÁREA NÃO ALIMENTAR**

Resíduos e produtos industriais

(solventes)

(...)

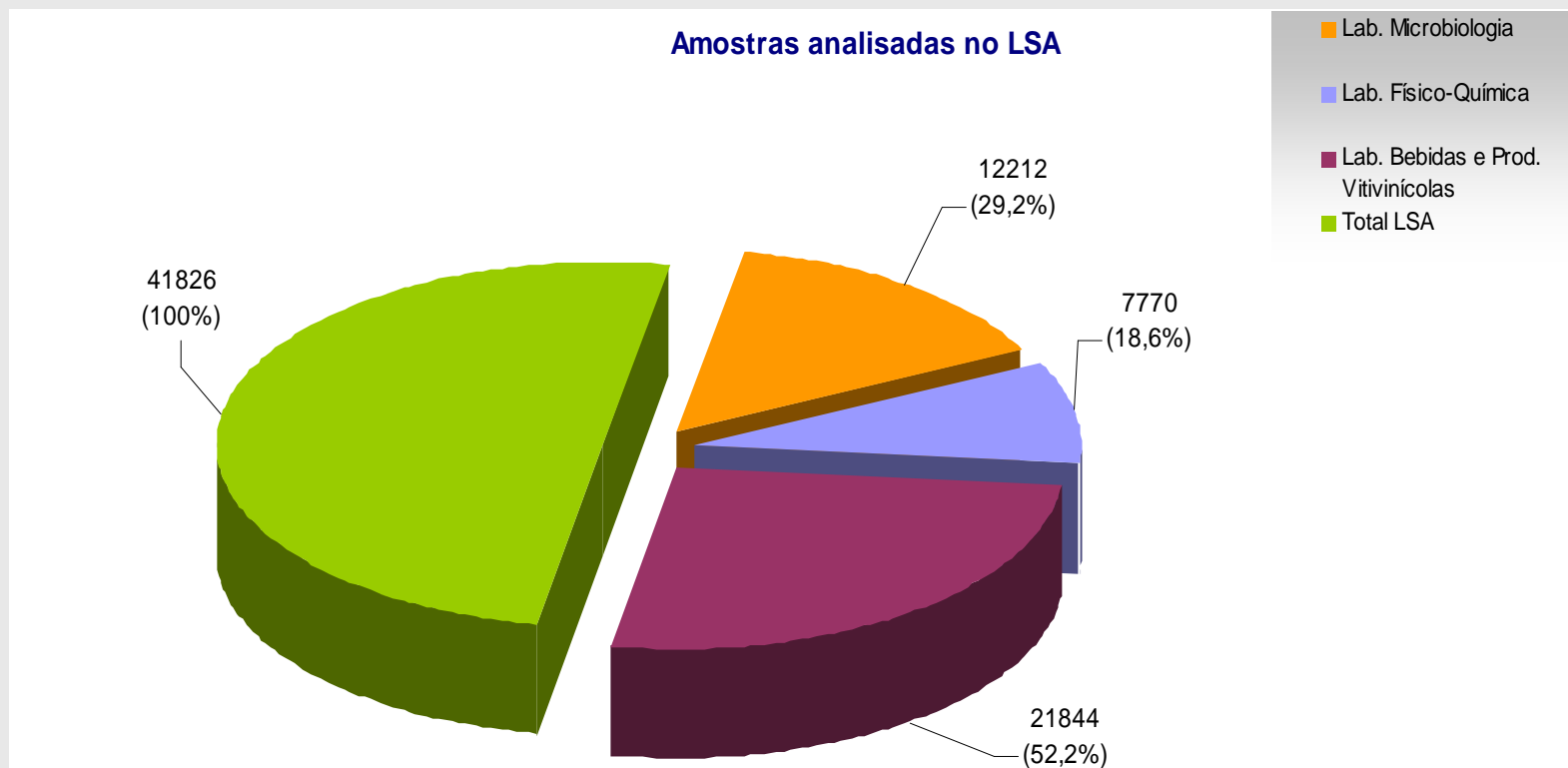


- **FISCALIZAÇÃO**

Planos anuais controlo

- **ORGANISMOS PÚBLICOS**

## ACTIVIDADE LABORATORIAL 2006-2009

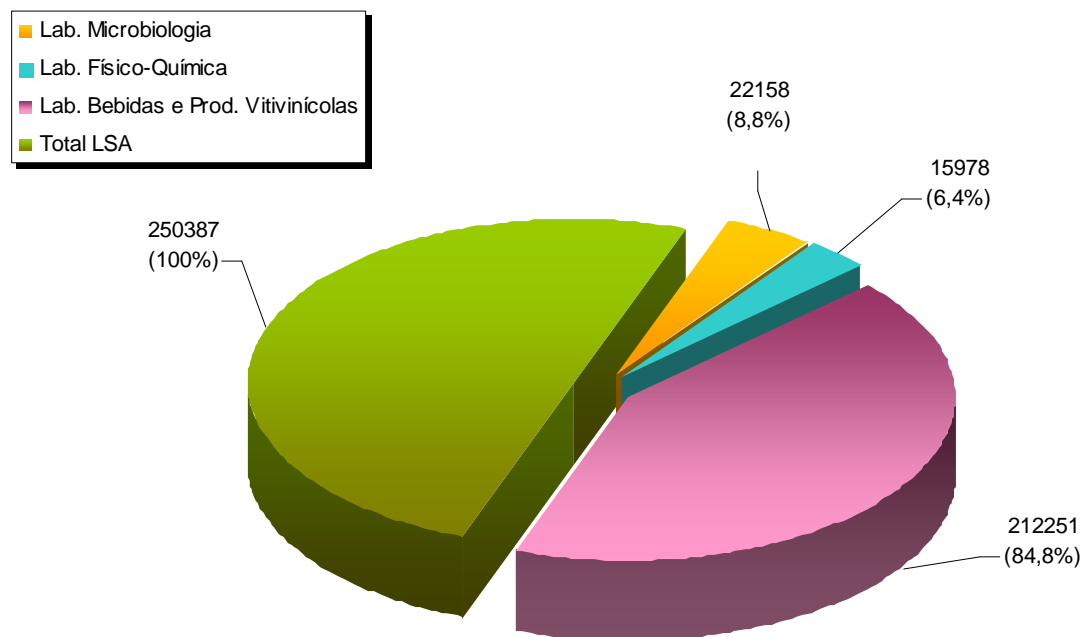


Fonte: Dados da aplicação laboratorial

**Nota:** Não incluído o Laboratório de Análises Tecnológicas e de Controlo pela sua recente integração na estrutura orgânica do LSA

## LSA - ACTIVIDADE LABORATORIAL 2006-2009

Determinações analíticas efectuadas no LSA




Fonte: Dados da aplicação laboratorial

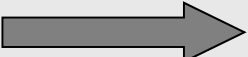
**Nota:** Não incluído o Laboratório de Análises Tecnológicas e de Controlo pela sua recente integração na estrutura orgânica do LSA

## LM e LFQ Não conformidades detectadas e/ou mais frequentes

### LM

- PRODUTOS CÁRNEOS 
  - Salmonela
  - Listeria
- QUEIJO DE LEITE CRU 
  - Salmonela
  - Listeria

### LFQ

- AZEITE 
  - Acidez
  - Índice de Peróxidos
- FRUTOS E PRODUTOS HORTÍCOLAS 
  - Contaminantes
- PESCADO e derivados 
  - Contaminantes

## LBPV Não conformidades detectadas e/ou mais frequentes

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>VINHO</b></li> </ul>              |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dióxido enxofre total</li> <li>• Acidez volátil</li> <li>• Título alcoométrico volúmico</li> <li>• Análise sensorial</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BEBIDA ESPIRITUOSA</b></li> </ul> |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Título alcoométrico volúmico</li> <li>• Metanol</li> <li>• Análise sensorial</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>VINAGRE</b></li> </ul>            |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acidez</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MOSTO</b> (MC/MCR)</li> </ul>     |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grau brix</li> <li>• Hidroximetilfurfural</li> </ul>  |



[jorgereis@asae.pt](mailto:jorgereis@asae.pt)