

ACTIVIDADE DA ASAE E APLICAÇÃO DO REGULAMENTO (CE) N.º 852/2004

Manual de Procedimentos de Fiscalização
permite uniformização de metodologias nas actuações



Jorge Reis

Fazendo uma curta retrospectiva do contexto que propiciou a criação da ASAE, refere-se que o actual Governo estabeleceu, desde logo, como um dos seus objectivos primordiais o relançamento da política de defesa dos consumidores. Este desígnio programático foi então alicerçado em importantes alterações de carácter político e funcional, tendo sido desencadeada uma revisão dos normativos legais dos organismos que actuam na área da segurança de produtos e serviços de consumo, com especial destaque na problemática da cadeia alimentar, com o claro objectivo de elevar os padrões de qualidade e segurança dos géneros alimentícios e dos seus modos de produção.

Pretendeu-se com este contexto criar uma política de defesa do consumidor forte, que se revelasse um importante factor de modernização da economia, com consequentes implicações na melhoria da condição de vida dos cidadãos. Foi ainda percebida a necessidade de se criar um organismo que assegurasse uma actuação credível ao nível da avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, por um lado, mas que estivesse dotado, igualmente, de um poder de intervenção efectivo em matéria de fiscalização, que se assumisse como uma verdadeira polícia da qualidade e segurança dos produtos.

A criação da ASAE, cuja lei orgânica inicial estava consagrada no Decreto-Lei n.º 237/2005, de 30 de Dezembro, posteriormente revogado pelo Decreto-Lei n.º 274/2007, de 30 de Julho, pretendeu dar resposta às directrizes já referidas, congregando numa única entidade a quase totalidade dos serviços relacionados com a fiscalização, outrora dispersos por uma multiplicidade de orga-

nismos públicos, com competências no controlo oficial de géneros alimentícios. Procurou-se ainda incutir uma maior eficiência na fiscalização aos agentes económicos, cuja actividade simultânea nas vertentes alimentar e não alimentar se constata crescente, conferindo às acções da ASAE um carácter multidisciplinar e transversal a toda a actividade económica.

Com esta mudança perspectivou-se uma maior rentabilização dos recursos humanos e materiais envolvidos, bem como evitar sobreposições escusadas em matéria de fiscalização de um mesmo estabelecimento nas diferentes componentes do exercício da sua actividade e que tanto transtorno causavam ao normal desenvolvimento da actividade económica.

Para além da sua faceta fiscalizadora, mais visível para a generalidade dos consumidores, a ASAE é responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, sendo ainda a autoridade nacional de coordenação do controlo oficial dos géneros alimentícios e o organismo nacional de ligação com os outros Estados-membros.

OBJECTIVOS DA ACTUAÇÃO

Em suma, a missão da ASAE desdobra-se nos seguintes vectores de actuação:

- ▶ Disciplina do exercício da actividade económica nas vertentes da segurança alimentar e da fiscalização económica, tendo em vista garantir um elevado nível de protecção do consumidor e uma sã e livre concorrência entre os agentes económicos;
- ▶ Responsabilidades ao nível da avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, privilegiando-se o estreitamento da sua relação com os gestores do risco, sendo salvaguardado, no entanto, o seu carácter independente;
- ▶ Coordenação do controlo oficial dos géneros alimentícios, competindo-lhe a discussão dos diferentes planos de controlo com as diversas autoridades competentes, a sua integração num plano único para posterior apresentação à Comissão Europeia, bem como a execução de diversos planos de vigilância neste âmbito.

Tendo em vista a consecução dos objectivos que presidiram à criação da ASAE, foram-lhe cometidas atribuições muito abrangentes na vertente fiscalizadora da actividade económica e na avaliação e comunicação de riscos, das quais, pela sua importância, passo a destacar:

ASAE - ACTIVIDADE OPERACIONAL - 2007

		Janeiro a Outubro – TOTAL
OPERAÇÕES	Segurança Alimentar	2.312
	Fiscalização Económica	1.742
Brigadas Envolvidas		9.923,5
Alvos/Operadores		38.922
Alvos Encerrados		1.051
Processos Crime		1.532
Processos CO		10.204
Nº Infracções		20.995
Detenções		404
Taxa de Incumprimento		30%
APRENSÕES	Peso	808.118,69
	Volume	23.236.080,06
	Quantidade	4.082.211,00
	Valor (€)	45.823.156,31

- Promover acções de natureza preventiva e repressiva em matéria de infracções contra a qualidade, genuinidade, composição e aditivos alimentares e outras substâncias e rotulagem dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais;
- Fiscalizar o cumprimento das obrigações legais dos agentes económicos, bem como a oferta de produtos e serviços nos termos legalmente previstos e, quando for caso disso, proceder à investigação e instrução de processos por contra-ordenação cuja competência lhe esteja legalmente atribuída;
- Fiscalizar todos os locais onde se proceda a qualquer actividade industrial, comercial, agrícola, piscatória ou de prestação de serviços;
- Fiscalizar os estabelecimentos de abate, preparação, tratamento e armazenamento de produtos de origem animal, bem como de estabelecimentos da indústria transformadora da pesca, navios-fábrica, lotas e mercados grossistas;
- Avaliar os riscos alimentares e assegurar a comunicação pública e transparente dos riscos em matéria de segurança alimentar.

PROCEDIMENTOS NORMALIZADOS PARA ACTUAÇÃO NO TERRENO

A ASAE, para prossecução da sua actividade e enquanto entidade fiscalizadora das actividades económicas com jurisdição territorial em todo o continente, dispõe de cinco direcções regionais, sendo que esta distribuição foi ponderada de molde a garantir uma actuação equilibrada de âmbito nacional. As brigadas no terreno são compostas por dois inspectores que, sempre que necessário, são apoiadas por elementos técnico-periciais dotados de conhecimentos especializados nas diversas matérias fiscalizadas, formando equipas operacionais de fiscalização.

A normalização de critérios e procedimentos entre brigadas mereceu especial atenção desde a criação da ASAE, dadas as diversas proveniências dos inspectores. Assim, foi dada grande relevância à vertente da formação, tendo sido criado, inclusive, um Centro de Formação Técnica que permite ministrar cursos intensivos aos inspectores, em regime de internato. Nesta perspectiva foi ainda criado um Manual de Procedimentos de Fiscalização, que contém as conhecidas Fichas Técnicas de Fiscalização, permitindo a implementação de uma uniformização procedimental e metodológica em todas as acções de natureza fiscalizadora desencadeadas pela ASAE, definindo um quadro harmonizado de regras e critérios operacionais que assegurem a sua imparcialidade, transparência e eficácia.

A actividade operacional propriamente dita é planeada em função das prioridades de natureza técnica, normativa e procedimental. As acções, de um modo geral, são determinadas a nível central, sendo que as direcções regionais têm plena autonomia para desenvolver acções que considerem convenientes no âmbito das suas competências. Esta actividade operacional é desenvolvida tendo em consideração duas vertentes distintas:



Num mundo global, em que a concorrência saudável se traduz em critérios de competitividade e de produtividade, a **qualidade do capital humano** das empresas e organizações é factor decisivo para a sua afirmação e desenvolvimento.

Assim, o **sucesso individual e colectivo** (empresas e organizações), depende das opções em matéria de recursos humanos, em que a escolha dos melhores, assume, nos dias de hoje, um papel primordial.

A **certificação de pessoas**, como metodologia de avaliação e consequente evidência de competências dos recursos humanos e da política de exigência da empresa ou organização, constitui um **importante instrumento de gestão**.

A Relacre - Associação de Laboratórios Acreditados de Portugal, através do OCP - Organismo de Certificação de Pessoal (acreditado pelo IPAC) certifica pessoas nas seguintes áreas:

- Análise de Águas
- Análise de Alimentos
- Auditores de Laboratório
- Ensaio Não Destrutivos

Em **2008**, o OCP vai disponibilizar certificações na área da Segurança Alimentar, nomeadamente:

Técnico de Segurança Alimentar (TSA)

NP EN ISO 22000 ou *Codex Alimentarius*

Auditor de Segurança Alimentar (ASA)

NP EN ISO 22000 ou *Codex Alimentarius*

O processo de certificação garante a avaliação das competências, mas sobretudo um lugar entre 'os melhores'.



Rua Filipe Folque, n.º 2, 6.º Esq.
1050 - 113 Lisboa
E-mail: ocp@relacre.pt
Telf: 213 191 791 / 92
Fax: 213 139 841
www.relacre.pt

- Uma vertente repressiva, onde se verifica, por um lado, uma actuação proactiva em função das prioridades definidas no Plano Operacional, no que podemos chamar acções inspectivas de rotina, e, por outro, uma actuação reactiva em função de situações de contingência, reclamações e denúncias;
- Uma vertente preventiva, cujo objectivo é colaborar na divulgação de legislação vigente na sua esfera de actuação, através de acções de sensibilização, reuniões com associações empresariais e com os agentes económicos, respostas a pedidos de informação, informação facultada através do nosso *site*, bem como pela divulgação pública da sua actividade e dos resultados da actividade inspectiva.

REGULAMENTO (CE) Nº 852/2004 E FISCALIZAÇÃO DO SEU CUMPRIMENTO

A recente legislação do sector alimentar surgiu com o objectivo claro de definir regras que permitam assegurar a garantia da segurança alimentar, sempre tendo em consideração a procura de um elevado nível de protecção da vida e da saúde humanas, a prática do livre comércio e a despromoção da concorrência desleal.

Para além de terem sido estabelecidas as obrigações das autoridades competentes para organizar controlos oficiais no que respeita à verificação do cumprimento da legislação relativa aos géneros alimentícios e alimentos para animais, foram também criadas regras gerais de higiene dos géneros alimentícios destinadas aos operadores das empresas do sector alimentar, consagradas pelo Regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.

O referido regulamento tem em particular consideração que os operadores do sector alimentar são os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios, tendo aplicação em todas as fases da produção, transformação e distribuição dos alimentos, ou seja, “do prado ao prato”. Este diploma, no entanto, não se aplica à produção primária destinada a uso, preparação, manipulação, armazenagem doméstica para consumo privado e ao fornecimento directo, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos de produção primária ao consumidor final ou ao comércio a retalho local que fornece directamente o consumidor final.

O capítulo II deste diploma define as obrigações dos operadores das empresas do sector alimentar, designadamente:

- ▶ Obrigações gerais;
- ▶ Requisitos gerais e específicos de higiene;
- ▶ Análise dos perigos e controlo dos pontos críticos;
- ▶ Controlos oficiais, registo e aprovação dos estabelecimentos.

As obrigações gerais foram já referidas e estabelecem que os operadores das empresas do sector alimentar assegurem que os géneros alimentícios sob o seu controlo satisfaçam os requisitos pertinentes em matéria de higiene estabelecidos no presente regulamento.

Relativamente aos requisitos gerais e específicos de higiene, destaco os pré-requisitos necessários para controlar os perigos do meio envolvente aos géneros alimentícios. Os pré-requisitos aplicáveis aos estabelecimentos estão relacionados com as diversas vertentes da actividade, como as estruturas, equipamentos, higienização, transporte dos alimentos, controlo de pragas, resíduos alimentares, abastecimento de água, higiene pessoal, material para contacto com alimentos, requisitos relativamente aos alimentos, higiene pessoal e formação do pessoal que manipula os alimentos.

O Regulamento n.º 852/2004 obriga ainda os operadores das empresas do sector alimentar a efectuar um controlo dos perigos associados aos alimentos – Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos, ou seja, têm de criar, aplicar e manter um processo permanente baseado nos princípios do HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Está definida ainda a obrigação dos operadores assegurarem que os estabelecimentos são registados e aprovados pela autoridade competente (licenciamento), bem como que terá de ser dada a informação sobre qualquer alteração significativa da actividade ou eventual encerramento.

Dada a situação vigente no nosso país, no que se refere ao incumprimento dos princípios contidos neste regulamento por parte de um número não negligenciável de operadores do sector alimentar, a ASAE tem dado, e vai continuar a dar, grande atenção à aplicação efectiva dos requisitos de higiene estabelecidos, fazendo respeitar o estrito cumprimento da lei. De igual modo, continuará a não haver contempações perante estabelecimentos que não detenham o necessário registo e aprovação das autoridades competentes, pois estes encontram-se a laborar em situação de concorrência desleal perante outros operadores económicos devidamente licenciados, os quais tiveram necessidade de efectuar investimentos, muitas vezes avultados, para se adequarem aos normativos em vigor.

Nesta perspectiva, será normal que o consumidor continue a perceber a nossa actuação em qualquer lugar onde sejam manipulados ou transaccionados géneros alimentícios, seja nas indústrias, na distribuição, em restaurantes, mercados e instalações amovíveis, continuando a ASAE apostada em prestar um serviço de qualidade, que garanta, por um lado, a plena segurança, confiança e satisfação do consumidor e, por outro, que seja indutor de uma concorrência sã e leal entre as empresas e, concomitantemente, de desenvolvimento económico sustentado.

Da nossa parte tudo faremos para que tal aconteça, continuando a verificar o cumprimento estrito das regras disciplinadoras da actividade económica, sendo ainda intenção da actual Direcção da ASAE a manutenção do clima e do diálogo franco e construtivo que tem existido com as associações representativas dos diversos sectores económicos, bem como a promoção de uma articulação efectiva entre todos os organismos da administração pública com responsabilidades neste sector.

Jorge Proença Reis, subinspector-geral da ASAE



JUNTE-SE AOS
MAIS DE 2 MILHÕES
DE PORTUGUESES*
QUE CONTAM COM
ACTIMEL
E ENTRE NO INVERNO
COM AS SUAS DEFESAS
REFORÇADAS.

As baixas temperaturas verificadas no Inverno
enfraquecem as nossas defesas naturais.

Com 10.000 milhões de *L. casei Imunitass*, Actimel ajuda
a reforçar as defesas do organismo.

Para saber mais vá a www.actimel.pt

ACTIMEL, AJUDA A REFORÇAR AS SUAS DEFESAS NATURAIS.

Deverá ser consumido diariamente, integrado num regime alimentar variado e equilibrado e num modo de vida saudável.

* Fonte: Estudo realizado pela TNS entre Março/Abril de 2006, com uma amostra representativa de 448 indivíduos entre os 12-75 anos, com base em consumo declarativo.