

PLANO NACIONAL DE COLHEITA DE AMOSTRAS

Vertente preventiva da ASAE



Graça Mariano

A protecção da saúde e a defesa dos interesses dos consumidores devem ser asseguradas através de meios eficazes no contexto do mercado único europeu, onde as trocas comerciais de géneros alimentícios ocupam um lugar de importância primordial. Neste sentido, foram adoptadas normas gerais pelo Conselho das Comunidades Europeias através do Regulamento (CE) n.º 882/2004 de 29 de Abril, com a finalidade de tornar uniforme em todos os Estados-membros a aplicação de princípios gerais do controlo oficial dos géneros alimentícios e a definição de regras a que deve obedecer o seu exercício.

A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) tem como missão, para além da verificação do cumprimento da legislação alimentar pelos operadores, a vertente preventiva. Esta tem como objectivo efectuar a vigilância dos géneros alimentícios colocados no mercado, garantindo que não põem em risco a segurança e saúde humana, através da realização de um plano de monitorização onde é verificada, mediante análise, a conformidade dos géneros alimentícios com a legislação comunitária, fixando-se um quadro harmonizado de regras e critérios operacionais que assegurem a imparcialidade e a eficácia na sua realização.

Neste contexto, o Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA) identifica os procedimentos técnicos e administrativos a adoptar pela ASAE, com vista a tornar uniforme a aplicação de princípios gerais de controlo oficial na colheita dos géneros alimentícios e a definição de regras a que deve obedecer o seu exercício.



Os procedimentos instituídos cumprem os critérios operacionais inerentes ao Reg. (CE) n.º 882/2004 de 29 de Abril, bem como os critérios relativos à segurança dos géneros alimentícios, harmonizados em matéria de aceitabilidade dos alimentos, nomeadamente no que se refere à presença de certos microrganismos patogénicos (Reg. (CE) n.º 2073/2005 de 15 de Novembro e demais alterações) e à presença de perigos químicos (Reg. (CE) n.º 1881/2006 de 19 de Dezembro).

O Plano Nacional de Colheita de Amostras permite ainda definir claramente quais os critérios utilizados para identificar os riscos associados aos géneros alimentícios, estabelecendo o número mínimo de amostras que devem ser colhidas por género alimentício e a determinação a pesquisar.

O serviço responsável por planear, definir e coordenar o PNCA é o Gabinete Técnico e Pericial (GTP) da ASAE, sendo os ensaios analíticos realizados no seu Laboratório de Segurança Alimentar (LSA), o qual grupa três laboratórios: Laboratório de Microbiologia, Laboratório de Físico-Química e Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas.

Face aos resultados obtidos, o GTP elabora os pareceres técnicos nas situações de obtenção de resultados laboratoriais não-conformes, com o contributo da Direcção de Avaliação e Comunicação dos Riscos, sempre que um resultado analítico a um género alimentício afigure dúvida sobre o risco que possa representar para a saúde pública.

METODOLOGIA E FREQUÊNCIA DA AMOSTRAGEM

As colheitas de amostras são programadas de modo a serem distribuídas ao longo do ano, devendo chegar-se a Dezembro com a totalidade das amostras colhidas. Seja qual for o local de colheita, a amostragem ocorre sem aviso prévio e não é efectuada em alturas fixas nem em dias da semana determinados.

A selecção dos diversos géneros alimentícios/frequência da amostragem incidiu principalmente nos seguintes critérios:

- Os perigos identificados, associados aos géneros alimentícios, colocados no mercado durante o seu período de vida útil, que possam influenciar a segurança dos alimentos (perigos biológicos, químicos e físicos);

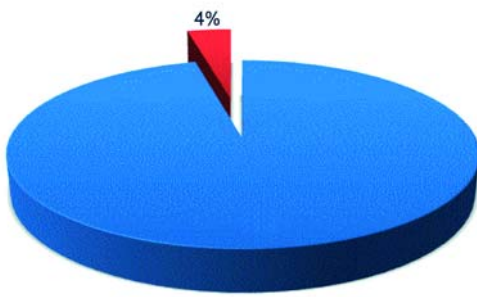
DETERMINAÇÃO	PRODUTO	LEGISLAÇÃO			
<i>Salmonella</i>	Carne picada e preparados de carne destinados a serem consumidos crus	Regulamento (CE) n.º 2073/2005 de 15/11			
	Carne picada e preparados de carne destinados a serem consumidos cozinhados				
	Carne separada mecanicamente e produtos à base de carne destinados a serem consumidos crus				
	Leite e produtos à base de leite				
	Ovoprodutos/alimentos prontos para consumo que contenham ovos crus				
	Crustáceos e moluscos cozidos				
	Moluscos bivalves vivos e equinodermes, tunicados e gastrópodes vivos				
	Sementes geminadas				
	Frutas e produtos hortícolas preceituados				
	Sumos de frutas e de produtos hortícolas não pasteurizados (prontos para consumo)				
<i>Listeria monocytogenes</i>	Alimentos prontos para consumo susceptíveis de permitir o crescimento de <i>L.monocytogene</i> , excepto destinados a fins medicinais específicos	Reg. (CE) n.º 1881/2006 de 19 de Dezembro /Reg. (CE) n.º 333/2007 de 28/03			
	Alimentos prontos para consumo destinados a lactentes e alimentos prontos para consumo destinados a fins medicinais específicos				
	Alimentos prontos para consumo não susceptíveis de permitir o crescimento de <i>L.monocytogenes</i> , excepto os destinados a fins medicinais específicos				
Enterotoxinas estafilocólicas	Queijo, leite em pó e soro de leite em pó		Reg. (CE) n.º 1881/2006 de 19 de Dezembro /Reg. (CE) n.º 333/2007 de 28/03		
<i>E. coli</i>	Moluscos bivalves vivos e equinodermes, tunicados e gastrópodes vivos				
Histamina	Produtos da pesca que tenham sido submetidos a um tratamento de maturação enzimática em salmoura, fabricados a partir de espécies de peixe associadas a um elevado teor de histidina				
CONTAMINANTES	Metais Pesados			Leite 1	Reg. (CE) n.º 1881/2006 de 19 de Dezembro /Reg. (CE) n.º 333/2007 de 28/03
				Carne e miudezas	
				Pescado (parte comestível) 1, 2 e 3	
		Crustáceos 1 e 2			
		Moluscos bivalves 1 e 2			
		Cefalópodes 1 e 2			
		Cereais, legumes e leguminosas 1 e 2			
		Produtos hortícolas e frutos 1 e 2			
		Óleos e gorduras 1			
		Sumos de frutos 1			
PAH	Benzo(a)-pireno	Vinho 1	Reg. (CE) n.º 1881/2006 de 19 de Dezembro /Reg. (CE) n.º 333/2007 de 28/03		
		Estanho		Géneros alimentícios enlatados, incluindo bebidas	
Nitratos		Óleos e gorduras para consumo humano		Reg. (CE) n.º 1881/2006 de 19 de Dezembro /Reg. (CE) n.º 333/2007 de 28/03	
					Carnes fumadas e produtos fumados à base de carne
MICOTOXINAS	Aflotoxinas	Parte comestível de peixe fumado e produtos fumados da pesca			Reg. (CE) n.º 1881/2006 de 19 de Dezembro /Reg. (CE) n.º 333/2007 de 28/03
		Parte comestível do peixe			
		Crustáceos, cefalópodes e moluscos bivalves			
		Alimentos transformados à base de cereais			
		Espinafres frescos			
		Espinafres conservados, ultracongelados ou congelados			
		Alface fresca			
		Alimentos à base de cereais transformados			
		Amendoins			
		Frutos de casca rija			
Ocratoxina A		Frutos secos	Reg. (CE) n.º 1881/2006 de 19 de Dezembro /Reg. (CE) n.º 333/2007 de 28/03		
		Produtos derivados dos mesmos			
		Cereais e produtos derivados			
		Leite			
		Especiarias			
		Cereais não transformados			
		Produtos à base de cereais			
		Frutos secos			
		Café torrado, moído ou em grão			
		Café solúvel (café instanâneo)			
		Café verde	Reg. (CE) n.º 1881/2006 de 19 de Dezembro /Reg. (CE) n.º 333/2007 de 28/03		
		Vinhos			
		Sumo de uva			
		Cerveja			
		Cacau e produtos derivados do cacau			
		Especiarias			
		Produtos à base de carne			



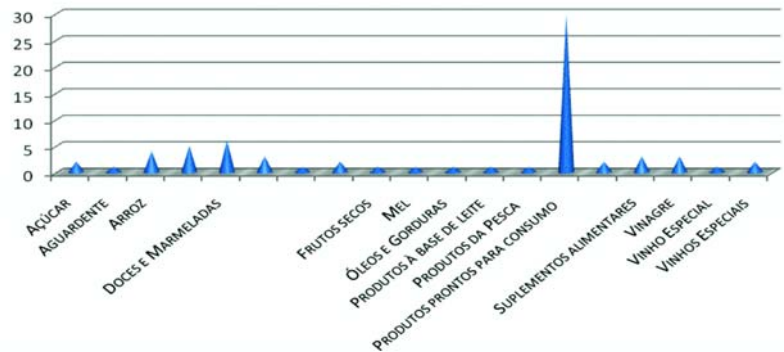
>>

DETERMINAÇÃO		PRODUTO	LEGISLAÇÃO	
CONTAMINANTES	MICOTOXINAS	Fumonisinias	Milho não transformado Farinha de milho Alimentos à base de milho Alimentos transformados à base de milho Cereais não transformados Produtos transformados à base de cereais	
		Zearalenona	Cereais destinados ao consumo humano incluindo farinha de cereais Pão Produtos de pastelaria Bolachas Refeições leves à base de cereais Cereais pequeno almoço	
PARÂMETROS CONSTANTES DA ROTULAGEM	CONSERVANTES	Ácido sórbico	Sumos	
		Ácido benzoico	Refrigerantes	
		Sulfitos	Doces Computas Conservas de frutos Produtos hortícolas transformados em frascos vidro	
	EDULCORANTES	Sacarina	Sumos	
		Acessulfame	Refrigerantes	
		Aspartame	Doces	
		Acidez	Ciclamatos	Computas
			Índice de Peróxidos	Azeite virgem extra
			Absorvências de UV	Azeite virgem
		Cafeína		Óleos alimentares
				Bebidas energéticas
				Refrigerantes tipo "cola"
				Café
		Constituintes minerais		Café descafeinado
				Café solúvel
		Padronização		Misturas com café
	Cereais de pequeno-almoço			
Materia gorda		Suplementos alimentares		
	Densidade	Arroz		
Cálcio em produtos enriquecidos		Leite e produtos à base de leite (leite, iogurtes, manteiga e matérias gordas para barrar)		
	Pesquisa de leite de vaca	Queijo de ovelha e de cabra		
Nitritos e Nitratos		Produtos à base de carne		
	Corantes proibidos	Preparados de carne		
Sudan I, II e III		Óleo de palma		
		Especiarias (pimentão, açafrão)		
Peso líquido escorrido/água de vidragem		Preparados de carne		
		Produtos congelados ou ultracongelados		
Frescura	HBVT	Pescado	De acordo com a legislação vigente	
Pasteurização	Act. da fosfatase	Leite pasteurizado Queijo fresco		
Parasitação		Cereais de pequeno-almoço	D.L. n.º 28/84 de 20/01	
		Frutos secos		
		Bolachas/panificação e pastelaria		
		Massa alimentícia		
		Leguminosas (feijão, grão)		
		Farinha de trigo		
Humidade		Chocolates com frutos secos, secados ou cereais	D.L. n.º 254/2003	
	Glúten seco	Farinha de trigo		
Cinza total				

Percentagem de não-conformidades das amostras colhidas no PNCA 2007



Total de amostras não-conformes



- A análise do relatório final do PNCA de 2007 (decorrente do estudo dos resultados após ensaio laboratorial, verificados no ano de 2007);
- A capitação edível diária dos géneros alimentícios em Portugal.

Os perigos identificados neste plano não incluem os perigos dos géneros alimentícios associados quer à presença de resíduos de produtos e medicamentos veterinários nos géneros alimentícios de origem animal, quer à presença de resíduos pesticidas nos produtos de origem vegetal, cujo controlo é feito mediante planos específicos, o Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos de Produtos de Origem animal¹ e o Plano Nacional de Controlo de Resíduos Pesticidas².

Apesar de existirem muitos outros perigos associados aos géneros alimentícios, os perigos listados são somente os identificados em diplomas legais e por isso passíveis, em caso de não-conformidade, de enquadramento legal.

RESULTADOS DE 2007

Foi feito um relatório final que reúne toda a informação respeitante às acções realizadas, isto é, o resumo dos resultados obtidos por grupo de produto. Assim, foi possível verificar que no ano de 2007, em relação ao total de amostras de géneros alimentícios colhidas (1824 amostras), foram detectadas 4% de amostras não-conformes em diferentes grupos de géneros alimentícios e para diferentes determinações.

- 1 Plano que visa analisar e pôr em evidência os riscos de resíduos nos géneros de origem animal, esclarecer as razões da presença desses resíduos nos alimentos, responsabilizando todos os intervenientes na cadeia de produção de animais e de produtos de origem animal, pela qualidade e segurança dos produtos alimentares de origem animal, destinados ao consumo público (D.L. n.º 148/99, de 4 de Maio).
- 2 Plano Nacional de Controlo de Resíduos Pesticidas, que é planeado pela DGADR em articulação com a ASAE/GTP e executado pela ASAE/GTP, com o objectivo de analisar e pôr em evidência os riscos de resíduos nos géneros de origem vegetal, esclarecer as razões da presença desses resíduos nos alimentos, responsabilizando todos os intervenientes na cadeia de produção de hortofrutícolas e de produtos de origem vegetal, pela qualidade e segurança dos produtos alimentares de origem vegetal, destinados ao consumo público (D.L. n.º 144/2003, de 2 de Julho e Portaria n.º 492/90, de 30 de Junho).

Por grupo de alimento, verificou-se que o maior número de não-conformidades foi detectado em produtos prontos para consumo e que o menor número incidiu em produtos lácteos, sendo que:

- 14% de não-conformidades foram detectadas em produtos prontos para consumo, principalmente à contagem de *Listeria monocytogenes* e na pesquisa de *Salmonella*;
- 11% de não-conformidades foram detectadas em açúcar, arroz e farinha de trigo, principalmente por falta dos requisitos legalmente estabelecidos, nomeadamente na composição e na rotulagem;
- 8% de não-conformidades foram detectadas em produtos hortofrutícolas, particularmente por serem ultrapassados os limites máximos de resíduos (LMR) nos nitratos;
- 7% de não-conformidades foram detectadas em carne picada, preparados de carne e produtos à base de carne, principalmente à contagem de *Salmonella*;
- 3% de não-conformidades foram detectadas em produtos da pesca, crustáceos e moluscos cozidos, particularmente à pesquisa de metais pesados, nomeadamente mercúrio e ainda à contagem de *Salmonella*;
- 3% de não-conformidades foram detectadas em vinhos, vinhos especiais, bebidas espirituosas, aguardentes e vinagres por falta de requisitos na rotulagem;
- 2% de não-conformidades foram detectadas em frutos secos, secados, amendoins, cereais e produtos derivados, essencialmente pela presença de contaminantes superiores aos LMR estabelecidos;
- 1% de não-conformidades foram detectadas em leites e produtos à base de leite, principalmente à pesquisa de *Salmonella* e contagem de *Listeria monocytogenes*.

Os dados disponibilizados relativamente ao ano de 2007 permitem concluir que os géneros alimentícios colocados no mercado em termos gerais são seguros. Quanto ao plano realizado em 2008, será feito um relatório e disponibilizados os dados no primeiro trimestre de 2009.

Maria da Graça Mariano e Maria Manuel Mendes, Gabinete Técnico e Pericial da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)