



Exma. Senhora

Dr^a Marina Gonçalves

Chefe do Gabinete do Senhor

Secretário de Estado dos Assuntos Parlamentares

SUA REFERÊNCIA
N.1279
ENT.: 2093

SUA COMUNICAÇÃO DE
29/03/2018

NOSSA REFERÊNCIA
Nº:
ENT.: 2922, de 2.04.2018
PROC. Nº: 11.01.02.02/18

DATA
26/04/18

ASSUNTO: Resposta à Pergunta n.º 1711/XIII/3ª (CDS-PP) - Centros de Abate Animal - Matadouros

Na sequência do ofício acima identificado, e em resposta à Pergunta n.º 1711/XIII/3.ª, de 29 de março de 2018, dos Senhores Deputados do CDS-PP, encarrega-me Sua Excelência o Ministro da Economia de, relativamente aos aspetos que se referem às suas competências em razão da matéria, transmitir o seguinte:

A manutenção das condições do Laboratório de Segurança Alimentar da ASAE (LSA) e a atualização do parque instrumental face à tecnologia mais recente constitui uma prioridade, que se tem manifestado na aquisição de novo equipamento.

Em 2016-2017, o LSA foi objeto de importantes investimentos que se traduziram nas seguintes vantagens:

- a) Aumento da capacidade de resposta da Câmara de Provedores de Azeites e a de Produtos Vitivinícolas, permitindo um novo impulso na acreditação de novas matrizes na análise sensorial (Vinhos, Vinagres e Espirituosas de origem Vínica);
- b) O Sistema de tratamento de dados de fluxo contínuo segmentado substituiu um sistema com quase 30 anos, que sustenta o controlo de vários parâmetros com limites legais, em várias matrizes (só em 2016 realizaram-se 6600 determinações);
- c) Otimização do tempo de gestão das amostras para absorção atómica (análise de composição, tais como Ferro, Cálcio e Magnésio e Contaminantes, Chumbo, Cádmio, Estanho, Cobre), passando de vários dias para cerca de 2 horas em micro-ondas;
- d) Substituição de equipamento com mais de 20 anos, para controlo de parâmetros legais e Genuinidade de Bebidas espirituosas à imprescindível para PVT's (Pedidos de Verificação Técnica);



- e) A aquisição da câmara de ultracongelção permite uma gestão mais eficaz e com menos custos com aquisição de estirpes de referência, indispensáveis para as atividades de controlo de qualidade no Laboratório de microbiologia e Biologia Molecular;
- f) A centrífuga refrigerada permite acreditar a deteção de vírus presentes em alimentos (enterotoxinas); além de permitir a preparação de stocks de estirpes para ultracongelção;
- g) A Autoclave digital permite o desenvolvimento de meios de cultura de nova geração e cromogénicos, em que o binómio de temperatura/tempo de esterilização é garantido com efetiva segurança.

O investimento efetuado permitiu renovar equipamento com impacto na resposta ao cliente e melhorar a qualidade de resposta analítica, numa clara aposta na valência da defesa da Segurança Alimentar, o que permite:

- Combater os fenómenos de fraude alimentar e promover a defesa da Segurança Alimentar assegurada no âmbito do Controlo oficial de géneros alimentícios;
- Garantir que há resposta tempestiva a situações de vária índole, seja de vigilância e monitorização do mercado, seja na confirmação de ilícitos de natureza contraordenacional ou criminal;
- Assegurar as obrigações perante a União Europeia através dos Laboratórios Europeus de Referência, nos domínios em que o LSA é Laboratório Nacional de Referência, bem como as obrigações perante as redes de laboratórios que se tem de acompanhar por força deste estatuto;
- Responder aos vários órgãos de policia criminal e às perícias e determinações analíticas por ordem de Magistrados Judiciais, e a
- Acompanhar as tendências e os desafios da Segurança Alimentar, identificando os setores dos alimentos que serão vítimas de práticas fraudulentas.

Cumpra ainda esclarecer que o Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA) nunca foi objeto de cancelamento. Aliás, este Plano encontra-se patente e publicado no website da ASAE, bem como o relatório referente ao triénio 2014-2016, onde se constata que em 2016, foram colhidas 1886, ou seja, mais 86 amostras do que as 1800 amostras planeadas.

Também relativamente aos termómetros importa referir que no ano de 2017 foram realizadas calibrações de termómetros de todas as Unidades Regionais da ASAE e executadas 3 ações de formação subordinadas ao tema “Equipamentos de medição - Condições metrológicas/utilização”, abrangendo 24 inspetores de todas as unidades desconcentradas.

O Laboratório de Segurança Alimentar (LSA) é um elemento estruturante do PNCA e do Plano Nacional de Fiscalização Alimentar (PNFA).



Por outro lado, no ano de 2017 foram efetuadas 187 inspeções a estabelecimentos de abate de animais. E no corrente ano de 2018 já foram efetuadas 54 inspeções.

Destas inspeções, cumpre salientar, pela sua importância e impacto, a designada “Operação Gazele” levada a cabo em 04-04-2017, em articulação com a *Guardia Civil* espanhola e com a Europol.

Os resultados obtidos através da aplicação destes métodos analíticos executados no LSA da ASAE e dos equipamentos neles utilizados são fidedignos, confiáveis e credíveis.

Tal afirmação é suportada, desde logo, pela acreditação do LSA, desde 1998, efetuada pelo Instituto Português de Acreditação, IP (IPAC), constante do Certificado de Acreditação L0209 que atesta que o LSA “cumpre com os critérios de acreditação para laboratório de ensaio estabelecidos na NP EN ISO/IEC 17025:2005” e do último Anexo de Acreditação n.º L0209-1 datado de 09-08-2017, onde se descrevem os ensaios acreditados. Acresce, a avaliação anual efetuada pelo IPAC, IP, que garante a competência técnica do LSA e a qualidade dos resultados nele produzidos.

Em relação à quinta questão, sobre se estão garantidas as condições de higiene e segurança alimentar para os consumidores nacionais e para o bom nome do setor no estrangeiro, a resposta é afirmativa, destacando-se que, de acordo com os resultados dos últimos três anos, a grande maioria das infrações registadas diz respeito a matérias de informação ao consumidor e não a questões de segurança alimentar.

Com os melhores cumprimentos,

A Chefe do Gabinete

Joana Almodovar