



Exma. Senhora
Chefe do Gabinete de Sua Excelência o Secretário
de Estado Adjunto e dos Assuntos Parlamentares

SUA REFERÊNCIA

SUA COMUNICAÇÃO DE

NOSSA REFERÊNCIA
N.º: 910/2019
PROC. N.º: 22.01/2019

DATA
17-04-2019

ASSUNTO: PERGUNTA PARLAMENTAR N.º 1528/XIII/4.ª, DO CDS-PP
• CARNE PICADA

Relativamente à Pergunta Parlamentar n.º 1528/XIII/4.ª, do CDS, cumpre informar o seguinte:

1- Que reforço de fiscalização aos talhos foi realizado, através da DGAV, desde 2017?

Para o reforço deste controlo, a DGAV organizou 7 ações de formação, durante os anos de 2017 e 2018, dirigidas aos Médicos Veterinários Municipais. O controlo oficial às atividades de retalho é realizado pelos Médicos Veterinários Municipais, no âmbito das suas competências legais, sendo anualmente realizados cerca de 400 controlos de verificação das condições estruturais e higiénicas de produção e venda de géneros alimentícios. À DGAV compete a coordenação da aplicação das normas que constam na legislação específica dos talhos, nomeadamente o Regulamento das condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes, pela aplicação do Decreto-Lei n.º 147/2006 de 31 de julho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 207/2008 23 de outubro. A competência para a fiscalização da atividade dos talhos cabe prioritariamente à ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica). Foram igualmente melhorados os meios de controlo, no que diz respeito à documentação, aos requisitos legais aplicáveis e orientações de atuação, uniformização dos relatórios e notificação aos operadores destes estabelecimentos. Estes controlos passaram a ser efetuados tendo por base uma lista de verificação e passaram a ser registados no Sistema de Informação da DGAV, o SIPACE. Também em conjunto com outras entidades, foram criados e distribuídos nos talhos folhetos de informação ao consumidor sobre cuidados a ter na compra, conservação e preparação da carne, incluindo a carne picada, bem como folhetos de informação aos operadores dos talhos sobre requisitos legais aplicáveis à preparação e venda de carne, regras de rotulagem e informação ao consumidor e de utilização de aditivos.

2- Com que resultados? Quais os dados recolhidos relativamente à temperatura de venda da carne picada, presença de sulfitos, rotulagem e, em particular, problemas microbiológicos?

De acordo com os registos dos controlos efetuados em 2018 e registados no SIPACE, em cerca de 50% das ações de controlo foram detetados incumprimentos, nomeadamente no que concerne aos requisitos gerais e aos específicos de higiene, à rastreabilidade e ao sistema de segurança baseado nos princípios HACCP.

3- Que medidas considera V. Exa necessárias implementar para resolver este problema definitivamente?

As medidas terão de ser orientadas para a formação dos operadores do setor alimentar sobre as regras a respeitar nos aspetos de higiene, autocontrolo dos estabelecimentos e manutenção da cadeia de frio nos seus produtos. Por outro lado, considera-se importante reforçar a participação das



Câmaras Municipais no controlo dos talhos, nomeadamente em competências que são agora expressas no projeto de descentralização das competências nas áreas da segurança alimentar (Decreto-Lei nº 20/2019). De forma complementar, deverão ser adotadas medidas tendentes a:

- Que as empresas que apoiam os talhos nos planos de HACCP ou as associações do setor sejam sensibilizadas de forma a poderem prestar o melhor apoio aos operadores dos talhos;
- Reforçar o papel do consumidor com informação relativa à segurança dos alimentos, para que seja exigente perante os operadores dos estabelecimentos e possa fazer escolhas de forma consciente.

Com os melhores cumprimentos, 

A Chefe do Gabinete



Regina Pinto Lopes