

Exma. Senhora
Chefe do Gabinete de S.E.
o Secretário de Estado Adjunto e dos Assuntos
Parlamentares
Dra. Catarina Gamboa

SUA REFERÊNCIA	SUA COMUNICAÇÃO DE	NOSSA REFERÊNCIA PROC. Nº: 11.01.02.02/19	NOSSA REFERÊNCIA ENT. Nº: 3420
ASSUNTO:	Pergunta n.º 1536/XIII (4.ª), de 8 de março de 2019 Carne picada		

Em resposta à Pergunta n.º 1536/XIII (4.ª), de 8 de março de 2019, formulada pelos Senhores Deputados do Grupo Parlamentar do CDS-PP, encarrega-me Sua Excelência o Ministro Adjunto e da Economia, relativamente às questões colocadas, de informar o seguinte quanto às questões colocadas:

1. Que reforço de fiscalização aos talhos foi realizado, através da ASAE, desde 2017?

O setor das carnes, face ao risco que apresenta, é um dos setores de fiscalização considerados como prioritários pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

As competências da ASAE relativamente a este setor, são exercidas:

- Ao nível do controlo dos estabelecimentos (verificação dos requisitos legais específicos da atividade, bem como das condições de armazenamento e conservação);
- Ao nível do controlo dos produtos que são comercializados: pesquisa de salmonela e controlo de sulfitos em carnes, na carne picada (carne fresca fragmentada num picador, onde não pode haver outros ingredientes a não ser sal no máximo de 1%); nos preparados de carne (carne fresca mas com adição de outros ingredientes, por exemplo, hambúrguer com soja, e carne que foi picada à qual foram adicionados outros ingredientes ou outra espécie diferente da rotulada - i.e. substituição de espécies).

Desde 2017 até à data, a ASAE tem realizado com regularidade ações de fiscalização no setor dos talhos, com um total de 1562 estabelecimentos de comércio a retalho de carne e produtos à base de carne, em todo o território nacional, verificando-se uma média de dois operadores económicos fiscalizados por dia, tendo sido instaurados 57 processos-crime e 399 processos de contraordenação.

Ao nível dos requisitos específicos dos talhos, verificou-se, em 2017, uma taxa de incumprimento de 33% e, em 2018, uma taxa de incumprimento de 27%. Dada a taxa de incumprimento verificada, mantém-se como um setor prioritário a fiscalizar em 2019. No que se refere ao controlo das temperaturas verificadas

nos expositores e produtos, constatou-se um incumprimento na ordem dos 13%, em 2017, tendo este valor diminuído para 7%, em 2018.

Relativamente às irregularidades ao nível dos limites de sulfitos detetados, esclarece-se que se trata de aditivos alimentares aprovados como conservantes que podem ser utilizados em variados géneros alimentícios como, por exemplo, nos preparados de carne (almondegas, hambúrgueres, entre outros), mas não na carne picada, pela sua própria definição.

Em 2017, foram colhidas 286 amostras de carne (Plano Nacional de Colheita de Amostras e Plano Nacional de Fiscalização da Área Alimentar):

- Carne fresca - 30;
- Carne picada - 56;
- Preparados de carne - 83;
- Produtos à base de carne - 117.

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?

Na carne picada foram verificadas oito inconformidades de utilização de sulfitos e nenhuma inconformidade ao nível da salmonela (critério microbiológico). Verifica-se um incumprimento de 14% ao nível dos sulfitos.

Nos preparados de carne verificaram-se quatro amostras não conformes de sulfitos (ultrapassando o limite legal estabelecido) e nove amostras não conformes ao nível da salmonela.

No que diz respeito à rotulagem, foram detetadas quatro desconformidades em produtos à base de carne. Face a estes resultados, a ASAE intensificou o controlo na carne picada e nos preparados e, assim, em 2018, foram colhidas 291 amostras de carne:

- Carne fresca - 22;
- Carne picada - 82;
- Preparados de carne - 115;
- Produtos à base de carne - 72.

Relativamente à carne picada, verificaram-se três amostras com sulfitos e quatro com salmonela. Verificou-se um incumprimento de 3% relativamente aos sulfitos.

3. Que medidas considera V. Ex.^a necessárias implementar para resolver este problema definitivamente?

A ASAE tem por missão a fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação reguladora do exercício das atividades económicas, nos setores alimentar e não alimentar, bem como a avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar.





Esta Autoridade tem a competência de fiscalização em toda a cadeia alimentar, de acordo com o previsto no Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18 de novembro, e a de garantir o cumprimento do controlo das regras gerais de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios (Regulamento (CE) n.º 852/2004), e das regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (Regulamento (CE) n.º 853/2004).

No âmbito da sua atividade, a ASAE, enquanto entidade gestora do risco alimentar, tem implementado o Plano Nacional de Fiscalização da Área Alimentar e o Plano Nacional de Colheita de Amostras, os quais integram o Plano de Inspeção e Fiscalização.

Considerando os riscos associados a esta atividade e aos produtos alimentares envolvidos, a ASAE classificou este setor como prioritário. Esta classificação reflete-se, não só ao nível da fiscalização, mas também na elaboração de documentação inspetiva de suporte às ações de fiscalização.

Assim, a ASAE procedeu à elaboração de fichas específicas de controlo para este tipo de estabelecimentos (desde talhos de rua, a estabelecimentos inseridos em superfícies comerciais), e tem desenvolvido os respetivos e necessários controlos em diferentes fases do ano e em todo o território nacional, com vista a garantir a saúde dos consumidores. De facto, a carne picada, pelas suas características, apresentando uma maior área de superfície de exposição, é um produto perecível. Contudo, e em regra, o consumo da carne picada é feito após cozedura, e este tratamento térmico permite reduzir o risco associado ao consumo da carne picada.

O papel das associações do setor é fundamental ao nível da formação e informação dos operadores económicos, em especial no que diz respeito à formação e informação das empresas que prestam serviço em matéria de segurança alimentar, onde se procura alertar para os perigos associados à utilização abusiva de aditivos, nomeadamente de sulfitos.

A ASAE continuará a atuar com o objetivo de assegurar um nível de fiscalização que permita garantir a segurança alimentar e a saúde dos consumidores.

Com os melhores cumprimentos,

Leonor Amador

O Chefe do Gabinete



Pedro Reis