

Comissão de Segurança Alimentar

Plano de Ação

Comercialização de Carnes

Realizado pelo Subgrupo constituído por representantes de:

aped

Associação Portuguesa
de Empresas de Distribuição



Lisboa, 20 de março de 2017

Enquadramento

A regulamentação comunitária e nacional relativa às condições de comercialização de carnes frescas, nomeadamente das carnes picadas, estipula um conjunto de requisitos que permitem assegurar que o produto disponibilizado aos consumidores seja seguro.

Neste enquadramento, compete aos operadores do setor cumprir e demonstrar às Autoridades Competentes (AC) a verificação dessas normas, e compete às AC assegurar que os controlos oficiais são realizados regularmente, em função dos riscos e com uma frequência adequada para alcançar os objetivos de segurança dos alimentos previstos na legislação.

Na sequência das notícias divulgadas relativamente a deficiente comercialização de hambúrgueres (carne picada) em talhos, nomeadamente por:

- Conservação das carnes picadas nos locais de venda a temperatura superiores a 2°C;
- Contaminação com agentes microbiológicos patogénicos;
- Utilização de sulfitos em carnes picadas (não autorizados para estes produtos).

a Comissão de Segurança Alimentar (CSA), criada pelo Despacho nº 5801/2014, reuniu-se no dia 1 de fevereiro de 2017, para avaliar a situação da comercialização de produtos à base de carne, decidiu estabelecer um Plano de Ação para dar resposta às situações identificadas.

Plano de Ação

O plano de ações aprovado pela CSA foi estabelecido com base nos seguintes pilares:

1. Promoção de uma melhor informação de todos os intervenientes da cadeia alimentar relativamente à produção e conservação da carne, nomeadamente da carne picada e preparados de carne, bem como promover melhor informação aos consumidores;
2. Reforçar os controlos oficiais por parte das AC, em conformidade com a avaliação efetuada pelas mesmas;
3. Disponibilização dos resultados do controlo oficial, no âmbito da CSA, relativamente aos produtos cárneos, na qual se inclui a produção de carne picada, numa lógica de transparência e de articulação entre as Autoridades Competentes, demonstrando a aplicação de medidas adequadas, coerentes e proporcionais ao risco;

Pretende-se com estas medidas dar resposta às não conformidades detetadas no âmbito dos controlos feitos pelas AC, contribuindo, entre outros, para a melhoria

contínua das boas práticas de laboração dos estabelecimentos de venda de carnes e preparados de carne, bem como para o cumprimento da legislação em vigor em matéria de rotulagem destes produtos. Na perspetiva do interesse do consumidor, pretende-se contribuir para a melhoria da sua literacia, dotando-o de informação que lhe permita efetuar compras informadas.

O plano consiste na elaboração e implementação de propostas que visem a melhoria das condições de comercialização das carnes, nomeadamente das carnes picadas e dos preparados de carne, tendo sido determinadas, pela Comissão de Segurança Alimentar, as seguintes medidas:

1. Reforço da informação

1.1 Comunicação dirigida ao operador e ao consumidor

Foram elaborados folhetos onde constam as regras gerais e específicas de higiene aplicáveis ao setor e ao género alimentício (carne picada e preparados de carne), sendo um dirigido ao operador económico e outro ao consumidor.

Estes folhetos são divulgados em campanhas diferenciadas, nomeadamente:

- Através dos sítios da internet das entidades oficiais e restantes organizações com assento na Comissão de Segurança Alimentar;
- Através de divulgação via eletrónica e nas redes sociais, dirigida pelos membros representantes da CSA, às associações e demais parceiros do setor das carnes;

A campanha tem início simultaneamente por todas as Entidades representadas na Comissão de Segurança Alimentar.

1.2 Sessões públicas de esclarecimento aos Operadores Económicos

Prevê-se a realização de sessões de esclarecimento relativamente às regras de higiene aplicáveis ao setor, a serem promovidas pelas Autoridades Competentes e Associações do setor, realizadas em várias regiões do País.

2. Reforço dos controlos oficiais no setor das carnes

As Autoridades Competentes (AC) irão reforçar o programa de ações de controlo oficial no setor, sempre que se justifique, de acordo com a avaliação feita. As AC articulam para avaliar as condições higiénicas, as normas de conservação, bem como a rotulagem de origem e de informação de alérgenos, nomeadamente as condições de produção e comercialização das carnes picadas/preparados à base de carne.

3. Revisão do Decreto-lei n.º 147/2006

Revisão do Decreto-lei n.º 147/2006 pelo facto de se encontrar desatualizado face aos diplomas entretanto publicados (Ex. Regulamento Informação ao Consumidor; DL n.º 26/2016) e no que à formação de manipuladores de carnes concerne.

4. Outras propostas

- Promover a elaboração, aprovação e divulgação de Códigos de Boas Práticas aplicáveis ao setor das carnes;
- Promover a criação de um espaço nos *media* que permita divulgar informação útil ao consumidor, sobre segurança dos géneros alimentícios;
- Apresentação aos membros da CSA, de forma macro, do planeamento previsto em termos de controlo oficial para a cadeia da carne.

Lisboa, 20 de março de 2017

Relatório elaborado com a participação das seguintes Entidades:

APED, ASAE, DECO, DGAV, DGC, FNACC, INIAV