

INFORMAÇÃO

ORIENTAÇÃO TÉCNICA:

RELATIVA AO CORTE E ADIÇÃO DE AÇÚCAR NA FRUTA PARA CONSUMO NOS STANDS E/OU NAS BANCAS DOS MERCADOS MUNICIPAIS

A Autoridade Regional das Atividades Económicas (ARAE), na qualidade de entidade fiscalizadora e órgão de polícia criminal de referência na segurança dos consumidores e na fiscalização e prevenção ao cumprimento da legislação reguladora do exercício das atividades económicas no setor alimentar, aprova a seguinte **orientação técnica** relativamente **ao corte e adição de açúcar na fruta para consumo nos stands e/ou nas bancas dos mercados municipais**.

Síntese: a exposição e distribuição de fruta com açúcar adicionado para prova dos clientes, ainda que seja prestada por forma escrita, visível e em diversas línguas a informação de que a fruta contém açúcar adicionado, é uma prática que contende com normas de segurança alimentar e de licenciamento.

O acesso à atividade de comércio a retalho de frutas e produtos hortícolas, em estabelecimentos especializados (a que corresponde o CAE 47210) está sujeito à apresentação de uma mera comunicação prévia nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 4.º do anexo a que se refere o artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de

janeiro, na sua redação atual, que aprovou o regime jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração (RJACSR).

Porém, a referida atividade não compreende a prática de corte da fruta, a qual se insere na atividade industrial de preparação e conservação desses géneros alimentícios por outros processos (a que corresponde o CAE 10395), que abrange preparações e o acondicionamento de frutos e de produtos hortícolas em recipientes hermeticamente fechados, nos quais se incluem os produtos em natureza (saladas, frutos e produtos hortícolas, cortados e/ou descascados), refrigerados e acondicionados em atmosfera inerte, cf. Decreto-Lei n.º 381/2007, de 14 de novembro e orientações aprovadas pelo Conselho Superior de Estatística sobre a CAE - Rev.3, conforme previsto no n.º 2 do artigo 5.º daquele diploma¹.

Esta atividade também está sujeita à apresentação de uma mera comunicação prévia e pode ser exercida em estabelecimentos que disponham de secções acessórias para o efeito e desde que observadas as exigências específicas constantes da alínea bb) do artigo 2.º e do n.º 4 do artigo 4.º, ambos do Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro. A falta de mera comunicação prévia para acesso à atividade constitui uma infração contraordenacional punível com coima até € 1.000 no caso de pessoa singular ou até € 24.000 no caso pessoa coletiva.

Por outro lado, o corte da fruta e a adição de açúcar constituem ações de manipulação dos géneros alimentícios à luz do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do

¹ Disponíveis em https://www.ine.pt/ine_novidades/semin/cae/CAE_REV_3.pdf.

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL
SECRETARIA REGIONAL DA ECONOMIA
AUTORIDADE REGIONAL DAS ATIVIDADES ECONÓMICAS

Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, o que obriga ao cumprimento das regras de boas práticas de higiene ali contidas, e especificamente das constantes dos capítulos II e III do anexo II do referido Regulamento.

Uma vez cortada e exposta ao ar livre e a eventuais contaminações, a peça de fruta torna-se mais perecível e necessita de acondicionamento e de refrigeração, para garantir a sua conservação. A temperatura tem de ser controlada através de registos, devendo o operador criar e manter um processo baseado nos princípios HACCP, nos termos do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, cuja não observância constitui a prática de uma infração contraordenacional punível nos termos da alínea b) do n.º 1 do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12 de junho, com coima até € 44.890.

Além disso, a disponibilização de amostras de frutas (manipuladas) para consumo por vários cidadãos em simultâneo e bem assim, a exposição da fruta aberta numa zona de circulação de pessoas, sem qualquer acondicionamento ou refrigeração através, por exemplo, de uma vitrine refrigerada, consubstanciam práticas potenciadoras de riscos de contaminações, poeiras ou outros contactos, que podem afetar a saúde dos consumidores.

Os utensílios também podem constituir uma fonte de contaminação e têm de obedecer às regras constantes do supramencionado Regulamento, devendo ser esterilizados após cada utilização, no caso de utensílios reutilizáveis ou ser

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL
SECRETARIA REGIONAL DA ECONOMIA
AUTORIDADE REGIONAL DAS ATIVIDADES ECONÓMICAS

descartados após utilização única, no caso de utensílios em material biodegradável.

Riscos estes que, necessariamente, se intensificam no âmbito da pandemia provocada pelo vírus SARS-COV-2 e a sua doença COVID-19.

As situações descritas poderão consubstanciar a prática de infrações contraordenacionais por incumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene previstos no Regulamento (CE) n.º 852/2004, puníveis com aplicação de coima até € 44.890.

Pelo exposto, a prática do corte e adição de açúcar na fruta para consumo, comumente praticadas nos stands e/ou nas bancas dos mercados municipais, para além de exigir licenciamento específico, obriga ao cumprimento de um acervo de normas de boas práticas de higiene relativas às instalações, utensílios e equipamentos do estabelecimento e a procedimentos para garantir a segurança dos alimentos, algumas das quais não se compadecem com as características das instalações dos stands e/ou das bancas do mercado.

A Autoridade Regional atuará em conformidade se detetar ou se tiver notícia da prática das referidas infrações contraordenacionais.

Funchal, 6 de julho de 2021.

O Inspetor Regional


Luís Miguel Rosa