

**Universidade de Évora - Escola de Ciências e Tecnologia**

**Mestrado Integrado em Medicina Veterinária**

Relatório de Estágio

**Segurança dos géneros alimentícios: O controlo oficial no  
setor das carnes**

**Francisca Pupo Correia de Castro Pita**

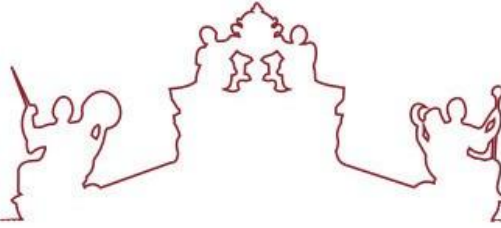
Orientador(es) | Maria Eduarda Potes

Ana Vitória Baptista de Sousa Antunes Pinto

Pedro Miguel Marcelo Dias Nabais

Évora 2023





**Universidade de Évora - Escola de Ciências e Tecnologia**

**Mestrado Integrado em Medicina Veterinária**

Relatório de Estágio

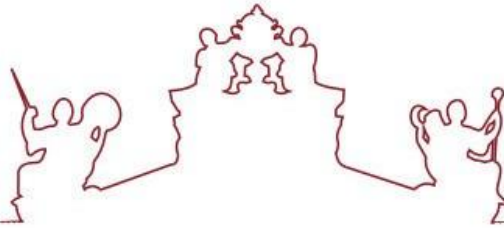
**Segurança dos géneros alimentícios: O controlo oficial no  
setor das carnes**

**Francisca Pupo Correia de Castro Pita**

Orientador(es) | Maria Eduarda Potes  
Ana Vitória Baptista de Sousa Antunes Pinto  
Pedro Miguel Marcelo Dias Nabais

Évora 2023





O relatório de estágio foi objeto de apreciação e discussão pública pelo seguinte júri nomeado pelo Diretor da Escola de Ciências e Tecnologia:

Presidente | Rita Payan-Carreira (Universidade de Évora)

Vogais | Maria Eduarda Potes (Universidade de Évora) (Orientador)  
Maria da Conceição Medeiros Castro Fontes (Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro) (Arguente)



## **Agradecimentos**

À Professora Doutora Maria Eduarda Potes, minha orientadora, por ter aceite orientar-me já numa fase complicada, e pela amizade e paciência com que me ajudou nesta longa e difícil fase de conclusão do meu curso.

Aos meus orientadores de estágio, Dra. Ana Sousa Pinto e Dr. Pedro Nabais, por toda a disponibilidade, ensinamentos e amizade que partilharam comigo e pela forma atenciosa como me orientaram e ajudaram ao longo dos meses que passamos juntos.

A toda a equipa da DRAL, na ASAE e da DCCA na DGAV, por me terem acolhido com tanto afeto e por todo o companheirismo demonstrado, estando sempre disponíveis para ajudar mesmo com tanto trabalho. Em ambos os locais me senti “em casa”.

À minha Mãe e ao meu Pai, que apesar de todas as dificuldades sempre me apoiaram e acreditaram que seria capaz de concluir este percurso.

À minha filha, Maria Margarida, que mesmo sem conseguir perceber, foi quem me fez ter a força para concluir este percurso.

Ao meu Padrinho, Tio João Vasco, que acreditou em mim e meu deu a força necessária para o fim deste percurso.

Aos meus irmãos, nomeadamente à Susana, que conseguiu agarrar neste trabalho como se fosse dela e que me fez conseguir ultrapassar as dificuldades com que me deparei nesta caminhada.

Aos meus primos, Mariana, Tiago, Isabelinha, Teresinha e António, que me acolheram na sua casa durante os seis meses de estágio, e me fizeram sentir como se estivesse na minha.

A todos os meus colegas, de Medicina Veterinária e dos outros cursos que foram um bocadinho meus, e que acompanharam todo o meu percurso em Évora desde o primeiro ano, e com quem partilhei tantos e tão bons momentos, o meu muito obrigada. São memórias e pessoas que estarão sempre comigo.

## **Resumo – Segurança dos géneros alimentícios: O controlo oficial no setor das carnes**

O presente relatório descreve as atividades desenvolvidas durante o estágio curricular para conclusão do Mestrado Integrado em Medicina Veterinária no âmbito da Inspeção Sanitária, mais propriamente em Segurança dos Géneros Alimentícios. O estágio realizou-se em duas entidades, tendo começado na Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) e concluído na Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV). As atividades desenvolvidas foram predominantemente a avaliação de boletins analíticos e rotulagem de produtos colhidos no âmbito do PNCA, durante o estágio na ASAE, e acompanhamento da alteração dos planos de controlo oficial da DGAV, nomeadamente o PACE.

O controlo oficial é essencial para garantir que os géneros alimentícios colocados no mercado são seguros. Deste modo, foi elaborado um estudo sobre a eficiência do controlo oficial efetuado em Portugal continental no setor da carne tendo como base os dados existentes do controlo efetuado pelas Autoridades competentes desde o início da produção até ao retalho.

Palavras-chave: PACE, PNCA, Planos de controlo, higiene dos alimentos, produtos cárneos

## **Abstract - Food safety: Official control in the meat sector**

This report describes the activities developed during the curricular internship in order to conclude the integrated master's degree in Veterinary Medicine within the scope of Sanitary Inspection, more specifically in Food Safety. The internship took place in two entities, starting at *Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)* and ending at *Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)*. The activities carried out were predominantly the assessment of analytical bulletins and labeling of products harvested under the PNCA, during the internship at ASAE, and the monitorization of the changes in the official control plans of the DGAV, namely PACE.

The official control is essential to ensure that food placed on the market is safe. Therefore, a study was prepared regarding the efficiency of the official control carried out in mainland Portugal in the meat sector, based on the existing data of the control carried out by the competent authorities from the beginning of the production until the retail.

Keywords: PACE, PNCA, Control plans, food hygiene, meat products

# Índice

Resumo – Segurança dos géneros alimentícios: O controlo oficial no setor das carnes .....	II
Abstract - Food safety: Official control in the meat sector .....	III
Índice .....	IV
Índice de Gráficos .....	VI
Índice de Quadros .....	VII
Lista de abreviaturas .....	VIII
I. Introdução .....	1
II. Enquadramento geral .....	5
1.1. Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE) .....	10
1.1.1. O Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos – talhos (PACE 07) ....	14
1.2. Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos (PNPR).....	14
1.3. Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios (PIGA).....	15
1.4. Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA) .....	15
1.4.1. Controlo da segurança dos géneros alimentícios.....	16
1.4.2. Controlo da informação ao consumidor.....	18
III. Atividades desenvolvidas durante o estágio .....	19
1. Atividades desenvolvidas na ASAE.....	19
1.1. Elaboração de pareceres técnicos de amostras de géneros alimentícios colhidos no âmbito do PNCA .....	22
1.1.1. Rotulagem .....	22
1.1.2. Critérios microbiológicos .....	23
1.1.3. Contaminantes .....	24
1.1.4. Género Alimentício Falsificado .....	24
1.2. Elaboração de pareceres técnicos de amostras de géneros alimentícios colhidos no âmbito do Plano Nacional de Fiscalização Alimentar .....	25
1.3. Resposta aos pedidos de esclarecimento remetidos por correio eletrónico à DRA.....	26
1.4. Elaboração de textos para o site oficial da ASAE .....	27
1.5. Participação em seminários/workshops .....	27
2. Atividades desenvolvidas na DGAV .....	28
2.1. Alteração de Planos de Controlo Oficial .....	28
2.1.1. Plano de Controlo Oficial do Leite (PCOL).....	28
2.1.2. Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE) .....	29
2.1.3. Controlo Oficial de Produtos da Pesca (COPP) .....	30
2.2. Preparação da campanha do plano de condicionalidade para 2018.....	30
2.3. Acompanhamento da elaboração do manual de procedimentos relativos às medidas nacionais de aplicação da flexibilidade em matéria de higiene alimentar .....	31
2.4. Projeto Vistoria na hora .....	33

2.5.	Acompanhamento dos estabelecimentos com GC4 em controlos oficiais realizados no âmbito do PACE .....	33
2.6.	Elaboração de esclarecimentos técnicos para site oficial da DGAV .....	34
2.7.	Resposta a pedidos de esclarecimento enviados por e-mail à DSSA por particulares.....	34
2.8.	Participação em formações.....	34
2.9.	Outros .....	35
IV.	Controlo oficial no setor das carnes.....	36
1.	Introdução.....	36
2.	Objetivos.....	39
3.	Materiais e métodos.....	39
4.	Resultados e discussão .....	41
4.1.	Análise dos controlos efetuados no âmbito do PACE .....	41
4.2.	Análise das amostras colhidas no âmbito do PNCA .....	53
5.	Conclusão.....	59
V.	Considerações finais .....	64
VI.	Bibliografia.....	65
ANEXO I.	.....	i



## Índice de Gráficos

Gráfico 1 – Número de boletins analisados e resultados não conformes obtidos por grupo de género alimentício.....	20
Gráfico 2 - Número de não conformidades detetadas na sequência da análise de géneros alimentícios colhidos no âmbito do PNCA, distribuídos por tipo de não conformidade.....	22
Gráfico 3 - Número de não conformidades detetadas na sequência da apreciação da rotulagem de géneros alimentícios colhidos no âmbito do PNCA, distribuídos por tipo de não conformidade .....	23
Gráfico 4 - Percentagem dos graus de cumprimento (GC) atribuídos a todas as atividades controladas (2858) nos anos de 2015 (A), 2016 (B) e 2017 (C) .....	46
Gráfico 5 – Distribuição da frequência dos GC atribuído às atividades controladas entre 2015 e 2017, segundo as secções e atividades pertencentes ao grupo das carnes e produtos cárneos .....	48
Gráfico 6 - Distribuição da frequência dos GC atribuídos a cada indicador entre 2015 e 2017 .	50
Gráfico 7 - Distribuição dos resultados não conformes obtidos em cada ano, segundo o subgrupo de género alimentício .....	57
Gráfico 8 – Distribuição dos resultados das não conformidades obtidas entre 2015 e 2017, em cada subgrupo de género alimentício, segundo o tipo de determinação.....	57

## Índice de Quadros

Quadro 1 - Planos de Controlo Oficial incluídos no PNCPI e entidade responsável pelo mesmo (adaptado de PNCPI 2015-2017) .....	7
Quadro 2 - Grau de Cumprimento atribuídos a cada indicador nos controlos oficiais.....	12
Quadro 3 - Risco estimado de uma atividade de um estabelecimento sujeito a controlo oficial (PACE, 2020).....	13
Quadro 4 - Frequência de controlo regular atribuído às atividades dos estabelecimentos sujeitos a controlo oficial (PACE, 2020).....	13
Quadro 5 - Número de boletins de análise verificados, distribuídos por grupo de género alimentício .....	19
Quadro 6 - Níveis de risco com base no cálculo do NPR para o PNCA de 2017 (adaptado de ASAE, 2017).....	21
Quadro 7 - Número de estabelecimentos controlados em cada região entre 2015 e 2017 .....	41
Quadro 8 - Número de controlos oficiais efetuados em cada região entre 2015 e 2017.....	42
Quadro 9 – Número de estabelecimentos controlados segundo o número de controlos realizadas em cada um, entre 2015 e 2017, nas diferentes regiões. ....	43
Quadro 10 - Número de estabelecimentos controlados segundo o número de controlos realizados em cada um, em cada ano, nas diferentes regiões .....	43
Quadro 11 – Atividades controladas em cada DSAVR segundo as secções e atividades pertencentes ao grupo das carnes e produtos cárneos, entre 2015 e 2017 .....	44
Quadro 12 - Percentagem de GC atribuídos em cada ano, distribuídas por DSAVR a que pertence o estabelecimento .....	46
Quadro 13 - Amostras colhidas no âmbito do PNCA em cada ano, segundo a unidade regional da ASAE.....	53
Quadro 14 - Amostras colhidas no âmbito do PNCA nas unidades regionais da ASAE entre 2015 e 2017, segundo o grupo de géneros alimentícios .....	54
Quadro 15 - Resultados não conformes obtidos nas amostras colhidas no âmbito do PNCA nas unidades regionais da ASAE, entre 2015 e 2017, por subgrupo de género alimentício.....	55
Quadro 16 - Percentagens dos resultados obtidos nas análises às amostras colhidas no âmbito do PNCA em cada unidade regional da ASAE, em cada ano .....	56

## Lista de abreviaturas

AC – Autoridade Competente

AMA – Agência para a Modernização Administrativa

ARAE - Autoridade Regional das Atividades Económicas

ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

BSE - *Bovine spongiform encephalopathy*

CE - Comissão Europeia

COPP - Controlo Oficial de Produtos da Pesca

D – Dimensão

DCCA - Divisão de Controlo da Cadeira Alimentar

DGAV - Direção Geral de Alimentação e Veterinária

DIM – Divisão de Internacionalização e Mercados

DOP - Denominação de origem protegida

DRA - Divisão de Riscos Alimentares

DRAL - Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios

DSAVR - Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária das Regiões

DSAVRA - Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região do Alentejo

DSAVRALG - Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região do Algarve

DSAVRC - Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região Centro

DSAVRLVT - Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região de Lisboa e Vale do Tejo

DSAVRN - Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região Norte

DSSA - Direção de Serviços de Segurança Alimentar

ECDC - *European Centre for Disease Prevention and Control*

EFSA - *European Food Safety Authority*

ETG - Especialidade tradicional garantida

FOCOS - Fertilizantes orgânicos ou corretivos orgânicos do solo

G – Gravidade

GC - Grau de cumprimento

GNR – Guarda Nacional Republicana

HACCP – *Hazard Analysis and Critical Control Point* (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos)

ICMSF - *International Commission on Microbiological Specifications for Foods*

IGP - Indicação geográfica protegida

IPMA – Instituto Português do Mar e da Atmosfera

IRAE - Inspeção Regional das Atividades Económicas

IVV – Instituto da Vinha e do Vinho

LBPV - Laboratório de Bebidas e Produtos Vitivinícolas

LFQ - Laboratório de Físico-Química

LM - Laboratório de Microbiologia

MPB - Modo de produção biológico

MRE – Matérias de Risco Especificado

NC – não conformidade

NCV – Número de Controlo Veterinário

NPR – Número Prioritário de Risco

O – Ocorrência

OGM – Organismo geneticamente modificado

PAC - Política Agrícola Comum

PACE - Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos

PAIS - Plano de Avaliação da Inspeção Sanitária

PCAE - Plano de Controlo dos Géneros Alimentícios destinados a uma Alimentação Especial

PCAI - Plano de Controlo da Agro-Indústria

PCIGAOA - Plano de Controlo à importação de Géneros Alimentícios de Origem Animal

PCIGAONA - Plano de Controlo de Importação de Géneros Alimentícios de Origem Não animal

PCMC - Plano de Controlo dos Materiais e Objetos destinados a entrar em contacto com os Alimentos

PCOGM - Plano de Controlo de OGM – Sementes e Cultivo de Variedade Geneticamente Modificadas

PCOL - Plano de Controlo Oficial do Leite Cru

PCON - Plano do Controlo Oficial de Navios da produção primária

PCPP - Plano de Controlo da Produção Primária

PCSA - Plano de Controlo dos Suplementos Alimentares

PICOP - Plano de Controlo Integrado das Pisciculturas

PIGA - Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios de Origem Animal

PNCA - Plano Nacional de Colheita de Amostras

PNCC - Plano Nacional de Controlo de Contaminantes

PNCPI - Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado

PNCUM - Plano de Controlo de Utilização de Medicamentos e Medicamentos Veterinários

PNFA - Plano Nacional de Fiscalização Alimentar

PNPR - Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos

POFAA - Plano Operacional de Práticas Fraudulentas na Área Alimentar

PRODI - Produção integrada

PRPPOV - Plano de Controlo de Resíduos de Pesticidas em Produtos de Origem vegetal

PSP – Polícia de Segurança Pública

SIPACE - Sistema de Informação de apoio ao Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos

SNMB – Sistema Nacional de Monitorização de Moluscos Bivalves

UE – União Europeia

UNO – Unidade Nacional de Operações

URC – Unidade Regional Centro

URN – Unidade Regional Norte

URS – Unidade Regional Sul

## I. Introdução

O presente relatório descreve as atividades desenvolvidas no estágio curricular realizado na Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) e Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) para a conclusão do Mestrado Integrado em Medicina Veterinária da Universidade de Évora, ambas autoridades competentes (AC) no que diz respeito à verificação da implementação e do cumprimento da legislação alimentar nacional e comunitária sobre os géneros alimentícios e alimentos para animais.

O primeiro local de estágio foi a Divisão de Riscos Alimentares (DRA) da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), em Lisboa, e decorreu no período entre outubro e dezembro de 2017.

A ASAE é um serviço central de administração direta do Estado a quem compete, no âmbito da sua missão de prevenção do cumprimento da legislação que regula o exercício das atividades económicas, fiscalizar os setores alimentar e não alimentar, assim como avaliar e comunicar os riscos detetados na cadeia alimentar. (Decreto-Lei n.º 194/2012, de 23 de agosto)

Nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 194/2012, de 23 de agosto, diploma que contempla a orgânica da ASAE, e da Portaria n.º 35/2013, de 30 de janeiro, portaria que define a estrutura da ASAE, este organismo é composto por várias unidades orgânicas nucleares, entre as quais importa destacar, dada a sua particular relevância nas atividades de controlo oficial dos géneros alimentícios, o Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios (DRAL). A este Departamento compete, genericamente e nos termos do artigo 2.º da aludida Portaria, recolher e analisar os dados que permitam a caracterização dos riscos que têm impacto direto ou indireto na segurança dos géneros alimentícios, bem como implementar e desenvolver os estudos necessários à caracterização dos géneros alimentícios e à prevenção e contenção das infrações antieconómicas e contra a saúde pública. Na sua dependência funcionam a Divisão de Riscos Alimentares (DRA), os laboratórios de Microbiologia (LM), Físico-Química (LFQ), Bebidas e Produtos Vitivinícolas (LBPV) e uma câmara de Provedores, todos acreditados pelo organismo nacional de acreditação, Instituto Português de Acreditação (ASAE, 2018).

As determinações analíticas executadas nos seus laboratórios, incidem maioritariamente nas amostras recolhidas pelas Unidades Regionais da ASAE nas ações de fiscalização do mercado, no âmbito do controlo oficial dos géneros alimentícios (ASAE, 2018) ou, nalguns casos, sob pedido de outros organismos e clientes externos, de que são exemplo o Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas (IFAP), o Conselho Oleícola Internacional (COI), a Autoridade Tributária (AT), o Instituto da Vinha e do Vinho (IVV), a Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), outros Órgãos de Polícia Criminal como a Guarda Nacional Republicana (GNR) e a Polícia de Segurança Pública (PSP), o Ministério Público e os Tribunais e ainda associações sectoriais, operadores económicos e o cidadão. (ASAE, 2018)

À DRA compete monitorizar o mercado do ponto de vista dos eventuais riscos para a saúde dos consumidores e, ainda, do ponto de vista da salvaguarda da correta e adequada informação dos géneros alimentícios.

Estas competências, que versam sobretudo a nutrição humana, saúde e bem-estar animal, fitossanidade e organismos geneticamente modificados, são exercidas através da elaboração de estudos e pareceres científicos e técnicos, assim como recomendações e avisos. (DGAV, 2017).

De uma forma geral, as atividades desenvolvidas neste departamento da ASAE, entre outras, consistem na verificação da conformidade de todas as amostras recolhidas pela ASAE e analisadas no seu laboratório, bem como a análise da rotulagem de todos os géneros alimentícios colhidos no âmbito do Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA) e das atividades de fiscalização da ASAE, elaborando os respetivos pareceres técnicos circunstanciados sempre que aplicável. Esta unidade orgânica da ASAE emite ainda opinião, sempre que solicitada por outros organismos externos, no âmbito da comunicação de risco na cadeia alimentar.

Neste âmbito, importa chamar a atenção para o Regulamento (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, o qual estabelece os princípios basilares em que a legislação alimentar deve assentar, com vista à garantia de um elevado nível de proteção de vida e da saúde humana, e à proteção dos interesses dos consumidores, nomeadamente no que concerne à informação, prevenindo a existência de práticas que possam induzir os consumidores em erro e, conseqüentemente, contribuindo para que estes façam escolhas informadas em relação aos géneros alimentícios que consomem.

Desde a década de 70, com a entrada em vigor da Diretiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, tem vindo a tentar obter-se uma harmonização das legislações dos Estados Membros em matéria de rotulagem dos géneros alimentícios. No entanto, o centro do processo nessa época era o género alimentício que, com as alterações ocorridas ao longo dos anos, se modificou, tornando-se o consumidor o destinatário da informação a prestar (Carrilho & Amaral, 2014).

Foi neste contexto que surgiu o Regulamento (UE) N.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011 o qual visa salvaguardar um elevado nível de defesa do consumidor no que se refere à informação sobre os géneros alimentícios, tendo em conta as diferenças de perceção e as necessidades de informação dos consumidores. Neste contexto, este regulamento estabelece os princípios, os requisitos e as responsabilidades gerais que comandam a informação sobre os géneros alimentícios e, em particular, a rotulagem dos géneros alimentícios, assim como, os meios para garantir o direito dos consumidores à informação e os procedimentos para a prestação de informações sobre os géneros alimentícios (Regulamento (UE) N.º 1169/2011, art.º 1, nºs 1 e 2).

Com a entrada em vigor deste regulamento, os operadores devem garantir a transmissão exata da informação até ao consumidor final, não podendo haver alterações suscetíveis de induzir o consumidor em erro ou diminuir o seu nível de proteção ou a possibilidade de efetuar escolhas informadas (Carrilho & Amaral, 2014).

Estamos, assim, num momento de maior consistência legislativa e regulamentar que permite ao consumidor final ter uma perceção de maior segurança no consumo de géneros alimentícios, quer porque existe mais informação disponível, quer porque existe mais fiscalização dessa mesma informação por parte das autoridades competentes.

Terminado o período de estágio na ASAE, entre os meses de janeiro e março, o estágio continuou na Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar (DCCA), a qual está inserida na Direção de Serviços de Segurança Alimentar (DSSA) da Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV).

A DGAV é um serviço central da administração direta do Estado, dotado de autonomia administrativa e integrado no Ministério que tutela o setor agropecuário. A sua missão, atribuições e tipo de organização interna estão definidas no Decreto Regulamentar n.º 31/2012 de 13 de março, e as suas competências visam a proteção da saúde e a proteção animal, bem como a regulamentação e coordenação do controlo alimentar e sanidade vegetal e fitossanidade, entre outras. Neste âmbito, a DGAV constitui a autoridade sanitária veterinária e fitossanitária nacional, a autoridade nacional para os medicamentos veterinários e a autoridade responsável pela gestão do sistema de segurança alimentar (DGAV, 2018).

A DGAV exerce as competências suprarreferidas por meio de unidades orgânicas nucleares centrais e também desconcentradas, de âmbito regional, que conjuntamente integram 39 unidades orgânicas flexíveis.

De entre as unidades que compõem a DGAV, destaca-se a DSSA, a qual, entre outras atribuições, é responsável pela definição, aplicação e avaliação das políticas de saúde pública, definição e coordenação das estratégias de gestão de risco que levam à promoção da segurança dos produtos, em todas as fases da cadeia, por definir e coordenar a execução dos controlos oficiais e da inspeção higio-sanitária e ainda por coordenar todos os procedimentos que levam à aprovação de estabelecimentos de géneros alimentícios e subprodutos animais. Esta direção de serviços compreende a Divisão de Saúde Pública e a Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar, cada uma com funções específicas (artigo 7.º da Portaria n.º 282/2012, 17 de setembro).

A DCCA é a divisão que define e coordena o plano de aprovação de estabelecimentos de produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios de origem animal e de subprodutos de origem animal, assim como o plano de controlo desses estabelecimentos, e ainda os da agroindústria, assegurando o seu acompanhamento e supervisão, sendo ainda responsável pela análise e divulgação dos resultados da execução desses planos de controlo (artigo 18.º do Despacho n.º 15262/2012, 28 de novembro) .



Com o objetivo de gerir a informação relativa aos dados dos estabelecimentos, dos operadores e dos controlos oficiais, foi criado o Sistema de Informação de apoio ao Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (SIPACE), o qual consiste numa base de dados onde se encontram reunidas todas as informações dos operadores das empresas do setor alimentar, dos seus estabelecimentos, das atividades que eles desenvolvem bem como os resultados das ações de controlo previstos na regulamentação comunitária (SIPACE, 2011). A Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região Norte (DSAVRN), a Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região Centro (DSAVRC), a Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região de Lisboa e Vale do Tejo (DSAVRLVT), a Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região do Alentejo (DSAVRA) e a Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região do Algarve (DSAVRALG) compõem as Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais (DSAVR) e, no âmbito das respetivas áreas geográficas de intervenção, asseguram a execução das ações, planos e programas definidos pelos Serviços Centrais da DGAV.

O trabalho desenvolvido na DCCA, de uma forma geral, consistiu na revisão dos planos de controlo oficial existentes, com base na nova legislação vigente, mais propriamente no que diz respeito ao Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE) no setor das carnes e produtos cárneos.

Tendo por base todo o trabalho desenvolvido durante os estágios realizados na ASAE e na DGAV, foi efetuada uma análise dos dados dos controlos oficiais realizados entre os anos de 2015 e 2017, recolhidos das bases de dados dos referidos organismos com o objetivo de verificar a eficiência dos controlos oficiais existentes ao longo da cadeia alimentar da carne em Portugal continental.

## II. Enquadramento geral

Tendo presente o contexto de crise alimentar ocorrida nos anos 90, decorrente das crises da BSE e das dioxinas, a União Europeia desenvolveu um sistema de segurança dos géneros alimentícios, criando novas estruturas e uniformizando os controlos existentes nos vários Estados-Membros.

Com efeito, o Regulamento (CE) N.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, veio estabelecer as regras gerais da legislação alimentar e os procedimentos a tomar no que diz respeito à segurança dos géneros alimentícios, tendo sido criada a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos.

Em abril de 2004, foi também criado o chamado "Pacote de Higiene", que veio introduzir alterações na legislação vigente, estabelecendo requisitos básicos de higiene e reforçando os princípios de que a segurança alimentar deve ser garantida em toda a cadeia alimentar (desde a exploração até à mesa), com a aplicação de sistemas de rastreabilidade em todas as etapas de produção, processamento e distribuição, bem como a responsabilização dos operadores económicos. Deste modo, foram atualizadas e reestruturadas as normas contidas em várias diretivas referentes à higiene dos géneros alimentícios e às regras sanitárias que se aplicam à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano, as quais foram revogadas pela Diretiva 2004/41/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de abril. Foi também publicada a Diretiva 2002/99/CE do Conselho, de 16 de dezembro, que estabeleceu as regras de polícia sanitária aplicáveis à produção, transformação, distribuição e introdução de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, tendo sido ainda aprovados os Regulamentos (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho n.ºs 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004.

Mais tarde criou-se o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro de 2005, que prevê os critérios microbiológicos para certos microrganismos.

Posteriormente, com o objetivo de harmonizar a organização dos controlos oficiais foi criado o Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de março de 2017, o qual veio revogar os Regulamentos (CE) N.ºs 854/2004 e 882/2004.

Uma vez que o novo regulamento apenas entrou em vigor oficialmente em dezembro de 2019, o mais relevante para o estudo que nos ocupa, por ser aquele que se encontrava em vigor na altura do estágio e que serviu de base para os planos em vigor na época, é o Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril 2004, que estabelece as regras a que devem obedecer aos controlos oficiais realizados, cujo objetivo é o de assegurar que a legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios é cumprida, assim como as normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.

Segundo o artigo 41º deste regulamento, revogado pelo artigo 109º do Regulamento (UE) 2017/625, cada Estado Membro deve elaborar um único plano nacional de controlo plurianual integrado, elaborado com base nas linhas orientadoras da Comissão estabelecidas na Decisão n.º 2007/363/CE, de maneira a harmonizar a sua estrutura e facilitar a sua integração, permitindo também fornecer uma perspetiva global da forma como cada sistema de controlo se encontra implementado, Este plano pretende fazer cumprir a legislação comunitária alimentar e manter um sistema de controlo oficial, conforme estabelecido no Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de março de 2017, que obriga à criação de legislação alimentar e à manutenção de um sistema de controlos oficiais.

Deste modo, é elaborado o Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI), de duração trianual, que contempla toda a informação sobre os controlos desenvolvidos nas várias fases da cadeia alimentar, no âmbito dos sistemas de segurança dos alimentos, da sanidade, bem-estar, alimentação animal e fitossanidade, bem como sobre todas as autoridades competentes na matéria (DGAV, 2017).

Estes planos implementam, na sua maioria, a execução de controlos caracterizados por inspeções, verificações e análises e são da responsabilidade de diversas entidades, como mostra o quadro 1.

**Quadro 1 - Planos de Controlo Oficial incluídos no PNCPI e entidade responsável pelo mesmo (adaptado de PNCPI 2015-2017)**

<b>Entidade Responsável</b>	<b>Plano</b>
<b>DGAV</b>	Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos (PNPR);
	Plano de Controlo de Resíduos de Pesticidas em Produtos de Origem vegetal (PRPPOV)
	Plano de Controlo da Produção Primária (PCPP)
	Plano de Controlo da Agro-Indústria (PCAI);
	Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE);
	Plano de Avaliação da Inspeção Sanitária (PAIS);
	Plano de Controlo Oficial do Leite Cru (PCOL);
	Plano do Controlo Oficial de Navios (PCON);
	Plano de Controlo Integrado das Pisciculturas (PICOP);
	Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios de Origem Animal (PIGA);
	Plano de Controlo de Utilização de Medicamentos e Medicamentos Veterinários (PNCUM);
	Plano de Controlo dos Suplementos Alimentares (PCSA);
	Plano de Controlo dos Géneros Alimentícios destinados a uma Alimentação Especial (PCAE);
	Plano de Controlo dos Materiais e Objetos destinados a entrar em contacto com os Alimentos (PCMC);
	Plano de Controlo de Importação de Géneros Alimentícios de Origem Não animal (PCIGAONA);
Plano de Controlo à importação de Géneros Alimentícios de Origem Animal (PCIGAOA);	
Plano de Controlo de OGM – Sementes e Cultivo de Variedade Geneticamente Modificadas (PCOGM).	
Plano Nacional de Controlo de Contaminantes (PNCC),	
<b>ASAE</b>	Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA)
	Plano Nacional de Fiscalização Alimentar (PNFA)
<b>Direção Geral de Energia e Geologia (DGEG)</b>	Plano de Controlo das Águas Minerais Naturais engarrafadas e das Águas de Nascente - vertente captação
<b>Direção-geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)</b>	Plano de Controlo de Regimes de Qualidade (denominação de origem protegida (DOP), indicação geográfica protegida (IGP), especialidade tradicional garantida (ETG), modo de produção biológico (MPB), Produção integrada (PRODI) e rotulagem facultativa de carne e ovos)

A organização dos controlos oficiais foi estabelecida pelo Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril 2004, no entanto, existiam áreas da cadeia agroalimentar que não estavam abrangidas por este regulamento, ou que o estavam apenas parcialmente. Assim, de maneira a simplificar o quadro legislativo, melhorando-o, as regras aplicáveis aos controlos oficiais nos vários domínios da cadeia foram integrados no Regulamento (UE) n.º 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março de 2017, “relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos”. Este regulamento, aplicável nos Estados Membros desde dezembro de 2019, alterou o modo como o controlo oficial é efetuado, o que levou a que, a partir de 2018 os planos que integram o PNCCI tenham vindo a sofrer alterações de maneira a estarem já legalmente conformes a partir de 2019.

De acordo com o Regulamento n.º 178/2002, são os operadores do setor alimentar ao longo da cadeia de produção que garantem que a segurança dos géneros alimentícios não é comprometida, sendo ainda os responsáveis, em todas as fases da produção, transformação e distribuição sob o seu controlo, por assegurar o cumprimento dos requisitos estabelecidos pela legislação que se apliquem às suas atividades. Assim, nos termos do Regulamento n.º 2017/625, os operadores são os responsáveis, em todas as fases da produção, transformação e distribuição sob o seu controlo, por assegurar o cumprimento dos requisitos estabelecidos pela legislação aplicáveis às suas atividades, e as autoridades competentes são responsáveis por verificar o cumprimento das regras, através da realização regular de controlos oficiais com base no risco e com uma frequência adequada.

De acordo com a DGAV, no setor da carne e produtos cárneos são considerados operadores aqueles que sejam:

- responsáveis por explorações pecuárias;
- transportadores e os responsáveis por centros de agrupamento ou entrepostos de animais;
- responsáveis por centros de abate;
- responsáveis por estabelecimentos que armazenam, manipulam, laboram ou transformam carne ou produtos cárneos;
- responsáveis por estabelecimentos retalhistas, incluindo talhos, charcutarias e restaurantes;
- distribuidores e transportadores de carne e produtos cárneos (DGAV, 2019).

## 1. Planos de Controlo oficial na cadeia de produção da carne e produtos cárneos

O artigo 3º do Regulamento (CE) nº 882/2004, de 29 de abril, posteriormente revogado pelo Regulamento (UE) nº 2017/625, de 15 de março, no seu artigo 9º, definiu que

“os Estados-Membros devem assegurar que os controlos oficiais são realizados regularmente, em função dos riscos, tendo em consideração, no caso do controlo oficial por amostragem:

- a) Os riscos identificados associados aos animais e mercadorias, às atividades sob o controlo dos operadores, ao local dessas atividades ou operações, assim como à utilização de produtos, processos, materiais ou substâncias que possam influenciar a segurança, a integridade e a salubridade dos géneros alimentícios;
- b) Quaisquer informações que indiquem a probabilidade de os consumidores poderem vir a ser induzidos em erro;
- c) Os antecedentes dos operadores das empresas do sector alimentar no que respeita ao cumprimento da legislação em matéria de géneros alimentícios;
- d) A fiabilidade de autocontrolos que já tenham sido realizados;
- e) Qualquer informação que possa indiciar um incumprimento.” (p. 13).

Assim, de forma a garantir a sua imparcialidade e eficácia, a realização dos controlos oficiais implica assim que seja cumprido um conjunto de critérios operacionais, designadamente:

- Os controlos oficiais deverão ser realizados regularmente, em função dos riscos e com uma frequência adequada para alcançar os objetivos do Regulamento (UE) N.º 2017/625;
- Os controlos oficiais deverão ter como base procedimentos documentados, de modo a garantir a sua uniformização e a sua elevada qualidade, e as AC possuem procedimentos de verificação desses controlos;
- Os controlos oficiais devem ser efetuados com um elevado nível de transparência e, pelo menos uma vez por ano, as AC disponibilizam ao público as informações pertinentes relativas à organização e realização dos controlos oficiais;
- Os resultados dos programas poderão proporcionar informações e experiência suscetíveis de servir de base para atividades de controlo futuras;
- Os Estados-membros deverão garantir que estes controlos são realizados em número suficiente para proporcionar uma panorâmica desta situação em cada Estado-membro;
- Os Estados-membros deverão possuir instalações e equipamento adequados para o correto desempenho das suas funções (ASAE, 2017).

No que diz respeito ao controlo da carne e produtos cárneos em Portugal, o controlo oficial existente é efetuado ao longo de toda a cadeia, sendo a DGAV responsável pelo controlo nas explorações e dos estabelecimentos através da implementação, pela DSSA, do PACE, PACE 07, Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos (PNPR) e Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios de Origem Animal(PIGA), e a ASAE pela verificação dos produtos disponíveis no retalho ao consumidor final, com o PNCA, assim como pelo controlo dos produtos no transporte

entre estabelecimentos de transformação da carne. Um plano ideal de monitorização, como o PNCA, contemplaria todos os grupos e subgrupos alimentares disponíveis na cadeia alimentar, no entanto, dadas as limitações associadas aos recursos necessários (humanos, materiais e financeiros) para a implementação de um plano dessa dimensão, os planos de controlo oficial foram planeados de forma a serem representativos da exposição da população quanto ao risco e executáveis tendo em conta os recursos disponíveis.

### **1.1. Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE)**

No que diz respeito à monitorização dos estabelecimentos de produção de carne e produtos cárneos a DGAV efetua controlos oficiais para verificar se os operadores satisfazem os requisitos legais para esses estabelecimentos que incluem a verificação do cumprimento dos requisitos estabelecidos nos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004, 853/2004, 1069/2009, e 1099/2009, consoante o que for aplicável. ou quaisquer funções específicas de verificação constantes nos regulamentos (DGAV, 2019c).

Em relação aos produtos cárneos, os Controlos Oficiais incluem aqueles efetuados pelos médicos veterinários oficiais, definidos inicialmente no Anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004 de 29 de abril, o qual foi posteriormente revogado pelo artigo 18.º do Regulamento (EU) n.º 2017/625 de 15 de Março, nomeadamente a inspeção *ante-mortem* e *post-mortem* efetuadas no matadouro, e os outros controlos oficiais efetuados em matadouros, instalações de desmancha e instalações de tratamento de caça, para averiguar o cumprimento dos requisitos respeitantes a:

- higiene da produção de carne,
- existência de resíduos de medicamentos veterinários e de contaminantes em produtos de origem animal destinados ao consumo humano,
- auditorias das boas práticas de higiene e dos procedimentos baseados nos princípios HACCP,
- determinação da presença de agentes zoonóticos e de doenças animais por meio de testes laboratoriais e a verificação do cumprimento dos critérios microbiológicos dispostos no Regulamento (CE) nº 2073/2005;
- manuseamento e eliminação de subprodutos animais e de matérias de risco especificadas;
- saúde e bem-estar dos animais.

O Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos é um dos planos não específicos que está inserido no PNCPI e que executa os controlos de inspeção e verificação dos estabelecimentos de produção de géneros alimentícios de origem animal. Este plano tem como objetivo a normalização dos procedimentos de aprovação e controlo dos estabelecimentos com

Número de Controlo Veterinário (NCV), o encadeamento entre os serviços centrais, regionais e locais, no que diz respeito aos controlos oficiais aqui previstos, e a definição dos circuitos de informação e apresentação de resultados dos controlos oficiais (DGAV, 2019a).

Desta forma o PACE tem o objetivo de verificar o cumprimento dos diplomas legais nacionais e comunitários, fazendo-o através da aprovação e realização regular de controlos oficiais aos estabelecimentos industriais e comerciais (grossistas) e outros sujeitos a atribuição de NCV que manipulam produtos de origem animal. O PACE Municipal tem o objetivo de verificar o cumprimento dos diplomas legais nacionais e comunitários através da realização de controlos oficiais a estabelecimentos retalhistas, designadamente os talhos que laboram carne fresca. Estes planos visam ainda a manutenção de uma base de dados atualizada com todos os estabelecimentos aprovados, assim como o resultado dos controlos oficiais (DGAV, 2013).

O licenciamento de um estabelecimento depende sempre da demonstração, in loco (através de visita pela autoridade competente) do cumprimento, para a atividade em questão, de todos os requisitos estabelecidos nos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e n.º 853/2004, assim como quaisquer outros requisitos relevantes em matéria de legislação alimentar. Quando apenas se verificarem cumpridos os requisitos respeitantes a infraestruturas e equipamento, pode ser atribuída uma aprovação condicional, que implica uma nova visita para verificação dos restantes requisitos. No fim da vistoria inicial, a DGAV atribui a cada estabelecimento aprovado, ou aprovado condicionalmente, o número de controlo veterinário (NCV) (DGAV, 2019b).

O Regulamento (UE) n.º 2017/625 (2017) determina que a frequência com que os estabelecimentos são sujeitos aos controlos oficiais depende do risco. De acordo com este regulamento, o risco é definido como “a função da probabilidade de um efeito adverso para a saúde humana, a saúde animal, a fitossanidade, o bem-estar animal ou o ambiente, e da gravidade desse efeito, em consequência de um perigo” (p.20)

Neste contexto, e à data da realização do estágio, o risco estimado dos estabelecimentos com NCV, era calculado com base no risco associado à dimensão, à atividade e no grau de cumprimento (GC) dos controlos. O risco associado à dimensão está predefinido para cada estabelecimento, com base nos critérios previstos no Decreto-Lei n.º 209/2008, de 29 de outubro, e depende da potência elétrica contratada e do número de trabalhadores do estabelecimento. A categorização do grau de risco associado à atividade está também predefinida para cada tipo de atividade tendo em conta a natureza do processamento e/ou o grau de manipulação dos géneros alimentícios, sendo na altura consideradas 4 categorias de risco. O risco associado ao grau de cumprimento é apurado na sequência dos controlos oficiais efetuados aos operadores, com base na avaliação das atividades sujeitas a controlo em oito indicadores, que são os seguintes: estruturas e equipamentos; higiene e limpeza; análises ao produto e superfícies; qualidade da água; rastreabilidade; Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP); rotulagem; aditivos e subprodutos.



Da média aritmética desses três indicadores de risco, era obtido para cada estabelecimento o grau de risco estimado de forma a estabelecer prioridades no controlo oficial, sendo considerados 5 níveis de risco, a que correspondem 5 frequências de controlo (DGAV, 2013).

Em cada controlo oficial efetuado no âmbito do PACE, por cada atividade do estabelecimento são verificados os parâmetros referentes aos indicadores acima elencados e a cada um deles é atribuído um GC, associado às não conformidades verificadas, ponderado em função da probabilidade de pôr em causa a segurança do género alimentício, de acordo com o quadro 4.

**Quadro 2 - Grau de Cumprimento atribuídos a cada indicador nos controlos oficiais**

GC	Significado
1	Sem incumprimento
2	Incumprimento com baixa probabilidade de pôr em causa a segurança do género alimentício
3	Incumprimento com média probabilidade de pôr em causa a segurança do género alimentício
4	Incumprimento com alta probabilidade de pôr em causa a segurança do género alimentício

A atribuição de um GC 1 significa que não foram identificados incumprimentos e o GC 4 representa o pior resultado possível, em que se verificam incumprimentos muito graves e com consequências para a segurança do género alimentício. À atividade é atribuído o GC mais elevado dos indicadores classificados da mesma. Ao controlo é atribuído o GC mais elevado das atividades controladas.

Os controlos são efetuados seguindo uma lista de verificação predefinida, disponível no anexo I, a qual foi elaborada com base na legislação e aplicável de igual forma para todas as DSAVRS. São utilizadas a lista de verificação geral, aplicável a todos os géneros alimentícios, assim como as listas com os requisitos específicos para cada atividade vistoriada, no caso da carne e produtos cárneos, para o abate de ungulados, lagomorfos e aves domésticas, desmancha de ungulados, lagomorfos e aves domésticas, produtos à base de carne e carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente.

Durante o controlo, os técnicos executores preenchem as listas de verificação e atribuem um GC a cada indicador para as diferentes atividades consoante os incumprimentos detetados. No fim do controlo é feito um relatório onde constam os GC atribuídos a cada indicador, o GC do controlo, definido pelo valor do indicador com maior GC, assim como os GC atribuídos a outras atividades do estabelecimento que não tenham sido sujeitas a controlo nessa data.

Com a entrada em vigor do Regulamento 2017/625, em 2018 foi alterado o cálculo do risco das atividades exercidas nos estabelecimentos controlados no âmbito do PACE. O risco atribuído a cada atividade num determinado estabelecimento deixou de depender do Grau de Cumprimento

(GC), ou seja, dos incumprimentos detetados durante os controlos oficiais daquela atividade e a frequência do controlo passou a ser estabelecida com base no risco associado à dimensão do estabelecimento e risco associado ao tipo de atividade.

O risco associado à dimensão varia numa escala de 1 a 4, sendo 1 e 4 os riscos de menor e maior grau, respetivamente, de acordo com a tipologia industrial do estabelecimento. Atualmente o risco associado ao tipo de atividade deixou de variar entre 1 e 4 e foi alargado para uma escala de 1 a 10, sendo 1 o de menor risco e 10 o de maior risco atribuído.

Para o cálculo do Risco Estimado de uma determinada atividade, num determinado estabelecimento resulta do somatório do risco associado à dimensão e ao tipo de atividade, distribuindo-se em 5 níveis de risco, em que 1 corresponde ao menor risco e o nível 5 ao maior risco atribuído, conforme se observa no quadro 3.

**Quadro 3 - Risco estimado de uma atividade de um estabelecimento sujeito a controlo oficial (PACE, 2020)**

$\Sigma[R(d):R(a)]$	R(E)
2 - 4	1
5 - 6	2
7 - 8	3
9 - 10	4
11 - 14	5

Após o cálculo do risco estimado, em função do seu resultado, é definido o intervalo de tempo máximo entre controlos oficiais de uma atividade num determinado estabelecimento R(E), de acordo com o quadro 3.

**Quadro 4 - Frequência de controlo regular atribuído às atividades dos estabelecimentos sujeitos a controlo oficial (PACE, 2020)**

Risco Estimado	Intervalo máximo entre controlos	Redução da Frequência entre controlos na sequência de 2 CO com GC 1
1	36 meses	36 meses
2	30 meses	36 meses
3	24 meses	30 meses
4	18 meses	24 meses
5	12 meses	18 meses

O agendamento destes controlos é efetuado automaticamente pelo SIPACE.

O artigo 138.º do Regulamento (UE) n.º 2017/625, dispõe que, perante a verificação de incumprimentos, as ações a adotar pela autoridade competente com vista à correção dos mesmos, têm conta, proporcionalmente, a gravidade do incumprimento e o histórico do operador. Assim, na sequência de um controlo oficial, a DGAV adota medidas que dependem dos requisitos legais, da natureza do incumprimento identificado e do histórico de cumprimento do operador, e que podem ir desde a emissão de notificações com prazos para correção dos incumprimentos,

dependentes do grau de cumprimento, à proposta de suspensão da atividade em questão ou do NCV do estabelecimento, podendo originar a instauração de processos de contraordenação. Deste modo, para além dos controlos regulares, a AC efetua outros controlos, nomeadamente para verificação das correções nos prazos atribuídos e de outro âmbito específico (DGAV, 2018a).

### **1.1.1. O Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos – talhos (PACE 07)**

O PACE 07 é um plano de controlo dos estabelecimentos de venda a retalho de carne, cujo objetivo é garantir a proteção dos consumidores, em matéria de segurança dos géneros alimentícios, assegurando o cumprimento da legislação relativa à higiene dos géneros alimentícios nesses estabelecimentos.

Este plano começou por ser implementado através de procedimentos específicos que pretendiam constituir os controlos oficiais (vistorias) aos talhos e peixarias efetuadas pelos Médicos Veterinários Municipais (MVM). As vistorias são realizadas de acordo com os mesmos procedimentos em todo o país, através de controlos regulares seguidos por ações de verificação.

De acordo com Mendonça (2017), com as alterações feitas no PACE, esta secção do plano deixou de ser destinado apenas ao retalho e, face a esta alteração do seu âmbito de aplicação, alguns procedimentos foram também alterados e, conseqüentemente, também o nome do plano se alterou, passando a designar-se por PACE Municipal. Como resultado dessas alterações, e uma vez que a responsabilidade da fiscalização dos controlos oficiais das peixarias não cabe à DGAV, estes estabelecimentos saíram do seu âmbito de aplicação e foram incluídas neste plano as pequenas indústrias que, por apenas venderem ao consumidor final, não carecem de NCV e deixam de fazer parte do PACE, passando o seu controlo a ser efetuado pelo Médico Veterinário Municipal.

Desta forma, os controlos oficiais nele previstos passam a aplicar-se aos estabelecimentos que manipulam produtos e subprodutos de origem animal nas fases de produção, transformação, distribuição e colocação no mercado, de entre os quais se destacam os talhos e as indústrias que não carecem de aprovação por produzirem géneros alimentícios de origem animal e os fornecerem ao consumidor final ou a outros estabelecimentos retalhistas de uma forma marginal, localizada e restrita (Mendonça, 2017).

### **1.2. Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos (PNPR)**

Sempre na esteira do princípio de proteção da saúde pública, o PNPR dá cumprimento ao estabelecido no Decreto-Lei n.º 148/99 de 4 maio, e no Decreto-Lei n.º 185/2005 de 4 novembro, estabelecendo medidas que visam aferir da existência ou ausência de substâncias proibidas, ou o uso abusivo de substâncias autorizadas, de forma a verificar se os resíduos de medicamentos

veterinários se encontram dentro dos limites máximos estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 37/2010 de 29 dezembro.

As pesquisas realizadas no âmbito deste plano incidem sobre dois grandes grupos, as substâncias anabolizantes e substâncias não autorizadas (grupo A) e os medicamentos veterinários e contaminantes (Grupo B) (DGAV, 2013b). Assim, de acordo com o estabelecido no Decreto-Lei n.º 148/99, de 4 de maio, este plano engloba a pesquisa de resíduos em: bovinos, ovinos, caprinos, suínos, equinos, aves de capoeira, coelhos, carne de coelho, de caça de criação e de caça selvagem, sendo as colheitas de amostras efetuadas nos matadouros e nas explorações.

### **1.3. Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios (PIGA)**

O PIGA foi criado para assegurar o cumprimento das obrigações relativas à vigilância de zoonoses e de agentes zoonóticos, previstas no Decreto-Lei n.º 193/2004 de 17 agosto, bem como as obrigações constantes em outras disposições do Regulamento (UE) n.º 2017/625 e do Regulamento Delegado (UE) n.º 2019/624.

Os controlos efetuados nesta matéria visam sobretudo salvaguardar a segurança dos géneros alimentícios e defesa da saúde pública, assim como os prejuízos económicos nos setores da produção e indústria alimentar, através da fiscalização das zoonoses transmissíveis através dos alimentos (DGAV, 2013c).

### **1.4. Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA)**

O Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro, define como um dos primados da legislação alimentar a informação transmitida aos consumidores, a qual, cujo rigor e simplicidade deve permitir que estes possam fazer escolhas esclarecidas em relação aos géneros alimentícios que consomem, prevenindo todas as práticas que possam induzir o consumidor em erro. A exigência da prestação obrigatória de informação sobre os géneros alimentícios permite uma correta identificação e utilização dos géneros alimentícios pelos consumidores, facilitando ainda que estes façam escolhas adaptadas às suas necessidades alimentares.

A colheita por género alimentício consiste na amostragem aleatória simples de um determinado tipo de produtos, sem quaisquer condicionamentos prévios (ou seja, “uma amostra aleatória simples de dimensão  $n$  é um conjunto de  $n$  unidades da população tal, que qualquer outro conjunto de  $n$  unidades teria igual probabilidade de ser selecionado”). Esta é a forma preferencial de colheita de amostras no PNCA (ASAE, 2017, p.6).

A ASAE (2017) refere que, independentemente da vertente ou objetivo, a colheita de amostras pode ser efetuada por género alimentício, com base em suspeitas ou de forma dirigida. A colheita de amostras efetuada na sequência de suspeitas realiza-se quando existe informação prévia,

devido a alertas ou a casos anteriores de incumprimentos e é executada com base nessas suspeitas, enquanto que a colheita de amostras dirigida consiste numa recolha de amostras aleatórias simples e efetua-se quando, não existindo suspeitas de incumprimentos, se pretende colher um tipo específico de produtos. Esta forma de colheita de amostras aplica-se fundamentalmente para a realização de estudos ou a pedido de outras entidades.

De modo a aumentar a assertividade do plano nos objetivos a que se propõe, o PNCA foi dividido em duas vertentes: o controlo da segurança dos géneros alimentícios e o controlo da informação disponível ao consumidor. Este plano recorre, assim, a análises laboratoriais para verificar a veracidade da informação disponibilizada ao consumidor através da rotulagem dos géneros alimentícios assim como o cumprimento de requisitos legais específicos para determinados géneros alimentícios (ASAE, 2017).

#### **1.4.1. Controlo da segurança dos géneros alimentícios**

Esta vertente tem o objetivo de verificar se os alimentos colocados no mercado são seguros, incidindo no controlo dos critérios inerentes à segurança dos géneros alimentícios, tais como os critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento nº 2073/2005, de 15 de novembro, presença de contaminantes químicos estipulados no Regulamento nº 1881/2006, de 19 de dezembro, presença de aditivos em quantidades que ultrapassem o estipulado no Regulamento (CE) n.º 1333/2008 de 16 de Dezembro e controlo da informação da lista de substâncias que constam na lista de alergénios do anexo II, do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro.

Deste modo, com o objetivo de monitorizar a exposição ao risco, com base na legislação comunitária e nacional e no *Codex Alimentarius*, foi elaborado um plano de amostragem em que as amostras estão agrupadas de acordo com as suas características nos seguintes grandes grupos de géneros alimentícios:

1. carnes;
2. pesca;
3. produtos lácteos;
4. prontos para consumo;
5. produtos hortícolas e fruta (frescos e congelados);
6. condimentos, temperos especiarias, molhos e substâncias adicionadas a géneros alimentícios;
7. cereais, transformados e não transformados e produtos derivados de cereais;
8. frutos secados, amendoins, frutos de casca rija, produtos derivados da sua transformação,
9. óleos e gorduras;
10. doces e mel;
11. bebidas não alcoólicas;
12. bebidas alcoólicas;

### 13. ovos e ovoprodutos.

A escolha das determinações/ensaios a efetuar em cada um dos grupos de géneros alimentícios colhidos é feita através da conjugação de duas metodologias: a matriz de risco composta e o número prioritário do risco (NPR) e baseia-se essencialmente nos perigos associados (microbiológicos e/ou químicos), no modo de apresentação (consumidos crus ou após confeção culinária) e no tipo de aditivos adicionados, tendo sempre presente o enquadramento legal existente (ASAE, 2017).

Carmona *et al* (2017), explica que a metodologia da matriz de risco composto apenas permite uma classificação qualitativa do nível de risco, e para isso utiliza-se o número NPR para classificar quantitativamente os grupos de géneros alimentícios quando ao nível de risco que estes representam. O NPR detalha o nível de ocorrência do perigo, o nível de deteção do perigo e a gravidade das consequências da exposição ao perigo, do ponto de vista do consumidor.

A gravidade (G) avalia a o impacto que o perigo tem sobre o consumidor, tendo em conta a gravidade do efeito do perigo no género alimentício. A variável ocorrência (O) designa a frequência com que é detetado o perigo e é calculada a partir do número de não conformidades (NC) detetadas no PNCA do ano anterior e pela dimensão amostral total. O Índice de Deteção (D) representa a capacidade de detetar os perigos e traduz-se no facto de um procedimento de controlo, utilizado para esse fim, ter capacidade, ou não, de detetar os perigos nos géneros alimentícios. Por fim, para se obter a distribuição do risco estimado calcula-se o NPR ( $NPR = G \times O \times D$ ) e caracteriza-se o nível de risco de cada grupo de géneros alimentícios e distribuem-se as colheitas de amostras a efetuar por grupo de género alimentício para o ano seguinte (Carmona *et al*, 2017).

Posteriormente as colheitas de amostras são distribuídas ao longo do ano e decorrem sem aviso prévio, em dias e locais aleatórios. (ASAE, 2017).

De modo a garantir de forma eficaz a coordenação, planeamento e gestão deste plano e de toda a informação associada, o PNCA contempla duas folhas de cálculo de apoio essenciais ao planeamento e execução, uma relativa à distribuição das amostras ao longo do ano, alterações ocorridas e a identificação e quantificação das determinações para cada amostra, e outra onde consta o plano mensal, validado após realização da reunião de coordenação onde estão envolvidas as partes interessadas, nomeadamente a unidade de operações (UNO) e a DRAL.

Na sequência dos ensaios produzidos nos laboratórios de segurança da ASAE, são efetuados relatórios de análise que são enviados à DRA juntamente com os rótulos das amostras analisadas, para apreciação dos resultados dos boletins analíticos e dos rótulos correspondentes.

Se a DRA verificar que o resultado do ensaio e da rotulagem estão conformes, o processo é arquivado, sendo os resultados publicados no site oficial da ASAE, para ser consultado pelos operadores económicos. Por outro lado, se o resultado do ensaio e/ou respetivo rótulo não estão

conformes, e tendo em conta a natureza da infração, a DRA emite um parecer técnico circunstanciado para a retirada do produto do mercado ou a alteração do rótulo, ou pode dar a possibilidade ao operador económico de interpor recurso, se for caso disso.

#### **1.4.2. Controlo da informação ao consumidor**

Para além dos ensaios realizados para controlo de segurança dos géneros alimentícios disponíveis no mercado, o PNCA inclui uma planificação para colheita de amostras com o objetivo de verificar, mediante análise laboratorial, a informação disponibilizada ao consumidor final, que inclui todos os grupos de géneros alimentícios referidos em 1.4. Estas não conformidades podem incluir os incumprimentos da legislação geral e específica para cada produto, aplicável à rotulagem dos géneros alimentícios em questão, assim como aqueles presentes na informação passível de induzir em erro ou que engane o consumidor.

Neste plano encontram-se igualmente incluídos o controlo dos requisitos aplicáveis aos aditivos, tendo em conta o estipulado no Regulamento (CE) n.º 1333/2008, e o controlo dos alergénicos em géneros alimentícios que aleguem a sua ausência (ASAE, 2017).

No que diz respeito ao grupo da carne e produtos à base de carne, o controlo da informação fornecida ao consumidor inclui as análises efetuadas para deteção de ADN de espécies bovina, suína, equina, ovina, caprina, de peru, frango e pato, para verificação de autenticidade desses produtos.

Para além das amostras colhidas para controlo da informação ao consumidor, todas as amostras colhidas para análise, quer seja no âmbito do PNCA ou do Plano Nacional de Fiscalização Alimentar (PNFA), independentemente do âmbito da colheita, são sujeitas à apreciação da rotulagem aposta no género alimentício, no sentido de verificar a conformidade com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro e demais legislação específica aplicável.

### III. Atividades desenvolvidas durante o estágio

#### 1. Atividades desenvolvidas na ASAE

O primeiro local de estágio foi a Divisão de Riscos Alimentares (DRA) da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), em Lisboa, e decorreu no período entre outubro e dezembro de 2017.

Durante o tempo de estágio realizado na ASAE, desenvolveram-se várias atividades no âmbito das atribuições deste organismo, nomeadamente a avaliação de boletins de análise e rotulagem de produtos colhidos no âmbito do Plano Nacional De Colheita de Amostras (PNCA) e analisados nos laboratórios, a elaboração de respostas a pedidos de esclarecimento remetidos à DRA e de mensagens de correio eletrónico enviadas na sequência de processos ou denúncias, a preparação de pareceres técnicos, elaboração de textos para o site oficial da ASAE.

Das tarefas propostas a que foi executada em maior número foi a apreciação de boletins de análise, provenientes dos laboratórios, e da rotulagem de produtos colhidos no âmbito do PNCA, num total de 255 boletins analisados.

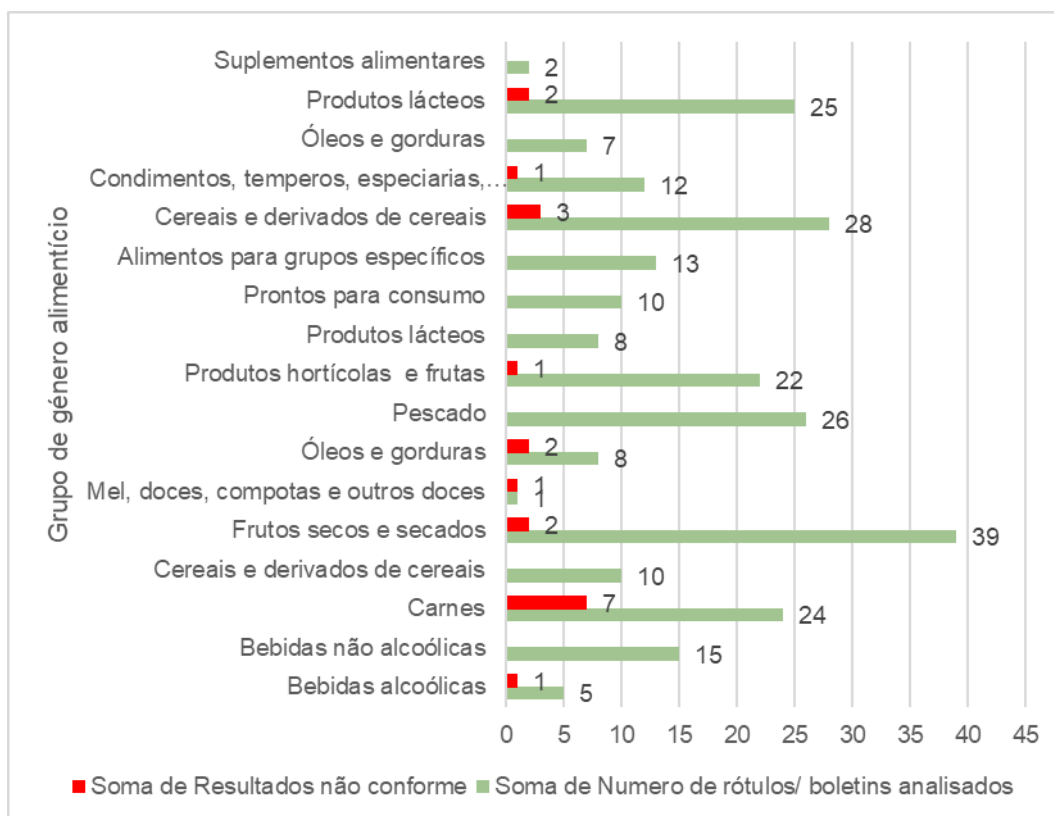
Com base nos grupos de risco do PNCA, elaborou-se o quadro 5 que indica o número de análises efetuadas em cada grupo, tendo sido os grupos dos frutos secos e secados os mais sujeitos a análise, seguindo-se o grupo dos cereais e derivados de cereais e dos produtos lácteos.

**Quadro 5 - Número de boletins de análise verificados, distribuídos por grupo de género alimentício**

Grupo de género alimentício	Nº de boletins analisados
Carnes	24
Pescado	26
Produtos lácteos	33
Frutos secos e secados	39
Prontos para consumo	10
Produtos hortícolas e frutas	22
Cereais e derivados de cereais	38
Bebidas alcoólicas	5
Óleos e gorduras	15
Mel, doces, compotas e outros doces	1
Bebidas não alcoólicas	15
Condimentos, temperos, especiarias, molhos e substâncias adicionadas aos géneros alimentícios	12
Suplementos alimentares	2
Alimentos para grupos específicos	13



O gráfico 1 apresenta o número total de produtos analisados e de resultados não conformes, distribuídos por grupo de género alimentício (com base nos grupos de risco do PNCA).



**Gráfico 1 – Número de boletins analisados e resultados não conformes obtidos por grupo de género alimentício**

De todos os géneros alimentícios colhidos, os géneros alimentícios pertencentes ao grupo de frutos secos e secados, cereais e derivados, pescado, carne e produtos hortícolas e frutas, foram aqueles mais sujeitos a análise. Conforme já referido, a planificação das colheitas de amostras são efetuadas de acordo com os nível de risco de cada grupo de género alimentício que são caracterizados a partir do cálculo do NPR. Para o ano de 2017 esse cálculo resultou numa distribuição dos diferentes géneros alimentícios conforme se apresenta no quadro 6.

**Quadro 6 - Níveis de risco com base no cálculo do NPR para o PNCA de 2017 (adaptado de ASAE, 2017)**

Nível de Risco	Grupo de Género Alimentício	NPR
<b>Risco Alto</b>	Grupo de Carnes	360
	Grupo do Pescado	360
	Grupo dos frutos secos e secados	360
	Grupo dos produtos lácteos	320
	Condimentos, temperos, especiarias, molhos	320
	Grupo dos prontos para consumo	280
	Grupo de cereais e derivados de cereais	280
<b>Risco Moderado</b>	Grupo dos produtos hortícolas e frutas	240
	Grupo dos óleos e gorduras	192
<b>Risco Baixo</b>	Ovos/Ovoprodutos	40
	Grupo do Mel, doces, compotas e outros doces	32
	Grupo das bebidas não alcoólicas	24
	Grupo de bebidas alcoólicas	24

Como resultado destes cálculos é determinada uma amostragem para cada grupo de géneros alimentícios e posteriormente dividida por todos os meses do ano a que corresponde. Como podemos observar no gráfico 1, todos os grupos com mais análises efetuadas pertencem a grupos com risco elevado, daí haver mais amostras colhidas nesses grupos. Uma vez que dentro de cada nível de risco o número de amostras colhidas depende do valor do NPR e esse número é distribuído por todo o ano e uma vez que o estágio apenas se realizou durante os últimos três meses (outubro, novembro e dezembro) do ano de 2017, o número de amostras analisadas no período de estágio não é uniforme e difere para grupos de géneros alimentícios diferentes.

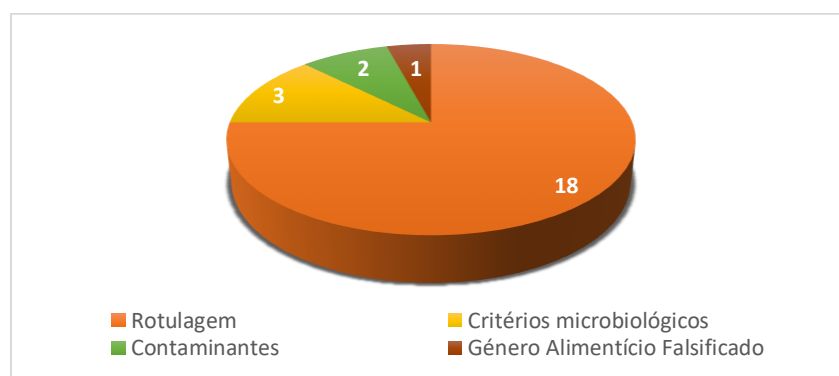
É possível observar também que dessas análises efetuadas, os grupos que pertencem ao nível de risco elevado foram também aqueles onde, no geral, se obtiveram mais amostras não conformes.

O controlo oficial dos suplementos alimentares e dos alimentos para grupos específicos está inserido tanto no PNCA como no PNFA. Uma vez que o controlo efetuado por este plano se baseia em ações de fiscalização efetuadas para verificação do cumprimento da legislação em vigor para os diferentes grupos ou desencadeadas na sequência de denúncias recebidas pela ASAE (ASAE, 2016), o número de amostras colhidas nestes grupos é inferior aos restantes grupos e esteve dependente das ações que foram efetuadas nos meses de estágio. A colheita das amostras pertencentes a este grupo tem sido feita atendendo ao elevado risco específico que têm e às não conformidades que se têm vindo a observar. No ano de 2017 apenas foram colhidas três amostras de suplementos alimentares no âmbito do PNCA, tendo sido apenas uma

delas considerada como não conforme. Nos anos posteriores a 2017 o número de amostras de suplementos alimentares analisadas tem vindo a aumentar.

### 1.1. Elaboração de pareceres técnicos de amostras de géneros alimentícios colhidos no âmbito do PNCA

Na sequência da apreciação de boletins de análise, provenientes dos laboratórios da DRAL, aos géneros alimentícios colhidos no âmbito do PNCA, foram detetadas 24 não conformidades, distribuídas por tipo de não conformidade (gráfico 2) que resultaram na elaboração de 21 pareceres técnicos.



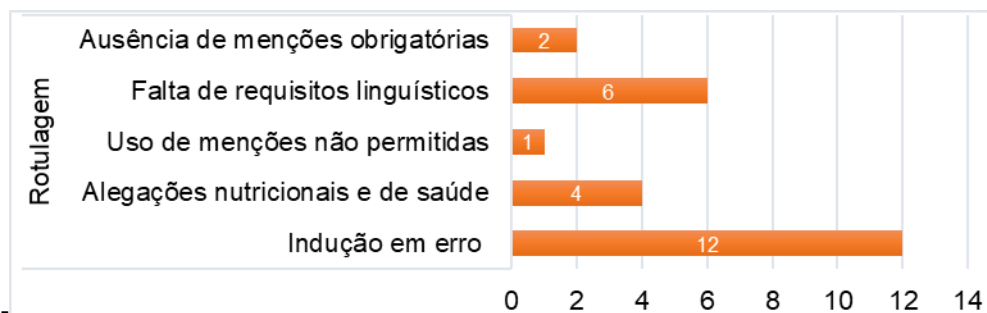
**Gráfico 2 - Número de não conformidades detetadas na sequência da análise de géneros alimentícios colhidos no âmbito do PNCA, distribuídos por tipo de não conformidade.**

Quando analisamos o gráfico 2 verifica-se que as não conformidades detetadas somam um total de 24, valor superior ao número de pareceres elaborados. Isto acontece porque há amostras colhidas que têm mais do que uma não conformidade, efetuando-se apenas um parecer técnico para essa amostra com a descrição das várias não conformidades detetadas para essa amostra.

As várias não conformidades foram divididas por quatro áreas, de acordo com a base legal em que se fundamentaram, tendo dado origem a 18 não conformidades na rotulagem, três devido ao não cumprimento dos critérios microbiológicos, dois relativos a amostras que ultrapassaram os teores máximos de contaminantes permitidos e um por falsificação de género alimentício.

#### 1.1.1. Rotulagem

Uma vez que o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 enquadra diferentes não conformidades, e que existem requisitos legais específicos para determinados géneros alimentícios, os 18 pareceres elaborados na sequência de inconformidades detetadas na apreciação de rotulagem foram divididos em diferentes grupos apresentados no gráfico 3.



**Gráfico 3 - Número de não conformidades detetadas na sequência da apreciação da rotulagem de géneros alimentícios colhidos no âmbito do PNCA, distribuídos por tipo de não conformidade**

Pela análise do gráfico verifica-se que a soma das não conformidades referentes à rotulagem (18) é inferior ao valor da soma dos vários tipos que observamos no gráfico 3 (25). Mais uma vez, isto deve-se ao facto de alguns rótulos apresentarem mais do que uma não conformidade no seu rótulo, tendo sido elaborado um só parecer técnico por amostra.

Observa-se também que a maior parte dos pareceres emitidos foram elaborados na sequência de não conformidades relativas a amostras consideradas susceptíveis de induzir o consumidor em erro. Todos estes pareceres foram elaborados e justificados com base no artigo 7º do capítulo III do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 que refere que a informação disponível ao consumidor não os deve induzir em erro, nomeadamente no que respeita às suas características, atribuição de efeitos ou propriedades que ele não possui, ou sugerindo que esse género alimentício possui características especiais que os diferencia face a outros similares. Também foram tidos em conta os requisitos específicos de rotulagem para alguns grupos de géneros alimentícios.

Das amostras que foram consideradas susceptíveis de induzir o consumidor em erro destacam-se as situações em que foram utilizadas menções de valorização do produto em relação a outros semelhantes sem que ele possua características diferentes, o uso incorreto de alegações nutricionais/saúde, assim como a denominação de venda não correspondente aos ingredientes declarados.

Depois da indução em erro, as não conformidades, relacionadas com a rotulagem, mais detetadas foram a ausência de menções obrigatórias, já referidas anteriormente, e a falta de requisitos linguísticos conforme o estabelecido no artigo 15º do capítulo IV do mesmo regulamento, que obriga todas as menções presentes no rótulo a estarem na língua do Estado-Membro em que o género alimentício é comercializado.

#### 1.1.2. Critérios microbiológicos

Os critérios microbiológicos que se aplicam aos diferentes géneros alimentícios estão contemplados no Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão de 15 de novembro de 2005.

Este regulamento dispõe que o cumprimento desses critérios deve ser assegurado pelos operadores das empresas onde os géneros alimentícios são produzidos, sendo estes obrigados, ao longo da cadeia de produção, a tomar as medidas necessárias para que se cumpram os critérios de higiene dos processos, assim como os critérios de segurança, aplicáveis durante todo o período de vida útil dos produtos. Deste modo, o Regulamento n.º 2073/2005 possui no seu anexo I dois capítulos, relativos, por um lado, aos critérios de segurança dos géneros alimentícios e, por outro, aos critérios de higiene dos processos.

Com base neste regulamento, todos os géneros alimentícios sujeitos a análise que não cumpram com os critérios nele estabelecidos são considerados não conformes e é emitido um parecer técnico com a indicação de que os mesmos devem ser retirados do mercado em conformidade com o artigo 19º do Regulamento (CE) n.º 178/2002.

Os géneros alimentícios analisados pertenciam ao grupo da carne picada e preparados de carne, sendo que em todos eles foram detetados resultados positivos para salmonela não cumprindo com os critérios microbiológicos de segurança estabelecidos no capítulo 1 do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005, dando origem aos três pareceres técnicos.

#### 1.1.3. Contaminantes

O Regulamento (CE) n.º 1881/2006, de 19 de dezembro de 2006 define quais os teores máximos de certos contaminantes que podem ser encontrados nos géneros alimentícios. Durante o período de estágio, das amostras analisadas para deteção de contaminantes, foram detetados em duas amostras teores de aflatoxinas e ocratoxina A, em valores superiores aos estabelecidos na secção 2 do Anexo do referido Regulamento.

Conforme disposto neste regulamento, os produtos colocados no mercado não podem exceder os valores nele estabelecidos e sempre que forem detetados valores que excedam esses níveis nos géneros alimentícios à venda no mercado, devem os mesmos ser retirados do mercado.

#### 1.1.4. Género Alimentício Falsificado

De acordo com Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro (1984) que pune o estabelecido no artigo 8.º do Regulamento (UE) n.º 178/2002, relativo à proteção dos interesses dos consumidores, nomeadamente no seu artigo 24.º, é punido com pena de prisão "[q]uem produzir, preparar, confeccionar, fabricar, transportar, armazenar, detiver em depósito, vender, tiver em existência ou exposição para venda, importar, exportar ou transaccionar por qualquer forma, quando destinados ao consumo público, géneros alimentícios e aditivos alimentares anormais não considerados susceptíveis de criar perigo para a vida ou para a saúde e integridade física alheias" (p.14).

Por outro lado, o artigo 82.º do referido diploma legal define como

“género alimentício falsificado - o género alimentício anormal devido a qualquer das seguintes circunstâncias:

- I) Adição ao género alimentício de alguma substância estranha à sua composição e natureza ou nele não permitida legalmente;
- II) Subtracção ao género alimentício de algum ingrediente, ou constituinte, total ou parcialmente, de modo a desvirtuá-lo ou a empobrecê-lo quanto a qualidades nutritivas ou quanto à sua composição própria, legalmente fixada ou declarada;
- III) Substituição do género alimentício, bem como de algum dos seus ingredientes, total ou parcialmente, por outra substância, de modo a imitá-lo” (p.32).

Neste âmbito importa realçar a relevância que assume o Plano Operacional de Práticas Fraudulentas na Área Alimentar (POFAA), parte integrante do PNFA da ASAE, que atua em toda a cadeia alimentar, verificando a existência de práticas fraudulentas nos géneros alimentícios, com o objetivo de salvaguardar os interesses dos consumidores e garantir a livre prática e concorrência leal entre os operadores.

As ações de fiscalização, efetuadas sob a forma de inspeção e/ou amostragem e realizadas no âmbito do POFAA podem ser planeadas (configurando nestes casos ações de fiscalização do cumprimento da legislação geral e específica aplicável, a análise da rotulagem dos géneros alimentícios colocados no mercado, bem como colheita de amostras, sempre que necessário) ou ser desencadeadas na sequência de denúncias recebidas pela ASAE.

De todos os boletins analisados, apenas num deles se verificou a existência de práticas fraudulentas, numa amostra de carne picada colhida no âmbito do PNCA. Dos ensaios efetuados para identificação das espécies por sequenciação de ADN, concluiu-se que a amostra apresentava mais de 10% de carne de outra espécie e ainda entre 1 a 5% de uma terceira espécie. Segundo a Recomendação da Comissão de 19 de Fevereiro de 2013 (2013/99/UE), a presença de mais de 1% de outros ingredientes não declarados é inaceitável e, uma vez que no seu rótulo o género alimentício se apresentava como “carne picada de novilho” e que este tinha na sua constituição, mais de 1% de outros ingredientes não declarados, esta amostra foi considerada como susceptível de induzir em erro o consumidor, assim como susceptível de constituir um crime como previsto e punível nos termos no disposto no n.º 2 do Artigo 82º do Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de janeiro, diploma que contempla o regime jurídico das infracções antieconómicas e contra a saúde pública.

## **1.2. Elaboração de pareceres técnicos de amostras de géneros alimentícios colhidos no âmbito do Plano Nacional de Fiscalização Alimentar**

Na esteira do artigo 3º do Regulamento (CE) nº 882/2004, de 29 de abril, definido posteriormente no artigo 9º do Regulamento (UE) nº 2017/625, elaborou-se e encontra-se implementado, o PNFA que pretende estabelecer uma “frequência de controlo regular e proporcional ao risco, que se baseie nos perigos associados aos grupos de alimentos, tendo em conta as diferentes áreas

de atividade do sector alimentar e os diferentes grupos de consumidores, bem como os antecedentes dos operadores dos referidos sectores.” (PNFA, 2016, p.3)

No âmbito do PNFA, e a par com a sua aplicação transversal a toda a cadeia alimentar e alimentos para animais, são implementados anualmente os chamados Planos Operacionais. Estes planos são implementados na sequência de situações de contexto particular de determinadas matérias e/ou especificidade do setor, bem como na sequência da integração de novas competências nesta Autoridade e/ou desenvolvimentos/orientações comunitárias, como a atual abordagem comunitária no que respeita às práticas fraudulentas / Fraude Alimentar. (ASAE, 2016). Neste contexto, o PNFA atua de uma maneira proativa em inspeção e vigilância.

Ao longo do estágio foram elaborados 6 pareceres sobre amostras colhidas no âmbito do PNFA, distribuídos por vários grupos de géneros alimentícios e, conseqüentemente, diferentes determinações analíticas. Dessas amostras 5 estavam conforme os requisitos legais em que se basearam as análises e apenas uma apresentou um resultado não conforme.

Esta amostra foi colhida com base numa denúncia respeitante à qualidade de refeições servidas em escolas e analisada em laboratório para a contagem de estafilococos coagulase positiva. Posteriormente compararam-se os resultados obtidos (“contagem de estafilococos coagulase positiva na amostra, na ordem dos  $10^5$ ) com os “Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração”, publicados pelo Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (Santos et al, 2005), e o *Guidelines for assessing the microbiological safety of ready-to-eat foods placed on the market*, criado pela *Health Protection Agency* (HPA,2009) em que ambos consideram a contagem de estafilococos coagulase positiva superior a  $10^4$  “Inaceitável /potencialmente perigoso”, podendo, eventualmente, estar associado a risco para a saúde de eventuais consumidores (Santos et al, 2005) e que o produto se insere na categoria de “risco microbiológico elevado”, sendo interpretado como “insatisfatório: potencialmente prejudicial para a saúde e/ou impróprio para consumo humano” (HPA, 2009).

Desta forma no referido parecer técnico a amostra foi considerada não conforme tendo sido proposto ao produtor a revisão das práticas de higiene em uso em toda a cadeia do produto, assim como a educação de todos os manipuladores dos alimentos, uma vez que se detetaram falhas nos procedimentos de higiene implementados na confeção/conservação/transporte/manipulação dos géneros alimentícios envolvidos.

### **1.3. Resposta aos pedidos de esclarecimento remetidos por correio eletrónico à DRA**

Ao longo dos três meses de estágio na ASAE, coube à aluna a resposta aos pedidos de esclarecimentos enviados para o endereço de correio eletrónico geral da ASAE (correio.asae@asae.pt) por consumidores e empresas, que colocavam dúvidas sobre diversas

questões. As questões enviadas para este e-mail são sujeitas a uma triagem prévia e distribuídas pelos departamentos responsáveis, chegando à DRA apenas aquelas que dizem respeito às competências desta divisão. No total foram elaboradas 26 respostas a estes pedidos de informação, sendo o maior número sobre questões relacionadas com os requisitos gerais de higiene aplicada aos géneros alimentícios para comercialização (8 respostas), seguindo-se questões relacionadas com materiais em contacto com os alimentos (5 respostas). Foram elaboradas 2 respostas sobre legislação geral aplicável a bebidas espirituosas e fichas técnicas de alimentos. Para além dos assuntos já referidos, foram desenvolvidas respostas para questões relacionadas com subprodutos, rastreabilidade, legislação aplicável para produção e comercialização de produtos biológicos, estabelecimentos de restauração e bebidas, HACCP, abastecimento e qualidade da água, organismos geneticamente modificados (OGM) e rotulagem. Para além das dúvidas enviadas para o e-mail da ASAE, foram também elaboradas respostas para questões enviadas também por via eletrónica diretamente para o e-mail do chefe de divisão, Dr. Pedro Nabais, num total de 9, relacionadas com temas como a doação de alimentos com data de durabilidade mínima ultrapassada, rotulagem de diversos géneros alimentícios, produtos vidrados, doação de alimentos não conformes para consumo não humano, e questões e pareceres relacionados com processos em tratamento na DRA.

#### **1.4. Elaboração de textos para o site oficial da ASAE**

Durante o período de estágio, o site oficial da ASAE estava em reformulação pelo departamento competente. No entanto foi necessário reformular os textos com as descrições e competências dos diferentes departamentos, para o que a aluna contribuiu também de forma ativa enquanto exerceu funções naquele organismo.

#### **1.5. Participação em seminários/workshops**

Durante o estágio, surgiu a possibilidade de participar em sessões organizadas por outros organismos, nomeadamente o seminário “Produção, Controlo e Monitorização de Moluscos Bivalves”, organizado pelo Sistema Nacional de Monitorização de Moluscos Bivalves (SNMB) em parceria com o Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA) e o Workshop “Do prado ao prato - 100 mitos: à mesa” promovido pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV).

Foi também possível participar na organização dos workshops “*Communication of Emerging Risks*” e “*Crisis & Emergency Risk Communication*”, organizados pela DRA, através do apoio a todas as tarefas inerentes à preparação e realização dos mesmos (como por exemplo, elaboração de certificados de participação e organização das listas de inscritos, ajuda na receção dos participantes), e posteriormente a participação nos seminários.



## **2. Atividades desenvolvidas na DGAV**

Terminada a fase de estágio que decorreu na ASAE, aquele continuou, durante o período entre janeiro e março, na Divisão de Controlo da Cadeira Alimentar (DCCA), a qual está inserida na Direção de Serviços de Segurança Alimentar (DSSA) da Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV).

O trabalho desenvolvido nesta fase do estágio incidiu sobretudo no acompanhamento e participação na alteração de alguns dos planos de controlo oficial implementados pela DGAV. No entanto, conforme infra se descreverá, foram ainda elaborados e acompanhados outros trabalhos e tarefas ao longo do estágio. Entre eles destacam-se:

- o acompanhamento dos estabelecimentos com grau de cumprimento (GC) 4, no âmbito do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE);
- a conclusão da realização do manual da flexibilidade;
- a elaboração de esclarecimentos técnicos para a página eletrónica da DGAV, e esclarecimentos individuais externos em resposta a pedidos de informação de particulares.

### **2.1. Alteração de Planos de Controlo Oficial**

O trabalho realizado na DCCA foi, na sua maioria, o acompanhamento da alteração de alguns planos de controlo oficial que fazem parte do Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI) 2015-2017 com vista à elaboração do Plano Nacional de Controlo Plurianual 2018-2019. Neste ano o plano designou-se desta forma uma vez que o seu período de aplicação foi mais curto devido à entrada em vigor do Regulamento (EU) n.º 2017/625.

#### **2.1.1. Plano de Controlo Oficial do Leite (PCOL)**

O primeiro plano a ser alterado integrando uma metodologia como base no risco foi o Plano de Controlo Oficial do Leite (PCOL). O PCOL é um plano de controlo oficial para verificação do cumprimento da legislação do leite cru e colostro destinados ao consumo humano. O PCOL é implementado através de controlos, realizados em todo o país de acordo com os mesmos procedimentos, efetuados por técnicos das Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária das Regiões (DSAVR) (DGAV, 2013c).

O início do estágio coincidiu com a fase final da alteração deste plano. Assim, o trabalho realizado consistiu no acompanhamento da organização e participação na reunião de apresentação do novo plano à restante equipa da DSSA e às DSAVRs.

Na sequência da alteração do PCOL, e com vista a atualizar o SIPACE, procedeu-se à introdução, nesta base de dados, das vistorias realizadas no âmbito do PCOL e ainda não inseridas, assim como à atualização do estado de várias explorações já inativas, através de

dados fornecidos pela Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região Norte (DSAVRN).

O trabalho realizado com a equipa encarregue da alteração deste plano concluiu-se com a participação numa reunião conjunta com as divisões da DGAV responsáveis pela saúde animal, dos medicamentos e da alimentação animal na exploração, e os coordenadores e executores do plano nas DSAVRs, com o objetivo de abranger e interligar todas estas áreas no novo plano.

#### 2.1.2. Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE)

No âmbito da alteração do PACE, tendo em conta a grande abrangência deste plano, e tendo em vista a uniformização dos procedimentos nas diferentes regiões e a necessidade de enquadrar de forma mais adequada as alterações introduzidas pelo Regulamento (UE) n.º 2017/625, foi necessário organizar várias reuniões com os executores e coordenadores do PACE das DSAVRs para discutir e acordar com as Direção de Serviço as alterações a implementar.

Tais reuniões culminaram na divulgação da circular n.º 03/DSSA/2018, respeitante aos procedimentos em caso de incumprimento, que contempla as medidas a implementar por todos os envolvidos em caso de deteção de incumprimentos nas vistorias aos estabelecimentos no âmbito do PACE para os Géneros Alimentícios.

Tendo em conta a fase em que este processo se encontrava quando o estágio se iniciou, o trabalho desenvolvido prendeu-se maioritariamente (no concerne à alteração deste plano) com a organização, participação nestas reuniões e elaboração das respetivas atas e, consequentemente, com a elaboração da circular divulgada aos coordenadores das DSAVRs.

Posteriormente à sua divulgação inicial, a circular foi sujeita a alterações, a qual foi analisada e discutida na reunião final.

Este processo culminou na elaboração das notificações a serem emitidas em caso de obtenção de grau de cumprimentos GC 1, GC2 ou GC3 em controlos do PACE e na elaboração da ata da reunião final com base nas medidas em caso de incumprimento implementadas na sequência destas alterações.

Foram ainda revistas as listas de verificação para realização de controlo oficial no âmbito do PACE em matadouros de ungulados, matadouros de aves e lagomorfos, salas de desmancha de aves, salas de desmancha de ungulados e estabelecimentos de produção de produtos à base de carne, carne picada, carne separada mecanicamente e preparados de carne.

### 2.1.3. Controlo Oficial de Produtos da Pesca (COPP)

Os PNCPIs anteriores incluíam dois planos na área dos produtos da pesca:

- a) Plano de Controlo Integrado das Pisciculturas (PICOP)
- b) Plano do Controlo Oficial de Navios (PCON).

Uma vez que deixou de ser obrigatória a inspeção sanitária do pescado em lota pela AC, e de modo a simplificar o controlo, foi sugerida a criação de um novo procedimento, o Controlo Oficial de Produtos da Pesca, cujo objetivo seria verificar o cumprimento da legislação em vigor pelos produtos da pesca nas lotas.

No âmbito do estágio realizado, o trabalho desenvolvido envolveu tarefas de revisão do antigo Plano de Inspeção do Pescado, bem como na participação na reunião de discussão do projeto de revisão com as várias regiões.

Apesar do trabalho desenvolvido nesta revisão, o projeto de revisão não foi finalizado nessa altura e o COPP apenas foi implementado mais tarde.

## **2.2. Preparação da campanha do plano de condicionalidade para 2018**

A segurança dos géneros alimentícios e a proteção dos consumidores não está dependente apenas da regulamentação, a qual pode originar custos consideráveis aos agricultores. Desta forma, existem apoios financeiros que visam ajudar os agricultores a efetuarem melhorias nestas áreas, promovendo assim um maior respeito pelas normas vigentes, com manifesto benefício para a sociedade.

A Política Agrícola Comum (PAC) foi assim criada para proporcionar aos cidadãos da União Europeia alimentos a preços acessíveis e, ao mesmo tempo, garantir um nível de vida equitativo aos agricultores. Atualmente, esta política tem como objetivo reforçar a competitividade e a sustentabilidade da agricultura e das zonas rurais em todo o território da União Europeia, como resposta aos desafios económicos, ambientais e territoriais que a Europa enfrenta (Comissão Europeia, 2012)

A Política Agrícola Comum é, ao nível da UE, posta em prática pelos próprios Estados-Membros, os quais têm a possibilidade de usar medidas que incluem o pagamento de apoios aos rendimentos dos agricultores para os encorajar a participar voluntariamente em regimes nacionais ou comunitários, criados para melhorar e garantir a alta qualidade exigidos pelo mercado e o desenvolvimento de vias complementares para melhorar as suas atividades em harmonia com o ambiente (Comissão Europeia, 2018).

O Regulamento (CE) n.º 1782/2003, do Conselho de 29 setembro, veio instituir o sistema da condicionalidade, segundo o qual os agricultores que beneficiam de apoios no âmbito da PAC estão sujeitos ao cumprimento de um conjunto de normas básicas, denominadas “Requisitos

Legais de Gestão” e, ainda, normas em matéria de “Boas Condições Agrícolas e Ambientais” (BCAA) em diversos domínios, nomeadamente, ambiente, alterações climáticas e boas condições agrícolas e ambientais das terras, saúde pública, saúde animal e fitossanidade e, ainda, bem-estar dos animais (DGAV, 2018b).

Nos termos deste sistema, os agricultores que recebem apoios financeiros ficam sujeitos à condicionalidade obrigatória em toda a exploração agrícola, isto é, ficam obrigados a cumprir um conjunto de requisitos primordiais em matéria de ambiente, saúde pública, animal e fitossanidade, bem-estar animal e manutenção das terras agrícolas em boas condições agrícolas e ambientais.

Neste conspecto, o trabalho desenvolvido neste âmbito durante o estágio prendeu-se sobretudo com a preparação da campanha do plano da condicionalidade para 2018, designadamente com a participação nas diversas reuniões de preparação da campanha, na correção de orientação e grelhas/listas usadas no controlo e, finalmente, na revisão do documento “Orientação Técnica de controlo da condicionalidade animal” e do “Manual de controlo da condicionalidade animal” elaborados pela DGAV.

Esta participação teve ainda uma componente de registo de utilizadores de fertilizantes orgânicos ou corretivos orgânicos do solo (FOCOS) no ano de 2017, enquanto um dos critérios de risco para a seleção da amostra de explorações a controlar.

### **2.3. Acompanhamento da elaboração do manual de procedimentos relativos às medidas nacionais de aplicação da flexibilidade em matéria de higiene alimentar**

O Regulamento (UE) N.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, veio estabelecer regras específicas para os operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal. Esta legislação incorpora mecanismos de flexibilidade que permitem aos Estados-Membros adotar medidas nacionais e estabelecer exclusões, isenções, adaptações e derrogações, com o objetivo de proteger a diversidade alimentar, de servir as necessidades de consumidores e de produtores de pequena escala, de manter métodos de produção artesanais e de reduzir o fardo administrativo inerente à aplicação de algumas normas alimentares nas pequenas empresas. As medidas nacionais relativas à aplicação dos princípios de flexibilidade previstos na legislação comunitária foram definidas em legislação nacional, atualmente na Portaria n.º 74/2014, de 20 de março, outras estão diretamente previstas no pacote de higiene e poderão ser aplicadas caso a caso com autorização da AC, sem necessidade de criação de legislação nacional (DGAV, 2018c)

Este manual, em cuja elaboração a aluna participou ativamente durante o estágio, define os procedimentos administrativos levados a cabo pela DGAV no âmbito da aplicação dessas

medidas nacionais, relativamente às seguintes situações, cujo enquadramento legal consta do seu Anexo I:

- Autorização do abate de aves de capoeira e lagomorfos na exploração, para fornecimento direto do consumidor final e do comércio retalhista local;
- Registo dos produtores primários que fornecem diretamente o consumidor final ou o comércio retalhista local (mel, ovos, leite e caça menor);
- Adaptações e isenções em matéria de análises microbiológicas;
- Autorização para o transporte de carne não totalmente arrefecida:
  - Transporte de carcaças de leitão que não atingiram a temperatura legal após o abate para estabelecimentos de assadura aprovados;
  - Transporte de carcaças, meias carcaças, quartos de carcaça ou meias carcaças cortadas em três grandes peças de bovinos, ovinos, caprinos e suínos que não atingiram a temperatura legal após o abate;
- Isenção da marcação de ovos expedidos diretamente de uma unidade de produção para uma indústria alimentar.

Nesta fase do estágio, houve uma participação ativa na elaboração do Manual de Flexibilidade, a qual se concretizou, essencialmente, nas seguintes intervenções:

- a) Alteração dos parágrafos do capítulo II do manual relativo a carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças, de bovinos, suínos, ovinos e caprinos, não totalmente arrefecidas destinadas a salas de desmancha aprovadas, derrogação prevista no Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004;
- b) Elaboração de requerimento de autorização pelos operadores e notificação para os estabelecimentos de desmancha que recebam as carnes;
- c) Revisão das listas de verificação usadas nas vistorias para as explorações autorizadas ao abate de coelhos e aves e fornecimento direto ao consumidor final e sua alteração com base no Decreto-Lei n.º 152/2017 de 7 de dezembro que altera o Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, que estabelece o regime da qualidade da água para consumo humano;
- d) Revisão do esclarecimento 13-B/2013 relativo à isenção da obrigatoriedade de marcação de ovos destinados à indústria, que refere que os ovos, de categoria A ou B, provenientes de uma unidade de produção e entregues diretamente à indústria alimentar não precisam de ser marcados com o código de produtor e/ou com outra indicação, ainda que por questões estruturais passem por um centro de classificação/embalagem anexo a uma exploração, derrogação ao abrigo do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 589/2008, de 23 de junho e do ponto 2 do Despacho n.º 10050/2009, de 15 de abril;
- e) Adaptação e elaboração de um manual de procedimentos aplicáveis em estabelecimentos de retalho (talhos).

## **2.4. Projeto Vistoria na hora**

A Vistoria na Hora é projeto de modernização administrativa cujo objetivo é, através do uso de tecnologias de informação e comunicação, a desmaterialização e simplificação dos controlos oficiais efetuados pela DGAV nos estabelecimentos do setor alimentar e dos subprodutos animais, assim como na comunicação com os Operadores. Com este projeto pretende-se aperfeiçoar o serviço prestado pela DGAV melhorando a sua eficácia, pela maior celeridade na tomada de decisões de salvaguarda da saúde pública, a sua eficiência, pela diminuição do tempo gasto na elaboração do relatório e na notificação das empresas, assim como melhorar a qualidade da informação resultante do controlo registado no Sistema de Informação e fomentar o funcionamento em rede com os operadores.

Em concreto, a DGAV pretende registar toda a informação recolhida nos controlos numa aplicação usando um dispositivo móvel (*tablet*), com o objetivo de complementar essa informação com a recolha de imagens. Esta alteração permitirá tornar mais rápido e eficiente a elaboração do relatório de controlo oficial e uniformizará o modelo de relatório enviado aos operadores (DGAV,2018d).

Durante o estágio realizado, houve a oportunidade de participar na reunião de discussão e análise da alteração das listas de verificação a implementar no sistema, as quais permitirão a simplificação do procedimento mencionado.

## **2.5. Acompanhamento dos estabelecimentos com GC4 em controlos oficiais realizados no âmbito do PACE**

Sempre que, em controlos realizados no âmbito do PACE, os executores dos Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais detetarem incumprimentos com alta probabilidade de pôr em causa a segurança do género alimentício e conseqüente atribuição de GC4, estes devem enviar proposta de suspensão da atividade em causa ou do número de controlo veterinário (NCV) à DSSA, que faz uma avaliação da mesma e propõe à decisão do Sr. DG uma notificação para:

- suspensão do funcionamento ou encerramento na totalidade ou de parte do estabelecimento durante um período adequado ou
- suspensão ou retirada do número de controlo veterinário.

Quando o operador considera que já corrigiu todos os incumprimentos que motivaram a suspensão de atividade(s) ou de NCV, solicita um controlo oficial para o levantamento da suspensão o qual é executado pelas DSAVRS que comunicam à DSSA se os incumprimentos foram corrigidos.

O trabalho realizado neste âmbito durante o estágio consistiu no acompanhamento dos processos relativos a 9 estabelecimentos, os quais se traduziram na informação e notificação de alguns estabelecimentos para levantamento de suspensão da atividade, na sequência da

regularização dos incumprimentos; na verificação da base de dados da DSSA e acompanhamento do estado dos processos com os responsáveis pelos mesmos nas DSAVRs. Foi ainda, pontualmente, efetuada uma vistoria a pedido do operador para levantamento de suspensão de laboração; uma revisão do relatório de controlo oficial e uma avaliação do caderno HACCP enviado pelo produtor.

## **2.6. Elaboração de esclarecimentos técnicos para site oficial da DGAV**

Durante o estágio foram elaborados diversos esclarecimentos publicados na página eletrónica da DGAV, os quais versaram sobre os mais variados temas, entre os quais os seguintes:

- a) Esclarecimento sobre carcaças, meias carcaças, quartos ou meias carcaças cortadas em três grandes peças de bovino, suínos, ovinos e caprinos, não totalmente arrefecidas destinadas a salas de desmancha aprovadas;
- b) Fornecimento de pequenas quantidades pelo produtor primário;
- c) Abate de coelhos e aves na exploração e fornecimento direto ao consumidor final.

## **2.7. Resposta a pedidos de esclarecimento enviados por e-mail à DSSA por particulares**

Nesta fase do estágio houve ainda a oportunidade de responder a 11 pedidos de esclarecimento enviados por e-mail por particulares e operadores, os quais, entre outros, diziam respeito a licenciamento (2 respostas), HACCP (3 respostas), higiene (3 respostas) e outros (3 respostas) onde se incluía, por exemplo, questões relacionadas com os materiais em contacto com os alimentos e exposições com animais vivos.

## **2.8. Participação em formações**

Tal como aconteceu durante o estágio na ASAE, também durante o período de trabalho na DGAV se assistiram a formações em diversas áreas. Importa destacar, neste campo, as mais relevantes:

- a) Com a Agência para a Modernização Administrativa (AMA) sobre a plataforma para licenciamento de estabelecimentos no âmbito do Regime Jurídico das Atividades de Comércio, Serviços e Restauração e do Sistema de Indústria Responsável;
- b) Sessão de esclarecimento: qualidade da água para consumo humano no âmbito da publicação do Decreto-Lei nº 152/2017 de 7 de dezembro que altera o Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto.

## **2.9. Outros**

Para além das atividades já referidas nos pontos anteriores, sobre as quais incidiu maioritariamente esta fase do estágio, houve ainda a oportunidade de contactar, ainda que em menor medida, com alguns projetos desenvolvidos durante aquele período, nomeadamente:

- a) Resposta a questionário relativo a trocas intracomunitárias e exportação, em parceria com a Divisão de Internacionalização e Mercados (DIM);
- b) Missão Coreia do Sul – avaliação de relatórios de controlo oficial de estabelecimentos candidatos à exportação para a Coreia e criação e inserção da informação recolhida em folha de Excel;
- c) Revisão de lista de códigos de atividades e produtos do SIPACE;
- d) Acompanhamento da elaboração do relatório de Atividades de 2017.



## **IV. Controlo oficial no setor das carnes**

### **1. Introdução**

O Regulamento (CE) n.º 178/2002 estabeleceu que a produção, transformação e distribuição de alimentos seguros é primeiramente da responsabilidade dos operadores da indústria alimentar. Contudo, os Estados-Membros devem desenvolver regulamentações transparentes e medidas baseadas na análise de risco para verificar e controlar o cumprimento dos requisitos relevantes da legislação alimentar Europeia e assim garantir um suprimento alimentos seguros, da produção ao consumo.

Nesse contexto, as autoridades competentes, DGAV e ASAE, organizam controlos oficiais e executam planos de controlo desde o abate dos animais ao controlo da carne e produtos cárneos no retalho.

Os controlos oficiais de estabelecimentos, efetuados pela DGAV, visam fiscalizar os operadores no que concerne ao cumprimento dos requisitos definidos nos Regulamentos (CE) n.º 852/2004, n.º 853/2004 e Regulamento (CE) n.º 1069/2009 e compreende as auditorias das Boas Práticas de Higiene, auditorias dos Procedimentos Baseados no Sistema de Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos (HACCP), os Controlos Oficiais específicos para a Carne Fresca e quaisquer funções específicas de verificação constantes nos regulamentos (DGAV, 2019c).

Embora nas últimas décadas a investigação neste campo tenha sido muito intensa, tendo originado diversas medidas de prevenção e controlo na indústria alimentar, o ónus das doenças de origem alimentar permanece inaceitavelmente alto (Smigic et al, 2016).

Tanto a carne como os produtos cárneos são géneros alimentícios de origem animal e como tal, são alimentos que podem transmitir doenças aos seus consumidores, causadas por perigos biológicos, químicos e físicos, que contaminam os alimentos em vários pontos críticos durante o processo de produção e preparação dos mesmos (Jansen et al., 2016). Manea et al (2017) refere também que os microrganismos presentes nos produtos cárneos podem vir de várias fontes diferentes, sendo as fontes primárias as que incluem a matéria-prima e ingredientes usados na preparação dos produtos, enquanto que as secundárias estão ligadas aos processos e manipuladores, embora a carga microbiana seja também afetada por outros fatores como os tratamentos a que são sujeitos os produtos, condições de embalagem e armazenamento, entre outras. Deste modo, com o aumento do consumo de carne ao longo dos anos, torna-se importante estar atento aos riscos que este alimento pode ter para a saúde humana e estabelecer controlos apertados no que diz respeito à higiene e aos critérios microbiológicos.

Conforme o estabelecido nesse regulamento, de forma a garantir que os operadores das empresas do setor alimentar assegurem o cumprimento desses critérios, eles devem tomar medidas, baseadas nos princípios HACCP, em cada fase da produção, transformação e

distribuição de alimentos, incluindo a venda a retalho, de forma a garantir a higiene dos processos assim como o cumprimento dos critérios de segurança dos géneros alimentícios que se aplicam aos produtos em todo o seu período de vida útil.

À produção de carne e produtos derivados, no que diz respeito à higiene dos processos, o Regulamento (CE) n.º 852/2004 (higiene dos géneros alimentícios) e o Regulamento (CE) n.º 853/2004 (regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, incluindo requisitos específicos para as carcaças de bovinos, ovinos, caprinos, equídeos, suínos, frangos de carne e perus, carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente) aplicam-se cumulativamente. No anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 encontram-se definidas as regras que os operadores devem cumprir para a manipulação/ produção a carne de ungulados domésticos (secção I), carne de aves de capoeira e de lagomorfos (secção II), carne de caça de criação (secção III), carne de caça selvagem (secção IV), carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente (secção V), e produtos à base de carne (secção VI).

A autoridade competente garante a presença de um médico veterinário oficial nos matadouros que executam os controlos nele efetuados durante toda a inspeção *ante* e *post-mortem*. Esses controlos estão definidos no Regulamento de Execução (EU) 2019/627 e incluem as matérias relacionadas com a informações sobre a cadeia alimentar, inspeção *ante-mortem*, bem-estar dos animais, inspeção *post-mortem*, matérias de risco especificadas (MRE) e outros subprodutos animais e testes laboratoriais.

Os requisitos específicos de inspeção a que devem ser submetidos todos os animais abatidos, estão também definidos no Regulamento de Execução (EU) 2019/627 e nele estão identificadas algumas medidas relativas a riscos específicos, como encefalopatias espongiformes transmissíveis, cisticercose, triquinose, mormo, tuberculose e brucelose.

Para além das regras estabelecidas nesse regulamento, os operadores devem cumprir os critérios de higiene dos processos estabelecidos no ponto 2.1 do Capítulo II do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005, onde estão fixados os parâmetros a avaliar e os valores a cumprir para as análises realizadas em amostras de carcaças de bovinos, ovinos, caprinos e equídeos, suínos e frangos de carne e de perus, carne picada, carne separada mecanicamente e preparados de carne. Esses parâmetros incluem a pesquisa ou contagem de um ou mais microorganismos (número de colónias aeróbias, *E.coli*, *Enterobacteriaceae*, *Campylobacter* spp. e *Salmonella*) em diferentes processos de produção dos géneros alimentícios no estabelecimentos, assim como as medidas a tomar pelos operadores caso sejam detetados resultados insatisfatórios.

De acordo com Camargo *et al* (2019) a identificação de pontos fracos específicos em termos de higiene ao longo do processo de abate é necessária para melhorar a qualidade dos produtos finais, e isso só pode ser alcançado por meio de dados microbiológicos.

Um procedimento de verificação adequado deve basear-se na avaliação dos resultados microbiológicos dentro da mesma planta durante diferentes períodos de tempo, comparando-os com os padrões estabelecidos pela legislação. O objetivo dessa verificação é confirmar se o sistema está a funcionar corretamente e se os perigos causados por esses microorganismos são efetivamente mantidos sob controlo, assim como corrigir possíveis falhas que levem à contaminação dos produtos finais. Portanto, os dados microbiológicos, com base nos indicadores, devem ser interpretados apenas para avaliar as tendências gerais no processo de higiene do operador, a fim de tomar ações corretivas como melhorias na higiene do abate e revisão dos controles do processo de acordo com o sistema HACCP (Miliós *et al*, 2014).

Esses critérios de higiene devem ser assegurados pelos operadores ao longo de toda a cadeia de produção da carne e produtos cárneos através da colheita de amostras e análise das mesmas e a DGAV apenas controla se o operador está a fazer essa verificação garantindo que colocam no mercado produtos que cumprem esses critérios.

Uma vez que apenas existem critérios de higiene para a indústria, sujeita ao controlo da DGAV, a ASAE, que apenas verifica os produtos finais no retalho, não analisa o cumprimento destes critérios, embora, se se justificar, faz a pesquisa de microorganismos inseridos nestes parâmetros nos produtos através dos *Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração*, publicados pelo Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (Santos *et al*, 2005), ou das *Guidelines for assessing the microbiological safety of ready-to-eat foods placed on the market*, criado pela Health Protection Agency (HPA, 2009). Estes documentos ajudam a interpretar os resultados microbiológicos em alimentos prontos para consumo e assim compreender possíveis falhas que possam ter ocorrido durante os processos de manipulação dos alimentos até ao seu consumo.

No que diz respeito aos critérios de segurança, estão definidos critérios relativos à presença de *Salmonella* em carne picada, preparados de carne, produtos à base de carne e carne separada mecanicamente, assim como *Listeria monocytogenes* em produtos prontos para consumo, aplicados aos produtos finais colocados no mercado, durante o seu período de vida útil de acordo com o estabelecido no capítulo I do anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 e os operadores devem assegurar que estes são cumpridos em condições razoavelmente previsíveis durante a distribuição, armazenagem e utilização pelo consumidor final.

De acordo com o relatado pela EFSA e ECDC (2018) *Salmonella* foi o agente causador mais frequentemente detetado em surtos de origem alimentar em que várias subcategorias pertencentes ao grupo das carnes e produtos cárneos foram responsáveis por 16,8% das fontes de infeção humana por esse agente, observando-se uma tendência de aumento significativo em sete Estados-Membros, incluindo Portugal (EFSA e ECDC, 2018). A *International Commission on Microbiological Specifications for Foods* (ICMSF, 2006) “refere que a presença de *Salmonella* em matérias-primas cárneas é geralmente um reflexo da sua incidência no animal vivo e não apenas resultante da quebra dos protocolos de higiene e que por melhores que sejam as práticas

sanitárias na produção primária e transformações seguintes, é impossível eliminar todos os agentes patogénicos presentes nos alimentos crus” (citada por Conceição, 2012, p. 5).

Embora o único critério de segurança definido para os alimentos disponíveis ao consumidor final no retalho seja a pesquisa de *Salmonella* spp, a ASAE efetua também a pesquisa de *Listeria monocytogenes* em produtos prontos para consumo.

Este é um microorganismo que é eliminado através da cozedura dos alimentos e os produtos prontos para consumo são destinados a serem consumidos sem cozedura e têm um período de vida útil elevados. Assim, a sua contaminação, nomeadamente dos produtos curados, com este microorganismo é frequente nas etapas de pós-processamento, uma vez *L. monocytogenes* pode crescer rapidamente, sob a presença de sal e a uma temperatura de refrigeração (Zhu et al, 2005).

Estes critérios são verificados pelo operador no produto final e controlados pela DGAV na indústria assim como pela ASAE no retalho, através da colheita de amostras e análise nos seus laboratórios.

Após todos os controlos efetuados pela DGAV são efetuados relatórios e os resultados são depositados no SIPACE, uma base de dados onde estão depositados e organizados os dados mais relevantes dos operadores do setor alimentar, assim como os resultados das ações de controlo previstos na regulamentação comunitária aplicável em matéria de controlo oficial (SIPACE, 2011).

Os resultados dos controlos efetuados pela ASAE no âmbito do PNCA são comunicados aos operadores através do site, quando obtém resultado conforme ou é efetuado um Parecer Técnico com as não conformidades detetadas, assim como as correções que devem ser feitas, e enviado ao operador responsável pelo género alimentício.

## **2. Objetivos**

O objetivo principal deste estudo é relacionar os controlos oficiais efetuados ao longo da cadeia de produção da carne e produtos cárneos, com as não conformidades detetadas por outros planos de controlo efetuados no retalho.

## **3. Materiais e métodos**

O estudo efetuado, de natureza descritiva, baseou-se na análise retrospectiva dos dados relativos a duas etapas da cadeia de produção da carne e produtos cárneos, abate e transformação da carne e o retalho, e que foram recolhidos em Portugal continental nos anos de 2015, 2016 e 2017.

A primeira etapa engloba as fases de abate e transformação da carne, tendo sido analisados os dados obtidos a partir da base de dados SIPACE, para as atividades de abate e salas de desmancha de carne de ungulados domésticos, de aves e de lagomorfos, e de caça selvagem, e aos estabelecimentos de preparação de carne picada, preparados de carne, carne separada mecanicamente e produtos à base de carne. Com recurso a essa plataforma, foram obtidos os dados dos controlos oficiais realizados no âmbito do PACE nos três anos e analisados com base no número de vistorias efetuadas, estabelecimentos (NCV) sujeitos a controlo e total de atividades vistoriadas, independentemente do NCV, nas diferentes regiões administrativas da DGAV em Portugal Continental. As regiões autónomas da Madeira e Açores não foram consideradas, uma vez que possuem estruturas próprias com responsabilidades paralelas às da DGAV (Direções Regionais de Agricultura da Madeira e dos Açores) e da ASAE (Autoridade Regional das Atividades Económicas (ARAE), na Madeira e Inspeção Regional das Atividades Económicas (IRAE), nos Açores). Estes dados foram obtidos da base de dados SIPACE.

Uma vez que a planificação deste plano se baseia na análise de risco e a frequência com que os estabelecimentos são sujeitos a vistorias depende do GC da última vistoria realizada e também do grau de risco da atividade vistoriada, há estabelecimentos que são sujeitos a controlos com mais frequência do que outros.

Para toda a análise consideraram-se todas os controlos a que os estabelecimentos foram sujeitos, o que inclui os controlos regulares, com planeamento anterior, e os controlos não planeados que incluem os controlos de verificação, presenciais ou documentais, de aprovação de estabelecimentos e todas as outras visitas realizadas no âmbito deste plano aos estabelecimentos.

Visto que cada estabelecimento pode ter a laborar mais do que uma atividade, em cada controlos podem ser verificadas todas as atividades ou apenas aquelas em que houve incumprimentos anteriores. Assim, consideraram-se no estudo os controlos oficiais como a atividade controlada, independentemente do seu NCV, para que sejam avaliados todos os graus de cumprimento obtidos em todas as atividades controladas.

A segunda etapa inclui a análise dos resultados de amostras de carne e produtos cárneos, com origem em Portugal, colhidas no retalho, no âmbito do PNCA e identificação dos produtos onde se verificou o maior número de não conformidades, os tipos de não conformidades e quais as regiões onde são mais frequentemente detetados esses incumprimentos. Através dos dados obtidos tentou relacionar-se os incumprimentos detetados no âmbito do PACE com as não conformidades detetadas no âmbito deste plano.

A recolha de dados relativos ao PNCA e PACE foi feita no decorrer do estágio curricular realizado na Divisão de Riscos Alimentares da ASAE e DSSA da DGAV, respetivamente.

Para o tratamento dos dados obtidos a partir das bases de dados SIPACE e dos resultados do PNCA, foi feita uma análise exploratória recorrendo-se à folha de cálculo do programa *Microsoft EXCEL*, 2016 *Microsoft Corporation*.

## 4. Resultados e discussão

### 4.1. Análise dos controlos efetuados no âmbito do PACE

Para a primeira fase do estudo, foram obtidos dados de 1733 controlos oficiais realizados a 797 estabelecimentos com NCV aprovado ou aprovado condicionalmente, distribuídas pelas diferentes secções e regiões, o que corresponde a um total de 2858 atividades controladas entre 2015 e 2017.

Não foi possível obter-se o universo de estabelecimentos do PACE nos anos de 2015, 2016 e 2017, uma vez o estágio na DGAV apenas se iniciou no início de 2018 e para obtermos a informação de todos os estabelecimentos ativos em cada ano, essa informação tinha que ser obtida do SIPACE no início do ano seguinte para incluir todos os novos estabelecimentos assim como excluir aqueles que deixaram de laborar em cada ano.

No quadro 7 apresenta-se o número de estabelecimentos que foram sujeitos a controlo nas diferentes DSAVRs em cada ano do estudo.

**Quadro 7 - Número de estabelecimentos controlados em cada região entre 2015 e 2017**

		Ano	2015	2016	2017
DSAVR	Norte		194	149	163
	Centro		153	159	155
	LVT		80	66	53
	Alentejo		59	47	52
	Algarve		3	4	7
<b>Total</b>			489	425	430

Analisado o gráfico 7 verifica-se que 2015 foi o ano em que houve mais estabelecimentos sujeitos a controlos no âmbito do PACE e a DSAVR Norte foi aquela que teve mais controlos em dois dos anos em estudo, seguindo-se a DSAVR Centro, que foi a região com mais controlos efetuados em 2016.

Tendo em conta as diferentes regiões observamos que em 2015 e 2017, foi a região Norte que teve mais estabelecimentos controlados, embora seja a região Centro aquela com mais controlos em 2016 e também no total dos três anos.

Quando considerados todos os estabelecimentos controlados no total dos 3 anos obtiveram-se 797 estabelecimentos com controlos efetuados com 265 na DSAVR Norte, 300 na DSAVR

Centro, 122 em LVT, 97 no Alentejo e 13 no Algarve. Estes números não correspondem à soma dos estabelecimentos controlados em casa ano uma vez que há estabelecimentos com mais do que uma vistoria no intervalo entre 2015 e 2017.

Quando observamos os valores no total de controlos efetuados nos três anos de estudo, verificou-se que a região Centro foi aquela em que mais estabelecimentos foram sujeitos a controlos, com 37.6 % do total de estabelecimentos com vistorias no âmbito do PACE, seguindo-se a região Norte com 33,2 %, sendo que as duas regiões juntas apresentam 70.8 % de todos os estabelecimentos em estudo, o que significa que são as regiões onde há mais estabelecimentos a serem controlados.

Tendo em conta que nos três anos os estabelecimentos podem ter sido sujeitos a mais do que um controlo, quando são contabilizados os controlos realizados aos 797 estabelecimentos controlados, obtemos 1733 controlos realizadas nas diferentes DSAVRs nos três anos, conforme demonstra o quadro 8.

**Quadro 8 - Número de controlos oficiais efetuados em cada região entre 2015 e 2017**

		<b>Ano</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>Total</b>
<b>DSAVR</b>	<b>Norte</b>		259	195	217	671
	<b>Centro</b>		188	204	224	616
	<b>LVT</b>		99	80	61	240
	<b>Alentejo</b>		70	60	59	189
	<b>Algarve</b>		3	7	7	17
<b>Total</b>			619	546	568	1733

Neste quadro, podemos observar que foi também em 2015 o ano em que se realizaram mais controlos e que a região Norte e Centro apresentam 74 % de todos os controlos efetuados.

O Algarve foi a região onde se realizaram menos controlos, uma vez que foi também a zona do país onde havia menos estabelecimentos aprovados.

Cruzando a informação dos estabelecimentos que foram controlados nos três anos (797 estabelecimentos) com as vistorias realizadas em cada um deles (1733 controlos) obtemos o número de controlos a que cada estabelecimento foi sujeito entre 2015 e 2017 apresentado no quadro 9.

**Quadro 9 – Número de estabelecimentos controlados segundo o número de controlos realizadas em cada um, entre 2015 e 2017, nas diferentes regiões.**

<i>nº de controlos</i>		1	2	3	4	5	6	7	<i>Total</i>
<b>DSAVR</b>	<b>Norte</b>	44	111	54	40	13	3	-	265
	<b>Centro</b>	116	103	47	22	8	3	1	300
	<b>LVT</b>	47	44	21	8	2	-	-	122
	<b>Alentejo</b>	48	22	16	6	5	-	-	97
	<b>Algarve</b>	10	2	1	-	-	-	-	13
<b>Total</b>		<b>265</b>	<b>282</b>	<b>139</b>	<b>76</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>797</b>

Tendo em conta o total dos três anos podemos verificar que a região de Centro foi a região onde os estabelecimentos foram controlados mais vezes, com 300 estabelecimentos controlados entre 2015 e 2017. Essa região foi aquela onde houve um estabelecimento com mais controlos efetuados nesse período, sete vistorias ao mesmo estabelecimento nos três anos, mas também foi aquela onde houve mais estabelecimentos com apenas uma vistoria.

A região Norte foi aquela que teve mais estabelecimentos com 3, 4 ou 5 controlos ao mesmo estabelecimento, sendo assim uma das regiões onde há mais controlos efetuados a um mesmo estabelecimento. Deste modo, interessa verificar em cada ano a quantos controlos cada estabelecimento foi sujeito, de forma a perceber qual a região onde se fazem mais controlos a um mesmo estabelecimento no mesmo ano (quadro 10).

**Quadro 10 - Número de estabelecimentos controlados segundo o número de controlos realizados em cada um, em cada ano, nas diferentes regiões**

<i>Nº controlos</i>		1			2			3			4			5		
<i>Ano</i>		2015	2016	2017	2015	2016	2017	2015	2016	2017	2015	2016	2017	2015	2016	2017
<b>DSAVR</b>	<b>Norte</b>	135	108	116	53	36	40	6	5	7	-	-	-	-	-	-
	<b>Centro</b>	122	129	96	29	19	49	1	7	10	-	4	-	1	-	-
	<b>LVT</b>	63	54	45	15	11	8	2	-	-	-	1	-	-	-	-
	<b>Alentejo</b>	49	37	46	9	7	5	1	3	1	-	-	-	-	-	-
	<b>Algarve</b>	3	1	7	0	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Assim, quando a análise é feita tendo em conta cada ano do estudo, observamos que a região que apresenta maior número de controlos realizadas num estabelecimento no mesmo ano continua a ser a região Centro, sendo a única região onde um estabelecimento foi sujeito a cinco controlos no mesmo ano (2015) e quatro estabelecimentos sujeitos a quatro controlos noutra (2016). Embora ao longo dos anos deixe de haver tantas visitas ao mesmo estabelecimento, em 2017 esta ainda continua a ser a região com mais estabelecimentos a terem três controlos.

O facto de haver estabelecimentos com vários controlos no mesmo ano pode significar que esse estabelecimento apresenta inconformidades que levam a que, após um controlo regular, tenham



que ser feitas vistorias de verificação da resolução dos problemas detetados. Muitas vezes os operadores não corrigem os incumprimentos na totalidade o que leva a que haja consecutivas vistorias de verificação e assim vários controlos não planeados. Esses controlos consecutivos podem também dever-se ao facto de muitos operadores quererem corrigir todos os incumprimentos detetados, independentemente da sua gravidade, de forma a obterem GC1 e assim diminuir as taxas a que estão sujeitos.

Para a análise dos dados, foram tidos em conta os estabelecimentos aprovados ou as vistorias realizadas a esses estabelecimentos. No entanto, os dados dos controlos oficiais (vistorias) são organizados no SIPACE por atividade, e em cada vistoria as diferentes atividades do estabelecimento (NCV) são controladas de forma independente umas das outras e é-lhes atribuído um GC a cada uma. Recorda-se que o GC do estabelecimento é determinado pela atividade que tem o maior valor atribuído.

Considerando as atividades sujeitas a controlos, independentemente do NCV, obtiveram-se assim os dados relativos a 2858 atividades, distribuídas pelas várias secções de carne e produtos cárneos, que foram controladas entre 2015 e 2017 nas diferentes DSAVRs (quadro 11).

**Quadro 11 – Atividades controladas em cada DSAVR segundo as secções e atividades pertencentes ao grupo das carnes e produtos cárneos, entre 2015 e 2017**

	DSAVR	Norte	Centro	LVT	Alentejo	Algarve	Total
Secção e Atividade	<b>Secção I - Carne de Ungulados Domésticos</b>	<b>341</b>	<b>218</b>	<b>165</b>	<b>65</b>	<b>7</b>	<b>796</b>
	Matadouros de ungulados domésticos	111	65	39	15	0	230
	Sala de Desmancha de Ungulados	230	153	126	50	7	566
	<b>Secção II - Carne de Aves e Lagomorfos</b>	<b>47</b>	<b>79</b>	<b>88</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>232</b>
	Matadouros de aves e Lagomorfos	11	29	29	3	0	72
	Salas de Desmancha de Aves e/ou Lagomorfos	36	50	59	9	6	160
	<b>Secção IV - Carne de Caça Selvagem</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>28</b>
	Estabelecimento de manipulação de caça	3	0	4	2	0	9
	Sala de Desmancha de caça selvagem	6	0	11	2	0	19
	<b>Secção V - Carne Picada, Preparados de Carne e Carne Separada Mecanicamente</b>	<b>171</b>	<b>148</b>	<b>153</b>	<b>38</b>	<b>11</b>	<b>521</b>
	Estabelecimento de produção de carnes picadas	48	47	43	11	4	153
	Estabelecimento de produção de carnes separadas mecanicamente	5	2	10	27	0	44
	Estabelecimento de produção de preparados de carne	118	99	100	0	7	324
	<b>Secção VI - Produtos à Base de Carne</b>	<b>466</b>	<b>517</b>	<b>136</b>	<b>152</b>	<b>10</b>	<b>1281</b>
	Assadura de carnes	29	166	8	2	0	205
	Estabelecimento de produção de produtos à base de carne	437	351	128	150	10	1076
	<b>Total Geral</b>	<b>1034</b>	<b>962</b>	<b>557</b>	<b>271</b>	<b>34</b>	<b>2858</b>

Observando a tabela supracitada podemos reparar que as atividades que foram mais sujeitas a controlos foram as pertencentes às secções de “produtos à base de carne”, “carne de ungulados domésticos” e “carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente”.

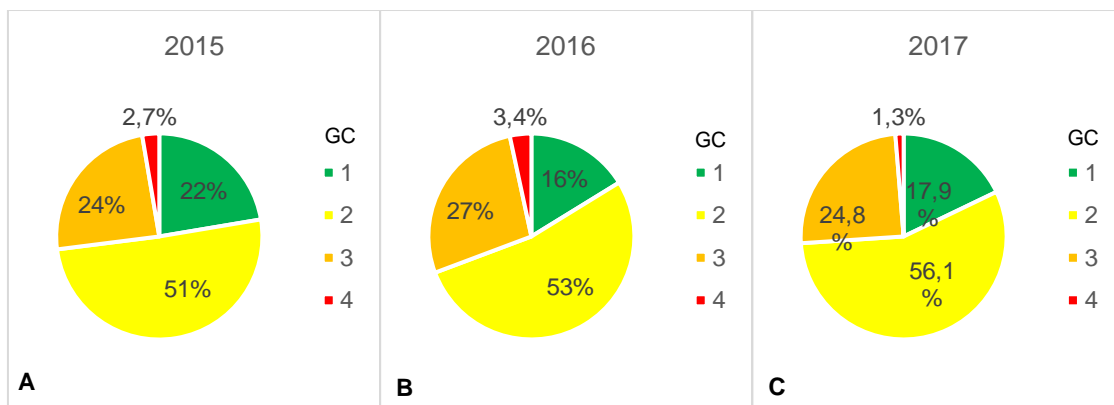
Das atividades pertencentes às secções referidas destacam-se os estabelecimentos de produção de produtos à base de carne que representam 37,6% de todos os controlos efetuados e as salas de desmancha de ungulados domésticos com 19,8 % dos controlos, que em conjunto representam 57,4 % de todos os controlos efetuados nos três anos.

A secção IV de “carne de caça selvagem” corresponde apenas a 1% de todos os estabelecimentos controlados, sendo também a secção com menor número de controlos efetuados às atividades(1%).

Embora no geral, e em concordância com os dados já apresentados, as regiões Centro e Norte sejam aquelas em que há mais controlos, nas secções II e IV, observa-se que a região de LVT apresenta mais controlos que essas duas regiões, uma vez é essa a região que tem o maior número de estabelecimentos onde se produzem géneros alimentícios de carne de aves e lagomorfos.

Como já referido, em cada controlo oficial realizado no âmbito do PACE, cada atividade é verificada em nove indicadores (estruturas e equipamentos, higiene, água, HACCP, rastreabilidade, rotulagem, subprodutos, aditivos e análises). O resultado do controlo de cada atividade é assim determinado pelo maior valor que se atribui nos diferentes indicadores. Por exemplo, se numa vistoria a uma atividade de um estabelecimento for atribuído o GC 4 num indicador e nos outros se obtiver o GC2, o GC atribuído a essa atividade é o 4. Posteriormente, os resultados da atribuição dos graus de cumprimento determinam o agendamento do próximo controlo a ser efetuado para essa atividade do estabelecimento.

Deste modo, com o objetivo de estudar as atividades em que há mais incumprimentos e que assim poderão vir a produzir géneros alimentícios não conformes, foram analisados os GC atribuídos nos 2858 controlos efetuados às atividades, independentemente do NCV, em cada ano (gráfico 4).



**Gráfico 4 - Percentagem dos graus de cumprimento (GC) atribuídos a todas as atividades controladas (2858) nos anos de 2015 (A), 2016 (B) e 2017 (C)**

Pela análise do gráfico 4 verificamos que, nos três anos os GC mais atribuídos foram o 2 e o 3, sendo o GC4 o que se verifica em menor número. Como desejável a grande maioria dos estabelecimentos são cumpridores, uma vez que entre 70 e 75% das suas atividades se encontram com GC1 e GC2 em todos os anos de estudo, embora haja ainda elevadas percentagens de incumprimentos de GC3 e assim uma probabilidade média de afetar a segurança do género alimentício.

Podemos verificar também que, apesar de no ano de 2016 se terem verificado resultados piores nos valores atribuídos às atividades, uma vez que, em relação a 2015, aumentou a percentagem de GC4, GC3 e GC2, em 2017 os resultados obtidos melhoraram com a percentagem de GC2 e GC1 a aumentarem quando comparados com os dos anos anteriores e a de GC4 a diminuir.

O quadro 12 mostra a percentagem de cada grau de cumprimento atribuído a cada região.

**Quadro 12 - Percentagem de GC atribuídos em cada ano, distribuídas por DSAVR a que pertence o estabelecimento**

Ano		2015				2016				2017			
		GC 1	GC 2	GC 3	GC 4	GC 1	GC 2	GC 3	GC 4	GC 1	GC 2	GC 3	GC 4
DSAVR	Norte	32,7	44,1	21,8	1,5	27,5	43,4	24,6	4,5	24,6	47,4	27,4	0,6
	Centro	14,7	58,9	25,0	1,4	9,4	58,3	30,7	1,6	12,2	63,7	22,4	1,7
	LVT	1,9	56,4	34,1	7,6	3,5	62,7	27,9	6,0	1,4	66,2	29,7	2,8
	Alentejo	46,4	44,3	8,2	1,0	31,8	50,6	17,6	0,0	43,8	44,9	11,2	0,0
	Algarve	28,6	0,0	71,4	0,0	7,1	28,6	64,3	0,0	15,4	23,1	61,5	0,0
<b>Total Geral</b>		<b>22,4</b>	<b>50,6</b>	<b>24,3</b>	<b>2,7</b>	<b>16,2</b>	<b>53,1</b>	<b>27,3</b>	<b>3,4</b>	<b>17,9</b>	<b>56,1</b>	<b>24,8</b>	<b>1,3</b>

Em todos os anos, a região de Lisboa e Vale do Tejo (LVT) destaca-se como aquela que teve uma maior percentagem de atividades com GC 4, especificamente, 7,6% dos seus controlos em 2015 resultaram em GC4, 6% em 2016 e 2,8% no ano de 2017, sendo esta também a região que apresenta mais vezes o GC 3 em 2015 e 2017. Estes valores demonstram um elevado

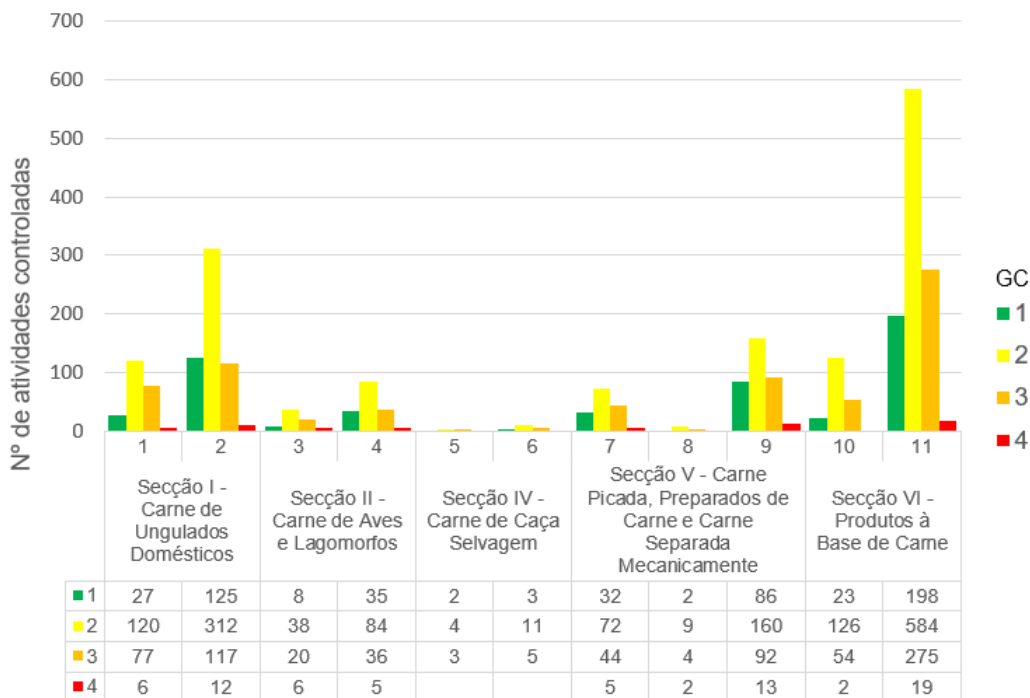
incumprimento nos estabelecimentos pertencentes a esta região, embora se note que houve uma melhoria nos resultados entre 2015 e 2017, com uma progressiva diminuição dos GC 3 e GC 4 e aumento dos GC 2.

Observamos também que em 2015 o Alentejo teve mais GC1 atribuídos às atividades controladas do que os outros GC atribuídos, o que não se verificou em mais nenhum ano nem região. Esta região apresenta também uma elevada percentagem de CG2 nos três anos, o que pode indicar que, no geral, os operadores cumprem as normas e que os incumprimentos neles detetados são de baixo risco para os géneros alimentícios.

No que diz respeito às restantes regiões (Centro e Norte), estas apresentam em todos os anos maiores percentagens de GC 2 em relação aos outros GC obtidos. Uma vez que são as regiões onde há mais estabelecimentos e mais controlos, podemos deduzir que há um esforço tanto dos operadores como da DGAV para que não haja incumprimentos com risco elevado para a segurança dos géneros alimentícios.

Em relação à região do Algarve, tendo em conta o total de atividades controladas em cada ano, esta apresenta nos três anos a maior percentagem de atividades com GC3, embora o seu universo e consequentemente, os controlos efetuados sejam bastante inferiores aos das restantes regiões.

Uma vez que um dos objetivos do estudo é comparar os dados obtidos no PACE e PNCA, e que os géneros alimentícios produzidos nos estabelecimentos em cada região podem não ser vendidos no retalho na mesma região, foram analisados os resultados dos controlos efetuados nas secções em estudo e respetivas atividades entre 2015 e 2017 com o objetivo de se avaliar se os géneros alimentícios controlados pelo PNCA no retalho correspondem às atividades do PACE onde são produzidos. Assim apresenta-se o gráfico 6 que representa os GC atribuídos em cada secção e atividade no total dos três anos.



**1 - Matadouros de ungulados domésticos; 2 - Sala de Desmancha de Ungulados; 3 - Matadouros de aves e Lagomorfos; 4 - Salas de Desmancha de Aves e/ou Lagomorfos; 5 - Estabelecimento de manipulação de caça; 6 - Sala de Desmancha de caça selvagem; 7 - Estabelecimento de produção de carnes picadas; 8 - Estabelecimento de produção de carnes separadas mecanicamente; 9 - Estabelecimento de produção de preparados de carne; 10 - Assadura de carnes; 11 - Estabelecimento de produção de produtos à base de carne**

**Gráfico 5 – Distribuição da frequência dos GC atribuído às atividades controladas entre 2015 e 2017, segundo as secções e atividades pertencentes ao grupo das carnes e produtos cárneos**

Pela análise do gráfico 6 podemos ver que as secções com mais GC 4 atribuídos são as secções de “carne de ungulados domésticos”, “produção de carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente” e de “produtos à base de carne”.

Focando as atividades, a sala de desmancha de ungulados (2), produção de preparados de carne (9) e produção de produtos à base de carne (11) são as que apresentam os estabelecimentos com mais incumprimentos que resultaram em atribuição de GC 4.

Os matadouros de ungulados domésticos (1) e de aves e lagomorfos (3) e os estabelecimentos de manipulação de caça (5) e de produção de carnes picadas (7) são aqueles que mais obtiveram classificação de GC 3 nos seus controlos.

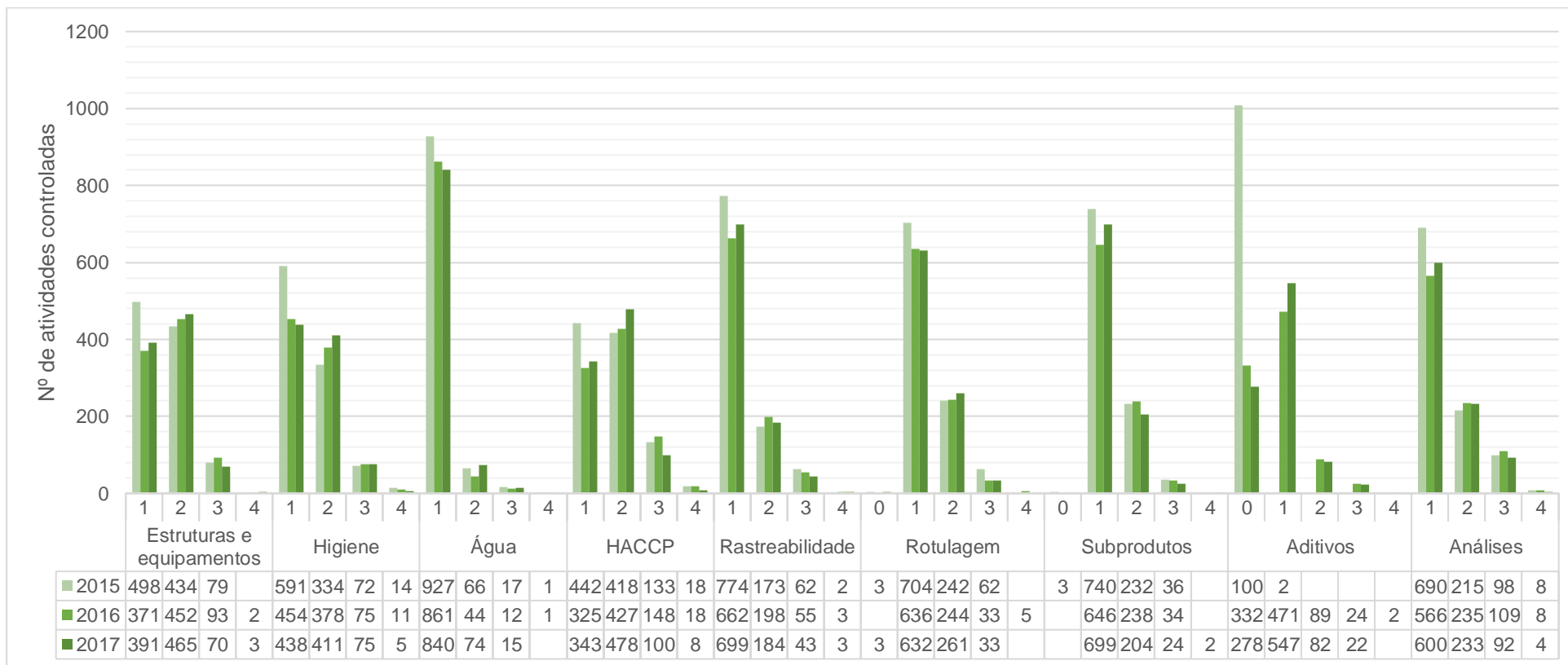
Pela análise dos resultados dos controlos efetuados às atividades verifica-se que grande parte delas têm grau de cumprimento 2 ou 3 o que deveria levar a que esses estabelecimentos fossem sujeitos a novos controlos entre 1 ano a 1 ano e meio. Relacionando estes valores com os obtidos do número de vistorias a que cada estabelecimento foi sujeito em cada ano, verifica-se que ainda

há um elevado número de estabelecimentos que no mesmo ano têm duas ou três vistorias no mesmo ano.

Todos os dados apresentados são referentes aos graus de cumprimento resultantes de cada atividade que foi controlada, independentemente do estabelecimento a que pertencem. Como já referido, de acordo com o definido no PACE, esses GC resultam do controlo de vários indicadores e a gravidade dos erros detetados nesses indicadores podem influenciar de maneira diferente a qualidade do produto final e assim do género alimentício disponível ao consumidor no retalho.

A atribuição dos diferentes GC a cada indicador é feita pelos técnicos executores da DGAV, de acordo com o cumprimento ou não dos requisitos a avaliar, presentes na lista de verificação geral e de cada tipo de atividade, realizadas com base na legislação existente e da probabilidade do incumprimento afetar a segurança do género alimentício. Embora existam orientações para os técnicos nestas matérias essa lista e todos os técnicos a sigam para a execução dos controlos, em alguns parâmetros mais subjetivos a atribuição dos GC depende da avaliação individual de cada técnico executor, assim como da avaliação do estabelecimento como um todo.

O gráfico 6 apresenta a distribuição de frequência dos diferentes GC atribuídos em cada um desses indicadores nos três anos do estudo.



**Gráfico 6 - Distribuição da frequência dos GC atribuídos a cada indicador entre 2015 e 2017**

Os graus de cumprimento classificados como 0 significam que esse parâmetro não foi verificado nesse controlo. O indicador relativo aos aditivos foi aquele com mais GC 0, uma vez que nem todas as atividades em estudo incluem a utilização de aditivos não havendo o seu controlo em muitos dos estabelecimentos estudados.

O indicador que nos três anos apresenta um menor número de incumprimentos é o referente à água com mais de 90% das atividades controladas classificadas com GC 1. O controlo deste indicador pretende fazer cumprir, para além do Regulamento n.º 852/2004, o Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, que estabelece o regime da qualidade da água para consumo humano, e visa proteger a saúde humana dos efeitos nocivos da eventual contaminação dessa água, assegurando a disponibilização tendencialmente universal de água salubre, limpa e equilibrada na sua composição, em vigor na altura do estágio e alterado pelo Decreto-Lei n.º 152/2017. Assim pretende verificar se há um abastecimento adequado de água potável ao edifício e o seu uso adequado, assim como controlar a utilização de água não potável do edifício. Os GC mais elevados neste indicador normalmente são atribuídos por falta de análises que comprovem a qualidade da água, quando são abastecidos por rede particular, assim como dos registos desse controlo.

No geral os estabelecimentos apresentam valores de incumprimentos baixos nos controlos da rastreabilidade, rotulagem, subprodutos e aditivos, uma vez que a maior parte deles tem GC 1 ou 2 nestes indicadores.

O controlo da rastreabilidade pretende verificar se é cumprido o estipulado no artigo 18º do Regulamento (UE) n.º 178/2002 que define que deve ser assegurada a rastreabilidade dos produtos produzidos e de qualquer substância destinada a neles ser incorporada. Os incumprimentos detetados neste indicador na sua maioria são pela impossibilidade por parte do operador de identificar os produtos ou fornecer essa informação aos operadores a quem os fornecem.

O indicador referente à rotulagem verifica se está a ser cumprida a legislação da rotulagem de todos os géneros alimentícios produzidos nos estabelecimentos, nomeadamente o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 e os incumprimentos que levam à atribuição de GC maiores neste indicador estão relacionados com falhas no cumprimento dos artigos da legislação, como a falta de menções obrigatórias nos rótulos ou incorreta identificação de produtos intermediários ou finais.

No que respeita aos subprodutos, os incumprimentos graves detetados neste parâmetro prendem-se normalmente com a sua incorreta identificação, separação ou encaminhamento.

O indicador que se refere aos aditivos alimentares pretende fazer o controlo dos aditivos, quando são usados pelos estabelecimentos. Quando se pressupõe a sua utilização, os estabelecimentos devem utilizar apenas os aditivos permitidos por lei e em quantidades controladas e de acordo



com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008. Em alguns casos, os operadores dos estabelecimentos não são capazes de apresentar as fichas técnicas dos aditivos que utilizam ou não possuem meios adequados para a garantir que as quantidades utilizadas são corretas.

Os incumprimentos que resultam na atribuição de GC 3 e GC 4 são aqueles cuja probabilidade de pôr em causa a segurança do género alimentício é maior. Os indicadores onde há mais incumprimentos detetados (GC 3 e 4) são os referentes às estruturas e equipamentos, higiene, HACCP e análises.

Os indicadores que se referem às estruturas e equipamentos, higiene e análises controlam toda a higiene e manutenção das estruturas do estabelecimento, dos processos e do produto final resultante de cada atividade em laboração através da verificação do cumprimento do estabelecido no anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 e no Capítulo II do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005.

Pela análise dos autos de vistoria de algumas das vistorias contabilizadas como GC 3 e GC 4 foi possível identificar quais os maiores incumprimentos que foram detetados em cada indicador e que levaram a estes resultados.

Assim, a todas as situações em que se detetem falhas nas infraestruturas dos estabelecimentos que impeçam o funcionamento da atividade de acordo com a regulamentação, ou que haja falhas na conservação do edifício que possam levar à acumulação de sujidade e impossibilidade de uma correta higienização, são atribuídos GC maiores.

No caso do indicador higiene, os incumprimentos de grau maior ocorrem sempre que se detetem falhas graves na higiene do edifício, instalações, equipamentos e utensílios, ou dos seus funcionários, que possa pôr em causa a manipulação dos alimentos, ou seja, sempre que se verifique que possa ocorrer a sua conspurcação e possível contaminação do género alimentício.

No que diz respeito ao plano HACCP os incumprimentos que mais vezes ocorrem têm a ver com a não aplicação do plano, uma fraca e inadequada estruturação do mesmo, que pode não ser apropriado à atividade em causa ou a sua incorreta implementação.

Quanto às análises, a falta de uma avaliação analítica do produto final a que os operadores são obrigados, ou resultados insatisfatórios recorrentes na mesma, leva a que lhes sejam atribuídos GC elevados, por não conseguirem garantir a segurança dos géneros alimentícios ou dos seus processos

De acordo com os dados já expostos verificamos que os estabelecimentos onde foram detetados GC mais elevados foram os da secção de produtos à base carne e aqueles localizados na DSAVR LVT, embora se tenham efetuados mais controlos nas regiões Norte e Centro.

#### 4.2. Análise das amostras colhidas no âmbito do PNCA

De forma a analisar o controlo efetuado pela ASAE, de todas as amostras colhidas no retalho no âmbito do PNCA, e para que seja possível fazer corresponder os resultados dos controlos efetuados, no retalho, aos géneros alimentícios produzidos nos estabelecimentos que são controlados pela DGAV, foram selecionados os resultados daquelas efetuadas às amostras de carne fresca, carne picada, preparados de carne e produtos à base de carne com origem em Portugal.

Embora as unidades regionais da ASAE sejam três (Norte, Centro e Sul) e a DGAV esteja dividida em cinco divisões regionais, existe relação entre elas uma vez que, geograficamente as regiões Norte e Centro da ASAE correspondem às DSAVRs Norte e Centro da DGAV, e a unidade sul da ASAE engloba as regiões correspondentes às DSAVRs LVT, Alentejo e Algarve.

Assim obteve-se um total de 572 amostras distribuídas pelas diferentes unidades regionais da ASAE (unidade regional norte (URN), centro (URC) e sul (URS)) em 2015, 2016 e 2017 de acordo com o quadro 13.

**Quadro 13 - Amostras colhidas no âmbito do PNCA em cada ano, segundo a unidade regional da ASAE**

		<i>Ano</i>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>Total</b>
<i>Unidade Regional</i>	<b>URN</b>		52	37	22	111
	<b>URC</b>		29	35	7	71
	<b>URS</b>		132	135	123	390
<b>Total</b>			<b>213</b>	<b>207</b>	<b>152</b>	<b>572</b>

Tendo em conta as amostras colhidas nas várias regiões pela ASAE, verificamos que o seu número diminuiu e que, no total dos três anos, a maior parte das amostras foram colhidas na unidade regional sul da ASAE, que inclui as regiões de LVT, Alentejo e Algarve da DGAV.

Assim, quando se comparam as regiões onde mais estabelecimentos foram sujeitos a controlos pela DGAV com a região da ASAE onde foram colhidas mais amostras, a URS, verifica-se que elas não correspondem, uma vez que as regiões mais controladas pela DGAV foram as regiões Norte e Centro, enquanto que cerca de 68 % das colheitas de amostras pela ASAE foram realizadas nas regiões de LVT, Alentejo e Algarve.

Tendo em conta também os subgrupos a que pertencem os géneros alimentícios colhidos no âmbito do PNCA pela ASAE (quadro 14), verificamos que existe um equilíbrio nas colheitas de amostras nos vários subgrupos, embora tenham sido colhidas maior número de amostras de preparados de carne e menor de carne fresca.

**Quadro 14 - Amostras colhidas no âmbito do PNCA nas unidades regionais da ASAE entre 2015 e 2017, segundo o grupo de géneros alimentícios**

	<i>Unidade regional</i>	<b>URN</b>	<b>URC</b>	<b>URS</b>	<b>Total</b>
<b>subgrupo de género alimentício</b>	<b>Carne fresca</b>	0	0	69	69
	<b>Carne picada</b>	55	17	100	172
	<b>Preparados de carne</b>	37	40	130	207
	<b>Produtos à base de carne</b>	19	14	91	124
	<b>Total</b>	<b>111</b>	<b>71</b>	<b>390</b>	<b>572</b>

Como acontecia no PACE, em que os GC atribuídos aos estabelecimentos dependiam dos vários indicadores avaliados, aos géneros alimentícios colhidos no retalho são efetuadas várias determinações consoante o objetivo com que foi realizada essa colheita. Como resultados dessas determinações são elaborados relatórios de análise e posteriormente pareceres técnicos que podem originar a retirada do produto do mercado e investigação da origem da não conformidade ou apenas a indicação ao operador da não conformidade detetada para que proceda à sua alteração. Isto acontece uma vez que nem todas as não conformidades têm implicações para a saúde do consumidor, podendo apenas serem resultado de incumprimentos na legislação.

Desta forma, aos produtos colhidos foram efetuados uma ou mais determinações referentes a ensaios microbiológicos, como a pesquisa de Salmonela em 10g ou em 25g e monitorização de *Listeria monocytogenes* em produtos à base de carne prontos para consumo.

Foram também avaliados parâmetros físico-químicos com os teores de sulfitos (dióxido de enxofre) em preparados de carne e carne picada e pesquisa de DNA das espécies de bovino, suíno, ovino, caprino, coelho, peru e galinha para confirmação das espécies animais indicadas no rótulo dos géneros alimentícios e possível existência de fraude. Para além das pesquisas para deteção de fraude e conforme referido anteriormente, todos os produtos colhidos foram também sujeitos a apreciação de rotulagem e assim esses resultados foram incluídos no estudo

Sabendo as secções e atividades onde houve mais resultados insatisfatórios no PACE e quais os incumprimentos mais detetados nessas atividades, analisaram-se os resultados não conformes em cada subgrupo de género alimentício do PNCA, distribuídos por região (quadro 15).

**Quadro 15 - Resultados não conformes obtidos nas amostras colhidas no âmbito do PNCA nas unidades regionais da ASAE, entre 2015 e 2017, por subgrupo de género alimentício**

		<i>Ano</i>	2015	2016	2017	<i>Total</i>	
<i>Unidade regional e subgrupo de géneros alimentícios</i>	<b>URN</b>		<b>22</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>48</b>	
	Carne picada		17	8	9	34	
	Preparados de carne		4	8	1	13	
	Produtos à base de carne		1	0	0	1	
	<b>URC</b>		<b>2</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	
	Carne picada		1	4	2	7	
	Preparados de carne		0	3	0	3	
	Produtos à base de carne		1	0	2	3	
	<b>URS</b>		<b>9</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>32</b>	
	Carne fresca		1	1	0	2	
	Carne picada		3	9	2	14	
	Preparados de carne		5	1	7	13	
	Produtos à base de carne		0	0	3	3	
	<b>Total</b>			<b>33</b>	<b>34</b>	<b>26</b>	<b>93</b>

É possível observar que ao todo se obtiveram 93 resultados não conformes em todas as regiões durante o período 2015-2017, e foi o subgrupo da carne picada que apresentou maior número de resultados insatisfatórios em todas as unidades regionais da ASAE. O ano em que se detetaram menos resultados não conformes foi 2017, embora atendendo ao número total de amostras colhidas nesse ano, inferior ao dos anos anteriores (quadro 13), em termos percentuais é o ano em que há mais resultados não conformes (quadro 16).

Atendendo aos resultados obtidos nas colheitas de amostras efetuadas pela ASAE no âmbito do PNCA em cada uma das suas unidades regionais, obteve-se os resultados apresentados no quadro 16 que mostra as percentagens dos resultados obtidos na sequência da análise dessas amostras.

**Quadro 16 - Percentagens dos resultados obtidos nas análises às amostras colhidas no âmbito do PNCA em cada unidade regional da ASAE, em cada ano**

<i>Ano</i>		2015			2016			2017	
<i>Resultado</i>		<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>AP</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>AP</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>
<i>Unidade regional</i>	<b>URN</b>	51,9%	42,3%	5,8%	54,1%	43,2%	2,7%	54,5%	45,5%
	<b>URC</b>	93,1%	6,9%	0,0%	71,4%	20,0%	8,6%	42,9%	57,1%
	<b>URS</b>	92,4%	6,8%	0,8%	88,1%	8,1%	3,7%	90,2%	9,8%
	<b>Geral</b>	82,6%	15,5%	1,9%	79,2%	16,4%	4,3%	82,9%	17,1%

C - conforme; NC - não conforme; AP - amostra prejudicada

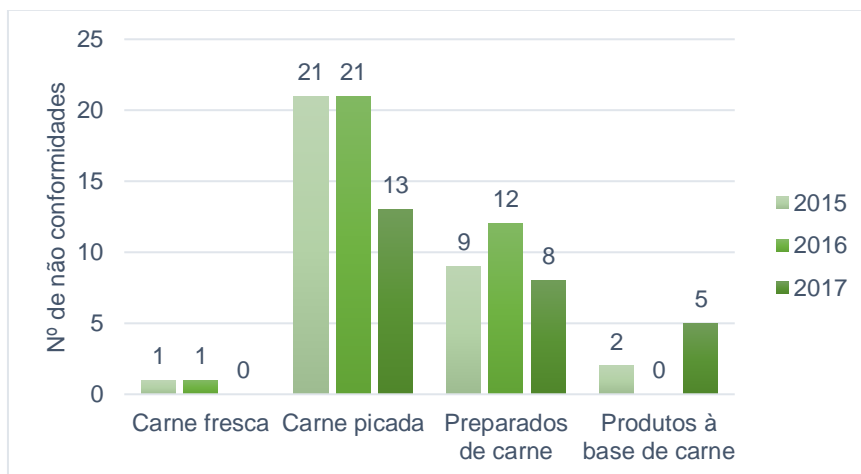
Os resultados considerados como “amostra prejudicada” são referentes às amostras cujos ensaios previstos não foram concretizados.

Quando observamos os resultados obtidos verifica-se que as percentagens de não conformidades detetadas nos géneros alimentícios colhidos no âmbito do PNCA é baixa, embora se tenha verificado um aumento das mesmas ao longo dos três anos.

Em todas as regiões houve um aumento das não conformidades detetadas o que demonstra uma diminuição da qualidade dos produtos disponíveis ao consumidor no retalho.

A região onde se detetaram mais não conformidades em 2015 e 2016 foi a região Norte, sendo o Centro a região com mais géneros alimentícios não conformes no ano de 2017. Quando comparamos esses resultados com os dados obtidos das vistorias do PACE é possível notar que a região onde houve mais incumprimentos pelos operadores dos estabelecimentos foi LVT, enquanto que nas análises aos produtos colhidos pela ASAE, esta região representa aquela onde foram detetados menos não conformidades nos géneros alimentícios colhidos.

Distribuindo as não conformidades obtidas apenas por subgrupo de género alimentício (gráfico 7) o subgrupo das carnes picadas é aquele com mais resultados não conformes (59%) no total dos três anos, seguindo-se o subgrupo dos preparados de carne e produtos (31%) e os produtos à base de carne.

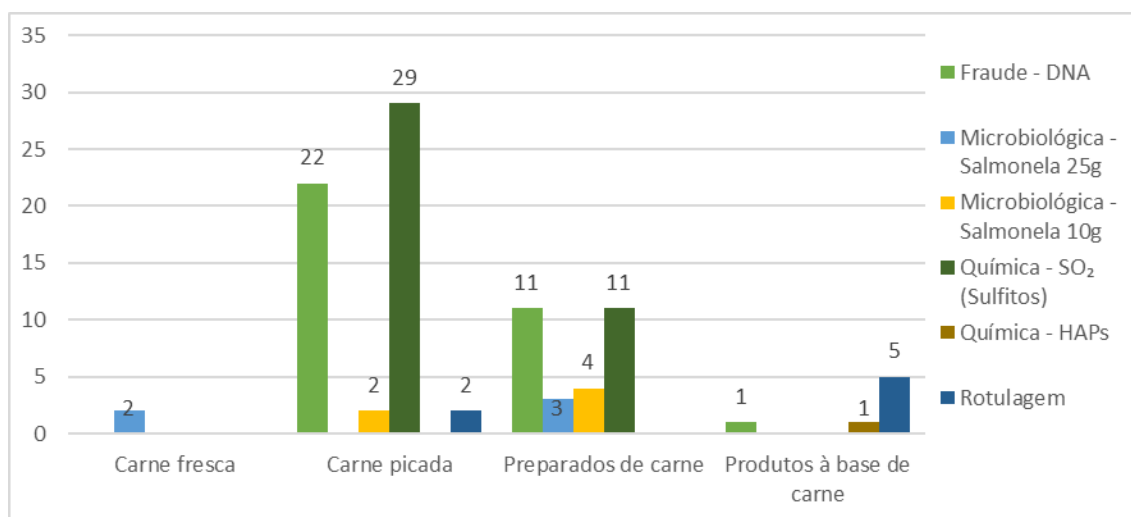


**Gráfico 7 - Distribuição dos resultados não conformes obtidos em cada ano, segundo o subgrupo de género alimentício**

As amostras de carne fresca colhidas no âmbito do PNCA foram as que apresentaram melhores resultados com apenas uma amostra em 2015 e uma em 2016 com resultados não conformes.

De acordo com os dados já expostos verificamos que estes resultados se relacionam com os obtidos no PACE, uma vez que correspondem aos grupos de géneros alimentícios que são produzidos em estabelecimentos cujas secções e atividades tiveram mais incumprimentos detetados nesse plano, nomeadamente a secção V onde se inserem as atividades de produção de carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente.

Por fim, as 93 não conformidades obtidas foram distribuídas por determinação efetuada em cada subgrupo de género alimentício, obtendo-se gráfico 8.



**Gráfico 8 - Distribuição dos resultados das não conformidades obtidas entre 2015 e 2017, em cada subgrupo de género alimentício, segundo o tipo de determinação**

Observando o gráfico 9 verificamos que a maior causa de não conformidades nos géneros alimentícios colhidos no retalho é a que se refere à presença de dióxido de enxofre (sulfitos) em valores superiores aos legais.

A presença de *Salmonella* em todos os produtos cárneos, ainda que com uma frequência reduzida, continua a ser detetada, tanto em carne de aves (10g), como em carne de ungulados (25g).

Palma (2016), no seu estudo, refere que nas carnes, os sulfitos são adicionados como conservantes, incrementando a fase lag do crescimento bacteriano e atua contra os tipos de bactérias mais comuns na carne e que têm o potencial de degradação da carne. Assim, eles atuam como agentes redutores que evitam a descoloração (cinzento-acastanhada) da carne picada e das salsichas frescas, aumentando a perceção de frescura pelo consumidor. Desta forma, os baixos resultados obtidos no que diz respeito à pesquisa de salmonela (dois resultados não conformes), podem estar camuflados pela elevada presença de sulfitos que atuam contra bactérias como a *Salmonella* e que prolongam o tempo de vida dos produtos.

Tendo em conta os dados obtidos no PACE em que a maior parte dos incumprimentos graves acontecem devido a maus resultados nos indicadores de higiene e equipamentos e o facto de se constatarem elevados valores de sulfitos nos produtos finais, pode significar, em parte, que os produtores podem estar a usar estes agentes em grandes quantidades para disfarçar as consequências das falhas de higiene dos estabelecimentos nos géneros alimentícios neles produzidos, o que pode contribuir também para o número reduzido de amostras com pesquisa de *Salmonella* spp positiva.

Depois dos sulfitos, a presença de carne de espécies não declaradas na rotulagem dos produtos, ou seja, a fraude ou indução em erro, foi a maior causa de não conformidades detetadas, sendo também a carne picada e os preparados de carne que apresentam o maior número de amostras não conformes.

De acordo com o referido pela ASAE (2019), as não conformidades referentes à rotulagem podem decorrer de incumprimentos das normas de rotulagem dos géneros alimentícios em questão, mas também da prestação de informações de formas que induzem ou podem induzir em erro ou enganar o consumidor (práticas fraudulentas/falsificações). Para este estudo e pela sua importância, a fraude foi contabilizada como um grupo de não conformidades, em que se inseriram todas as determinações para pesquisa de DNA, não estando esses resultados incluídos nas não conformidades referentes à rotulagem.

A informação incorreta sobre os alimentos em produtos com elevado valor económico, como é o caso da carne e produtos cárneos, é muitas vezes feita pelos operadores com o objetivo de substituir parte da carne no produto por outra de menor valor, mas podem também estar

relacionados com a contaminação cruzada que pode ocorrer pelo facto de muitas destas amostras se apresentarem não embaladas. Esta contaminação cruzada verifica-se ao nível das máquinas picadoras que não são higienizadas entre utilizações e guardam carne de processos anteriores nas suas cabeças. Estes restos vão depois entrar na composição das carnes picadas em momento posterior. Assim, quando se deteta uma espécie não identificada na rotulagem dos produtos, é realizada a sua quantificação e se o valor for inferior a 1 % considera-se que houve contaminação adventícia e a amostra é considerada conforme.

Por fim, observando os resultados da rotulagem nos géneros alimentícios em questão, verifica-se que estes são baixos com apenas quatro resultados não conformes nos três anos em estudo. Relacionando estes valores com os obtidos no PACE, verifica-se uma relação, uma vez que também nesse plano, o indicador relativo à rotulagem apresentou poucos incumprimentos.

## **5. Conclusão**

A contaminação dos alimentos pode ocorrer em qualquer fase da produção, distribuição e/ou preparação. Neste sentido, é fulcral que todos os intervenientes ao longo da cadeia alimentar, desde o produtor ao consumidor, ou seja, do “Prado ao Prato”, estejam consciencializados para estes aspetos. Assim, todos desempenhamos um papel fundamental na garantia de que os alimentos que comemos não causem doenças. A segurança dos géneros alimentícios é, assim, uma responsabilidade partilhada entre Governos/Administrações Públicas, Universidades, Indústria, Produtores, Transportadores e Distribuidores e os consumidores. (ASAE, 2019)

Em Portugal não existem muitos dados relativos às doenças da via alimentar, o que leva a que a verdadeira dimensão deste problema esteja subavaliada. O facto de grande parte dos indivíduos afetados por uma infeção ou intoxicação alimentar não recorrer a profissionais de saúde ou não serem identificados os agentes responsáveis por essas intoxicações, e de só algumas doenças da via alimentar, como a salmonelose, serem de declaração obrigatória, fazem com que haja uma incorreta perceção da importância relativa de cada uma das doenças (ASAE, 2017).

Atualmente, a cadeia alimentar é longa e cada vez mais complexa e global, com vários estádios desde produção, abate ou colheita, processamento, armazenamento, transporte e distribuição antes de chegar aos consumidores. Nesta cadeia existem muitas possibilidades de contaminação pelo que a investigação e retirada eficaz em casos de emergência é crucial (ASAE, 2019). Portanto, os dados laboratoriais obtidos a partir da vigilância dos géneros alimentícios, fornecem a base para ações preventivas ao longo de toda a cadeia alimentar, assim como a antecipação de casos de doença que possam vir a ter um impacto significativo ao nível da saúde pública (Reto *et al*, 2019)



Pela análise dos dados dos planos PACE e PNCA ao longo do estudo, foi possível analisar os dados dos controlos oficiais realizados às diferentes atividades dos estabelecimentos de produção de carne e de produtos cárneos resultantes da sua transformação e disponíveis ao consumidor no retalho.

Quando analisados os resultados dos controlos efetuados no âmbito do PACE aos estabelecimentos de produção de carne de ungulados, carne de aves e lagomorfos, caça selvagem, carne picada, carne separada mecanicamente, preparados de carne e produtos à base de carne em Portugal Continental, verificamos que a região Norte é a que tem mais estabelecimentos controlados entre 2015 e 2017, embora seja a região Centro a que tem maior número de controlos efetuados aos estabelecimentos controlados. Isto acontece uma vez que esta é também a região em que mais vezes se visitaram os estabelecimentos no mesmo ano. A região do Algarve é aquela com o menor número de estabelecimentos aprovados, sendo consequentemente, a que tem menor número de controlos efetuados.

Quando observamos os resultados dos controlos efetuados às atividades verifica-se que grande parte delas têm grau de cumprimento 2 ou 3 o que deveria levar a que esses estabelecimentos fossem sujeitos a novos controlos entre 1 ano a 1 ano e meio. Tendo em conta a análise que mostra o número de vistorias a que cada estabelecimento foi sujeito em cada ano, verifica-se que ainda há um elevado número de estabelecimentos que no mesmo ano têm duas ou três vistorias no mesmo ano. Uma das razões pela qual isto acontece é porque a maior parte dos estabelecimentos têm mais do que uma atividade a laborar que podem ter atribuídos graus de cumprimento diferentes na sua avaliação.

Assim, até à data da realização do estágio, era realizado um controlo para verificar a correção dos incumprimentos detetados no anterior, o que levava a que os estabelecimentos que apresentassem consecutivamente incumprimentos, fossem aqueles que acabavam por ter mais controlos realizados e assim os meios humanos existentes, que são escassos, eram insuficientes para a aplicação do plano na totalidade dos estabelecimentos aprovados e com planeamento para cada ano.

Com a entrada em vigor do Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de março que levou à alteração do PACE e criação do Ofício Circular n.º 13/DSSA/2018 (em anexo), que alterou os procedimentos de atuação em caso de deteção de incumprimentos no âmbito do PACE Géneros Alimentícios, estes problemas foram melhorados e a carga sobre os técnicos executores da DGAV ficou diminuída. Este ofício determina que os operadores possam enviar comprovativos da resolução dos incumprimentos de forma documental, sem que tenha que haver um controlo presencial e estabelece e estipula o levantamento de autos de notícia e instauração de processo contraordenacional, quando não são cumpridos os prazos nele

estabelecidos para a resolução dos incumprimentos. Desta forma, os executores da DGAV deixaram de ter que se deslocar aos estabelecimentos incumpridores com tanta frequência.

Conforme referido, quando comparamos as regiões onde mais estabelecimentos foram sujeitos a controlos pela DGAV com a região da ASAE onde foram colhidas mais amostras, verifica-se que elas não correspondem às mesmas, uma vez que cerca de 68 % das amostras colhidas no âmbito do PNCA foram colhidas pela URS, que corresponde às regiões de LVT, Alentejo e Algarve da DGAV.

Embora se note alguma discrepância no número de controlos efetuados nas regiões da DGAV em comparação com os locais onde mais amostras foram colhidas pela ASAE, estes valores não significam que as amostras colhidas na unidade regional Sul da ASAE não possam corresponder a géneros alimentícios produzidos nos estabelecimentos das regiões Norte e Centro da DGAV, uma vez que muitas dessas amostras são colhidas aleatoriamente em locais que vendem produtos que podem não ser produzidos nessa região. No entanto é importante haver uma coordenação entre as duas entidades de forma que a planificação do PNCA elaborada anualmente pela ASAE, tenha a indicação de que as amostras a colher devem pertencer a todas as regiões, com maior incidência para as da região Norte e Centro.

Tendo em conta os resultados dos graus de cumprimento atribuídos em cada atividade vistoriada no PACE, conclui-se que entre 70 a 75% dos controlos resultaram na atribuição de GC 1 ou GC 2, o que demonstra que no geral os operadores cumprem com as normas estipuladas e produzem nos seus estabelecimentos géneros alimentícios seguros. No entanto, é possível verificar que a maior parte dos incumprimentos com média e alta probabilidade de pôr em causa os géneros alimentícios (GC 3 e 4) são os referentes a indicadores de controlo que estão direta ou indiretamente ligados à higiene do estabelecimento e dos produtos, e que os resultados obtidos do PNCA nos alimentos colhidos no retalho demonstram a utilização indevida de sulfitos, que podem estar a ser utilizados para tentar disfarçar os efeitos desses incumprimentos no produto final.

Desses controlos que resultaram na atribuição de GC 3 ou GC 4, as secções que apresentaram piores resultados foram aquelas correspondentes aos estabelecimentos onde se produzem carne de ungulados domésticos, carne picada, carne separada mecanicamente, preparados de carne e produtos à base de carne, sendo a atividade de produção de produtos à base de carne na região de LVT aquela cujos resultados foram mais insatisfatórios. Olhando para os resultados das análises às amostras colhidas pela ASAE, verifica-se que existe alguma relação com os dados obtidos no retalho, uma vez que os grupos de géneros alimentícios onde se detetaram mais incumprimentos foram em carne picada e preparados de carne.

Neste contexto e tendo em conta os dados obtidos neste estudo verificou-se que a maior parte das não conformidades detetadas estão relacionados com a presença de sulfitos (dióxido de

enxofre) em produtos cárneos, ou pela sua presença não autorizada nas carnes picadas, ou pela sua presença em quantidades não autorizadas em preparados de carne em quantidades não autorizadas. Isto pode acontecer pelo desconhecimento da legislação por parte dos operadores ou por incumprimento deliberado da mesma e tentativa de diminuir os efeitos das falhas de higiene que possam existir nos seus estabelecimentos e que vai de encontro aos resultados das vistorias realizadas no âmbito do PACE, que demonstraram falhas na higiene dos estabelecimentos.

Quando observamos os dados obtidos das análises realizadas no âmbito do PNCA aos alimentos no retalho podemos verificar que os valores de não conformidades detetadas no que diz respeito à pesquisa de *Salmonella* é baixa o que é um bom indicador de segurança da carne que chega ao consumidor final.

No entanto, conforme o reportado pela EFSA em 2019 no seu relatório de zoonoses e agentes zoonóticos na Europa, *Salmonella* spp. foi o agente mais imputado aos surtos alimentares, e os mesmos estiveram maioritariamente associados ao consumo de produtos de origem animal (ASAE, 2019). O facto de se terem detetado estes microrganismos em alguns alimentos pode demonstrar a existência más práticas de higiene nos estabelecimentos de produção/transformação, os quais podem ser resultado de planos de higienização mal implementados, de matérias-primas contaminadas microbiologicamente e ou de contaminação cruzada. (Costa *et al*, 2015).

Embora os planos HACCP sejam muito úteis, não é possível garantir uma prevenção 100% eficaz. Com efeito, o facto de estes sistemas de produção e distribuição serem muito complexos e em permanente mudança, e ainda o facto de se tratar de uma indústria com forte intervenção humana, com as suas necessárias limitações, constituem um enorme desafio à implementação dos programas de HACCP (ASAE, 2019). Consequentemente, os manipuladores de alimentos têm um papel muito importante na prevenção de intoxicações alimentares uma vez que são frequentemente portadores de alguns agentes patogénicos específicos de origem alimentar e podem introduzir esses agentes e outros em toda a cadeia alimentar através de contaminação cruzada de alimentos crus, processados ou prontos para consumo.

Desta forma, a boa higiene, pessoal e durante os processos de manipulação da carne, é a maior medida preventiva na transmissão de agentes nocivos dos manipuladores ao consumidor final. Portanto, a formação de todos os trabalhadores sobre a manipulação dos alimentos e questões de segurança dos alimentos, que abranja os fatores mais importantes que contribuem para os surtos de origem alimentar, é essencial para proteger a saúde dos consumidores, particularmente importante na produção e distribuição de alimentos altamente perecíveis como a carne e produtos cárneos. Assim, não é apenas o conhecimento sobre segurança dos géneros alimentícios com base em riscos que deve ser transmitido, mas também deve haver uma

mudança na cultura das empresas decorrente da manipulação nos estabelecimentos de carne (Smigic *et al*, 2016).

Por fim, os dados obtidos do PNCA mostram que as falhas na rotulagem dos géneros alimentícios ainda ocorrem com alguma frequência (rotulagem e DNA). Tendo em conta a crescente preocupação e atenção dos consumidores à qualidade dos produtos que consomem, a rotulagem correta é um importante meio para permitir que estes possam fazer uma escolha bem informada. A presença de sulfitos nos produtos cárneos, mesmo estando dentro dos valores legais, deve ser referida no rótulo e, quando tal não acontece estamos perante uma não conformidade por indução do consumidor em erro.

Além da determinação dos valores de sulfitos utilizados nos géneros alimentícios, a análise efetuada pela ASAE da rotulagem da carne e produtos cárneos tem também, além da verificação do cumprimento do Regulamento (UE) nº 1169/2011 e de outros documentos legais específicos para estes produtos, o objetivo de detetar fraudes no que diz respeito à substituição de uma espécie por outra de menor valor. Nos três anos em estudo, esta foi a segunda maior causa de não conformidades detetadas nos produtos. No entanto, a maioria destas não conformidades devem-se a contaminações cruzadas por utilizações dos mesmos equipamentos para a produção de diferentes géneros alimentícios. Embora estas não conformidades não ponham em causa diretamente a saúde dos seus consumidores, deve haver uma maior preocupação, por parte dos operadores, no que diz respeito à manipulação e manutenção dos equipamentos, principalmente quando produzem diferentes produtos cárneos obtidos a partir de carne de diferentes espécies.

Estudados os resultados obtidos dos planos de controlo PACE e PNCA, aplicados pelas duas entidades DGAV e ASAE, respetivamente, foi possível verificar que, estes planos cumprem o seu objetivo e os géneros alimentícios disponíveis ao consumidor final são seguros. No entanto, sendo a carne e os produtos cárneos géneros alimentícios de origem animal, muito consumidos em Portugal e de risco elevado no que diz respeito à segurança dos consumidores, ainda há aspetos que podem ser melhorados, e deverá ser mantida uma coordenação entre as duas entidades para que cada vez menos não conformidades sejam detetadas. Para este objetivo o papel dos operadores é também de extrema importância.

## **V. Considerações finais**

O estágio realizado na Divisão de Riscos Alimentares da ASAE e na Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar da DGAV permitiu adquirir conhecimentos em áreas da segurança dos géneros alimentícios que são pouco abordadas em todo o Mestrado Integrado em Medicina Veterinária da Universidade de Évora. A realização do estágio nestes dois organismos proporcionou o contacto com duas vertentes da cadeia de produção dos géneros alimentícios que se complementam.

Na ASAE foi possível contactar com todo o controlo laboratorial realizado aos géneros alimentícios disponíveis ao consumidor e o importante papel que o Médico Veterinário tem nesse controlo pelos seus conhecimentos essenciais ao controlo dos géneros alimentícios de origem animal.

A segunda metade do estágio, realizado na DGAV, permitiu o contacto com a aplicação da legislação no que diz respeito aos controlos oficiais em diversas áreas, uma vez que esse estágio ocorreu numa época de transição em que vários planos sofreram alterações e, por isso, houve um aumento de trabalho nesta área. Embora o contacto com a aplicação prática dos planos tenha sido pouco, foi possível fazer o acompanhamento de todo o processo que sucede uma vistoria, assim como o acompanhamento de todos os intervenientes necessários desde as regiões aos serviços centrais da DGAV.

Em conclusão, a realização destes estágios e do seu relatório, permitiu o aprofundamento do conhecimento no que diz respeito à legislação comunitária e nacional em termos de segurança dos géneros alimentícios, a sua aplicação prática e o papel que Médico Veterinário tem no seu cumprimento.

## VI. Bibliografia

- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica – ASAE (2016). Plano Nacional de Fiscalização Alimentar – PNCA. Disponível em: <https://www.asae.gov.pt/inspecao-fiscalizacao/plano-de-inspecao-da-asae-pif/area-alimentar/plano-nacional-de-fiscalizacao-alimentar.aspx>
- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica – ASAE (2017). Plano Nacional de Colheita de Amostras – PNCA. Disponível em: <https://www.asae.gov.pt/ficheiros-externos-2018/pnca-2017.aspx>
- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica – ASAE (2018). Laboratório de Segurança Alimentar. Acedido em julho, 18, 2018. Disponível em: <https://www.asae.gov.pt/cientifico-laboratorial/laboratorio-de-seguranca-alimentar.aspx>
- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica – ASAE (2019) *Nota introdutória*. Revista ASAE: Riscos e Alimentos - 10 Anos de PNCA. Ao serviço da Ciência e do Consumidor, nº17, p.3-5
- Camargo, A.C., Cossi, M.V.C., Silva W.P., Bersot, L.S., Landgraf, M., Baranyi, J., Franco B.D.G.M. e Augusto, N.L. (2019). Microbiological Testing for the Proper Assessment of the Hygiene Status of Beef Carcasses. *Microorganisms*, 7, 86. MDPI, Basel, Suíça. doi:10.3390/microorganisms7030086
- Carmona, P., Nabais, P., Vasconcelos, F. M. (2017). *PNCA: Evolução Histórica até à Atualidade*. Revista ASAE: Riscos e Alimentos - 10 Anos de PNCA. Ao serviço da Ciência e do Consumidor, nº17, p.6-30
- Carrilho, T. e Amaral, F. (2014). Da Rotulagem de Géneros Alimentícios à Informação ao Consumidor. *Revista Nutricias*, 23, pp. 6-7. Associação Portuguesa dos Nutricionistas.
- Costa, M. T., Roldão, A. T. e Reis, I. (2015). *A segurança alimentar dos produtos cárneos no mercado retalhista, face aos resultados do Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA)*. Revista ASAE: Riscos e Alimentos – Carne e Produtos Cárneos, nº9, p. 29-33
- Decreto Regulamentar n.º 31/2012 de 13 de março: Diário da República: 1.ª Série, n.º 52 (2012), Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território. Disponível em: <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-regulamentar/31-2012-553438>
- Decreto-Lei n.º 148/99 de 4 de maio do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Diário da República: 1ª série, nº 103 (1999). Acedido a 12 de dezembro de

2020. Disponível em: <https://dre.pt/web/guest/pesquisa/-/search/334370/details/normal?q=decreto+lei+148%2F99>

Decreto-Lei n.º 152/2017 de 7 de dezembro: Diário da República: 1.ª Série, n.º 235 (2017), Ministério do Ambiente. Disponível em: <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/152-2017-114315242>

Decreto-Lei n.º 185/2005 de 4 de Novembro: Diário da República: 1.ª Série A, n.º 212 (2005), Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Disponível em: <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/185-2005-583786>

Decreto-Lei n.º 193/2004 de 17 de agosto: Diário da República: 1.ª Série A, n.º 193 (2004), Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas. Disponível em: <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/193-2004-480917>

Decreto-Lei n.º 209/2008, de 29 de outubro, Diário da República: 1.ª Série, n.º 210 (2008) n.º 210/2008, Presidência do Conselho de Ministros. Disponível em: <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/209-2008-439091>

Decreto-Lei n.º 28/84 de 20 de janeiro, Diário da República: 1.ª Série, n.º 17 (1984). Ministérios da Justiça, da Saúde, da Agricultura, Florestas e Alimentação, do Comércio e Turismo e da Qualidade de Vida. Lisboa. Acedido em outubro de 2018, disponível em: <https://dre.pt/web/guest/pesquisa/-/search/659911/details/normal?!=1>

Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de agosto: Diário da República: 1.ª série, N.º 164 (2007), Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional. Disponível em: <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/306-2007-640931>

Decreto-Lei nº 194/2012 de 23 de agosto, Diário da República: 1.ª Série, n.º 163 (2012). Ministério da Economia e do Emprego. Lisboa.

Despacho n.º 15262/2012 de 28 de novembro do Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território - Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. Diário da República: 2.ª Série, n.º 230 (2012). Acedido em setembro de 2018, disponível em: [https://dre.pt/pesquisa/-/search/2009106/details/maximized?sort=whenSearchable&sortOrder=DESC&q=Portaria+n.%C2%BA%208-B%2F2007%2C%20de+3+de+janeiro+&print\\_preview=print-preview&perPage=100](https://dre.pt/pesquisa/-/search/2009106/details/maximized?sort=whenSearchable&sortOrder=DESC&q=Portaria+n.%C2%BA%208-B%2F2007%2C%20de+3+de+janeiro+&print_preview=print-preview&perPage=100)

Direção Geral de Alimentação e Veterinária – DGAV (2013). Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado 2012-2014. Revisão 2013. P. 275-285 Acedido em setembro de 2018. Disponível em: <https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/04/PNCPI-2012-2014.pdf>

- Direção Geral de Alimentação e Veterinária – DGAV (2013a) Plano de aprovação e controlo dos estabelecimentos (PACE) – Revisão 2013. Campo Grande. Lisboa Disponível em: <https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/04/PNCPI-2012-2014.pdf>
- Direção Geral de Alimentação e Veterinária – DGAV (2013b) Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos (PNPR) – Revisão 2013. Lisboa. Disponível em: <https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/04/PNCPI-2012-2014.pdf>
- Direção Geral de Alimentação e Veterinária – DGAV (2013c) - Plano de Controlo Oficial da Produção de Leite Cru (PCOL) – Revisão 2013. Lisboa. Disponível em: <https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/04/PNCPI-2012-2014.pdf>
- Direção Geral de Alimentação e Veterinária - DGAV (2017). Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado Portugal - PNCPI (2015-2017). Acedido em setembro, 13, 2018, Disponível em: <https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/04/PNCPI-2015-2017.pdf>
- Direção Geral de Alimentação e Veterinária – DGAV (2018) Missão, orgânica e competências. Acedido em setembro, 2018, disponível em: [Missão – DGAV](#)
- Direção Geral de Alimentação e Veterinária – DGAV (2018a) Procedimento de atuação em caso de deteção de incumprimentos no âmbito do PACE Géneros Alimentícios. Direção de Serviços de Segurança Alimentar
- Direção Geral de Alimentação e Veterinária – DGAV (2018b). Condicionalidade. Acedido em outubro de 2018, disponível em: <https://www.dgav.pt/informacaoutil/content/condicionalidade/>
- Direção Geral de Alimentação e Veterinária – DGAV (2018c). Flexibilidade - Manual de procedimentos relativos às medidas nacionais de aplicação da flexibilidade em matéria de higiene alimentar. 1ª Edição. Campo Grande. Lisboa
- Direção Geral de Alimentação e Veterinária – DGAV (2018d). Géneros Alimentícios - Controlos oficial. Acedido em novembro, 2018 Disponível em: [Controlos Oficiais – DGAV](#)
- Direção Geral de Alimentação e Veterinária – DGAV (2019). Carne e produtos cárneos - Obrigações dos operadores. Acedido em novembro, 2019 Disponível em: [Carne e Produtos Cárneos – Obrigações do Operador/Produtor – DGAV](#)
- Direção Geral de Alimentação e Veterinária – DGAV (2019a). Carne e produtos cárneos - Controlos oficiais - planos de controlo. Acedido em novembro, 2019 Disponível em: [c\) Planos de Controlo – DGAV](#)



- Direção Geral de Alimentação e Veterinária – DGAV (2019b). Carne e produtos cárneos - Controlos oficiais. Aprovação de estabelecimentos. Acedido em novembro, 2019 Disponível em: [d\) Aprovação de Estabelecimentos – DGAV](#)
- Direção Geral de Alimentação e Veterinária – DGAV (2019c). Carne e produtos cárneos - Controlos oficiais - Controlo de estabelecimentos. Acedido em novembro, 2019 Disponível em: <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/regras-especificas-por-tipo-de-alimentos/carne-e-produtos-carneos/carne-e-produtos-carneos-controlos-oficiais/g-controlo-de-estabelecimentos-ambito/>
- Direção Geral de Alimentação e Veterinária – DGAV (2020) Plano de aprovação e controlo dos estabelecimentos de Géneros Alimentícios (PACE) 2020- 2021. Campo Grande. Lisboa. Acedido em outubro de 2023. Disponível em: [https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/04/PACE-GA-2020\\_2021\\_homologado.pdf](https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/04/PACE-GA-2020_2021_homologado.pdf)
- Directiva 2002/99/CE do Conselho, de 16 de Dezembro de 2002, que estabelece as regras de polícia sanitária aplicáveis à produção, transformação, distribuição e introdução de produtos de origem animal destinados ao consumo humano. Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 18/11. Conselho da União Europeia. Bruxelas
- Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final. Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 33/1. Conselho das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 2004/41/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de Abril de 2004 que revoga certas diretivas relativas à higiene dos géneros alimentícios e às regras sanitárias aplicáveis à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano. Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 157/35. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- European Food Safety Authority e European Centre for Disease Prevention and Control – EFSA e ECDC (2018). The European Union summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2017. EFSA Journal 2018;16(12):5500, pp. 22-67. doi: 10.2903/j.efsa.2018.5500
- Health Protection Agency - HPA (2009) Guidelines for assessing the microbiological safety of ready-to-eat foods placed on the market. London: Health Protection Agency. Disponível em: [https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/363146/Guidelines\\_for\\_assessing\\_the\\_microbiological\\_safety\\_of\\_ready-to-eat\\_foods\\_on\\_the\\_market.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/363146/Guidelines_for_assessing_the_microbiological_safety_of_ready-to-eat_foods_on_the_market.pdf)

- International Commission on Microbiological Specifications for Foods - ICMSF (2006). A simplified guide to understanding and using food safety and performance objectives. Citado por: Conceição, J. M. (2012). Prevalência dos indicadores microbiológicos oficiais efectuados em Salsicha Fresca no âmbito do controlo obrigatório. Uma amostragem de 2007 a 2011 em indústrias da região de Lisboa, Lezíria-Tejo e Oeste. Dissertação para obtenção do grau de Mestre em Engenharia Alimentar. Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa, pp 5
- Jansen, W.; Grabowsky, N.; Gerulat, B. e Klein, G. (2016) Food Safety Hazards and Microbiological Zoonoses in European Meat Imports Detected in Border Inspection in Period 2008-2013. *Zoonoses and Public Health*, 63, 53-61. Blackwell Verlag GmbH doi: 10.1111/zph.12204
- Manea, L., Buruleanu, L., Rustad, T., Manea, I. e Barascu, E. (2017). Overview on the microbiological quality of some meat products with impact on the food safety and health of people. The 6th IEEE International Conference on E-health and bioengineering – *E-Health and Bioengineering Conference (EHB)*, Sinaia, 2017, pp. 105-108, doi: 10.1109/EHB.2017.7995372.
- Mendonça, Maria Teresa P. de A. P. (2017) Revisão do Plano de controlo oficial no sector do retalho de Géneros Alimentícios de Origem Animal. Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Tecnologia e Segurança Alimentar. Universidade Nova de Lisboa - Faculdade de Ciências e Tecnologias. Portugal
- Milios, K. T., Drosinos e E. H., Zoiopoulos, P. E.. (2014). Food Safety Management System validation and verification in meat industry: Carcass sampling methods for microbiological hygiene criteria - A review. *Food Control*, 43, pp. 74-81. Elsevier Ltd. Doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.02.041>
- Palma, M.M.R.C. (2016). Aditivos alimentares: sulfitos em produtos cárneos. Dissertação de Mestrado Integrado em Medicina Veterinária. Universidade de Lisboa, Faculdade de Medicina Veterinária, Lisboa.
- Portaria n.º 282/2012 de 17 de setembro do Ministérios das Finanças e da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território. Diário da República: 1.ª Série, n.º 180 (2012). Acedido a setembro de 2018, disponível em: <https://dre.pt/pesquisa/-/search/176293/details/maximized>
- Portaria n.º 31/2013 de 30 de janeiro do Ministérios das Finanças e da Economia e do Emprego. Diário da República: 1.ª série, n.º 21 (2013). Disponível em: <https://files.diariodarepublica.pt/1s/2013/01/02100/0059000592.pdf>

Regulamento (CE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Outubro de 2009 , que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1774/2002 (regulamento relativo aos subprodutos animais). Jornal Oficial da União Europeia L 300/1. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia. Estrasburgo

Regulamento (CE) n.º 1099/2009 do Conselho, de 24 de Setembro de 2009 , relativo à protecção dos animais no momento da occisão. Jornal Oficial da União Europeia L 303/1. Conselho da União Europeia. Bruxelas

Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de Dezembro de 2008 relativo aos aditivos alimentares. Jornal Oficial da União Europeia L 354/16. Parlamento Europeu, Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de janeiro de 2002. Determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios, Jornal Oficial da União Europeia L 31/1. Comissão Europeia. Bruxelas.

Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão de 15 de novembro de 2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. Jornal Oficial da União Europeia L338. Comissão. Europeia Bruxelas

Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios. Jornal Oficial da União Europeia L 139. Comissão Europeia. Bruxelas

Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. Jornal Oficial da União Europeia L 139

Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004. Relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação. Jornal Oficial da União Europeia L 165. Comissão Europeia. Bruxelas.

Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011. relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Directivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE)

n.o 608/2004 da Comissão. Jornal Oficial da União Europeia L 304. Comissão Europeia. Bruxelas

Regulamento (UE) n.º 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de março de 2017. Relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos, que altera os Regulamentos (CE) n.o 999/2001, (CE) n.o 396/2005, (CE) n.o 1069/2009, (CE) n.o 1107/2009, (UE) n.o 1151/2012, (UE) n.o 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 do Parlamento Europeu e do Conselho, os Regulamentos (CE) n.o 1/2005 e (CE) n.o 1099/2009 do Conselho, e as Diretivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE do Conselho, e que revoga os Regulamentos (CE) n.o 854/2004 e (CE) n.o 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, as Diretivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE do Conselho e a Decisão 92/438/CEE do Conselho (Regulamento sobre os controlos oficiais). Jornal Oficial da União Europeia L 95/1. Comissão Europeia. Bruxelas

Regulamento (UE) n.º 37/2010 da Comissão de 22 de Dezembro de 2009 relativo a substâncias farmacologicamente activas e respectiva classificação no que respeita aos limites máximos de resíduos nos alimentos de origem animal. Jornal Oficial da União Europeia L 15/1. Comissão Europeia. Bruxelas

Regulamento de Execução (UE) 2019/627 da Comissão, de 15 de março de 2019, que estabelece disposições práticas uniformes para a realização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, em conformidade com o Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, e que altera o Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão no que se refere aos controlos oficiais. Jornal Oficial da União Europeia L 131/51. Comissão Europeia, Direção-Geral da Saúde e da Segurança dos Alimentos. Bruxelas.

Regulamento Delegado (UE) 2019/624 da Comissão, de 8 de fevereiro de 2019, relativo a regras específicas aplicáveis à realização de controlos oficiais da produção de carne e às zonas de produção e de afinação de moluscos bivalves vivos em conformidade com o Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho. Jornal Oficial da União Europeia L 131/1. Comissão Europeia. Bruxelas

Reto, M., Mendes, R. e Sol, M. (2019) *O Plano Nacional de Colheita de Amostras 2013-2018 - seis anos de análise microbiológica*. Revista ASAE: Riscos e Alimentos - 10 Anos de PNCA. Ao serviço da Ciência e do Consumidor, nº17, p. 31- 36

- Santos, M.I., Correia, C., Cunha, M.I.C., Saraiva, M.M. e Novais, M.R.. (2005) Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração. INSA. Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge. Centro de Segurança Alimentar e Nutrição. Revista da ordem dos Farmacêuticos. 64:66-68. Disponível em: [http://www2.insa.pt/sites/INSA/Portuques/Publicacoes/Outros/Documents/Alimentacao\\_Nutricao/Valores\\_Guia\\_Qualid\\_Microb\\_Alim.pdf](http://www2.insa.pt/sites/INSA/Portuques/Publicacoes/Outros/Documents/Alimentacao_Nutricao/Valores_Guia_Qualid_Microb_Alim.pdf)
- SIPACE – Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (2011) Manual de Utilização do Operador da Empresa do Sector Alimentar. Disponível em: <http://srvbamid.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?actualmenu=23555&generico=2182801&cboui=2182801>
- Smigic, N., Antic, D., Blagojevic, T., Igor e Djekic, Ilija. (2016) The level of food safety knowledge among meat handlers. *British Food Journal*, 118 (1), 9-25 Emerald Group Publishing Limited. doi: 10.1108/BFJ-05-2015-0185
- Zhu, M., Du, M., Cordray, J. e Ahn, D.U. (2005), Control of *Listeria monocytogenes* Contamination in Ready-to-Eat Meat Products. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 4: 34-42. <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2005.tb00071.x>

## ANEXO I

## Géneros Alimentícios - Requisitos Gerais

NCV

Data do  
controlo

### Caracterização do estabelecimento:

Atividades

Tipo de GA

### G1. Requisitos gerais - Cap I, An II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
1	<b>Instalações</b> limpas e em boas condições.	
2	<b>A concepção, construção, localização e dimensões:</b>	
	Permitem manutenção, limpeza e/ou desinfeção adequadas.	
a)	Facultam espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações.	
	Evitam contaminação por via atmosférica.	
	Evitam a acumulação de sujidade.	
b)	Evitam o contacto com materiais tóxicos.	
	Evitam a queda de partículas nos géneros alimentícios.	
	Evitam a formação de condensações e bolores nas superfícies	
c)	Possibilitam a aplicação de boas práticas de higiene.	
	Possibilitam o controlo de animais indesejáveis.	
d)	Possibilitam condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada.	
	<b>Instalações sanitárias:</b>	
3	São em número suficiente, com autoclismo e ligadas ao esgoto.	
	Não comunicam directamente com os locais de manipulação.	
	<b>Lavatórios:</b>	
4	Em número adequado, bem localizados, água quente e fria;	
	Materiais de limpeza/desinfeção e de secagem higiénica;	
	Lavatórios para lavagem de alimentos estão separados dos das mãos.	
	<b>Ventilação:</b>	
5	Natural ou mecânica adequada.	
	O acesso é fácil aos filtros ou partes que carecem de limpeza ou substituição.	
	Não há fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas.	
6	Instalações sanitárias têm ventilação adequada, natural ou mecânica.	
7	Luz natural ou artificial adequada nas instalações.	
	Os sistemas de esgoto / drenagem:	
8	São adequados aos propósitos e evitam o risco de contaminações.	
	Se houver condutas abertas não há fluxos de resíduos para zonas limpas.	
<b>Observações:</b>		
9	Vestiários: Sempre que necessário, estão à disposição do pessoal vestiários adequados.	
10	Produtos de limpeza e desinfeção são armazenados fora das áreas de manipulação.	
<b>Artigo 17.º</b> <b>Reg</b> <b>528/2012</b>	Apenas são utilizados biocidas autoizados.	
<b>Art 3º e 4.º</b> <b>DL</b> <b>121/2002</b>	Até à fase em que os GA de origem animal são transformados apenas são utilizados biocidas de uso veterinário (autorizados pela DGAV).	
<b>Art 12º</b> <b>DL</b> <b>121/2002</b>	A rotulagem dos biocidas indica, em português, de forma clara e indelével, o n.º de autorização e indicação da AC que o emitiu	

### G2. Locais de preparação - Cap II, An II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
1	A concepção e disposição dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados, evitam a contaminação entre e durante as operações.	
a)	<b>O pavimento</b> está em boas condições e é facilmente limpo/desinfetado.	

	É de material impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico.	
	Permite escoamento adequado.	
b)	As <b>paredes</b> estão em boas condições e são facilmente limpas/desinfetadas. São de materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos. Têm superfícies lisas até uma altura adequada às operações.	
c)	Os <b>tetos</b> (ou a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados estão construídos e instalados de forma a evitar sujidade, condensação, desenvolvimento de bolores e desprendimento de partículas.	
d)	As <b>janelas</b> e outras aberturas evitam a acumulação de sujidade. Se abrem para o exterior têm redes contra insetos, removíveis para limpeza. Estão fechadas durante a produção, para prevenir contaminações.	
e)	As <b>portas</b> podem ser facilmente limpas / desinfectadas. As suas superfícies são lisas e não absorventes.	
f)	As superfícies que entram em contacto com os GA estão em boas condições. Podem ser facilmente limpas / desinfectadas. São de materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos.	
2	Há instalações adequadas à limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento. São de materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar. Dispõem de abastecimento adequado de água quente e fria.	
3	Existem meios adequados para a lavagem dos alimentos. Os lavatórios dispõem de abastecimento adequado de água quente e/ou fria. Devem estar limpos / desinfectados.	

**Nota:** Ter em consideração que o ponto G18 - Materiais e objetos em contacto com géneros alimentícios se aplica às superfícies que entram em contacto com géneros alimentícios .

**Observações:**

### G3. Equipamento - Cap V, An II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
1	Todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos:	
	Estão limpos e são limpos / desinfectados com frequência suficiente.	
	São em materiais adequados, estão bem arrumados e conservados. A sua instalação permite a limpeza e a da área circundante.	
2	O equipamento tem dispositivos de controlo adequados.	
3	São seguidas boas práticas de aplicação de aditivos anticorrosivos.	

**Nota:** Ter em consideração que o ponto G18 - Materiais e objetos em contacto com géneros alimentícios se aplica aos equipamentos que entram em contacto com géneros alimentícios .

### G4. Resíduos - Cap VI, An II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
1	Os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos são retirados das salas em que se encontrem alimentos, o mais depressa possível de forma a evitar a sua acumulação.	
2	Os resíduos são depositados em contentores que se possam fechar a menos que os operadores provem à AC que outros tipos de contentores ou de sistemas de evacuação utilizados são adequados.	
	Os contentores são de material conveniente (fáceis de limpar e, sempre que necessário, de desinfectar). Os contentores são mantidos em boas condições de conservação.	
3	São tomadas as medidas adequadas para a recolha e a eliminação dos resíduos. Os locais de recolha dos resíduos são concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e, sempre que necessário, livres de animais e pragas.	
4	As águas residuais são eliminadas de um modo higiénico e não constituem uma fonte direta ou indireta de contaminação.	

### G5. Abastecimento de água - Cap VII, An II, Reg 852/2004 e DL 306/2007

Norma	Questão	S, N, NA
1	Adequado abastecimento e uso de água potável.	
2	Se usar água não potável (combate a incêndios, produção de vapor, refrigeração de equipamentos): A água circula em sistemas separados, devidamente identificados.	
	Não há ligação nem refluxo para os sistemas de água potável.	
3	Se usar água reciclada na transformação ou como ingrediente não há risco de contaminação.	
5	O vapor que contacta com alimentos não contém substâncias nocivas.	



6 A água de arrefecimento, após tratamento térmico, não constitui uma fonte de contaminação.

Observações:

**G6. Higiene pessoal - Cap VIII, Anexo II, Reg 852/2004**

Norma	Questão	S, N, NA
1	O pessoal mantém elevado grau de higiene e usa vestuário adequado, limpo, protetor.	
2	O pessoal informa e é proibido pelo operador de manipular caso tenha doenças, feridas infectadas, diarreias.	

**G7. Requisitos gerais dos GA - Cap IX, An II, Reg 852/2004**

Norma	Questão	S, N, NA
1	As matérias-primas, ingredientes ou outras matérias, não são aceites se apresentarem contaminação por microorganismos patogénicos, substâncias estranhas ou tóxicas.	
2	As matérias-primas, ingredientes ou outras matérias, são armazenadas adequadamente evitando a sua deterioração e a contaminação.	
3	Os produtos estão protegidos de contaminação em todas as fases que percorrem.	
4	Estão instituídos procedimentos adequados para controlar pragas e prevenir o acesso de animais domésticos às instalações.	
5	As matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados são conservados a temperaturas adequadas.	
	A cadeia de frio não é interrompida, exceto se necessário e se não resultar risco.	
6	Dispõe de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e produtos transformados.	
	Dispõe de local separado e suficiente para a armazenagem refrigerada.	
7	Produtos a conservar frios são arrefecidos rapidamente até à temperatura segura.	
8	A descongelação é efetuada minimizando os riscos.	
	Se os líquidos da descongelação representarem risco, são adequadamente drenados.	
8	Após descongelação, os alimentos são manuseados minimizando riscos.	
	As substâncias perigosas e/ou não comestíveis são rotuladas e armazenadas separadamente e de forma segura.	

**G8. Acondicionamento e Embalagem - Cap X, An II, Reg 852/2004**

Norma	Questão	S, N, NA
1	Os materiais de acondicionamento e embalagem não constituem fonte de contaminação.	
2	Todo o material de acondicionamento está armazenado sem risco de contaminação.	
3	As operações de acondicionamento e embalagem são executadas de forma higiénica.	
	A integridade e limpeza são verificadas antes do enchimento.	
4	Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizáveis são fáceis de limpar/desinfetar.	

**Nota:** Ter em consideração que o ponto G18 - Materiais e objetos em contacto com géneros alimentícios se aplica aos materiais de acondicionamento e embalagem que entram em contacto com géneros alimentícios .

Observações:

**G9. Tratamento Térmico (GA em recipientes hermeticam/ fechados) - Cap XI, An II, Reg 852/2004**

Norma	Questão	S, N, NA
1	O processo de tratamento térmico utilizado faz subir a temperatura de todas as partes do produto até uma determinada temperatura durante um determinado período de tempo.	
	O processo de tratamento térmico utilizado impede o produto de ser contaminado durante a sua execução.	
2	Há um controlo regular adequado dos principais parâmetros pertinentes:	
	Temperatura.	
	Pressão.	
	Hermeticidade.	
3	Critérios microbiológicos.	
	O processo utilizado obedece a uma norma internacionalmente reconhecida (por exemplo, a pasteurização, a ultra pasteurização ou a esterilização).	

**Nota:** Ter em atenção os pontos 3 e 6, do Capítulo VII, Anexo II, Regulamento 852/2004 - ÁGUA

**G10. Transporte - Cap IV, An II, Reg 852/2004**

Norma	Questão	S, N, NA
-------	---------	----------

1	Os veículos e/ou os contentores são mantidos limpos e em boas condições. Permitem uma limpeza e/ou desinfeção adequadas.	
2	Não transportam senão GA se desse transporte puder resultar contaminação.	
3	Se são utilizados para o transporte de outros produtos ou para o transporte simultâneo de diferentes GA, existe, se necessário, separação efetiva.	
5	No caso anterior procede-se a uma limpeza adequada entre os carregamentos.	
6	A colocação e a proteção dos GA dentro dos veículos/contentores minimizam o risco de contaminação.	
7	Sempre que necessário, os veículos e/ou os contentores são capazes de manter os GA a temperaturas adequadas e permitir o controlo das temperaturas.	

#### G11. Rastreabilidade e retirada do mercado - Reg 178/2002 e Reg 931/2011

Norma	Questão	S, N, NA
<b>Art 18º - 1 R.178/2002</b>	<b>Rastreabilidade</b> - É assegurada a rastreabilidade dos produtos produzidos e de qualquer substância destinada a neles ser incorporada.	
2	O operador é capaz de identificar os fornecedores dos animais, dos GA ou qualquer outra substância destinada a ser incorporada num GA e de colocar essa informação à disposição da AC.	
3	O operador é capaz de identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos e de colocar essa informação à disposição da AC.	
4	Os produtos são adequadamente rotulados ou identificados por forma a facilitar a sua rastreabilidade.	
<b>Observações:</b>		
<b>Art 3º - 1R.931/2011</b>	Os operadores de empresas do sector alimentar facultam ao operador a quem forneceram os géneros alimentícios e, a pedido, à autoridade competente:	
a)	uma descrição exacta dos géneros alimentícios	
b)	o volume ou a quantidade dos géneros alimentícios	
c)	o nome e endereço do operador da empresa do sector alimentar que expediu os géneros alimentícios	
d)	o nome e endereço do expedidor (proprietário), se diferente do operador da empresa do sector alimentar que expediu os géneros alimentícios;	
e)	O nome e endereço do operador da empresa do sector alimentar para o qual os géneros alimentícios são expedidos;	
f)	o nome e endereço do destinatário (proprietário), se diferente do operador da empresa do sector alimentar para o qual os géneros alimentícios são expedidos	
g)	uma referência que permita identificar o lote ou a remessa, conforme o caso	
h)	a data de expedição.	
3	Estas informações são: actualizadas diariamente mantidas disponíveis, pelo menos, até se poder razoavelmente presumir que os géneros alimentícios foram utilizados.	
<b>Art 19º R.178/2002</b>	<b>Retirada do mercado</b> - Caso tenham sido considerados ou identificados GA não seguros, foram tomadas todas as medidas necessárias e associadas à retirada do mercado desses produtos, informando a AC.	

#### G12. Requisitos aplicáveis a GA congelados - Secção IV, An II, Reg 853/2004

Norma	Questão	S, N, NA
2	Até à fase em que os GA são rotulados em conformidade com o DL 560/99 ou utilizados para transformação ulterior, o operador assegura que as informações seguintes são postas à disposição do operador ao qual são fornecidos os GA, bem como, a pedido, da AC: data de produção; data de congelação, se for diferente da data de produção; Quando os GA são fabricados a partir de um lote de matérias primas com diferentes datas de produção e congelação, são disponibilizadas as datas mais antigas de produção e/ou congelação, consoante o caso.	

#### G13. Controlo de temperatura no transporte/armazenagem de GA ultracongelados - Reg 37/2005

Norma	Questão	S, N, NA
<b>Art2º- 1</b>	Os meios de transporte e as instalações de depósito e armazenagem são dotados de instrumentos de registo adequados para controlar, com intervalos frequentes e regulares, a temperatura do ar a que estão sujeitos os GA.	
<b>Art2º- 2</b>	Os instrumentos de registo cumprem as normas EN12830, EN13485 e EN13486. O operador conserva os documentos que permitem verificar a conformidade.	

<b>Art2º - 3</b>	O operador conserva os registos datados, por um período mínimo de 1 ano ou por um período superior, atendendo à natureza e ao prazo de validade dos GA.	
------------------	---	--

**Observações:**

**G14. Formação de pessoal - Cap XII, An II, Reg 852/2004**

Norma	Questão	S, N, NA
	Os manipuladores dispõem de instruções ou formação adequada às funções.	
	O pessoal é supervisionado durante a manipulação.	
	O pessoal responsável pelos procedimentos HACCP recebeu formação.	

**G15. Códigos de Boas Práticas - Art 7 e 8 Reg 852/2004 (não são obrigatórios)**

Norma	Questão	S, N, NA
2	Os CBP registados na CE e que estão adotados pela empresa são devidamente aplicados.	

**G16. Marca de identificação - Secção I, An II, Reg 853/2004**

Norma	Questão	S, N, NA
1	A marca de identificação é aposta antes dos produtos deixarem o estabelecimento.	
2	Quando os produtos são removidos da embalagem e/ou acondicionamento de origem ou processados noutra estabelecimento é sempre aposta nova marca com o nº de aprovação do estabelecimento em que foram efetuadas essas operações.	
5	A marca é claramente visível, legível, indelével e os caracteres são facilmente decifráveis.	
6	Indica o nome do país por extenso ou sob a forma de PT.	
7	A marca indica o número de aprovação do estabelecimento (NCV).	
8	A marca é de forma oval e inclui a sigla CE ou outra equivalente.	
9	Em função da apresentação dos diferentes produtos, a marca: é aposta diretamente no produto ou á aposta no invólucro ou na embalagem ou é constituída por uma etiqueta não amovível feita de um material resistente.	
10	No caso das embalagens que contenham carne cortada ou miudezas, a marca é aposta num rótulo fixado ou impresso na embalagem de forma a que seja destruído aquando da sua abertura ou, em alternativa, o processo de abertura destrói a embalagem. Sempre que o acondicionamento confere a mesma proteção do que a embalagem, o rótulo é apostado no acondicionamento.	
11	Para os POA colocados em contentores de transporte ou em grandes embalagens e destinados a subsequente manuseamento, transformação, acondicionamento ou embalagem noutra estabelecimento, a marca é aposta na superfície externa do contentor ou da embalagem.	
12	Os produtos líquidos, granulados ou em pó de origem animal transportados a granel não têm aposta nenhuma marca de identificação mas os documentos de acompanhamento contêm as informações referidas nos pontos 6, 7 e 8.	
13	Sempre que os POA sejam colocados numa embalagem destinada ao fornecimento direto ao consumidor, a marca é aposta unicamente no exterior da embalagem.	
14	Quando a marca for diretamente aposta nos POA, as cores utilizadas estão autorizadas em conformidade com as regras comunitárias sobre a utilização de substâncias corantes nos GA.	

**Observações:**

**G17. Comércio intracomunitário de POA - DL 37/2009**

Norma	Questão	S, N, NA
<b>Art6º - 6</b>	O operador, a quem são fornecidos produtos provenientes de outro EM ou por proceder ao fracionamento de lotes de tais produtos:	
	Está registado na DGAV como Operador/Recetor	
a)	Mantêm um registo atualizado dos fornecimentos durante pelo menos 2 anos em documento com folhas não separáveis ou em programa informático, onde constam:	
	» Data de receção da mercadoria;	
	» Designação da mercadoria;	
	» Peso recebido;	
	» País de proveniência	
	» Identificação do documento de acompanhamento;	
	» Estabelecimento de origem;	
	» Número de lote;	
	» Número do aviso prévio;	

	» Destino da mercadoria.	
b)	Informa a AC da área de destino dos produtos, da chegada dos mesmos, com a antecedência mínima de 24 horas, ou se o produto for pescado fresco de origem selvagem ou moluscos bivalves vivos de origem selvagem com a antecedência mínima de 2 horas, sendo esses avisos prévios feitos online.	
c)	Conserva durante pelo menos seis meses, os certificados sanitários, quaisquer outros documentos previstos na regulamentação comunitária e os avisos prévios.	

**G18. Pesquisa de agentes zoonóticos - DL 193/2004**

Norma	Questão	S, N, NA
Art 6º	Quando o operador procede a análises destinadas a detetar a presença de agentes zoonóticos em conformidade com DL 193/2004:	
	Conserva os resultados por um período mínimo de 3 anos;	
	Comunica esses resultados à AC, a pedido desta.	

**G19. Subprodutos - Reg 1069/2009, Reg 142/2011 e DL 244/2003**

Norma	Questão	S, N, NA
<b>Reg 1069/2009</b>		
Art. 4º	Os procedimentos estão em conformidade no que respeita a:	
	Recolha;	
	Classificação;	
	Acondicionamento (contentores);	
	Identificação;	
	Armazenagem;	
	Transporte;	
Destino.		
<b>Observações:</b>		
Art. 21º	Os subprodutos são acompanhados por Guia de Acompanhamento (Mod 376/DGV).	
	As guias de acompanhamento estão adequadamente preenchidas nos campos Origem, Transportador e Destinatário.	
	Existe prova documental da autorização do veículo/contentor utilizado no transporte (Mod. 512/DGV).	
Art. 22º	Registos - São elaborados e mantidos durante um período mínimo de dois anos os registos relativos a:	
	Quantidades de subprodutos produzidos;	
	Categoria;	
	Data de expedição das instalações;	
	Identificação do transportador;	
	Identificação do destinatário;	
Art. 48º	Expedição para outros EM - O transporte para outros EM é efetuado com o documento comercial de acordo com o Reg 142/2011. Para matérias de cat 1 e 2 existe autorização do estado membro de destino. É efetuado o pedido para a emissão da mensagem TRACES para a expedição de subprodutos de categoria 1 e 2.	

**G20. Materiais e objetos em contacto com GA (FCM) - Reg 1935/2004 e Reg 10/2011, Reg 450/2009, DL 190/2007**

Norma	Questão	S, N, NA
Art. 3º	Nos termos do artigo 3.º do Reg 1935/2004, os materiais e objectos devem ser fabricados em conformidade com as boas práticas de fabrico de modo a que, em condições normais e previsíveis de utilização, não transfiram os seus constituintes para os alimentos em quantidades que possam: <b>a)</b> Representar um perigo para a saúde humana, <b>b)</b> Provocar uma alteração inaceitável da composição dos alimentos ou <b>c)</b> Provocar uma deterioração das suas características organolépticas.	
Art. 16º	As superfícies e os equipamentos que entram em contacto com os GA possuem declaração de conformidade / documentação apropriada que ateste que cumprem os requisitos gerais relativos aos FCM.	
Art 15º R 10/11	Os materiais de embalagem constituídos pelos materiais abaixo indicados possuem declaração de conformidade que ateste que cumprem os requisitos gerais relativos aos FCM:	
	» Materiais de Matéria Plástica	

Art 6º DL 190/07	» Materiais cerâmicos	
Art 12º R 450/09	» Materiais ativos e inteligentes	
Art. 16º	Os materiais de embalagem constituídos por outros materiais (ex: embalagens de alumínio) apresentam documentos apropriados (ex: boletins analíticos) que atestem que cumprem os requisitos gerais relativos aos FCM.	
Art. 17º - 2	De modo a assegurar a rastreabilidade dos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios, o operador identifica as empresas que lhe forneceram os materiais e objetos.	

**Observações:**

**G21. Rotulagem de GA destinados ao consumidor final - Reg 1169/2011**

Norma	Questão	S, N, NA
Art. 9º - 1	As menções obrigatórias seguintes constam da rotulagem ?	
a)	Denominação do género alimentício.	-
e)	Quantidade líquida.	-
Art. 13º-5	As referidas menções estão no mesmo campo visual ?	-
Art. 9º - 1	Constam da igualmente da rotulagem as restantes menções obrigatórias?	
b)	<b>Lista de ingredientes</b> constituída pela enumeração de todos os ingredientes, por ordem decrescente de peso no momento da sua incorporação, precedida de uma indicação adequada incluindo a palavra « <i>ingredientes</i> ». • Os <b>aditivos</b> encontram-se corretamente indicados na lista de ingredientes ( <i>em conformidade com o anexo VII - parte C - Reg. 1169/2011</i> )	-
c)	Qualquer ingrediente utilizado na produção de um GA que continue presente no produto acabado, mesmo numa forma alterada, e que seja considerado <b>alergénio</b> , ou que tenha origem num ingrediente que o seja, realçado através duma grafia que a distinga claramente da restante lista de ingredientes, por exemplo, através dos caracteres, do estilo ou da cor do fundo. ( <b>Esta menção não é obrigatória quando a denominação contenha uma referência clara ao ingrediente</b> ).	-
d)	<b>Quantidade</b> de determinados ingredientes ou categoria de ingredientes ( <b>QUID</b> )	-
f)	Data de durabilidade mínima ( <b>ddm</b> ) ou data-limite de consumo ( <b>dlc</b> ).	-
g)	<b>Condições especiais de conservação</b> , nomeadamente quando se trate de GA com data-limite de consumo, e/ou condições de utilização.	-
h)	<b>Nome/firma e endereço</b> do operador sob cujo nome ou firma o género alimentício é comercializado ou do importador para o mercado da União.	-
i)	País de <b>origem</b> ou local de proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício.	-
j)	<b>Modo de emprego</b> quando a omissão não permitir fazer uso adequado do GA.	-
l)	<b>Declaração nutricional</b> a partir de 13/12/2016 ( <b>Ver G23</b> ).	-
Art. 10º-1	No caso de certos tipos e categorias de géneros alimentícios constam as respetivas menções obrigatórias?	-
Anexo III 1.1	• GA cuja durabilidade foi prolongada por gases de embalagem: « <b>Embalado em atmosfera protetora</b> ».	-
Anexo III 2.1	• GA que contenham um ou mais edulcorantes: « <b>Contém edulcorante(s)</b> », acompanhando a denominação do GA.	-
Anexo III 2.2	• GA que contenham simultaneamente um ou mais açúcares adicionados e um ou mais edulcorantes: « <b>Contém açúcar(es) e edulcorante(s)</b> », acompanhando a denominação do GA.	-
Anexo III 2.3	• GA que contenham aspartame: « <b>Contém uma fonte de fenilalanina</b> ».	-
Anexo III 2.4	• GA que contenham mais de 10 % de polióis adicionados: « <b>O seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos</b> ».	-
Anexo III 3.1	• Produtos de confeitaria ou bebidas contendo ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio numa concentração $\geq 100$ mg/kg ou 10 mg/l: « <b>Contém alcaçuz</b> ».	-
Anexo III 3.2	• Produtos de confeitaria contendo ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio numa concentração $\geq 4$ g/kg: « <b>Contém alcaçuz – as pessoas que sofrem de hipertensão devem evitar o seu consumo excessivo</b> ».	-
<b>Observações:</b>		
Anexo III 3.3	Bebidas que contêm ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio numa concentração $\geq 50$ mg/l, ou 300 mg/l para bebidas com $\geq 1,2$ %: « <b>Contém alcaçuz – as pessoas que sofrem de hipertensão devem evitar o seu consumo excessivo</b> ».	-
Anexo III 4.1	Bebidas, com exceção das bebidas à base de café, chá ou seus extractos cuja denominação inclua «café» ou «chá», que contenham cafeína numa proporção $\geq 150$ mg/l: « <b>Elevado teor de cafeína. Não recomendado a crianças nem a grávidas ou lactantes</b> », no mesmo campo visual que a denominação.	-

<b>Anexo III 4.2</b>	Outros géneros alimentícios que não bebidas, em que seja adicionada cafeína para fins fisiológicos: « <b>Contém cafeína. Não recomendado a crianças nem a grávidas</b> » no mesmo campo visual que a denominação.	-
<b>Anexo III 5.1</b>	Géneros alimentícios ou ingredientes alimentares com fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanois ou ésteres de fitoestanol adicionados: « <b>Com esteróis vegetais adicionados</b> » ou « <b>Com estanois vegetais adicionados</b> », no mesmo campo visual que a denominação, e demais menções do nº 5 do Anexo III.	-
<b>Art. 25º DL 560/99</b>	Consta uma indicação que permita identificar o lote a que pertence o GA pré-embalado, que deve ser precedida da letra «L», salvo no caso em que se distinga claramente das outras menções da rotulagem? ( <b>Não é obrigatória caso a ddm ou dlc seja composta pelo menos pelo dia e mês, por esta ordem</b> ).	

#### G22. Rotulagem ultracongelados - DL 251/91

Norma	Questão	S, N, NA
<b>Art 7º</b>	Inclui as seguintes menções obrigatórias:	
	Denominação de venda com a menção " <b>ultracongelado</b> "	
	" <b>consumir de preferência antes de ...</b> "	
	Indicação da temperatura de conservação " <b>Não volte a congelar</b> "	

#### G23. Declaração Nutricional - Reg. 1169/2011

Norma	Questão	S, N, NA
<b>Art 30º R 1169/11</b>	No caso de existir Declaração Nutricional (até 12/12/2016), constam as seguintes menções obrigatórias?	
<b>1a)</b>	Valor energético e	-
<b>1b)</b>	Quantidade de lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal.	-
<b>2</b>	No caso de serem fornecidas menções complementares, resumem-se às permitidas? (ácidos gordos monoinsaturados, ácidos gordos poliinsaturados, polióis, amido, fibra, vitaminas e/ou sais minerais indicados no anexo XIII, se presentes em quantidades significativas).	-
<b>3</b>	Nos casos em que existe Declaração Nutricional, não sendo obrigatória (géneros alimentícios constantes do anexo V ou em repetição na frente da embalagem), constam as seguintes menções?	
	Valor energético ou	-
	Valor energético <b>mais</b> as quantidades de lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal.	-

#### Observações:

#### G24. Alegações nutricionais e de saúde - Reg. 1924/2006\*

Norma	Questão	S, N, NA
<b>Art 8º - 1</b>	As alegações nutricionais constantes na rotulagem encontram-se autorizadas?	
	As condições de uso das alegações nutricionais encontram-se respeitadas?	
<b>Art 10º - 1</b>	As alegações de saúde constantes na rotulagem encontram-se autorizadas?	
	As condições de uso das alegações de saúde encontram-se respeitadas?	
<b>2a)</b>	Existe uma indicação da importância de um regime alimentar variado e equilibrado e de um modo de vida saudável?	
<b>2b)</b>	A quantidade do alimento e o modo de consumo requeridos para obter o efeito benéfico alegado encontra-se indicado?	
<b>2c)</b>	Se for caso disso, existe uma observação dirigida a pessoas que deveriam evitar consumir o alimento?	
<b>2d)</b>	Existe um aviso adequado, no caso dos produtos suscetíveis de representar um risco para a saúde se consumidos em excesso?	
<b>Art 1º - 3</b>	As alegações de saúde gerais (não específicas) encontram-se acompanhadas das respetivas alegações de saúde autorizadas?	

\* Com as alterações introduzidas por Regs 107/2008, 109/2008, 116/2010, 1047/2012 e complementado pelo Reg 983/2009 alterado por Reg 376/2010 e pelos Reg 1024/2009, Reg 384/2010, Reg 957/2010, Reg 440/2011, Reg 665/2011, Reg 1160/2011, Reg 1170/2011, Reg 1171/2011, Reg 432/2012 alterado pelo Reg 536/2013 e 851/2012 e pelo Reg 1018/2013.

#### G25. Aditivos alimentares (que incluem corantes e edulcorantes) Reg 1333/2008

Norma	Questão	S, N, NA
<b>Art 4º - 1</b>	Todos os aditivos utilizados são legalmente autorizados para os GA em que são utilizados (constam da lista comunitária constante no Anexo II).	

<b>Art 10º - 2 b) c)</b>	No caso de serem utilizados aditivos com restrições de uso, são respeitadas as quantidades máximas de cada um deles.	
<b>Art 11º - 1</b>		
<b>Art 4º - 5º (Art 14º)</b>	Os aditivos respeitam as especificações referidas no art 14º do Regulamento 133/2008 e estabelecidas no regulamento 231/2012.	
<b>Art 15º</b>	Os aditivos alimentares não são utilizados nos géneros alimentícios não transformados, excepto nos casos em que essa utilização esteja especificamente prevista no anexo II.	
<b>Art 11º - 3</b>	São adotados procedimentos com vista a assegurar que a quantidade de aditivos presentes no produto final cumpre com os limites legais constantes no Reg. 1333/2008 (Anexo II e III).	

**Nota:** Para avaliar o ponto anterior recomenda-se verificar:

- As fichas técnicas dos produtos (GA) fazem referência aos aditivos adicionados e respectiva taxa (%) de incorporação;
- As fichas técnicas dos aditivos utilizados fazem referência aos requisitos relativos às especificações (ex: pureza, origem);
- A percentagem de incorporação está referenciada por aditivo;
- Na formulação das receitas e incorporação de ingredientes são respeitados os valores registados nas respetivas fichas de produto. (No momento da vistoria, verificar se a dosagem aplicada obedece à formulação registada na ficha);
- O estabelecimento dispõe de balança de precisão calibrada;
- Os procedimentos de pesagem são corretos;
- São executadas análises de controlo do produto acabado, para determinação da quantidade de aditivos presentes no produto final.

**Observações:**

#### G26. Contaminantes - Reg 1881/2006

Norma	Questão	S, N, NA
<b>Art 1º - 1</b>	Os géneros alimentícios enumerados no anexo não são colocados no mercado sempre que contenham um contaminante enumerado no anexo com um teor superior ao teor máximo nele enumerado.	

**Nota:** Para assegurar esta questão deve verificar-se se o operador toma as seguintes medidas:

- Solicita aos fornecedores análises dos lotes de matérias primas/ingredientes ou evidências de controlo suficientes para as matérias primas/ingredientes em causa (controlo de fornecedores/histórico);
- Tem procedimentos de controlo e análise para as matérias primas;
- Realiza controlo do processo, nas fases em que a contaminação pode ocorrer (se aplicável);
- Verificar se existe um plano de análises para o PF, se o mesmo é cumprido e verificar o cumprimento dos LM no produto final;
- Na ausência de um plano de análises no produto final verificar se os controlos a montante garantem o cumprimento dos LM;
- Tem procedimento para eliminação da cadeia alimentar dos produtos que não cumpram os teores máximos fixados.

(É importante especificar/relatar as observações com detalhe para permitir uma análise eficaz)

#### G27. Organismos Geneticamente Modificados (OGM) - Reg 1829/2003 e Reg 1830/2003

Norma	Questão	S, N, NA
<b>Art 4º - 2,3</b>	As matérias primas são de eventos autorizados?	
<b>Art 13º</b>	O operador rotula como GM os produtos embalados (que contenham ou sejam constituídos/derivados de OGM)?	
	O operador tem procedimentos implementados para assegurar a separação de alimentos GM e não GM, nomeadamente:	
	Recebe dos fornecedores análises dos lotes das matérias primas.	
	Verifica a informação constante dos documentos de acompanhamento/ rastreabilidade das matérias primas.	
	Segrega corretamente as matérias primas (GM/convencionais).	
	Efetua análises aos produtos intermédios/finais, como forma de autocontrolo.	
<b>Art 12º - 3</b>	Em caso de presença <u>acidental</u> ou tecnicamente <u>inevitável</u> de material OGM < 0,9% (o produto não tem de ser rotulado) o operador reúne comprovativos que façam prova dessa situação?	
<b>R 1830/03</b>	Rastreabilidade - O operador dispõe de sistema ou procedimentos que permitam estabelecer uma relação entre produtos/matérias primas entradas e produtos acabados/expedidos?	

#### G28. Procedimentos baseados nos princípios HACCP - Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
<b>Art5º-2</b>	O sistema criado com base em todos os princípios do HACCP está corretamente validado e implementado (para fundamentar a resposta verificar os seguintes itens).	
	<b>Etapas preliminares:</b>	
	» Compromisso da Direção.	

	» Definição dos termos de referência.	
	» Constituição da equipa.	
	» Descrição/Características dos produtos.	
	» Utilização prevista dos produtos.	
	» Descrição dos processos e operações.	
	» Confirmação dos fluxogramas no local.	
Art5º-2	<b>1.º Princípio</b> - Análise de perigos:	
	» Identificação dos perigos em todas as fases.	
	» Identificação das medidas de controlo em todas as fases.	
	» Avaliação dos perigos (severidade, probabilidade).	
	<b>2.º Princípio</b> - Identificação correta de eventuais PCC.	
Art5º-2	<b>3.º Princípio</b> - Estabelecimento de limites críticos nos PCC:	
	» Os limites críticos estão estabelecidos e são mensuráveis, sensoriais.	
	<b>4.º Princípio</b> - Estabelecimento/implementação de procedimentos de monitorização nos PCC:	
	» Quem, quando, o quê e como (registos).	
	<b>5.º Princípio</b> - Estabelecimento/implementação de ações corretivas:	
Art5º-2	» Quem, quando, o quê e como (destino dos produtos, registos).	
	» Quando há desvio, são tomadas as ações apropriadas e o controlo é repostado.	
	<b>6.º Princípio</b> - Estabelecimento/implementação de procedimentos de verificação do sistema:	
	» Métodos (análises: a produtos finais, superfícies, água ou outras; plano de análises).	
	» Procedimentos (auditorias, inspeções às operações, validação dos limites, exames de registos).	
Art5º-2	» Frequência.	
	» Eficácia ( a validação existente permite confirmar a eficácia do sistema).	
	<b>7.º Princípio</b> - Estabelecimento/implementação de um sistema de documentação e registo:	
	» Eficácia, credibilidade, atualização.	
	<b>Quando não são respeitados os 7 princípios do sistema HACCP</b> atrás referidos, atendendo à natureza do estabelecimento e das operações que realiza, atendendo a que os procedimentos de aplicação desses princípios devem ser proporcionais ao risco e em adoção da flexibilidade prevista nos regulamentos, são conseguidos os mesmos objetivos pela correta aplicação dos pré-requisitos e das boas práticas de higiene e de fabrico (para fundamentar a resposta verificar os seguintes itens).	
Art 5º - 2	Existência de Códigos de Boas Práticas.	
	Aplicação de boas-práticas.	
	<b>Pré-requisitos ao HACCP (exs.):</b>	
	» Conformidade das infraestruturas e do equipamento (inclui a manutenção).	
	» Conformidade das matérias-primas (inclui o controlo de fornecedores).	
	» Segurança na manipulação de produtos durante operações.	
	» Procedimentos para controlo de pragas.	
	» Procedimentos de limpeza e desinfeção.	
	» Qualidade da água.	
	» Manutenção da cadeia de frio.	
	» Saúde, higiene e formação do pessoal.	
» Rastreabilidade.		
» Procedimentos de retirada do mercado.		
» Calibração de instrumentos de medida.		
<b>Observações:</b>		
Art 5º - 2	<b>Referências a etapas preliminares do HACCP:</b>	
	» Constituição da equipa.	
	» Definição do âmbito e políticas da empresa.	
	» Características dos produtos.	
	» Utilização prevista dos produtos.	
	» Fluxogramas / circuitos.	
	» Descrição dos processos / operações.	
	» Confirmação dos fluxogramas no local.	
	<b>Abordagem, ainda que não exaustiva, mas credível, à análise de perigos</b>	
	» Identificação dos perigos.	
	» Identificação das medidas de controlo.	
» Avaliação dos perigos.		
Controlo sobre os perigos.		
Existência de sistema de documentação e registo adequado.		



**Outras considerações:****Determinação dos diferentes níveis de cumprimento:****1 (Cumprimento), 2 (Incumprimento Menor), 3 (Incumprimento Maior), 4 (Incumprimento Crítico)**

» Estruturas/Equipamento	<input type="text"/>
» Higiene e limpeza	<input type="text"/>
» Análises	<input type="text"/>
» Água	<input type="text"/>
» Autocontrolo / HACCP	<input type="text"/>
» Subprodutos	<input type="text"/>
» Rastreabilidade	<input type="text"/>
» Rotulagem	<input type="text"/>
» Aditivos	<input type="text"/>
<b>Grau de cumprimento</b>	<input type="text"/>

**Assinatura dos peritos:****Base Legal:**

Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28/01  
 Regulamento (CE) n.º 1829/2003 de 22/09  
 Regulamento (CE) n.º 1831/2003 de 22/09  
 Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29/03  
 Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29/04  
 Regulamento (CE) n.º 1935/2004 de 27/10  
 Regulamento (CE) n.º 37/2005 de 12/01  
 Regulamento (CE) n.º 1881/2006 de 19/12  
 Regulamento (CE) n.º 1924/2006 de 20/12  
 Regulamento (CE) n.º 1333/2008 de 16/12  
 Regulamento (CE) n.º 450/2009 de 29/05  
 Regulamento (CE) n.º 1069/2009 de 21/10  
 Regulamento (UE) n.º 10/2011 de 14/01  
 Regulamento (UE) n.º 142/2011 de 25/02  
 Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25/10  
 Regulamento (UE) n.º 931/2011 de 19/09  
 Regulamento (EU) n.º 528/2012 de 22/05

Decreto-Lei n.º 251/91 de 16/07  
 Decreto-Lei n.º 560/99 de 18/12  
 Decreto-Lei n.º 121/2002 de 03/05  
 Decreto-Lei n.º 244/2003 de 07/10  
 Decreto-Lei n.º 126/2005 de 05/08  
 Decreto-Lei n.º 167/2004 de 07/07  
 Decreto-Lei n.º 193/2004 de 17/08  
 Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27/08  
 Decreto-Lei n.º 190/2007 de 11/05  
 Decreto-Lei n.º 37/2009 de 10/02  
 Decreto-Lei n.º 54/2010 de 28/05

**1. Matadouros de Ungulados**NCV Data do controlo **Caracterização do estabelecimento:****Horário de laboração do matadouro**

	2ªF	3ªF	4ªF	5ªF	6ªF	Sáb
Início	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Fim	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

**Cadência de abate (animais abatidos/hora)**

	Bovino	Solípede	Suíno	Leitão	Ovino	Caprino
Capacidade de abate (cabeças/h)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

**Requisitos específicos****E1. Estruturas e equipamentos - Cap II, Secção I, Anexo III, Reg 853/2004**

Norma	Questão	S,N, N/A
1-a)	Dispõe de locais cobertos ou parques adequados para a recepção e estabulação, dos animais ungulados domésticos, em condições de higiene, fáceis de limpar e desinfetar.	<input type="text"/>
	Essas instalações dispõem de equipamento que permita o abeberamento e, se necessário, a alimentação dos animais.	<input type="text"/>
	A drenagem das águas residuais é feita correctamente (sem comprometer a segurança dos géneros alimentícios).	<input type="text"/>

1-b)	Dispõe de instalações separadas que possam ser fechadas à chave ou, se o clima permitir, parques para animais doentes ou suspeitos de doença, com drenagem separada e localizados de forma a evitar a contaminação dos outros animais (excepto se a Autoridade Competente considerar que essas instalações não são necessárias).	
1-c)	As dimensões dos locais para estabulação asseguram o respeito do bem-estar dos animais. A sua concepção facilita as inspecções <i>ante mortem</i> , incluindo a identificação dos animais ou dos grupos de animais.	
2	Para evitar a contaminação da carne o matadouro:	
a)	Possui um número suficiente de salas adequadas para as operações a efectuar;	
b)	Possui uma divisão separada para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos;	
<b>Observações:</b>		
c)	Assegura a separação no espaço ou no tempo, das seguintes operações:	
i	atordoamento e sangria;	
ii	no caso do abate de suínos, escaldão, depilação, raspagem e chamusco;	
iii	evisceração e preparação subsequente;	
iv	manuseamento das tripas e dos estômagos limpos;	
v	preparação e limpeza de outras miudezas;	
vi	embalagem das miudezas;	
vii	expedição da carne.	
d)	Possui instalações que impedem o contacto entre a carne e o chão, as paredes e os dispositivos fixos.	
e)	Dispõe de cadeias de abate concebidas de modo a permitir um andamento constante do processo de abate e a evitar contaminação cruzada entre as diferentes parte da cadeia. Se nas mesmas instalações funcionar mais de uma cadeia de abate, existe uma separação adequada entre essas cadeias evitando a contaminação cruzada.	
3	Possui um sistema de desinfecção de utensílios com água quente que atinja no mínimo 82° C, ou um sistema alternativo de efeito equivalente.	
4	O equipamento para a lavagem das mãos utilizado pelo pessoal que manuseia carne exposta dispõe de torneiras concebidas de forma a impedir que a contaminação se dissemine.	
<b>Cap II, Secção I, Anexo III, Reg 853/2004</b>	Existem locais que podem ser fechados à chave para a armazenagem refrigerada de carne retida (em observação).	
5	Existem locais separados que podem ser fechados à chave para a armazenagem de carne declarada imprópria para consumo humano.	
6	Existe local separado com instalações adequadas para a limpeza, lavagem e desinfecção dos meios de transporte do gado. Existem nas proximidades locais e estruturas oficialmente aprovados para limpeza, lavagem e desinfecção dos meios de transporte (dispensa o cumprimento da obrigação anterior), excepto nos matadouros que façam abates sanitários.	
8	Se o chorume ou o conteúdo do aparelho digestivo forem armazenados no matadouro, este dispõe de uma zona ou de um local destinado a esse efeito.	
9	Existem instalações ou, se necessário, uma sala, devidamente equipadas e que possam ser fechadas à chave, destinadas a utilização exclusiva pelo serviço veterinário.	

#### E2. Higiene do Abate - Cap IV, Secção I, Anexo III, Reg 853/2004 e Reg 999/2001

Norma	Questão	S,N, N/A
1	Após a chegada ao matadouro, os animais são abatidos sem demoras desnecessárias. Sempre que necessário por razões de bem-estar, os animais dispõem de um período de repouso antes do abate.	
3	Os animais ou cada um dos lotes de animais enviados para abate são identificados de modo a poderem ser rastreados até à sua origem.	
4	Os animais estão limpos.	
<b>Observações:</b>		
5	São seguidas as instruções da autoridade competente, de modo a assegurar que a Inspeção <i>ante mortem</i> é efectuada nas devidas condições em conformidade com o Reg. n.º 854/2004.	
6	Os animais levados para o local de abate são abatidos sem demoras desnecessárias. O atordoamento, a sangria, a esfolagem, a evisceração e outras preparações são realizadas sem demoras desnecessárias.	
7 a)	Essas operações são efectuadas de forma a evitar a contaminação da carne, nomeadamente: » A traqueia e o esófago mantêm-se intactos durante a sangria (excepto abate religioso);	

	» Durante a remoção da pele e do velo, não há contacto entre o exterior da pele e a carcaça;
	» Operadores e equipamento que estejam em contacto com a superfície exterior da pele e do velo não tocam na carne;
	» São tomadas medidas para evitar o derrame do conteúdo do aparelho digestivo durante e após a evisceração;
	» A evisceração é concluída logo que possível após o atordoamento;
	» A remoção do úbere não provoca a contaminação da carcaça pelo leite ou pelo colostro.
<b>Cap IV, Secção I, Anexo III, Reg 853/2004 e Reg 999/2001 8</b>	A esfolada da carcaça e das outras partes do corpo destinadas ao consumo humano é completa (excepto no caso dos suínos e das cabeças e dos pés dos ovinos, caprinos e vitelos).
	As cabeças e os pés são manuseadas de forma a evitar a contaminação da restante carne.
<b>9</b>	Quando os suínos não forem esfolados, são-lhes retiradas imediatamente as cerdas. O risco de contaminação da carne com a água de escalda é minimizado. Nestas operações só se utilizam aditivos aprovados. Os suínos são, em seguida, cuidadosamente lavados com água potável.
<b>10</b>	As carcaças não podem apresentar qualquer contaminação fecal visível. Qualquer contaminação visível é retirada quanto antes através da aparagem ou de meios que tenham um efeito equivalente.
<b>11</b>	As carcaças e as miudezas não entram em contacto com o chão, as paredes ou as superfícies de trabalho.
<b>12</b>	São seguidas as instruções da autoridade competente, de modo a assegurar que a inspecção <i>post mortem</i> de todos os animais é efectuada nas devidas condições em conformidade com o Reg 854/2004.
<b>13</b>	É assegurado que até ao fim da inspecção <i>post mortem</i> , as partes de um animal abatido sujeito a essa inspecção continuam a ser identificáveis como pertencendo a uma determinada carcaça e que não entram em contacto com qualquer outra carcaça, miudezas ou vísceras.
<b>14</b>	Ambos os rins são retirados da gordura envolvente. No caso dos bovinos, suínos e solípedes a cápsula perirrenal é removida .
<b>Observações:</b>	
<b>15</b>	O sangue e as miudezas de vários animais que forem recolhidos e colocados no mesmo recipiente antes de concluída a inspecção <i>post mortem</i> são declarados impróprios para consumo humano se pelo menos uma das carcaças desses animais for declarada imprópria para consumo humano.
<b>16</b>	Após a inspecção <i>post mortem</i> : » As amígdalas dos bovinos, dos suínos e dos solípedes são retiradas de forma higiénica; » As partes impróprias para consumo humano são removidas logo que possível do sector limpo; » A carne retida ou declarada imprópria para consumo e os subprodutos não comestíveis não entram em contacto com a carne própria para consumo » É assegurado que as vísceras ou partes de vísceras que permaneçam na carcaça, com excepção dos rins, são retiradas, de preferência inteiramente e logo que possível, salvo indicação em contrário da AC.
<b>18</b>	Quando se destinam a posterior transformação: estômagos são escaldados ou limpos; os intestinos são esvaziados e limpos; as cabeças e os pés são esfolados ou escaldados e depilados.
<b>Ponto 19 do Cap IV, Secção I, Anexo III, Reg 853/2004</b>	No caso de o estabelecimento estar aprovado para o abate de diferentes espécies, são tomadas precauções para evitar contaminação cruzada, separando no tempo ou no espaço as operações efectuadas nas diferentes espécies. Existem instalações separadas para a recepção e a armazenagem de carcaças não esfoladas de caça de criação abatida na exploração e para a caça selvagem.
<b>20</b>	Sempre que não existam instalações específicas para o abate de animais doentes ou suspeitos (possíveis de fechar à chave), as instalações usadas são limpas e desinfetadas antes de serem novamente utilizadas, sob controlo oficial.
<b>Ponto 7 Anexo V Reg 999/2001</b>	As línguas de bovinos de todas as idades destinadas ao consumo humano ou animal são removidas através de um corte transversal rostral ao processo lingual do osso basi-hióide.

### E3. Abate de emergência fora do matadouro - Cap VI, Secção I, Anexo III do Reg 853/2004

Norma	Questão	S,N, N/A
	O operador garante que a carne de ungulados domésticos que tenham sido submetidos a abate de emergência fora do matadouro utilizada para consumo humano satisfaz os seguintes requisitos:	
1	O animal saudável sofreu um acidente que o impediu de ser transportado para o matadouro, por razões de bem-estar.	
2	Um veterinário realizou uma inspecção ante mortem do animal.	
3	O animal abatido e sangrado foi transportado para o matadouro em condições higiénicas e sem atrasos indevidos. As vísceras removidas no local foram enviadas para o matadouro juntamente com o animal abatido e foram identificadas como pertencentes ao animal.	
<b>Observações:</b>		
4	O animal foi refrigerado, se decorreu mais de duas horas entre o abate e a chegada ao matadouro (dependendo das condições climáticas, pode não ser exigível uma refrigeração activa).	
5 e 6	O animal abatido foi enviado para o matadouro juntamente com a IRCA e com a declaração emitida pelo veterinário, no modelo previsto no Guia de Boas Práticas de Aptidão para o Transporte e Abate de Emergência.	
7	O animal abatido foi declarado próprio para consumo humano na sequência de uma inspeção post mortem levada a cabo no matadouro, pelo médico veterinário oficial.	
8	Foram cumpridas todas as instruções do veterinário oficial, na sequência da inspeção post mortem, no que se refere à utilização da carne.	

#### E4. Armazenamento e transporte - Cap VII, Secção I, Anexo III do Reg 853/2004

Norma	Questão	S,N, N/A
1 a)	Após a inspecção <i>post mortem</i> as carcaças são refrigeradas e mantidas a temperatura uniforme de $\leq 3^{\circ}$ C nas miudezas e $\leq 7^{\circ}$ C nos caso da restante carne.	
1 b)	Durante as operações de refrigeração existe ventilação adequada que evite a condensação na superfície da carne.	
2	As temperaturas especificadas no ponto 1 são mantidas durante a armazenagem.	
3	As temperaturas especificadas no ponto 1 são atingidas antes do transporte e mantidas durante o transporte, exceto se:	
3 a)	O estabelecimento goza de derrogação e cumpre os requisitos específicos para o transporte de leitões não totalmente arrefecidos com destino a estabelecimento de assadura aprovado.	
3 b)	O estabelecimento goza de derrogação e cumpre os requisitos específicos para o transporte de carnes não totalmente arrefecidas com destino a sala de desmancha aprovada.	
4	A carne destinada à congelação é congelada sem demoras injustificadas, tendo em conta, sempre que necessário, um período de estabilização antes da congelação.	
5	A carne exposta é armazenada e transportada separadamente da carne embalada, a menos que seja armazenada ou transportada em momentos diferentes ou de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem ou de transporte não possam ser uma fonte de contaminação para a carne.	

#### E5. Critérios microbiológicos - Reg 2073/2005

Norma	Questão	S,N, N/A
Art 5º-2	São colhidas amostras das zonas de processamento e do equipamento utilizado na produção de alimentos, sempre que tal for necessário para assegurar a observância dos critérios. <i>Método de referência norma ISO 18593.</i>	
Ponto 2.1.1. 2.1.2 Cap2 Anexo I	São efectuadas análises para contagem de <b>aeróbios totais</b> e <b>Enterobactereacea</b> nas carcaças de ungulados, antes da refrigeração em conformidade com os estabelecido nos pontos 2.1.1. e 2.1.2. do capítulo 2 do Reg 2073/2005).	
Ponto 2.1.3. e 2.1.4 Cap3 Anexo I	São efectuadas análises para pesquisa de <b>Salmonella</b> nas carcaças de ungulados, antes da refrigeração, sendo cumpridos o número de amostras.	
<b>Observações:</b>		
3.2 Cap3 Anexo I	A frequência das análises é correta.	
Art 5º	Os métodos de pesquisa e contagem são os de referência, ou se não, os métodos utilizados estão validados e há registo da autorização da AC.	

#### E6. Pesquisa de Trichinella - Reg 2075/2005 (revogado por reg de execução 2015/1375)

	Questão	S,N, N/A
1	É efectuada a pesquisa a todas as carcaças de espécies susceptíveis à Trichinella.	
2	As carcaças que não são analisadas são submetidas a um tratamento pela congelação, de acordo com os métodos previstos no Regulamento, sob supervisão veterinária.	
3	O inspector sanitário teve formação específica para a pesquisa de Trichinella ministrada pelo LNIV. Quando? _____	
4	A colheita de amostras é efectuada de forma correcta (musculo/quantidade/animal).	
5	O técnico que executa a colheita teve formação.	
6	Existem registos de formação no local de trabalho.	
7	É utilizado o método de referência (digestão de amostras combinadas utilizando um agitador magnético).	
8	É utilizado outro método equivalente. Especifique qual: _____	
9	Está definido pela empresa o técnico responsável pelo laboratório.	
10	O matadouro dispõe de instalações adequadas, e em bom estado de conservação, para a execução da técnica.	
11	Existe extractor de vapores.	
12	O material e o equipamento utilizado é o adequado para a técnica e encontra-se em bom estado de conservação.	
13	O equipamento está calibrado. Comprovativos.	
14	Os consumíveis existem em quantidade suficiente e estão dentro do prazo de validade.	
15	Existem registos da sua utilização.	
16	Existem procedimentos operativos ou instruções de trabalho escritas para a execução da técnica e utilização e manutenção do equipamento relevante.	
17	A técnica é bem executada (ordem de execução da técnica, respeito pelos tempos/temperaturas definidas, índice de digestão, etc).	
18	Existem registos adequados que permitam manter a rastreabilidade da amostras.	
19	Existem registos adequados que permitam controlar a execução da técnica.	
20	Existem registos de avarias de equipamento ou erros de execução da técnica.	
21	O técnico que executa o procedimento analítico teve formação.	
22	Existem registos de formação no local de trabalho.	
23	Participaram em ensaios interlaboratoriais. Resultados.	

\* As referências numéricas (1 a 23) não correspondem aos artigos do diploma legal.

#### Observações:

#### E7. Marca de Salubridade - Art5, Cap II, Reg 853/2004

Norma	Questão	S,N, N/A
1 a)	É aposta uma marca de salubridade nos termos do Reg 854/2004.	
2	A marca de salubridade é aposta de acordo com o n.º 3 do Normativo DGV (Circular 18/DSHPV/2011)	

#### E8. Rotulagem obrigatória da carne de bovino - DL 323-F/2000

Norma	Questão	S,N, N/A
DL 323F Artº 3	A rotulagem das carcaças, das peças açougueiras, dos fatiados, dos pedaços, das aparas, dos diafragmas e pilares do diafragma, das misturas de carne picada com mais de 50 % de carne de bovino, tem as menções obrigatórias:	
	» Código ou Número de Referência;	
	» Identificação do animal;	
	» Abatido em: <i>Portugal - P - (Nº de aprovação) - CE;</i>	
	» Desmancha em: <i>Portugal - P - (Nº de aprovação) - CE;</i>	
	» Nascido em: <i>nome do EM;</i>	
	» Criado em: <i>nome do EM;</i>	
	» Origem (se nascido, criado e abatido no mesmo EM): <i>nome do EM</i>	

#### E9. Comércio Intracomunitário de Animais Vivos - Art5, Portaria 575/93

Norma	Questão	S,N, N/A
7	Todos os destinatários que figurem no certificado sanitário ou nos documentos previstos nos diplomas mencionados no Anexo A da presente Portaria:	
a)	comunicam à AC a chegada de animais ou produtos animais provenientes de outro Estado Membro, a natureza do carregamento e a data previsível da chegada, com a antecedência mínima de um dia.	

b)	conservam durante pelo menos seis meses, os certificados sanitários ou os documentos previstos na regulamentação indicada no Anexo A da presente portaria, a fim de serem apresentados à AC sempre que esta o exigir.
----	---

#### E10. Indicação de origem de carne de suíno e ovino/caprino - Reg. 1337/2013

Norma	S, N, NA	S, N, NA
Art 5º	Inclui as seguintes menções obrigatórias:	
	EM/país terceiro de criação, cf tabela abaixo: "Criação em: (nome do EM/país terceiro)"	
	EM/país terceiro de abate: "Abate em: (nome do EM/país terceiro)"	
	Ou "Origem (nome do EM/país terceiro)", <b>se o animal nasceu e foi criado e abatido no mesmo EM/país terceiro.</b>	
	Código do lote de identificação da carne.	

Espécie	Idade	Peso ao abate	Local de criação
Suínos	≥ 6 meses		Local onde ocorreu o último período de criação (pelo menos 4 meses).
	< 6 meses	≥ 80kg	Local onde foi criado depois de atingir 30kg.
		< 80kg	Local onde decorreu todo o período de criação.
Ovinos/ caprinos	≥ 6 meses		Local onde ocorreu o último período de criação (pelo menos 6 meses).
	< 6 meses		Local onde decorreu todo o período de criação.

**Observações:**

#### E11. Controlos na receção dos animais - Secção II, Anexo II do Reg 853/2004

Norma	Questão	S,N, N/A
2	Os procedimentos implementados pelo operador do matadouro garantem que cada lote de animais aceites no matadouro:	
a)	Se encontra devidamente identificado;	
b)	É acompanhado de IRCA;	
d)	Está limpo;	
e)	É saudável, tanto quanto for possível ao operador apreciar;	
f)	Se encontra num estado satisfatório, à chegada, em matéria de BEA.	
3	Em caso de não cumprimento dos requisitos anteriores o operador notifica o MVO e tomou as medidas adequadas.	

#### E12. Informações relativas à cadeia alimentar - Secção III, Anexo II do Reg 853/2004 incluir regulamento 2074/2005

Norma	Questão	S,N, N/A
1	Os operadores dos matadouros apenas aceitam animais nas suas instalações dos quais tenham recebido as IRCA.	
2 e 7	Os operadores dos matadouros recebem as IRCA com tempo devido, antes da chegada dos animais ao matadouro, quando as informações sobre a cadeia alimentar possam dar origem a uma grave perturbação da actividade do matadouro, de modo a que esta possa ser planeada em conformidade.	
3	Nos casos referidos no ponto anterior, o operador do matadouro avalia as informações e comunica as informações sobre a cadeia alimentar que receber ao veterinário oficial, decorrendo o abate ou a preparação dos animais depois de o veterinário oficial ter dado a sua autorização.	
4	As IRCA são enviadas nos modelos previstos, disponibilizados no portal da DGAV.	
5	As IRCA são correctamente preenchidas, sendo a informação completa.	
6	O operador do matadouro notifica imediatamente ao veterinário oficial a chegada ao matadouro de qualquer animal sem informações sobre a cadeia alimentar. O animal só é abatido depois de o veterinário oficial ter dado a sua autorização.	
8	Os operadores das empresas do setor alimentar verificam os passaportes que acompanham os solípedes domésticos para assegurar que os animais se destinam ao abate para o consumo humano. Os passaportes são depois entregues ao veterinário oficial.	

#### E13. Remoção da carne da cabeça de bovinos - Ponto 8, Anexo V do Reg 999/2001

Norma	Questão	S,N, N/A
8.1	O operador está autorizado a proceder à remoção.	

8.3	A remoção da carne é efetuada sem remover as cabeças das cintas transportadoras nem dos ganchos.	
8.1	Alternativamente, são observados os seguintes requisitos:	
a)	A remoção tem lugar num espaço dedicado a essa função, fisicamente separado de outras partes da linha de abate.	
<b>Observações:</b>		
b)	Quando as cabeças são retiradas da cinta transportadora ou dos ganchos antes de ser removida a carne da cabeça, o orifício resultante do abate por pistola e o buraco occipital são selados com um vedante impermeável e durável.	
	Quando são colhidas amostras do tronco cerebral para testes laboratoriais à EEB, o buraco occipital é selado imediatamente após aquela amostragem;	
	A carne da cabeça não é removida quando:	
	» Os olhos se encontram danificados;	
c) e d)	» Os olhos tenham sido perdidos imediatamente antes ou após o abate;	
	» A cabeça se encontre danificada de tal forma que possa resultar na contaminação da carne com tecido do sistema nervoso central;	
	» Se a cabeça não foi adequadamente selada;	
(e)	Existem instruções de serviço específicas, por forma a evitar a contaminação da carne da cabeça durante a remoção, nomeadamente nos casos em que o vedante referido se tenha perdido ou em que os olhos tenham sido danificados durante a atividade.	
(f)	Existe um plano de amostragem com recurso a um teste laboratorial adequado para detetar tecido do sistema nervoso central, no sentido de verificar que as medidas destinadas a reduzir a contaminação são adequadamente aplicadas.	

#### E14. Transporte de animais para o Matadouro - Cap I, Sec I, Anexo III, Reg 853/2004

Norma	Questão	S,N, N/A
1	Durante a recolha e transporte os animais são manuseados cuidadosamente, sem que lhes seja causado sofrimento desnecessário.	
2	Os animais que apresentem sintomas de doença ou que sejam originários de explorações que se saiba estarem contaminadas por agentes relevantes em termos de saúde pública só são transportados para o matadouro após autorização da AC.	

#### E15. Descontaminação de carcaças com ácido láctico - Anexo do Reg 101/2013

Norma	Questão	S,N, N/A
Parte I - 1	A solução é preparada a partir de ácido láctico que está em conformidade com o Reg 231/2012.	
Parte I - 2a)	A solução é aplicada apenas a carcaças, meias carcaças ou quartos de carcaça de bovino.	
Parte I - 2b)	A solução é aplicada por pulverização ou nebulização.	
Parte I - 2b)	A solução contém de 2% a 5% de ácido láctico.	
Parte I - 2b)	A solução é preparada com água potável a temperatura até um máximo de 55°C.	
Parte I - 3	A solução não é aplicada a carcaças com contaminação fecal visível.	
Parte I - 4	Da aplicação da solução não resulta qualquer modificação física irreversível da carne.	

#### Observações:

Parte I - 2c)	A solução é aplicada em condições controladas e verificáveis integradas nos procedimentos HACCP.	
Parte II - 2	A concentração do ácido láctico é verificada por inspeção periódica, documentada e registada.	
Parte II - 3	A temperatura da solução durante o tratamento é continuamente verificada através de medições instrumentais, documentadas e registadas.	
Parte II - 1	A amostragem de carcaças, para avaliação da conformidade com os critérios microbiológicos, efetua-se antes da aplicação da solução.	
Parte III	O operador informam os operadores a quem fornecem carne, de forma documentada, de que procedem à utilização do ácido láctico.	

#### E16. Subprodutos - Secção 2, Cap I, Anexo IV, Reg 142/2011 e DL 244/2003 (revogado por DL 33/2017)

Norma	Questão	S,N, N/A
DL 244/2003	O estabelecimento possui plano de encaminhamento de subprodutos aprovado pela DGAV.	
1	Existência de um sistema de redes/grelhas com malha < 6 mm para a retenção de materiais de origem animal de categoria 1 ou 2, consoante o caso, das águas residuais antes da eliminação destas para o ETAR	
3	Os materiais retidos nas grelhas são devidamente recolhidos em contentor identificado com a respetiva categoria, e encaminhados para UTS correspondente	

#### Outras considerações:

**Determinação dos diferentes níveis de cumprimento:**

**1 (Cumprimento), 2 (Incumprimento Menor), 3 (Incumprimento Maior), 4 (Incumprimento Crítico)**

» Estruturas/Equipamento	
» Higiene e limpeza	
» Análises	
» Água	
» Autocontrolo / HACCP	
» Subprodutos	
» Rastreabilidade	
» Rotulagem	
» Aditivos	
<b>Grau de cumprimento</b>	

**Assinatura dos peritos:**

---

**Base Legal:**

Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29/04

Decreto-Lei n.º 323-F/2000 de 20/12

Regulamento (CE) n.º 2073/2005 de 15/11

Decreto-Lei n.º 244/2003 de 07/10 (rev por DL 33/2017)

Regulamento (CE) n.º 2075/2005 de 05/12 (rev por reg de execução 2015/1375)

Portaria n.º 575/93 de 04/06

Regulamento (CE) n.º 999/2001 de 22/05

regulamento 2074/2005

Regulamento (UE) n.º 101/2013 de 04/02

Regulamento (UE) n.º 142/2011 de 25/02

Regulamento (CE) n.º 1337/2013 de 13/12

## 2. Estabelecimentos de Produtos à Base de Carne

NCV  Data do controlo

**Caracterização do estabelecimento:**

Espécies animais laboradas:

Matérias primas:

Produtos Finais:

Volume de produção (ton/semana):

N.º de Funcionários:

Homens:

Mulheres:

### Requisitos específicos

**E1. Matérias primas - Secção VI, Anexo III, Reg 853/2004**

Norma	Questão	S, N, N/A
1	Os operadores das empresas do setor alimentar garantem que não são utilizados na preparação de produtos à base de carne:	
a)	» os órgãos do aparelho genital tanto de animais fêmeas como machos, com exceção dos testículos;	
b)	» os órgãos do aparelho urinário, com exceção dos rins e da bexiga;	
c)	» a cartilagem da laringe, da traqueia e dos brônquios extra lobulares;	
d)	» os olhos e as pálpebras;	
e)	» o canal auditivo externo;	
f)	» os tecidos córneos;	
g)	» nas aves de capoeira, a cabeça (com exceção da crista, dos orelhões, dos barbilhões e da carúncula), o esófago, o papo, os intestinos e os órgãos do aparelho genital.	
2	Todas as carnes utilizadas na preparação de produtos à base de carne, incluindo a carne picada e os preparados de carne, obedecem aos requisitos aplicáveis à carne fresca. Todavia, a carne picada e os preparados de carne utilizados em produtos à base de carne não precisam de satisfazer outros requisitos específicos da secção V.	



Observações:

**E2. Critérios microbiológicos - Reg 2073/2005**

Norma	Questão	S, N, N/A
Art5º -2	São colhidas amostras das zonas de processamento e do equipamento utilizado na produção de alimentos, sempre que tal for necessário para assegurar a observância dos critérios. Método de referência norma ISO 18593.	
Pontos 1.2. e 1.3. Cap.1 Anexo I	São efetuadas análises para pesquisa de <i>L. monocytogenes</i> nos produtos prontos para consumo, suscetíveis de permitir ou não o seu crescimento.	
Ponto 1.8 Cap.1 Anexo I	São efetuadas análises para pesquisa de <i>Salmonella</i> nos produtos à base de carne em 25 gramas, destinados a serem consumidos cru, excluindo aqueles em que o processo de fabrico ou a composição do próprio produto eliminarão o risco relativamente à <i>Salmonella</i> , tendo em conta o n=5 com c=0.	
Ponto 1.9 Cap.1 Anexo I	São efetuadas análises para pesquisa de <i>Salmonella</i> nos produtos à base de carne de aves de capoeira em 25 gramas, destinados a serem consumidos cozinhados, tendo em conta o n=5 com c=0.	
Art5º	Os métodos de pesquisa e contagem são os de referência, ou se não, os métodos utilizados estão validados e há registo da autorização concedida pela AC.	

**NOTA:** Caso sejam produzidos carnes fumadas ou produtos à base de carne fumados de forma tradicional:

1 - Verificar se o operador possui análises de HAP (Hidrocarbonetos Aromáticos Policíclicos)

2 - Em caso afirmativo, enviar resultados para a DAH-DSNA (Maria Jose Pereira: MJosePereira@dgav.pt)

Outras considerações:

Determinação dos diferentes níveis de cumprimento:

1 (Ausência), 2 (Menor), 3 (Maior), 4 (Crítico)

- » Estruturas/Equipamento
- » Higiene e limpeza
- » Análises
- » Água
- » Autocontrolo / HACCP
- » Subprodutos
- » Rastreabilidade
- » Rotulagem
- » Aditivos


Grau de cumprimento

--

Assinatura dos peritos:

--

Base Legal:

Regulamento (CE) nº 853/2004 de 29/04

Regulamento (CE) nº 2073/2005 de 15/11

**3. Estabelecimentos de Fabrico de Carne Picada (CP), Preparados de Carne (PC) e Carne Separada Mecanicamente (CSM)**

NCV

Data do controlo

Caracterização do estabelecimento:

Espécies animais laboradas

Matérias primas

Produtos Finais

Volume de produção (ton/semana)

CSM - tipo de processo (alta/baixa pressão)

**Requisitos específicos**

**E1. Estruturas e equipamentos - Cap I, Secção V, Anexo III do Reg 853/2004**

Norma	Questão	S, N, N/A
1	As instalações estão construídas de forma a evitar a contaminação da carne e dos respectivos produtos. Permitem o andamento contínuo das operações ou garantem a separação entre diferentes lotes de produção.	
2	Dispõem de câmaras separadas para armazenagem das carnes/produtos embalados e das carnes/produtos.	
3	Dispõem de locais equipados de forma a assegurar o cumprimento dos requisitos relativos à temperatura.	
4	Dispõem de equipamento de lavagem das mãos, para uso do pessoal que manuseia as carnes e produtos expostos, com torneiras concebidas para evitar que a contaminação se dissemine.	
5	Dispõem de um sistema de desinfecção dos utensílios com água quente que atinja, no mínimo, 82°C, ou de um sistema alternativo de efeito equivalente.	

**Observações:**

**E2. Matérias primas para CP - Cap II - 1, Secção V, Anexo III do Reg 853/2004**

Norma	Questão	S, N, N/A
	As matérias primas utilizadas na preparação de CP:	
1 a)	» Cumprem os requisitos aplicáveis à carne fresca.	
1 b)	» Provêm de músculos esqueléticos (incluindo os tecidos adiposos aderentes).	
1 c) I	» Não são provenientes de resíduos da desmancha e apara (com excepção de cortes de músculo inteiro).	
1 c) II	» Não são provenientes de CSM.	
1 c) III	» Não são provenientes de carne que contenha fragmentos de ossos e de pele.	
1 c) IV	» Não são provenientes de carne da cabeça (excepto os masséteres), da parte não muscular da linea alba, da região do carpo e do tarso, das aparas raspadas dos ossos e dos músculos do diafragma (excepto se as membranas serosas tiverem sido retiradas).	

**E3. Matérias primas para PC - Cap II - 2, Secção V, Anexo III do Reg 853/2004**

Norma	Questão	S, N, N/A
2 a) e b)	As matérias primas utilizadas em PC provêm de carne fresca que satisfaça os requisitos do ponto anterior.	
2 c)	Quando o PC não se destinar claramente ao consumo sem ser previamente sujeito a tratamento térmico, as matérias primas são provenientes de carne obtida por picagem ou fragmentação de carne que satisfaça os requisitos do ponto 1 com excepção da subalínea i) da alínea c); CSM que satisfaça os requisitos da alínea d) do ponto 3 do Capítulo III.	

**Nota:** Requisitos da alínea d) do ponto 3 do Capítulo III: o operador da empresa do sector alimentar efectuou análises à carne separada mecanicamente, que monstrem que cumpre os critérios microbiológicos aplicáveis à carne picada adoptados nos termos do Regulamento (CE) nº 2073/2005.

**E4. Matérias primas para CSM - Cap II - 3, Sec V, Anex III do Reg 853/2004**

Norma	Questão	S, N, N/A
3 a)	As matérias primas utilizadas na produção de CSM cumprem os requisitos aplicáveis à carne fresca.	
3 b)	As matérias primas utilizadas na produção de CSM não incluem as seguintes matérias:	
3 b) I	» patas, pele do pescoço, ossos do pescoço e cabeças (no caso das aves).	
3 b) II	» ossos da cabeça, patas, caudas, fémures, tíbias, perónios, úmeros, rádios e cúbitos (no caso dos outros animais).	

**E5. Higiene durante e após a produção - Cap III, Secção V, Anexo III do Reg 853/2004**

Norma	Questão	S, N, N/A
1	A laboração da carne deve ser organizada de modo a impedir ou a minimizar a contaminação.	

**Observações:**

1 a)	» A carne utilizada encontra-se a uma temperatura não superior a 4º C, no caso das aves de capoeira; » A carne utilizada encontra-se a uma temperatura não superior a 3º C, no caso das vísceras; » A carne utilizada encontra-se a uma temperatura não superior a 7º C, no caso das outras carnes;	
1 b)	Foi trazida progressivamente para a sala de preparação, consoante a necessidade.	
2 a)	A carne congelada ou ultracongelada utilizada na preparação de CP ou PC é desossada antes do congelamento, excepto se a AC autorize a desossa imediatamente antes da picagem. A armazenagem é efectuada por um período de tempo limitado.	
2 b)	A preparação de CP a partir de carne refrigerada é efectuada:	
2 b) I	» num prazo que não exceda os três dias após o abate, no caso das aves de capoeira;	
2 b) II	» num prazo que não exceda os seis dias após o abate, no caso dos outros animais;	

2 b) III	» num prazo que não exceda os quinze dias após o abate, no caso da carne de bovino desossada e embalada no vácuo.	
2 c)	Imediatamente após a sua produção, a CP e os PC são acondicionados ou embalados e são:	
2 c) I	» refrigerados até uma temperatura interna não superior a 2º C para a CP e a 4º C para os PC, ou;	
2 c) II	» são congelados a uma temperatura interna não superior a -18º C.	
3	» estas condições de temperatura são mantidas durante a armazenagem e o transporte.	
3	Na produção e utilização de CSM produzida com técnicas que não alteram a estrutura dos ossos utilizados na sua produção e cujo o teor de cálcio não é significativamente mais elevado que o da CP, verificam-se os seguinte requisitos:	
3 a)	» as matérias primas para desossa provenientes de um matadouro situado no local não têm mais de sete dias;	
3 a)	» as matérias primas refrigeradas para desossa provenientes de outro matadouro não têm mais de cinco dias;	
3 b)	» todavia, as carcaças de aves de capoeira não têm mais de três dias;	
3 b)	» a separação mecânica é efetuada logo a seguir à desossa.	
3 c)	Se não for utilizada depois de obtida, a CSM é acondicionada ou embalada e é:	
3 c)	» refrigerada até uma temperatura não superior a 2º C, ou;	
3 c)	» são congelados a uma temperatura interna não superior a -18º C.	
3 e)	» estas condições de temperatura são mantidas durante a armazenagem e o transporte.	
3 e)	A CSM à qual não possa ser demonstrado que cumpre os critérios microbiológicos aplicáveis à CP adotados nos termos do Regulamento (CE) nº 2073/2005, só é utilizada no fabrico de produtos de carne tratados termicamente em estabelecimentos aprovados	
4	Na produção e utilização de CSM produzida com técnicas diferentes das referidas no ponto 3, verificam-se os seguinte requisitos:	
4 a)	» as matérias primas para desossa provenientes de um matadouro situado no local não têm mais de sete dias;	
4 a)	» as matérias primas refrigeradas para desossa provenientes de outro matadouro não têm mais de cinco dias;	
4 a)	» todavia, as carcaças de aves de capoeira não têm mais de três dias.	

**Observações:**

4 b)	Se a separação mecânica não for efetuada imediatamente após a desossa, os ossos carnudos devem ser armazenados e transportados a uma temperatura:	
4 b)	» não superior a 2º C, ou;	
4 b)	» não superior a -18º C, se forem congelados.	
4 c)	Os ossos carnudos obtidos de carcaças congeladas não são recongelados.	
4 d)	Se não for utilizada no prazo de uma hora após a sua obtenção, a CSM é refrigerada de imediato a uma temperatura não superior a 2º C.	
4 e)	Se, depois de refrigerada, a CSM não transformada num prazo de 24 horas, é congelada no prazo de 12 horas após a produção e deve atingir uma temperatura interna não superior a -18º C no prazo de seis horas.	
4 f)	A CSM é acondicionada ou embalada antes de ser armazenada ou transportada.	
4 f)	A CSM não é armazenada por um período superior a três meses.	
4 f)	A CSM é mantida a uma temperatura não superior a -18º C durante a armazenagem e o transporte.	
4 g)	A CSM só é utilizada no fabrico de PBC tratados termicamente em estabelecimentos aprovados de acordo com presente regulamento.	
5	A CP, os PC e a CSM não são recongelados após a descongelação.	

**E6. Critérios microbiológicos - Reg 2073/2005**

Norma	Questão	S, N, N/A
Art5º-2	São colhidas amostras das zonas de processamento e do equipamento utilizado na produção de alimentos, sempre que tal for necessário para assegurar a observância dos critérios. Método de referência norma ISO 18593.	
Pontos 1.5. e 1.6. Cap1 Anexo I	São efetuadas análises para pesquisa de Salmonella às CP e PC que se destinam a ser consumidas cozinhadas, com evidência de resultados conformes.	
Ponto 1.4 Cap1 Anexo I	São efetuadas análises para pesquisa de Salmonella às CP e PC em 25 gramas que se destinam a ser consumidas cruas, com evidência de resultados conformes.	
Ponto 1.7 Cap1 Anexo I	São efetuadas análises para pesquisa de Salmonella às CSM em 10 gramas, com evidência de resultados conformes.	
Ponto 2.1.8 Cap2 Anexo I	São efetuadas análises para contagens de E. coli nos PC no fim do processo de fabrico, 5 amostras uma vez por semana (n=5), alternando os dias da semana, estando os resultados em conformidade com os limites estabelecidos.	

<b>Pontos 2.1.6 e 2.1.7 Cap2 Anexo I</b>	São efetuadas análises para contagens de aeróbios totais e E. coli nas CP e na CSM no fim do processo de fabrico, 5 amostras uma vez por semana (n=5), alternando os dias da semana, estando os resultados em conformidade com os limites estabelecidos.
<b>Art5º</b>	Os métodos de pesquisa e contagem são os de referência, ou se não, os métodos utilizados estão validados e há registo da autorização concedida pela AC.

**E7. Rotulagem - Capítulo IV Secção V - Anexo III Regulamento n.º 853/2004 (CE)**

Norma	Questão	S, N, N/A
<b>2</b>	As embalagens destinadas ao consumidor final e que contenham carne de aves ou solípedes ou preparados de carne que contenham carne separada mecanicamente ostentam a indicação de que deverão ser cozinhados antes de serem consumidos.	

**Observações:**

**E8. Rotulagem obrigatória da carne de bovino - DL 323-F/2000**

Norma	Questão	S, N, N/A
<b>DL 323F Art3º</b>	A rotulagem das carcaças, das peças açougueiras, dos fatiados, dos pedaços, das aparas, dos diafragmas e pilares do diafragma, das misturas de carne picada com mais de 50 % de carne de bovino, tem as menções obrigatórias:	
	» Código ou Número de Referência;	
	» Identificação do animal;	
	» Abatido em: <i>Portugal - P - (Nº de aprovação) - CE;</i>	
	» Desmancha em: <i>Portugal -P-(Nº de aprovação)-CE;</i>	
	» Nascido em: <i>nome do EM;</i>	
	» Criado em: <i>nome do EM;</i>	
	» Origem (se nascido, criado e abatido no mesmo EM): <i>nome do EM;</i>	

**E9. Rotulagem de CP - Reg 2076/2005**

Norma	Questão	S, N, N/A
<b>Art.10º-2</b>	A rotulagem inclui as menções: “percentagem de matéria gorda inferior a...”, e “relação colagénio/proteína da carne inferior a ....”.	

**E10. Utilização de ossos de ruminantes - Reg 999/2001**

Norma	Questão	S, N, N/A
<b>Ponto 5 Anexo V</b>	Não são utilizados ossos e peças não desossadas de bovinos, ovinos e caprinos.	

**Outras considerações:**

**Determinação dos diferentes níveis de cumprimento:**

**1 (Ausência), 2 (Menor), 3 (Maior), 4 (Crítico)**

- » Estruturas/Equipamento
- » Higiene e limpeza
- » Análises
- » Água
- » Autocontrolo / HACCP
- » Subprodutos
- » Rastreabilidade
- » Rotulagem
- » Aditivos


**Grau de cumprimento**

--

**Assinatura dos peritos:**

--

**Base Legal:**

Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29/04  
 Regulamento (CE) n.º 2073/2005 de 15/11  
 Regulamento (CE) n.º 2076/2005 de 15/11

Regulamento (CE) n.º 999/2001 de 22/05  
 Decreto-Lei n.º 323-F/2000 de 20/12