



UNIVERSIDADE DE ÉVORA

ESCOLA CIÊNCIAS E TECNOLOGIAS

Departamento de Medicina Veterinária

**Planos Nacionais de Controlo dos
Géneros Alimentícios**

ÂNIA MARTINS SILVESTRE

Orientação: Maria Eduarda Marques
Madeira da Silva Potes

Orientação Externa:

Pedro Miguel Marcelo Dias Nabais

Pedro Miguel Canavilhas de Melo

Mestrado em Medicina Veterinária

Relatório de Estágio

Évora, 2016



UNIVERSIDADE DE ÉVORA

ESCOLA CIÊNCIAS E TECNOLOGIAS

Departamento de Medicina Veterinária

**Planos Nacionais de Controlo dos
Géneros Alimentícios**

ÂNIA MARTINS SILVESTRE

Orientação: Maria Eduarda Marques
Madeira da Silva Potes

Orientação Externa:

Pedro Miguel Marcelo Dias Nabais

Pedro Miguel Canavilhas de Melo

Mestrado em Medicina Veterinária

Relatório de Estágio

Évora, 2016

A. Agradecimentos

À minha orientadora Professora Doutora Eduarda Potes, por ter aceite este novo desafio, pela confiança, amizade e paciência com que sempre me ajudou nesta última etapa.

Aos meus orientadores de estágio Dr. Pedro Melo e Dr. Pedro Nabais, obrigada pela forma atenciosa como me receberam e orientaram, mas acima de tudo obrigada pelo vosso companheirismo.

À equipa da ASAE, Dra. Maria Manuela Mendes, Lubélia Silva, Vasco, Oliveira obrigada pela boa disposição durante todo o estágio, foi e é um dos melhores ambientes de trabalho que encontrei até hoje.

À Dra. Graça Mariano.

À equipa do PIF, Dr. Carlos Apolinário, Dra. Ana Machado, Dr. Manuela Dias, Dr. Francisco Gomes, Dr. Gonçalo Antunes, Dr. Pedro Caiado, Sra. Aurora Casneuf e Sr. Manuel Cordeiro, obrigada por toda a ajuda e por me terem acolhido com tanto carinho, aprendi imenso e espero ter mais oportunidades para trabalharmos juntos.

Não podia deixar de agradecer aos meus colegas de estágio Inês Aparício e Afonso Soares, adorei conhecer-vos, os dias passaram a correr por causa da vossa boa disposição e amizade, muito obrigada.

À minha família, mãe, pai, irmã, avó e avô que sempre me apoiaram desde o primeiro dia que comecei esta caminhada, sem nunca duvidarem das minhas capacidades.

A todas as pessoas que estiveram comigo e que me acompanharam ao longo da minha vida académica, mas um especial obrigado à Ana Teresa, Carlota Neto, Tiago Flôr, Rui Santos e José Carlos Linhares pela amizade, companhia, e por todos os bons momentos que passámos juntos e continuaremos a passar.

Um grande obrigado aos meus companheiros e companheiras de dança que por vezes sem se aperceberem ajudaram onde muitos não podiam.

Um especial agradecimento ao Filipe Silvério por todas as brincadeiras, carinhos, pelo grande companheirismo e por me meteres um sorriso enorme na cara todos os dias.

B. Resumo – Planos Nacionais de Controlo dos Géneros Alimentícios

Este relatório descreve as atividades desenvolvidas durante o estágio curricular do curso de Mestrado Integrado em Medicina Veterinária no âmbito da inspeção sanitária e saúde pública, realizado tanto nos PIF de Lisboa, como na Divisão de Riscos Alimentares (DRA) da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

Existe uma grande variedade de produtos e animais que chegam diariamente à União Europeia provenientes de diferentes países terceiros, como por exemplo a China, África do Sul, Brasil, Índia, Canadá e Senegal. Durante o período de estágio a categoria dos produtos mais inspecionada nos PIF foi o pescado representando 57,5% da totalidade das remessas inspecionadas nos portos de Lisboa e 98% no aeroporto.

No âmbito do plano de fiscalização da ASAE em 2015, a aluna analisou 365 amostras de géneros alimentícios e constatou-se que o número de amostras não conformes foi 254. O grupo das bebidas alcoólicas destacou-se com 159 amostras não conformes.

Palavras chave: autoridade sanitária, inspeção sanitária, normativo de colheita de amostras, risco, género alimentício

C. Abstract - National Control Plans of Food

This essay describes the activities developed throughout the curricular internship of the Integrated Master of Veterinary Medicine within sanitary inspection and public health, both at border control of Lisbon as well as in the Divisão de Riscos Alimentares (DRA) of the Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

There is a wide variety of products and animals that arrive daily to the European Union from third countries, such as China, South Africa, Brazil, India, Canada and Senegal. During the internship the largest category of inspected food was fish representing 57.5% of the inspected remittances in the port of Lisbon and 98% in the airport.

As part of the fiscalization plan of ASAE in 2015 the student analysed 365 food samples and it was found that the number of samples non-conforming was 254. The ardent spirits was the category that stood out with 159 non-conforming samples (63%).

Key words: sanitary authority, food inspection, sampling normative, risk, foodstuff

D. Índice

A. Agradecimentos	III
B. Resumo – Planos Nacionais de Controlo dos Géneros Alimentícios	IV
C. Abstract - National Control Plans of Food	V
D. Índice	VI
E. Índice de Gráficos.....	VIII
F. Índice de Quadros	IX
G. Índice de Figuras	X
H. Abreviaturas	XI
1. Introdução.....	1
2. Enquadramento Geral	3
2.1 Postos de Inspeção Fronteiriços.....	3
2.1.1 Controlos Veterinários Oficiais.....	5
2.1.2 Regimes Especiais de Controlo	10
2.2 Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.....	13
3. Atividades desenvolvidas durante o estágio	17
3.1 Postos de Inspeção Fronteiriços.....	17
3.1.1 Remessas de produtos de origem animal nos portos de Lisboa	17
3.1.3 Remessas de produtos de origem animal no Aeroporto de Lisboa.....	21
3.1.4 Animais Vivos	22
3.2 Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.....	24
3.2.1 Carne e produtos cárneos	25
3.2.2 Bivalves.....	26
3.2.3 Azeite	27
3.2.4 Bebidas Alcoólicas	28
3.2.5 GestASAE	29
3.3 Formação	30
4. Planos Nacionais de Controlo dos Géneros Alimentícios.....	32

5. Normativo de Colheita de Amostras	38
5.1 Objetivo	38
5.2 Regras de Higiene e Segurança no ato de colheita de Amostras	39
5.2.1 Regras Gerais para colheita de Amostras	39
5.2.2 Quantitativo da Amostra	40
5.2.3 Material de Colheita e Acondicionamento das Amostras	41
5.2.4 Método de Colheita de Amostras	41
5.2.5 Codificação de Amostras	42
5.2.6 Documentos a preencher no momento da Colheita	43
5.2.7 Acondicionamento/Transporte de Amostras	44
5.2.8 Entrega de amostras no Laboratório	45
5.2.9 Conclusão da execução da colheita de amostra	45
6. Conclusão	45
Bibliografia	48
Anexo I	i
Anexo II.....	vi
Anexo III	viii
Anexo IV	xix
Anexo V.....	xxiii

E. Índice de Gráficos

Gráfico 1. Quantidade de remessas de origem animal inspecionados no porto de Lisboa.....	18
Gráfico 2. Quantidade de remessas de origem animal inspecionadas no porto de Lisboa distribuído por diferentes países.....	19
Gráfico 3. Quantidade de produtos para a alimentação animal de origem vegetal, inspecionados no porto de Lisboa.....	20
Gráfico 4. Percentagem de remessas inspecionadas para alimentação animal de origem vegetal distribuído por países.....	20
Gráfico 5. Quantidade de produtos de origem animal inspecionados no Terminal de carga do Aeroporto de Lisboa.....	21
Gráfico 6. Percentagem de produtos de origem animal inspecionados no Terminal de Carga do Aeroporto distribuídas pelos países de origem.....	22
Gráfico 7. Percentagem de animais vivos inspecionados no Aeroporto de Lisboa distribuído pelos países de origem.....	23
Gráfico 8. Amostras de carne e produtos cárneos conformes e não conformes, e causa de não conformidade de acordo com a unidade regional.....	26
Gráfico 9. Número de amostras de bivalves segundo o local de colheita, unidade orgânica regional e causa da sua não conformidade.....	27
Gráfico 10. Número de amostras de azeite segundo a sua distribuição por unidade orgânica regional e sua conformidade.....	28
Gráfico 11. Número de amostras de bebidas alcoólicas segundo a sua unidade orgânica regional e conformidade.....	29
Gráfico 12. Percentagem de amostras na gestASAE.....	30

F. Índice de Quadros

Quadro 1. Vários tipos de notificações e ação de acordo com a gravidade.....	7
Quadro 2. Partilha de informação através do Sistema de Alerta Rápido para Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais (RASFF).....	8
Quadro 3. Grupos de géneros alimentícios de acordo com o risco.....	15

G. Índice de Figuras

Figura 1. Distribuição dos postos de inspeção fronteiriços em Portugal.....	3
--	---

H. Abreviaturas

AESA – Autoridade Europeia de Segurança Alimentar

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

DGAV – Direção Geral da Alimentação e Veterinária

DRA – Divisão de Riscos Alimentares

DVCE - Documento Veterinário Comum de Entrada

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations

FVO - Food and Veterinary Office

GA – Géneros alimentícios

PCAPIF – Plano de Controlo Analítico nos Postos de Inspeção Fronteiriços

PEV – Pontos de entrada do viajante

PIF – Posto de Inspeção Fronteiriço

PNFA – Plano Nacional de Fiscalização da ASAE

PT – País Terceiro

RASFF – Sistema Rápido de Alerta para Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais

TRACES – Trade Control and Expert System

UE – União Europeia

1. Introdução

O controlo dos produtos de origem animal para consumo humano e consumo não humano, assim como o controlo da entrada de animais de companhia e animais vivos na União Europeia (UE) é fundamental para assegurar que estes satisfazem as condições específicas de importação estabelecidas pela UE. Estes controlos são realizados nos diferentes pontos de entrada da UE, denominados Postos de Inspeção Fronteiriços (PIF).

Os produtos e animais importados são considerados um risco para a saúde pública, sendo uma ameaça de transmissão de doenças. As doenças de origem alimentar podem ser provocadas por diversos grupos de microrganismos, incluindo bactérias, fungos, protozoários e vírus. As bactérias, pela sua diversidade e patogenia, constituem, de longe, o grupo microbiano mais importante e mais vulgarmente associado às doenças transmitidas pelos alimentos (Pinto, 2016). Assim como os alimentos podem transmitir doenças, os animais de companhia também as podem transmitir, sendo que a raiva é a doença mais relevante.

De modo a avaliar, gerir e comunicar os riscos inerentes aos produtos, estes são submetidos a controlos veterinários específicos em cada ponto de entrada da UE, sendo estes locais denominados Postos de Inspeção Fronteiriços (PIF), encontrando-se sob a responsabilidade de médicos veterinários oficiais (Leite, 2012) e sob a tutela da Direção Geral da Alimentação e Veterinária (DGAV).

Assim como é importante o controlo dos produtos importados é também importante a avaliação de riscos na cadeia alimentar e a fiscalização e prevenção no cumprimento da legislação reguladora do exercício das atividades económicas nos setores alimentar e não alimentar em Portugal, assegurando deste modo a comunicação pública e transparente dos riscos aos consumidores finais. Esta avaliação está sob a responsabilidade da ASAE sendo o organismo de ligação com as congéneres europeias e internacionais. Rege-se pelos princípios da independência científica, da precaução, da credibilidade e transparência e da confidencialidade. Esta entidade, na sua qualidade de autoridade nacional responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, é o membro português do Advisory Forum (Fórum

Consultivo) da European Food Safety Agency (EFSA). Este vai estabelecer a ligação entre a Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (AES) e as autoridades de segurança alimentar dos 27 restantes Estados-Membros da UE (ASAE, 2015).

O presente trabalho pretende relatar a experiência da autora no estágio realizado nas duas entidades acima referidas (PIF/DGAV e ASAE). Assim, inicialmente é feito o enquadramento (legal e de funcionamento) da atividade dos PIF e ASAE, depois é descrita a casuística acompanhada durante o estágio e finalmente apresentar-se-á o resultado do estudo de caso, que consistiu na elaboração do “Normativo de Colheita de Amostras” para os PIF de Portugal.

2. Enquadramento Geral

2.1 Postos de Inspeção Fronteiriços

Os PIF são locais situados nos pontos de entrada do território da UE onde se realiza o controlo e verificação de produtos para consumo humano de origem animal, produtos para consumo não humano de origem animal e vegetal (alimentação animal) e o controlo da entrada de animais vivos quer tenham carácter comercial ou não, provenientes de países terceiros. Este controlo é levado a cabo pelos médicos veterinários oficiais da DGAV.

Em Portugal existem vários PIF, estando distribuídos ao longo do continente e ilhas, como se encontra na Figura 1. Em função da sua localização são classificados como, aeroportuários e portuários (Leite, 2012).

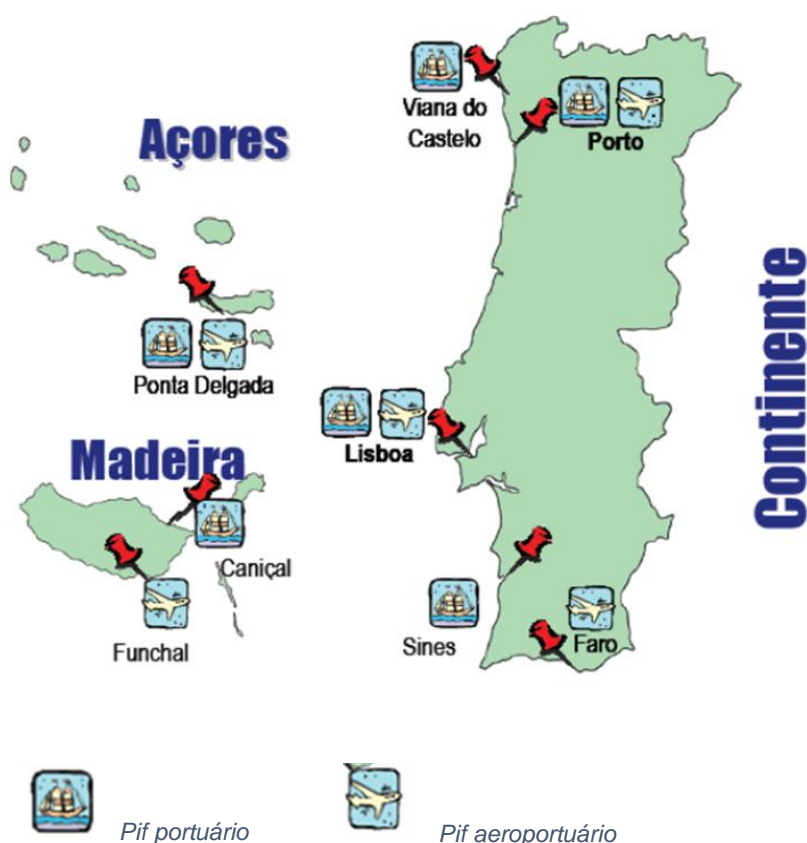


Figura 1- Distribuição dos postos de inspeção fronteiriços em Portugal (Leite, 2012)

A criação dos PIF teve como objetivo garantir a proteção da Saúde Pública, da Saúde Animal e Bem-estar animal necessárias para a livre circulação dos animais e produtos importados, harmonizar as condições de importação da UE, estabilizar os mercados e a

segurança das mercadorias e impedir as fraudes. Assim, a legislação aplicada nos países terceiros deve ser equivalente àquela aplicada na UE, sendo avaliadas pela Comissão, que elabora listas enumerando os estabelecimentos autorizados a exportar para a UE. Assim sendo, para que um PIF seja reconhecido a nível internacional este requer a sua aprovação pela Comissão e pela Autoridade Nacional Competente, a presença na lista de Postos de Inspeção Comunitários aprovados, estar sob a responsabilidade de um médico veterinário oficial e estar situado o mais próximo possível do ponto de entrada no território da UE (Spínola, 2003).

Periodicamente é realizada uma avaliação aos PIF através de um serviço da Comissão anteriormente denominado Food and Veterinary Office (FVO), atualmente DG Sante – Directorate F, que em colaboração com a autoridade competente do Estado-Membro (EM) tem o objetivo de garantir o cumprimento dos diversos requisitos estabelecidos na legislação europeia. Como resultado desta avaliação é realizado um relatório descrevendo os aspetos que necessitam de ser melhorados (Leite, 2012).

Se o relatório obtiver um parecer negativo e o estado membro onde se encontra o PIF não responder às conclusões do mesmo, tomando as medidas correctivas adequadas para resolver os problemas enunciados, ocorre a supressão do PIF.

Pode também acontecer que um EM suspenda a aprovação de um PIF no seu território, devido a problemas graves relacionados com saúde pública ou animal, informando a Comissão Europeia e outros EM dessa suspensão e os motivos subjacentes (Diretiva 97/78/CE).

Na UE as condições de importação encontram-se descritas em vários Regulamentos, Decisões e Diretivas, como por exemplo: a Diretiva 91/496/CEE, que explica os vários controlos veterinários obrigatórios em animais vivos provenientes de países terceiros; a Decisão 94/360/CE, que explica os controlos reduzidos e a que países se destinam e o Regulamento (CE) n.º 136/2004 que estabelece o documento comum de entrada, explicando como se efetua o seu preenchimento quer pelas autoridades oficiais, quer pelos interessados nas remessas (Leite, 2012).

2.1.1 Controlos Veterinários Oficiais

Os controlos veterinários oficiais incluem 3 tipos de controlo: documental, identidade e físico.

2.1.1.1 Controlo Documental

O controlo documental consiste na verificação dos certificados, documentos veterinários ou outros documentos que acompanham a remessa, sendo o primeiro controlo a ser efetuado. É um controlo de aplicação obrigatória a toda e qualquer remessa proveniente de um país terceiro (Fernandes, 2014).

Antes da chegada física da remessa¹ ao território da Comunidade, a pessoa responsável pela carga notificará a chegada dos produtos ao médico veterinário oficial do PIF ao qual os produtos serão apresentados, preenchendo a parte I do Documento Veterinário Comum de Entrada (DVCE) (Anexo I), através do Trade Control and Expert System (TRACES). A certificação das remessas destinadas à UE é uma obrigação da autoridade competente do país expedidor. Esta emite um certificado que acompanha as remessas/lotos de acordo com a Diretiva 2002/99/CE.

Após a receção de toda a documentação oficial correspondente a cada remessa no PIF, esta deve ser objeto de inspeção por parte de um veterinário oficial, devendo este confirmar a sua validade de acordo com a respetiva legislação europeia (Reg (CE) nº136/2004) (Fernandes, 2014).

É necessário verificar se se trata do certificado original, não de uma cópia, que provém de um país terceiro autorizado a exportar para a comunidade ou EM em questão e que a sua apresentação e conteúdo correspondem ao modelo estabelecido para o produto e país terceiro ou EM em questão. Deve-se ainda verificar que está conforme os princípios gerais de certificação estabelecidos, que foi inteiramente preenchido, que diz respeito a um estabelecimento ou uma embarcação autorizados ou registados e que se encontra

¹ Remessa - uma quantidade de produtos da mesma natureza, abrangida pelos mesmos certificados, ou documentos sanitários ou de salubridade, transportada pelo mesmo meio de transporte e proveniente do mesmo País Terceiro (PT) ou parte do PT.

assinado pelo veterinário oficial ou pelo representante da autoridade oficial, assim como também ostenta o carimbo sanitário oficial do país terceiro e a assinatura oficial (Reg (CE) n° 136/2004).

É muito importante verificar se à documentação entregue está associada alguma medida de emergência (salvaguarda), instruções específicas, mensagens no TRACES ou notificações do Sistema Rápido de Alerta para os Géneros Alimentícios e Alimentos Animais (RASFF) em relação ao tipo de mercadoria, país e estabelecimento de origem.

O **TRACES** é uma ferramenta informática multilingue de gestão em linha que notifica, certifica e controla o comércio de animais, produtos de origem animal, alimentos para animais e géneros alimentícios de origem não animal, bem como de plantas, sementes e material de propagação. Tem como principal objetivo melhorar a rastreabilidade de todas as deslocações de animais e mercadorias em toda a UE, a fim de assegurar a Saúde Pública e Animal, facilitar o intercâmbio de informação e gerir os riscos (reagindo rapidamente a ameaças sanitárias através da rastreabilidade das deslocações das remessas e facilitando a gestão de riscos das remessas rejeitadas) (Pereira, 2014).



Uma grande vantagem deste sistema é a sua utilização por países não pertencentes à UE, facilitando o comércio, simplificando e acelerando os procedimentos administrativos, aumentando a transparência da UE e permitindo a troca de informações sobre decisões tomadas na fronteira (Monné, 2014).

O **RASFF** é um sistema informático que permite reagir rapidamente a incidentes com GA ou alimentos para animais através da partilha rápida e eficiente da informação entre as várias autoridades competentes e organizações sempre que há a identificação de um perigo para a saúde.

Assim este sistema permite reagir de uma forma rápida e coordenada, prevenindo os perigos ao nível da segurança alimentar antes que estes prejudiquem o consumidor (Quali, 2016).

A partilha de informação é feita através de quatro tipos de notificações: alerta, informação, notícia e rejeição fronteiriça. Estas dependem de vários parâmetros como o risco para a saúde, a posição do produto no mercado, a urgência na adoção de medidas e os procedimentos de ação imediata (Quadro 1).

Quadro 1- Vários tipos de notificações e ação de acordo com a gravidade
(Quali, 2016)

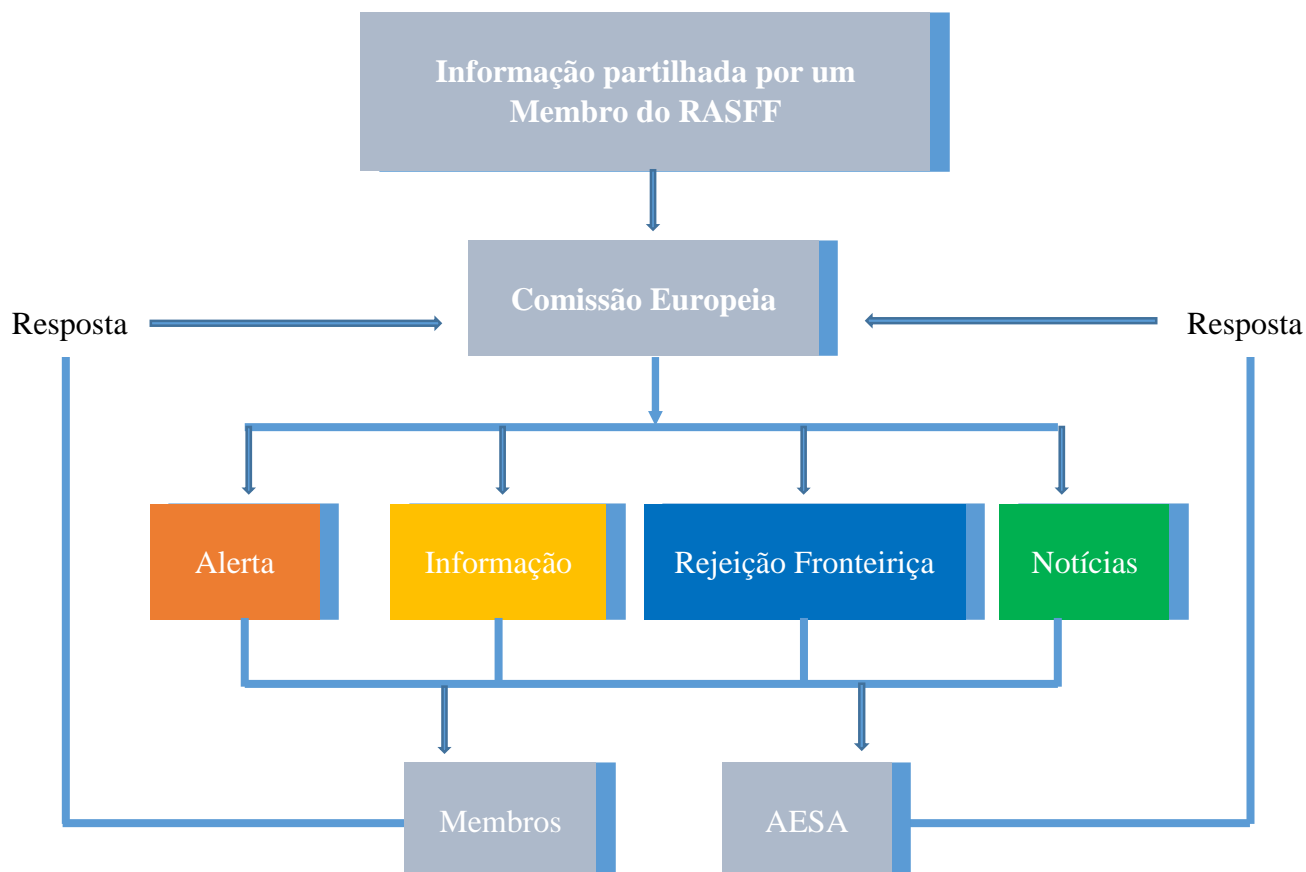
Notificação			
Parâmetro	Alerta	Informação	Notícia
			
Risco para a Saúde	Direto	Potencial	Pouco plausível
Posição do Produto	No mercado	Aguarda introdução	Num mercado externo
Adoção de Medidas	Imediata	Exames, análises	Não carece
Ação Imediata	Retirada do mercado	Seguimento	Não carece

O quadro 2 apresenta de forma resumida o circuito de informações no sistema RASFF. Sempre que um membro do RASFF possui alguma informação acerca de perigos graves, deve informar a Comissão Europeia através desta rede, que por sua vez informa os outros membros e a AESA para tomar as medidas necessárias à gestão do perigo.

Os membros tomam medidas dependendo do tipo de notificação e informam imediatamente a Comissão acerca das medidas tomadas.

O papel da AESA consiste em avaliar e comunicar os perigos ligados à cadeia alimentar. Emite opiniões e pareceres científicos de apoio às tomadas de decisão eficazes e atempadas pela Comissão Europeia e pelos EM, no que se refere a acções que devem ser levadas a cabo para garantir a protecção dos consumidores.

Quadro 2 - Partilha de informação através do Sistema de Alerta Rápido para Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais (RASFF)
(Quali, 2016)



As Rejeições Fronteiriças dizem respeito ao envio de géneros alimentícios e de alimentos para animais que foram testados e rejeitados nas fronteiras externas da UE, sempre que tenha sido detectado um perigo para a saúde.

2.1.1.2 Controlo de Identidade

O controlo de identidade consiste em verificar se os produtos correspondem aos dados constantes dos certificados ou documentos que acompanham a remessa através da

verificação dos selos apostos pelos veterinários oficiais (ou autoridade competente) nos contentores para garantir que não houve violação dos mesmos (numeração e se estão intatos ou não), da presença de estampilha, da existência de marcas oficiais ou marcas de salubridade que identifiquem o país ou estabelecimento de origem, de rotulagem e da sua conformidade com o que se apresenta no certificado ou documento (Diretiva 97/78/CE). Este controlo aplica-se a 100% das remessas.

2.1.1.3 Controlos Físicos

Os controlos físicos visam verificar se os produtos correspondem às exigências da legislação comunitária e se se encontram num estado compatível com as finalidades previstas no certificado ou documento, através de exames sensoriais (cheiro, cor, consistência, sabor), ensaios físicos ou químicos simples (corte, descongelamento, cozedura) e pesquisa de agentes patogénicos, contaminantes e provas de deterioração do produto através de uma análise laboratorial.

A frequência dos controlos físicos a efetuar em remessas de produtos importados de estabelecimentos de países terceiros não é total, estando esta definida no artigo 1º da decisão 94/360/CEE de acordo a categoria de produto (ver ponto controlos reduzidos 2.1.2.2).

Qualquer que seja o produto, o controlo deve ser sempre feito a mais do que uma embalagem, deve-se verificar em que estado se encontram os meios de transporte, principalmente as condições de temperatura (devido ao perigo de quebras de frio) e a limpeza. Deve-se também fazer uma comparação entre o peso real da remessa e o valor indicado no certificado.

Após terminado o controlo físico a autoridade competente comprova a sua realização fechando e selando oficialmente todas as embalagens abertas e voltando a selar os contentores com a menção do número do novo selo no documento que acompanha a remessa (Dias, 2013).

2.1.1.4 Rejeição de Remessas

Se os controlos referidos nos pontos anteriores não satisfizerem as condições de importação então o produto em questão será reexpedido num prazo máximo de 60 dias.

Quando é pedida a reexpedição do produto e confirmada a causa de rejeição, as autoridades competentes armazenarão o produto sob o seu controlo e as expensas do interessado no carregamento (Diretiva 97/78/CE).

Caso a reexpedição não seja possível ou tenham passado os 60 dias o produto será destruído nas instalações previstas para o efeito, nos termos da Diretiva 90/667/CEE.

2.1.2 Regimes Especiais de Controlo

Os regimes especiais de controlo destinam-se a situações específicas: animais de companhia, controlos reduzidos, controlos reforçados, medidas de emergência (salvuarda), transbordos e trânsitos, remessas destinadas a uma zona franca, entreposto franco ou entreposto aduaneiro e reimportações.

Os regimes especiais para animais de companhia, controlos reforçados, medidas de emergência (salvuarda) e os controlos reduzidos foram os que a aluna presenciou.

2.1.2.1 Controlo de Animais de Companhia

O controlo oficial nos pontos de entrada do viajante (PEV) na UE pelo PIF em animais de companhia realiza-se principalmente no aeroporto e nos terminais de cruzeiros porque estes acompanham os proprietários nas suas viagens. No caso do aeroporto de Lisboa este controlo é realizado na sala de bagagens ou no terminal de carga. Em relação aos paquetes de cruzeiro são efetuados também num PEV. Este controlo rege-se pelas condições descritas no Regulamento (UE) n.º 576/2013.

Para que um animal de companhia (gato, cão ou furão) circule entre EM, estes requerem a sua identificação através de uma tatuagem claramente legível ou por um sistema de identificação eletrónico (*Transponder*) e que seja acompanhado de um passaporte emitido por um veterinário oficial, comprovando a correta administração da vacina antirrábica de acordo com as instruções constantes no Anexo III do Regulamento (UE) n.º 576/2013, nomeadamente ser vacina inativada ou recombinante, com autorização de circular no mercado, administrada por um médico veterinário autorizado a animais com mais de 12 semanas de idade, devidamente identificada e datada (Reg n.º 576/2013).

Caso o animal provenha de um país terceiro com risco de Raiva, para além das condições acima referidas este necessita obrigatoriamente de possuir um documento que comprove a realização de um teste de titulação de anticorpos neutralizantes, relativamente à vacina antirrábica, efetuado sempre por um veterinário habilitado, pelo menos 30 dias após a vacinação e 3 meses antes da sua circulação. Esta titulação tem a vantagem de ser vitalícia, logo no caso de reintrodução de um animal cujo passaporte comprove que a titulação foi realizada com um resultado positivo antes do animal ter deixado o território da Comunidade, o prazo de 3 meses não se aplica. Tem também de ser emitido um certificado por um veterinário oficial de acordo com o modelo estabelecido na Decisão executiva da comissão 561/2016/UE, comprovando a sua emissão 10 dias antes da expedição, acompanhando o animal durante a sua viagem, podendo este documento ser substituído pelo passaporte quando aplicável (Reg (UE) n.º 576/2013 e 577/2013). Por vezes têm que se fazer acompanhar de exames específicos se provierem da Austrália (gatos- virus Hendra) e da península da Malásia (cães e gatos - virus Nipah). Países da EU como Reino Unido, Irlanda, Malta e Filândia, obrigam uma desparasitação prévia contra o *Echinococcus multilocularis*, o tratamento deve ser administrado por um veterinário num período compreendido entre 120 e 24 horas antes da hora de entrada prevista nestes países.

Caso o animal não satisfaça as exigências estabelecidas, a autoridade competente em consulta com o médico veterinário oficial tem 3 opções: reexpedição, isolamento sob controlo oficial, eutanásia.

2.1.2.2 Controlos Reduzidos

Estabelecidos através da Decisão 94/360/CEE, os controlos reduzidos garantem de forma sustentável a segurança sanitária dos géneros alimentícios. Esta medida implementada em todos os PIF da UE tem como principal propósito a redução do número dos controlos físicos a aplicar a remessas de determinados produtos originários de países e territórios terceiros que têm garantido de forma constante o correto cumprimento das normas sanitárias e ausência de irregularidades aquando deste controlo. Deste modo e considerando as listas de países e estabelecimentos aprovados a importar os seus produtos como os certificados sanitários e zoossanitários vigentes, foi criada na Decisão supracitada uma lista de frequência de controlos físicos a aplicar aos diferentes grupos de produtos de origem animal (Fernandes, 2014), (Anexo II).

2.1.2.3 Controlos Reforçados

O regime de controlos reforçados é aplicado sempre que existem infrações graves ou infrações repetidas por parte de países membros e países terceiros, aquando dos controlos veterinários. A autoridade competente tem o dever de informar a Comissão Europeia da natureza dos produtos e do lote em causa, sendo a informação fornecida de imediato por todos os PIF (Fernandes, 2014).

Sempre que os controlos veterinários constatarem que uma remessa não cumpre os requisitos impostos pela legislação europeia, esta deverá ser declarada “não apta” pelo veterinário e inserida toda a informação referente na plataforma TRACES. Posteriormente é lançado no RASFF uma mensagem de “notificação de alerta” que obriga necessariamente que as 10 remessas subsequentes, provenientes do mesmo estabelecimento de origem, sejam submetidas ao plano de controlos reforçados (artº 24º, Dir 97/78/CE) (Fernandes, 2014). A suspensão deste tipo de controlo sobre o produto é alcançada quando se obtêm 10 resultados favoráveis consecutivos. No caso de ocorrer um resultado não favorável antes de alcançar os 10 resultados pretendidos inicia-se um novo ciclo de 10 resultados favoráveis, até um máximo de 3 ciclos, após o qual as remessas desse tipo de produto e da mesma origem passam a controlo imposto.

No caso de países terceiros que tenham acordos de equivalência para com a UE, ou países terceiros que beneficiem de frequências de controlos reduzidas, após inquérito junto das autoridades competentes do país terceiro posto em causa, a Comissão Europeia chegar à conclusão de que estas últimas faltaram às obrigações e às garantias dadas nos planos referidos, haverá a suspensão do benefício da redução das frequências de controlo relativamente aos produtos em causa até que esse apresente prova de que as irregularidades foram devidamente corrigidas (Fernandes, 2014).

2.1.2.4 Medidas de Emergência

As medidas de emergência são um conjunto de medidas de salvaguarda aplicados a géneros alimentícios que foram previamente identificados como um potencial risco para a saúde. Estes controlos foram criados com base em resultados de análise de risco e de inspeções realizadas pela comissão como por exemplo a países como a Indonésia e Índia, que revelaram problemas nos controlos de resíduos em produtos de aquacultura e a falta de meios laboratoriais para detetar substâncias farmacologicamente ativas (Leite, 2012). Cabe então à Comunidade Europeia adaptar a legislação vigente no sentido de aplicar controlos reforçados a estes produtos. São exemplo destes controlos: a Decisão 2012/381/EU (alterada pela decisão 2012/690/UE) relativa a medidas de emergência aplicáveis a remessas de produtos de aquicultura importados da Índia e destinados ao consumo humano (Fernandes, 2014).

De modo a controlar as condições sanitárias exigidas, cada PIF terá de proceder à colheita de amostras dos produtos, compreendendo pelo menos 10% do total de remessas (2012/690/EU) provenientes de sistemas de aquacultura deste território para pesquisa de substâncias ilícitas (Fernandes, 2014).

2.2 Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

Uma das funções da ASAE é a coordenação e controlo oficial dos GA, sendo também o organismo de ligação com outros EM. É responsável pela avaliação e comunicação de riscos na cadeia alimentar e por assegurar o correto exercício das atividades económicas

nos setores alimentar e não alimentar, através da fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação, instaurando e investigando processos de natureza contraordenacional e criminal (ASAE, 2014).

Enquanto “Ponto Focal” da AESA desde 2007, esta autoridade tem atuado como centro de colaboração técnica e científica, coligindo dados e gerindo informação entre a AESA e as Autoridades Nacionais relevantes (ASAE, 2015).

Neste relatório apenas serão abordadas as atividades desta autoridade referentes à segurança alimentar, nomeadamente na recolha e análise de amostras de produtos alimentares.

A estrutura científica e laboratorial da ASAE é designada pelo **Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios – DRAL**, tendo sido criada com o objetivo de ajudar o controlo oficial através de apoio técnico e científico, garantindo a genuinidade e qualidade dos géneros alimentícios e respetivos componentes através da emissão de pareceres técnicos que sustentam as ações de controlo (ASAE, 2013).

Um dos grandes projetos da DRAL é o **Plano Nacional de Colheita de Amostras (PNCA)**. Gerido por esta autoridade, coloca em prática o estipulado no Regulamento (CE) nº. 882/2004, tendo como objetivo verificar se os alimentos que se encontram à disposição do consumidor são seguros e se a informação que se encontra nos rótulos é verdadeira, protegendo assim os interesses dos consumidores. Os resultados deste plano permitem efetuar estudos sobre a segurança dos géneros alimentícios, prevenir possíveis riscos para o consumidor, bem como detetar a causa da não conformidade através da inspeção da cadeia a montante, evitando que a mesma torne a ocorrer (ASAE, 2013).

O número mínimo de amostras colhidas e examinadas é determinado através de critérios definidos no Regulamento (CE) nº. 882/2004, com base no risco como se encontra no quadro 3.

Quadro 3 – Grupos de géneros alimentícios de acordo com o risco

Géneros alimentícios	Risco
Carnes	Risco I
Produtos Lácteos	
Prontos para consumo	
Cereais, transformados e não transformados e produtos derivados de cereais	
Frutos secos e secados, amendoins e frutos de casca rija, produtos derivados da sua transformação	
Alimentação infantil	
Alimentação vegetariana	
Produtos da pesca	Risco II
Produtos hortícolas e especiarias	
Frutas e sumos de frutas	
Óleos e gorduras	
Doces	
Bebidas alcoólicas	
Bebidas não alcoólicas (exceto café que pertence ao risco I)	Risco III

(DRA, 2016)

As amostras de produtos colhidas são então avaliadas de acordo com vários critérios: microbiológicos, químicos e sensoriais. Para além destes a rotulagem é também avaliada, sendo de principal importância verificar se os componentes alergénios estão identificados.

Os critérios microbiológicos vieram definir quais os limites máximos de microrganismos patogénicos aceites nos géneros alimentícios, tendo a vantagem de dar alguma orientação quanto aos processos de fabrico, manuseamento e distribuição dos alimentos. Sempre que estes resultados sejam “não satisfatórios” os operadores das empresas são obrigados a retirar o produto do mercado, com exceção dos produtos que ainda não se encontrem à venda (retalho) que podem ser submetidos a um novo processamento que elimine o perigo

em questão. Caso os produtos não possam ser usados para alimentação humana estes podem vir a ser usados para outros fins desde que não prejudiquem a saúde pública ou animal.

Os critérios químicos tal como os microbiológicos vieram estabelecer limites máximos de contaminantes potencialmente presentes nos géneros alimentícios. Caso os produtos possuam limites acima dos estipulados não podem ser colocados novamente no mercado.

As características sensoriais (paladar, cheiro, cor e aspeto visual) são apenas avaliadas no azeite e nas bebidas alcoólicas de origem vínica e não vínica. Trata-se de uma análise subjetiva pois a avaliação irá depender dos sentidos de cada avaliador (Dias, 2013).

Conforme os resultados obtidos nos boletins analíticos que descrevem todos os critérios acima referidos as amostras dos vários produtos são classificadas como “conforme” ou “não conforme”, para os quais são elaborados pareceres técnicos. A elaboração de pareceres técnicos visa explicar a causa da não conformidade tendo por base a legislação (Dias, 2013).

3. Atividades desenvolvidas durante o estágio

3.1 Postos de Inspeção Fronteiriços

As atividades desenvolvidas durante o estágio decorreram no PIF de Lisboa, situado no edifício da Alfândega Marítima de Lisboa em Alcântara, nos terminais Liscont (Alcântara) e Sotagus (Xabregas), por serem os terminais que movimentam maior volume de mercadorias. A aluna teve também a oportunidade de ter acesso ao PIF do Aeroporto de Lisboa localizado no terminal de carga e ao PEV do terminal de bagagens do Aeroporto de Lisboa. O estágio decorreu num total de quatro meses.

Durante esse período a aluna colaborou na realização de todo o tipo de controlo oficial, sendo que no total acompanhou, no porto de Lisboa, 261 remessas de produtos de origem animal e 19 remessas de produtos para a alimentação animal de origem não animal e, no aeroporto de Lisboa, acompanhou a inspeção de 51 remessas de produtos de origem animal e 11 situações de transporte de animais vivos.

3.1.1 Remessas de produtos de origem animal nos portos de Lisboa

No gráfico 1 podemos verificar que o pescado foi o grupo com maior volume de remessas (150), seguido da carne e produtos cárneos (38), distribuídos por moelas, carne de ovino, carne de bovino e tripas seguidos dos produtos aquacultura (26) e produtos da pesca (24). Ou seja os produtos de origem marinha foram os principais géneros alimentícios a ser inspecionados. O grupo de alimentos para animais (cinco remessas) foi o mais pequeno.

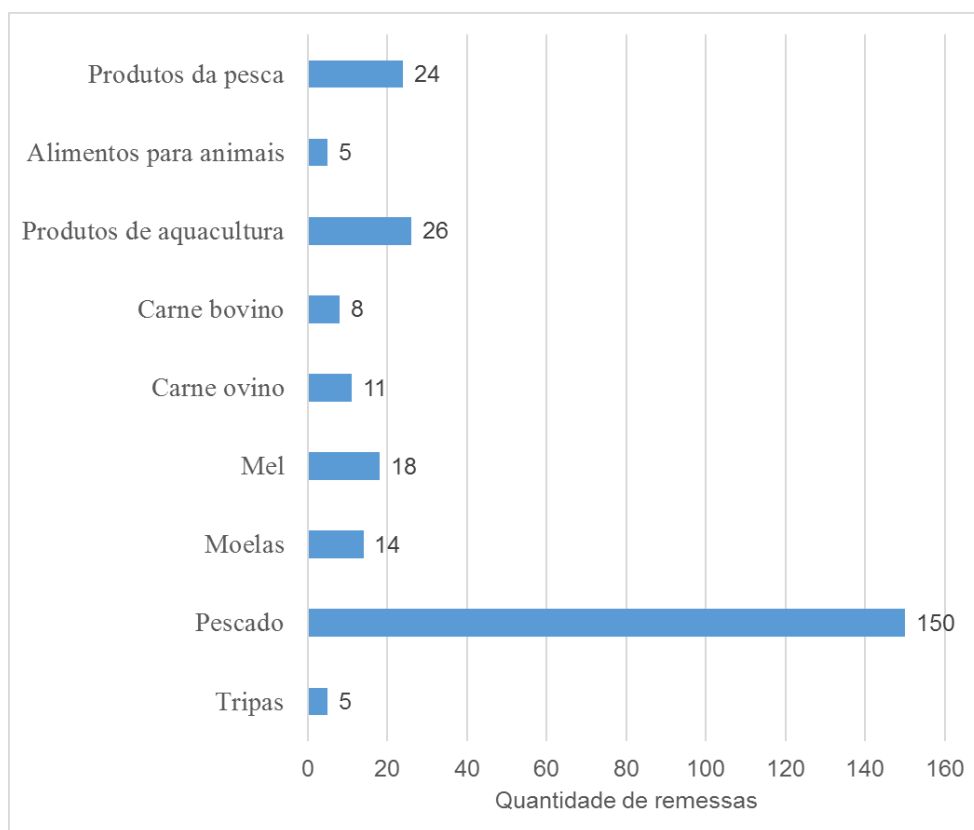


Gráfico 1 – Quantidade de remessas de origem animal inspecionados no porto de Lisboa

O gráfico 2 permite verificar que a maior quantidade das remessas de origem animal inspecionadas tiveram origem na China (68), seguido pela África do Sul (41), Índia (28) e Brasil (20), ou seja, 60% das remessas inspecionadas provêm de apenas quatro países.

No gráfico 2 existe um grupo designado por “outros países”no qual se incluem: Canadá, Uganda, Singapura, Rússia, Quênia, Peru, Paquistão, Moçambique, Maurícia, Marrocos e Malásia que apenas enviaram uma remessa.

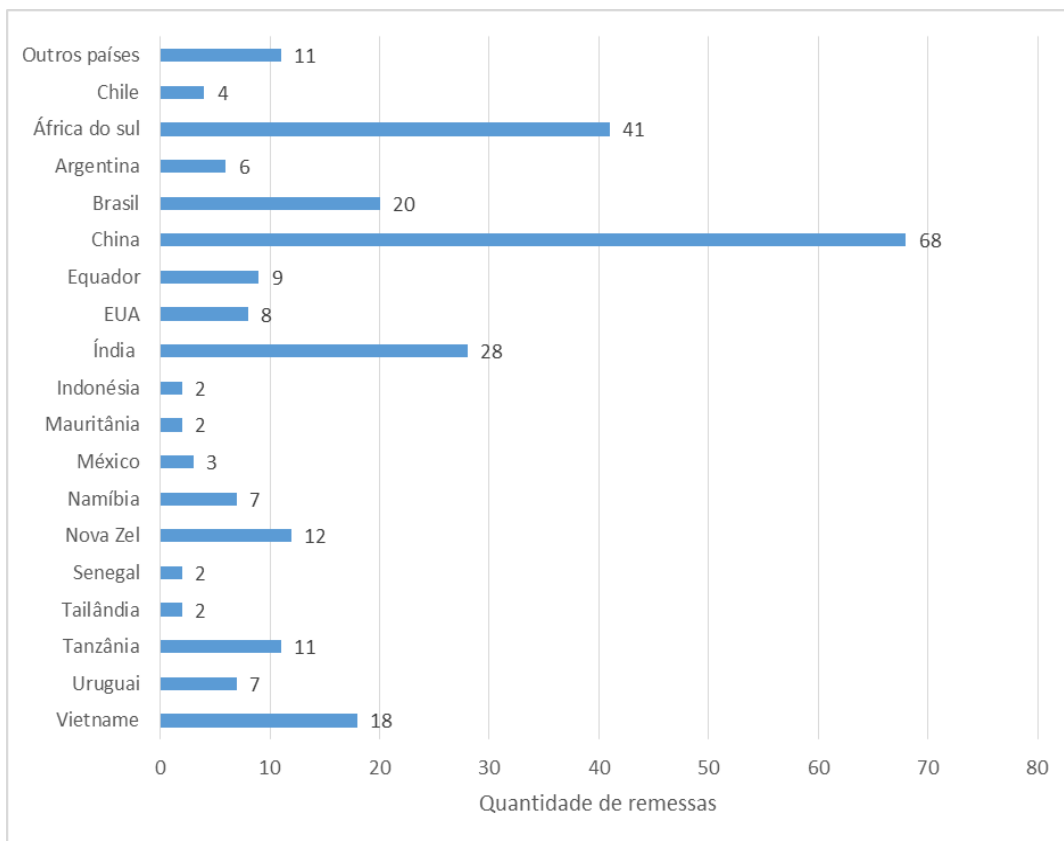


Gráfico 2 - Quantidade de remessas de origem animal inspeccionadas no porto de Lisboa distribuído por diferentes países

3.1.2 Remessas de produtos para alimentação animal de origem vegetal no porto de Lisboa

No gráfico 3 pode-se verificar que a lisina foi o produto com mais remessas inspeccionadas (nove remessas), seguido da alpista (sete remessas).

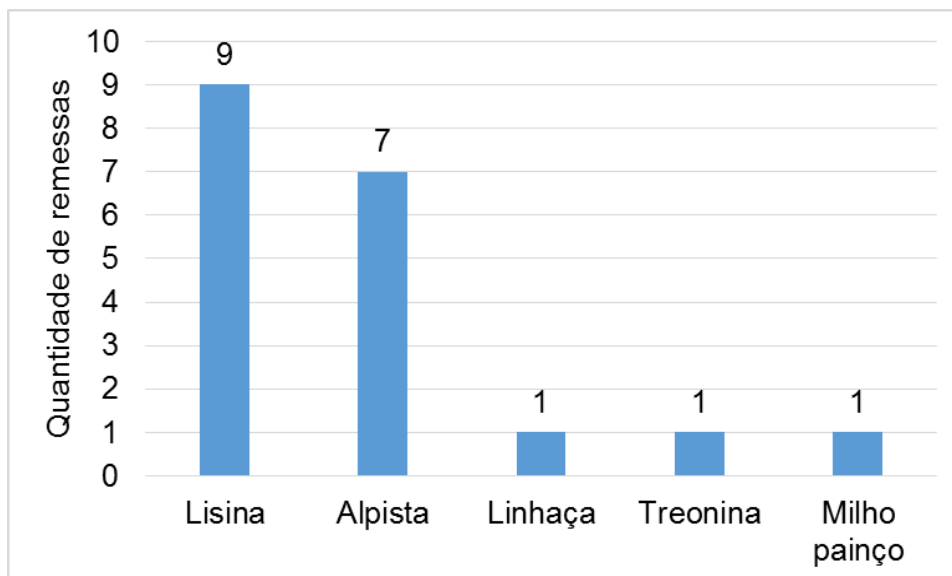


Gráfico 3 – Quantidade de produtos para a alimentação animal de origem vegetal, inspecionados no porto de Lisboa

No caso da lisina, onde se registou a maior quantidade de remessas inspecionadas, as remessas tiveram origem na Indonésia e China (gráfico 4).

Cerca de 42% dos produtos tiveram origem no Canadá, como se pode verificar no gráfico 4, e dizem respeito apenas a dois produtos - alpista e linhaça (gráfico 4).

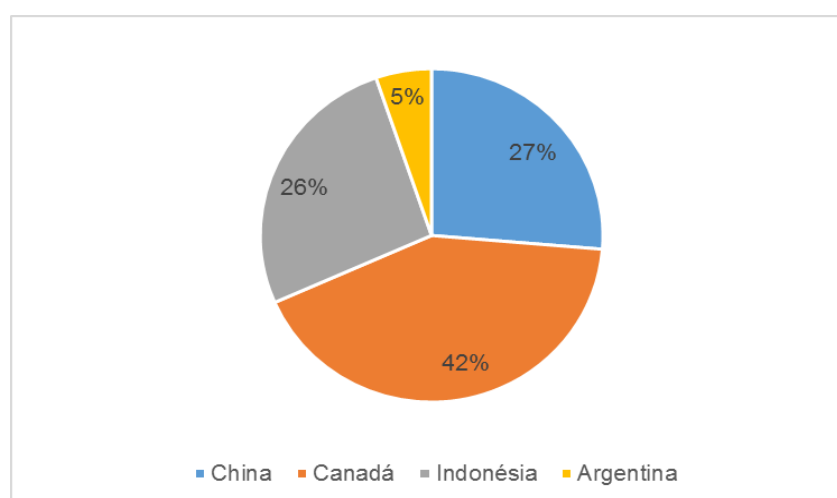


Gráfico 4 – Percentagem de remessas inspecionadas para alimentação animal de origem vegetal distribuído por países

3.1.3 Remessas de produtos de origem animal no Aeroporto de Lisboa

O gráfico 5 permite verificar que tal como acontece nos portos de Lisboa a maioria dos produtos inspecionados pertencem à categoria de produtos da pesca (peixe e crustáceos) com um total de 50 remessas (98%). A grande diferença é que os produtos que chegam ao aeroporto são refrigerados e os descarregados no porto são, maioritariamente, congelados.

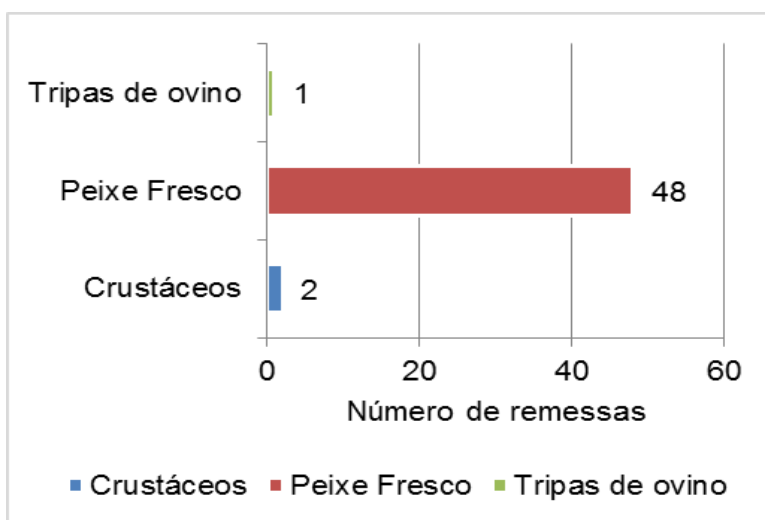


Gráfico 5 - Quantidade de produtos de origem animal inspecionados no Terminal de carga do Aeroporto de Lisboa

Cerca de 45% dos géneros alimentícios inspecionados tiveram origem no Senegal e 43% no Uganda. Estes 88% de géneros alimentícios inspecionados referem-se a peixe fresco (gráfico 6).

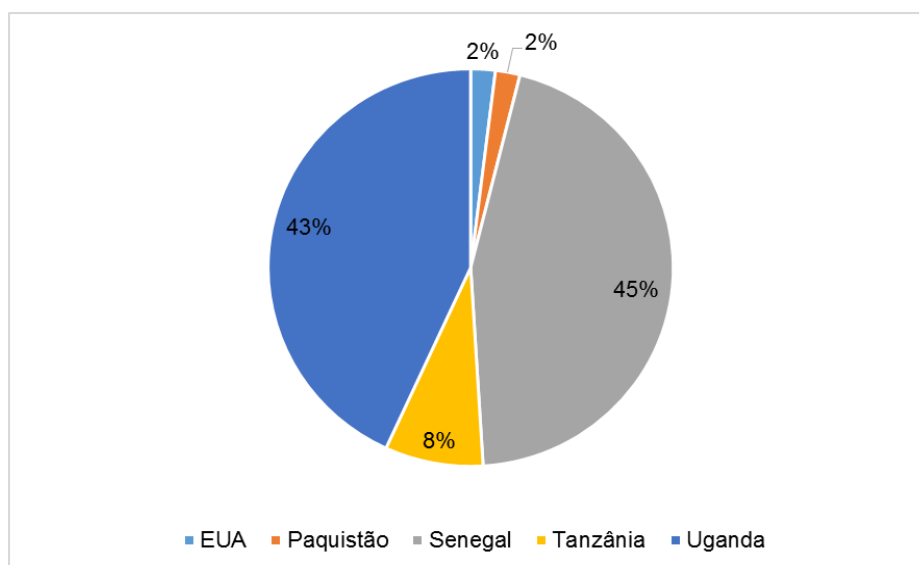


Gráfico 6 – Percentagem de produtos de origem animal inspecionados no Terminal de Carga do Aeroporto distribuídas pelos países de origem

3.1.4 Animais Vivos

Para além dos produtos de origem animal e de origem vegetal, acompanhei a inspeção de várias remessas de peixes ornamentais (seis) com destino às lojas de animais, assim como, sete cães e três gatos de companhia.

Pode-se verificar através do gráfico 7 que cerca de 40% dos animais vivos tinham origem nos EUA e 30% tinham origem no Brasil. Apenas os cães e gatos faziam-se acompanhar dos seus respetivos proprietários não sendo animais com carácter comercial. Dependendo do peso do animal de companhia (cão ou gato) estes viajavam junto com os donos ou então seriam transportados como carga no porão do avião.

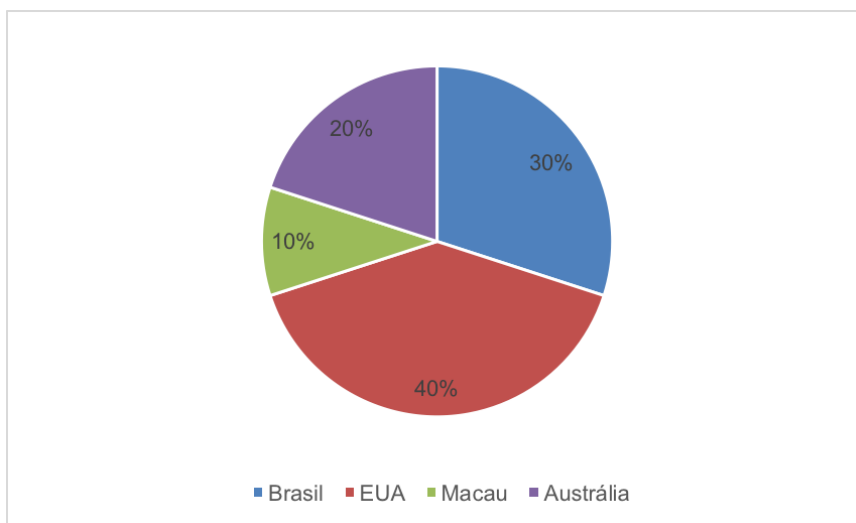


Gráfico 7 – Percentagem de animais vivos inspecionados no Aeroporto de Lisboa distribuído pelos países de origem

O Brasil foi o país em que se verificou um maior número casos de irregularidade na inspeção documental. Esta irregularidade deveu-se ao fato de os detentores dos animais apresentarem documentação que mostrava que a vacinação nos canídeos tinha sido efetuada antes de realizar a identificação electrónica e não posteriormente a este procedimento, como é mencionado no Reg (CE) nº 998/2003. Os animais que se encontravam nestas condições foram enviados para locais apropriados para serem submetidos a uma quarentena.

3.2 Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

Durante parte do estágio (2 meses e duas semanas) foram desenvolvidas várias atividades na ASAE. Estas atividades compreenderam a emissão de pareceres técnicos no âmbito do plano nacional de colheita de amostras (PNCA), a constituição de uma base de dados, em formato Excel, para amostras de géneros alimentícios colhidas em 2015 no âmbito da fiscalização e a presença e realização da ação de formação “Curso de defesa contra bactérias más”, durante 1 dia, cujo público alvo foi alunos do primeiro e segundo ciclo.

No total a aluna fez e registou 31 pareceres técnicos, dos quais, 14 foram relativos a carne e produtos cárneos, 7 relativos a bivalves, 6 relativos a azeite, 3 relativos a bebidas alcoólicas e um sobre a rotulagem de uma embalagem de mel.

Os pareceres técnicos foram emitidos no âmbito do plano nacional de colheita de amostras de 2015. Inicialmente é feito um breve resumo da legislação aplicada a cada GA em questão, para de seguida se explicar, conforme os resultados obtidos nos boletins analíticos, a causa da não conformidade do produto e concluir qual o destino do produto em questão.

A base de dados criada permitiu informatizar toda a informação dos casos de fiscalização decorrentes do ano de 2015 em Portugal Continental, permitindo analisar os dados e retirar conclusões mais facilmente através de tabelas e gráficos de acordo com o GA. Esta é formada por 365 amostras, que incluem 80 amostras de carne, 31 amostras de bivalves, 66 amostras de azeite e 188 amostras de bebidas alcoólicas. A informatização dos dados dos respetivos GA foi pedida pela Chefe da Divisão de Riscos Alimentares.

As amostras são classificadas segundo o local de recolha em URC – Unidade Regional Centro, URN – Unidade Regional Norte, URS – Unidade Regional Sul e UCII – Unidade Central de Investigação e Intervenção. A UCII é diferente pois esta atua em todo o país estando sediada em Lisboa, tendo como foco principal as investigações criminais, colhendo amostras ao longo dessas investigações.

A informação que se encontra na base de dados foi retirada dos processos que se encontram ainda em formato de papel e a partir de um sistema informático chamado gestASAE que contém toda a informação sobre os vários processos e respetivas amostras.

Este sistema informático que tem como objetivo centralizar a informação de todos os processos do país estando ainda bastante incompleto. Falta muita informação em vários processos e alguns não se encontram registados o que dificulta a troca de informação por todo o país.

3.2.1 Carne e produtos cárneos

Segundo o gráfico 8, a URS é a unidade regional com mais amostras colhidas e no total das amostras a não conformidade prevalecente foi a contaminação por sulfitos, seguida da contaminação biológica. Em termos relativos a UCII é a que apresenta maior número de não conformidades (100%) como é previsível dada a sua função, seguindo-se a URS com 31 das amostras (54,4%) a apresentarem não conformidades.

É importante perceber a razão das não conformidades relacionadas com os sulfitos. Estas prendem-se com o fato de neste grupo estarem incluídos produtos onde se exige a ausência de sulfitos e produtos onde está estabelecido um limite máximo deste aditivo. Na “**Carne Picada**” (carne desossada que foi picada e que contem menos de 1% de sal) não podem ser encontrados sulfitos. Nos “**Preparados de Carne**” [carne fresca, incluindo carne que tenha sido reduzida a fragmentos, a que foram adicionados outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos (ex.: sulfitos) ou que foi submetida a um processamento insuficiente para alterar a estrutura das suas fibras musculares e eliminar assim as características de carne fresca], o limite máximo estabelecido é de 450mg/kg (Reg (CE) n.º 1333/2008).

O gráfico 8 permite também visualizar qual a Unidade Regional de onde foram colhidas as amostras e relacionar com o tipo de não conformidade, sendo que, a contaminação microbiológica apenas foi detetada na URS. A fraude apresenta valores de quatro amostras na URN, que corresponde a 57.1% das não conformidades da URN.

Fraude é um ato praticado por quem com intenção de enganar outrem nas relações negociais, fabricar, transformar, introduzir em livre prática, importar, exportar, reexportar, colocar sob um regime suspensivo, tiver em depósito ou em exposição para venda, vender ou puser em circulação por qualquer outro modo mercadorias contrafeitas ou mercadorias pirata, falsificadas ou depreciadas, fazendo-as passar por autênticas, não

alteradas ou intactas, mercadorias de natureza diferente ou de qualidade e quantidade inferiores às que afirmar possuírem ou aparentarem (DL 28/84).

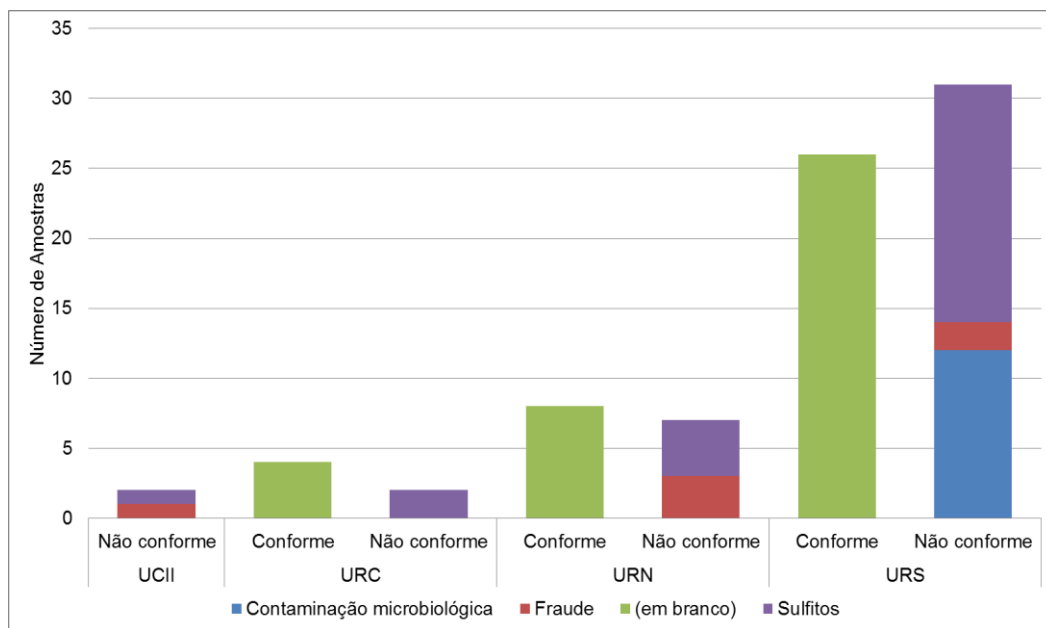


Gráfico 8 – Amostragem de carne e produtos cárneos conformes e não conformes, e causa de não conformidade de acordo com a unidade regional

3.2.2 Bivalves

As amostras de bivalves incidiram apenas na zona sul do país (URS), sendo que os casos não conformes aparecem principalmente na área da restauração devido a não conformidades microbiológicas. Do total de amostras na restauração (24 amostras), oito das amostras apresentaram-se não conformes (33.3%), enquanto nos grossistas (sete amostras) seis das amostras estavam não conformes (85,7%) (Gráfico 9).

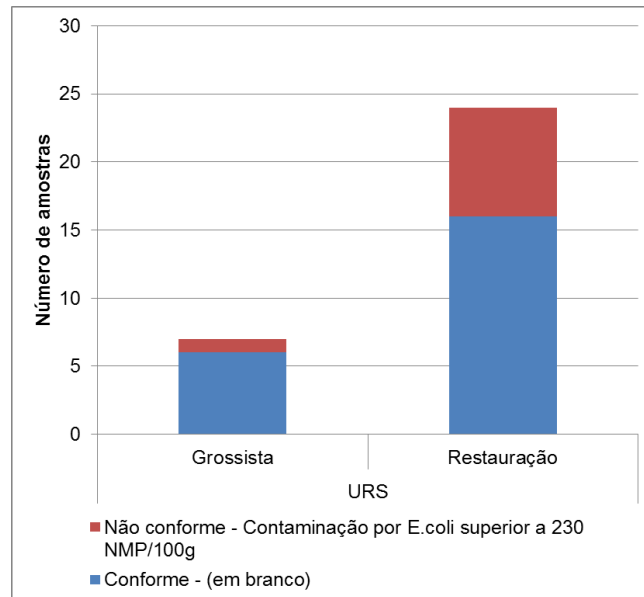


Gráfico 9 – Número de amostras de bivalves segundo o local de colheita, unidade orgânica regional e causa da sua não conformidade

3.2.3 Azeite

Pelos os dados apresentados no gráfico 10 pode-se observar que a URC é a unidade em que foram colhidas mais amostras e também aquela onde se verificou um maior número de conformidades (32,4% do total das amostras) apesar do elevado valor de não conformidades. Nas UCII, URN e URS encontram-se, de uma forma muito expressiva, maioritariamente não conformidades, total das amostras na UCII (100%), quatro amostras (80%) na URN e 14 amostras (93,3%) na URS.

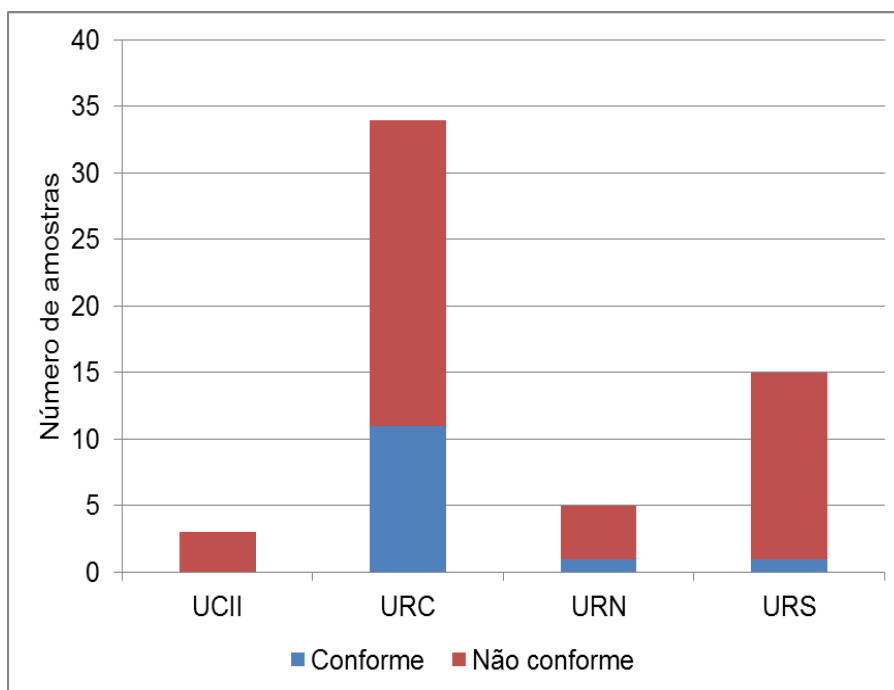


Gráfico 10 – Número de amostras de azeite segundo a sua distribuição por unidade orgânica regional e sua conformidade

Nos resultados laboratoriais das amostras de azeite pode-se observar que existiam duas principais causas de não conformidades, a adição de outros óleos que não o de azeitona (32% das amostras de azeite) e alterações dos valores de K232nm e K268nm não estando de acordo com os requisitos exigidos num Azeite Virgem Extra (35% das amostras). Os valores de K ou “coeficiente de extinção” fornecem indicações sobre a qualidade de uma matéria gorda, o estado de conservação desta e as modificações devidas aos processos tecnológicos a que foi sujeita, sendo utilizados para comprovar se os requisitos do azeite são cumpridos. Estes requisitos apresentam-se no Reg (CEE) nº 2568/91.

3.2.4 Bebidas Alcoólicas

Pode-se concluir através do gráfico 11 que houve um grande número de não conformidades nas bebidas alcoólicas. Em termos relativos a URS é que apresenta maior

número de não conformidades, 59 amostras (37,1% das amostras totais não conformes), seguindo-se a URC com 58 amostras não conformes (36,5% das amostras totais não conformes).

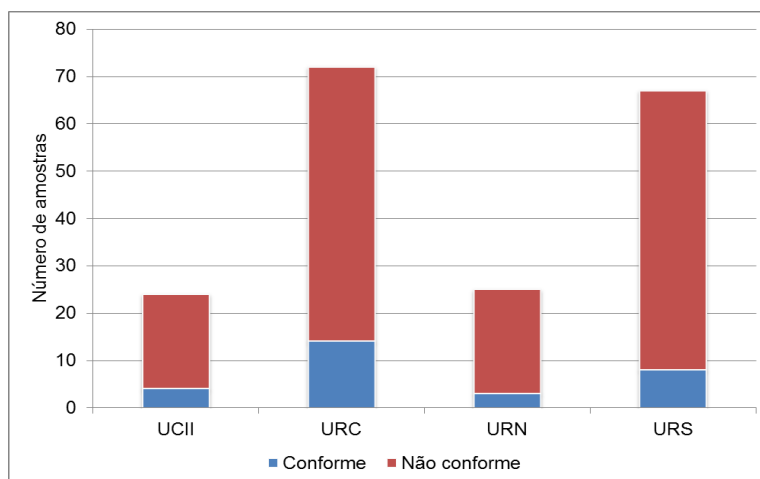


Gráfico 11 – Número de amostras de bebidas alcoólicas segundo a sua unidade orgânica regional e conformidade

Importante também referir que durante a construção da base de dados para as bebidas a aluna teve bastantes dificuldades em avaliar qual a razão da sua não conformidade, pois consoante a sua constituição e critérios, esta pode ser classificada em 46 bebidas espirituosas diferentes, o que torna o apoio técnico por parte da DRA difícil devido à vasta legislação e aos critérios que por vezes são bastante semelhantes. Notei também que havia alguma dificuldade na realização dos pareceres técnicos devido a esta questão.

3.2.5 GestASAE

Após a realização da base de dados, constatou-se que 40% das amostras analisadas não estavam registadas na gestASAE. O registo de toda a informação relativa aos processos e às amostras dos respetivos é muito importante, pois este registo informático permite troca de informação entre os membros da ASAE por todo o país, como também torna muito mais fácil e pesquisa e análise de dados.

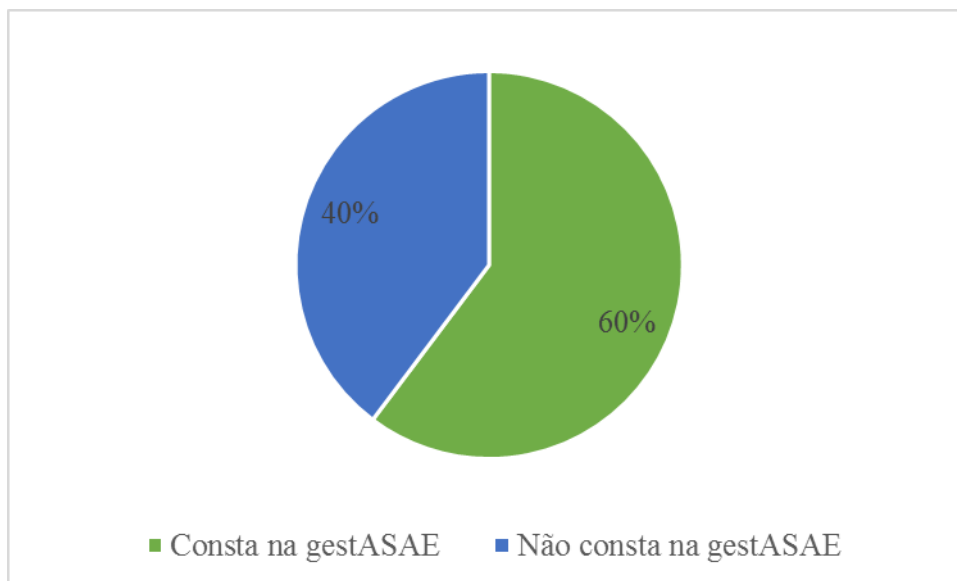


Gráfico 12 – Percentagem de amostras na gestASAE

3.3 Formação

Para além do apoio técnico a Divisão de Riscos Alimentares (DRA) tem vários projetos de formação, com o objetivo de aumentar o conhecimento dos operadores económicos, ajudando assim ao cumprimento dos requisitos legais.

Para além da formação aos operadores económicos a DRA desenvolveu um projeto chamado “*Alimento Seguro*” que se encontra direcionado para um grupo alvo mais sensível – as crianças, tendo por base os programas curriculares estabelecidos para os alunos do 6º ano. Este projeto é divulgado em várias escolas do país abordando vários temas como:

- Noções básicas de higiene;
- Modo de evitar doenças visando sempre a conservação dos alimentos;
- Importância das temperaturas na conservação dos alimentos;
- Como fazer uma escolha adequada dos alimentos: leitura mais atenta do rótulo de alimentos, esclarecimento sobre os aditivos;

- Como fazer uma distribuição correta dos alimentos no interior do frigorífico.

(ASAE, 2013)

Durante o período de estágio a aluna teve o privilégio de participar numa destas ações de formação em escolas situadas em Pombal, dando formação a 3 turmas, uma com alunos de 5º ano, outra com alunos de 6º e uma única formação em que estavam presentes as turmas do 1º ciclo.

Como experiência pessoal foi bastante gratificante porque as crianças são um público-alvo bastante diferente daquele a que a aluna está habituada sendo também bastante perspicazes, fazendo perguntas muito inteligentes e coerentes com os temas abordados.

4. Planos Nacionais de Controlo dos Géneros Alimentícios

De modo a ter uma abordagem global e uniforme em relação aos controlos de alimentos de origem animal e não animal, os EM da UE devem estabelecer e implementar planos nacionais de controlo em conformidade com as orientações gerais elaboradas a nível comunitário. Estas orientações deverão promover estratégias nacionais coerentes e identificar prioridades com base no risco, assim como procedimentos de controlo mais eficazes. Além disso, cada EM da UE tem que apresentar um relatório anual à Comissão Europeia que abrange informações sobre a execução dos planos nacionais de controlo (FAO, 2016).

Os EM da UE devem designar autoridades competentes para proceder aos controlos oficiais. Se um EM tiver diferentes autoridades competentes, este deve assegurar a coordenação eficiente e eficaz entre estas autoridades. De forma a assegurar o cumprimento da legislação deve ser criado um conjunto de medidas. Assim, as autoridades competentes devem:

- Garantir a sua imparcialidade e eficácia;
- Ter um número suficiente de pessoal devidamente qualificado e experiente, possuindo também instalações e equipamento para desempenhar as funções adequadamente;
- Realizar controlos oficiais utilizando técnicas adequadas desenvolvidas para o efeito, incluindo controlos de rotina e controlos mais rigorosos, tais como auditorias, amostragem e análise de amostras;
- Manter a frequência dos controlos oficiais proporcional ao risco, tendo em conta os resultados dos controlos efetuados;
- Assegurar que os laboratórios responsáveis pela análise das amostras oficiais trabalhem de acordo com procedimentos aprovados;
- Sancionar os responsáveis pelas infrações à legislação em vigor, pois estas podem constituir uma ameaça para a saúde humana, saúde animal e bem-estar animal. Estas sanções deverão de estar padronizadas e prontas a ser postas em ação quando necessário;

- Informar os operadores do sector alimentar do seu direito de recurso contra as decisões tomadas pela autoridade competente na sequência dos controlos oficiais.

(FAO, 2016)

Surgem neste seguimento Planos Nacionais de controlo coordenados por duas entidades, ASAE e DGAV, com o objetivo de monitorizar a efetividade dos controlos implementados pelos sistemas de produção e a respetiva qualidade e segurança dos produtos de origem animal e vegetal disponibilizados ao comércio e ao consumo. Alguns destes planos são:

- Controlos à importação de GA (tem como domínio a higiene dos GA e os controlos à importação), coordenado pela DGAV e realizados nos PIF;
- PNCA (domínio na segurança biológica, química, rotulagem, apresentação e publicidade), coordenado pela ASAE e implementado nas instalações da DRA;
- Plano da atividade de fiscalização/inspeção no âmbito do controlo oficial dos GA e alimentos para animais (domínio na legislação geral dos GA, alimentos para animais e práticas fraudulentas), coordenado pela ASAE e implementado na DRA (ASAE, 2016).

A execução destes planos compreende a colheita de várias amostras de GA ao longo de todo o ano. Para que os resultados laboratoriais das amostras colhidas sejam válidos, as colheitas têm que ser realizadas de forma imparcial e eficaz, sendo, portanto, necessária a implementação de regras de higiene e critérios operacionais. A uniformização destes procedimentos permite diminuir os erros e as dúvidas aquando das colheitas de amostras.

Após conversa com os elementos da equipa do PIF a aluna teve conhecimento que uma das falhas apontadas na última Auditoria externa pela Comissão Europeia aos PIFs era a falta de harmonização de regras e critérios operacionais para a colheita de amostras, tendo sido apontado no relatório final da auditoria.

Com o objetivo de colmatar esta falha e após o contato com o Normativo de Colheita de Amostras da ASAE ,onde constam todas as regras e métodos necessários para a realização do PNCA e da colheita de amostras, foi acordado que seria útil efetuar a adaptação do Normativo da ASAE às necessidades que o PIF evidenciava nesta matéria.

Com esta adaptação conseguir-se-ia resolver os problemas do PIF detetados durante a auditoria e de certa forma incentivar que os dois organismos públicos intervenientes nos planos nacionais de controlo de géneros alimentícios (GA) de origem animal e de alimentos para animais, tivessem nesta área uma metodologia semelhante, facilitando assim os contactos e cruzamento de dados entre os mesmos. A adaptação referida, versou, essencialmente questões relacionadas com as diferenças entre os GA que eram inspeccionados entre as duas autoridades e a diferença na dinâmica de trabalho das mesmas. Assim sendo este Normativo foi alterado nos seguintes pontos:

- Regras gerais para colheita de amostras;

O normativo da ASAE preconiza que quando a amostra a colher é em Triplicado, o Original e o Triplicado seguem para o laboratório e o Duplicado é entregue ao representante do detentor do produto colhido. Esta medida foi alterada, de forma que no PIF o Original segue para o laboratório, o Duplicado é entregue ao operador económico ou representante do mesmo responsável pela remessa, caso este não prescindia do mesmo, e o Triplicado fica num local próprio para armazenamento (congelado, refrigerado ou à temperatura ambiente), situando-se este nas instalações do local onde decorre a inspeção. Esta alteração foi necessária apenas pelo fato de que a dinâmica de trabalho no PIF já estava implementada, estando também correta, não havendo a necessidade de ser alterada.

- Quantitativo da amostra;

A adaptação do normativo da ASAE para o normativo do PIF relaciona-se com os diferentes grupos de GA que são inspeccionados por cada uma das entidades. Assim, a ASAE inspecciona os grupos mencionados no Quadro 3, enquanto que o PIF apenas inspecciona produtos de origem animal, subprodutos de origem animal para alimentação animal e subprodutos de origem vegetal para alimentação animal. O normativo do PIF apenas está concretizado para produtos de origem animal e subprodutos de origem animal para alimentação animal, apresentando apenas estes produtos e subprodutos nos quadros de quantificação (AnexoIII). Estes quadros

referem qual a quantidade de produto que deve ser colhida e qual o tipo de colheita (Amostra Única, Duplicado ou Triplicado) segundo o GA em questão.

- Material de colheita e acondicionamento das amostras;

Na ASAE quando se fazem colheitas de bivalves vivos estes são colocados em embalagens devidamente preparadas para permitir a correta respiração dos mesmos (em rede), enquanto que no PIF Aeroporto de Lisboa os sacos são adaptados por perfuração, de maneira a permitir as trocas gasosas, garantindo ao mesmo tempo a inviolabilidade da amostra. Sendo assim, foi necessário efetuar a adaptação ao normativo ASAE para que o mesmo estivesse de acordo com as diferenças apontadas.

- Método de colheita de amostras

A adaptação do Normativo da ASAE para o Normativo do PIF prende-se neste ponto não pelo método em si de colher as amostras mas sim na rotulagem das embalagens que transportam as amostras colhidas, porque a informação necessária para uma correta rotulagem é um pouco diferente. Enquanto na ASAE para uma correta rotulagem deve constar a natureza do produto, o código de amostra, o local de amostragem, a data de colheita e funcionário responsável pela execução, no PIF deve constar a natureza do produto, o código da amostra (selo), o local de amostragem, a data e hora de colheita, o funcionário responsável pela execução, o número da amostra, o número de ofício (apenas quando a análise é feita num dos laboratórios nacionais), o número do lote e a origem.

- Codificação da amostra;

A codificação da amostra é de extrema importância pois apenas assim se garante a correta identificação da mesma, impedindo trocas de amostras. Esta codificação na ASAE é realizada por um código alfanumérico com 12 caracteres, sendo que é atribuído um significado próprio a cada dígito ou conjunto de dígitos. Sendo assim um código de amostra da ASAE seria por exemplo 0001A0025L16. Os primeiros 4

dígitos representam o número da amostra, o quinto carácter identifica o âmbito da colheita da amostra (ou seja, se foi feito no âmbito do PNCA, Fiscalização, etc) sendo-lhe atribuído uma letra. Do sexto ao nono dígito está representado o número de funcionário da ASAE do chefe de brigada que realizou a colheita, o décimo carácter corresponde à identificação do local de colheita e os últimos dois dígitos correspondem ao ano de colheita. Sendo assim o código de amostra 0001A0025L16 significa que esta representa a amostra um, colhida no âmbito do PNCA, pelo chefe de brigada com o número 25, na URS (Lisboa), no ano de 2016.

O PIF não usa a mesma metodologia de codificação que a ASAE, pois este apenas atua nos pontos de entrada à Comunidade Europeia (CE) O local onde a amostra é colhida é escrito na embalagem que transporta a amostra, assim como o ano de colheita, dia e hora. Não existe um número de identificação para cada médico veterinário do PIF, logo esta identificação é feita pela assinatura do mesmo nos documentos necessários para a entrega ao laboratório e na embalagem. Por conseguinte o código de amostra do PIF apenas compreende a identificação da entidade responsável pela colheita, DGAVPIF e um número para se poder fazer a identificação da amostra com 9 dígitos. Portanto um código de amostra no PIF será por exemplo, DGAVPIF000001724.

A adaptação da codificação da amostra do normativo da ASAE ao da PIF, teve em consideração a forma de codificação da amostra usada na PIF.

- Auto de colheita de amostras;

O Auto de colheita é um documento que deve ter a maior quantidade possível de informação sobre a amostra, assim como qual o parâmetro que se pretende analisar e, a assinatura do médico veterinário responsável pela colheita como também a assinatura do responsável pelo produto de forma a garantir que nada se encontra errado com a informação colhida no ato de colheita. Sendo assim, e porque o PIF e a ASAE não inspecionam sempre o mesmo produto, nas mesmas condições e nem sempre os mesmos parâmetros químicos, este Auto teve que ser alterado conforme as necessidades do PIF apresentando-se no Anexo IV.

- Eliminação do documento de notificação para nomeação de perito;

Sempre que a colheita efetuada recair numa amostra única o responsável pela colheita da amostra, na ASAE, deverá notificar o responsável pela colocação do produto no mercado, de forma a conceder-lhe o direito de nomear perito para assistir ao ensaio a realizar. Tal situação não acontece no PIF pois a colheita é realizada pelos Médicos Veterinários Oficiais que se encontram de serviço no momento, sendo portanto necessária a eliminação deste documento, o qual não é necessário no normativo do PIF.

- Requisição para análise laboratorial;

Tal como acontece com o Auto de colheita também a Requisição para análise laboratorial teve que ser alterada, devido ao fato de que a informação sobre as amostras é diferente entre ASAE e PIF. Um exemplo é o local de colheita, pois enquanto a ASAE se encontra dividida por várias Unidades Regionais o PIF apenas está situado nos locais autorizados pela Comissão Europeia (Figura 1).

Efetuada as devidas adaptações do normativo da ASAE às necessidades da PIF, descritas acima, apresenta-se no ponto seguinte (ponto 5) o Normativo de Colheita de Amostras, com as respetivas adaptações, que será implantado a nível nacional em todos os PIF de Portugal.

5. Normativo de Colheita de Amostras

5.1 Objetivo

Os postos de inspeção fronteiriços (PIF) envolvidos no controlo oficial, têm, entre outras atribuições, a de assegurar a verificação do cumprimento da legislação alimentar por parte dos géneros alimentícios que são importados a partir dos estados membros ou países terceiros, garantindo assim a proteção da saúde e a defesa dos interesses dos consumidores.

É com este propósito que surge a execução de um plano de controlo oficial por amostragem – Plano Nacional de Colheita de Amostras – cujo objetivo se prende com a verificação, mediante uma inspeção documental, de identidade e física dos géneros alimentícios (GA), garantindo assim a conformidade com a legislação comunitária, assegurando e verificando que os GA importados não põem em risco a segurança e saúde humana (DRA, 2016).

De modo a assegurar a imparcialidade e eficácia na sua execução, tornou-se indispensável fixar um quadro harmonizado de regras e critérios operacionais. É com o objetivo de tornar uniforme a aplicação de princípios gerais de controlo oficial na colheita de amostras de GA e a definição de regras a que deve obedecer o seu exercício que foi adotado o documento interno “Normativo de Colheita de Amostras”, que identifica e clarifica os procedimentos técnicos e administrativos a adotar na colheita de amostras, para cumprimento dos vários Planos Nacionais de Colheita de Amostras.

As colheitas de amostras obedecerão a um conjunto de normas perfeitamente determinadas, no que concerne ao quantitativo da amostra, ao procedimento de amostragem, ao acondicionamento e transporte das amostras, bem como à documentação a preencher, no momento da colheita.

A amostragem de qualquer produto é executada por um técnico qualificado (médico veterinário), mandatado para esse efeito, devendo ser cumpridas as regras elementares de higiene e segurança no trabalho, bem como regras especiais impostas nos locais pelos operadores económicos.

As colheitas de amostras deverão ser programadas de modo a serem distribuídas ao longo de todo o ano, devendo chegar-se ao mês de dezembro com a totalidade das amostras colhidas e seja qual for o local de colheita, a amostragem ocorre sem aviso prévio e não é efetuada em alturas fixas e em dias de semana pré-determinados.

5.2 Regras de Higiene e Segurança no ato de colheita de Amostras

- A amostragem de qualquer produto tem que ser executada por um técnico qualificado, mandatado para esse efeito, de acordo com as prescrições constantes deste procedimento.
- Devem ser cumpridas as regras elementares de higiene e segurança no trabalho bem como regras especiais impostas nos locais pelos agentes económicos.
- O produto objeto da amostragem, bem como a amostra obtida, devem ser protegidos de qualquer contaminação, da perda de material ou de danos durante a colheita, o transporte e o armazenamento da amostra.

5.2.1 Regras Gerais para colheita de Amostras

1. Cada amostra deve ser representativa de um só lote ou sublote de onde provém;
2. Não proceder à colheita de outra amostra até que o processo que decorre esteja totalmente concluído, muito em especial a etiquetagem das embalagens;
3. A quantidade de produto que constitui cada amostra para laboratório é função do tipo de produto e do esquema analítico a que será sujeito;
4. O procedimento deve ser ajustado no caso de se tratar de Amostra Única, destinada ao Laboratório ou de Amostra em Triplicado, isto é, amostra constituída pelo triplo da amostra única, sendo que cada uma das amostras se destina a entidades diferentes (Original ao Laboratório, Triplicado armazenado nas instalações do PIF e Duplicado ao representante do detentor do produto colhido);
5. No momento da colheita de amostras, os veterinários devem, sempre que possível, fazer-se acompanhar do representante do detentor do produto a amostrar ou do

representante do estabelecimento, que será convidado a assistir a todos os trabalhos relativos à colheita de amostras;

6. Qualquer desvio ao estipulado nos procedimentos seguintes, quando justificável, deve ser expressamente referido no Auto de Colheita de Amostra.

A) Regras Gerais – Amostra em Triplicado

A amostra é constituída por três partes iguais, exceto se o representante do detentor do produto prescindir da amostra que deve ficar em seu poder (duplicado).

Em caso de recusa, deve ser feita menção do facto no Auto de Colheita de Amostras e o duplicado deve ser recolhido e armazenado junto do triplicado nas instalações do PIF.

B) Exceção – Amostra Única

Em algumas circunstâncias, verifica-se exceção à amostra em triplicado, recolhendo-se apenas a parte necessária à realização dos ensaios laboratoriais, não havendo parte para o detentor, nem a parte destinada à guarda sob custódia:

- A amostragem recai sobre **produtos perecíveis**;
- A amostragem recai sobre produtos com **legislação específica** no que concerne à amostragem (ex: pesquisa de contaminantes)
- A amostragem recai sobre um **quantitativo insuficiente** de produto para constituir a amostra em triplicado;

5.2.2 Quantitativo da Amostra

A quantidade de produto que constitui a amostra deve permitir a correta realização dos ensaios laboratoriais pretendidos.

Encontra-se definida no **Anexo III**.

A amostra é colhida na quantidade suficiente, tendo em conta os mínimos exigidos, e só então é colocada no recipiente (Amostra Única) ou subdividida pelos três recipientes que

irão constituir duas subamostras (Amostra em duplicado) ou três subamostras (Amostra em triplicado), de modo a assegurar que as mesmas sejam equivalentes.

5.2.3 Material de Colheita e Acondicionamento das Amostras

Regras relativas aos equipamentos pessoais e materiais utilizados na colheita e acondicionamento das amostras:

- Devem estar em perfeitas condições de higiene e secos;
- Os materiais utilizados para acondicionamento de amostras sejam perfeitamente estanques, invioláveis e não perfuráveis. Excetuam-se os materiais de acondicionamento dos moluscos bivalves vivos que devem permitir a respiração dos animais.

Para além do equipamento pessoal e do material que normalmente os técnicos deverão ser portadores, é de considerar, especialmente:

- Selo de controlo de inviolabilidade (numerado);
- Sacos plásticos e etiquetas para identificação da amostra **ou** sacos numerados com etiqueta;
- Caneta de tinta indelével;
- Mala térmica com acumuladores de frio;
- *Data loggers*.

5.2.4 Método de Colheita de Amostras

1. Colocar o material a colher numa embalagem (amostra única), em duas (amostra em duplicado) ou em três embalagens (amostra em triplicado);
2. Selar a embalagem que contem a amostra (Amostra única) ou as embalagens que contêm as subamostras – original e duplicado (Amostra em duplicado) e original, duplicado e triplicado - (Amostra em triplicado);

3. Codificar as amostras de acordo com o estipulado no procedimento descrito neste normativo (Vide ponto 5.2.5);
4. Rotular as embalagens através de etiqueta ou na própria embalagem, na qual deverá constar:
 - Natureza do produto
 - Selo
 - Local de amostragem (Aeroporto; Sotagus ou Liscont)
 - Data de colheita
 - Funcionário responsável pela execução
 - Hora da colheita
 - N° do ofício (apenas quando as análises são realizadas em laboratórios nacionais)
 - N° da amostra
 - Lote
 - Origem
5. No caso de colheita em triplicado, entregar ao proprietário o duplicado selado, rotulado e codificado.

5.2.5 Codificação de Amostras

A amostra é codificada através de um selo numerado, que é utilizado para fechar os sacos que contêm as amostras. Para além do selo a esta também lhe é adquirido um número de ofício e um número de amostra.

Toda a informação sobre a amostra é então registada no Registo de Controlos da DCECIDIM, no livro de atividades tanto do aeroporto como dos portos (Alcântara e Sotagus), sendo este uma base de dados em Excel.

5.2.6 Documentos a preencher no momento da Colheita

✓ Auto de Colheita de Amostras

Deve ser utilizado o modelo constante do Anexo IV.

Os Autos devem ser **corretamente preenchidos** com letra legível e com toda a informação solicitada, nomeadamente:

- ⇒ Correta identificação/designação do produto: *ex: peixe manteiga congelado*;
- ⇒ Correta identificação dos **operadores económicos (importador e expedidor)**;
- ⇒ Correta identificação da **Origem** do produto: *ex: Brasil*
- ⇒ Correta identificação do nº de estabelecimento aprovado (*ex.: 4123*);
- ⇒ Identificação completa dos dados referentes ao produto;
- ⇒ No caso de **produtos perecíveis, registo da temperatura do produto no momento da colheita**;
- ⇒ Deverá ser anexo ao Auto o **documento de acompanhamento** emitido pelo fornecedor do produto.

Notas:

Sempre que o importador ou representante legal do estabelecimento de origem, ou o detentor do produto recusar ou causar obstáculo à colheita de amostras, tal facto deverá ser referenciado no Auto.

O representante do estabelecimento de origem ou o detentor do produto pode solicitar que no Auto de Colheitas constem declarações suas se as declarações se relacionarem com o serviço executado.

Os Autos de Colheita de Amostras **não devem conter rasuras nem usar corretores**.

Ex.: (...) peixe, **digo**, peixe

Ou, no parágrafo...onde digo peixe quero dizer peixe

Deve ser entregue cópia do Auto de Colheita de Amostras, no ato da colheita, ao responsável/detentor do produto, ficando este notificado de que sempre que a amostra colhida, após ensaio laboratorial se mostrar conforme, a informação será disponibilizada.

Deve ficar claro ao Operador qual o resultado. Para além disso, deverá ainda ser informado que, caso prescinda do duplicado/triplicado da amostra, a mesma será doada a Instituições de Solidariedade Social (Banco Alimentar) e que, caso não prescinda do triplicado da amostra, a deverá levantar no prazo estipulado.

✓ **Requisição para Análise Laboratorial**

Este documento encontra -se definido no **Anexo V** e deve acompanhar a amostra no momento da entrega no laboratório.

O preenchimento deste documento é da responsabilidade dos técnicos de colheita de amostras. O original será entregue no laboratório junto com a amostra e uma cópia do original.

Deve ser tirada cópia que será arquivada junto do processo no PIF.

5.2.7 Acondicionamento/Transporte de Amostras

As condições de transporte e armazenamento devem ser de modo a assegurar a estabilidade do analito e a integridade da amostra e da sua embalagem, tendo em atenção os contentores de transporte, a temperatura e o período de tempo que decorre entre a toma da amostra e a sua entrada no laboratório.

- Cada amostra global deve ser embalada individualmente, imediatamente após a colheita;
- A embalagem deve ser hermética e selada;
- É necessário assegurar que é eliminada hipótese de troca, contaminação cruzada ou alteração da amostra;
- As amostras de produtos não refrigerados/congelados devem ser conservadas em local seco e fresco, assegurando o controlo de pragas;
- As amostras de produtos perecíveis devem ser mantidas nas condições em que se encontravam, ou seja, refrigeradas ou congeladas.

5.2.8 Entrega de amostras no Laboratório

A entrega é então efetuada no Laboratório escolhido, através de concurso público, mediante a apresentação de documento “Requisição para Análise Laboratorial” e o Ofício.

- Todas as amostras refrigeradas devem estar sujeitas a um registo de temperatura, através do uso de data loggers. Esta metodologia tem como objetivo a monitorização da temperatura a que a amostra teve sujeita desde o momento que foi colhida até a sua entrega no laboratório.
- Os aparelhos de monitorização de temperatura (TCA´s) devem proceder a impressão do registo de temperaturas (que deverá ser anexa a requisição de análise laboratorial), caso as amostras sejam transportadas por um motorista, a impressão do registo deve ser efetuada por alguém ligado ao Registo de Amostras (R.A).

5.2.9 Conclusão da execução da colheita de amostra

Todos os ensaios serão efetuados de acordo com a legislação e normas em vigor, no laboratório definido.

Os resultados produzidos nos laboratórios serão remetidos ao PIF, através de correio eletrónico.

O PIF junta todas as restantes peças do processo, nomeadamente o Auto de colheita, a cópia da requisição de análise laboratorial, a cópia do ofício e os boletins e regista, logo que possível, na sua base de dados.

Dá-se deste modo por concluída a execução da colheita.

6. Conclusão

A realização do estágio curricular nos controlos veterinários fronteiriços e na Divisão de Riscos Alimentares da ASAE permitiu conhecer outra realidade do trabalho do Médico Veterinário.

No Porto de Lisboa (Alcântara e Xabregas) foi possível verificar que os controlos veterinários nos PIF são muito mais complexos do que aparentam devido a vasta legislação por onde se regem, revelando um elevado grau de exigência dos controlos dos produtos e dos animais vivos aquando da sua entrada na UE. Esta legislação é tão vasta que a equipa do PIF de Lisboa está dividida pelos vários temas da legislação, permitindo um conhecimento mais profundo da mesma, ajudando assim os outros elementos quando estes necessitam de ajuda. Interessante também foi ver a diversidade de produtos que entram em território da UE diariamente e em grandes quantidades por via marítima. No aeroporto de Lisboa a dinâmica de trabalho é completamente diferente daquela que se observa nos portos, pois neste local a segurança é muito maior e os locais de inspeção são distantes do edifício principal do aeroporto (Aerogare). Foi necessário obter aproveitamento num curso aeroportuário, através do sistema *e-learning*, de modo a ter acesso a duas áreas de acesso restrito onde se realiza a inspeção (sala de bagagens e terminal de carga) o que também foi bastante interessante do ponto de vista curricular.

A aluna sugere que seja harmonizada a designação do “pescado” utilizada no PIF com a definição regulamentar “produtos da pesca” pois estas designações são semelhantes mas não iguais, sendo importante perceber a diferença. A designação “pescado” inclui qualquer animal que seja pescado, incluindo moluscos e crustáceos, sendo utilizado como um termo coletivo. E a designação “produtos da pesca” inclui todos os animais marinhos ou de água doce (com exceção dos moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos e de todos os mamíferos, répteis e rãs), selvagens ou de cultura, incluindo todas as formas, partes e produtos comestíveis desses animais.

O controlo da qualidade e autenticidade dos produtos que se encontram no mercado, como também da respetiva cadeia alimentar, é realizado pela Divisão de Riscos Alimentares pertencente à ASAE. Esta entidade tem à sua disposição várias ferramentas de controlo da salubridade dos géneros alimentícios que se encontram à disposição dos consumidores. A sua ferramenta principal de controlo é o PNCA (Dias, 2013).

O PNCA, que tem como objetivo principal verificar se os géneros alimentícios colocados à disposição do consumidor são seguros do ponto de vista microbiológico, químico e nutricional, através de colheita de amostras e análise laboratorial no Laboratório da ASAE, representa, uma potentíssima ferramenta de análise de avaliação da exposição do consumidor ao risco alimentar. A informação obtida através dos resultados deste Plano, elaborado anualmente com base no risco associado aos grupos de géneros alimentícios, para além de permitir efetuar os estudos científicos de avaliação da segurança dos consumidores, permite igualmente, no âmbito da atividade preventiva da ASAE, precaver os possíveis riscos para o consumidor, através da retirada imediata dos produtos do mercado cujos resultados se apresentaram não conformes aos ensaios analíticos e/ou à rotulagem, bem como detetar a causa da não conformidade através da inspeção da cadeia alimentar a montante, de modo a evitar que a mesma torne a ocorrer (Mendes, et al., 2015).

O Estágio nesta autoridade permitiu-me conhecer e dar mais valor ao trabalho técnico que é realizado nos escritórios da DRA assim como nos laboratórios.

A base de dados realizada no âmbito do Plano Nacional de Fiscalização da ASAE (PNFA) permitiu concluir que o registo dos processos e respetivas amostras, na base de dados gestASAE, tem que ser melhorado de modo a permitir que 100% dos processos estejam informatizados, sendo mais fácil a troca de informação e a sua pesquisa.

O Normativo de Colheita de Amostras adaptado ao PIF a partir do Normativo da ASAE teve como objetivo juntar num só documento toda a informação necessária no ato da colheita, principalmente quais os pesos das amostras elementares e globais segundo cada género alimentício e se a colheita é única, duplicada ou triplicada. Permitiu assim facilitar o trabalho dos veterinários oficiais do PIF de Lisboa, estando em vias de ser implementado.

Foi uma experiência diferente daquela com que a aluna se deparou durante o Mestrado Integrado de Medicina Veterinária, visto que este tipo de controlos são abordados de uma forma muito breve não permitindo ter uma noção do que realmente é a inspeção nos PIF.

Bibliografia

- Agricultura, M. d. (4 de Novembro de 2015). *Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes*. Obtido em 22 de setembro de 2016, de Ministério da Agricultura: <http://www.agricultura.gov.br/portal/page/portal/Internet-MAPA/pagina-inicial/pncrc>
- ASAE. (3 de novembro de 2013). Dia da ASAE 8º aniversário. (U. N. Pública, Ed.) *ASAEnews*, 67. Obtido em 3 de setembro de 2016, de <http://www.asae.pt/>
- ASAE. (2014). *Missão, Visão e Valores*. Obtido em 20 de julho de 2016, de ASAE.pt: <http://www.asae.pt/>
- ASAE. (2015). *Autoridade Europeia de Segurança Alimentar - EFSA*. Obtido em 10 de agosto de 2016, de <http://www.asae.pt/>
- ASAE. (2016). *DRAL - Departamento de Riscos Alimentares e Laboratórios*. Obtido em 30 de agosto de 2016, de <http://www.asae.pt/>
- ASAE. (2016). *Fiscalização*. Obtido em 30 de agosto de 2016, de <http://www.asae.pt/>
- Communities, C. o. (8 de julho de 2009). *Report from the Commission to the European Parliament and to the council*. Obtido em 27 de setembro de 2016, de eur-lex: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2009:0334:FIN:EN:PDF>
- Decisão 2000/208/CE. (s.d.). *No que diz respeito ao certificado de controlo veterinário dos produtos provenientes de países terceiros* (Vol. L 101). Jornal Oficial. Obtido em 27 de setembro de 2016, de <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/ALL/?uri=CELEX:32003D0279>
- Decisão 2000/571/CE. (s.d.). *Controlos Veterinários de produtos provenientes de Países Terceiros destinados a EA e OMTMT*. Jornal Oficial.

Decisão 2001/812/CE. (s.d.). *Que estabelece as exigências para a aprovação dos postos de inspeção fronteiriços responsáveis pelo controlo veterinário dos produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade* (Vol. L 306).

Jornal Oficial. Obtido em 27 de setembro de 2016, de <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A32001D0812>

Decisão 2002/237/CE. (s.d.). *Que altera a Decisão 94/360/CE relativa à frequência reduzida de controlos físicos de remessas de certos produtos a importar de países terceiros nos termos da Directiva 90/675/CEE do Conselho* (Vol. L 080).

Jornal Oficial. Obtido em 27 de setembro de 2016, de http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2002.080.01.0040.01.POR

Decisão 2004/292/CE. (s.d.). *Relativa à aplicação do sistema TRACES e que altera a Decisão 92/486/CEE* (Vol. L 094). Jornal Oficial. Obtido em 27 de setembro de 2016, de <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A32004D0292>

Decisão 2007/275/CE. (s.d.). *Relativa às listas de animais e produtos que devem ser sujeitos a controlos nos postos de inspeção fronteiriços em conformidade com as Diretivas 91/496/CEE e 97/78/CE do Conselho* (Vol. L 197). Jornal Oficial. Obtido em 27 de setembro de 2016, de <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:32016D1196>

Decisão 2009/821/CE. (s.d.). *No que se refere à lista de postos de inspeção fronteiriços* (Vol. L 315). Jornal Oficial. Obtido em 2016

Decisão 2011/215/CE. (s.d.). *Relativa à Directiva 97/78/CE do Conselho no que diz respeito a operações de transbordo no posto de inspeção fronteiriço de*

introdução de remessas de produtos destinados a importação para a União ou para países terceiros (Vol. L 090). Jornal Oficial. Obtido em 27 de setembro de 2016, de <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A32011D0215>

Decisão 311/13/COL. (s.d.). *Lista dos PIF da Noruega e Islândia* (Vol. L 303). Jornal Oficial. Obtido em 27 de setembro de 2016, de http://www.vetbiblios.pt/LEGISLACAO_TECNICA/CONTROLOS_VETERINARIOS_TROCAS/Procedimentos_Gerais/Decisao_Orgao_Fiscalizacao_EFTA_311-13-COL_17-07-2013.pdf

Decisão 97/152/CE. (s.d.). *Relativa aos dados a introduzir no ficheiro informatizado dos lotes de animais ou de produtos animais provenientes dos países terceiros que tenham sido objecto de uma reexpedição* (Vol. L 059). Jornal Oficial. Obtido em 27 de setembro de 2016, de <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/HTML/?uri=CELEX:31997D0152&qid=1474991179347&from=EN>

Decisão 97/394/CE. (s.d.). *Que define os dados mínimos para as bases de dados relativas aos animais e aos produtos introduzidos na Comunidade* (Vol. L 164). Jornal Oficial. Obtido em 27 de setembro de 2016, de <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/HTML/?uri=CELEX:31997D0394&qid=1474991071898&from=EN>

Decisão 97/794/CE. (s.d.). *Estabelece Regras de aplicação da Diretiva 91/496/CEE, no que diz respeito aos controlos veterinários de animais vivos a importar de países terceiros* (Vol. L323). (C. Europeia, Ed.) Jornal Oficial. Obtido em 27 de

setembro de 2016, de <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/ALL/?uri=CELEX%3A31997D0794>

Decisão EULEX/1/2008. (s.d.). *Relativa à nomeação do chefe da Missão da União Europeia para o Estado de Direito no Kosovo* (Vol. L 042). Jornal Oficial.

Obtido em 27 de setembro de 2016, de

http://www.europarl.europa.eu/meetdocs/2004_2009/documents/dv/sede280208headeulexkosovo_/sede280208headeulexkosovo_pt.pdf

Decreto-Lei 178/2008 e Portaria nº1073/2008. (s.d.). *Definição dos critérios de aplicação e montantes das taxas a cobrar, nos termos do Reg (CE) nº 882/2004.*

Decreto-Lei 210/2000. (s.d.). *Transpõe para a ordem jurídica nacional a Directiva n.º 97178/CE, do Conselho, de 18 de Dezembro, que fixa os princípios relativos à organização dos controlos veterinários dos produtos provenientes de países terceiros introduzidos no território comunitári* (Vols. Série I-A). Diário da República nº 203/2000. Obtido em 27 de setembro de 2016, de <https://dre.tretas.org/dre/118199/>

Decreto-Lei 236/2007. (s.d.). *Aditamento ao DL nº 210/2000, no que se refere ao modo de elaboração da lista oficial dos PIF* (Vols. 1º série - Nº 116). Diário da República. Obtido em 27 de setembro de 2016, de <https://dre.pt/application/dir/pdf1s/2007/06/11600/38953896.pdf>

Decreto-Lei 28/84. (1984). *Procuradoria-Geral Distrital de Lisboa*. Obtido em 16 de setembro de 2016, de http://www.pgdlisboa.pt/leis/lei_mostra_articulado.php?nid=172&tabela=leis

Decreto-Lei 79/2011. (s.d.). *Estabelece os procedimentos de elaboração de listas e de publicação de informações nos domínios veterinário e zootécnico, aprova*

diversos regulamentos relativos a condições sanitárias, zootécnicas e de controlo veterinário. Transpõe a Directiva 2008/73/CE (Vol. Série I). Diário da República. Obtido em 27 de setembro de 2016, de <http://publicos.pt/documento/id670027/decreto-lei-79/2011>

Decreto-Lei nº 163/2005. (s.d.). *Transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2002/99/CE, do Conselho, de 16 de Dezembro, que estabelece as regras de polícia sanitária aplicáveis à produção, transformação, distribuição e introdução de produtos de origem animal destinados ao con.* Diário da República. Obtido em 27 de setembro de 2016, de <http://publicos.pt/documento/id147998/decreto-lei-163/2005>

Dias, M. M. (2013). *Prevalência de Listeria monocytogenes em produtos lácteos.* Medicina Veterinária. Évora: Universidade de Évora. Obtido em 10 de agosto de 2016, de uevora: <http://hdl.handle.net/10174/12253>

Diretiva 2002/99/CE. (s.d.). *Que estabelece as regras de polícia sanitária aplicáveis à produção, transformação, distribuição e introdução de produtos de origem animal destinados ao consumo humano* (Vol. L018). Jornal Oficial. Obtido em 27 de setembro de 2016, de <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A32002L0099>

Diretiva 91/496/CEE. (s.d.). *Que fixa os princípios relativos à organização dos controlos veterinários dos animais provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade e que altera as Directivas 89/662/CEE, 90/425/CEE e 90/675/CEE* (Vol. L 268). Jornal Oficial. Obtido em 27 de setembro de 2016, de <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=celex%3A31991L0496>

- Diretiva 97/78/CE. (30 de 01 de 1998). Que fixa os princípios relativos à organização dos controlos veterinários dos produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade. *Jornal Oficial n° L 024*, pp. 9-30.
- Diretiva, 90/675/CEE. (31 de 12 de 1990). Que fixa os princípios relativos à organização dos controlos veterinários dos produtos provenientes de países terceiros introduzidos na Comunidade. *Jornal Oficial n° L 373*, pp. 1-14.
- Divisão de Riscos Alimentares, DRA. (2016). *Normativo de Colheita de Amostras, Retalho* (1 ed.). Lisboa: ASAE. Obtido em 15 de janeiro de 2016
- FAO. (2016). *European Food Safety Control Systems: New Perspectives on a Harmonized Legal Basis*. Obtido em 27 de setembro de 2016, de <http://www.fao.org/docrep/meeting/008/y5871e/y5871e0l.htm>
- Fernandes, D. A. (2014). *Controlos Veterinários nos Postos de Inspeção Fronteiriços duas Realidades*. (Universidade de Lisboa. Faculdade de Medicina Veterinária). Lisboa. Obtido em 22 de julho de 2016, de <http://hdl.handle.net/10400.5/6352>
- Leite, J. F. (2012). *Controlos Veterinários nos Postos de Inspeção Fronteiriços*. (Universidade Técnica de Lisboa. Faculdade de Medicina Veterinária). Lisboa. Obtido em 20 de julho de 2016, de <http://hdl.handle.net/10400.5/4934>
- Mendes, M. M., Vasconcelos, F. M., Roldão, A. T., Costa, A. M., Torres, D., Reis, I. F., & Teixeira, P. C. (dezembro de 2015). *Alimentação e Gravidez*. (D. d. (DRAL)/UNO, Ed.) *Riscos e Alimentos*, 10, 1-31. Obtido em 15 de setembro de 2016, de <file:///C:/Users/%C3%82nia%20Silvestre/Downloads/i006378.pdf>
- Monné, X. P. (2014). *European Commission, Food Safety, Animals, TRACES, Information material. Relatório do Sistema TRACES de 2014*. Obtido em 6 de

agosto de 2016, de European Commission:

http://ec.europa.eu/food/animals/docs/traces_report_annual_2014_final_prt.pdf

Pereira, M. d. (2014). *Manual de utilização Documentos de entrada Parte I*. Direção

Regional de Agricultura e Pescas do Norte. Comissão Europeia. Obtido em 12 de agosto de 2016, de

http://www.drapn.mamaot.pt/drapn/conteudos/qualidade/Manual_de_Utilizacao.pdf

Pinto, A. d. (2016). *Doenças de Origem Microbiana Transmitidas pelos Alimentos*.

Obtido em 15 de setembro de 2016, de http://www.ipv.pt/millennium/ect4_1.htm

Quali. (2016). *Quali, RASFF - Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais*. Obtido em 20 de julho de 2016, de Quali.pt:

<http://www.quali.pt/seguranca-alimentar/587-rasff>

Regulamento (CE) n° 206/2009. (s.d.). *Relativo à introdução na Comunidade de*

remessas pessoais de produtos de origem animal e que altera o Regulamento

(CE) n.o 136/2004 (Vol. L 077). Jornal Oficial. Obtido em 27 de setembro de

2016, de [http://eur-lex.europa.eu/legal-](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/HTML/?uri=CELEX:02009R0206-20130701&qid=1474991329727&from=EN)

[content/PT/TXT/HTML/?uri=CELEX:02009R0206-](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/HTML/?uri=CELEX:02009R0206-20130701&qid=1474991329727&from=EN)

[20130701&qid=1474991329727&from=EN](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/HTML/?uri=CELEX:02009R0206-20130701&qid=1474991329727&from=EN)

Regulamento (CE) n° 882/2004. (s.d.). *Relativo aos controlos oficiais realizados para*

assegurar a verificação do cumprimento da legislação (Vol. L 165). Jornal

Oficial da UE. Obtido em 27 de setembro de 2016, de [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=celex:32004R0882R(01))

[lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=celex:32004R0882R\(01\)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=celex:32004R0882R(01))

Regulamento n° 136/2004. (28 de janeiro de 2004). Que define os procedimentos de controlo veterinário nos postos de inspeção fronteiriços da Comunidade a aplicar a produtos importados de países terceiros. *Jornal Oficial L 021*, p. 11.

Regulamento n° 282/2004. (s.d.). *Relativo ao estabelecimento de um documento para a declaração e o controlo veterinário de animais provenientes de países terceiros e introduzidos na Comunidade* (Vol. L049). *Jornal Oficial*. Obtido em 27 de setembro de 2016, de <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN-PT/TXT/?uri=CELEX:32004R0282&fromTab=ALL&from=en>

Regulamento n° 576/2013. (28 de junho de 2013). Relativo à circulação sem caráter comercial de animais de companhia e que revoga o Regulamento (CE) n.o 998/2003. *Jornal Oficial L 178/1*.

Spínola, T. (2003). *Controlos Veterinários de Produtos de Origem Animal Provenientes de Países Terceiros Introduzidos na Comunidade*. (R. FEIRA, Ed.) Obtido em 3 de agosto de 2016, de Vetbilios: <http://www.vetbilios.pt/>

Anexo I

COMUNIDADE EUROPEIA

DOCUMENTO VETERINARIO COMUM DE ENTRADA, DVCE

Parte I: Características da remessa apresentada	1. Expedidor/Exportador <input type="checkbox"/>		2. Nº de referência do DVCE	
			Posto de inspeção fronteiriço	
			Número ANIMO	
	3. Destinatário		4. Interessado no carregamento	
	5. Importador		6. País de origem + código ISO	7. País de expedição + código ISO
			8. Endereço de entrega	
	9. Chegada ao PIF (data estimada)		10. Documentos veterinários	
	11. Nome do navio/Número do voo Número do conhecimento de embarque/ da carta de porte aéreo Número do vagão/do veículo/do reboque		Número(s) Data de emissão Estabelecimento de origem (se for caso disso) Número de aprovação veterinária	
	12. Natureza das mercadorias; número e tipo de embalagens		13. Código da mercadoria (NC, primeiros 4 dígitos, no mínimo)	
			14. Peso bruto (kg)	
		15. Peso líquido (kg)		
Temperatura		Refrigeradas: <input type="checkbox"/>	Congeladas: <input type="checkbox"/>	Ambiente: <input type="checkbox"/>
16. Número do selo e número do contentor				
17. Transbordo para <input type="checkbox"/>		18. TRÁNSITO para um país terceiro <input type="checkbox"/>		
PIF da UE		Para o país terceiro: + código ISO		
Número ANIMO		PIF de saída		
País terceiro		Número ANIMO		
Código ISO do país terceiro				
19. Conformidade com os requisitos da UE		20. Para reimportação <input type="checkbox"/>		
Conforme <input type="checkbox"/>				
NÃO conforme <input type="checkbox"/>				
21. Para o Mercado Interno:		22. Para remessas NÃO conformes		
Consumo humano <input type="checkbox"/>		Entrepósito aduaneiro <input type="checkbox"/> Nº de registo		
Alimentação animal <input type="checkbox"/>		Zona franca ou entreposto franco <input type="checkbox"/> Nº de registo		
Uso farmacêutico <input type="checkbox"/>		Fornecedor de navios <input type="checkbox"/> Nº de registo		
Uso técnico <input type="checkbox"/>		Navio <input type="checkbox"/> Nome		
Outro <input type="checkbox"/>		Porto		
23. Declaração		Local e data da declaração		
O abaixo assinado, responsável pelo carregamento acima descrito, certifica que, tanto quanto é do seu conhecimento, as declarações feitas na parte I do presente documento são verdadeiras e completas, e compromete-se a respeitar os requisitos jurídicos da Diretiva 97/78/CE, incluindo o pagamento dos controlos veterinários para retomada de qualquer remessa rejeitada após trânsito através da UE com destino a um país terceiro (nº 1, alínea c), do artigo 11º) ou dos custos de destruição, se necessário.		Nome do signatário		
		Assinatura		

Parte 2: Decisão sobre a remessa	24. DVCE anterior Não <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Número de referência	25. Nº de referência do DVCE
	26. Controlo documental: Satisfatórios <input type="checkbox"/> Não satisfatórios <input type="checkbox"/>	27. Controlo de identidade Controlo do selo <input type="checkbox"/> OU Controlo de identidade completo <input type="checkbox"/> Satisfatórios <input type="checkbox"/> Não satisfatórios <input type="checkbox"/>
	28. Controlo físico Satisfatórios <input type="checkbox"/> Não satisfatórios <input type="checkbox"/> Não efectuado <input type="checkbox"/> 1. Regime de controlos reduzidos <input type="checkbox"/> 2. Outro <input type="checkbox"/>	29. Ensaios laboratoriais Não <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Ensaios para: Alcatórios <input type="checkbox"/> Suspeitos <input type="checkbox"/> Resultados: Satisfatórios <input type="checkbox"/> Não satisfatórios <input type="checkbox"/> Disponibilizada na pendência de um resultado <input type="checkbox"/>
	30. APTA para transbordo PIF da UE <input type="checkbox"/> Número ANIMO <input type="checkbox"/> País terceiro <input type="checkbox"/> Código ISO do país terceiro <input type="checkbox"/>	31. APTA para trânsito <input type="checkbox"/> Para o país terceiro: <input type="checkbox"/> + código ISO <input type="checkbox"/> PIF de saída <input type="checkbox"/> Número ANIMO <input type="checkbox"/>
	32. APTA para o Mercado Interno Para colocação em livre prática Consumo humano <input type="checkbox"/> Alimentação animal <input type="checkbox"/> Uso farmacêutico <input type="checkbox"/> Uso técnico <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/>	33. APTA se transportada sob controlo Procedimento do artigo 8º <input type="checkbox"/> Reimportação de produtos da UE (artigo 15º) <input type="checkbox"/>
	35. NÃO APTA 1. Reexportação <input type="checkbox"/> 2. Destruição <input type="checkbox"/> 3. Transformação <input type="checkbox"/> Data-limite <input type="checkbox"/>	34. APTA para o procedimento específico de armazenagem (nº 4 do artigo 12º e artigo 13º) Entrepósito aduaneiro <input type="checkbox"/> Zona franca ou entreposto franco <input type="checkbox"/> Fornecedor de navios <input type="checkbox"/> Directamente a um navio <input type="checkbox"/>
	37. Informações sobre os destinos controlados (33-35) Nº de aprovação (se for caso disso) <input type="checkbox"/> Endereço <input type="checkbox"/>	36. Razões de recusa 1. Falta de/não validade do certificado <input type="checkbox"/> 2. País não aprovado <input type="checkbox"/> 3. Estabelecimento não aprovado <input type="checkbox"/> 4. Produto proibido <input type="checkbox"/> 5. Não corresponde aos documentos <input type="checkbox"/> 6. Erro na marca de salubridade <input type="checkbox"/> 7. Higiene física insuficiente <input type="checkbox"/> 8. Contaminação química <input type="checkbox"/> 9. Contaminação microbiológica <input type="checkbox"/> 10. Outro <input type="checkbox"/>
	38. Remessa novamente selada Novo nº do selo: <input type="checkbox"/>	40. Veterinário oficial O abaixo assinado, veterinário oficial ou agente oficial designado, certifica que os controlos veterinários da presente remessa foram efectuados em conformidade com os requisitos da UE. Assinatura _____ Nome (em maiúsculas) _____ Data _____
	39. Identificação completa do posto de inspecção fronteiriço/da autoridade competente e carimbo oficial Data _____ Carimbo _____	42. Referência do documento aduaneiro: _____ 43. DVCE subsequente Número(s): _____
	41. PIF de saída para trânsito: formalidades de saída da CE e controlos das mercadorias em trânsito confirmados de acordo com o nº 2, alínea c), do artigo 11º da Directiva 97/78/CE	

Comunidade Europeia

Documento Veterinário Comum de Entrada (DVCE Animais)

Parte 1: Características da remessa apresentada	1. Expedidor/Exportador <input type="checkbox"/> Nome Endereço País + Código ISO		2. Nº de referência do DVCE Posto de inspeção fronteiriço Número da unidade	
	3. Destinatário Nome Endereço Código Postal País + Código ISO		4. Responsável pela carga Nome Endereço	
	7. Importador Nome Endereço Código Postal País + Código ISO		8. Endereço de entrega Nome Número de aprovação Endereço Código Postal País + Código ISO	
	9. Chegada ao PIF (data e hora estimadas) Data Hora		5. País de origem + Código ISO 6. Região de origem Código	
	11. Meios de transporte: Avião <input type="checkbox"/> Navio <input type="checkbox"/> Vagão <input type="checkbox"/> Veículo rodoviário <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/> Identificação: Referência documental:		10. Documentos veterinários Número Data de emissão Documento(s) de acompanhamento Número(s)	
	12. Espécie animal, raça		13. Código da mercadoria (Código NC)	
	16. Animais certificados para: Criação/rendimento <input type="checkbox"/> Engorda <input type="checkbox"/> Abate <input type="checkbox"/> Organismos aprovados <input type="checkbox"/> Animais de companhia <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/> Quarentena <input type="checkbox"/> Equídeos registados <input type="checkbox"/> Afinação <input type="checkbox"/> Circo/Exposição <input type="checkbox"/>		14. Número de animais 15. Número de embalagens	
	17. Número do selo e número do contentor			
	18. Transbordo para <input type="checkbox"/> PIF Número da unidade País terceiro Código ISO do país terceiro:		19. Trânsito para um país terceiro <input type="checkbox"/> Para país terceiro + Código ISO PIF de saída: Número da unidade	
	20. Para importação ou importação temporária Importação definitiva <input type="checkbox"/> Reimportação de cavalos <input type="checkbox"/> Importação temporária de cavalos <input type="checkbox"/> Data de saída Ponto de saída		21. Estados-Membros de trânsito <input type="checkbox"/> Estado-Membro + Código ISO Estado-Membro + Código ISO Estado-Membro + Código ISO	
22. Meios de transporte após o posto de inspeção fronteiriço Vagão <input type="checkbox"/> Número de registo Avião <input type="checkbox"/> Número de voo Navio <input type="checkbox"/> Nome Veículo rodoviário <input type="checkbox"/> Número de matrícula Outro <input type="checkbox"/>		23. Transportador Nome Número de aprovação Endereço Código Postal País		
25. Eu, abaixo assinado, responsável pelo carregamento acima descrito, certifico que, tanto quanto é do meu conhecimento, as declarações feitas na parte 1 do presente documento são verdadeiras e completas, e comprometo-me a respeitar os requisitos jurídicos		24. Guia de marcha Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>		
		Local e data da declaração Nome do signatário Assinatura		

Parte 2: Decisão sobre a remessa	26. Controlo documental: <input type="checkbox"/> Normas comunitárias satisfatório <input type="checkbox"/> não satisfatório <input type="checkbox"/> Garantias adicionais satisfatório <input type="checkbox"/> não satisfatório <input type="checkbox"/> Exigências nacionais satisfatório <input type="checkbox"/> não satisfatório <input type="checkbox"/>	27. Nº de referência do DVCE: _____ 28. Controlo de identidade: Derrogação <input type="checkbox"/> satisfatório <input type="checkbox"/> não satisfatório <input type="checkbox"/>
	29. Controlo físico: Derrogação <input type="checkbox"/> Número de animais controlados <input type="text"/> satisfatório <input type="checkbox"/> não satisfatório <input type="checkbox"/>	30. Testes laboratoriais Não <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Testes para: Aleatórios <input type="checkbox"/> Suspeitos <input type="checkbox"/> Resultados: Pendentes <input type="checkbox"/> satisfatório <input type="checkbox"/> não satisfatório <input type="checkbox"/>
	31. Controlo do bem-estar: Derrogação <input type="checkbox"/> À chegada satisfatório <input type="checkbox"/> não satisfatório <input type="checkbox"/>	32. Consequências do transporte para os animais Número de animais mortos <input type="text"/> Estimativa <input type="text"/> Número de animais inaptos <input type="text"/> Estimativa <input type="text"/> Número de partos e abortos <input type="text"/>
	33. APTO para transbordo <input type="checkbox"/> PIF <input type="text"/> Número da unidade <input type="text"/> País terceiro <input type="text"/> Código ISO do país terceiro: <input type="text"/>	34. APTO para trânsito <input type="checkbox"/> Para país terceiro + Código ISO <input type="text"/> PIF de saída: Número da unidade <input type="text"/>
	35. APTO para o Mercado Interno <input type="checkbox"/> Para destino controlado Abate <input type="checkbox"/> Organismos aprovados <input type="checkbox"/> Quarentena <input type="checkbox"/>	36. APTO para importação temporária <input type="checkbox"/> Data-limite <input type="text"/>
	38. NÃO APTO <input type="checkbox"/> 1. Reexpedição <input type="checkbox"/> 2. Abate <input type="checkbox"/> 3. Eutanásia <input type="checkbox"/>	37. Razões da recusa 1. Falta de/não validade do certificado <input type="checkbox"/> 2. Não corresponde aos documentos <input type="checkbox"/> 3. País não aprovado <input type="checkbox"/> 4. Região não aprovada <input type="checkbox"/> 5. Espécie interdita <input type="checkbox"/> 6. Ausência de garantias adicionais <input type="checkbox"/> 7. Cláusula de salvaguarda <input type="checkbox"/> 8. Animais doentes ou suspeitos <input type="checkbox"/> 9. Resultados de análise desfavoráveis <input type="checkbox"/> 10. Inapto para prosseguir a viagem <input type="checkbox"/> 11. Ausência de exigências nacionais <input type="checkbox"/> 12. Infração à regulamentação internacional sobre o transporte <input type="checkbox"/> 13. Falta de/não validade da identificação <input type="checkbox"/> 14. Outra <input type="checkbox"/>
	39. Informação relativa aos destinos controlados (35, 36 e 38) Nº de aprovação (se for caso disso) _____ Endereço _____ Código Postal _____	
	40. Remessa novamente selada Novo número do selo: _____	
	41. Identificação completa do posto de inspeção fronteiriço e carimbo oficial PIF _____ Carimbo _____ Número da unidade _____	42. Veterinário oficial Eu, abaixo assinado, veterinário oficial do posto de inspeção fronteiriço, certifico que os controlos veterinários da presente remessa foram efectuados em conformidade com os requisitos da UE e, quando oportuno, com os requisitos do Estado-Membro de destino Nome (em letras maiúsculas): _____ Data: _____ Assinatura: _____
	43. Referência do documento aduaneiro: _____	

Parte 3: Controlo	44. Informação relativa à reexpedição: Número do meio de transporte Vagão <input type="checkbox"/> Avião <input type="checkbox"/> Navio <input type="checkbox"/> Veículo rodoviário <input type="checkbox"/> País de reexpedição: _____ + Código ISO Data: _____	45. Seguimento PIF de saída: <input type="text"/> PIF de destino final <input type="text"/> Unidade Veterinária Local <input type="text"/> Chegada da remessa Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Correspondência da remessa Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>
	46. Veterinário oficial Nome (em letras maiúsculas): _____ Endereço _____ Data: _____ Carimbo _____ Número da unidade _____ Assinatura: _____	

Anexo II

Grupos de produtos	Frequência do controlo físico
Categoria I	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Carne fresca, incluindo miudezas, e produtos das espécies bovina, ovina, caprina, suína e equina definidos na Directiva 92/5/CEE (1) 2. Produtos de peixe em recipientes hermeticamente selados destinados a torná-los estáveis à temperatura ambiente, peixe fresco e congelado e produtos da pesca secos e/ou salgados (2) 3. Ovos inteiros 4. Banha de porco e gorduras fundidas 5. Casulos 6. Ovos para incubação 	} 20 %
Categoria II	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Carne de aves de capoeira e produtos de carne de aves de capoeira 2. Coelho, carne de caça (selvagem/de criação) e seus produtos 3. Leite e produtos lácteos (para consumo humano) 4. Produtos de ovos 5. Proteínas animais transformadas para consumo humano 6. Outros produtos da pesca, excepto os mencionados no ponto 2 da categoria I, e moluscos bivalves 7. Mel 	} 50 %
Categoria III	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sémén 2. Embriões 3. Estrume 4. Leite e produtos lácteos (não destinados ao consumo humano) 5. Gelatina 6. Pernas de rãs e caracóis 7. Ossos e peles 8. Couros e peles 9. Cerdas, lã, pêlos e penas 10. Chifres, produtos de chifres, cascos e produtos de cascos 11. Produtos apícolas 12. Troféus de caça 13. Alimentos transformados para animais de companhia 14. Matérias-primas para o fabrico de alimentos para animais de companhia 15. Matérias-primas, sangue, produtos de sangue, glândulas e órgãos para fins farmacêuticos 16. Produtos de sangue para fins técnicos 17. Organismos patogénicos 18. Feno e palha 	} mínimo de 1 % máximo de 10 %

(Directiva, 90/675/CEE, 1990)

Anexo III

MICROBIOLOGIA	DETERMINAÇÃO	PRODUTO	N.º	QUANTIDADE	Leg.	
	<i>Salmonella</i>		Carne picada e preparados de carne destinados a serem consumidos crus	AMOSTRA ÚNICA	Amostra elementar min 100g	Reg. N.º 2073/2005, e suas alterações
			Carne picada e preparados de carne obtidos a partir de carne de aves de capoeira destinados a serem consumidos cozinhados			
			Carne picada e preparados de carne, exceto os obtidos a partir de carne de aves de capoeira, destinados a serem consumidos cozinhados			
			Carne separada mecanicamente			
			Produtos à base de carne destinados a serem consumidos crus, excluindo aqueles em que o processo de fabrico ou a composição do próprio produto eliminarão o risco relativamente à <i>Salmonella</i>			
			Produtos à base de carne obtidos a partir de carne de aves de capoeira destinados a serem consumidos cozinhados			
			Gelatina e colagénio			
			Ovoprodutos, excluindo aqueles em que o processo de fabrico ou a composição do próprio produto eliminarão o risco relativamente à <i>Salmonella</i>			
			Alimentos prontos para consumo que contenham ovos crus, excluindo aqueles em que o processo de fabrico ou a composição do próprio produto eliminarão o risco relativamente à <i>Salmonella</i>			
		Crustáceos e moluscos cozidos	5 Sub-unidades			
	Moluscos bivalves vivos e equinodermes, tunicados e gastrópodes vivos					

MICROBIOLOGIA	DETERMINAÇÃO	PRODUTO	N.º	QUANTIDADE	Leg.
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Alimentos prontos para consumo suscetíveis de permitir o crescimento de <i>L. monocytogenes</i> , exceto destinados a fins medicinais específicos	AMOSTRA ÚNICA	Amostra elementar min 100g	Reg. N.º 2073/2005, e suas alterações
		Alimentos prontos para consumo destinados a lactentes e alimentos prontos para consumo destinados a fins medicinais específicos			
		Alimentos prontos para consumo não suscetíveis de permitir o crescimento de <i>L. monocytogenes</i> exceto os destinados a fins medicinais específicos			
<i>Salmonella typhimurium</i> <i>Salmonella enteritidis</i>	Carne fresca de aves de capoeira	Amostra global min 500g			
<i>E. coli</i>	Moluscos bivalves vivos e equinodermes, tunicados e gastrópodes vivos. Produtos descascados e sem concha à base de crustáceos e moluscos cozidos. Carne picada. Carne separada mecanicamente.	5 Sub-unidades			
FÍSICO-QUÍMICA	DETERMINAÇÃO	PRODUTO	N.º	QUANTIDADE	Leg.
	Histamina	Produtos da pesca de espécies de peixes associadas a um elevado teor de histidina	AMOSTRA ÚNICA		Reg. N.º 2073/2005 e

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Agulhão (Scomberesox)</i> ✓ <i>Alosa (Alosa)</i> ✓ <i>Anchova, Enchova (Pomatomus)</i> ✓ <i>Arenque (Clupea)</i> ✓ <i>Atum, Atum-voador; Germão; Atum-albacora; Galha-a-ré; Galha-amarela; Atum-patudo; Atum-rabilho; Rabilo; Rabil (Thunnus)</i> ✓ <i>Biqueirão (Engraulis)</i> ✓ <i>Bonito (Acanthocybium)</i> ✓ <i>Bonito Serra; Serra-espanhola (Scomberomorus)</i> ✓ <i>Bonito Serra; Serra-espanhola (Sarda sarda)</i> ✓ <i>Cavala (Scomber japonicus; Scomber colias)</i> ✓ <i>Sarda (Scomber scombrus)</i> ✓ <i>Sardinha (Sardina pilchardus)</i> 		<p>Amostra elementar min 75g</p> <p>Amostra global 75g×9=675g</p> <p>(9 sub-unidades)</p>	
		<p>Produtos da pesca que tenham sido submetidos a um tratamento de maturação enzimática em salmoura, fabricados a partir de espécies de peixe associadas a um elevado teor de histidina: Conservas, Anchovadas</p>			

FISICO-QUIMICA	DETERMINAÇÃO		PRODUTO	N.º	QUANTIDADE	Leg.
	Contaminantes	Metais	Chumbo			
			Carne (com exceção de miudezas) de bovino, ovino, suíno e aves de capoeira	AMOSTRA ÚNICA	Amostra Global: 1kg	Regulamento n.º 1831/2006 e suas alterações
			Miudezas de bovino, ovino, suíno e aves de capoeira		1 a 25 = 1 unidade	
			Parte comestível do peixe fresco e nas várias formas transformadas: conservas; congelados e ultracongelados			
			Crustáceos: parte comestível dos apêndices e do abdómen. No caso dos caranguejos e crustáceos similares (<i>Brachyura e Anomura</i>), a parte comestível dos apêndices.		26 a 100 = cerca de 5%, Min 2 unidades	
			Moluscos bivalves; Cefalópodes (sem vísceras)		>100 = cerca de 5%, Max 10 unidades	
			Algas			

FISICO-QUIMICA	DETERMINAÇÃO		PRODUTO	N.º	QUANTIDADE	Leg.
	Contaminantes	Metais	Cádmio	Carne (com exceção de miudezas) de bovino, equino, ovino, suíno e aves de capoeira	AMOSTRA ÚNICA	Amostra Global: 1kg
			Fígado e rins de bovinos, ovinos, suínos, aves de capoeira e equídeos	1 a 25 = 1 unidade		
			Parte comestível do peixe fresco e nas várias formas transformadas: conservas; congelados e ultracongelados.	26 a 100 = cerca de 5%, Min 2 unidades		
			Crustáceos: parte comestível dos apêndices e do abdómen. No caso dos caranguejos e crustáceos similares (Brachyura e Anomura), a parte comestível dos apêndices.	>100 = cerca de 5%, Max 10 unidades		
			Moluscos bivalves; Cefalópodes (sem vísceras)			

FISICO-QUIMICA	DETERMINAÇÃO		PRODUTO	N.	QUANTIDADE	Leg.
	Contaminantes	Metais	Mercúrio	<p>Parte comestível do peixe fresco e nas várias formas transformadas: conservas; congelados e ultracongelados.</p> <p>No caso dos crustáceos: parte comestível dos apêndices e do abdómen. No caso dos caranguejos e crustáceos similares (Brachyura e Anomura), a parte comestível dos apêndices.</p>	AMOSTRA ÚNICA	<p>Amostra Global: 1kg</p> <p>1 a 25 = 1 unidade</p> <p>26 a 100 = cerca de 5%, Min 2 unidades</p> <p>>100 = cerca de 5%, Max 10 unidades</p>

FÍSICO-QUÍMICA		DETERMINAÇÃO		PRODUTO	N.º	QUANTIDADE	Leg.
		Contaminantes					
FÍSICO-QUÍMICA	Contaminantes	Dioxinas e PCB	Carne e produtos à base de carne (com exceção das miudezas comestíveis) de bovinos, ovinos, aves de capoeira e suínos	AMOSTRA ÚNICA	Amostra Global: 1kg ou 1L	1 a 25 =Min 1 unidade	Regulamento n.º 1881/2006 e suas alterações
			Fígado de bovinos, ovinos, aves de capoeira, suínos e produtos derivados				
			Parte comestível do peixe e dos produtos da pesca e produtos derivados, incluindo enguia				
			Ovos de galinha e ovoprodutos				
			Gordura de bovinos, ovinos, aves de capoeira e suínos				
			Mistura de gorduras animais				
			Óleo de origem marinha (óleo de peixe, óleo de fígado de peixe e óleos de outros organismos marinhos destinados ao consumo humano)				
	<i>Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos</i>	Benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno	Óleos e gorduras (com exceção da manteiga de cacau) destinados ao consumo humano direto ou à utilização como ingredientes alimentares.	AMOSTRA ÚNICA	Amostra Global: min 1Kg ou 1L	1 a 25 =Min 1 unidade	
			Carnes fumadas e produtos fumados à base de carne				
			Parte comestível de peixe fumado e produtos fumados da pesca, incluindo moluscos bivalves.				

				Parte comestível de peixe, com exceção de peixe fumado		26 a 100 = cerca de 5%, Min 2 unidades	
				Crustáceos, cefalópodes, com exceção dos fumados		>100 = Cerca de 5%, Max 10 unidades	

FÍSICO-QUÍMICA	DETERMINAÇÃO			PRODUTO	N.º	QUANTIDADE	Leg.
	Requisitos Legais específicos	Conservantes	Sulfitos			E	
				<p>Carne picada e preparados de carne; Crustáceos; frescos e congelados pré-embalados.</p> <p>Para a amostra de Crustáceos será necessário registar o calibre e espécie/família.</p>	ÚNICA	200g	Regulamento 1333/2008

FÍSICO-QUÍMICA	DETERMINAÇÃO		PRODUTO	N.º	QUANTIDADE
		Nitrofuranos	Carne de aves e produtos de aquacultura	Triplicado	Mínimo 100g
		Corantes	Produtos de aquacultura	TRIPLICADO	Mínimo 100g
	Pesticidas	Organofosforados	Mel	TRIPLICADO	1 unidade ou min 250g
	Resíduos de substâncias Farmacológicas	Antimicrobianos	Carne de bovino, ovino, caprino, aves, aquacultura e mel	TRIPLICADO	Mínimo de 100g
		Tireostáticos	Carne de bovino		

		Cloranfenicol	Peixe de aquacultura, mel e estômagos	TRIPPLICADO	Mínimo 100g
		Agonistas β-adrenérgicos	Carne de bovino, ovino e caprino		
		Esteroides	Carne de bovino		
		Anti-helmínticos	Carne de bovino, ovino e caprino		
		Anti coccídeos	Carne de aves		

BIOLOGIA MOLECULAR	DETERMINAÇÃO	PRODUTO	N.º	QUANTIDADE
	DNA	Todos os géneros alimentares de origem animal	AMOSTRA DUPLICADO	Amostra mínimo 100g

Anexo IV

Auto de Colheita de Amostras

Produtos Alimentares de origem Animal

1. Dados relativos à colheita	Data: ___/___/___	DVCE:	Nº local:
	Hora: ___:___	_____	_____
	Selo _____		
2. ID Funcionário:	Nome: _____		
3. Identificação dos operadores económicos			
3.1 Identificação do Estabelecimento de origem	Designação		
	Estab: _____ Aprovação n.º: _____		
3.2 Identificação do importador ou representante legal	Nome: _____	Função: _____	
	BI/CC: _____	NIF: _____	
4. Ponto de colheita			
<input type="checkbox"/> Liscont	<input type="checkbox"/> Sotagus	<input type="checkbox"/> Aeroporto	<input type="checkbox"/> Outro, qual? _____
5. Descrição da amostra			
Designação da amostra: _____			
Respon. pela introdução no mercado: _____			
Origem: _____		Temperatura de conservação: _____ °C	
6. Produtos			
6.1 <input type="checkbox"/> Peixe <input type="checkbox"/> Molusco <input type="checkbox"/> Bivalve		<input type="checkbox"/> Aquacultura <input type="checkbox"/> Estoque silvestre	
<input type="checkbox"/> 6.2 Carne	<input type="checkbox"/> 6.3 Mel	<input type="checkbox"/> 6.4 Outro, qual? _____	
7. Tipo de Acondicionamento			
<input type="checkbox"/> Caixa de cartão	<input type="checkbox"/> Paletes	<input type="checkbox"/> Granel	<input type="checkbox"/> Saco <input type="checkbox"/> Outro, qual? _____
8. Âmbito:	<input type="checkbox"/> PCAPIF	<input type="checkbox"/> Outro _____	
8.2 Análise Química	<input type="checkbox"/> Tireostáticos (A2)	<input type="checkbox"/> Esteróide (A3)	<input type="checkbox"/> Agonistas β -adrenérgicos (A5) <input type="checkbox"/> Histamina

	<input type="checkbox"/> Cloranfenicol (A6)	<input type="checkbox"/> Antimicrobianos (B1)	<input type="checkbox"/> Antihelmínticos (B2a)	<input type="checkbox"/> Nitrofuranos	
	<input type="checkbox"/> Anticocídicos (B2b)	<input type="checkbox"/> Metais pesados (B3c)	<input type="checkbox"/> Corantes (B3e)		
	<input type="checkbox"/> Outro, qual(ais)? _____				
8.3 Análise Microbiológica	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i>	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>	<input type="checkbox"/> <i>E. coli</i>	<input type="checkbox"/> Outros: _____	
8.4 Amostra	<input type="checkbox"/> Única	<input type="checkbox"/> Duplicado	<input type="checkbox"/> Triplicado	Nº de amostras elementares: <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> outro, _____	Peso: _____
	<input type="checkbox"/> Aleatoriamente	<input type="checkbox"/> Elucidação do técnico		Lote: _____	
8.4 Amostra	<input type="checkbox"/> Controlo reforçado	<input type="checkbox"/> Medidas de emergência	<input type="checkbox"/> Outro _____		
Data de validade ____/____/____					
9. Outras Informações					
Os produtos constitutivos da amostra foram colocados em _____, próprios para o efeito, invioláveis e abertos apenas no momento da colheita.					
O produto encontrava-se à temperatura de _____ °C. Tendo sido colocados em:					
<input type="checkbox"/> Refrigeração _____ °C	Conservado/transportado: <input type="checkbox"/> Mala térmica <input type="checkbox"/> Arca frigorífica				
<input type="checkbox"/> Congelação _____ °C	<input type="checkbox"/> Arca de congelação <input type="checkbox"/> Outro, qual? _____				
Tendo sido entregues ao laboratório: _____					
INFORMAÇÃO					
No âmbito das amostras aleatórias, e em caso de conformidade da amostra (aos resultados laboratoriais), fica, neste ato, informada a pessoa acima identificada que:					
<ol style="list-style-type: none"> Esta deve ser notificada dos resultados das análises num período máximo de 10 dias úteis; No caso de a amostra ter sido colhida em triplicado, fica notificada de que a partir da data da aquisição dos resultados, de que pode dispor do exemplar que ficou na posse da pessoa responsável pela guarda do mesmo. 					
Relativamente ao triplicado da amostra , caso a mesma não seja reclamada pelo importador, no prazo máximo de 10 dias úteis, a partir da data de notificação da informação referida no ponto 1, junto do PIF, por fax ou por escrito (email), o referido triplicado da amostra será encaminhado para destinado adequado.					

10. Observações

11. Fecho do Auto

Para constar se lavrou o presente auto que foi por mim elaborado e integralmente revisto nos termos do artigo 94.º do Código de Processo Penal, e que foi lido e achado conforme vai ser devidamente assinado.

Resposável pela colheita,

Representante da mercadoria colhida,

Anexo V

FOLHA DE REQUISIÇÃO PARA ANÁLISES

(Preencher uma folha de requisição por cada amostra)

INSA	(A preencher pelo Laboratório)
	Nº ANÁLISE: DATA E HORA DE ENTREGA: TIPO DE ENSAIOS: O TECNICO RESPONSÁVEL _____

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA	
Natureza da amostra:	Nº DE AMOSTRA
Quantidade: l Numero de unidades (pré- embalados)..... A B C D E.....	
Tipo de acondicionamento: saco ---	Selo nº

INFORMAÇÃO SOBRE A AMOSTRA	
Proveniência:	
Data e hora da colheita: ___ / ___ / 201__	Prazo de validade indicado:

MOTIVO DA ANÁLISE:
Inspeção de fronteiras X
(especificar): PIF

EXAMES PRETENDIDOS:
Pesquisa de

OUTRAS INDICAÇÕES RELEVANTES PARA A ANÁLISE:
D.V.C.E.Nº

FACTURA EM NOME DE	
REMETENTE	INTERESSADO
Nome: DIRECÇÃO GERAL DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA	Nome: POSTO DE INSPECÇÃO FRONTEIRIÇO DE LISBOA
Nº de contribuinte: 600.045.234	Nº DE CONTRIBUENTE
Morada: Campo Grande, nº 50	Morada: Alfândega Marítima de Lisboa – Avenida Brasília
Código postal : 1700-093 LISBOA	CÓDIGO POSTAL 1399-050 LISBOA
Telefone: 21. 3239500	Telefones: 21. 397 6518 FAX: 21 396 3058

O REQUISITANTE

FOLHA DE REQUISIÇÃO PARA ANÁLISES

(Preencher uma folha de requisição por cada amostra)

ASAE	<small>(A preencher pelo Laboratório)</small> Nº ANÁLISE: DATA E HORA DE ENTREGA: TIPO DE ENSAIOS:
	O TECNICO RESPONSÁVEL _____

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA	
Natureza da amostra:	Nº DE AMOSTRA
Quantidade: l Numero de unidades (pré- embalados).....A B C D E.....	
Tipo de acondicionamento:saco ---.....	Selo nº

INFORMAÇÃO SOBRE A AMOSTRA	
Proveniência:	
Data e hora da colheita: ___/___/201___ :___	Prazo de validade indicado:

MOTIVO DA ANÁLISE:
Inspeção de fronteiras X
(especificar):PIF.....

EXAMES PRETENDIDOS:
Pesquisa de

OUTRAS INDICAÇÕES RELEVANTES PARA A ANÁLISE:

D.V.C.E.Nº _____

FACTURA EM NOME DE

REMETENTE	INTERESSADO
Nome: ANTÓNIO NÓBREGA	Nome: POSTO DE INSPEÇÃO FRONTEIRIÇO DE LISBOA
Nº de contribuinte: 511 151 110	Nº DE CONTRIBUINTE
Morada: RUA BRIGADEIRO OUDINOT, EDIF OUDINOT	Morada: DELEG. ADUANEIRA ALCANTARA NORTE
Código postal : 9060-209 FUNCHAL	CÓDIGO POSTAL 1300 LISBOA
Telefone: 291 934 333	Telefone: 21. 397 6518 FAX: 21 396 3058

O REQUISITANTE

FOLHA DE REQUISIÇÃO PARA ANÁLISES

(Preencher uma folha de requisição por cada amostra)

Divisão de SAÚDE PÚBLICA	(A preencher pelo ENTAV) Nº ANÁLISE: DATA E HORA DE ENTREGA: TIPO DE ENSAIOS:
	O TECNICO RESPONSÁVEL _____

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA	
Natureza da amostra:	Nº DE AMOSTRA
Quantidade: l Numero de unidades (pré- embalados)	
Tipo de acondicionamento: saco	Selo nº:

INFORMAÇÃO SOBRE A AMOSTRA	
Proveniência:	
Data e hora da colheita: ___ / ___ /201 ___ : ___	Prazo de validade indicado:

MOTIVO DA ANÁLISE:
Inspeção de fronteiras (especificar): PIF

EXAMES PRETENDIDOS:
Pesquisa de

OUTRAS INDICAÇÕES RELEVANTES PARA A ANÁLISE: D.V.C.E.Nº _____

FACTURA EM NOME DE	
REMETENTE Nome: DIRECÇÃO GERAL DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA Nº de contribuinte: 600.045.234 Morada: LARGO DA ACADEMIA NACIONAL DE BELAS ARTES, Nº 2 Código postal : 1249-105 LISBOA Telefone: 21 5239500	INTERESSADO Nome: POSTO DE INSPECÇÃO FRONTEIRIÇO DE LISBOA Nº DE CONTRIBUINTE Morada: DELEG. ADUANEIRA ALCANTARA NORTE CÓDIGO POSTAL 1300 LISBOA Telefons: 21 397 6518 FAX: 21 396 3058

OBSERVAÇÃO: A comunicação dos resultados laboratoriais deverá também ser enviado com C/C para o mail: secretariadoDIM@dgav.pt

O REQUISITANTE

PIP de LISBOA: Delegação Aduaneira (Alcântara Norte) – Avenida Brasília 1399-050 LISBOA
TEL: 21 397 6518 – FAX 21 396 3058

PIP de LISBOA: Delegação Aduaneira (Alcântara Norte) – Avenida Brasília 1399-050 LISBOA
TEL: 21 397 6518 – FAX 21 396 3058

