



Direção de Serviços de Segurança Alimentar

Sistema de Gestão de segurança dos
alimentos



Serviços Centrais

Diretora-Geral
Susana Isabel Ferreira Guedes Pombo

Subdiretora-Geral
Maria Luísa Sá Gomes

Subdiretora-Geral
Ana Paula Almeida Cruz Garcia

Núcleo de Auditorias
António José Rosinha

Direção de Serviços de Gestão e Administração
Elisabete Maria Moreira Lopes de Avelar

Direção de Serviços de Estratégia, Comunicação e Internacionalização
Maria José Marques Pinto

Gabinete Jurídico
Jorge Manuel Gonçalves Gomes

Divisão de Gestão de Contratação Pública e Património
Hugo André da Costa Patrício

Divisão de Gestão Financeira
Antónia Maria Cardim Matos

Divisão de Recursos Humanos Formação e Expediente
Sandra Maria Jesus Reis

Divisão de Sistemas de Informação
João Carlos Nunes Garcez Gomes

Divisão de Planeamento, Estratégia e Comunicação
Margarida Maria Miranda Pratas

Divisão de Internacionalização e Mercados
Isabel Mousinho dos Santos

Gabinete de Recursos Genéticos Animais
Pedro Ricardo Nicolau Abrantes Vieira

Divisão de Gestão e Autorização de Medicamentos Veterinários
Inês Filipa Martins Almeida

Direção de Serviços de Proteção Animal
Yolanda Maria Vaz

Direção de Serviços de Sanidade Vegetal
Maria Teresa Messias Afonso

Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação
Ana Paula Bico Rodrigues de Matos

Direção de Serviços de Segurança Alimentar
Maria Manuel Ferreira Alves Pereira Mendes

Direção de Serviços de Meios de Defesa Sanitária
Ana Bárbara Godinho de Oliveira

Divisão de Epidemiologia e Saúde Animal
Ana Margarida Caria Fernandes Ferreira Nunes

Divisão de Bem-Estar Animal
Maria Jorge Caldeira de Carvalho Antunes Correia

Divisão de Identificação, Registo e Movimentação Animal
Ana Cristina C. C. Manso Ribeiro

Divisão de Inspeção Fitosanitária e de Materiais de Propagação Vegetativa
João Nuno Bruto da Costa Barbosa

Divisão de Variedades e Sementes
Maria Conceição Canas Serra de Carvalho

Divisão de Alimentação Humana
Marta Vieira Gomes de Lopes Borges

Divisão de Alimentação Animal
José Manuel Gaspar Nunes da Costa

Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar
Ana Vitória Baptista de Sousa Antunes Pinto

Divisão de Saúde Pública
Sara Isabel Rodrigues Godinho

Divisão de Gestão e Autorização de Produtos Fitofarmacêuticos
Paula Cristina Henriques Silva Barros

***Os consumidores querem
géneros alimentícios
seguros***



A estratégia da Europa é **garantir a segurança dos
alimentos “do prado ao prato”**



1993

Crise BSE

1997/98

Livro Branco de Segurança Alimentar

2000

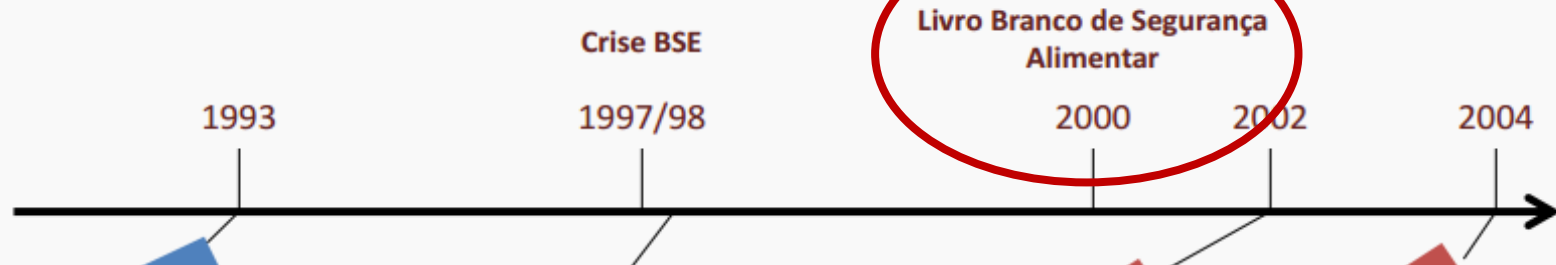
2002

2004

✓ **Reforçar a confiança do consumidor:**

Livro verde -1997 – consulta publica

- Analisar em que medida a **legislação** satisfaz as **necessidades e expetativas dos consumidores, produtores, fabricantes e comerciantes;**
- Analisar até que ponto os **sistemas oficiais de controlo e inspeção** **satisfazem os seus objetivos básicos.**



✓ ***Reforçar a confiança do consumidor:***

• ***Livro branco-2000***

1º Princípio: Abordagem global e integrada ao longo da cadeia alimentar

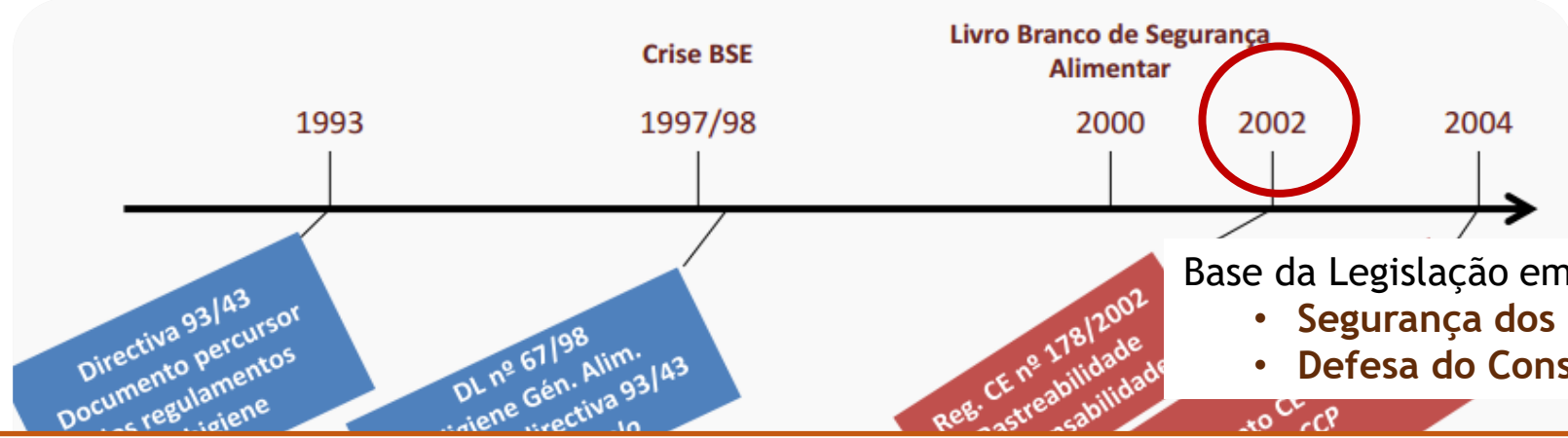
2º Princípio: Responsabilidade

***Operadores do sector alimentar** - responsáveis pela segurança dos alimentos;

***Autoridades Competentes (AC)** - responsáveis por controlar e garantir a observância dessas responsabilidades e responsáveis pelos sistemas nacionais de vigilância e controlo;

***Comissão** – responsável por avaliar através de auditorias a capacidade das Autoridades Competentes.

3º Princípio: Rastreabilidade



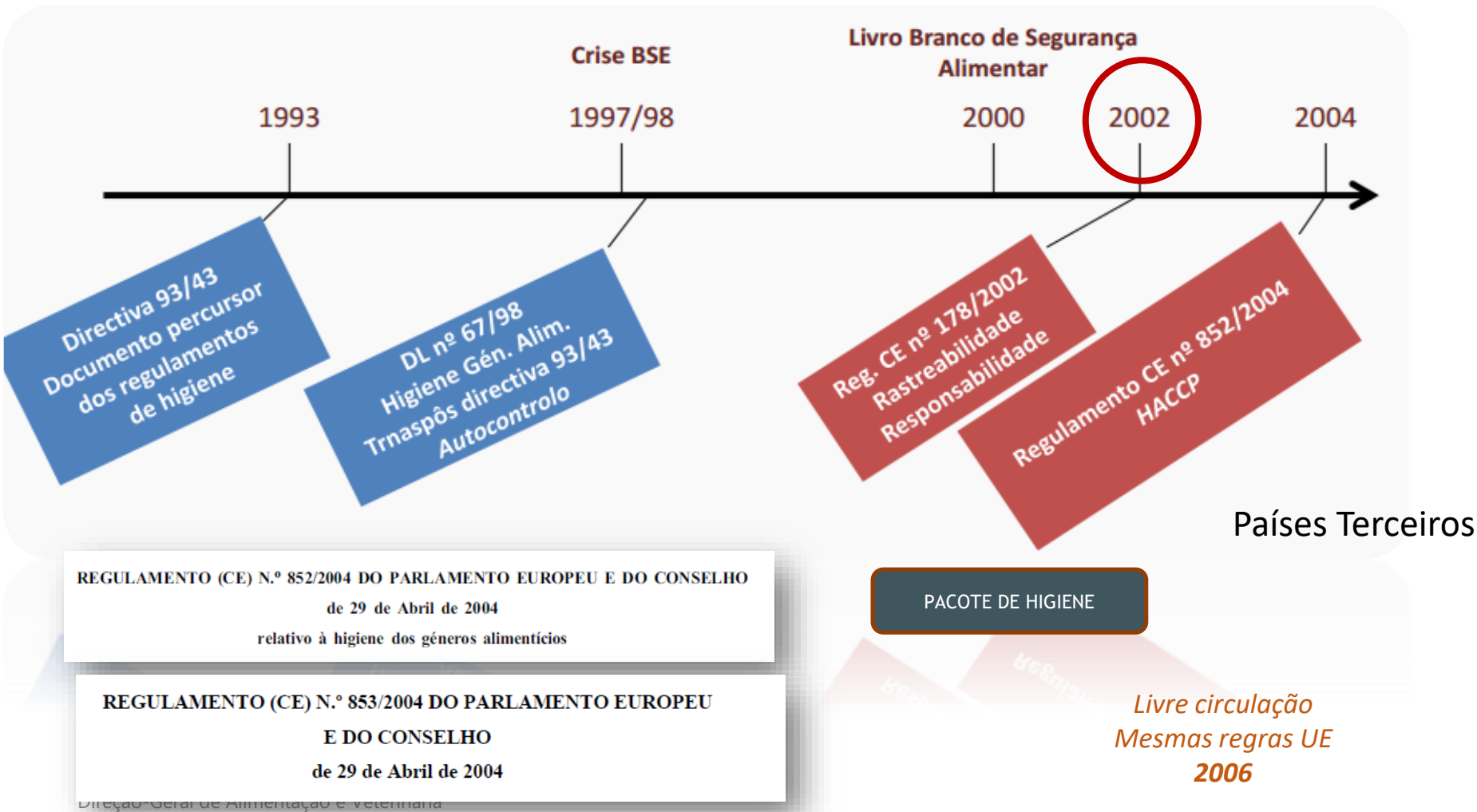
Estabelece **5 princípios gerais**

- Reafirma-se o **carácter integrado** da cadeia alimentar “**prado ao prato**”
- **A responsabilidade** de todos os operadores do setor alimentar passa a ser e é reconhecida- **alimentos seguros**•

É estabelecida a **rastreabilidade** dos produtos em todas as etapas da cadeia alimentar/**retirada mercado**

• **A análise dos riscos – princípio da precaução**

- Os cidadãos têm direito a **informações claras e precisas, incluindo por parte das autoridades públicas –transparência e informação ao consumidor**



Segurança dos Alimentos

REGULAMENTO (CE) N.º 178/2002 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 28 de Janeiro de 2002

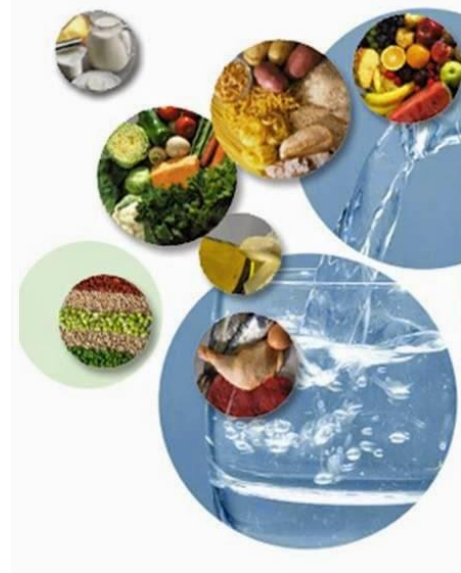
que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

Artigo 14.º

Requisitos de segurança dos géneros alimentícios

1. Não serão colocados no mercado quaisquer géneros alimentícios que não sejam seguros.
2. Os géneros alimentícios não serão considerados seguros se se entender que são:
 - a) prejudiciais para a saúde;
 - b) impróprios para consumo humano.

Regras Gerais e específicas
de Higiene



GA Seguros

REGULAMENTO (CE) N.º 852/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 29 de Abril de 2004

relativo à higiene dos géneros alimentícios

REGULAMENTO (CE) N.º 853/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU

E DO CONSELHO

de 29 de Abril de 2004

Segurança dos Alimentos

Prejudiciais para a saúde

Risco microbiológico

REGULAMENTO (CE) N.º 2073/2005 DA COMISSÃO

de 15 de Novembro de 2005

relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios

Risco Químico

REGULAMENTO (UE) 2023/915 DA COMISSÃO

de 25 de abril de 2023

relativo aos teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1881/2006

REGULAMENTO (CE) N.º 1333/2008 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 16 de Dezembro de 2008

relativo aos aditivos alimentares

Risco Nutricional

REGULAMENTO (UE) N.º 1169/2011 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 25 de Outubro de 2011

SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS



Segurança dos Alimentos

Género alimentício é impróprio

Inaceitável para consumo humano de acordo com o uso a que se destina

- deterioração
- decomposição
- putrefacção



Defesa do Consumidor

REGULAMENTO (CE) N.º 178/2002 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 28 de Janeiro de 2002

que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

Artigo 8.º

Protecção dos interesses dos consumidores

1. A legislação alimentar tem como objectivo a protecção dos interesses dos consumidores e fornecer-lhes uma base para que façam escolhas com conhecimento de causa em relação aos géneros alimentícios que consomem. Visa prevenir:

- a) práticas fraudulentas ou enganosas;
- b) a adulteração de géneros alimentícios;
- c) quaisquer outras práticas que possam induzir em erro o consumidor.

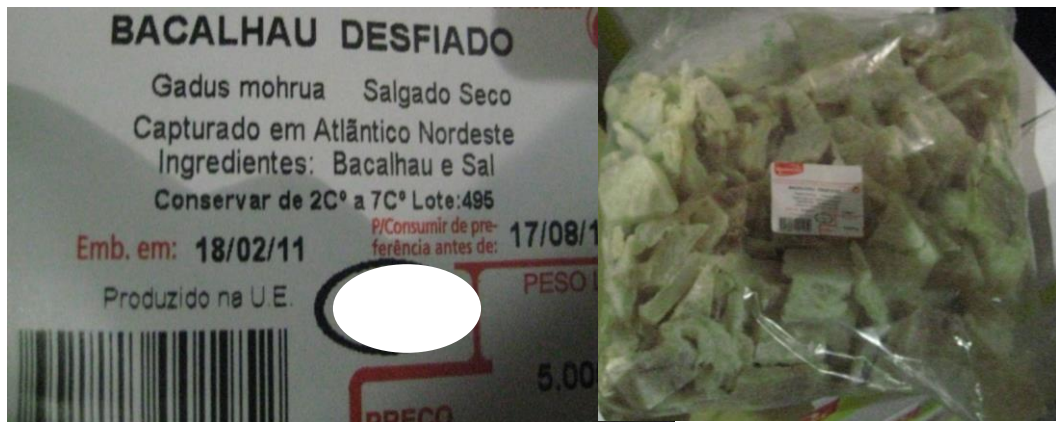


REGULAMENTO (UE) N.º 1169/2011 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 25 de Outubro de 2011

Defesa do Consumidor

Práticas FRAUDELENTAS OU ENGANOSAS

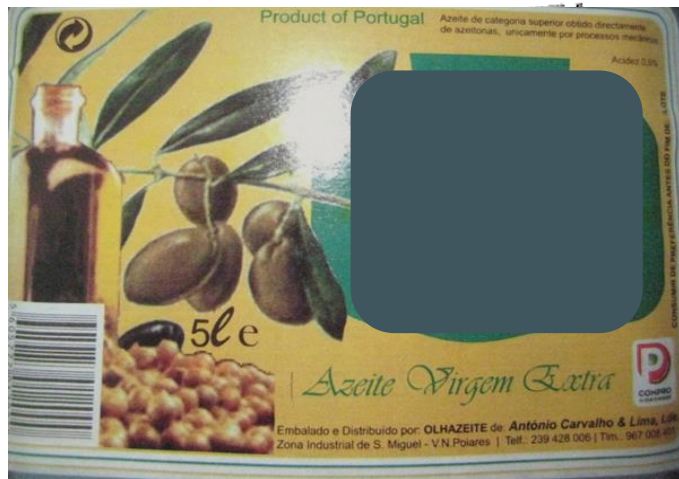


RESULTADOS DOS ENSAIOS

Parâmetros	Método de análise	Resultado	Denominação comercial autorizada
Identificação de misturas de peixes por sequenciação de DNA	Sequenciação DNA MPT-ME-02-03	Gadus macrocephalus / Gadus ogac	Bacalhau-do-Pacífico / Bacalhau-da-Gronelândia
		Melanogrammus aeglefinus	Arinca ou Alecrim
		Clupea pallasii	Arenque-do-Pacífico

Defesa do Consumidor

ADULTERAÇÃO de géneros alimentícios



IPAC
accreditação

L0209
Ensaio

BOLETIM DI

Boletim de análise nº

Processo de análise nº

Data de Emissão

Versão

Esta versão anula e



DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, PESCA, ALIMENTAÇÃO E ECONOMIA, D.R. NORTE

MORADA: RUA LATINO COELHO, 339 - 4000-316 PORTO

AMOSTRA

Azeite

Azeite Tradicional

DATA DE RECEPÇÃO: 04/03/2013

DATA DE VALIDADE: 30/07/2013

APRECIACÃO

Para as determinações efectuadas, a amostra está não conforme com os limites legais definidos no Regulamento (CE) 2568/91 e suas alterações, indiciando a adição de outro tipo de óleos alimentares.

Defesa do Consumidor

Quaisquer outras praticas que possam induzir em erro o consumidor



mm, 45% M, G / E, S
Ingredientes: Leite de vaca pasteurizado,
gordura vegetal, fermentos lácteos,
sal, cloreto de cálcio, coalho, conservante (E251)
e corante (beta-caroteno E160a).
Valores Nutricionais médios por 100g: Energia



Segurança dos Alimentos

Defesa do Consumidor



Foto: <https://foodsafetybrazil.org/fraudes-leite-saude-publica-e-seguranca-de-alimentos/>



Na adulteração de alimentos a melamina adicionada para dar a falsa aparência de um alto teor de proteínas. a adição de melamina ao leite em pó foi utilizada para enganar o controlo de qualidade do leite em pó (determina o teor de proteína, doseando o nitrogênio total presente).

Responsabilidade



Dos Operadores

- ✓ R. (CE) 178/2002
- ✓ R. (CE) 852/2004
- ✓ R. (CE) 853/2004
- ✓ (...)

A legislação comunitária em matéria de alimentos para animais e de géneros alimentícios baseia-se no princípio de que os operadores de empresas do sector dos alimentos para animais e do sector alimentar, em todas as fases de produção, transformação e distribuição, **são responsáveis** nas actividades sob o seu controlo, **por garantir que os alimentos para animais e os géneros alimentícios cumpram os requisitos da legislação neste domínio** que sejam relevantes para as suas actividades.



Do Estado

(Autoridades Competentes)

Os Estados-Membros deverão garantir a aplicação da legislação em matéria de alimentos para animais e de géneros alimentícios, as normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais, e bem assim **verificar a observância dos requisitos** relevantes das mesmas pelos operadores em todas as fases da produção, transformação e distribuição. **Deverão ser organizados controlos oficiais para esse efeito.**



R.(CE) 2017/625

Responsabilidade AC na organização controlos oficiais

Domínios de controlo:

- 1) Géneros alimentícios
- 2) Alimentos para animais
- 3) Subprodutos
- 4) Bem-estar animal
- 5) Saúde Animal
- 6) Pragas dos vegetais
- 7) OGM (ambiente)
- 8) DOP, IGP, ETG
- 9) Biológicos
- 10) Fitofarmacêuticos

REGULAMENTO (UE) 2017/625 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 15 de março de 2017



Artigo 4.º

Designação das autoridades competentes

1. Os Estados-Membros designam, para cada um dos domínios regidos pelas regras a que se refere o artigo 1.º, n.º 2, a autoridade ou as autoridades competentes as quais conferem a responsabilidade pela organização ou realização dos controlos oficiais e de outras atividades oficiais.

Papel da DGAV no Sistema de Segurança dos Alimentos

Decreto Regulamentar n.º 31/2012

de 13 de março

Artigo 2.º

Missão e atribuições

1 — A DGAV tem por missão a definição, execução e avaliação das políticas de segurança alimentar, de protecção animal e de sanidade animal, protecção vegetal e fitossanidade, sendo investida nas funções de autoridade sanitária veterinária e fitossanitária nacional e de autoridade responsável pela **gestão do sistema de segurança alimentar.**

Portaria n.º 282/2012

de 17 de setembro

O Decreto Regulamentar n.º 31/2012, de 13 de março, definiu a missão, as atribuições e o tipo de organização interna da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV).

Artigo 7.º

Direção de Serviços de Segurança Alimentar

À Direção de Serviços de Segurança Alimentar, abreviadamente designada por DSSA, compete:

h) Assegurar, em articulação com outros organismos, a coordenação dos controlos oficiais aos estabelecimentos, aos géneros alimentícios e subprodutos;

Sistema de Controlo da Cadeia Alimentar



Géneros alimentícios

Artigo 2.º

Definição de «género alimentício»

Para efeitos do presente regulamento, entende-se por «género alimentício» (ou «alimento para consumo humano»), qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser.

REGULAMENTO (CE) N.º 178/2002 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO
de 28 de Janeiro de 2002

Direção-Ger que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

Sistema de Controlo da Cadeia Alimentar



• Produção primária

Sistema de Controlo da Cadeia Alimentar



IS e PACE
Matadouro-CARNE



PACE
Lota-PESCADO



PACE-CRL
LEITE



PACE
Salas Desmancha- CARNE

1ª transformação



PACE- Melaria - MEL



PACE
Centro Classificação-
OVOS



PIGA, PNPR, PNCC e PCP
CARNE; PESCADO; LEITE; OVOS; MEL

Retalho
Transformação

Produção primária

Sistema de Controlo da Cadeia Alimentar



PNPR e PIGA
CARNE; PESCADOS; LEITE;
OVOS; MEL



Retalho

Transformação

1ª transformação

Produção primária

PACE e PCAI

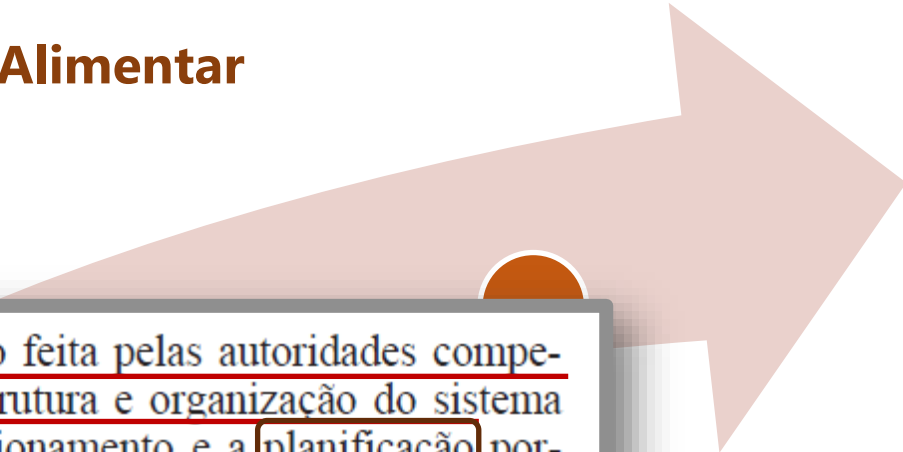
Direção-Geral de Alimentação e Veterinária



PIGA, PNPR, PNCC e PCP
CARNE; PESCADOS; LEITE; OVOS; MEL



Sistema de Controlo da Cadeia Alimentar

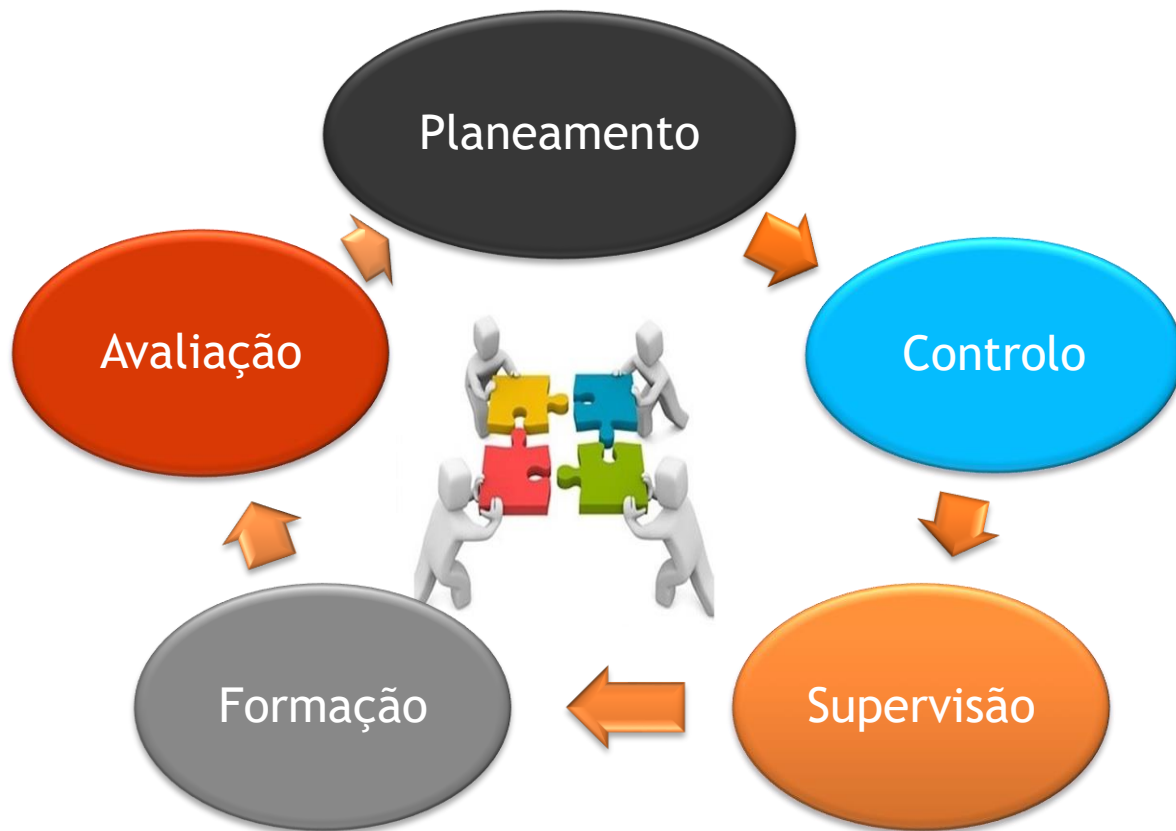


«Plano de controlo», uma descrição feita pelas autoridades competentes com informações sobre a estrutura e organização do sistema de controlos oficiais e do seu funcionamento e a planificação pormenorizada dos controlos oficiais a realizar, ao longo de um determinado período, em cada um dos domínios regido pelas regras a que se refere o artigo 1.º, n.º 2;

REGULAMENTO (UE) 2017/625 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO
de 15 de março de 2017

Sistema de Controlo da Cadeia Alimentar

Organização do controlo



Responsabilidades das UO intervenientes

Central

- **Planeamento controlo oficial**
- Definição de procedimentos e circuitos
- **Coordenação nacional**

Regional

- **Implementação** das ações de controlo oficial
- Coordenação regional



Segurança Alimentar

Controlos nos estabelecimentos



Plano de Controlo Oficial de Estabelecimentos Aprovados PACE – Géneros Alimentícios

Aprovação Estabelecimentos

► **C1 REGULAMENTO (CE) N.º 853/2004 do PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO**
de 29 de Abril de 2004

que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal ◀

1. Os operadores das empresas do sector alimentar só podem colocar no mercado produtos de origem animal fabricados na Comunidade que tenham sido preparados e manipulados exclusivamente em estabelecimentos que:

- a) Cumpram os requisitos aplicáveis do Regulamento (CE) n.º 852/2004, dos anexos II e III do presente regulamento e outros requisitos pertinentes da legislação relativa aos géneros alimentícios;
- b) Tenham sido registados pela autoridade competente ou por ela aprovados, quando requerido nos termos do n.º 2.

2. Sem prejuízo do n.º 3 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004, os estabelecimentos que manipulam os produtos de origem animal para os quais o anexo III estabelece requisitos, só poderão operar se a autoridade competente os tiver aprovado nos termos do n.º 3, com excepção dos estabelecimentos que efectuem apenas:

- a) Produção primária;
- b) Operações de transporte;
- c) Armazenamento de produtos que não exijam condições de armazenagem a temperatura controlada;
- ou
- d) Operações de comércio retalhista diferentes daquelas a que se aplica o presente regulamento nos termos da alínea b) do n.º 5 do artigo 1.º



► **C1** REGULAMENTO (CE) N.º 853/2004 do PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO
de 29 de Abril de 2004
que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal ◀

3. Um estabelecimento sujeito a aprovação nos termos do n.º 2 só pode funcionar se, nos termos do Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece as regras de execução dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano ⁽¹⁾, a autoridade competente tiver concedido ao estabelecimento:

- a) Autorização de funcionamento, após uma visita ao local;
- ou
- b) Uma autorização condicional.

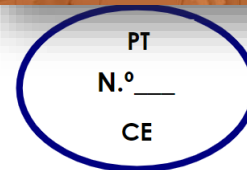


Número de Controlo veterinário

Direção-Geral de Alimentação e Veterinária



Marca de salubridade
Marca de identificação



DGAV > Alimentos > Géneros Alimentícios > 1. Iniciar uma Empresa Alimentar > 2. Registo e Aprovação de Estabelecimentos e Operadores > Lista de Operadores e Estabelecimentos

A DGAV

Animais

Plantas

Alimentos

Alimentos para Animais

Géneros Alimentícios

Subprodutos Animais

Codex Alimentarius

Lista Oficial de Estabelecimentos
e Operadores

Sistemas de Alerta de Segurança
Alimentar

Lista de Operadores e Estabelecimentos

▶ OUVIR

Géneros Alimentícios – Listas de estabelecimentos

Consulte [aqui](#) os códigos usados nas listas

Disponibilizam-se as seguintes listas de estabelecimentos que produzem géneros alimentícios de origem animal e vegetal:

1. Lista de Estabelecimentos de Géneros Alimentícios

De acordo com o previsto no Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril, os Estados Membros devem manter listas atualizadas dos estabelecimentos industriais e grossistas do setor alimentar. Nesse sentido disponibilizam-se as listas de:

PT
N.º ____
CE

Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios de Origem Animal - Regulamento (CE) n.º 853/2004

Food of Animal Origin - Approved Establishments - Regulation (EC) n.º 853/2004

Secção 0 - Actividades Gerais

Secção I - Carne de Ungulados Domésticos

Secção II - Carne de Aves e Lagomorfos

Secção III - Carne de Caça de Criação

Secção IV - Carne de Caça Selvagem

Secção V - Carne Picada, Preparados de Carne e Carne Separada Mecanicamente

Secção VI - Produtos à Base de Carne

Secção VII - Moluscos Bivalves Vivos, Equinodermes, Tunicados e Gastrópodes Marinhos Vivos

Secção VIII - Produtos da Pesca

Secção IX - Leite e Produtos Lácteos

Secção X - Ovos e Ovosprodutos

Secção XI - Pernas de Rã e Caracóis

Secção XII - Gorduras de Animais Fundidas e Torresmos

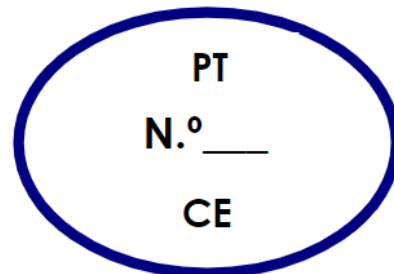
Secção XIII - Estômagos, Bexigas e Intestinos Tratados

Secção XIV - Gelatinas

Secção XV - Colagénio

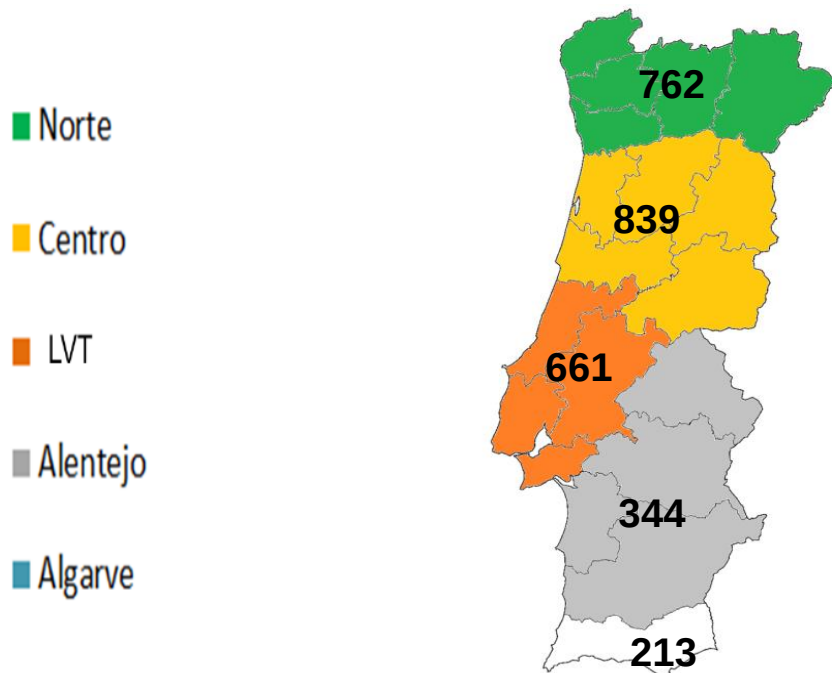
Secção XVI - Mel

Outras atividades



PACE – Géneros Alimentícios

Universo Estabelecimentos com NCV



193



43

TOTAL = 3055

PACE – Géneros Alimentícios

REGULAMENTO (UE) 2017/625 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 15 de março de 2017

**Aprovação dos
estabelecimentos**



Atividades Oficiais



Controlo Oficial



Planeamento



**Controlo "normal"
Controlo planeado**



**Controlo
extraordinário**

Controlo Regular



Frequência Regular

PACE – Géneros Alimentícios

REGULAMENTO (UE) 2017/625 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 15 de março de 2017

Artigo 12.º

Procedimentos de controlo documentados

1. As autoridades competentes efetuam os controlos oficiais de acordo com procedimentos documentados.

Esses procedimentos abrangem as áreas temáticas dos procedimentos de controlo referidas no capítulo II do anexo II e contêm instruções para o pessoal que efetua controlos oficiais.

The image shows the cover of the 'PACE GA 2022-2023' document. At the top left is the logo of the 'SECRETARIA PORTUGUESA DA SAÚDE' and at the top right is the 'dgav' logo. Below these are two boxes: 'PACE GA 2022-2023 Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios' and 'Edição n.º 1 DGAV DCCA Versão n.º 0 2022'. The main title 'PACE GA 2022-2023' is in large orange letters, followed by the subtitle 'Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios' and 'emitido em março 2022 versão 01'. There are two small photos: one of food products and another of a person in a blue uniform working in a kitchen. At the bottom, under the heading 'Responsáveis pelo Documento', there is a table with three columns: 'Elaborado por', 'Data', and 'Assinatura'. The table contains three rows: 'DSSA/DCCA' with date '22/06/2022', 'Aprovado por DSSA' with date '22/06/2022', and 'Homologado por Susana Guedes Pombo' with date '22/06/2022'.

Elaborado por	Data	Assinatura
DSSA/DCCA	22/06/2022	
Aprovado por DSSA	22/06/2022	
Homologado por Susana Guedes Pombo	22/06/2022	

PACE – Géneros Alimentícios

Frequência dos Controlos

Indicadores de Risco:

Risco associado à
Dimensão

Risco associado ao tipo
de **atividade**

Artigo 9.º (Regras gerais aplicáveis aos controlos oficiais) do Regulamento (UE) n.º 2017/625:

*“As autoridades competentes realizam regularmente controlos oficiais de todos os operadores, com **base no risco e com uma frequência adequada** (...)”*

Indicadores de Risco

Risco associado à **Dimensão**

Tipologia do estabelecimento	Potência elétrica	Número de trabalhadores	Risco associado à dimensão
1	RJAIA, RJPCIP, RJPAG, OGRP*		4
2	> 40 KVA	> 15	3
3	≤ 40 KVA	≤ 15	2
APL ¹	<15 KVA	<5	1

*RJAIA – Regime jurídico de Impacte Ambiental; RJPCIP – Regime Jurídico de Prevenção e Controlo Integrados da Poluição; RJPAG - Regime Jurídico de Prevenção de Acidentes Graves que Envolvem Substâncias Perigosas; OGRP – Operação de Gestão de Resíduos Perigosos.

¹ APL - Atividade produtiva local

Indicadores de Risco



Risco associado à Atividade

De **1 a 10**

- ☐ Géneros alimentícios preparados
- ☐ Tipo de processamentos
- ☐ Grau de manipulação

PACE – Géneros Alimentícios Frequência Controlo

Indicadores de Risco:

Risco associado à
Dimensão

(1-4)

Risco associado ao tipo
de atividade

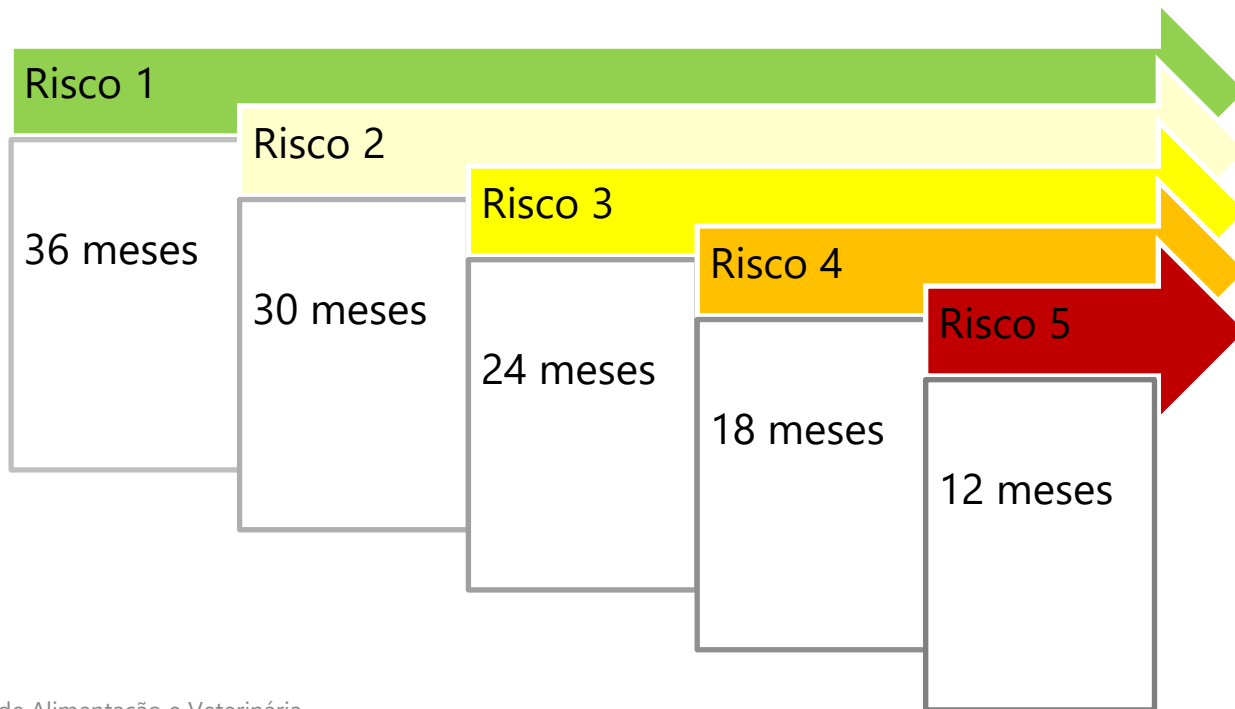
(1-10)



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

PACE – Géneros Alimentícios

Frequência de Controlo – Controlos Regulares



PACE – Géneros Alimentícios

Frequência de Controlo – Controlos Regulares

REGULAMENTO (UE) 2017/625 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 15 de março de 2017

Artigo 9.º

Regras gerais aplicáveis aos controlos oficiais

1. As autoridades competentes realizam regularmente controlos oficiais de todos os operadores, com base no risco e com uma frequência adequada, tendo em conta:

b) Quaisquer informações que apontem para a probabilidade de os consumidores poderem ser induzidos em erro, nomeadamente quanto à natureza, identidade, propriedades, composição, quantidade, durabilidade, país de origem ou local de proveniência, método de fabrico ou de produção de géneros alimentícios;

c) Os antecedentes dos operadores no que diz respeito aos resultados dos controlos oficiais de que tenham sido alvo e ao cumprimento das regras a que se refere o artigo 1.º, n.º 2;

PACE – Géneros Alimentícios

Frequência de Controlo – Controlos Regulares

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

PACE – Géneros Alimentícios

REGULAMENTO (UE) 2017/625 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 15 de março de 2017

Artigo 137.º

Obrigações gerais das autoridades competentes no que diz respeito às medidas coercivas

2. Em caso de suspeita de incumprimento, as autoridades competentes levam a cabo uma investigação a fim de confirmar ou eliminar essa suspeita.

3. As medidas tomadas nos termos do n.º 2 devem incluir, sempre que necessário:

a) A realização de controlos oficiais intensificados dos animais, das mercadorias e dos operadores, durante um período adequado;

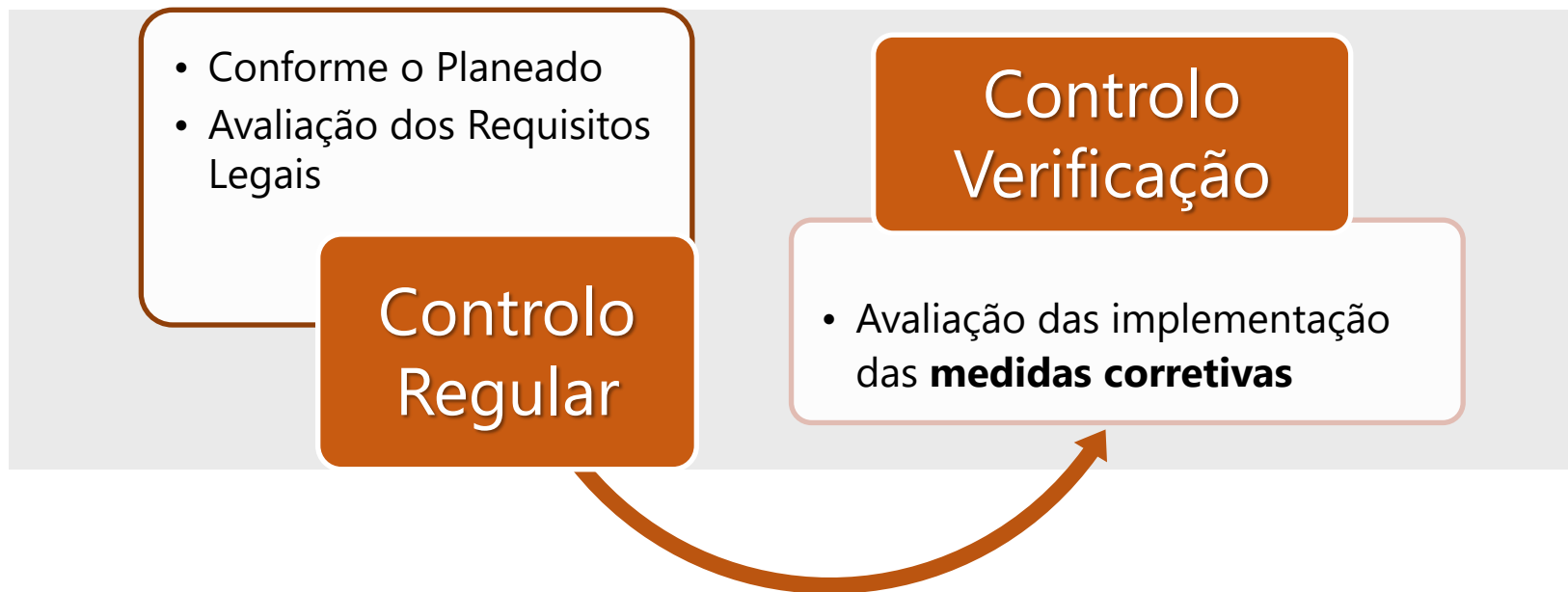
b) A retenção oficial de animais, mercadorias e de quaisquer substâncias ou produtos não autorizados, conforme adequado.



**Controlo
extraordinário**

PACE – Géneros Alimentícios

Metodologia de Controlo



PACE – Géneros Alimentícios

Metodologia de Controlo

- Resultados de controlos noutras estabelecimentos relacionados
- Denúncias
- Controlos a pedido do operador (suspensão)

Informação de situação suspeita ou Necessidade de controlo específico

Controlo Suplementar

- Avaliação da situação suspeita em causa
- **Avaliação** da implementação das **medidas corretivas** e possibilidade de eventual levantamento de suspensão
- Avaliação de **requisitos legais específicos**

PACE – Géneros Alimentícios

Lista de Verificação

Estabelecimentos de Produtos da Pesca (PP)

NCV

Data de controlo

Caracterização do estabelecimento:

Produção média (toneladas)

• Frescos

• Congelados

• Transformados

Matérias-primas:

• Peixe: Fresco Congelado Transformado

• Crustáceos: Fresco Congelado Transformado

• Ebraves Vivos

• Outros: : Fresco Congelado Transformado

Produtos finais:

Denominação	kg/ano anterior

Requisitos específicos

E1. Abastecimento de água - Cap VII, Anexo II do Reg 852/2004

Norma	Questão	S,N, N/A
	Adequados abastecimento e uso de água potável.	
	Se usar água limpa: «A não produtos da pesca inteiros»	

E5. PP transformados (crustáceos e moluscos cozidos) - Cap IV, Secção VIII, Anexo III do Reg 853/2004

Norma	Questão	S,N, N/A
1	Após a cozedura é efectuado um arrefecimento rápido. A água utilizada para o efeito é água limpa. O arrefecimento destes produtos prossegue até à temperatura de fusão do gelo (caso não seja usado outro método de conservação).	
2	O descasque deve ser efectuado de modo higiénico. Se o descasque for manual, o pessoal presta especial atenção à lavagem das mãos.	
3	Após o descasque os PP cozidos são de imediato congelados ou refrigerados a temperatura adequada.	

E6. Regras sanitárias - Capítulo V, Secção VIII, Anexo III do Reg 853/2004

Norma	Questão	S,N, N/A
A	É efetuado o exame organoléptico dos PP, assegurando-se em especial o cumprimento de todos os critérios de frescura.	
B	É assegurado que os limites aplicáveis à histamina nos PP não são excedidos (ver Reg. 2073/2005).	
C	É assegurado que não são colocados no mercado os PP cujos exames químicos revelem que foram excedidos os limites de ABVT ou de ATMA (ver Reg. 2074/2005).	
E1	É assegurado que não são colocados no mercado os PP derivados de peixes venenosos das famílias Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigastidae.	
E2	Qualquer produto da pesca da família Gempylidae, é colocado no mercado acondicionado ou embalado e adequadamente identificado (nome científico, formas de preparar/cozinhar, risco de provocar efeitos gastrointestinais adversos) (ver Reg. 2074/2005).	
E3	É assegurado que não são colocados no mercado os PP que contenham biotoxinas, tais como a ciguatera ou as toxinas paralisantes do músculo.	
D	Os PP que foram submetidos a um exame visual para deteção de parasitas viáveis, de acordo com o Reg. 2074/2005, são impedidos de colocação no mercado por estarem obviamente contaminados por parasitas.	
D1	No que respeita aos parasitas e quando aplicável, as matérias primas ou os produtos acabados são congelados a uma temperatura não superior a -20°C em todo o produto durante um período não inferior a 24 horas.	
D2	Os produtos referidos no número anterior quando são colocados no mercado (excepto fornecimento ao consumidor final) são acompanhados de documento de fabricante indicando o tipo de processo a que foram submetidos.	

PACE – Géneros Alimentícios

Indicadores de Controlo

**Estruturas e
equipamentos**

Higiene

Análises

Água

HACCP

Rastreabilidade

Rotulagem

Subprodutos

Aditivos

**Controlo por
atividade**

PACE – Géneros Alimentícios

Controlo

Atribuição de
graus de
cumprimento
(GC)



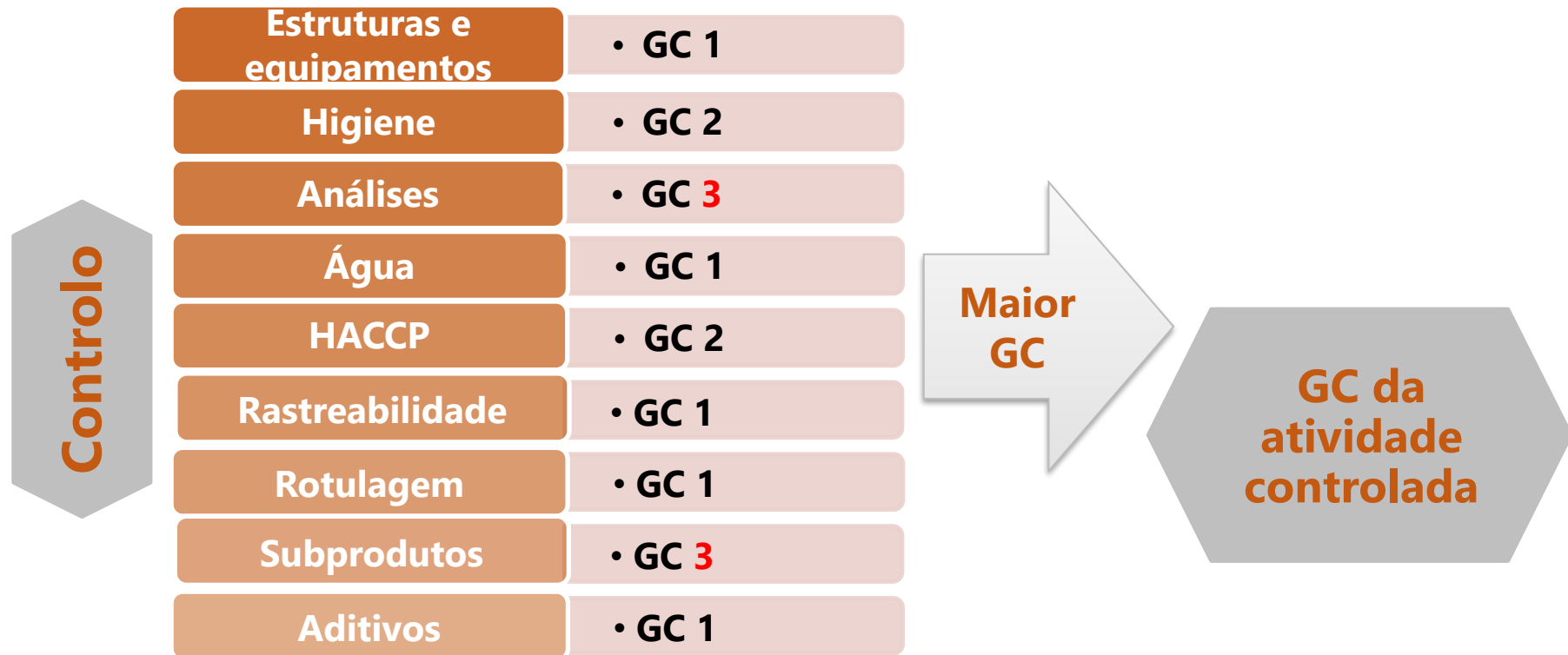
Estruturas e equipamentos	• GC
Higiene	• GC
Análises	• GC
Água	• GC
HACCP	• GC
Rastreabilidade	• GC
Rotulagem	• GC
Subprodutos	• GC
Aditivos	• GC

PACE – Géneros Alimentícios

Definição de graus de cumprimento

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

PACE – Géneros Alimentícios



PACE – Géneros Alimentícios

PACE GRAU DE CUMPRIMENTO

SIPACE Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos														
		Estabelecimentos	Licenciamento	I.S. Ung. Lagom.	I.S. Aves	I.S. Lotas	I.S. DDO	C. de Amostras						
Organização Estabelecimento Operadores Estabelecimento Contra Ordenações Dimensão e Risco	NCV/Registo				NII									
	Estado do NCV/Registo				Estado do NII									
	Estabelecimento				Estado									
	Operador				Nº Sipace									
Géneros Alimentícios de Origem Animal														
Estr	Higi	Anali	Águ	HACCP	Rastr	Rot	Sub	Adit	GC	GCM	TM	Data Prox	Em laboração	Actividade Vistoriada
3	2	1	1	3	1	1	1	0	3	1,62	8,60%	2021-03-25	Sim	Entrepasto frigorífico (CS)
3	2	1	1	3	3	1	2	0	3	2,00	8,30%	2021-03-25	Sim	Matadouros de ungulados domésticos (SH (U))
3	2	1	1	3	3	1	1	0	3	1,88	12,30%	2021-03-25	Sim	Sala de Desmancha de Ungulados (CP (U))
3	2	1	1	3	2	1	1	0	3	1,75	8,30%	2021-03-25	Sim	Estabelecimento de produção de preparados de carne (MP)
3	2	1	1	3	2	1	1	0	3	1,75	8,30%	2021-03-25	Sim	Estabelecimento de produção de produtos à base de carne (PP)
3	2	1	1	3	1	1	1	0	3	1,62	8,60%	2021-03-25	Sim	Centros de processamento de gorduras animais fundidas e torresmos (PP (fat))

PACE – Géneros Alimentícios

Artigo 13.º

Registos escritos dos controlos oficiais

1. As autoridades competentes elaboram registos escritos de todos os controlos oficiais que efetuam. Esses registos podem ter suporte papel ou constar de formato eletrónico.

Tais registos devem conter:

- a) Uma descrição do objetivo dos controlos oficiais;
- b) Os métodos de controlo aplicados;
- c) Os resultados dos controlos oficiais; e
- d) Se for o caso, as medidas impostas pelas autoridades competentes ao operador em questão em resultado dos controlos oficiais.

2. Salvo disposição em contrário decorrente dos objetivos de investigações judiciais ou da proteção de processos judiciais, é fornecida aos operadores submetidos a controlos oficiais, mediante pedido, uma cópia dos registos previstos no n.º 1, exceto se tiver sido emitido um certificado oficial ou um atestado oficial. As autoridades competentes informam prontamente o operador de qualquer caso de incumprimento identificado através dos controlos oficiais.

1. Higiene

Anexo I Reg. (CE) n.º 852/2004; Reg. (CE) n.º 853/2004; Reg. (CE) n.º 178/2002;
Reg. (CE) n.º 931/2011 e Secção IX e DL n.º 152/2017

- 1.1. Tubo de saída do tanque de refrigeração mal higienizado (com resíduos de leite coagulado);
- 1.2. Bilha, utilizada para transportar o leite do local de ordenha para o tanque, armazenada em local inadequado (no exterior das instalações), potenciando a contaminação da mesma, e, em consequência, do leite;
- 1.3. O equipamento de ordenha (ordenha móvel), armazenado no estábulo e local de ordenha, potenciando a contaminação do mesmo, e, em consequência, do leite;
- 1.4. Não é utilizado nenhum desinfetante na higienização dos equipamentos/utensílios.

2. Estruturas, Equipamentos e Utensílios

Anexo I, Reg. (CE) n.º 852/2004 e Reg. (CE) n.º 853/2004, Anexo III, Secção IX, Cap. I, ponto II

- 2.1. O espaço onde se situa o tanque de refrigeração está separado da restante garagem, onde são guardados outros artigos e materiais inclusive um carro, aponac por uma oortina do tooido, potenciando a contaminação do leite;
- 2.2. Janela sem rede mosquiteira.

BAIRRO SENHORA DOS REMÉDIOS 6300-535 GUARDA TEL: 271 025 200 FAX: 271 025 217

Página 1 de 2
PCOL



REPÚBLICA
PORTUGUESA

AGRICULTURA



3. Análises

Anexo I, Reg. (CE) n.º 852/2004; Reg. (CE) n.º 853/2004, Anexo III, Secção IX; Reg. (CE) n.º 2074/2005, Anexo VI-A, Cap. I;
DL n.º 306/2007 e DL n.º 152/2017

- 3.1. No que respeita ao teor microbiano total (TMT), os resultados referentes a outubro, novembro e dezembro, revelam resultados insatisfatórios.

PACE – Géneros Alimentícios

Controlo

REGULAMENTO (UE) 2017/625 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 15 de março de 2017

Artigo 138.º

Ações em caso de incumprimento confirmado

1. Sempre que o incumprimento for confirmado, as autoridades competentes:

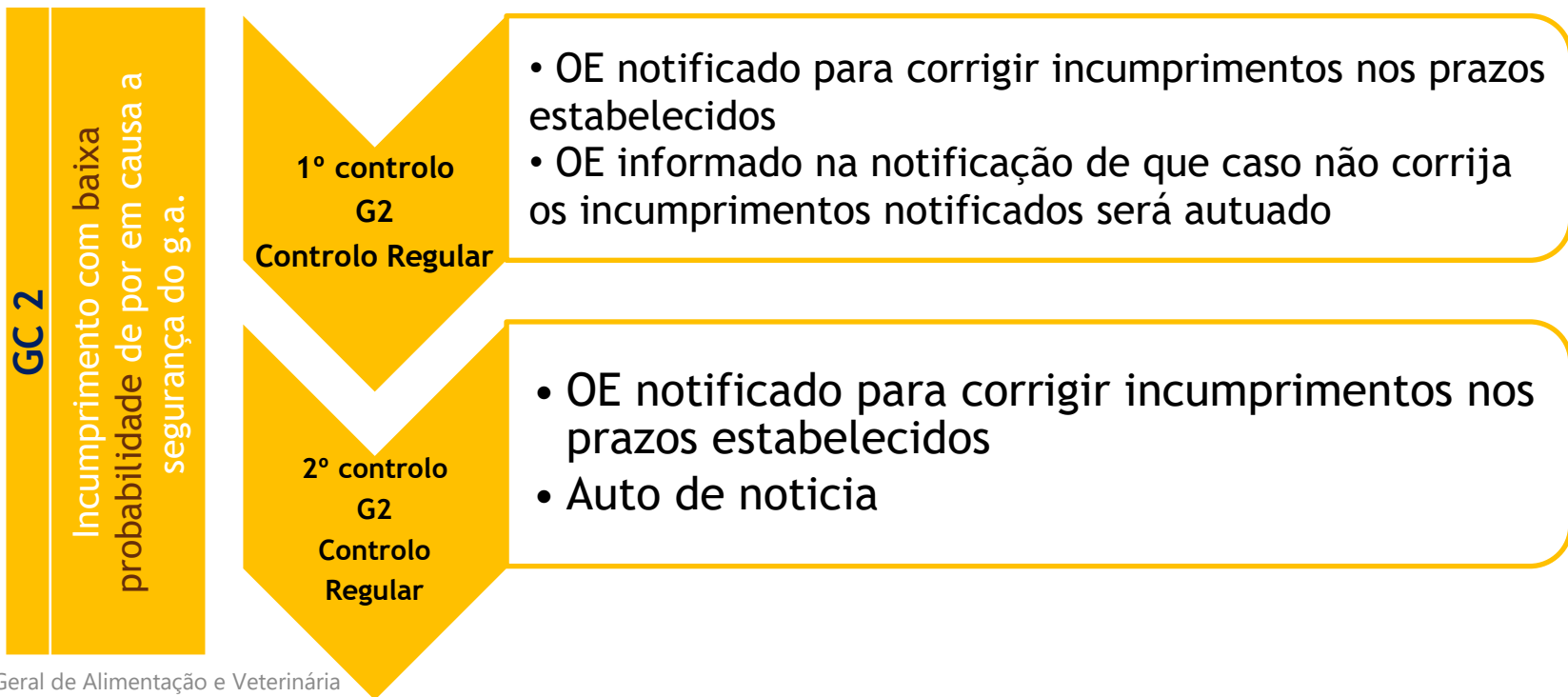
a) Empreendem as ações necessárias para determinar a origem e a extensão do incumprimento e as responsabilidades do operador; e

b) Tomam as medidas adequadas para garantir que o operador em causa corrige o incumprimento e evita a recorrência desse incumprimento.



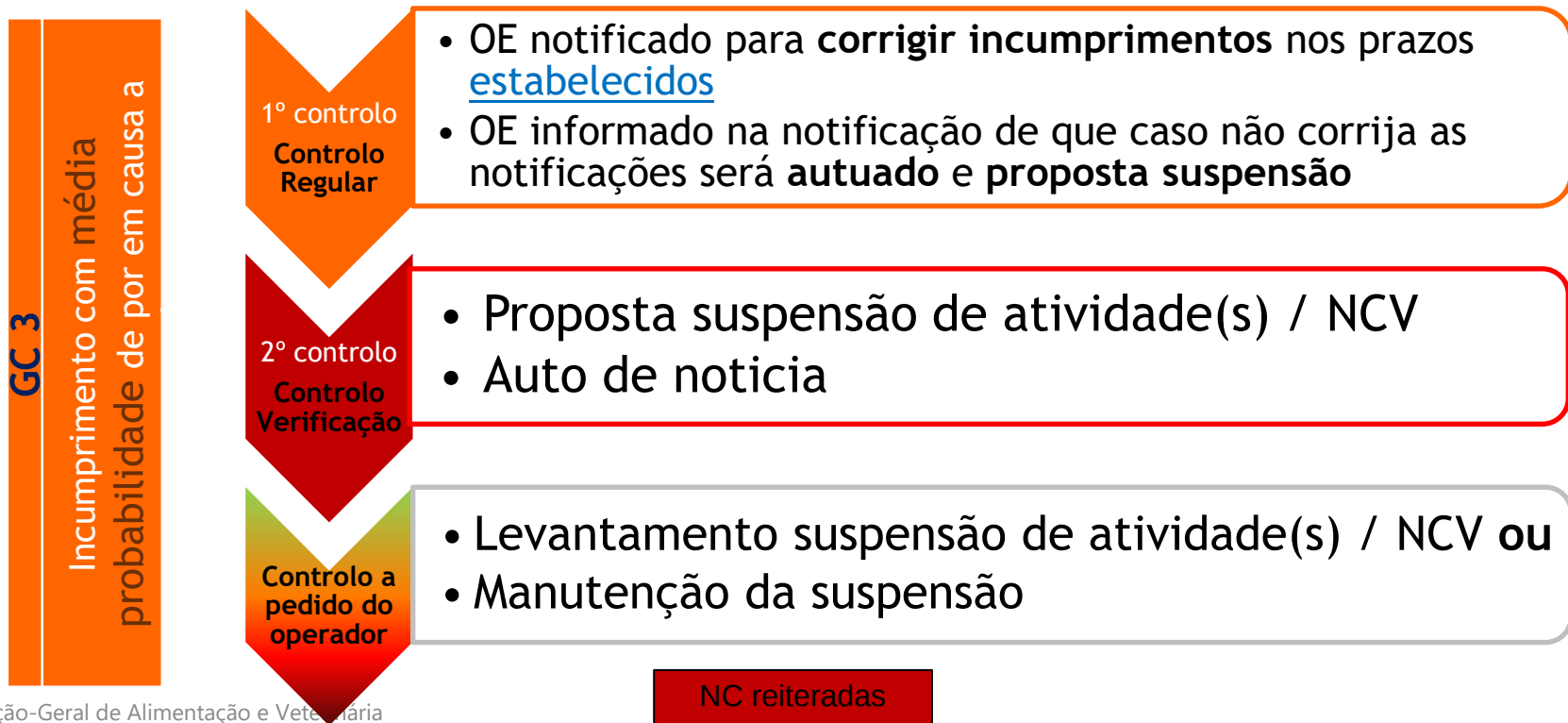
PACE – Géneros Alimentícios

Medidas em caso de incumprimento



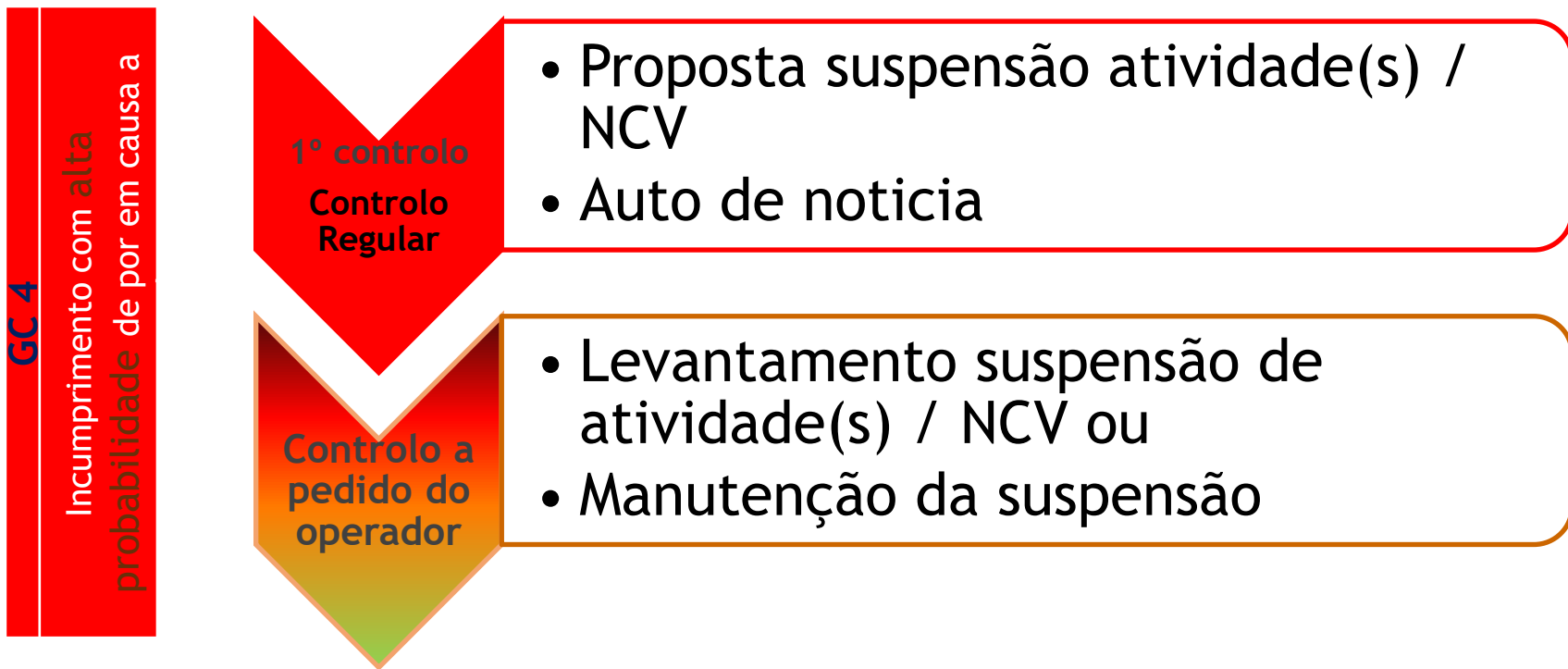
PACE – Géneros Alimentícios

Medidas em caso de incumprimento



PACE – Géneros Alimentícios

Medidas em caso de incumprimento



Identificação DSAVR - DAV

Notificação

Exm. Sr. (a)

Nossa Referência
(inserir referência)

Nossa Data
(inserir data)

Assunto: **Relatório de Controlo Oficial no âmbito do PACE Géneros alimentícios - Controlo Regular / de Verificação (apagar o que não se aplica)**

No âmbito do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE - Géneros alimentícios) e ao abrigo do Regulamento (UE) n.º 2017/625, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março, os técnicos desta Direção de Serviços / Divisão (apagar o que não se aplica) realizaram uma ação de controlo oficial ao estabelecimento abaixo referido, na data abaixo indicada, cujo relatório se anexa.

Estabelecimento	
NCV	
Data do controlo	

Tendo sido identificados os incumprimentos às normas em vigor em matéria de higiene e segurança dos alimentos, com Grau de Cumprimento 3 (GC 3), fica V. Ex.ª notificado de que dispõe dos seguintes prazos para a sua correção:

Prazo	Incumprimentos relativos aos pontos:

Incumprimentos relativos aos Pontos:	Medida Tomada	Descrição

Mais se informa que o grau de cumprimento determinado em sede de vistoria (GC 3) determina a suspensão do benefício de redução de 20% no valor da taxa de controlo oficial, prevista na Portaria n.º 1450/2009, de 29 de dezembro (apagar sempre que não se aplicar).

Fica também notificado para informar esta Direção de Serviços, enviando evidências, até ao final do prazo máximo concedido e indicado na tabela supra¹ do seguinte:

- 1) Que medidas foram tomadas para a correção do incumprimento;
- 2) Qual o ponto de situação do incumprimento (total ou parcialmente corrigido, ou não corrigido);
- 3) No caso de o incumprimento não ter sido totalmente corrigido:
 - 3.1) Que razões justificam a sua não correção;
 - 3.2) Que medidas estão previstas e qual a data prevista para a conclusão da sua concretização.

O incumprimento do dever de informação a esta Direção de Serviços poderá motivar a realização de controlos de verificação, cujos custos no valor de 75,38 € podem ser imputados ao operador económico, como previsto no Artigo 5.º do DL n.º 178/2008 de 26 de agosto e na Portaria n.º 1073/2008 de 22 de setembro, com as alterações introduzidas pela Portaria n.º 1450/2009 de 28 de dezembro, atualizadas pelo Despacho n.º 3832/2016 de 15 de março.

Findo o prazo estabelecido, caso não sejam demonstradas evidências da correção dos incumprimentos, poderá ser efetuada proposta de suspensão da atividade / do NCV (apagar o que não interessa) e elaborado auto de notícia.

Nos termos dos artigos 121.º e seguintes do Código do Procedimento Administrativo, dispõe V. Ex.ª de 10 dias para se pronunciar por escrito sobre a proposta de decisão aqui exposta e sobre os respetivos fundamentos de facto e de direito, para o seguinte endereço: (Indicar contacto)

Este e outros documentos relativos aos controlos oficiais realizados neste estabelecimento podem ser consultados em: <https://sipace.dgav.pt>.

Com os melhores cumprimentos,

PACE – Géneros Alimentícios

Medidas em caso de incumprimento

COOPERAÇÃO COM OUTRAS AC

Nas situações em que as DSAVRs / DR-RA tiverem conhecimento ou uma forte suspeita da prática de irregularidades por parte de operadores e a atuação da DGAV seja limitada em termos de competência ou de meios (ex: controlo no transporte), é essencial a colaboração com outras entidades competentes de modo a maximizar a eficácia dos controlos oficiais.



ASAE
GNR



PACE – Géneros Alimentícios

Supervisão

REGULAMENTO (UE) 2017/625 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 15 de março de 2017

Artigo 12.º

Procedimentos de controlo documentados

2. As autoridades competentes dispõem de procedimentos de verificação dos controlos.

Garantir a eficácia dos controlos oficiais



PACE – Géneros Alimentícios

Formação

REGULAMENTO (UE) 2017/625 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 15 de março de 2017

Artigo 5.º

Obrigações gerais aplicáveis às autoridades competentes e às autoridades de controlo da produção biológica

4. O pessoal que realiza controlos oficiais e outras atividades oficiais deve:

- a) Receber, na respetiva esfera de competências, uma **formação** adequada que lhe permita exercer as suas funções com competência e efetuar controlos oficiais e outras atividades oficiais de maneira coerente;



SIPACE Sistema de informação

GOVERNO
DE PORTUGAL

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
E DO ACRESCER
dga
Direção Geral de Agricultura

Utilizador: jmw@mda.gov.pt;mm-agricultura.pt

sistema-farm, 22 de Novembro de 2017

SIPACE Sistema de Informação do Plano de Apoio à Agricultura e ao Desenvolvimento Rural

	Estabelecimento	Licenciamento	1.5. Obj. Log.	1.5. Área	1.5. Lote	1.5. DOO	C. de Atividades
Organização							
Estabelecimento	Estabelecimento						
Operadores	NCV Centro						
Estabelecimento	Estabelecimento Operador Industrial						
Entidades	Concelho X Atividade						
Coordenadores	USVR X UV						
Dimensão e Risco	Estabelecimento X Secus						
Atividades	Código Atividade Risco Atividade						
ações	Responsável pela Validação da União X Nº Sipace						
Eventos							
Publicação NCV	Pesquisar Exportar Novo						

Nº Sipace	NCV	Estado do NCV	Estabelecimento	Operador Industrial	DIVR	DIV
1	15 02	Cancelado	HELUTICACA-Sociedade de Haveres de Caga Tortulha, Lda	HELUTICACA-Sociedade de Haveres de Caga Tortulha, Lda (20244292)	USVR	UV Casilho Branco
2	15 02	Suspensão	Termas do Bosque-Produtos e Comercializadores de Produtos Agro-Alimentares, S.A.	Termas do Bosque-Produtos e Comercializadores de Produtos Agro-Alimentares, S.A. (20227971)	USVR	UV Casilho Branco
3	15 04	Aprovado	CASA DE SANTIAGO, SA	CASA DE SANTIAGO, S.A. (20110600)	USVR	UV Tortulha
4	0 500	Aprovado	AVISO-Empresa Agrícola de Cerna, SA	AVISO-Empresa Agrícola de Cerna, SA (201818923)	USVR	UV Porto
5	0 526	Suspensão	LIGHTORANGE, Agro-Pecuária, Lda.	LIGHTORANGE, Agro-Pecuária, Lda (20269183)	USVR	UV Porto
6	0 530	Aprovado	SANTOIR-Gen. Agrícola de Norte, Lda	SANTOIR-Gen. Agrícola de Norte, Lda (20148516)	USVR	UV Braga
7	0 566	Suspensão	PIRANCONI - Abate e Comércio de Aves, Lda	PIRANCONI-Abate e Comércio de Aves, Lda (202846420)	USVR	UV Norte
8	0 566	Aprovado	DIAMASAVES, LDA.	DIAMASAVES, LDA. (20221977)	USVR	UV Porto
9	0 574	Aprovado	SOARES & SANTOS, LDA	SOARES & SANTOS, LDA (20104344)	USVR	UV Norte
10	0 606	Suspensão	NORCO-Abate de Coelho e Aves, Lda	NORCO-Abate de Coelho e Aves, Lda (20871326)	USVR	UV Porto

Página 1 de 281 (2896 registos): [1] [2] [3] [4] [5] [6] [7] [8] [9] [10] [11] [12] [13] [14] [15] [16] [17] [18] [19] [20] [21] [22] [23] [24] [25] [26] [27] [28] [29] [30] [31] [32] [33] [34] [35] [36] [37] [38] [39] [40] [41] [42] [43] [44] [45] [46] [47] [48] [49] [50] [51] [52] [53] [54] [55] [56] [57] [58] [59] [60] [61] [62] [63] [64] [65] [66] [67] [68] [69] [70] [71] [72] [73] [74] [75] [76] [77] [78] [79] [80] [81] [82] [83] [84] [85] [86] [87] [88] [89] [90] [91] [92] [93] [94] [95] [96] [97] [98] [99] [100] [101] [102] [103] [104] [105] [106] [107] [108] [109] [110] [111] [112] [113] [114] [115] [116] [117] [118] [119] [120] [121] [122] [123] [124] [125] [126] [127] [128] [129] [130] [131] [132] [133] [134] [135] [136] [137] [138] [139] [140] [141] [142] [143] [144] [145] [146] [147] [148] [149] [150] [151] [152] [153] [154] [155] [156] [157] [158] [159] [160] [161] [162] [163] [164] [165] [166] [167] [168] [169] [170] [171] [172] [173] [174] [175] [176] [177] [178] [179] [180] [181] [182] [183] [184] [185] [186] [187] [188] [189] [190] [191] [192] [193] [194] [195] [196] [197] [198] [199] [200] [201] [202] [203] [204] [205] [206] [207] [208] [209] [210] [211] [212] [213] [214] [215] [216] [217] [218] [219] [220] [221] [222] [223] [224] [225] [226] [227] [228] [229] [230] [231] [232] [233] [234] [235] [236] [237] [238] [239] [240] [241] [242] [243] [244] [245] [246] [247] [248] [249] [250] [251] [252] [253] [254] [255] [256] [257] [258] [259] [260] [261] [262] [263] [264] [265] [266] [267] [268] [269] [270] [271] [272] [273] [274] [275] [276] [277] [278] [279] [280] [281] [282] [283] [284] [285] [286] [287] [288] [289] [290] [291] [292] [293] [294] [295] [296] [297] [298] [299] [300] [301] [302] [303] [304] [305] [306] [307] [308] [309] [310] [311] [312] [313] [314] [315] [316] [317] [318] [319] [320] [321] [322] [323] [324] [325] [326] [327] [328] [329] [330] [331] [332] [333] [334] [335] [336] [337] [338] [339] [340] [341] [342] [343] [344] [345] [346] [347] [348] [349] [350] [351] [352] [353] [354] [355] [356] [357] [358] [359] [360] [361] [362] [363] [364] [365] [366] [367] [368] [369] [370] [371] [372] [373] [374] [375] [376] [377] [378] [379] [380] [381] [382] [383] [384] [385] [386] [387] [388] [389] [390] [391] [392] [393] [394] [395] [396] [397] [398] [399] [400] [401] [402] [403] [404] [405] [406] [407] [408] [409] [410] [411] [412] [413] [414] [415] [416] [417] [418] [419] [420] [421] [422] [423] [424] [425] [426] [427] [428] [429] [430] [431] [432] [433] [434] [435] [436] [437] [438] [439] [440] [441] [442] [443] [444] [445] [446] [447] [448] [449] [450] [451] [452] [453] [454] [455] [456

- ☐ Operadores
- ☐ Estabelecimentos
- ☐ Vistorias
- ☐ Organização
- ☐ Divulgação



Planos de Controlo Oficial PRODUÇÃO PRIMÁRIA



Segurança Alimentar

Controlos produção primária



PICOP



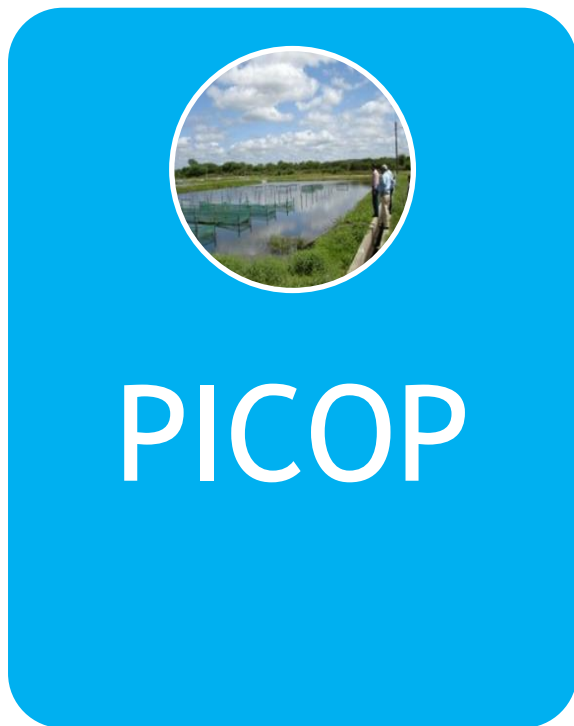
PCON



PCOL

Segurança Alimentar

Controlos produção primária



PICOP- Plano Integrado de Controlo de Pisciculturas

Universo

65

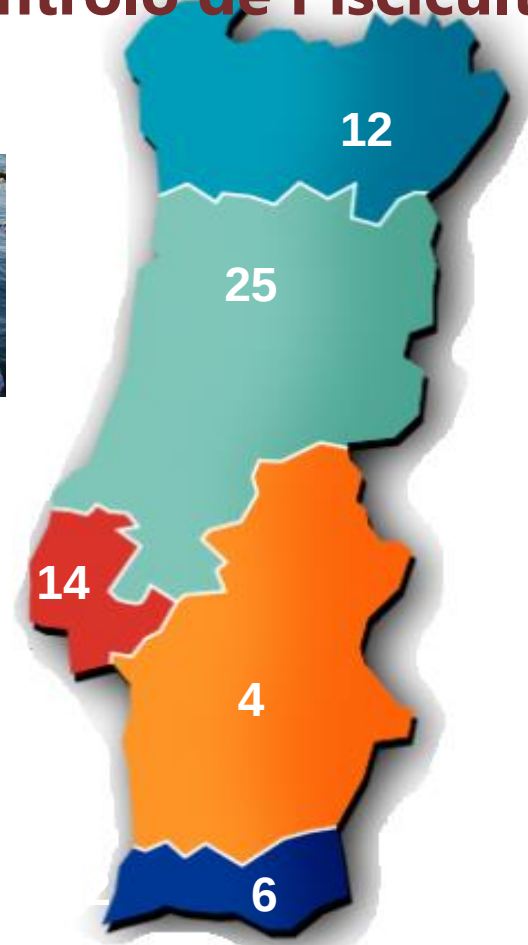
Pisciculturas
Ativas



1



3



PICOP – Plano Integrado de controlo de Pisciculturas



REPÚBLICA PORTUGUESA
AGRICULTURA
E PESCAÇÁRIA

dgav
Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

PICOP 2022-2023

Plano Integrado de Controlo Oficial das Pisciculturas
Atualizado em maio 2022
versão 01

Responsáveis pelo Documento

Elaborado por	Data	Assinatura
DGAV	27/05/2022	Feliciano de Brito

Aprovado por

DGA	04/11/2022	João de Brito
DGA		João de Brito

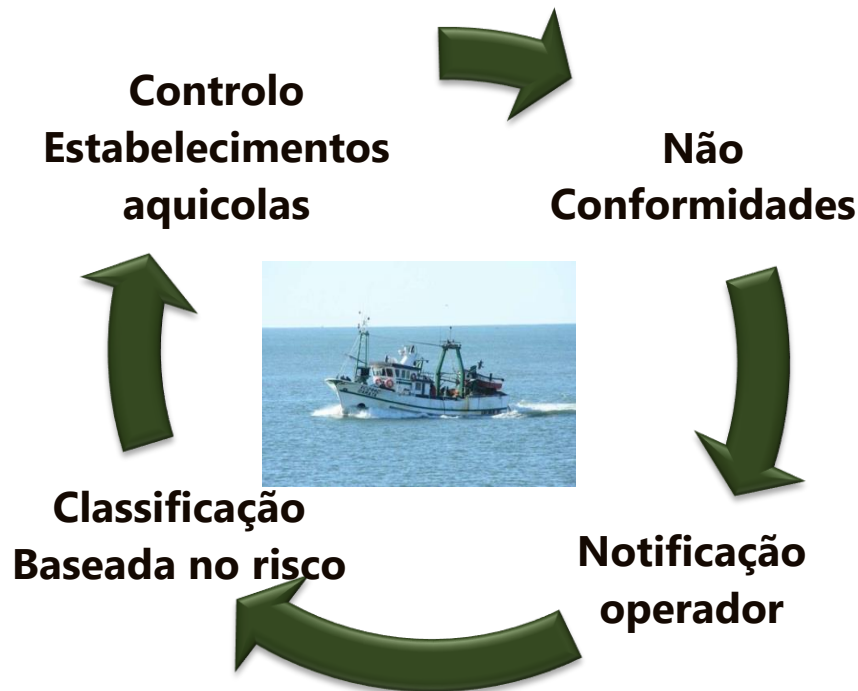
Homologado por

Direção-Geral de Alimentação e Veterinária	11/11/22	João de Brito
--	----------	---------------

PICOP- Plano de Controlo Oficial de Navios

Baseado Risco	• Sistema Praticado • Regime intensivo • Regime semi-intensivo • Regime extensivo
--------------------------	---

4 Indicadores	▪ Higiene ▪ Medicamentos Veterinários ▪ Alimentação Animal ▪ Saúde Animal
----------------------	---



Lista de Verificação para Pisciculturas

Âmbito: PICOP

		N.º de registo			Data do controlo		
--	--	-----------------------	--	--	-------------------------	--	--

Âmbito da Visita

Segurança Alimentar	Reg (CE) 178/2002, Reg (CE) 852/2004, Reg (CE) 853/2004, Reg (CE) 1069/2009	
Medicamentos Veterinários	DL 148/2008, Portaria 1049/2008 e Despacho n.º 25924/2008	
Alimentação Animal	Reg (CE) 999/2001; Reg (CE) 183/2005; Reg (CE) 767/2009, Reg (UE) 68/2013, DL 148/2008	
Saúde Animal	Reg. (UE) 2016/429, DL 152/2009, Despacho nº 25485/2009, DL 63/ 2013, DL 169/2014	

1. Estruturas, Equipamentos e Utensílios

		C/NC/NA/NV	GC	Facto
1.1	Disposição, concepção e localização das instalações e dos equipamentos			
1.2	Manutenção das instalações			
		Classificação	0	

Factos (indicar o número do item a que se referem)

Conteúdo	Guia de Instruções	Id OESA	LV-RCO	BL_LV	GC-LRL	NRB	Prazos	RS	Biocidas e Medicamentos	Subprodutos
----------	--------------------	---------	--------	-------	--------	-----	--------	----	-------------------------	-------------

Segurança Alimentar

Controlos produção primária



PICOP



PCON

PCON- Plano de Controlo Oficial de Navios

Universo

3775

**Embarcações de
pesca**



669



71

711

553

866

97

808



PCON- Plano de Controlo Oficial de Navios

Risco	• Embarcações $\geq 12\text{m}$ • Métodos captura (redes emalhar) • Operações associadas • Tempo de permanência a bordo/conservação
--------------	--

4 Indicadores	• Estruturas/ Equipamentos • Higiene • Gelo • Pescado e PP • Pessoal • Pré-Requisitos
----------------------	---



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1	PLANO DE CONTROLO OFICIAL DE NAVIOS DE PRODUÇÃO PRIMÁRIA									
2	RELATÓRIO DE CONTROLO OFICIAL									

3	RCO n.º					DATA:				
---	---------	--	--	--	--	-------	--	--	--	--

4	DSAVR									
---	-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5	DAV									
---	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--

6	Lota									
---	------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

7	Técnicos:									
8										

9	Tipo de controlo:			Aviso Prévio:		Sim ☐		Não ☐		
---	-------------------	--	--	---------------	--	------------------------------	--	------------------------------	--	--

10	Identificação do Operador/Armador									
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

11	Nome:					NIF:				
----	-------	--	--	--	--	------	--	--	--	--

12	Morada:					Código-postal:				
----	---------	--	--	--	--	----------------	--	--	--	--

Conteúdo

RCO

BL

Ata RF

NTF_GC1

NTF_GC2

NTF_GC 3 ou 4

Prazos

Lista Pendente

Segurança Alimentar

Controlos produção primária



PICOP



PCON



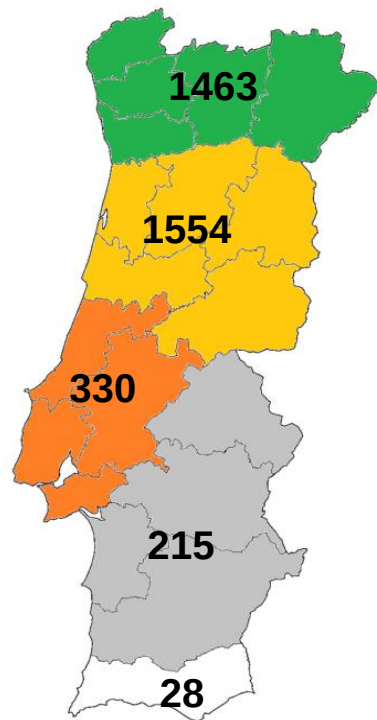
PCOL

PCOL – Plano de Controlo Oficial de Leite cru



PCOL – Plano de Controlo Oficial de Leite cru

Região	Explorações leiteiras (bovinos)	
Norte		1235
Centro		387
Alentejo		92
LVT		66
Algarve		0
RA Açores		2128
RA Madeira		6
Total Geral		3914



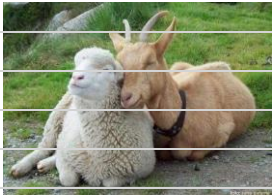
2130



6

5726

- Norte
- Centro
- LVT
- Alentejo
- Algarve

Região	Explorações leiteiras (peq. ruminantes)	
Norte		223
Centro		1169
Alentejo		244
LVT		149
Algarve		28
RA Açores		2
RA Madeira		0
Total Geral		1815

PCOL – Plano de Controlo Oficial de Leite cru

Baseado Risco	• N.º animais • Frequência de recolha • Tipo de ordenha • Cadeia frio • Destino leite
Aspetos verificados	• Estruturas e equipamentos • Higiene • Saúde • Medicamentos • Alimentação animal • Análises



Lista de Verificação para Explorações Produtoras de Leite Cru

Âmbito:PCOL

ME			Data do controlo				
Instalações pecuárias devidamente aprovadas de acordo com os requisitos do Reg. 1069/2009					NCV	C/NC	NA/NV
Unidade de compostagem							
Unidade de biogás							
Unidade de incineração ou coincineração							
Unidade de armazenamento de efluentes pecuários (chorume e estrume)							
Forma de eliminação do leite de animais doentes, mamítico ou com resíduos de antibióticos ?							
Análises no Leite							
Lab (opcional)		Realizadas por	Produtor de leite				
			ER - transportador				
			ER - estabelecimento				
Água limpa/potável							
Derrogação - Leite sem refrigeração							
Captação própria	Tratamento	Leite transformado até 2 horas após ordenha					
» tratamento com		Autorização da DGAV para o uso de temperatura					