



Auditoria no âmbito da inspeção
hígio-sanitária da carne fresca e do
funcionamento dos matadouros de aves

Relatório N.º 35/11

Processo N.º 11 2 02 013 11



ÍNDICE

	Fls.
SIGLAS UTILIZADAS.....	4
PARECERES E DESPACHOS.....	6
ENQUADRAMENTO	7
Origem e objectivos da auditoria.....	7
Âmbito da auditoria.....	7
Síntese do sistema de controlo.....	11
Metodologia da auditoria.....	12
IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA OFICIAL DE CONTROLO.....	14
Organização das autoridades competentes.....	14
<i>Designação das autoridades competentes</i>	14
<i>Coordenação entre autoridades competentes</i>	16
<i>Cooperação interna nas autoridades competentes</i>	17
<i>Delegação de competências específicas de controlo</i>	18
Estabelecimento de planos de emergência.....	18
Dotação de recursos.....	19
<i>Poderes legais para o controlo</i>	19
<i>Recursos humanos e materiais</i>	20
<i>Qualificação e formação dos recursos humanos</i>	24
Organização e execução.....	25
<i>Planeamento</i>	25
<i>Actividades, métodos e técnicas de controlo</i>	26
<i>Amostragem e análise laboratorial</i>	27
<i>Procedimentos documentados e relato das actividades de controlo</i>	29
<i>Execução do controlo</i>	32
<i>Transparência e confidencialidade</i>	35
Supervisão e auditoria.....	37
<i>Supervisão</i>	37
<i>Auditoria</i>	39



Financiamento	40
<i>Definição das taxas</i>	40
<i>Aplicação das taxas</i>	42
Instituição de medidas coercivas	45
<i>Medidas em caso de incumprimento</i>	45
<i>Sanções</i>	46
Integração no PNCPI	47
<i>Conteúdo do plano</i>	47
<i>Relatório anual</i>	49
IMPLEMENTAÇÃO DOS REQUISITOS LEGAIS POR PARTE DOS OE	52
Registo e aprovação	52
Cumprimento dos requisitos	53
Implementação e manutenção de Sistema HACCP	53
Requisitos de higiene das instalações	54
Requisitos de higiene dos equipamentos	54
Resíduos alimentares	55
Abastecimento de água	55
Formação	55
Higiene do abate	56
Amostragem de carcaças para análise bacteriológica	56
Rastreabilidade	57
Marcação de identificação	57
Armazenagem	58
Bem-estar animal	58
CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES	59
Conclusões	59
Recomendações	65
PROPOSTAS	67
ÍNDICE DOS ANEXOS	70



SIGLAS UTILIZADAS

AC	-	Autoridades Competentes
AO	-	Auxiliares Oficiais
ASAE	-	Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
BPH	-	Boas Práticas de Higiene
DGADR	-	Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural
DGPA	-	Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura
DGPC	-	Direcção-Geral de Protecção das Culturas
DGS	-	Direcção-Geral de Saúde
DGV	-	Direcção-Geral de Veterinária
DIV	-	Divisão de Intervenção Veterinária
DRAP	-	Direcção Regional de Agricultura e Pescas
DSA	-	Direcção de Serviços de Administração
DSHPV	-	Direcção de Serviços de Higiene Pública Veterinária
DSSPA	-	Direcção de Serviços de Saúde e Protecção Animal
DSVR	-	Direcção de Serviços Veterinários Regional
DSVRC	-	Direcção de Serviços Veterinários do Centro
DSVRLVT	-	Direcção de Serviços Veterinários de Lisboa e Vale do Tejo
EM	-	Estados-Membros
GA	-	Gabinete de Auditorias
GPP	-	Gabinete de Planeamento e Políticas
HACCP	-	Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo
IGAOT	-	Inspeção-Geral do Ambiente e do Ordenamento do Território
INIAP	-	Instituto Nacional de Investigação Agrária e das Pescas
IRCA	-	Informação Relativa à Cadeia Alimentar
IVV	-	Instituto da Vinha e do Vinho
LNIV	-	Laboratório Nacional de Investigação Veterinária



LNR	-	Laboratório Nacional de Referência
MADRP	-	Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas
MEI	-	Ministério da Economia e Inovação
MRE	-	Matérias de Risco Especificado
MVO	-	Médico Veterinário Oficial
NCV	-	Número de Controlo Veterinário
OE	-	Operadores Económicos
PACE	-	Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos
PC	-	Plano de Controlo
PNCPI	-	Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado
PCC	-	Pontos Críticos de Controlo
REAI		Regime de Exercício da Actividade Industrial
RASFF	-	Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos Para Animais
SIPACE	-	Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos

REFERÊNCIAS LEGAIS

Sempre que não estiver especificado o diploma legal, a referência é Reg. (CE) nº 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.



PARECERES E DESPACHOS

Concordo
Proceda-se
conforme

15.12.2011

ASSUNÇÃO CRISTAS
MINISTRA DA AGRICULTURA, DO MAR,
DO AMBIENTE E DO ORDENAMENTO
DO TERRITÓRIO

Visto.
A análise produzida pelo IGAP no âmbito da presente auditoria conjuntamente com o deputado global do sistema de controlo oficial nos objectivos, os cumprimentos e requisitos regulamentares.

Persistem áreas de melhoramento a prosseguir, com a actualização dos ASAE, a aplicação das técnicas de inspeção, a publicitação da actividade e seus resultados e o contributo para o PNCP, e para os reforços de controlo visando o incremento da respectiva espécie, quer na inspeção sanitária, quer dos estabelecimentos, nas situações assinaladas.

A considero superior

05.12.2011 E.M.

Concordo.
As constatações do presente relatório permitem concluir que o sistema de controlo oficial implementado é adequado aos objectivos e requisitos regularmente previstos.

Assinalo, todavia, a pertinência das recomendações insertas nos pontos (221) a (230) as quais visam, com a sua implementação, melhoramentos em vários domínios, que permitirão incrementar a eficácia dos controlos efectuados pelos inspectores sanitários e, no âmbito do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE), evitar a ocorrência de desconformidades dos operadores económicos.

À consideração da Senhora Ministra da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.

09-12-2011

A Subinspectora-Geral ^(a)

(Lisdália Amaral Portas)

^(a) Em substituição do Inspector-Geral nos termos do art. 41º do CPA

ASSUNTO: RELATÓRIO N.º 35/11 sobre "Auditoria no âmbito da inspecção hígio-sanitária da carne fresca e do funcionamento dos matadouros de aves"



ENQUADRAMENTO

Origem e objectivos da auditoria

- (1) A auditoria identificada em epígrafe está inserida no Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI) e consta do Plano de Actividades da IGAP para 2011, aprovado pelo Senhor Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP), em 2011.01.05.
- (2) A presente auditoria tem como objectivos avaliar:
 - o sistema de controlo implementado pelas autoridades competentes relativamente aos matadouros de aves, no âmbito do Plano de Controlo (PC) nº 22 - "Controlo da Inspeção hígio-sanitária da carne fresca e do pescado" e, concomitantemente, o PC nº 20 - "Plano de aprovação e controlo de estabelecimentos (PACE)", este último apenas no que concerne à manutenção das condições de licenciamento;
 - o cumprimento da legislação aplicável por parte dos operadores económicos.
- (3) A auditoria respeita ao disposto no nº 6, do art.º 4º, do Reg. (CE) nº 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29, de Abril, assumindo a IGAP a qualidade de Auditor Externo dos PC.

Âmbito da auditoria

- (4) Os Regulamentos (CE) nº 854/2004, do Parlamento e do Conselho, de 29 de Abril e nº 2075/2005, da Comissão, de 5 de Dezembro, estabelecem as regras específicas de organização dos controlos oficiais dos produtos de origem animal destinados ao consumo humano, designadamente as que devem ser observadas na inspeção *ante* e *post mortem* a que devem sujeitos todas as aves de capoeira destinadas a abate para consumo público.



- (5) Os controlos referidos no ponto (4) devem ser efectuados por um Médico Veterinário Oficial (MVO), sendo da competência da autoridade sanitária veterinária nacional, a Direcção-Geral de Veterinária (DGV), a disponibilização dos meios humanos necessários à execução destas tarefas. Tendo em vista proporcionar, ao corpo de inspectores sanitários, informação sobre os procedimentos necessários para dar cumprimento ao disposto nos diplomas comunitários e nacionais aplicáveis, por forma a assegurar a uniformidade de actuação e consistência na aplicação dessas normas, a DGV disponibiliza a documentação referida no ponto (15).
- (6) O Reg. (CE) nº 854/2004 prevê, na parte A, do Capítulo III, da Secção III, do seu Anexo I, a possibilidade de os operadores económicos (OE) poderem realizar as tarefas atribuídas aos Auxiliares Oficiais (AO), sendo esta autorização da exclusiva responsabilidade da autoridade competente (AC). Contudo, o exercício desta responsabilidade por parte dos responsáveis dos matadouros tem carácter facultativo.
- (7) As competências do MVO compreendem tarefas de auditoria e de inspecção. No que respeita às funções de auditoria, compete ao MVO avaliar se o operador, aplica de forma constante e correcta, os procedimentos em matéria de:
- verificação das Informações Relativas à Cadeia Alimentar (IRCA);
 - concepção e manutenção das instalações e do equipamento do estabelecimento;
 - higiene das operações, antes, durante e após a sua realização;
 - higiene do pessoal;
 - formação em matéria de higiene e métodos de trabalho;
 - luta antiparasitária;
 - qualidade da água;
 - controlo da temperatura;
 - controlo dos alimentos que entram e saem do estabelecimento e de toda a documentação que os acompanha;
 - recolha, transporte, armazenagem, manuseamento, transformação e utilização



ou eliminação de subprodutos de origem animal, pelas quais os operadores das empresas do sector alimentar são responsáveis.

As auditorias realizadas pelo MVO devem ainda avaliar a adequação e cumprimento dos procedimentos baseados no Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) implementado pelo OE. Neste sentido, deverá determinar, na medida do possível, se o plano oferece garantias de que os produtos de origem animal:

- observam os critérios microbiológicos previstos na legislação comunitária;
- cumprem a legislação comunitária sobre resíduos, contaminantes e substâncias proibidas;
- não têm perigos físicos, como corpos estranhos;
- não contém anomalias nem alterações fisiopatológicas;
- não apresentam contaminação fecal ou outra.

(8) No que concerne às tarefas de inspeção, é da competência do MVO:

- verificar a existência, validade e fiabilidade das informações relativas à cadeia alimentar, fornecidas aos responsáveis dos matadouros pelos operadores do sector alimentar que criaram ou mantiveram os animais antes da sua expedição para abate;
- proceder à inspeção *ante mortem* de todos os animais;
- verificar o cumprimento da regulamentação comunitária e nacional das regras relativas à protecção dos animais em matéria do seu bem-estar nas explorações, durante o transporte e no abate;
- proceder à inspeção *post mortem* das carcaças e respectivas miudezas, em conformidade com o estabelecido na legislação comunitária e nacional;
- verificar as condições de bem-estar das aves nas explorações, de acordo com as directrizes estabelecidas no "Guia interpretativo para avaliação dos parâmetros de bem-estar dos frangos no matadouro";
- assegurar que sejam recolhidas amostras e que estas sejam devidamente identificadas, tratadas e enviadas para o laboratório adequado, por forma a assegurar a realização dos testes laboratoriais estabelecidos pela regulamentação comunitária e nacional.



(9) O MVO pode ser coadjuvado por AO nas tarefas de auditoria e inspecção, sob reserva das seguintes restrições:

- relativamente às tarefas de auditoria, os AO poderão apenas coligir informações sobre as boas práticas de higiene e os procedimentos baseados no sistema HACCP;
- quanto à inspecção *ante mortem* e aos controlos relativos ao bem-estar dos animais, os AO poderão apenas efectuar um controlo inicial dos animais e colaborar nas tarefas meramente práticas;
- no que concerne à inspecção *post mortem*, o veterinário oficial deve verificar regularmente o trabalho dos AO e efectuar pessoalmente a inspecção dos animais abatidos com carácter de urgência fora do matadouro.

(10) A carne produzida nos estabelecimentos de abate encontra-se também sujeita às regras em matéria de higiene e segurança alimentar determinadas pelo Reg. (CE) nº 178/2002, do Parlamento e do Conselho, de 28 de Janeiro, e pelos Reg. (CE) nº 852/2004 e nº 853/2004, do Parlamento e do Conselho, ambos de 29 de Abril, que estabelecem a obrigatoriedade dos OE das empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais assegurarem, em todas as fases da produção, transformação e distribuição nas empresas sob o seu controlo, que os géneros alimentícios ou os alimentos para animais preenchem os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas actividades, devendo ainda verificar o cumprimento desses mesmos requisitos.

Os OE devem ainda respeitar as normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais na produção, transporte e occisão.

(11) Para garantir os objectivos referidos nos pontos (4) e (10), os Estados-Membros (EM) deverão colocar em vigor a legislação necessária e proceder ao controlo e à verificação da observância dos requisitos relevantes dessa legislação pelos OE em todas as fases da produção, transformação e distribuição, para o que cada EM deverá elaborar um PNCPI, em conformidade com o disposto no art.º 42º do Regulamento.

(12) Neste âmbito foi elaborado, pelo ex-Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP) e pelo ex-Ministério da Economia e Inovação (MEI), o



PNCPI para o período 2009/2011, que compreende um conjunto de 36 planos específicos de controlo, elaborados com base nas linhas orientadoras da Comissão, estabelecidas pela Decisão 2007/363/CE, que definem:

- os objectivos estratégicos que se pretendem atingir;
- a estrutura nacional de controlo, através da identificação de todos os intervenientes, respectivas competências e responsabilidades;
- as suas formas de articulação;
- as metodologias de controlo no âmbito da legislação alimentar.

Síntese do sistema de controlo

(13) A autoridade sanitária veterinária nacional deve, em conformidade com o estabelecido na alínea a), do nº 5, do art.º 5º, do Reg. (CE) nº 854/2004, assegurar a disponibilidade de MVO e AO, suficientes para realizar os controlos oficiais à "Carne Fresca", previstos no anexo I do citado regulamento.

Para esse efeito, a DGV garante a presença de, pelo menos, um MVO durante toda a inspeção *ante e post mortem*, em todos os estabelecimentos em que se procede ao abate de animais destinados ao consumo humano.

Deste modo, todas as operações de abate de aves de capoeira destinadas a abate para consumo público são objecto dos controlos referidos no ponto (8).

(14) A Direcção de Serviços de Higiene Pública Veterinária (DSHPV) da DGV coordena a avaliação das necessidades de MVO e AO e respectiva distribuição, efectuada de acordo com o volume de animais destinados a abate, o número de linhas de abate em funcionamento simultâneo e com o horário de funcionamento dos OE, sendo a execução prática destas tarefas efectuada pelos serviços regionais da Direcção-Geral.

Na esfera de actuação da Direcção de Serviços Veterinários do Centro (DSVRC) e da Direcção de Serviços Veterinários de Lisboa e Vale do Tejo (DSVRLVT) estas funções são da responsabilidade das diferentes Divisões de Intervenção Veterinária (DIV).



- (15) A DGV disponibiliza na sua *extranet*, na página da Inspeção Sanitária, coordenada pela DSHPV, o “Manual de inspeção sanitária das aves e logomorfos”, relativamente às matérias de “Bem-Estar Animal”, “Inspeção *ante mortem*”, “Bases de Microbiologia” e “Noções Básicas de HACCP”.
- (16) O MVO verifica a documentação de acompanhamento dos animais apresentados para abate, confere-os com os mapas de registo de entrada de animais e introduz as informações relativas ao abate na base de dados SIPACE (Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos).
- (17) A supervisão e avaliação da actuação dos MVO e dos AO, é efectuada pelos serviços regionais da DGV com recurso a listas de verificação das tarefas de inspeção sanitária, elaboradas pelos serviços centrais daquela Direcção-Geral, com o objectivo de proceder à uniformização dos instrumentos de trabalho utilizados.

Actualmente encontra-se em vigor a versão 3.2011, de 16 de Junho de 2011.

- (18) No que concerne ao PACE, os serviços regionais da DGV são os responsáveis pela verificação da manutenção das condições de funcionamento dos estabelecimentos de abate.

A periodicidade das acções de controlo a efectuar é definida de acordo com o risco estimado, atribuído aos diferentes OE com base nas informações recolhidas em controlos anteriores, de acordo com o quadro nº 4 que se apresenta no ponto (63).

A supervisão dos controlos efectuados no âmbito do PACE é da responsabilidade dos respectivos coordenadores regionais, os quais procedem ao devido acompanhamento das vistorias realizadas.

Metodologia da auditoria

- (19) Para a concretização dos objectivos da presente auditoria, e atento o disposto na Decisão nº 2006/677/CE, de 29 de Setembro e no Regulamento de Inspeção da IGAP, objecto do Despacho nº 10678/2010 do Senhor Ministro da Agricultura, do



Desenvolvimento Rural e das Pescas, de 17 de Junho, foram efectuadas as seguintes diligências:

- ✓ estudo da legislação e normativos aplicáveis;
- ✓ elaboração das *check-list* para análise da conformidade e do desempenho das autoridades intervenientes, assim como das instalações e da actuação dos OE seleccionados para análise;
- ✓ realização de reuniões com os responsáveis pelos serviços envolvidos, designadamente a DSHPV, o LNIV, os MVO e AO responsáveis pela inspecção sanitária nos matadouros seleccionados, bem como com os OE em questão, a fim de obter os necessários esclarecimentos sobre os procedimentos e circuitos implementados;
- ✓ selecção da amostra, tendo por base o universo de OE facultado pela DSHPV, de acordo com os critérios explicitados no anexo 1, a fls. 10 e 11, a qual ficou constituída por **onze** matadouros de aves de capoeira domésticas, distribuídos por **três** DSVR¹;
- ✓ identificação dos circuitos de funcionamento e dos sistemas de controlo interno implementados pelos OE;
- ✓ avaliação do cumprimento dos regulamentos comunitários e da legislação nacional por parte dos OE e das AC;
- ✓ avaliação da actuação dos MVO e dos AO;
- ✓ avaliação da coordenação e supervisão do controlo efectuada pelas AC no âmbito do PC nº 22;
- ✓ avaliação da conformidade dos PC nº 22 e nº 20 constantes do PNCPI.

(20) Nos termos previstos no "Regulamento de Inspeção" (princípio do contraditório), foi realizada a audiência prévia da DGV sobre o projecto de relatório, em 28.10.2011, não tendo esta Direcção-Geral apresentado resposta.

¹ No decurso do trabalho a DSHPV informou-nos que um dos matadouros tinha deixado de funcionar, sendo também de referir que era o único que se encontrava situado na área de supervisão da DSVRN, pelo que a amostra ficou confinada a dez estabelecimentos de abate e a 2 DSVR.



CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES

Conclusões

Quanto ao sistema de controlo oficial

- (185) Encontram-se designadas as AC para a execução dos controlos oficiais a realizar no âmbito do Reg. (CE) nº 882/2004, sendo de assinalar que todos os estabelecimentos onde se procede ao abate de aves de capoeira são controlados pela DGV, em conformidade com as suas competências legais.
- (186) Não existe coordenação entre a DGV e a ASAE, afigurando-se que a existência desta cooperação poderia permitir um intercâmbio de informações que possibilitaria conjugar o esforço de controlo destas entidades, designadamente no respeitante aos controlos efectuados pela DGV no âmbito do PACE e, simultaneamente, contribuir também para uma melhor avaliação do grau de risco dos diferentes agentes económicos.
- (187) Existe cooperação entre os serviços centrais e regionais da DGV, designadamente entre a DSHPV, as DSVR e as respectivas DIV.
- (188) Os controlos são da inteira e exclusiva responsabilidade da DGV que não delega quaisquer competências nesta matéria.
- (189) A DGV possui um plano de emergência, o qual se afigura poder responder cabalmente às situações para que foi concebido.
- (190) A DGV detém os poderes legais necessários e suficientes para efectuar o controlo da inspecção hígio-sanitária da carne fresca e do pescado e dos estabelecimentos onde se processam as actividades inerentes a estes produtos.
- (191) Todos os OE auditados fornecem os materiais, equipamentos, utensílios, instalações e os meios informáticos necessários à prossecução das tarefas de inspecção sanitária.



- (192) Não foram detectadas situações de conflitos de interesses por parte do pessoal encarregue dos controlos.
- (193) O pessoal responsável pelas tarefas de inspecção sanitária possui a qualificação e formação adequada e a DGV disponibiliza formação necessária à sua actualização.
- (194) A inspecção pelos serviços oficiais de todas as operações de abate e os critérios estabelecidos para os controlos a realizar no âmbito do PACE garantem a sua adequada regularidade e frequência nos estabelecimentos.

Todos os OE auditados foram objecto de controlo sistemático de inspecção sanitária das aves abatidas e de vistoria, no âmbito do PACE, no presente ano ou no ano transacto, pelo que foram cumpridos os pressupostos estabelecidos pela DGV.

- (195) As actividades, métodos e técnicas desenvolvidas pelos MVO e AO inserem-se nas regulamentarmente previstas.
- (196) Os técnicos e OE asseguram o cumprimento dos requisitos de pesquisa das doenças em conformidade com o definido nos regulamentos.
- (197) A DGV designou o Laboratório Nacional de Referência, o qual assegura a realização das análises dos controlos oficial determinadas nos regulamentos.
- (198) A DGV disponibilizou aos seus técnicos o suporte documental necessário e adequado à realização dos controlos no âmbito da inspecção sanitária e do PACE.
- Contudo, é de referir que a lista de verificação a utilizar no âmbito do PACE não prevê a verificação da habilitação legal dos OE para execução das diversas actividades em funcionamento nos seus estabelecimentos.
- (199) Os meios humanos disponibilizados pela DGV para as tarefas de inspecção sanitária nem sempre são os suficientes para garantir a cabal execução das tarefas de controlo estabelecidas legalmente.

Assim, nem todos os MVO e AO auditados cumprem a totalidade dos preceitos regulamentares estabelecidos para os actos de inspecção sanitária inerentes às



operações de abate das aves de capoeira, dado não efectuarem a inspecção *post mortem* da totalidade das aves abatidas.

- (200) No âmbito do PACE, os controlos oficiais não identificaram diversas insuficiências existentes nos OE, sendo que parte significativa destas tem relativa gravidade ou requer correcção urgente.
- (201) Os resultados das intervenções realizadas pelos inspectores sanitários são comunicados por escrito aos OE sempre que tal se justifique.
- (202) Os autos de vistoria efectuados no âmbito do PACE incluem a descrição das situações a corrigir e são remetidos aos correspondentes OE; no entanto, o acompanhamento posterior das correcções não tem assegurado o cumprimento dos prazos concedidos aos OE.
- (203) Encontra-se assegurada a confidencialidade da informação recolhida nas acções de inspecção sanitária e de auditoria.
- (204) Não é disponibilizada ao público informação relativa aos controlos oficiais e a informação relativa às auditorias internas é insuficiente, não permitindo uma identificação clara, precisa e inequívoca dos problemas e dos pontos fortes identificados nas acções.
- (205) Os serviços regionais da DGV supervisionam as actividades de inspecção sanitária, para o que utilizam a lista de verificação das tarefas de inspecção sanitária, elaborada pela DSHPV.
- Esta lista carece de melhoramentos, designadamente no que se refere ao número de aves que devem ser objecto de inspecção sanitária.
- (206) Os sistemas de controlo são objecto de auditoria interna e externa, em conformidade com o determinado pelo regulamento.
- (207) As taxas de inspecção sanitária definidas estão em conformidade com o instituído pela regulamentação comunitária.



- (208) A aplicação das reduções e majorações legalmente previstas é garantida pelo preenchimento de declaração mensal disponibilizada pela DGV em suporte informático.
- (209) O sistema de taxas instituído privilegia os OE que abatem simultaneamente outras espécies de aves de capoeira, para além de codornizes, porquanto, nestes casos, nada é cobrado pela inspeção sanitária destas últimas.
- (210) A DSA continua a não confirmar os volumes de abate comunicados pelos OE nas suas declarações mensais de produção, com base nos quais aqueles pagam as taxas de inspeção sanitária. Embora estivesse previsto esta lacuna ter sido ser colmatada com a implementação do SIPACE, esta funcionalidade ainda não se encontra disponível.
- Apesar desta ausência de controlo, as diferenças financeiras encontradas no âmbito da presente auditoria são financeiramente irrelevantes.
- (211) A análise do cumprimento do pagamento das taxas de inspeção sanitária por parte dos OE foi objecto de uma auditoria autónoma, concluída em 27.07.2011, sendo de salientar que não se verificaram incumprimentos relativos aos OE que actuam no sector das aves.
- (212) Em 2011 a DGV instruiu seis processos de contra-ordenação aos OE por incumprimento dos requisitos nacionais e comunitários, os quais aguardam parecer jurídico, pelo que daí não resultou, por enquanto, a aplicação de quaisquer sanções acessórias.
- (213) Os PC nº 22 e nº 20, descritos no PNCPI, não identificam, de forma clara e precisa, o respectivo âmbito de actuação, os serviços intervenientes ao nível da sua execução e supervisão, sendo ainda omissos ou imprecisos quanto às matérias referidas nos pontos (147) e (149).
- (214) Os relatórios anuais dos PC nº 20 e nº 22, também constantes do PNCPI, apresentam diversas insuficiências quanto à profundidade e clareza de abordagem, identificadas nos pontos (153) a (155).



Quanto aos Operadores Económicos

(215) Todos os OE auditados fornecem os meios necessários à prossecução do trabalho dos MVO e AO.

(216) Os OE auditados no âmbito do presente trabalho encontram-se devidamente registados.

Contudo, cinco OE encontram-se a desenvolver actividades de processamento de géneros alimentícios para as quais não estão legalmente habilitados.

(217) Os OE apresentam insuficiências a nível das estruturas e equipamentos decorrentes de falhas de concepção e construção ou da degradação causada pela sua utilização ao longo dos anos, que podem condicionar os níveis de higiene e segurança.

Estas insuficiências foram identificadas junto da DGV, que informou que as mesmas se encontravam corrigidas ou em vias de resolução.

(218) Dois OE não oferecem condições adequadas de bem-estar animal para as aves que aguardam o abate.

(219) Pese embora as inconformidades e deficiências encontradas, os OE apresentam, de uma forma geral, níveis satisfatórios de cumprimento dos requisitos estabelecidos na regulamentação vigente em matéria de higiene e de bem-estar animal.

(220) Em síntese, da presente avaliação dos sistemas de controlo oficial, concluímos que, com excepção das limitações a nível do controlo *post mortem* da totalidade das aves abatidas, o sistema implementado se afigura adequado e em conformidade com as normas regulamentares. São recomendadas acções de ajustamento pontual.

As limitações destacadas remetem para a necessidade de reforço, nos casos justificados, dos efectivos que efectuam a inspecção sanitária.

No que se refere à eficácia do sistema, é necessário proceder à implementação de melhoramentos que promovam a eficácia das auditorias efectuadas pelos



inspectores sanitários e no âmbito do PACE, tendo como objectivo evitar a ocorrência de insuficiências e inconformidades nos OE.



RECOMENDAÇÕES

Face às conclusões apresentadas, recomenda-se à DGV que:

- (221) Implemente a cooperação com a ASAE, tendo em vista a partilha da informação coligida por ambas as entidades e a coordenação dos respectivos planos de controlo no âmbito do PACE;
- (222) Assegure adequada dotação de inspectores sanitários nos OE de molde a garantir a inspecção *post mortem* da totalidade das aves abatidas;
- (223) Institua medidas para melhorar a eficácia dos controlos efectuados no âmbito do PACE e das auditorias dos inspectores sanitários nos OE, por forma a prevenir a prossecução de actividades para as quais aqueles não se encontram devidamente habilitados bem como a manutenção de insuficiências e inconformidades, e a promover a sua célere correcção;
- (224) Proceda ao ajustamento da "Lista de verificação das tarefas de inspecção sanitária de aves de capoeira e lagomorfos" à regulamentação instituída;
- (225) Diligencie para que as informações relativas às actividades de controlo e de auditoria interna sejam adequadamente disponibilizadas ao público, garantido a reserva da identificação dos OE visados;
- (226) Avalie a aplicação de taxas de inspecção sanitária das codornizes abatidas por OE que também procedam ao abate de outras aves;
- (227) Acautele que o programa SIPACE possua os adequados mecanismos que permitam à DSA confirmar a informação declarada pelos OE, na qual se baseia a cobrança das taxas de inspecção sanitária;
- (228) Reestrukture as sínteses dos planos de controlo constantes do PNCPI por forma a que sejam supridas as insuficiências assinaladas nos pontos (147) e (149), diligenciando para que as mesmas explicitem, de forma clara e precisa, o âmbito do controlo oficial, seus objectivos, meios humanos envolvidos e respectivas funções;
- (229) Articule com o GPP a adequada abordagem dos relatórios anuais constantes do PNCPI, no sentido de colmatar as insuficiências identificadas nos pontos (153) a (155), procurando que estes explicitem, de forma clara e precisa, os meios



humanos utilizados, as avaliações efectuadas, os agentes económicos envolvidos e as medidas correctivas implementadas e sua eficácia;

- (230) Continue a promover junto dos OE a integral resolução das inconformidades detectadas no âmbito da presente auditoria.



PROPOSTAS

(231) Atento o exposto no presente relatório, propõe-se:

a) O envio do presente relatório:


- À DGV, para implementação das recomendações formuladas nos pontos (221) a (230), devendo esta Inspeção-Geral ser informada sobre as medidas adoptadas para a respectiva implementação no prazo legal de 60 dias após recepção do presente relatório, em conformidade com o determinado no nº 6, do art.º 15º, do DL nº 276/2007, de 31 de Julho;
- Ao GPP, na qualidade de coordenador do PNCPI, para conhecimento.

À consideração superior

IGAP, 9 de Dezembro de 2011

Os Inspectores,


Simão Ferreira


António Duarte



ÍNDICE DOS ANEXOS

	Pgs
1 - Informação de planeamento.....	56
2 - <i>Check-list</i> de análise aos controlos do veterinário oficial nos matadouros.....	113
3 - Análise comparativa entre as incorrecções identificadas nas vistorias efectuadas no âmbito do PACE e as detectadas na presente auditoria.....	14
4 - <i>Check-list</i> de análise do Laboratório Nacional de Referência - LNIV.....	5
5 - <i>Check-list</i> de análise nos matadouros.....	144
6 - Informação externa nº 46/2011	10
7 - Informação externa nº 50/2011	18
8 - Ofício nº 13979/2011, da DGV.....	40



14-56
S
E

**CONTROLOS NO ÂMBITO DO PLANO NACIONAL DE CONTROLO PLURIANUAL
INTEGRADO (PNCPI)**

PROGRAMA 22 - Controlo da Inspeção higio-sanitária da carne fresca e do pescado

**CHECK-LIST DE ANÁLISE AOS COMPROMISSOS DA AUTORIDADE COMPETENTE
(LABORATÓRIOS)**

Processo n.º Preparado por Simão Ferreira em _____ Revisto por _____ em ____/____/____

Identificação do Plano de Controlo	
N.º: _____	Designação: _____
Data de Aprovação: _____	Data da Revisão: _____
Autoridade Coordenadora: _____	
Morada: _____	
Técnico Responsável: _____	Telefone N.º: _____
E-mail: _____	

1. Laboratórios de referência	S/N/ NA/ NV
Os laboratórios nacionais de referência:	
- colaboram com o laboratório comunitário de referência na respectiva esfera de competência? - <i>vide alínea a), do nº 2, do art.º 33º, do Reg (CE) nº 882/2004</i>	
- coordenam, na sua esfera de competência, as actividades dos laboratórios oficiais responsáveis pela análise de amostras efectuadas no âmbito dos controlos oficiais? - <i>vide alínea b), do nº 2, do art.º 33º, do Reg (CE) nº 882/2004</i>	
- organizam testes comparativos entre os laboratórios nacionais oficiais e garantem um acompanhamento adequado desses testes? - <i>vide alínea c), do nº 2, do art.º 33º, do Reg (CE) nº 882/2004</i>	
- asseguram a transmissão das informações fornecidas pelos laboratórios comunitários de referência às autoridades competentes e aos laboratórios nacionais oficiais? - <i>vide alínea d), do nº 2, do art.º 33º, do Reg (CE) nº 882/2004</i>	
- prestam assistência científica e técnica à autoridade competente na aplicação dos planos de controlo? - <i>vide alínea e), do nº 2, do art.º 33º, do Reg (CE) nº 882/2004</i>	
Obs.	
A autoridade nacional comunicou à Comissão, os laboratórios comunitários de referência pertinentes e aos restantes Estados-Membros o nome e o endereço de cada laboratório nacional de referência? - <i>vide nº 4, do art.º 33º, do Reg (CE) nº 882/2004</i>	
Obs.	



O pessoal dos laboratórios nacionais de referência frequentou cursos de formação de base e aperfeiçoamento organizados pelos laboratórios comunitários de referência? – vide alínea d), do nº 1, do art.º 32º, do Reg (CE) nº 882/2004	
Obs.	
Quais são e onde se situam os laboratórios de referência no domínio dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais designados para: - vide nº 1, do art.º 33º, do Reg (CE) nº 882/2004	
- leite e dos produtos lácteos	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- análise e dos testes relativos a zoonoses (salmonelas)	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- vigilância das biotoxinas marinhas	
Obs. IPIMAR - Instituto de Investigação das Pescas e do Mar - Av. Brasília -1449-006 Lisboa	
- controlo das contaminações bacterianas e virais dos moluscos bivalves	
Obs. Departamento de inovação Tecnológica e Valorização dos Produtos da Pesca - DITVPP-IPIMAR/INRB - Av. Brasília, s/n - 1449-006 Lisboa	
- <i>Listeria monocytogenes</i>	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- estafilococos coagulase positivos, incluindo <i>Staphylococcus aureus</i>	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- <i>Escherichia coli</i> , incluindo <i>E. coli</i> verotoxinogénica (VTEC)	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- <i>Campylobacter</i>	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- parasitas (nomeadamente triquinhas, <i>Echinococcus</i> e <i>Anisakis</i>)	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- resistência antimicrobiana	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- das proteínas animais em alimentos para animais	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- resíduos de medicamentos veterinários e dos contaminantes em géneros alimentícios de origem animal	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- resíduos enumerados no anexo I, grupo A, 1, 2, 3, 4, grupo B 2 d) e grupo B 3 d) da Directiva 96/23/CE do Conselho	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	

Anexo



Ministério da
Agricultura,
do Desenvolvimento
Rural e das Pescas

IGAP
Inspeção-Geral da
Agricultura e Pescas



- resíduos enumerados no anexo I, grupo B 1 e B 3 e), da Directiva 96/23/CE e carbadox e olaquindox	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- resíduos enumerados no anexo I, grupo A 5 e grupo B 2 a), b) e e), da Directiva 96/23/CE:	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- resíduos enumerados no anexo I, grupo B 3 c) da Directiva 96/23/CE	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- domínio das encefalopatias espongiiformes transmissíveis (EET)	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- aditivos destinados à alimentação animal	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- organismos geneticamente modificados (OGM)	
Obs. INETI - Estrada do Paço do Lumiar, 22 - 1649-038 Lisboa - Tlf: +351 210 924 600/1 + 351 217 127 000 Fax: +351 217 160 901	
- materiais destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios	
Obs. Escola Superior de Biotecnologia – UCP - Dep. Embalagem - Rua Dr. António Bernardino Almeida - 4200-072 Porto, Portugal	
- resíduos de pesticidas - géneros alimentícios de origem animal e produtos alimentares com elevado teor de gordura	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- metais pesados nos alimentos para animais e nos géneros alimentícios	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- micotoxinas	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (HAP)	
Obs. INETI - Estrada do Paço do Lumiar, 22 - 1649-038 Lisboa - Tlf: +351 210 924 600/1 + 351 217 127 000 Fax: +351 217 160 901	
- dioxinas e dos PCB nos alimentos para animais e nos géneros alimentícios	
Obs. INETI - Estrada do Paço do Lumiar, 22 - 1649-038 Lisboa - Tlf: +351 210 924 600/1 + 351 217 127 000 Fax: +351 217 160 901	
Quais são e onde se situam os laboratórios de referência em Portugal no domínio da saúde animal e dos animais vivos designados para: - vide nº 1, do art.º 33º, do Reg (CE) nº 882/2004	
- peste suína clássica	
Obs.	
- peste equina	
Obs.	



- gripe aviária	
Obs.	
- doença de Newcastle	
Obs.	
- doença vesiculosa do suíno	
Obs.	
- doenças dos peixes	
Obs.	
- doenças dos moluscos bivalves	
Obs.	
- controlo da eficácia da vacinação anti-rábica	
Obs.	
- febre catarrai	
Obs.	
- peste suína africana	
Obs.	
- a zootecnia	
Obs.	
- febre aftosa	
Obs.	
- brucelose	
Obs.	
- doenças dos equídeos que não a peste equina	
Obs.	
- doenças dos crustáceos	
- raiva	
Obs.	
- tuberculose bovina	
Obs.	
1.1. Laboratórios oficiais para os alimentos para animais e os géneros alimentícios	
Os laboratórios nacionais de referência para os alimentos para animais e os géneros alimentícios recebem dos laboratórios comunitários de referência informações pormenorizadas sobre os métodos de análise, incluindo os métodos de referência? – vide alínea a), do nº 1, do art.º 32º, do Reg (CE) nº 882/2004	
Obs.	
A aplicação dos métodos de análise, por parte dos laboratórios nacionais de referência para os alimentos para animais e os géneros alimentícios, é coordenada pelos laboratórios comunitários de referência, nomeadamente através da organização de testes comparativos e da garantia de um acompanhamento adequado de tais	



18-56
1.5

testes, em conformidade com protocolos aceites internacionalmente, sempre que existam? – <i>vide</i> alínea b), do nº 1, do art.º 32º, do Reg (CE) nº 882/2004	
<i>Obs.</i>	
1.2. Laboratórios oficiais no sector da saúde animal	
Os métodos de diagnóstico das doenças utilizados nos laboratórios nacionais de referência no sector da saúde animal são coordenados pelos laboratórios comunitários de referência? – <i>vide</i> alínea a), do nº 2, do art.º 32º, do Reg (CE) nº 882/2004	
<i>Obs.</i>	
2. Laboratórios oficiais	
A autoridade competente assegura a existência ou o acesso a laboratórios com capacidade adequada para a realização dos testes necessários? – <i>vide</i> alínea c), do nº 2, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 882/2004	
<i>Obs.</i>	
A autoridade competente designou os laboratórios habilitados a efectuar a análise das amostras recolhidas aquando de controlos oficiais? – <i>vide</i> nº 1, do art.º 12º, do Reg (CE) nº 882/2004	
<i>Obs.</i>	
Os laboratórios designados pela autoridade competente funcionam e são avaliados e acreditados em conformidade com as seguintes Normas Europeias: – <i>vide</i> nº 2 e nº 3, do art.º 12º, do Reg (CE) nº 882/2004	
- EN ISO/IEC 17025 sobre «Requisitos gerais de competência para laboratórios de ensaio e calibração, e/ou	
- EN ISO/IEC 17011 sobre «Requisitos gerais aplicáveis aos organismos de acreditação dos organismos de avaliação da conformidade»?	
<i>Obs.</i>	



CONTROLOS NO ÂMBITO DO PLANO NACIONAL DE CONTROLO PLURIANUAL
INTEGRADO (PNCPI)

CHECK-LIST DE ANÁLISE NOS MATADOUROS

Processo n.º
Preparado por Simão Ferreira em
Revisto por _____ em ____/____/____

Identificação do Operador Económico
Nome:
Morada:
Data da visita:
Contacto:
E-mail: _____ Telefone: _____

1. Controlos oficiais, registo e aprovação dos estabelecimentos	C/ NC/ NA/ NV
O operador económico notificou a autoridade competente, sob a forma por esta requerida, de todos os estabelecimentos sob o seu controlo que se dedicam a qualquer das fases de produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios, tendo em vista o registo de cada estabelecimento? – <i>vide</i> nº 2, do artº 6º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
<i>Obs.</i>	
O operador económico assegura que a autoridade competente dispõe em permanência de informações actualizadas sobre os seus estabelecimentos (incluindo a notificação das alterações significativas das actividades e eventual encerramento de um estabelecimento)? – <i>vide</i> nº 2, do artº 6º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
<i>Obs.</i>	
O operador económico assegura que os estabelecimentos foram aprovados pela autoridade competente, na sequência de pelo menos uma visita <i>in loco</i> , sempre que a aprovação seja exigida pela regulamentação em vigor? – <i>vide</i> nº 3, do artº 6º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
<i>Obs.</i> A aprovação destes estabelecimentos é sempre precedida de, pelo menos, uma visita.	
2. Implementação de sistema HACCP	
2.1. Análise dos perigos e controlo dos pontos críticos	
O operador económico criou, aplica e mantém um processo ou processos permanentes baseados nos princípios HACCP? – <i>vide</i> nº1, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
<i>Obs.</i>	
O operador económico tem em conta os seguintes princípios HACCP:	
- identificação de quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis? – <i>vide</i> alínea a), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	



20-56
12
S
E

Obs.	
- identificação dos pontos críticos de controlo na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para o reduzir para níveis aceitáveis? - <i>vide alínea b), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004</i>	
Obs.	
- estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados? - <i>vide alínea c), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004</i>	
Obs.	
- estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo? - <i>vide alínea d), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004</i>	
Obs.	
- estabelecimento de medidas correctivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob controlo? - <i>vide alínea e), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004</i>	
Obs.	
- estabelecimento de processos, a efectuar regularmente, para verificar que as medidas acima referidas funcionam eficazmente? - <i>vide alínea f), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004</i>	
- elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas acima referidas? - <i>vide alínea g), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004</i>	
Obs.	
Caso tenha havido alguma alteração nos produtos, no processo, ou em qualquer fase da produção, o operador económico procedeu à devida revisão do processo e introduziu as alterações necessárias? - <i>vide nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004</i>	
Obs.	
O operador económico:	
- forneceu à autoridade competente as provas da sua observância das implementações de processos baseados nos princípios do HACCP, sob a forma exigida pela autoridade competente, tendo em conta a natureza e a dimensão da empresa? - <i>vide alínea a), do nº4, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004</i>	
Obs.	
- assegurou que todos os documentos que descrevem os processos desenvolvidos se encontram actualizados? - <i>vide alínea b), do nº4, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004</i>	
Obs.	
- conserva quaisquer outros documentos e registos durante um período adequado? - <i>vide alínea c), do nº4, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004</i>	
Obs.	
2.2. Objectivos dos Procedimentos Baseados nos Princípios Haccp	
Os operador económico assegurou que os procedimentos adoptados baseados nos princípios HACCP, previstos no art. 5º do Reg. (CE) nº 852/2004	
- tiveram em linha de conta a análise de risco? - <i>vide nº 1, da secção II, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004</i>	



Obs.	
- garantem que cada lote de animais aceites no matadouro:	
➤ se encontra devidamente identificado? - vide alínea a), do nº 2, da secção II, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
➤ é acompanhado das informações pertinentes fornecidas pela exploração de proveniência referidos no ponto 6.1. do presente check-list? - vide alínea b), do nº 2, da secção II, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
➤ não provém de uma exploração ou de uma zona sujeita a uma proibição de circulação ou a outra restrição motivada por razões de saúde animal ou pública, salvo tenha obtido autorização da autoridade competente? - vide alínea c), do nº 2, da secção II, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
➤ está limpo? - vide alínea d), do nº 2, da secção II, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
➤ é saudável, tanto quanto o operador possa apreciar? - vide alínea e), do nº 2, da secção II, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
➤ se encontra num estado satisfatório, à chegada ao matadouro, em matéria de bem-estar dos animais? - vide alínea f), do nº 2, da secção II, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs. Estas situações são supervisionadas pelo Médico Veterinário Oficial e são também supridas pela Informação Relativa à Cadeia Alimentar (IRCA).	
3. Rastreabilidade	
O OE assegura a rastreabilidade dos géneros alimentícios que comercializa? - vide nº 1, do artº 18º, do Reg. (CE) nº 178/2002	
Obs.	
O OE garante que estão reunidas as condições que permitam identificar os fornecedores de géneros alimentícios? - vide nº 2, do artº 18º, do Reg. (CE) nº 178/2002 e nº 4, do Anexo II, da Secção I, do Reg. (CE) nº 853/2004	
Obs.	
O OE garante dispõe de sistemas e procedimentos que permitam que essa informação seja colocada à disposição das autoridades competentes, a seu pedido? - vide nº 2, do artº 18º, do Reg. (CE) nº 178/2002	
Obs.	
O OE garante dispõe de sistemas e procedimentos para identificar os operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos? - vide nº 3, do artº 18º, do Reg. (CE) nº 178/2002 e nº 4, do Anexo II, da Secção I, do Reg. (CE) nº 853/2004	
Obs.	
Os produtos colocados no mercado, ou susceptíveis de o ser, são adequadamente rotulados ou identificados por forma a facilitar a sua rastreabilidade? - vide nº 4, do artº 18º, do Reg. (CE) nº 178/2002	
Obs.	



4. Requisitos Gerais De Higiene	
4.1. Requisitos Gerais De Higiene Aplicáveis às Instalações	
O operador económico mantém as instalações limpas e em boas condições? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e nº 1, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
<i>Obs.</i>	
Pela sua disposição relativa, concepção, construção, localização e dimensões, as instalações:	
- permitem a manutenção e a limpeza e/ou desinfecção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e alínea a), do nº 2, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
<i>Obs.</i>	
- permitem evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e alínea b), do nº 2, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
<i>Obs.</i>	
- possibilitam a aplicação de boas práticas de higiene e evitam nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo dos parasitas? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e alínea c), do nº 2, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
<i>Obs.</i>	
- proporcionam condições adequadas de manuseamento e armazenagem a temperatura controlada, com uma capacidade suficiente para manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e são concebidas de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas e, se necessário, registadas? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e alínea d), do nº 2, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
<i>Obs.</i>	
Existem instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
<i>Obs.</i>	
As instalações sanitárias estão conformes, ou seja, não dão dar directamente para os locais onde se manuseiam os alimentos? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Existem lavatórios em número adequado e devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e nº 4, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
<i>Obs.</i>	
Os lavatórios para a lavagem das mãos estão equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e nº 4, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
<i>Obs.</i>	
Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos estão separadas das que se destinam à lavagem das mãos? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e nº 4, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	



Obs.	
Existe ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente? – vide nº 2, do artº 4º e nº 5, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs. Ventilação mecânica	
Os sistemas de ventilação mecânico implementados evitam o fluxo de ar de zonas contaminadas para zonas limpas? – vide nº 2, do artº 4º e nº 5, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Os sistemas de ventilação estão construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição? – vide nº 2, do artº 4º e nº 5, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
As instalações sanitárias possuem ventilação adequada, natural ou mecânica? – vide nº 2, do artº 4º e nº 6, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
As instalações possuem luz natural e/ou artificial adequada? – vide nº 2, do artº 4º e nº 7, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Os sistemas de esgoto são adequados ao fim a que se destinam e foram projectados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação? – vide nº 2, do artº 4º e nº 8, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
No caso dos canais de evacuação serem total ou parcialmente abertos, foram concebidos de forma a assegurar que não haja fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas onde sejam manuseados alimentos susceptíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final? – vide nº 2, do artº 4º e nº 8, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
O pessoal dispõe de vestiários adequados? – vide nº 2, do artº 4º e nº 9, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Os produtos de limpeza e os desinfetantes estão armazenados em áreas distintas daquelas onde são manuseados géneros alimentícios? – vide nº 2, do artº 4º e nº 10, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
4.2. Requisitos específicos das instalações	
A disposição relativa e a concepção dos locais em que os animais são abatidos e preparados permitem a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a protecção contra a contaminação entre e durante as operações cumprindo, nomeadamente, os seguintes requisitos:	
- as superfícies do solo e das paredes estão em boas condições e podem ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas? – vide nº 2, do artº 4º e alínea a), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- os materiais utilizados nas superfícies do solo e nas paredes são impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os	



24-56
S
H

outros materiais utilizados são adequados? – vide nº 2, do artº 4º e alínea a), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- se for caso disso, a superfície dos solos permite um escoamento adequado? – vide nº 2, do artº 4º e alínea a), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
- as superfícies das paredes são lisas até uma altura adequada às operações? – vide nº 2, do artº 4º e alínea b), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- os tectos (ou caso não haja tectos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados estão construídos e preparados por forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas? – vide nº 2, do artº 4º e alínea c), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- as janelas e outras aberturas estão construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade? – vide nº 2, do artº 4º e alínea d), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- as janelas e outras aberturas que puderem abrir para o exterior estão equipadas, sempre que necessário, com redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza? – vide nº 2, do artº 4º e alínea d), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- as portas apresentam superfícies lisas e não absorventes que permitam uma limpeza e desinfeção fáceis? – vide nº 2, do artº 4º e alínea e), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- as superfícies (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que as carcaças são manuseadas, nomeadamente as que entram em contacto com elas encontram-se em boas condições apresentam superfícies lisas, não absorventes, resistentes à corrosão e não tóxicas que permitam uma limpeza e desinfeção fáceis? – vide nº 2, do artº 4º e alínea e), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Caso seja necessário, existem instalações adequadas para a limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho, constituídas por materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e dispõem de um abastecimento adequado de água quente e fria? – vide nº 2, do artº 4º e nº 2, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Caso seja necessário, existem meios adequados para a lavagem dos alimentos, dispondo todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	



Os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos são limpos e desinfectados? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
4.3. Requisitos aplicáveis ao equipamento	
Os utensílios, aparelhos e equipamento que entrem em contacto com os alimentos:	
- estão limpos e, se necessário, desinfectados ou, são limpos e desinfectados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e alínea a), do nº 1, do Capítulo V, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- foram fabricados com materiais adequados e encontram-se devidamente arrumados e bom estado de conservação? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e alínea b), do nº 1, do Capítulo V, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- com excepção dos recipientes e embalagens não recuperáveis, foram fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação, de modo a permitir a sua limpeza e, sempre que necessário, a sua desinfeção? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e alínea c), do nº 1, do Capítulo V, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- estão instalados de forma a permitir a limpeza adequada do equipamento e da área circundante? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e alínea d), do nº 1, do Capítulo V, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- o equipamento possui os dispositivos de controlo necessários para assegurar o cumprimento dos objectivos regulamentarmente previstos? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e nº 2, do Capítulo V, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- a utilização de aditivos químicos para prevenir a corrosão de equipamento e de contentores, segue as boas práticas de aplicação? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo V, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
4.4. Resíduos alimentares	
O OE mantém em execução um plano de recolha e tratamento de subprodutos aprovado pela AC?	
Obs.	
Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos foram retirados das salas em que se encontrem alimentos de forma a evitar a sua acumulação? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e nº 1, do Capítulo VI, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os demais resíduos encontram-se depositados em contentores que se possam fechar, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que outros tipos de contentores ou de sistemas de evacuação utilizados são adequados? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e nº 2, do Capítulo VI, do Anexo II do	



Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Os contentores são fáceis de limpar e, sempre que necessário, de desinfectar e encontram-se mantidos em boas condições? – vide nº 2, do artº 4º e nº 2, do Capítulo VI, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Foram tomadas as medidas adequadas para a recolha e a eliminação dos resíduos alimentares, dos subprodutos não comestíveis e dos outros resíduos? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo VI, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Os locais de recolha dos resíduos foram concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e, sempre que necessário, livres de animais e parasitas? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo VI, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
As águas residuais são eliminadas de um modo higiénico e respeitador do ambiente, em conformidade com a legislação comunitária aplicável para o efeito, e não constituem uma fonte directa ou indirecta de contaminação? – vide nº 2, do artº 4º e nº 4, do Capítulo VI, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
4.5. Abastecimento de água	
A água utilizada é potável, por forma a garantir a não contaminação dos géneros alimentícios? – vide nº 2, do artº 4º e alínea a), do nº 1, do Capítulo VII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Caso seja utilizada água não potável para, por exemplo, o combate a incêndios, a produção de vapor, a refrigeração ou outros objectivos similares, esta água circula em sistemas separados, devidamente identificados, não tendo qualquer ligação com os sistemas de água potável, nem possibilidade de refluxo para esses sistemas? – vide nº 2, do artº 4º e nº 2, do Capítulo VII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Caso seja utilizada água reciclada na transformação, ou como ingrediente, esta não acarreta risco de contaminação e obedece aos mesmos padrões que a água potável, a não ser que a autoridade competente tenha garantias de que a qualidade da água não pode afectar a integridade do género alimentício na sua forma final? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo VII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
O vapor utilizado em contacto directo com os alimentos é isento de substâncias que representem um risco para a saúde ou que possam contaminar os alimentos? – vide nº 2, do artº 4º e nº 5, do Capítulo VII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
4.6. Higiene pessoal	
Os operadores que trabalham nos locais em que são manuseados alimentos mantêm um elevado grau de higiene pessoal e usam vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira protecção? – vide nº 2, do artº 4º e nº 1, do Capítulo VIII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Os operadores que procedem ao manuseamento de alimentos não são portadores de	



S
4

doenças facilmente transmissíveis aos alimentos de forma directa ou indirecta, designadamente, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia? – vide nº 2, do artº 4º e nº 2, do Capítulo VIII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
4.7. Formação	
O pessoal que manuseia os alimentos	
- encontra-se devidamente supervisionado? – vide nº 2, do artº 4º e nº 1, do Capítulo XII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- dispõe, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções? – vide nº 2, do artº 4º e nº 1, do Capítulo XII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Os operadores das empresas do sector alimentar que criam, aplicam e/ou mantêm um processo ou processos permanentes baseados nos princípios HACCP receberam formação adequada na aplicação nesta matéria? – vide nº 2, do artº 4º e nº 2, do Capítulo XII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
São respeitados todos os requisitos da legislação nacional relacionados com programas de formação de pessoas que trabalhem em determinados sectores alimentares? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo XII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
5. Medidas específicas de higiene - Amostragem para análise bacteriológica em matadouros	
5.1. Regras de amostragem para carcaças de aves de capoeira	
Os operadores económicos efectua testes com base nos critérios microbiológicos estabelecidos no anexo I quando procederem à validação ou verificação do correcto funcionamento dos procedimentos baseados nos princípios do HACCP e em boas práticas de higiene? - vide nº 1, do artº 4º, do Reg.(CE) nº 2073/2005	
Obs.	
Os testes efectuados pelo operador económico - vide nº 1, do artº 4º e ponto 2.1.5., do Capítulo 2, do Anexo I, do Reg.(CE) nº 2073/2005	
➤ 50 amostras para análise de <i>salmonella</i> ?	
Obs.	
➤ as 50 amostras foram colhidas durante 10 sessões de amostragem consecutivas?	
Obs.	
➤ verificou-se a ausência de <i>salmonella</i> em 25g de uma amostra colectiva de pele do pescoço?	
Obs.	
➤ a recolha das amostras para análise foi efectuada após a refrigeração das carcaças?	
Obs.	
➤ a metodologia de análise é a estabelecida pela norma EN/ISO 6579?	
Obs.	



➤ caso se tenham verificados insatisfatórios que medidas foram tomadas?	
<i>Obs.</i>	
Para a pesquisa de <i>Salmonella</i> , são colhidas - <i>vide ponto 3.2., do Capítulo 3, do Anexo I, do Reg.(CE) nº 2073/2005</i>	
➤ no mínimo, amostras de 15 carcaças escolhidas aleatoriamente, durante cada sessão de amostragem e após refrigeração?	
<i>Obs.</i>	
➤ de cada carcaça é retirada uma amostra de cerca de 10 g da pele do pescoço?	
<i>Obs.</i>	
➤ as amostras de pele do pescoço de três carcaças são combinadas antes da análise, de modo a obter 5 amostras finais de 25 g?	
<i>Obs.</i>	
5.2. Frequências de Amostragem em Carcaças	
Qual a frequência com que o operador económico colhe amostras para análise microbiológica ?	
<i>Obs.</i>	
Quais os testes efectuados nas amostras recolhidas para análise microbiológica ?	
<i>Obs.</i>	
O dia da amostragem varia todas as semanas no sentido de assegurar que sejam abrangidos todos os dias da semana?	
<i>Obs.</i>	
6. Marca de identificação	
A marca de identificação é aposta antes de os produtos deixarem o estabelecimento de produção? - <i>vide nº 1, da parte A, da secção I, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004</i>	
<i>Obs.</i>	
A marca deve é legível, indelével, ostenta caracteres facilmente decifráveis e é claramente visível para as autoridades competentes? - <i>vide nº 5, da parte B, da secção I, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004</i>	
<i>Obs.</i>	
A marca indica Portugal, por extenso ou sob a forma das letras PT? - <i>vide nº 6, da parte B, da secção I, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004</i>	
<i>Obs.</i>	
A marca indica o número de aprovação do estabelecimento? - <i>vide nº 7, da parte B, da secção I, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004</i>	
<i>Obs.</i>	
A marca é de forma oval e inclui a abreviatura CE? - <i>vide nº 8, da parte B, da secção I, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004</i>	
<i>Obs.</i>	
A marca é aposta directamente no produto, no invólucro ou na embalagem, impressa num rótulo apostado no produto, no invólucro ou na embalagem ou é constituída por uma etiqueta não amovível feita de um material resistente? - <i>vide nº 9, da parte C, da secção I, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004</i>	
<i>Obs.</i>	



7. Requisitos Específicos para Abate de Aves de Capoeira	
7.1. Informações Relativas à Cadeia Alimentar	
Todos os animais aceites nas instalações do operador económico foram acompanhados das informações pertinentes sobre a cadeia alimentar contida nos registos mantidos na exploração de proveniência de acordo com o Reg. (CE) nº 852/2004, designadamente: - vide nº 1, nº 3 e nº 4, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- o estatuto da exploração de proveniência ou o estatuto sanitário regional (excepto se o matadouro já tiver conhecimento destas informações ou se o produtor declarar não haver nada de relevante a assinalar)? - vide alíneas a), do nº 3 e do nº 4, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- o estatuto sanitário dos animais (excepto se o matadouro já tiver conhecimento destas informações ou se o produtor declarar não haver nada de relevante a assinalar)? - vide alínea b), do nº 3 e alínea a) do nº 4, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- os produtos veterinários ou outros tratamentos administrados aos animais nos últimos seis meses, juntamente com as datas de administração e os intervalos de segurança, sempre que o intervalo de segurança não seja zero ou o produto veterinário possa influir na detecção de doenças dos animais? - vide alínea c), do nº 3, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- a ocorrência de doenças que possam afectar a segurança da carne? - vide alínea d), do nº 3, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- os resultados de quaisquer análises feitas sobre amostras colhidas de animais, ou outras amostras colhidas para diagnóstico de doenças que possam afectar a segurança da carne, incluindo amostras colhidas no âmbito da vigilância e controlo de zoonoses e resíduos desde que sejam relevantes para a protecção da saúde pública,? - vide alínea e), do nº 3, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- relatórios relevantes de inspecções <i>ante mortem</i> e <i>post mortem</i> em animais provenientes da mesma exploração incluindo, nomeadamente, relatórios do veterinário oficial (excepto se o matadouro já tiver conhecimento destas informações ou se o produtor declarar não haver nada de relevante a assinalar)? - vide alínea f), do nº 3 e alínea a) do nº 4, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- dados relevantes em matéria de produção, sempre que tal possa indicar a presença de doenças (excepto se o matadouro já tiver conhecimento destas informações ou se o produtor declarar não haver nada de relevante a assinalar)? - vide alínea g), do nº 3 e alínea a) do nº 4, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- o nome e o endereço do veterinário privado que normalmente assiste o operador da exploração de proveniência (excepto se o matadouro já tiver conhecimento destas informações)? - vide alínea h), do nº 3 e alínea a) do nº 4, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Com excepção dos casos devidamente autorizados pela autoridade competente, o operador económico recebeu as informações pelo menos 24 horas antes da chegada dos animais ao matadouro? - vide nº 2 e nº 7, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
As informações são fornecidas como excerto integral dos registos da exploração de proveniência, por via electrónica ou sob a forma de declaração normalizada assinada	



30-56
43
S

pelo produtor? (indicar quais) - vide alínea b), do nº 4, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
O operador económico que tenha decidido receber animais nas instalações de matadouro: - vide nº 5, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- comunicou essa informação ao veterinário oficial, o mais tardar 24 horas antes da chegada do animal ou do lote de animais, excepto nas situações em que a autoridade competente o tenha autorizado a receber a informação num prazo inferior às 24 horas?	
- notificou o veterinário oficial de todas as informações que levarem suspeitas de problemas sanitários antes da inspecção <i>ante mortem</i> do animal em causa?	
Obs.	
Caso tenham chegado ao matadouro animais sem informações sobre a cadeia alimentar: - vide nº 6, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- este facto foi imediatamente notificado ao veterinário oficial?	
- os animais em questão só foram abatidos depois de o veterinário oficial ter dado a sua autorização?	
Obs.	
O responsável pelo matadouro após avaliar as informações pertinentes sobre a cadeia alimentar dos animais a receber: - vide nº 7, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- comunicou essas informações ao veterinário oficial?	
- o abate e a preparação dos animais apenas foram efectuados depois de o veterinário oficial ter dado a sua autorização?	
Obs.	
7.2. Requisitos Aplicáveis aos Matadouros de Aves	
O matadouro dispõe de uma sala ou local coberto destinado à recepção dos animais e à sua inspecção <i>ante mortem</i> ? - vide nº 1, do Capítulo II, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Para evitar contaminar a carne o matadouro	
- possui um número suficiente de salas adequadas para as operações a efectuar? - vide alínea a), do nº 2, do Capítulo II, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- dispõe de uma sala separada para a evisceração e posterior preparação, incluindo a adição de condimentos a carcaças de aves de capoeira inteiras, a não ser que a autoridade competente tenha autorizado a separação no tempo dessas operações? - vide alínea b), do nº 2, do Capítulo II, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- garante a separação, no espaço ou no tempo, das seguintes operações: - vide alínea c), do nº 2, do Capítulo II, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
➤ atordoamento e sangria?	
➤ depena ou esfolia, eventualmente associada a escalda?	
➤ expedição da carne?	
- possui instalações que impeçam o contacto entre a carne e o chão, paredes e dispositivos fixos? - vide alínea d), do nº 2, do Capítulo II, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	



Obs.	
- dispõe de cadeias de abate (quando existam) concebidas de modo a permitir um andamento constante do processo de abate e a evitar a contaminação cruzada entre as diferentes partes da cadeia? - vide alínea e), do nº 2, do Capítulo II, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- caso funcione nas mesmas instalações mais de uma cadeia de abate, existe uma separação adequada entre essas cadeias, a fim de evitar a contaminação cruzada? - vide alínea e), do nº 2, do Capítulo II, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
O matadouro dispõe de um sistema de desinfecção dos utensílios com água quente que atinja, no mínimo, 82°C, ou de um sistema alternativo de efeito equivalente? - vide nº 3, do Capítulo II, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs..	
O equipamento para a lavagem das mãos utilizado pelo pessoal que manuseia carne exposta dispõe de torneiras concebidas de forma a impedir que a contaminação se dissemine (indique o tipo de torneira)? - vide nº 4, do Capítulo II, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Existem locais que possam ser fechados à chave para a armazenagem refrigerada da carne retida e locais separados que possam ser fechados à chave para a armazenagem da carne declarada imprópria para consumo humano? - vide nº 5, do Capítulo II, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Existe um local separado com instalações adequadas para a limpeza, a lavagem e a desinfecção: - vide nº 6, do Capítulo II, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
➤ do equipamento de transporte, como as jaulas?	
➤ dos meios de transporte excepto se a autoridade competente assim o permitir por existirem nas proximidades locais e estruturas oficialmente aprovados para esse fim?	
Obs.	
Existem instalações ou, se necessário, uma sala, devidamente equipada que possa ser fechada à chave, destinada a utilização exclusiva pelo serviço veterinário? - vide nº 7 do Capítulo II, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
7.3. Higiene do Abate	
O matadouro apenas identificou como carne destinada ao consumo humano a carne dos animais abatidos no matadouro? - vide alínea a), do nº 1, do Capítulo IV, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Com excepção, - das aves de capoeira de evisceração diferida, de gansos e patos criados para a produção de <i>foie gras</i> e de aves que não sejam consideradas domésticas mas que sejam criadas como animais domésticos, desde que tenham sido abatidos na exploração em conformidade com o capítulo VI; - da caça de criação abatida no local de produção em conformidade com a secção III;	



- da caça selvagem miúda, em conformidade com o capítulo III da secção IV, só foram levados para as instalações de abate animais vivos destinados ao abate? - vide alínea b), do nº 1, do Capítulo IV, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Os operadores do matadouro seguem as instruções da autoridade competente por forma a assegurar que a inspeção <i>post mortem</i> de todos os animais abatidos seja efectuada nas devidas condições em conformidade com o Reg. (CE) nº 854/2004? - vide nº 2 do Capítulo IV, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Caso o estabelecimento tenha sido aprovado para o abate de diferentes espécies de animais ou para o manuseamento de ratites de criação e de caça miúda selvagem: - vide nº 3 do Capítulo IV, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- são tomadas precauções para evitar a contaminação cruzada, separando, no tempo ou no espaço, as operações efectuadas nas diferentes espécies?	
Obs.	
- existem instalações separadas para a recepção e a armazenagem das carcaças de ratites de criação abatidas na exploração e para a caça miúda selvagem?	
Obs.	
Os animais levados para a sala de abate devem ser abatidos sem demoras desnecessárias? - vide nº 4 do Capítulo IV, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
O atordoamento, a sangria, a esfolagem ou a depenação, a evisceração e outras preparações são efectuadas sem demoras desnecessárias, de forma a evitar a contaminação da carne? - vide nº 5 do Capítulo IV, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
São tomadas medidas para evitar o derrame do conteúdo do aparelho digestivo durante a evisceração? - vide nº 5 do Capítulo IV, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Os operadores dos matadouros seguem as instruções da autoridade competente para garantir que a inspeção <i>post mortem</i> seja efectuada em condições adequadas, assegurando, em especial, que os animais abatidos possam ser devidamente inspeccionados? - vide nº 6 do Capítulo IV, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Após a inspeção <i>post mortem</i> : - vide nº 7 do Capítulo IV, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- as partes impróprias para consumo humano são removidas logo que possível do sector limpo do estabelecimento	
Obs.	
- a carne retida ou declarada imprópria para consumo humano e os subprodutos não comestíveis não entram em contacto com a carne declarada própria para consumo humano	
Obs.	
- as vísceras ou partes de vísceras que permaneçam na carcaça, com excepção dos	



rins, são retiradas, de preferência inteiramente e logo que possível, salvo indicação em contrário da autoridade competente	
Obs.	
Após a inspecção e a evisceração, os animais abatidos são limpos e refrigerados até atingirem uma temperatura não superior a 4 °C assim que possível, a não ser que a carne seja desmanchada a quente? - vide nº 8 do Capítulo IV, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Caso as carcaças sejam submetidas a um processo de refrigeração por imersão, são respeitadas as seguintes disposições - vide nº 9 do Capítulo IV, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- são tomadas todas as precauções para evitar a contaminação das carcaças, tendo em conta parâmetros como o peso da carcaça, a temperatura da água, o volume e a direcção do fluxo de água e o tempo de refrigeração?	
Obs.	
- o equipamento é completamente esvaziado, limpo e desinfectado sempre que necessário e pelo menos uma vez por dia?	
Obs.	
Os animais doentes ou suspeitos de doença e os animais abatidos em aplicação de programas de erradicação ou controlo de doenças - vide nº 10 do Capítulo IV, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- apenas são abatidos no estabelecimento quando a autoridade competente o permitir?	
- o abate é efectuado sob supervisão oficial?	
- são tomadas medidas para evitar a contaminação?	
- as instalações são limpas e desinfectadas antes de serem novamente utilizadas?	
Obs.	
7.4. Abate na Exploração	
Caso o abate das aves de capoeira se processe na exploração em conformidade com a alínea b) i) do ponto 2 do capítulo IV mediante autorização da autoridade competente:	
- a exploração é submetida a inspecções veterinárias regulares? - vide nº 1 do Capítulo VI, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- o operador em questão informou antecipadamente a autoridade competente da data e hora do abate? - vide nº 2 do Capítulo VI, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- a exploração dispõe de locais para a concentração das aves, nos quais seja possível efectuar uma inspecção <i>ante mortem</i> do grupo de animais? - vide nº 3 do Capítulo VI, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- a exploração dispõe de instalações adequadas para o abate e posterior manuseamento das aves em condições de higiene? - vide nº 4 do Capítulo VI, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- são cumpridos os requisitos em matéria de bem-estar dos animais? - vide nº 5 do Capítulo VI, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	



34-56
16 13
S
F

Obs.	
- as aves abatidas na exploração foram enviadas para o matadouro juntamente com uma declaração do operador da empresa do sector alimentar que criou o animal, indicando quaisquer medicamentos veterinários ou outros tratamentos administrados ao animal, datas de administração e intervalos de segurança, bem como a data e hora do abate? - vide nº 6 do Capítulo VI, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- os animais abatidos foram enviados para o matadouro juntamente com um certificado emitido pelo veterinário oficial ou pelo veterinário autorizado em conformidade com o Regulamento (CE) nº 854/2004? - vide nº 7 do Capítulo VI, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- no caso das aves de capoeira criadas para a produção de <i>foie gras</i> , as aves não evisceradas são imediatamente transportadas e, se necessário, refrigeradas, para um matadouro ou uma sala de desmancha, sendo evisceradas no prazo de 24 horas a contar do abate, sob a supervisão da autoridade competente? - vide nº 8 do Capítulo VI, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- as aves de capoeira de evisceração diferida obtidas no local de produção são mantidas por um período que não excede 15 dias a uma temperatura não superior a 4 °C, sendo seguidamente evisceradas num matadouro ou numa sala de desmancha situado no Estado-Membro do local de produção? - vide nº 9 do Capítulo VI, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
8. Protecção dos Animais no Abate (Descarga, Estabulação, Atordoamento e Sangria)	
O matadouro dispõe de equipamento e instalações adequados à descarga dos animais dos meios de transporte? - vide ponto 1., do nº I, do Anexo A, da Directiva(CE) nº 119/1993	
Obs.	
Os animais são descarregados o mais rapidamente possível após a chegada e, se for inevitável uma demora, os animais são protegidos contra condições climáticas extremas ou desfavoráveis e beneficiam de uma ventilação adequada? - vide pontos 2 e 4, do nº I, do Anexo A, da Directiva(CE) nº 119/1993	
Obs.	
As condições e o estado sanitário dos animais são inspeccionados diariamente, pelo menos de manhã e à noite? - vide ponto 5, do nº III, do Anexo A, da Directiva(CE) nº 119/1993	
Obs.	
Os contentores onde os animais são transportados são manipulados com cuidado, não são atirados ao chão, nem deixados cair ou derrubados e, tanto quanto possível, são carregados e descarregados horizontal e mecanicamente? - vide ponto 1, do nº III, do Anexo A, da Directiva(CE) nº 119/1993	
Obs.	
Os animais entregues em contentores de fundo flexível ou perfurado são descarregados com especial cuidado para evitar lesões e, se necessário, os animais serão descarregados dos contentores um a um? - vide ponto 2, do nº III, do Anexo A, da Directiva(CE) nº 119/1993	



S
PB

Obs.	
Os animais que tenham sido transportados em contentores são abatidos o mais rapidamente possível e, se tal não for possível, são, se necessário, abeberados e alimentados em quantidades moderadas e a intervalos regulares? - vide ponto 3, do nº III, do Anexo A, da Directiva(CE) nº 119/1993	
Obs.	
Foram tomadas as medidas apropriadas para que, no momento do atordoamento das aves de capoeira suspensas para abate, os animais estejam num estado de relaxação tal que permita que a operação de atordoamento se faça em condições eficazes e sem demoras desnecessárias? - vide ponto 2, do Anexo B, da Directiva(CE) nº 119/1993	
Obs.	
Caso os animais sejam atordoados individualmente, o aparelho: - vide nº 1, da parte A, do ponto 3, do Anexo C, da Directiva(CE) nº 119/1993	
- dispõe de um dispositivo que meça a impedância da carga e impeça o seu funcionamento no caso de a corrente mínima exigida não passar?	
Obs.	
- dispõe de um dispositivo sonoro ou visual que indique a duração da sua aplicação ao animal?	
Obs.	
- está ligado a um dispositivo posicionado de modo a ser claramente visível para o operador que indique a tensão e a intensidade da corrente?	
Obs.	
Caso sejam utilizados tanques de imersão para atordoar as aves de capoeira:	
- o nível da água é regulado de modo a permitir um bom contacto com a cabeça da ave? - vide nº 1, da parte B, do ponto 3, do Anexo C, da Directiva(CE) nº 119/1993	
Obs.	
- a intensidade e a duração da corrente eléctrica utilizada nos tanques de imersão foram determinadas pela autoridade competente de modo a garantir que o animal mergulhe imediatamente num estado de inconsciência que dure até à sua morte? - vide nº 1, da parte B, do ponto 3, do Anexo C, da Directiva(CE) nº 119/1993	
Obs.	
- quando atordoadas em grupos, é mantida uma tensão suficiente para produzir uma intensidade de corrente eficaz para garantir o atordoamento de cada ave? - vide nº 2, da parte B, do ponto 3, do Anexo C, da Directiva(CE) nº 119/1993	
- são tomadas medidas adequadas a fim de assegurar uma passagem satisfatória da corrente eléctrica, designadamente mediante um bom contacto conseguido molhando as patas das aves e os ganchos de suspensão? - vide nº 3, da parte B, do ponto 3, do Anexo C, da Directiva(CE) nº 119/1993	
Obs.	
- os tanques de imersão possuem uma dimensão e profundidade adequadas ao tipo de ave a abater e não transbordam à entrada? - vide nº 4, da parte B, do ponto 3, do Anexo C, da Directiva(CE) nº 119/1993	
Obs.	
- o eléctrodo imerso na água é do comprimento do tanque? - vide nº 4, da parte B, do ponto 3, do Anexo C, da Directiva(CE) nº 119/1993	



Obs.	
- em caso de necessidade, é possível recorrer a uma ajuda manual? - vide nº 5, da parte B, do ponto 3, do Anexo C, da Directiva(CE) nº 119/1993	
Obs.	
A sangria é iniciada o mais rapidamente possível após o atordoamento e de modo a provocar um escoamento de sangue rápido, profundo e completo, antes que o animal recupere a consciência? - vide nº 1, do Anexo D, da Directiva(CE) nº 119/1993	
Obs.	
Os animais são sangrados por incisão de pelo menos uma das duas artérias carótidas ou dos vasos de onde derivam? - vide nº 2, do Anexo D, da Directiva(CE) nº 119/1993	
Obs.	
Caso o atordoamento, a suspensão, o içamento e a sangria dos animais sejam assegurados por uma mesma pessoa, estas operações são efectuadas consecutivamente a um mesmo animal antes de serem efectuadas a qualquer outro.? - vide nº 3, do Anexo D, da Directiva(CE) nº 119/1993	
Obs.	
Caso seja utilizada uma guilhotina automática para a sangria das aves de capoeira, existe uma ajuda manual que permita o abate imediato se a guilhotina não funcionar? - vide nº 4, do Anexo D, da Directiva(CE) nº 119/1993	
Obs.	



37-47
S
b

CONTROLOS NO ÂMBITO DO PLANO NACIONAL DE CONTROLO PLURIANUAL
INTEGRADO (PNCPI)

PROGRAMA 22 - Controlo da Inspeção higio-sanitária da carne fresca e do pescado

CHECK-LIST DE ANÁLISE AOS CONTROLOS DO VETERINÁRIO OFICIAL NOS
MATADOUROS

Processo n.º	
Preparado por	Simão Ferreira e António Duarte em
Revisto por	em / /

Identificação do Operador Económico e dos Agentes de Controlo Oficial
Nome:
Morada:
Data da visita:
MVO:
MVO:
AO:
AO:

Tarefas do Veterinário Oficial	C/NC/ NA/NV
1. Tarefas de Auditoria	
O veterinário oficial desempenha as funções de auditoria de boas práticas de higiene? - vide nº7, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
A auditoria de boas práticas de higiene efectuada pelo veterinário oficial permite verificar se os operadores das empresas do sector alimentar aplicam os procedimentos de forma constante e correcta, pelo menos em matéria de:	
- verificação das informações relativas à cadeia alimentar - vide alínea a), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- concepção e manutenção das instalações, do equipamento e do estabelecimento - vide alínea b), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- higiene das operações, antes, durante e após a sua realização - vide alínea c), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- higiene do pessoal - vide alínea d), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- formação em matéria de higiene e métodos de trabalho - vide alínea e), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- luta anti-parasitária - vide alínea f), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- qualidade da água - vide alínea g), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- controlo da temperatura - vide alínea h), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- controlo dos alimentos que entram e saem do estabelecimento e de toda a documentação que os acompanha - vide alínea i), do nº4, do art.º 4º, do Reg	



S
Q

(CE) nº 854/2004	
Obs.	
Qual a evidência que o MVO possui relativamente à auditoria de boas práticas de higiene?	
Obs.	
O veterinário oficial verifica a observância permanente dos procedimentos estabelecidos pelos operador económico em matéria de - vide art.º 5º e nº 1 do Capítulo I, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- recolha?	
- transporte?	
- armazenagem?	
- manuseamento?	
- transformação e utilização ou eliminação de subprodutos de origem animal, incluindo matérias de risco especificadas pelas quais os operadores das empresas do sector alimentar são responsáveis?	
Obs.	
Qual a evidência que o MVO possui relativamente à verificação dos procedimentos estabelecidos pelo operador relativamente ao transporte, armazenamento, manuseamento e eliminação de subprodutos de origem animal?	
Obs.	
Para além dos requisitos gerais em matéria de procedimentos baseados no sistema HACCP, o veterinário oficial verifica se os procedimentos dos operadores garantem, na medida do possível, que a carne	
- não contém anomalias nem alterações fisiopatológicas? - vide art.º 5º e alínea a), do nº 2 do Capítulo I, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- não apresenta contaminação fecal ou outra? - vide art.º 5º e alínea b), do nº 2 do Capítulo I, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- não contém matérias de risco especificadas, a não ser as previstas na legislação comunitária? - vide art.º 5º e alínea c), do nº 2 do Capítulo I, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Qual a evidência que o MVO possui relativamente à verificação dos procedimentos dos produtores relativos à carne?	
Obs.	
2. Tarefas de Inspeção	
Os matadouros são objecto de inspeção por parte do veterinário oficial que:	
- verifica se existe uma comunicação regular e eficaz de informações relativas à cadeia alimentar entre os operadores do sector alimentar que criam ou mantêm os animais antes da expedição e o operador responsável pelo matadouro? - vide alínea a), do nº1, do art.º 5º, do Reg (CE) nº 854/2004 e alínea a), do nº2, do Capítulo I, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 2074/2005	
Obs.	
- verifica se as informações relativas à cadeia alimentar são válidas e fiáveis? - vide alínea a), do nº1, do art.º 5º, do Reg (CE) nº 854/2004 e alínea b), do nº2, do Capítulo I, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 2074/2005	
Obs.	



<p>- procede a uma inspeção <i>ante mortem</i> de todos os animais antes do abate, efectuada nas 24 horas seguintes à chegada dos animais ao matadouro e menos de 24 horas antes do abate? - vide alínea b), do nº1, do art.º 5º e alíneas a) e b), do nº 1, da parte B, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- inspeção <i>ante mortem</i> permite determinar se, no que se refere ao animal inspeccionado:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ existem sinais de que o seu bem-estar tenha sido comprometido;✓ quaisquer factores que possam ter consequências negativas para a saúde humana ou animal, com especial atenção para a detecção de doenças zoonóticas, doenças constantes das listas A ou B da Organização Internacional das Epizootias (OIE)? <p>- vide alínea b), do nº1, do art.º 5º e alíneas a) e b), do nº 2, da parte B, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- nos casos em que o operador económico ou o auxiliar oficial tenham apartado alguns animais, além da inspeção <i>ante mortem</i> de rotina, o veterinário oficial procede ao seu exame clínico? - vide alínea b), do nº1, do art.º 5º e nº 3 da parte B, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- nos casos de abate de emergência fora do matadouro o veterinário oficial do matadouro procede ao exame da declaração oficial que acompanha as carcaças dos animais? - vide alínea b), do nº1, do art.º 5º e nº 4 da parte B, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- verifica a conformidade com a regulamentação comunitária e nacional em matéria de bem-estar dos animais, das regras relativas à protecção dos animais no abate e durante o transporte? - vide alínea c), do nº1, do art.º 5º e parte C, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- procede à inspeção <i>post mortem</i>, imediatamente após o abate, das carcaças e das miudezas que as acompanham através do exame de todas as suas superfícies externas e presta especial atenção à detecção de doenças zoonóticas constantes da lista A e, se for caso disso, da lista B da OIE? - vide alínea d), do nº1, do art.º 5º e nº 1 da parte D, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- procede a exames suplementares, tais como a palpação e a incisão de partes da carcaça e das miudezas e testes laboratoriais, sempre que tal seja considerado necessário para:</p> <ul style="list-style-type: none">o chegar a um diagnóstico definitivoo detectar uma doença do foro animal, resíduos ou contaminantes em teores superiores aos estabelecidos na legislação comunitária, a não conformidade com os critérios microbiológicos ou outros factores que possam implicar que a carne seja declarada imprópria para consumo humano ou que sejam impostas restrições à sua utilização? <p>- vide alínea d), do nº1, do art.º 5º e nº 2 da parte D, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	



40-576

<p>- toma precauções para assegurar que durante a inspeção a contaminação da carne por acções como a palpação, o corte ou a incisão seja reduzida ao mínimo? - vide alínea d), do nº1, do art.º 5º e nº 4 da parte D, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- garante que nos casos de abate de urgência, a carcaça é submetida, o mais rapidamente possível, a uma inspeção da carne, antes de ser declarada própria para consumo humano? - vide alínea d), do nº1, do art.º 5º e nº 5 da parte D, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- verifica a remoção, a separação e, sempre que adequado, a marcação das matérias de risco especificadas e outros subprodutos animais, em conformidade com a regulamentação comunitária relativa? - vide alínea e), do nº1, do art.º 5º e parte E, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- assegura que sejam recolhidas amostras e que estas sejam devidamente identificadas, tratadas e enviadas para o laboratório adequado no âmbito:</p> <ul style="list-style-type: none">o da vigilância e controlo de zoonoses e agentes zoonóticoso dos testes laboratoriais específicos para o diagnóstico de EETo da detecção de substâncias ou produtos não autorizados e do controlo de substâncias regulamentadas, nomeadamente no âmbito dos planos nacionais de pesquisa de resíduoso da detecção de doenças constantes da lista A e, se for caso disso, da lista B da OIE? <p>- vide alínea f), do nº1, do art.º 5º e nº1, da parte E, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- assegura que sejam efectuados quaisquer outros testes laboratoriais necessários? - vide alínea f), do nº1, do art.º 5º e nº2, da parte E, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>4. Medidas Subsequentes aos Controlos</p>	
<p>4.1. Comunicação dos Resultados das Inspeções</p>	
<p>Após a realização dos controlos o veterinário oficial</p>	
<p>- regista e avalia os resultados das suas actividades de inspeção? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo I, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>- caso as inspeções tenham revelado a presença de uma doença ou de um factor que possa afectar a saúde pública ou animal, ou comprometer o bem-estar dos animais, informou o operador económico? - vide nº3, do art.º 5º e alínea a), do nº 2, do Capítulo I, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- caso o problema identificado tenha surgido durante a produção primária, o veterinário oficial informou: - vide nº3, do art.º 5º e alínea b), do nº 2, do Capítulo I, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>➤ o veterinário ligado a exploração de proveniência?</p>	
<p>➤ o operador da empresa do sector alimentar responsável pela exploração em causa (desde que essa informação não prejudique qualquer acção judicial subsequente)?</p>	



41-36
S
Z

<p>➤ se adequado, a autoridade competente responsável pela supervisão da exploração de proveniência dos animais?</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- caso os animais em questão tenham sido criados noutro Estado-Membro ou num país terceiro, o veterinário oficial informou a autoridade competente do Estado-Membro onde está situado o estabelecimento? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e alínea c), do nº 2, do Capítulo I, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- incluiu os resultados das inspeções e dos testes nas bases de dados adequadas? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 3, do Capítulo I, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- caso suspeite da presença de um agente infeccioso constante da lista A do OIE, ou, se for caso disso, da lista B do OIE - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 4, do Capítulo I, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>➤ notifica imediatamente a autoridade competente?</p>	
<p>➤ tomou todas as medidas e precauções necessárias para impedir a eventual propagação do agente infeccioso de acordo com a legislação comunitária aplicável?</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>4.2. Decisões Relativas às Informações Sobre a Cadeia Alimentar</p>	
<p>O veterinário oficial certifica-se de que os animais não são abatidos caso o operador do matadouro não tenha recebido e verificado as informações sobre a cadeia alimentar pertinentes? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo II, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>Caso os animais sejam abatidos no matadouro, sem que as informações sobre a cadeia alimentar pertinentes estejam disponíveis, as respectivas carcaças</p>	
<p>- apenas são aprovadas para consumo humano após a sua disponibilização? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 2, do Capítulo II, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- são armazenadas em separado das outras carnes? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 2, do Capítulo II, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- se as informações não forem disponibilizadas nas 24 horas a contar da chegada do animal ao matadouro - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 3, do Capítulo II, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>➤ são declaradas impróprias para consumo humano?</p>	
<p>➤ caso o animal ainda não tenha sido abatido, foi abatido em separado dos outros animais?</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>Nos casos em que os registos, documentação ou outras informações que acompanham os animais revelem que:</p> <ul style="list-style-type: none">• os animais provêm de uma exploração ou de uma área sujeita a uma interdição de deslocação ou a outra restrição motivada por razões de saúde animal ou pública,• as regras para o uso de medicamentos veterinários não foram cumpridas,• ou se encontra presente qualquer outro factor que possa ter consequências negativas para	



a saúde humana ou animal: - vide nº3, do art.º 5º e nº 4, do Capítulo II, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- esses animais são rejeitados para abate?	
- caso se encontrem no matadouro, são abatidos separadamente e declarados impróprios para consumo humano?	
Obs.	
4.3. Decisões Relativas aos Animais Vivos	
O veterinário oficial verifica que o operador económico assegura que todos os animais aceites para abate destinados ao consumo humano sejam devidamente identificados? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo III, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O veterinário oficial assegura que os animais que não possam ser devidamente identificados são abatidos separadamente e declarados impróprios para consumo humano? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo III, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O veterinário oficial verifica que o operador económico assegura que os animais que apresentem o couro, a pele ou o velo em condições tais que exista um risco inaceitável de contaminação da carne durante o abate não sejam abatidos para consumo humano, a não ser que se proceda previamente à sua limpeza? - vide nº3, do art.º 5º e nº 3, do Capítulo III, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O veterinário oficial assegura que os animais que sofram de doenças ou afecções que possam ser transmitidas a outros animais ou aos seres humanos através da manipulação ou do consumo da sua carne e, em termos gerais, os animais que apresentem sinais clínicos de uma doença sistémica são abatidos separadamente e declarados impróprios para consumo humano? - vide nº3, do art.º 5º e nº 4, do Capítulo III, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O veterinário oficial assegura que: - vide nº3, do art.º 5º e nº 5, do Capítulo III, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- é adiado o abate dos animais que se suspeite sofrerem de uma doença ou afecção que possa ter consequências negativas para a saúde humana ou animal.	
- que esses animais são submetidos a um exame <i>ante mortem</i> pormenorizado que permita efectuar um diagnóstico	
- e, se necessário, são abatidos em separado, ou no final do processo normal de abate, tomando-se todas as precauções necessárias para evitar a contaminação de outras carnes	
Obs.	
O veterinário oficial assegura que os animais que são apresentados para abate são abatidos nesse matadouro, excepto em circunstâncias excepcionais, tais como avaria grave das mesmas instalações, caso em que o veterinário oficial pode autorizar a sua transferência directa para outro matadouro? - vide nº3, do art.º 5º e nº 8, do Capítulo III, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	



4.4. Decisões Relativas ao Bem-Estar dos Animais	
Caso a regulamentação relativa ao bem-estar dos animais no abate ou occisão não seja respeitada, o veterinário oficial assegura que o operador económico tome imediatamente as medidas correctoras necessárias e previna novas ocorrências? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo IV, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Em caso de incumprimento, o veterinário oficial tomou as medidas de execução de forma proporcionada e progressiva, que podem ir desde a emissão de instruções até ao abrandamento e suspensão da produção, em função da natureza e gravidade do problema? - vide nº3, do art.º 5º e nº 2, do Capítulo IV, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O veterinário oficial informou as autoridades competentes dos problemas encontrados em matéria de bem-estar dos animais sempre que necessário? - vide nº3, do art.º 5º e nº 3, do Capítulo IV, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O veterinário oficial tomou as medidas necessárias nos casos em que verificou que a regulamentação relativa à protecção dos animais durante o transporte não é respeitada? - vide nº3, do art.º 5º e nº 4, do Capítulo IV, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Sempre que o auxiliar oficial detectou casos de incumprimento da regulamentação relativa à protecção dos animais durante o transporte, informou o veterinário oficial destas situações? - vide nº3, do art.º 5º e nº 5, do Capítulo IV, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
4.5. Decisões Relativas à Carne	
O veterinário oficial declarou imprópria para consumo a carne:	
- proveniente de animais que não tenham sido submetidos a inspeção <i>ante mortem</i> ? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea a), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- proveniente de animais cujas miudezas não tenham sido submetidas a inspeção <i>post mortem</i> , salvo disposto em contrário? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea b), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- proveniente de animais mortos antes do abate? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea c), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- resultante de aparas de feridas de sangria? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea d), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- proveniente de animais que sofram de uma doença constante da lista A ou, se for caso disso, da lista B da OIE, salvo disposto em contrário? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea e), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	



Obs.	
- proveniente de animais afectados por uma doença generalizada, como septicemia, piemia, toxemia ou viremia? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea f), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- que não se encontre em conformidade com os critérios microbiológicos estabelecidos na legislação comunitária? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea g), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- que revele infestação parasitária, salvo disposto em contrário? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea h), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- que contenha resíduos ou contaminantes em teores superiores aos estabelecidos na legislação comunitária? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea i), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- proveniente de animais ou carcaças que contenham resíduos de substâncias proibidas ou de animais que tenham sido tratados com substâncias proibidas? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea j), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- que tenha sido ilegalmente tratada com substâncias descontaminantes? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea l), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- que tenha sido ilegalmente tratada com radiações ionizantes ou com raios UV? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea m), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- que contenha corpos estranhos? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea n), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- que exceda os teores máximos permitidos em matéria de radioactividade, nos termos da legislação comunitária? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea o), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- que revele alterações fisiopatológicas, anomalias de consistência, sangria insuficiente ou anomalias organolépticas, nomeadamente um pronunciado odor sexual? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea p), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- proveniente de animais emaciados (desnutridos)? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea q), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- que contenha matérias de risco especificadas, a não ser quando previstas na legislação comunitária? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea r), do Capítulo V, da	



45-46
S
S

Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- que apresente conspurcação ou contaminação de natureza fecal ou outra? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea s), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- que consista em sangue que possa constituir um perigo para a saúde pública ou animal devido ao estatuto sanitário do animal de que provém, ou a contaminação durante o processo de abate? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea t), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- que, na sua opinião, após análise de todas as informações relevantes, possa constituir um perigo para a saúde pública ou animal, ou for, por quaisquer outras razões, imprópria para consumo humano? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea u), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
5. Requisitos Específicos do Controlo a Efectuar pelo Médico Veterinário	
5.1. Inspeção Ante-mortem	
Caso autoridade competente tenha autorizado a inspeção <i>ante mortem</i> das aves de capoeira destinadas a abate na exploração de proveniência, o abate destas aves de só foi autorizado após o MVO ter confirmado que:	
- as aves são acompanhadas pelo certificado sanitário previsto na parte A do capítulo X do Reg (CE) nº 854/2004? - vide alínea a), do nº1, da parte A, do Capítulo V, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- a inspeção <i>ante mortem</i> na exploração de proveniência foi realizada pelo MVO ou por um veterinário aprovado? - vide nº3, da parte A, do Capítulo V, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- a inspeção <i>ante mortem</i> na exploração de proveniência incluiu	
➤ o controlo dos registos ou da documentação da exploração, incluindo as informações sobre a cadeia alimentar? - vide alínea a), do nº2, da parte A, do Capítulo V, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ uma inspeção do bando, para determinar se as aves: - vide alínea a), do nº2, da parte A, do Capítulo V, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
○ sofrem de uma doença ou afecção transmissível aos animais ou aos seres humanos através da manipulação ou do consumo da sua carne, ou têm um comportamento que indique a possibilidade de ocorrência de uma doença dessa natureza;	
○ apresentam perturbações gerais do comportamento ou sinais de doenças susceptíveis de tornarem a carne imprópria para consumo humano;	
○ mostram sinais de poderem conter resíduos químicos em teores superiores aos estabelecidos na legislação comunitária, ou resíduos de substâncias proibidas?	
Obs.	
- a inspeção <i>ante mortem</i> no matadouro abranger:	



S
9

➤ um controlo da identificação dos animais? - vide alínea a), do nº4, da parte A, do Capítulo V, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ um exame visual para determinar se foram cumpridas as regras de bem-estar dos animais e se estão presentes sintomas de qualquer afecção que possa prejudicar a saúde humana ou animal (Este exame pode ser realizado por um auxiliar oficial)? - vide alínea b), do nº4, da parte A, do Capítulo V, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- as aves são abatidas nos 3 dias seguintes à emissão do certificado	
Obs.	
- o MVO efectua uma inspecção <i>ante mortem</i> do bando no matadouro nos casos em que não foi realizada uma inspecção na exploração? - vide nº6, da parte A, do Capítulo V, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Se as aves mostrarem sintomas clínicos de doença, não poderão ser abatidas para consumo humano. Nestes casos o abate destas aves foi efectuado no final do processo normal de abate, tendo sido tomadas todas precauções para evitar o risco de propagação de organismos patogénicos e foi assegurada a limpeza e a desinfecção das instalações imediatamente após o abate? - vide nº7, da parte A, do Capítulo V, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
No caso das aves de capoeira criadas para produção de <i>foie gras</i> e das aves de capoeira de evisceração diferida abatidas na exploração de proveniência, foi realizada a devida inspecção <i>ante mortem</i> na exploração e as carcaças não evisceradas foram acompanhadas até ao matadouro ou às instalações de desmancha por um certificado conforme com o modelo estipulado? - vide nº8, da parte A, do Capítulo V, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
5.2. Inspeção <i>Post-mortem</i>	
Todas as aves são sujeitas a inspecção <i>post mortem</i> nos termos dos pontos 2. e 6. do presente check-list? - vide nº1, da parte B, do Capítulo V, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O MVO efectua uma inspecção diária das vísceras e das cavidades corporais de uma amostra representativa de aves? - vide alínea a), do nº1, da parte B, do Capítulo V, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Quais os critérios utilizados na determinação as amostras das aves a inspeccionar?	
Obs.	
O MVO efectua uma inspecção pormenorizada de uma amostra aleatória, efectuada em cada lote de aves da mesma origem, de partes de aves ou de aves inteiras declaradas impróprias para consumo humano na sequência da inspecção <i>post mortem</i> ? - vide alínea b), do nº1, da parte B, do Capítulo V, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Quais os critérios utilizados na determinação das amostras das aves a inspeccionar?	
Obs.	



<p>O MVO efectua os exames necessários quando houver razões para suspeitar que a carne das aves pode ser imprópria para consumo humano? - vide alínea c), do nº1, da parte B, do Capítulo V, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>No caso das aves de capoeira criadas para produção de <i>foie gras</i> e das aves de capoeira de evisceração diferida abatidas na exploração de proveniência, a inspecção <i>post mortem</i> inclui uma verificação do certificado que acompanha as carcaças e quando essas carcaças são directamente transportadas da exploração para uma instalação de desmancha, a inspecção <i>post mortem</i> é efectuada nesta última instalação? - vide nº2, da parte B, do Capítulo V, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>6. Responsabilidades e Frequência dos Controlos</p>	
<p>6.1. Auxiliares Oficiais</p>	
<p>Os auxiliares oficiais coadjuvam o veterinário oficial em todas as tarefas, sob reserva das restrições seguintes e de quaisquer regras específicas estabelecidas na secção IV, do Reg (CE) nº 854/2004:</p>	
<p>- relativamente às tarefas de auditoria, apenas coligem informações sobre as boas práticas de higiene e os procedimentos baseados no sistema HACCP? - vide nº4, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo I, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>- relativamente à inspecção <i>ante mortem</i> e aos controlos relativos ao bem-estar dos animais, apenas efectuam um controlo inicial dos animais e colaboram nas tarefas meramente práticas? - vide nº4, do art.º 5º e nº 2, do Capítulo I, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>- relativamente à inspecção <i>post mortem</i>, o veterinário oficial verifica regularmente o trabalho dos auxiliares oficiais? - vide nº4, do art.º 5º e nº 3, do Capítulo I, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>6.2. Participação do Pessoal do Matadouro</p>	
<p>Caso a AC tenha autorizado o pessoal do matadouro a exercer as actividades dos AO no controlo da produção de carne de aves de capoeira:</p>	
<p>- o estabelecimento manteve boas práticas de higiene, em conformidade com o nº 4 do artigo 4º do presente regulamento e os procedimentos baseados no HACCP, durante, pelo menos, 12 meses? - vide alínea a), da parte A, do Capítulo III, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- o pessoal do estabelecimento recebeu formação a contento da autoridade competente, tal como os AO para as respectivas ou para as tarefas específicas que está autorizado a efectuar? - vide alínea a), da parte A, do Capítulo III, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- este pessoal trabalha sob a supervisão, instrução e responsabilidade do veterinário oficial? - vide alínea a), da parte A, do Capítulo III, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>- nestes casos, o veterinário oficial está presente durante as inspecções <i>ante mortem</i> e <i>post mortem</i>, supervisiona estas actividades e procede a testes de desempenho regulares, a fim de avaliar se o desempenho do pessoal do</p>	



48-56
10. S
E

matadouro corresponde aos critérios específicos estabelecidos pela autoridade competente? - vide alínea a), da parte A, do Capítulo III, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- o veterinário oficial documentou os resultados desses testes de desempenho? - vide alínea a), da parte A, do Capítulo III, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
6.3. Frequência dos Controlos	
O veterinário oficial está presente no matadouro, durante toda a inspeção <i>ante</i> e <i>post mortem</i> ? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Caso o veterinário oficial não se encontre presente no matadouro, no momento da inspeção <i>post mortem</i> a sua dispensa foi autorizada pela AC após avaliação prévia do matadouro com base numa análise de risco e:	
- um veterinário oficial ou um veterinário aprovado realizou a inspeção <i>ante mortem</i> na exploração de proveniência, verificou as informações sobre a cadeia alimentar e comunicou os resultados dessa verificação ao auxiliar oficial do matadouro? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e ponto i), da alínea a), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- o auxiliar oficial do matadouro teve garantias de que as informações sobre a cadeia alimentar não apontavam para qualquer eventual problema para a segurança alimentar e de que os animais se encontravam num estado geral de saúde e de bem-estar satisfatório? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e ponto ii), da alínea a), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- o veterinário oficial certifica-se regularmente de que o auxiliar oficial efectua correctamente essas verificações? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e ponto iii), da alínea a), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Caso o veterinário oficial não se encontre presente no matadouro, a todo o momento durante a inspeção <i>post mortem</i> a sua dispensa foi autorizado pela AC após avaliação prévia do matadouro com base numa análise de risco e: - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e alínea b), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- um auxiliar oficial efectua essa inspeção e coloca de lado a carne que apresente anomalias, bem como toda a restante carne do mesmo animal? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e ponto i), da alínea b), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- o auxiliar oficial documenta os seus procedimentos e resultados de maneira a que o veterinário oficial entenda estarem a ser cumpridos os requisitos necessários? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e ponto iii), da alínea b), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	



Caso a autoridade competente tenha decidido que o veterinário oficial não tem de estar presente em permanência durante as inspeções <i>post mortem</i> :	
- o estabelecimento em causa é um estabelecimento onde se efectuam, de forma descontínua, actividades de abate? - <i>vide</i> ponto i), da alínea a), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
<i>Obs.</i>	
- o estabelecimento dispõe de instalações suficientes para armazenar a carne que apresente alguma anomalia até que o veterinário oficial possa realizar uma inspeção <i>post mortem</i> final? - <i>vide</i> ponto i), da alínea a), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
<i>Obs.</i>	
- o auxiliar oficial realiza a inspeção <i>post mortem</i> ? - <i>vide</i> ponto ii), da alínea a), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
<i>Obs.</i>	
- o veterinário oficial está presente no estabelecimento pelo menos uma vez por dia, durante ou após as actividades de abate? - <i>vide</i> ponto iii), da alínea a), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
<i>Obs.</i>	
- a autoridade competente procede a uma avaliação regular do desempenho dos oficiais auxiliares, designadamente - <i>vide</i> ponto iv), da alínea a), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
➤ monitorização do desempenho individual?	
➤ verificação da documentação relativamente aos resultados de inspeções e comparação com as carcaças correspondentes?	
➤ verificação das carcaças na sala de armazenagem?	
<i>Obs.</i>	
O veterinário oficial esteve sempre presente durante as inspeções <i>post mortem</i>	
- nos casos de animais submetidos a abate de emergência? - <i>vide</i> alínea a), do nº5, do art.º 5º e alínea a), do nº 3, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
<i>Obs.</i>	
- nos casos de animais suspeitos de sofrerem de uma doença ou afecção que possa ter consequências negativas para a saúde humana? - <i>vide</i> alínea a), do nº5, do art.º 5º e alínea b), do nº 3, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
<i>Obs.</i>	
- nos casos em que se registou um foco de uma doença enumerada na lista A do OIE ou, se for caso disso, na lista B da OIE? - <i>vide</i> alínea a), do nº5, do art.º 5º e alínea e), do nº 3, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
<i>Obs.</i>	
- sempre que tenham sido necessários controlos mais estritos para ter em conta doenças emergentes ou doenças específicas constantes da lista B da OIE? - <i>vide</i> alínea a), do nº5, do art.º 5º e alínea f), do nº 3, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
<i>Obs.</i>	



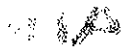
56-56
10/10/11
S

6.4. Qualificações Profissionais dos Veterinários Oficiais	
O veterinário oficial nomeado pela autoridade competente realizou com êxito um teste destinado a verificar os conhecimentos necessários, em função da sua experiência e qualificações, ou a autoridade competente prescindiu desta exigência após se ter certificado de que este adquiriu todos os conhecimentos exigidos como parte de um diploma universitário ou através de actividades de formação contínua que tenham conduzido a uma habilitação de pós-graduação? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 1 e 2, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O veterinário oficial recebeu formação prática durante um período de estágio de, pelo menos, 200 horas, antes de começar a trabalhar independentemente? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 4, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Durante o período de estágio trabalhou sob a supervisão dos veterinários oficiais existentes em matadouros, instalações de desmancha, postos de inspecção de carne fresca e explorações? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 4, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
A formação incidiu, em particular, sobre a auditoria de sistemas de gestão da segurança dos alimentos? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 4, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O veterinário oficial mantém-se actualizado e toma conhecimento dos novos desenvolvimentos através de actividades periódicas de formação contínua? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 5 e 6, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
6.5. Qualificações Profissionais dos Auxiliares Oficiais	
Os auxiliares oficiais nomeados pela autoridade competente	
- receberam formação e realizaram com êxito um teste de avaliação? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- antes da realização do teste, o candidato a auxiliar oficial	
➤ possuía pelo menos, 500 horas de formação teórica e 400 horas de formação prática sobre as áreas abrangidas no ponto 5 da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004? - vide nº 7, do art.º 5º e alínea a), do nº 2, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ recebeu a formação suplementar necessária para poder desempenhar as suas funções com competência? - vide nº 7, do art.º 5º e alínea b), do nº 2, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- a formação prática (pelo menos 400 horas) realizou-se em matadouros e	



[Handwritten signature]

<p>instalações de desmancha, sob a supervisão de um veterinário oficial, e em explorações e outros estabelecimentos pertinentes? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 3, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	
<p>A formação para os auxiliares oficiais abrangeu as seguintes matérias, tendo os respectivos conhecimentos sido confirmados através de testes</p>	
<p>- no que respeita às explorações? - vide nº 7, do art.º 5º e alínea a), do nº 5, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p> <ul style="list-style-type: none">➤ conhecimento geral da indústria agrícola – organização, métodos de produção, comércio internacional, etc.,➤ boas práticas de criação,➤ conhecimento básico das doenças, nomeadamente as zoonóticas – vírus, bactérias, parasitas, etc.,➤ monitorização das doenças, utilização de medicamentos e vacinas, pesquisa de resíduos;➤ inspecção hígio-sanitária;➤ bem-estar dos animais na, exploração e durante o transporte;➤ requisitos ambientais – nos edifícios, nas explorações e em geral;disposições legislativas, regulamentares e administrativas aplicáveis;➤ preocupações dos consumidores e controlo da qualidade➤ visitas a diversos tipos de explorações que utilizem diferentes métodos de criação➤➤ visitas a estabelecimentos de produção➤ observação da carga e descarga dos animais➤ demonstrações laboratoriais➤ prática de controlos veterinários <p>verificação de documentação</p>	
<p>Obs. O curso é ministrado pela DGV e abrange as matérias necessárias ao desempenho da função de AO.</p>	
<p>- No que respeita aos matadouros e instalações de desmancha? - vide nº 7, do art.º 5º e alínea b), do nº 5, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p> <ul style="list-style-type: none">➤ conhecimento geral da indústria da carne – organização, métodos de produção, comércio internacional, e tecnologia do abate e da desmancha➤ conhecimentos básicos de higiene e boas práticas de higiene, nomeadamente da higiene industrial, da higiene no abate, na desmancha e na armazenagem e da higiene no trabalho➤ sistema HACCP e auditorias dos procedimentos baseados no sistema HACCP➤ bem-estar dos animais na descarga após o transporte e no matadouro➤ conhecimento básico da anatomia e da fisiologia dos animais abatidos➤ conhecimento básico da patologia dos animais abatidos➤ conhecimento básico da anatomia patológica dos animais abatidos➤ conhecimento de aspectos relevantes relativos às EET, a outras zoonoses importantes e a agentes zoonóticos➤ conhecimento dos métodos e processos de abate, inspecção, preparação, acondicionamento, embalagem e transporte de carne fresca➤ conhecimentos básicos de microbiologia➤ inspecção <i>ante mortem</i>➤ inspecção para detecção de triquinose➤ inspecção <i>post mortem</i>➤ tarefas administrativas	



52-56
Ano 16.5

<ul style="list-style-type: none">➤ conhecimento das disposições legislativas, regulamentares e administrativas relevantes➤ processo de amostragem➤ aspectos relativos à fraude➤ prática de identificação dos animais➤ prática de verificação da sua idade➤ prática de inspeção e avaliação de animais abatidos➤ prática de inspeção <i>post mortem</i> num matadouro➤ prática de inspeção para detecção de triquinose➤ prática de identificação de espécies animais por exame de partes características do animal➤ prática de identificação, acompanhada de observações, de partes de animais abatidos em que se tenham verificado alterações➤ prática de controlo da higiene, incluindo a auditoria das boas práticas de higiene e dos procedimentos baseados no sistema HACCP➤ prática de registo dos resultados da inspeção <i>ante mortem</i>➤ prática de colheita de amostras➤ prática de rastreabilidade da carne➤ análise de documentação	
<p>Obs. O curso é ministrado pela DGV e abrange as matérias necessárias ao desempenho da função de AO.</p>	
<p>O auxiliar oficial mantém-se actualizado e toma conhecimento dos novos desenvolvimentos através da leitura de bibliografia especializada, de actividades periódicas e acções de formação contínua?</p> <p>Indicar quais as acções de formação em que o auxiliar oficial tem participado ao longo da sua actividade - vide nº 7, do art.º 5º e nº 6 e 7, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>Obs.</p>	