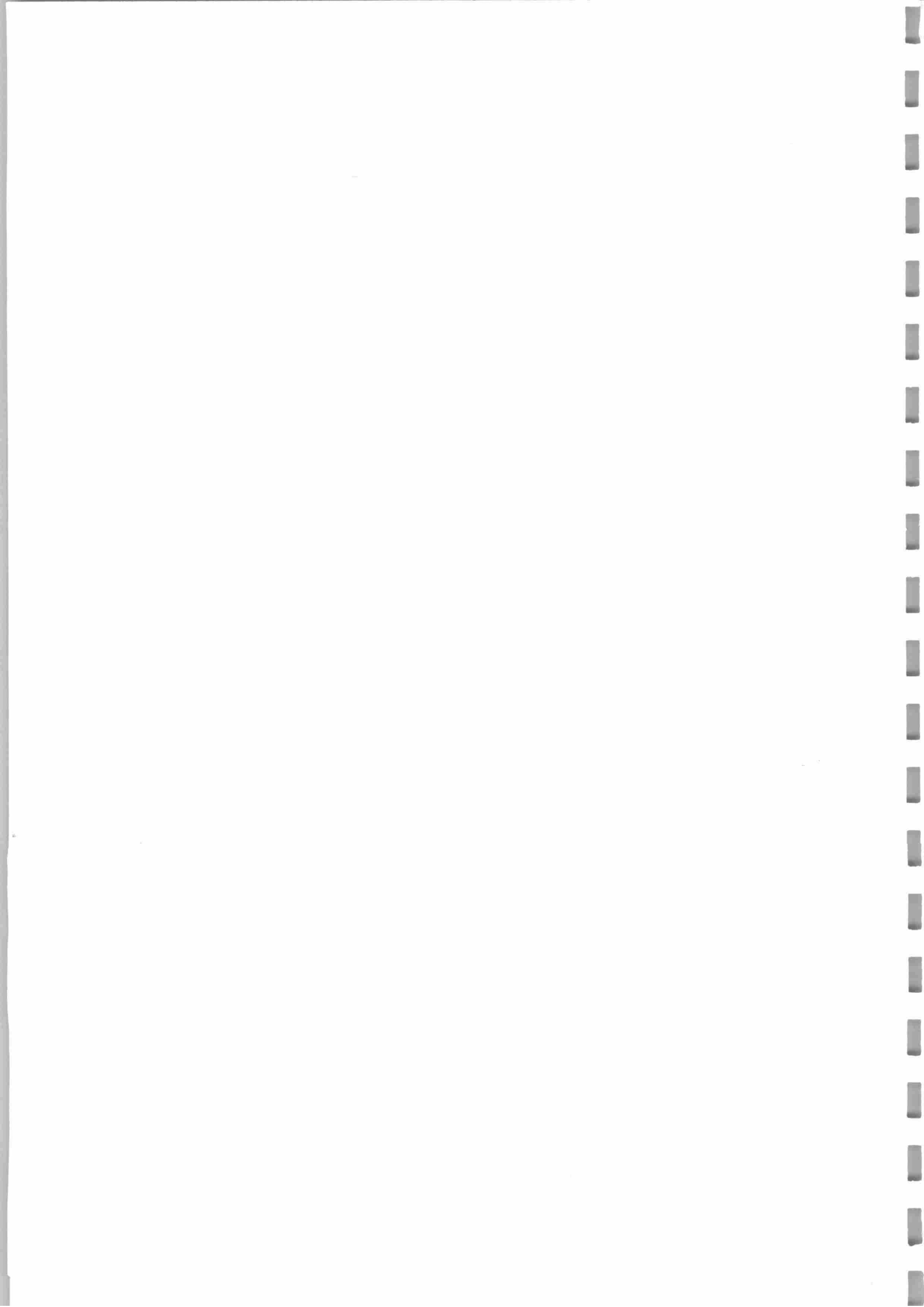


Auditoria no âmbito da inspeção hígio-sanitária
do pescado e do funcionamento das lotas

Relatório N.º 14 /12

Processo N.º 11 2 02 014 11





ÍNDICE

	Fls
SIGLAS UTILIZADAS.....	4
PARECERES E DESPACHOS	6
ENQUADRAMENTO	7
Origem e objetivos da auditoria	7
Âmbito da auditoria	8
Síntese do sistema de controlo	11
Metodologia da auditoria	13
IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA DE CONTROLO OFICIAL.....	15
Organização das autoridades competentes	15
<i>Designação das autoridades competentes</i>	15
<i>Coordenação entre autoridades competentes</i>	17
<i>Cooperação interna na autoridade competente</i>	18
<i>Delegação de competências específicas de controlo</i>	18
<i>Estabelecimento de planos de emergência.....</i>	19
Dotação de recursos	20
<i>Poderes legais para o controlo.....</i>	20
<i>Recursos humanos e materiais.....</i>	21
<i>Qualificação e formação dos recursos humanos</i>	25
Organização e execução	26
<i>Planeamento</i>	26
<i>Atividades, métodos e técnicas de controlo.....</i>	29
<i>Amostragem e análise laboratorial.....</i>	30
<i>Procedimentos documentados e relato das atividades de controlo</i>	32
<i>Execução do controlo.....</i>	34
<i>Transparência e confidencialidade.....</i>	37
Supervisão e auditoria.....	38
<i>Supervisão.....</i>	38
<i>Auditoria</i>	39

Financiamento do controlo	41
<i>Definição das taxas</i>	41
<i>Aplicação das taxas</i>	42
Instituição de medidas coercivas	47
<i>Medidas em caso de incumprimento</i>	47
<i>Sanções</i>	48
Integração no PNCPI	49
<i>Conteúdo do plano</i>	49
<i>Relatório anual</i>	51
IMPLEMENTAÇÃO DOS REQUISITOS LEGAIS POR PARTE DOS OE.....	54
Registo e aprovação	54
Cumprimento dos requisitos	55
CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES	63
Conclusões.....	63
Recomendações.....	70
PROPOSTAS	73
ÍNDICE DOS ANEXOS.....	74

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
DGAV	-	Direcção-Geral de Alimentação e 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
DSVR	-	Direcção de Serviços Veterinários Regional
EM	-	Estados-Membros
GA	-	Gabinete de Auditorias
GJ	-	Gabinete Jurídico
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
IPAC	-	Instituto Português de Acreditação
IPIMAR	-	Instituto de Investigação das Pescas e do Mar
IPTM	-	Instituto Portuário e dos Transportes Marítimos
IVV	-	Instituto da Vinha e do Vinho
LER	-	Laboratório Europeu de Referência

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
MVO	-	Médico Veterinário Oficial
NCV	-	Número de Controlo Veterinário
OE	-	Operadores Económicos
PACE	-	Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos
PC	-	Plano de Controlo
PNCP	-	Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado
PCC	-	Pontos Críticos de Controlo
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) n° 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.



GOVERNO DE PORTUGAL

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
DO MAR, DO AMBIENTE
E DO ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO

C/c: SEFDR
SEMAR

As SA para preparar
encaminhamento.
25.09.2012
Cristas

Inspetor(a)-Geral _____
Subinspetor(a)-Geral _____
Data 24/09/12

INSPEÇÃO-GERAL DA AGRICULTURA, DO MAR, DO AMBIENTE E DO ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO	
Entrada E/ 16760/12	SE
Data 21/09/12	Rubrica

Subinspetora-Geral
Lisália Amaral
Rua de "O Século", 63
1249-033 LISBOA

Exmº Senhor
Inspetor-Geral da Agricultura, do Mar, do
Ambiente e do Ordenamento do Território

SUA REFERÊNCIA
14044

SUA COMUNICAÇÃO DE
23/8/2012

NOSSA REFERÊNCIA
Nº:
ENT.: 6804
PROC. 7

DATA

ASSUNTO: AUDITORIA NO ÂMBITO DA INSPEÇÃO HIGIO-SANITÁRIA DO PESCADO E DO FUNCIONAMENTO DAS LOTAS

Encarrega-me a Senhora Ministra da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território de devolver a V. Exa. o relatório 14/12, sobre o assunto em epígrafe, bem como o ofício nº 14044, no qual exarou o despacho que a seguir se transcreve:

*"Homologo. Com conhecimento à IGAMAOT e gabinetes dos Senhores SEFDR e SEMAR. -----
----- 19/9/2012 -----
-----ass) Assunção Cristas"-----*

Com os melhores cumprimentos,

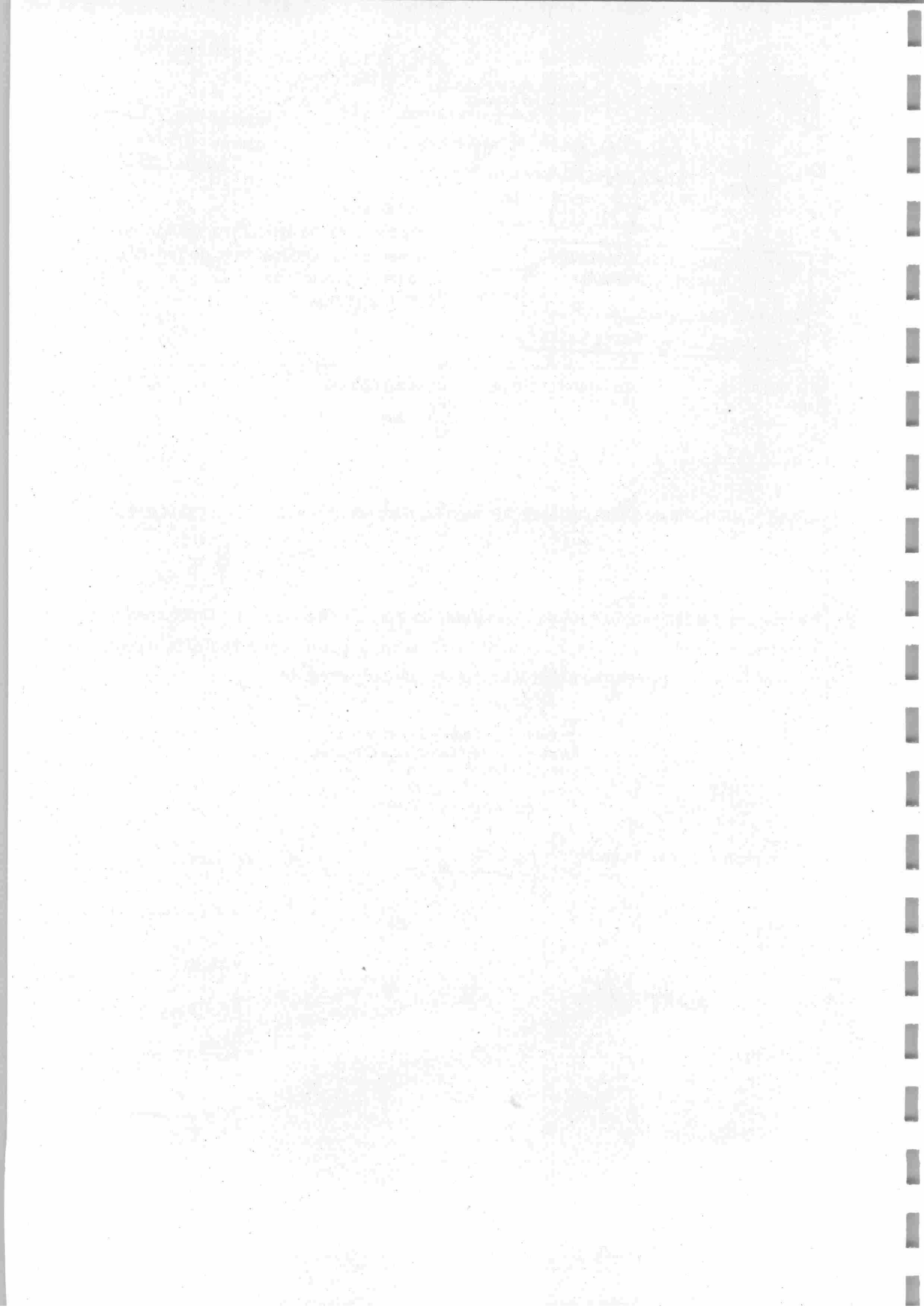
O Chefe do Gabinete

Duarte Bué Alves

*24/09/12
Subinspetora-Geral
Lisália Amaral
15/09/12
2012.09.27*

Inspetor-Geral,
Pedro Portugal Gaspar

Anexo: Doc. cit.
/AF



*LV para
referenciar
28 Ago 2012*

*Ao G25 SEF/AMAR
24-08-2012
S*

ISABEL GONÇALVES
ADJUNTA DA MINISTRA DA
AGRICULTURA, DO MAR, DO AMBIENTE
E DO ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO

Exmo. Senhor

Miguel Sequeira
Chefe do Gabinete
do Secretário de Estado do Mar

Chefe do Gabinete de Sua Exa. a Ministra da
Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do
Território

Praça do Comércio

*Homem. G. e...
à IGAMAOT, gabinete
Senhor SEFDR - SEMAR
19.9.2012*

Ao SEM:

1. *Propor a SE. MAMAOT a homologação do presente relatório.*
V/Referência V/Comunicação

N/Referência
00126/DIR/2012
Procº nº 11 2 02 014 11

ASSUNÇÃO CRISTAS
MINISTRA DA AGRICULTURA, DO MAR,
DO AMBIENTE E DO ORDENAMENTO
DO TERRITÓRIO
23.08.2012

S/14044/12/SE

2. *A PROCURADORA para o presente sobre
os recomendações do Relatório
naturalmente quanto às ações sugeridas nele.*

ASSUNTO: Auditoria no âmbito da inspeção hígio-sanitária do pescado e do funcionamento das lotas *12 set 12*

Manuel Pinto de Abreu
Secretário de Estado do Mar

Para conhecimento e apreciação do gabinete de Sua. Exa. a Ministra da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território, junto se remete a V. Exa. o Relatório nº 14/12, desta IGAMAOT referente ao assunto em epígrafe, sobre a qual recai o seguinte despacho que se transcreve.

“Visto com agrado e apreço o presente relatório que, de forma detalhada retrata o sistema hígio-sanitária do pescado e funcionamento de lotas. Ora subscrevo o seu conteúdo e, em especial, a matéria conclusiva e de recomendações, aprovo este mesmo relatório, sem deixar de sublinhar o descrito nas fls. 63 a 72 que naturalmente merece reflexão e implementação. De fato importa introduzir melhoramentos a nível de articulação organizativos, de reforço da inspeção sanitária, publicitação informativa, harmonização da taxa de inspeção (enquadramento formal e universalidade), bem como no controle laboratorial.

Tudo visto, aprovo o presente relatório, e submeto à consideração de Sua Excelência a Senhora Ministra da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território para, em caso de concordância, proceder à respetiva homologação.”

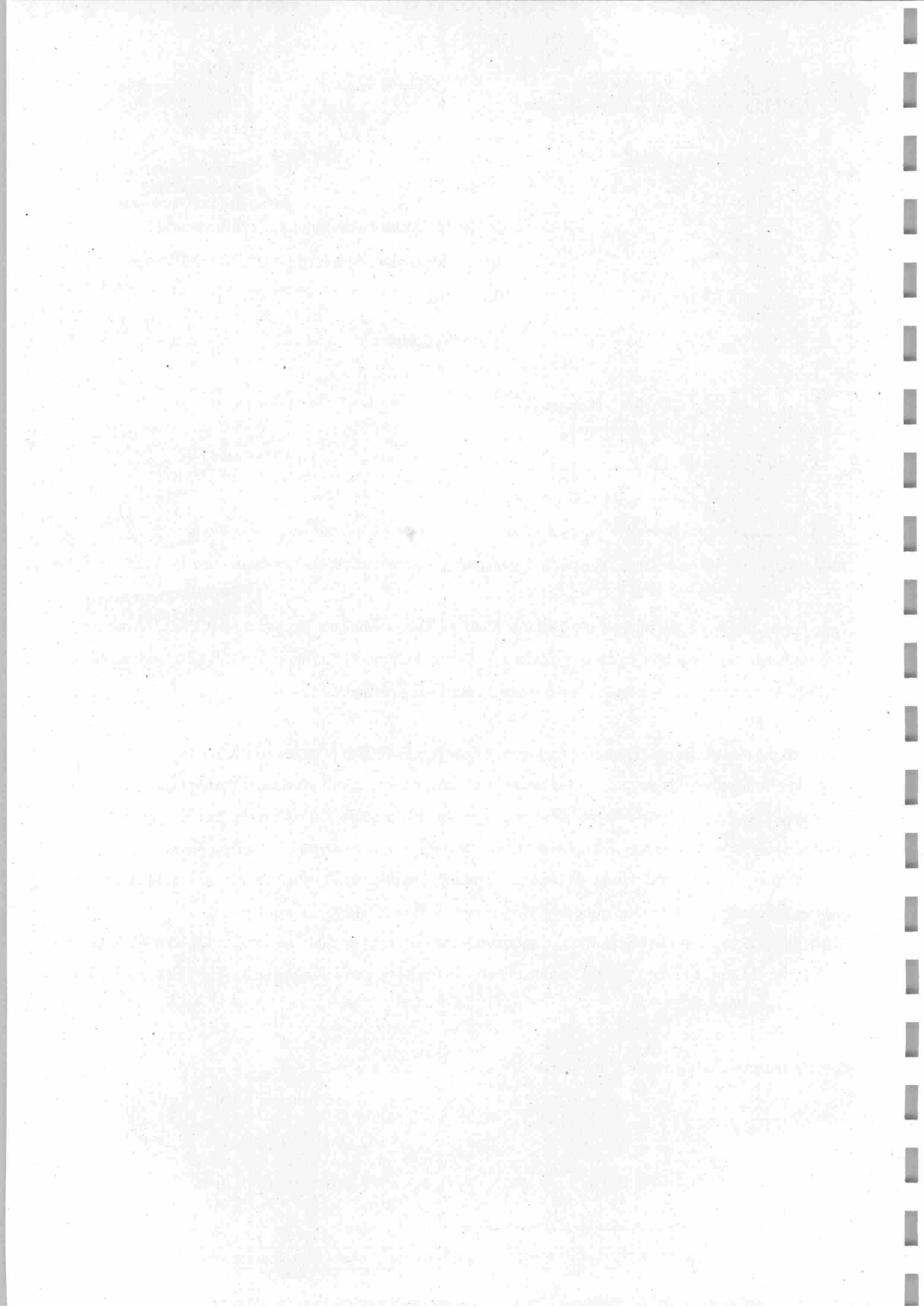
Com os melhores cumprimentos, *P. Portugal*

O Inspetor Geral

(Pedro Portugal Gaspar)

CJT/

(Solicita-se que na resposta seja indicada a referência deste documento.)





PARECERES E DESPACHOS

Concordo com o presente relatório de auditoria que, de uma forma geral, conclui que o sistema implementado em análise é adequado e está de acordo com as disposições regulamentares, sem prejuízo da necessidade de aperfeiçoamento de alguns requisitos conforme recomendações formuladas e constantes das fls. 70 a 72.

Saliento a necessidade da implementação urgente das medidas que assegurem a manutenção da cadeia de frio e o cumprimento dos requisitos de higiene por parte dos operadores económicos.

Relevo, positivamente, os melhoramentos já implementados para a eficácia do sistema constantes dos planos de ação já remetidos à IGAMAOT. À consideração superior

06-08-2012

A Subinspetora-Geral

Lisdália Amaral Portas
(Lisdália Amaral Portas)

Visto.

Sublinho as recomendações formuladas, as quais visam o aperfeiçoamento do sistema de controlo oficial, bem como o cumprimento dos normativos legais de segurança alimentar por parte dos operadores económicos e da instituição reguladora da comercialização do pescado, em primeira venda.

Relevo os melhoramentos desde já implementados por estas entidades.

À consideração superior

31-07-2012

A Inspetora Diretora .

Teresa Bello Dias

(Teresa Bello Dias)

Visto com agrado e aplauso o presente relatório que, de forma geral, conclui que o sistema implementado em análise é adequado e está de acordo com as disposições regulamentares, sem prejuízo da necessidade de aperfeiçoamento de alguns requisitos conforme recomendações formuladas e constantes das fls. 70 a 72. Saliento a necessidade da implementação urgente das medidas que assegurem a manutenção da cadeia de frio e o cumprimento dos requisitos de higiene por parte dos operadores económicos. Relevo, positivamente, os melhoramentos já implementados para a eficácia do sistema constantes dos planos de ação já remetidos à IGAMAOT. À consideração superior

ASSUNTO: RELATÓRIO N.º 14/12 sobre "Auditoria no âmbito da inspeção hígio-sanitária do pescado e do funcionamento das lotas"

PROCESSO N.º 11 2 02 014 11
2012.08.23

Inspetor-Geral,
Pedro Portugal Gaspar



ENQUADRAMENTO

Origem e objetivos da auditoria

- (1) A auditoria enquadra-se no Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI) e consta do Plano de Atividades da IGAP para 2011, aprovado pelo Senhor Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, em 05.01.2011.
- (2) O PNCPI 2009/2011 foi elaborado pelo ex-Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP), com a colaboração do ex-Ministério da Economia e Inovação (MEI), seguindo a determinação do Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativo aos controlos oficiais para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.

O Plano compreende um conjunto de 36 planos específicos de controlo oficial (PC) e foi elaborado com base nas linhas orientadoras da Comissão, estabelecidas pela Decisão 2007/363/CE, definindo:

- os objetivos estratégicos que se pretendem atingir;
 - a estrutura nacional de controlo oficial, através da identificação de todos os intervenientes, respetivas competências e responsabilidades;
 - as suas formas de articulação;
 - as metodologias de controlo no âmbito da legislação alimentar.
- (3) A auditoria respeita ao disposto no n.º 6 do art.º 4º, do Regulamento, dando esta Inspeção-Geral prossecução às atribuições de Auditor Externo dos PC.
 - (4) Atenta a Decisão da Comissão 2006/677/CE, relativa ao estabelecimento de orientações que definem critérios para a realização das auditorias, a presente auditoria tem como objetivos avaliar:
 - a conformidade, eficácia e adequação do sistema de controlo oficial implementado pelas autoridades competentes (AC) relativamente aos produtos da pesca, designadamente o controlo das condições de higiene na sua primeira comercialização, no âmbito do PC n.º 22 - "Controlo da Inspeção higio-sanitária da carne fresca e do

pescado”. Concomitantemente, é analisado o PC nº 20 – “Plano de aprovação e controlo de estabelecimentos (PACE)”, apenas no que concerne à manutenção das condições de licenciamento das lotas;

- o cumprimento da legislação aplicável por parte dos Operadores Económicos (OE).

Âmbito da auditoria

- (5) Os produtos da pesca e os moluscos bivalves vivos, equinodermes vivos, tunicados vivos e gastrópodes marinhos vivos destinados ao consumo público e comercializados nos estabelecimentos de primeira venda encontram-se sujeitos às regras em matéria de higiene e segurança alimentar determinadas pelos Regulamentos (CE) nº 178/2002, de 28 de janeiro, e nº 852/2004 e nº 853/2004, de 29 de abril, do Parlamento e do Conselho, que estabelecem a obrigatoriedade dos OE 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 atividades, devendo ainda verificar o cumprimento desses mesmos requisitos.
- (6) Os Estados-Membros (EM) devem colocar em vigor a legislação necessária e proceder ao controlo e à verificação da observância dos requisitos relevantes dessa legislação por parte dos OE em todas as fases da produção, transformação e distribuição, no âmbito do referido PNCPI, em conformidade com o disposto no art.º 42º do Regulamento.
- (7) 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, entre outros, dos produtos da pesca e dos moluscos bivalves vivos, equinodermes vivos, tunicados vivos e gastrópodes marinhos vivos destinados ao consumo público.
- (8) Atendendo à diversidade das matérias, a presente auditoria incidiu exclusivamente sobre os controlos oficiais hígio-sanitários e os controlos oficiais dos estabelecimentos efetuados no âmbito da primeira venda do pescado. Assim, no tocante às matérias relativas ao transporte



e armazenamento apenas foram analisadas os requisitos passíveis de serem verificados nas lotas auditadas.

O mesmo é de referir quanto aos moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos, relativamente aos quais não foram validados os controlos atinentes à sua depuração, assim como as matérias inerentes à classificação e monitorização das suas zonas de produção e afinação.

- (9) Nos limites da intervenção da ex-IGAP (e da IGAMAOT), a análise incidiu sobre os sistemas de controlo oficial e os OE no continente português.
- (10) Neste âmbito de atuação, os controlos oficiais referidos nos pontos (5) e (7) são da competência da autoridade sanitária veterinária nacional, a ex-DGV, atual Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV¹), que deve disponibilizar os meios humanos necessários à execução destas tarefas.
- (11) As competências dos inspetores sanitários compreendem tarefas de auditoria e de inspeção. No que respeita às funções de auditoria, compete-lhes avaliar se o operador aplica, de forma constante e correta, os procedimentos regulamentares em matéria de:
- conceção 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

¹ A DGAV, criada pelo Decreto-Lei n.º 7/2012, de 17 de janeiro, que institui a orgânica do MAMAOT, prossegue as atribuições, no presente âmbito de análise, da ex- DGV, tal como plasmado no Decreto Regulamentar n.º 31/2012, de 13 de março.

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

As auditorias realizadas devem ainda avaliar da adequação e cumprimento dos procedimentos baseados no Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) implementado pelo OE. Neste sentido, deverão determinar, quanto 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 qualquer tipo de contaminação.

(12) Nas tarefas de inspeção inerentes aos controlos oficiais da comercialização e captura ou produção dos produtos da pesca, é da competência da DGAV:

- o controlo regular das condições de higiene do desembarque e da primeira venda;
- a realização de Inspeções periódicas dos navios e estabelecimentos em terra, incluindo lotas e mercados grossistas, para verificar em especial,⁴
 - se continuam a ser cumpridas as condições de aprovação,⁵
 - se os produtos da pesca estão a ser manuseados corretamente,⁶
 - a conformidade com os requisitos em matéria de higiene e temperatura,⁷
 - a limpeza dos estabelecimentos, incluindo os navios, e as suas estruturas e equipamento, bem como a higiene do pessoal;
- o controlo das condições de armazenamento e de transporte;
- certificar 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.

(13) Os controlos oficiais dos produtos da pesca devem incluir pelo menos as seguintes ações, visando o cumprimento da legislação comunitária:



- a realização de exames organoléticos, efetuados aleatoriamente em todas as fases da produção, transformação e distribuição, tendo em vista verificar que os produtos da pesca excedem pelo menos a linha de base dos critérios de frescura estabelecidos;
 - a colheita de amostras, caso o exame organolético levante qualquer suspeita quanto à frescura dos produtos da pesca, para realização de testes laboratoriais para determinação dos teores de Azoto Básico Volátil total (ABVT) e de Azoto Trimetilamínico (ATMA);
 - a realização de testes aleatórios das histaminas para verificar o respeito dos teores autorizados;
 - a monitorização do nível de resíduos e contaminantes;
 - o controlo microbiológico, sempre que necessário;
 - o despiste da presença de parasitas, através da realização de testes aleatórios;
 - a implementação de controlos para assegurar que não sejam colocados no mercado produtos da pesca derivados de peixes venenosos das famílias *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* e *Canthigasteridae*.
- (14) Os controlos oficiais devem também abranger os pectinídeos e os gastrópodes marinhos vivos que não se alimentam por filtração, colhidos fora das zonas de produção classificadas.

Estes exames devem ser efetuados em lotas, centros de expedição e estabelecimentos de transformação e devem verificar a conformidade com as regras sanitárias aplicáveis aos moluscos bivalves vivos estabelecidas no anexo III, secção VII, capítulos V e IX do referido Regulamento (CE) nº 853/2004.

Síntese do sistema de controlo

- (15) A empresa pública Docapesca – Portos e Lotas, S.A., tutelada pelo Ministério, tem a seu cargo o serviço público de prestação de serviços de Primeira Venda de Pescado no continente português. Para este fim, a mesma possui um total de 19 lotas e 39 postos de vendagem, distribuídos por cinco delegações: norte, Matosinhos, centro norte, centro, centro sul e sul.

Dos 39 postos de vendagem, sete encontravam-se desativados em 2010, não tendo havido, desde então, entrega de pescado nestes locais: Furadouro, Gâmbia, Almogrove, Arrifana,

Salema, Benagil e Olhos D'Água.

É ainda de referir que 10 postos não possuem estrutura física, designadamente Apúlia/Fão, Afurada, Espinho, Valbom, Esmoriz, Vila Franca de Xira, Barreiro, Montijo, Alcochete, e Olhos de Água. Nestes locais apenas se realizam vendas por solicitação dos produtores.

- (16) As exceções previstas à comercialização em lota encontram-se regulamentadas² e abrangem, exclusivamente, os titulares de licença de apanhador de animais marinhos e de pesca apeada e os armadores e titulares de licença de pesca profissional para operar no rio Minho.
- (17) Neste âmbito, e em síntese, a Docapesca, S.A. assegura a classificação e a venda do pescado descarregado³, procedendo à mediação das transações comerciais, através da cobrança do valor de venda aos compradores, acrescido das taxas de comercialização e impostos legalmente previstos, e procedendo ao pagamento dos valores devidos aos armadores.

Nos postos de vendagem sem estrutura física, o representante da empresa no local apenas emite os documentos inerentes às transações efetuadas e procede à cobrança das taxas e impostos devidos pelos OE.
- (18) No âmbito da ex-DGV, a Direção de Serviços de Higiene Pública Veterinária (DSHPV) coordenou, em colaboração com as Direções de Serviços Veterinários Regionais (DSVR), a avaliação das necessidades de Médicos Veterinários Oficiais (MVO) e de Auxiliares Oficiais (AO) para a realização da inspeção sanitária e a respetiva afetação, tendo por base critérios de risco que têm em linha de conta o historial da lota, as suas condições hígio-sanitárias, bem como o tipo de barcos e de pesca predominante (arrasto, cerco ou artesanal).
- (19) A execução prática da inspeção sanitária do pescado é efetuada pelos inspetores sanitários adstritos aos serviços regionais.
- (20) A supervisão e avaliação da atuação dos MVO e dos AO encontra-se cometida às DSVR.
- (21) Os serviços regionais têm assegurado igualmente a verificação da manutenção das condições

² Portarias nº 197/2006 e nº 247/2010 de, respetivamente, 23 de Fevereiro e 3 de Maio.

³ Com exceção do pescado vendido por contrato em que apenas assegura o controlo das quantidades comercializadas e a mediação das transações comerciais.



de funcionamento dos estabelecimentos de primeira venda de pescado, no âmbito do PACE.

A periodicidade das ações de controlo é definida com base no risco estimado para os diferentes OE, onde relevam as informações recolhidas em controlos anteriores.

- (22) A supervisão dos controlos efetuados no âmbito do PACE é da responsabilidade dos respetivos coordenadores regionais.

Metodologia da auditoria

- (23) Para a concretização dos objetivos da presente auditoria, e atento o disposto na Decisão 2006/677/CE e no Regulamento de Inspeção da ex-IGAP⁴, foram efetuadas as seguintes diligências:

- ✓ estudo da legislação e normativos aplicáveis;
- ✓ elaboração das *check-list* para análise da conformidade e do desempenho das autoridades intervenientes e dos OE (lotas) selecionados para análise, assim como das condições de funcionamento das respetivas instalações;
- ✓ realização de reuniões com os responsáveis pelos serviços envolvidos, designadamente a DSHPV, a Docapesca, S.A., o LNIV, o IPIMAR, os MVO e AO responsáveis pela inspeção sanitária nas lotas selecionadas, bem como com os responsáveis destes estabelecimentos, a fim de obter os necessários esclarecimentos sobre os procedimentos e circuitos implementados;
- ✓ seleção da amostra de OE, tendo por base o universo das lotas facultado pela DSHPV, de acordo com os critérios explicitados no anexo 1, a fls. 9, a qual ficou constituída por **oito** estabelecimentos, distribuídos por **quatro** DSVR;
- ✓ identificação dos circuitos de funcionamento e dos sistemas de controlo interno implementados pelo OE nas lotas auditadas;
- ✓ avaliação do cumprimento da regulamentação comunitária e da legislação nacional por parte do OE e da AC;
- ✓ avaliação da atuação dos MVO e dos AO;

⁴ Despacho n.º 10678/2010 do Senhor Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, de 17 de junho

- ✓ avaliação da coordenação e supervisão do controlo efetuada pela AC no âmbito do PC nº 22;
- ✓ avaliação da conformidade dos PC nº 20 e nº 22 constantes do PNCPI.

(24) Em cumprimento do princípio do contraditório, foi realizada a audiência prévia da DGAV, do INIAV, I.P. e da Docapesca, S.A. sobre o projeto de relatório que, conjuntamente com a correspondente análise da IGAP constituem os anexos 8, 9 e 10 do presente relatório.

CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES

Conclusões

Quanto ao sistema de controlo oficial

- (237) Encontram-se designadas as AC para a execução dos controlos oficiais a realizar no âmbito do Reg. (CE) nº 882/2004, designadamente a DGAV e a ASAE.
- (238) Não tem existido coordenação entre a ex-DGV e a ASAE, afigurando-se que a existência desta cooperação possibilitaria a complementaridade da atuação destas AC e o controlo mais efetivo das situações de desconformidade, nomeadamente as identificadas na presente auditoria, no que concerne aos estabelecimentos (entrepósitos frigoríficos) que laboram sem aprovação e às condições de transporte do pescado a partir das lotas.
- (239) Existe cooperação entre os serviços centrais e regionais da AC.
- (240) A inspeção sanitária dos produtos da pesca é da exclusiva responsabilidade da AC, não tendo havido delegação de competências.
- (241) A DGAV possui um plano de emergência conforme às exigências regulamentares; importa proceder à respetiva atualização, face à reestruturação orgânica do Ministério.
- (242) A DGAV detém os poderes legais necessários para o controlo da inspeção hígio-sanitária da carne fresca e do pescado e dos estabelecimentos legalmente habilitados para exercer as atividades inerentes à laboração destes produtos.
- (243) O pessoal responsável pelas tarefas de inspeção sanitária possui a qualificação e formação adequada e a AC disponibiliza a formação necessária à sua atualização.
- (244) Não foram detetadas situações de conflitos de interesses por parte do pessoal encarregue dos controlos.
- (245) Todas as lotas auditadas fornecem as instalações necessárias à prossecução das tarefas de inspeção sanitária.

- (246) Afigura-se que a dotação de um único elemento do corpo de inspeção sanitária por estabelecimento é suficiente para o adequado exercício do controlo da primeira comercialização de pescado, podendo ainda o horário da inspeção ser confinado ao período em que decorre o leilão.
- (247) A inspeção do pescado necessita, ao invés, de reforço nos dias posteriores ao fim de semana e feriados, dado o maior risco de ser apresentado pescado que não cumpra os índices mínimos de frescura.
- (248) Os critérios estabelecidos pela AC para a realização da inspeção sanitária da primeira venda de pescado e dos controlos no âmbito do PACE garantem a sua adequada frequência.
- (249) O controlo do pescado é amplo, onde, para além dos PC nº 22 – “Controlo da Inspeção higio-sanitária da carne fresca e do pescado” e nº 20 - “Plano de aprovação e controlo de estabelecimentos” auditados, engloba também os PC nº 24 - “Controlo à produção – navios”, nº 25 - “Controlo à importação de géneros alimentícios” e nº 26 - “Controlo oficial na produção primária – pisciculturas”.
- (250) Todas as lotas auditadas foram objeto de controlo sistemático de inspeção sanitária e de vistoria no âmbito do PACE em 2010 ou 2011, pelo que foram cumpridos os pressupostos estabelecidos pela AC.
- (251) Os postos de vendagem da Docapesca, S.A. não detêm aprovação legal, pelo que a ex-DGV não tem aí efetuado controlos ao pescado e aos estabelecimentos.
- (252) A ex-DGV designou o LNIV e o IPIMAR como LNR no domínio das análises dos controlos oficiais dos alimentos para animais e dos géneros alimentícios.
- Não há evidência de que a AC tenha designado os LNR no âmbito da saúde animal.
- (253) A ex-DGV disponibilizou aos seus técnicos o suporte documental necessário e adequado à realização dos controlos no âmbito do PACE.
- (254) Em sede de contraditório a Direcção-Geral informou já ter finalizado e distribuído o normativo para controlo do pescado, bem como o modelo de relatório das atividades de auditoria, embora ainda não tenha procedido à sua disponibilização *on-line*.

- (255) Os inspetores sanitários registam mensalmente no SIPACE as quantidades de pescado comercializado em lota e as respetivas rejeições.
- (256) A comunicação dos resultados de auditoria aos OE no âmbito da inspeção sanitária é efetuada verbalmente ou por escrito, consoante a gravidade das situações detetadas. Os resultados das ações efetuadas no âmbito do PACE são sempre comunicadas por escrito e incluem os prazos para implementação das correções neles determinadas.
- (257) As atividades, métodos e técnicas desenvolvidas pelos MVO e AO inserem-se nas regulamentarmente previstas.
- A inspeção hígio-sanitária em lotas é efetuada organolepticamente, por amostragem, em conformidade com as disposições regulamentares.
- (258) Os inspetores sanitários rejeitam todo o pescado que não cumpra os níveis mínimos de frescura ou que apresente odores estranhos. Por este motivo, não recorrem à realização de análises para deteção da histamina e de contaminantes.
- (259) A realização de testes aleatórios das histaminas, a monitorização do nível de resíduos e contaminantes e os controlos microbiológicos são efetuados no âmbito de PC específicos (PIGA, PNCR), pelo que não constituem objeto de análise da presente auditoria.
- (260) Os controlos instituídos pelos inspetores sanitários não garantem a manutenção da cadeia de frio do pescado por parte dos diferentes OE intervenientes.
- (261) A análise dos autos de vistoria permitiu concluir que os controlos efetuados no âmbito do PACE não detetaram um conjunto de insuficiências nas lotas auditadas, sendo que uma percentagem significativa tinha relativa gravidade ou requeria correção urgente.
- (262) Não é disponibilizada ao público informação relativa aos controlos oficiais e a relativa às auditorias internas é insuficiente, não permitindo uma identificação dos problemas e dos pontos fortes dos sistemas de controlo oficial.
- (263) Encontra-se assegurada a confidencialidade da informação recolhida nas ações de inspeção sanitária e de auditoria.

- (264) Os serviços regionais da AC têm exercido a supervisão das atividades de inspeção sanitária e do PACE; contudo os serviços de coordenação central não disponibilizaram ainda lista que permita a uniformização da verificação das tarefas de inspeção sanitária do pescado.
- (265) Os sistemas de controlo são objeto de auditoria interna e externa, em conformidade com o determinado regulamentarmente.
- (266) As taxas de inspeção sanitária foram definidas conforme determinado regularmente.
- (267) A ex-DGV não instituiu a cobrança da taxa relativa à primeira colocação de produtos da pesca e aquicultura no mercado.
- (268) As taxas de inspeção sanitária são cobradas aos compradores do pescado pela Docapesca, S.A. com base num protocolo estabelecido com a ex-DGV, cuja vigência cessou com a entrada em vigor do Dec. Lei nº 178/2008.
- (269) A DSA confirma os volumes de pescado comercializado comunicados mensalmente pela Docapesca, S.A., com os relatórios do SIPACE remetidos pela DSHPV. Contudo, afigura-se que esta Direção de Serviços deveria ter acesso direto à base de dados SIPACE.
- (270) Existem diferenças entre as quantidades de pescado declaradas pela Docapesca, S.A. e os valores introduzidos no SIPACE pelos inspetores sanitários que, contudo, são financeiramente irrelevantes.
- (271) A Docapesca, S.A. não cobra taxa de inspeção sanitária em três lotas, situação não assinalada pela Direção-Geral, em virtude da fragilidade do sistema de controlo interno instituído.
- (272) A Docapesca, S.A. não cobra taxas de inspeção sanitária pelo pescado comercializado nos postos de vendagem, situação que favorece financeiramente os compradores que atuam nestes locais e que poderá conferir legitimidade à posição dos restantes compradores de pescado que pretendem a abolição do seu pagamento.
- (273) A AC instituiu e aplica medidas coercivas em situações de incumprimento detetadas no âmbito da inspeção sanitária e do PACE. Deve, contudo, procurar garantir a cabal e atempada implementação da totalidade das recomendações formuladas.

- (274) Em 2011 a DGAV instruiu seis processos de contraordenação 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.
- (275) Os PC nº 22 e nº 20, insertos no PNCPI, apresentavam diversas imprecisões e omissões que, de acordo com as informações remetidas pela DGAV em sede de contraditório, foram oportunamente revistas e colmatadas.
- (276) Os relatórios anuais dos PC nº 20 e nº 22 que integram o relatório anual do PNCPI de 2010, apresentam diversas insuficiências quanto à profundidade e clareza de abordagem, identificadas nos pontos (195) a (197).

Quanto aos Laboratórios Oficiais de Referência

- (277) O IPIMAR encontra-se devidamente acreditado para realizar as análises para as quais foi designado como LNR.
- (278) O LNIV não se encontra acreditado para efetuar a totalidade das análises para as quais foi designado como LNR. O Laboratório tem pendente vários pedidos de extensão da acreditação e participa regularmente nos ensaios interlaboratoriais e *workshops* organizados pelos LER, visando a validação dos métodos e a qualidade dos resultados.

Quanto aos Operadores Económicos

- (279) A Docapesca, S.A. assegura a prestação do serviço da primeira venda de pescado. Possui 19 lotas e 32 postos de vendagem ativos, dez dos quais não possuem estrutura física.
- (280) A comercialização de pescado em postos de vendagem não se encontra prevista nos normativos legais e estas estruturas comerciais não detêm aprovação da AC. Em virtude deste facto, estes estabelecimentos e o pescado neles transacionado não têm sido alvo de controlo pela AC.
- (281) A reestruturação da rede de lotas da Docapesca, S.A., através da concentração do pescado nos locais de venda que se apresentem mais adequados, como já ocorre no Algarve, permitiria uma redução dos custos de funcionamento desta empresa e da DGAV.



Esta concentração proporcionaria também uma menor dispersão dos elementos do corpo de inspeção sanitária da AC, o que permitiria aumentar o número de lotas com inspeção diária do pescado.

- (282) As lotas auditadas no âmbito do presente trabalho encontram-se devidamente registadas.
- (283) Todas as lotas auditadas fornecem as instalações necessárias à prossecução da atividade dos inspetores sanitários.
- (284) As lotas não efetuam as análises ao pescado previstas nos regulamentos. Encontra-se em preparação, pela Docapesca, S.A, a implementação um plano neste âmbito.
- (285) Nem todas as lotas implementaram e mantém atualizado um sistema de controlo baseado nos princípios do HACCP, sendo também de referir que apresentam insuficiências nas estruturas e equipamentos, decorrentes da degradação causada pela sua utilização ao longo dos anos.

As inconformidades e deficiências não comprometem níveis satisfatórios de cumprimento dos requisitos de higiene e segurança dos produtos aí comercializados.

Em sede de contraditório a Docapesca, SA informou que está prevista a revisão dos planos de HACCP e que parte significativa das insuficiências assinaladas já foram resolvidas ou se encontram em fase de resolução.

- (286) Das lotas auditadas, apenas a de Sesimbra tem implementado um sistema que permite a manutenção da cadeia de frio de todo o pescado aí comercializado.
- (287) As medidas determinadas para salvaguarda das condições de higiene do pescado comercializado nas lotas afiguram-se adequadas, havendo, contudo, necessidade de efetuar ajustamentos que permitam assegurar o seu integral cumprimento por parte do pessoal da Docapesca, S.A., sendo também indispensável garantir a sua observância por parte dos restantes OE.
- (288) As insuficiências assinaladas na presente auditorias foram especificamente identificadas junto da Docapesca, S.A. e da ex-DGV quando das visitas *in loco*, para que pudessem ser tomadas as medidas necessárias tendentes à sua correção.



- (289) A Docapesca, S.A. não efetua a cobrança das taxas de inspeção sanitária em três lotas, por considerar que as mesmas não eram sujeitas a inspeção sanitária, situação que não foi corroborada pela AC.
- (290) As desconformidades relativas à atuação dos pescadores e compradores de pescado, identificadas nos pontos (226) a (228), podem comprometer a manutenção das adequadas condições de higiene e temperatura de conservação do pescado. As boas práticas introduzidas na lota de Quarteira devem ser generalizadas.
- (291) Nos portos de pesca da Nazaré e da Figueira da Foz foram identificados entrepostos frigoríficos que não possuem aprovação da AC, situação que importa corrigir.
- (292) A análise das vendas do pescado efetuadas no ano de 2010 nas lotas auditadas evidenciou o reduzido volume comercializado de algumas espécies de maior procura e valor económico, o que poderá indiciar que nem todo o pescado capturado entra no circuito legal de comercialização; situação já levada ao conhecimento da ASAE.
- (293) Em síntese, da presente avaliação dos sistemas de controlo oficial, conclui-se que, com exceção das limitações ao nível da falta de habilitações legais da totalidade dos locais onde se processa a primeira venda de pescado e da consequente ausência de inspeção sanitária e controlo nestes estabelecimentos, o sistema implementado se afigura globalmente adequado e em conformidade com as normas regulamentares.

No que se refere à eficácia dos sistemas, encontra-se assegurada a verificação sanitária do pescado nas lotas aprovadas. As ações de auditoria efetuadas pelos inspetores sanitários e no âmbito do PACE aos estabelecimentos merecem a implementação de melhoramentos que promovam a sua eficácia, tendo como objetivo evitar a ocorrência de insuficiências e inconformidades.

Requerem aperfeiçoamento urgente as medidas que assegurem a manutenção da cadeia de frio e o respeito dos requisitos de higiene por parte dos OE. A colaboração entre as autoridades é fundamental nesse processo de aperfeiçoamento. A obtenção de um sistema que garanta a cabal manutenção da higiene e das adequadas condições de conservação do pescado apenas é possível com a atuação responsável e informada dos restantes OE intervenientes, designadamente, pescadores, armadores e comerciantes.

S
A

RECOMENDAÇÕES

Face às conclusões apresentadas, recomenda-se

à DGAV que:

- (294) Implemente a cooperação com a ASAE, através da partilha de informação e da atuação coordenada, de forma a assegurar a complementaridade das respetivas ações, e a supressão, com brevidade, das irregularidades identificadas na presente auditoria.

Articule, desde logo, adequada intervenção quanto aos OE a laborar sem a adequada aprovação e controlo.

- (295) Reformule a dotação de inspetores sanitários a designar por lota e os respetivos horários de atuação, tendo como objetivos principais a racionalização dos meios disponíveis e o aumento do número de estabelecimentos sujeitos a controlo diário.

Reforce, quanto possível, a inspeção sanitária nos dias seguintes ao fim de semana ou feriado, atento o risco de incumprimento dos critérios de frescura do pescado nestes períodos.

- (296) Designe oficialmente os laboratórios nacionais de referência para execução das análises oficiais relativas à saúde animal.

- (297) Promova a disponibilização *on line*, com a maior brevidade possível, dos normativos de inspeção sanitária do pescado e de avaliação das lotas, de modo a assegurar a harmonização da atuação dos serviços regionais.

- (298) Estabeleça medidas que permitam promover a celeridade da correção, por parte dos OE, das insuficiências e inconformidades detetadas no âmbito do PACE e das auditorias efetuadas pelos inspetores sanitários.

- (299) Diligencie para que as informações relativas às atividades de controlo e de auditoria interna sejam adequadamente disponibilizadas ao público, garantido a reserva da identificação dos OE visados.

- (300) Institua, com carácter de urgência, a obrigatoriedade do pagamento das taxas de inspeção



sanitária relativas à primeira colocação de produtos da pesca e aquicultura no mercado, em conformidade com o determinado nos normativos legais em vigor.

- (301) Acorde com a Docapesca, S.A., a assinatura de um protocolo que dê cobertura legal à colaboração desta empresa na cobrança das taxas de inspeção sanitária.
- (302) Promova o acesso direto da DSA à base de dados SIPACE.
- (303) Proceda à adequada abordagem dos relatórios anuais no âmbito do PNCPI, no sentido que estes também explanem, de forma clara e precisa, os meios humanos utilizados, as avaliações efetuadas, a tipologia de agentes económicos envolvidos e as medidas corretivas implementadas e sua eficácia.
- (304) Promova em articulação com a Docapesca, S.A., junto dos diferentes OE que constituem a fileira do pescado, com particular relevância dos pescadores e comerciantes, a adoção de medidas que visem garantir o tratamento do pescado nas devidas condições de higiene e a manutenção da cadeia de frio. A cooperação de outras autoridades poderá ser determinante neste desígnio.

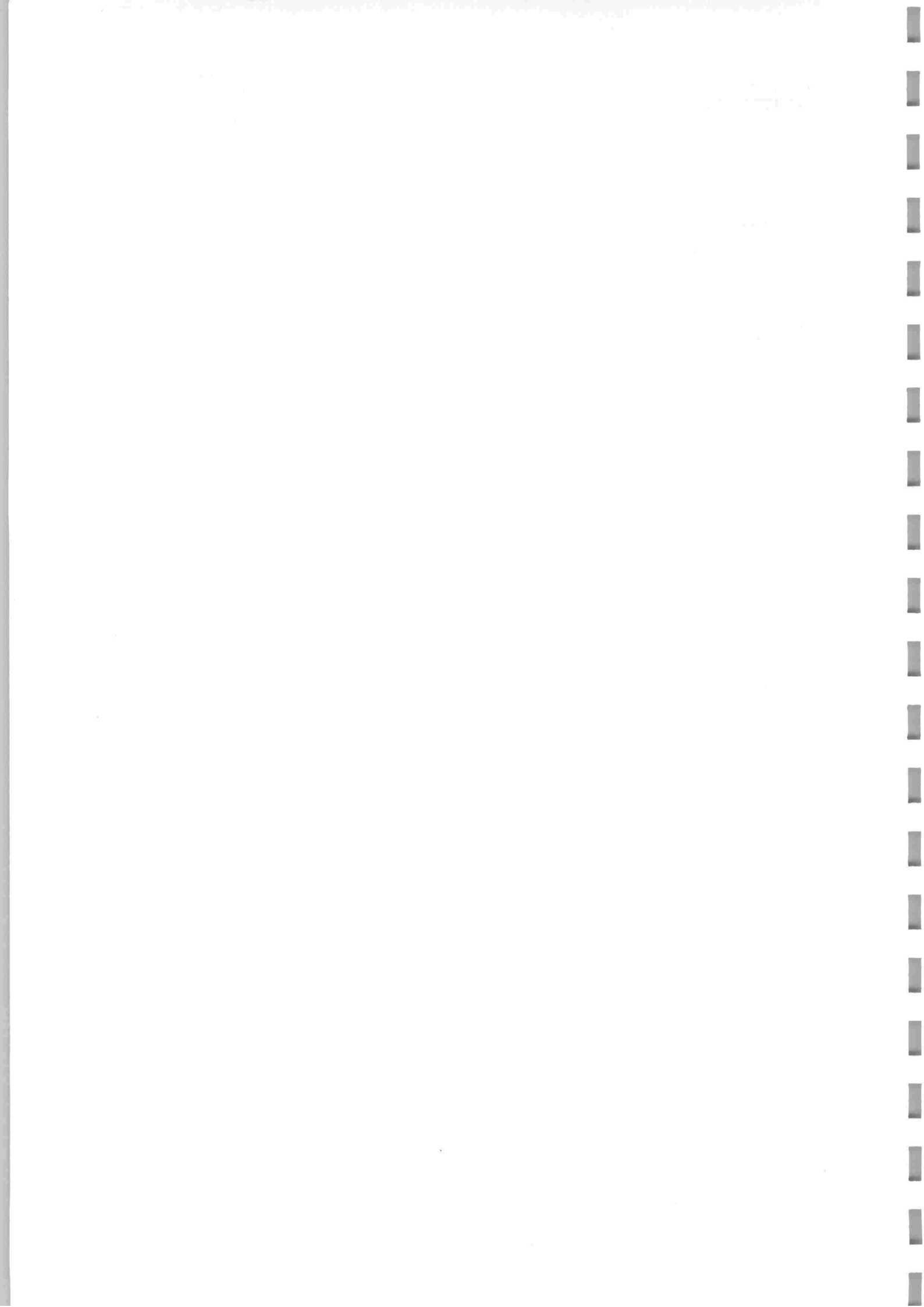
ao INIAV, I.P. que:

- (305) Prossiga os esforços para a acreditação dos métodos analíticos aí realizados, por forma a concluir este processo com a melhor brevidade, face às condicionantes orçamentais.

à Docapesca, S.A. que:

- (306) Prossiga a implementação das medidas de correção das insuficiências detetadas na presente auditoria e nos controlos efetuados pela AC no âmbito do PACE, as quais relevam na promoção das condições de higiene e segurança do pescado.
- (307) Proceda, com urgência, às diligências necessárias para a aprovação dos seus postos de venda.
- (308) Reveja com a DGAV o protocolo relativo à delegação de competências para cobrança das taxas de inspeção sanitária aos compradores de pescado e institua a sua efetiva cobrança em todos os estabelecimentos.

- (309) Equacione a reestruturação da sua rede de lotas e pontos de venda autorizados, através da concentração da comercialização do pescado nos locais mais adequados, a exemplo do já instituído para a lota de Albufeira, visando reduzir os seus custos de funcionamento, e os da DGAV, e potenciar a eficácia do controlo oficial, através do aumento do número de lotas com inspeção diária do pescado.





PROPOSTAS

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

- a) o seu envio à DGAV, ao LNIV e à Docapesca, S.A. para implementação das recomendações formuladas, em linha com o estabelecido nos respetivos Planos de Ação, apresentados em anexo, no respeito pela Decisão 2006/677/CE.

- b) que seja dado conhecimento a esta Inspeção-Geral da implementação dos Planos de Ação, em conformidade com o determinado no n.º 6, do art.º 15º, do DL n.º 276/2007, de 31 de Julho, no prazo de 60 dias, extensível a 180 dias no caso do LNIV, após receção do presente relatório,

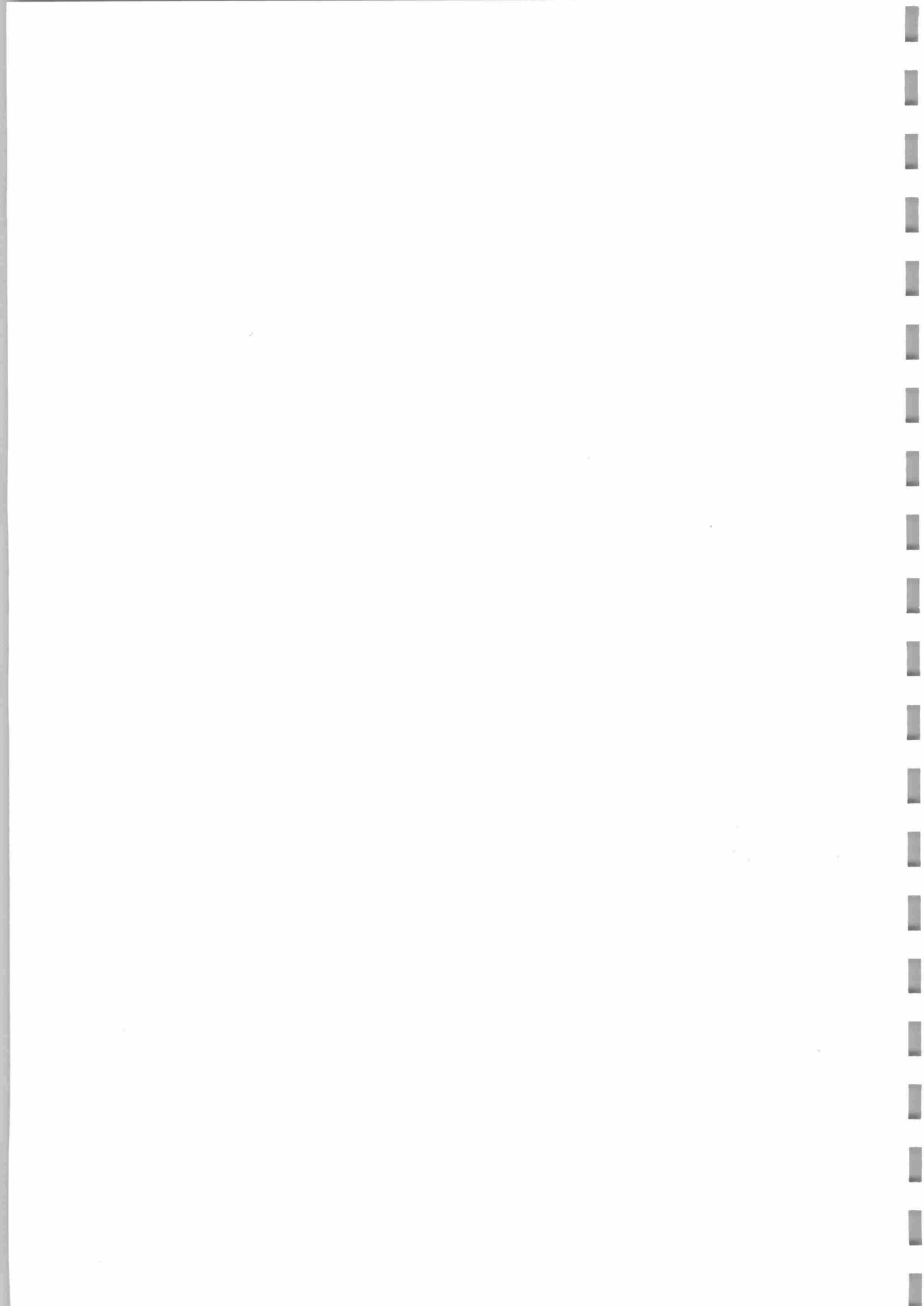
À consideração superior

IGAMAOT, 27 de Julho de 2012

Os Inspectores,

Simão Ferreira

António Duarte



ÍNDICE DOS ANEXOS

	Fls
1 - Informação de planeamento	35
2 - Vendas de pescado por estabelecimento	1
3 - Quantidades de espécie de maior valor comercial vendidas em 2010	4
4 - <i>Check-list</i> de análise dos Laboratórios Nacionais de Referência	6
5 - <i>Check-list</i> de análise aos controlos oficiais aos produtos da pesca	32
6 - Análise comparativa entre as incorreções identificadas nas vistorias efetuadas no âmbito do PACE e as detetadas na presente auditoria	7
7 - <i>Check-list</i> de análise dos produtos da pesca (lotas)	104
8 - Audiência prévia da DGAV e correspondente análise da IGAMAOT	17
9 - Audiência prévia do INIAV, IP e correspondente análise da IGAP	3
10 - Audiência prévia da DOCAPESCA, SA e correspondente análise da IGAP	60

1948





PARECER

Visto.

Concordo com o presente Relatório
de Planeamento.

A consideram-se aprovados

15.10.11

A Chefe de E.M.
Teresa Belo Dias

DESPACHO

Concedo com a execução
de auditoria conforme
proposto.

20.10.2011

Subinspectora
Lisdália Amaral
em substituição de Inspectora
nos termos do art.º 1.º

ASSUNTO: Informação de Planeamento da "Auditoria no âmbito da inspeção higio-sanitária do pescado e do funcionamento das lotas"

INFORMAÇÃO Nº. 80/ 2011

PROCESSO Nº 11 2 02 014 11

ORIGEM E OBJECTIVOS

- (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, em 05/01/2011.
- (2) A presente auditoria tem como objectivo avaliar o sistema de controlo implementado pelas autoridades competentes relativamente aos controlos oficiais



1 2-3
S
S
V

dos produtos da pesca, designadamente o controlo das condições de higiene da primeira comercialização efectuado nas lotas, no âmbito do Plano de Controlo (PC) nº 22 - "Controlo da Inspeção higio-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 das lotas.

ENQUADRAMENTO

- (3) O PNCPI foi elaborado em cumprimento do disposto no artigo 42º do Reg. (CE) nº882/2004, inclui um conjunto de planos específicos de controlo, que têm como objectivo assegurar que o controlo oficial cobre toda a legislação alimentar e todos os géneros alimentícios ao longo de toda a cadeia alimentar.

Os PC em questão podem decorrer das obrigações genéricas previstas no Reg. (CE) n.º882/04 ou directamente da legislação comunitária e nacional específica. O PNCPI define:

- os objectivos estratégicos que se pretendem atingir,
 - a estrutura nacional de controlo, através da identificação de todos os intervenientes e respectivas competências e responsabilidades,
 - as suas formas de articulação,
 - e as metodologias de controlo no âmbito da legislação alimentar.
- (4) A intervenção da IGAP no PNCPI, insere-se no âmbito da realização das auditorias externas, previstas no nº 6, do art.º 4º, do Reg. (CE) nº882/2004.
- (5) O PC nº 22, cuja entidade coordenadora é a Direcção Geral de Veterinária (DGV), tem como objectivos principais a defesa da saúde pública e a promoção das condições de credibilidade e concorrência no mercado comunitário e internacional dos géneros alimentícios produzidos em Portugal.

A sua execução é da responsabilidade Direcção de Serviços de Higiene Pública Veterinária (DSHPV) da DGV, que articula com as Direcções de Serviços de



Veterinária Regionais (DSVR) e respectivas Divisões de Intervenção Veterinária (DIVs).

- (6) O PC nº 20 tem como objectivos a defesa da saúde pública e a adequação dos operadores económicos às disposições comunitárias e internacionais de higiene.

Nesse sentido, este plano visa a normalização dos procedimentos de aprovação e do controlo oficial dos estabelecimentos que laboram e/ou armazenam produtos de origem animal. No âmbito dos controlos oficiais efectua a articulação entre os serviços centrais, regionais e locais, definindo ainda os correspondentes circuitos de informação e apresentação de resultados.

A coordenação e elaboração dos planos de controlo higio-sanitários oficiais é também da competência da DSHPV, sendo a sua execução assegurada pelas diferentes DSVR.

Breve caracterização do sistema

- (7) As áreas de actuação no âmbito do PC nº 22 abrangem:

- as lotas;
- o abate de animais;
- as salas de desmancha.

A inspecção higio-sanitária é executada de modo sistemático em todos os matadouros do país. Quanto às salas de desmancha a frequência da inspecção higio-sanitária pode ser permanente, semanal, quinzenal ou mensal, determinada de acordo com o grau de incumprimento apurado nas auditorias realizadas no âmbito do PACE.

Quanto às lotas, a frequência da inspecção higio-sanitária depende de diversos factores, designadamente a existência de plano de autocontrolo, as condições estruturais e funcionais, o grau de incumprimento das embarcações que descarregam pescado na lota e o tipo de pesca por elas praticado.



A designação dos Inspectores Sanitários e dos auxiliares técnicos, as normas de execução e o tratamento estatístico da informação relativa à inspeção sanitária são da competência da DSHPV.

(8) O PC nº 20 abrange:

- o controlo oficial, o registo e a aprovação de estabelecimentos, incluindo navios-fábrica e navios congeladores;
- a produção primária, que inclui a produção de animais, a pesca e a recolha de bivalves;
- a depuração, acondicionamento e embalamento de bivalves vivos;
- as lotas;
- o transporte e o abate de animais;
- a desmancha de carcaças;
- o transporte, armazenagem e transformação dos produtos de origem animal.

(9) A aprovação dos estabelecimentos e a atribuição do Número de Controlo Veterinário (NCV) é da competência da DSHPV que conta com a colaboração das DSVR para avaliação das condições higio-sanitárias dos operadores económicos em questão. Este processo de avaliação, efectuado com o recurso a vistorias é, regra geral, efectuado em coordenação com a entidade coordenadora para o licenciamento das actividades e estabelecimentos em questão.

(10) A coordenação do registo e licenciamento dos diferentes operadores económicos do tipo 1 e 2, nas diferentes áreas da fileira dos produtos de origem animal, é da competência fundamental de dois organismos:

- Núcleos Técnicos de Licenciamento (NTLs) das Direcções Regionais de Agricultura e Pesca (DRAPs) – matadouros, salas de desmancha, transformadores, armazenistas, transportadores e retalhistas;
- Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura (DGPA) - pescado e produtos da pesca, designadamente navios, lotas, depuradoras e mercados grossistas de pescado.



- (11) As Câmaras Municipais são as entidades coordenadoras dos estabelecimentos de tipo 3, no qual se incluem as empresas com 15 ou menos trabalhadores e limitada potência térmica e potência eléctrica contratada¹, sendo o licenciamento dos talhos efectuado pelos Médicos Veterinários Municipais.
- (12) No que concerne aos matadouros há que ter em conta que são licenciados em função das diferentes espécies animais a abater, podendo um estabelecimento estar autorizado a proceder ao abate de diferentes espécies animais.

Legislação aplicável

- (13) Ao nível do enquadramento legal são de destacar os seguintes diplomas legais:

Legislação comunitária

- ✓ Regulamento (CE) nº 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.
- ✓ Regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios.
- ✓ Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.
- ✓ Regulamento (CE) nº 854/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano.
- ✓ Regulamento (CE) nº 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do

¹ Vide Decreto-Lei nº 209/2008, de 27 de Outubro.



- cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.
- ✓ Regulamento (CE) nº 2076/2005, da Comissão de 5 de Dezembro, que estabelece disposições transitórias de execução dos Regulamentos (CE) n.º 853/2004, (CE) nº 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e que altera os Regulamentos (CE) nº 853/2004 e (CE) nº 854/2004.
 - ✓ Regulamento (CE) nº 2074/2005, da Comissão de 5 de Dezembro, que estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Regulamentos (CE) nº 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e nº 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, que derroga o Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e altera os Regulamentos (CE) nº 853/2004 e (CE) n.º 854/2004.
 - ✓ Regulamento (CE) nº 2075/2005, da Comissão de 5 de Dezembro, que estabelece regras específicas para os controlos oficiais de detecção de triquinias na carne.
 - ✓ Decisão (CE) nº 677/2006, de 29 de Setembro de 2006 relativa ao estabelecimento de orientações que definem critérios para a realização de auditorias nos termos do Regulamento (CE) nº 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.
 - ✓ Regulamento (CE) nº 1881/2006, de 19 de Dezembro de 2006, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.
 - ✓ Decisão (CE) nº 363/2007, de 21 de Maio de 2007, da Comissão relativa a orientações destinadas a auxiliar os Estados-Membros na preparação do plano nacional de controlo plurianual integrado único previsto no Regulamento (CE) nº 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho.
 - ✓ Regulamento (CE) nº 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Outubro, que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano.



7-35
S
S
B

Legislação nacional

- ✓ Decreto-Lei nº 193/2004, de 17 de Agosto, transpõe para o ordenamento jurídico nacional a Directiva nº 2003/99/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de Novembro, relativa à vigilância das zoonoses e dos agentes zoonóticos.
- ✓ Decreto-Lei nº 113/2006, de 12 de Junho, visa assegurar a execução e garantir o cumprimento, no ordenamento jurídico nacional, das obrigações decorrentes dos Regulamentos (CE) nºs 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e às regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, respectivamente, a seguir designados por regulamentos.
- ✓ Despacho normativo nº 38/2008, de 4 de Julho, que estabelece o procedimento para a concessão das adaptações aos requisitos de higiene aplicáveis à produção de géneros alimentícios, nos termos do disposto no artigo 13.º do Regulamento (CE) nº 852/2004 e no artigo 10.º do Regulamento (CE) nº 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, bem como no artigo 7.º do Regulamento (CE) nº 2074/2005, da Comissão, de 5 de Dezembro.
- ✓ Portaria nº 699/2008, de 29 de Julho, que regulamenta as derrogações previstas no Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, e no Regulamento (CE) nº 2073/2005, da Comissão, de 15 de Novembro, para determinados géneros alimentícios.
- ✓ Portaria nº 1073/2008, de 22 de Setembro, que fixa a forma de cálculo das taxas devidas pela realização de actividades de inspecção higio sanitária, verificação e auditoria no âmbito do controlo oficial nos estabelecimentos ou operadores que desenvolvam actividades previstas nos anexos IV e V do Regulamento (CE) nº 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.
- ✓ Decreto-Lei nº 209/2008, de 29 de Outubro, que aprova o regime de exercício da actividade industrial (REAI).
- ✓ Decreto-Lei nº 223/2008, de 18 de Novembro, clarifica a aplicação do Decreto -Lei nº 113/2006, de 12 de Junho.
- ✓ Decreto-Lei nº 178/2008, de 26 de Agosto, que define os critérios de aplicação e montantes de taxas a cobrar nos termos do Regulamento (CE) nº 882/2004, do



[Handwritten signature]

Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem estar dos animais, adiante designado por Regulamento, no que se refere aos estabelecimentos aprovados no âmbito do Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, aos estabelecimentos de subprodutos abrangidos pelo Regulamento (CE) nº 1774/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 3 de Outubro, e aos estabelecimentos do sector da alimentação animal abrangidos pelo Regulamento (CE) nº 183/2003, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de Janeiro.

PLANO DE AUDITORIA

(14) Para prossecução desta auditoria será adoptada a seguinte metodologia, a qual compreenderá as fases de Planeamento, Execução e Relatório, conforme se discrimina em seguida:

<p>Planeamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recolha e análise da legislação aplicável; • Elaboração das <i>check-list</i> (Anexos 1 a 3); • Análise da documentação fornecida pela DGV; • Realização de reuniões com os responsáveis pelos serviços envolvidos, a fim de obter esclarecimentos sobre os procedimentos e circuitos implementados; • Selecção da amostra de operadores económicos a analisar;
<p>Execução</p>	<p>No âmbito da amostra seleccionada, serão efectuadas as seguintes verificações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identificação dos circuitos de funcionamento e dos sistemas de controlo interno implementados (HACCP); • avaliação do cumprimento dos regulamentos comunitários e da legislação nacional por parte dos operadores económicos e das autoridades competentes; • avaliação da actuação dos inspectores sanitários e dos auxiliares oficiais; • avaliação do sistema de controlo implementado pelas autoridades competentes.
<p>Relatório</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboração do projecto de relatório, análise do contraditório e redacção do relatório final; • Organização dos papéis de trabalho.



Ministério da Agricultura,
do Mar, do Ambiente e do
Ordenamento do Território

IGAP
Inspeção-Geral
da Agricultura e Pescas

10/11

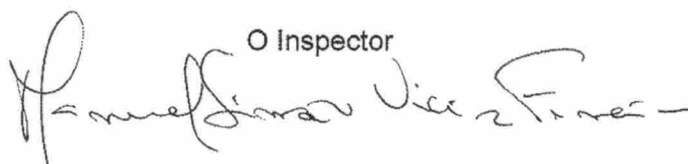
CRONOGRAMA

- (16) De acordo com o plano de auditoria atrás mencionado, e tendo em conta o prazo previsto para a sua execução, propõe-se a realização do mesmo distribuído da seguinte forma:

Fase/Actividade	2010	2011						Dias
		O	N	D	J	F	M	
Planeamento								
Recolha de legislação	X	X						
Análise de legislação	X	X						
Elaboração de check-list	X	X						
Informação de planeamento	X	X						
Execução								
Verificações nos operadores económicos		X	X					
Reuniões com serviços oficiais				X				
Relatório								
Informações intercalares								
Análise e sistematização da informação			X	X	X	X		
Elaboração do relatório					X	X	X	
Revisão								
Sistematização papéis trabalho								
Análise do contraditório e redacção final do relatório								
Total DU's :	5	5	17	4	22	22	12	87

À consideração superior

IGAP, 18 de Outubro de 2011

O Inspector

 (Simão Ferreira)



ÍNDICE DOS ANEXOS

	Pag.
Anexo 1	16
Anexo 2	4
Anexo 3	e



12-35
S
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 DOS PRODUTOS DA PESCA (LOTAS)

Processo n.º Preparado por em Revisto por _____ em ____/____/____
--

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

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? – vide nº 2, do artº 6º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
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)? – vide nº 2, do art.º 6º, do Reg. (CE) nº 852/2004	
Obs.	
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? – vide nº 3, do art.º 6º, do Reg. (CE) nº 852/2004	
Obs.	
2. Análise dos perigos e controlo dos pontos críticos	
O operador económico criou, aplica e mantém um processo ou processos permanentes baseados nos princípios HACCP? – vide nº1, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
O operador económico tem em conta os seguintes princípios HACCP:	



Ministério da Agricultura,
do Mar, do Ambiente e do
Ordenamento do Território

ANEXO 1

IGAP
Inspeção-Geral
da Agricultura e Pescas

- identificação de quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis? – vide alínea a), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
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? – vide alínea b), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
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? – vide alínea c), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo? – vide alínea d), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- estabelecimento de medidas correctivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob controlo? – vide alínea e), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- estabelecimento de processos, a efectuar regularmente, para verificar que as medidas acima referidas funcionam eficazmente? – vide alínea f), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas acima referidas? – vide alínea g), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
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? – vide nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
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? – vide alínea a), do nº4, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- assegurou que todos os documentos que descrevem os processos desenvolvidos se encontram actualizados? – vide alínea b), do nº4, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- conserva quaisquer outros documentos e registos durante um período adequado? – vide alínea c), do nº4, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	



14-35
S
S
S
S
S

3. Rastreabilidade	
O OE assegura a rastreabilidade dos géneros alimentícios que comercializa? - <i>vide</i> nº 1, do artº 18º, do Reg. (CE) nº 178/2002	
<i>Obs.</i>	
O OE garante que estão reunidas as condições que permitam identificar os fornecedores de géneros alimentícios? - <i>vide</i> 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	
<i>Obs.</i>	
O OE garante dispõe de sistemas e procedimentos que permitam que essa informação seja colocada à disposição das autoridades competentes, a seu pedido? - <i>vide</i> nº 2, do artº 18º, do Reg. (CE) nº 178/2002	
<i>Obs.</i>	
O OE garante dispõe de sistemas e procedimentos para identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos? - <i>vide</i> 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	
<i>Obs.</i>	
Os produtos colocados no mercado, ou susceptíveis de o ser, são adequadamente rotulados ou identificados por forma a facilitar a sua rastreabilidade? - <i>vide</i> nº 4, do artº 18º, do Reg. (CE) nº 178/2002	
<i>Obs.</i>	
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	



Ministério da Agricultura,
do Mar, do Ambiente e do
Ordenamento do Território

ANEXO 1

IGAP
Inspeção-Geral
da Agricultura e Pescas

essas temperaturas sejam controladas e, se necessário, registadas? – vide nº 2, do artº 4º e alínea d), do nº 2, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Existem instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
As instalações sanitárias estão conformes, ou seja, não dão directamente para os locais onde se manuseiam os alimentos? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
As instalações sanitárias possuem ventilação adequada, natural ou mecânica? – vide nº 2, do art.º 4º e nº 6, do Capítulo I, do Anexo II do Reg. (CE) nº 852/2004	
Obs.	
O pessoal dispõe de vestiários adequados? – vide nº 2, do art.º 4º e nº 9, do Capítulo I, do Anexo II do Reg. (CE) nº 852/2004	
Obs.	
Existem lavatórios em número adequado e devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos? – vide nº 2, do artº 4º e nº 4, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
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? – vide nº 2, do artº 4º e nº 4, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos estão separadas das que se destinam à lavagem das mãos? – vide 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.	
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 do sector alimentar 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	



16-35
[Handwritten signature]

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.	
Os produtos de limpeza e os desinfectantes 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 aplicáveis aos locais em que os géneros alimentícios são preparados	
A disposição relativa e a concepção dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados permitem a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a protecção contra a contaminação entre e durante as operações cumprindo, nomeadamente, os seguintes requisitos:	
Obs.	
- as superfícies do solo e das paredes estão em boas condições e podem ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas? – 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 das 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 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	
Obs.	
- 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 bolor 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.	



ANEXO 1

- 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 os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios 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? – vide 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? – vide 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 em bom estado de conservação? – vide 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? – vide nº 2, do artº 4º e alínea c), do nº 1, do	



ANEXO 1

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	
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? – <i>vide</i> 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? – <i>vide</i> 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? – <i>vide</i> 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? – <i>vide</i> 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	



ANEXO 1

A água utilizada:	
- é água 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.	
- é água limpa, no caso dos produtos da pesca inteiros ou, água do mar limpa no processo de lavagem externa dos moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos? – vide nº 2, do artº 4º e alínea b), do nº 1, do Capítulo VII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
- caso seja utilizada água limpa ou água do mar limpa existem instalações e procedimentos adequados para o seu fornecimento, de modo a garantir que a sua utilização não constitua fonte de contaminação dos géneros alimentícios? – vide nº 2, do artº 4º e alínea b), do nº 1, do Capítulo VII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Caso se utilize água do mar limpa esta foi usada exclusivamente para manusear e lavar produtos da pesca, para produzir gelo utilizado para refrigerar produtos da pesca e para arrefecer rapidamente os crustáceos e moluscos após a sua cozedura? – vide alínea c), do nº 2, da Secção VIII, do Anexo III do Reg.(CE) nº 853/2004	
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 gelo que entre em contacto com alimentos é fabricado com água potável ou, quando utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa? – vide nº 2, do artº 4º e nº 4, do Capítulo VII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
O gelo é fabricado, manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação? – vide nº 2, do artº 4º e nº 4, 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	



20-31
S
S
S

Obs.	
Os operadores que procedem ao manuseamento de alimentos não são portadores de 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. Disposições aplicáveis ao acondicionamento e embalagem dos géneros alimentícios	
Os materiais de acondicionamento e embalagem são próprios e não constituem fonte de contaminação? – vide nº 2, do artº 4º e nº 1, do Capítulo X, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
O material de acondicionamento está armazenado por forma a não ficar exposto a risco de contaminação? – vide nº 2, do artº 4º e nº 2, do Capítulo X, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
As operações de acondicionamento e embalagem são executadas de forma a evitar a contaminação dos produtos, sendo verificado, sempre que necessário, nomeadamente no caso de os recipientes serem caixas metálicas ou frascos de vidro, a sua integridade e limpeza antes do enchimento? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo X, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizados para os géneros alimentícios são fáceis de limpar e de desinfectar? – vide nº 2, do artº 4º e nº 4, do Capítulo X, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
4.8. 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.	



ANEXO 1

5. Produtos de origem animal de fora da Comunidade - vide artº 6º do Reg.(CE) nº 853/2004	
O operador que procedeu à importação de produtos de origem animal de países terceiros assegurou:	
- que o país terceiro de expedição consta de uma lista, elaborada nos termos do artº 11º do Reg. (CE) nº 854/2004? - vide alínea a), do nº 1, do artº 6º do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- o estabelecimento no qual esses produtos tenham sido obtidos ou preparados, consta de uma lista dos estabelecimentos a partir dos quais é autorizada a importação dos produtos em causa? - vide ponto i), da alínea b), do nº 1, do artº 6º do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- caso se trate dos moluscos bivalves equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos, a área de produção conste de uma lista elaborada nos termos do artº 13º do Reg. (CE) nº 854/2004? - vide ponto iii), da alínea b), do nº 1, do artº 6º do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- os produtos cumprem os requisitos do Reg. (CE) nº 853/2004, incluindo os requisitos sobre marcas de salubridade e identificação, os requisitos do Reg. (CE) nº 852/2004 e todas as condições em matéria de importação previstas na legislação comunitária que regula os controlos da importação de produtos de origem animal? - vide alínea c), do nº 1, do artº 6º do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- foram cumpridos os requisitos do art.º 14º do Reg. (CE) nº 854/2004 em matéria de certificados [as importações de produtos da pesca são acompanhadas de certificado de acordo com o modelo estabelecido no apêndice IV, do Reg. (CE) nº 2074/2005] e de documentação? - vide alínea d), do nº 1, do artº 6º do Reg. (CE) nº 853/2004	
Obs.	
- a disponibilidade dos produtos para controlo aquando da importação? - vide alínea a), do nº 3, do artº 6º do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- que a importação cumpriu os requisitos da Directiva 2002/99/CE, designadamente foram acompanhados por um certificado veterinário? - vide alínea b), do nº 3, do artº 6º do Reg. (CE) nº 853/2004 e artº 9º da Directiva 2002/99	
Obs.	
5.1. Importação de produtos da pesca (Requisitos específicos) - vide nº 2, do artº 6º do Reg.(CE) nº 853/2004 e artº 15º do Reg. (CE) nº 854/2004.	
Os produtos da pesca importados a partir de navios-fábrica ou de navios congeladores que arvoreem pavilhão de um país terceiro são provenientes de navios constantes de uma lista contendo as embarcações autorizadas? - vide alínea a), do nº 2, do artº 15º do Reg.(CE) nº 854/2004	
Obs.	
Os produtos da pesca importados directamente a partir de navios-fábrica ou de navios congeladores são acompanhados de documentação que ateste: - vide nº 3, do artº 15º e artº 14º, do Reg.(CE) nº 854/2004	



ANEXO 1

22-35
[Handwritten signatures]

<ul style="list-style-type: none"> - que os produtos cumprem os requisitos para eles fixados por força do Reg. (CE) nº 852/2004, Reg. (CE) nº 853/2004 e artº 2º, do Reg. (CE) nº 2074/2005, ou disposições equivalentes a essas exigências e todas as condições específicas de importação estabelecidas nos termos do artigo 48º do Reg. (CE) nº 882/2004; - ou um documento assinado pelo comandante do navio. 	
Obs.	
6. Requisitos Aplicáveis Durante e Após o Desembarque	
O operador económico	
<ul style="list-style-type: none"> - assegura que o equipamento de descarga e desembarque que entra em contacto com os produtos da pesca é constituído por materiais fáceis de limpar e desinfetar e é mantido em bom estado de conservação e limpeza? - vide alínea a), do nº 1, do capítulo II, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004 	
Obs.	
<ul style="list-style-type: none"> - evita a contaminação dos produtos da pesca durante a descarga e o desembarque, em especial? - vide alínea b), do nº 1, do capítulo II, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004 	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ efectuando a descarga e o desembarque rapidamente 	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ usando equipamentos e práticas que não sejam susceptíveis de danificar desnecessariamente as partes comestíveis dos produtos da pesca 	
Obs.	
<ul style="list-style-type: none"> - coloca os produtos da pesca sem demora num ambiente protegido a uma temperatura - vide alínea b), do nº 1, do capítulo II, da secção VIII, do Anexo III, do Reg. (CE) nº 853/2004 	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ próxima da do gelo fundente caso se trate de produtos da pesca frescos, produtos da pesca descongelados não transformados ou produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados? - vide nº 1, da parte B, ponto I, do capítulo I, e nº 1, do Capítulo VII, ambos da secção VIII, do Anexo III, do Reg. (CE) nº 853/2004 	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ não superior a -18°C, em todos os pontos do produto caso se trate de produtos da pesca congelados excepto para o peixe inteiro congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas que pode ser mantido a uma temperatura não superior a -9°C? - vide nº 1, da parte B, ponto I, do capítulo I, e nº 2, do Capítulo VII, ambos da secção VIII, do Anexo III, do Reg. (CE) nº 853/2004 	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ e de uma maneira que não sejam prejudiciais à segurança alimentar ou à sua viabilidade caso se trate de produtos da pesca mantidos vivos? - vide nº 1, da parte B, ponto I, do capítulo I, e nº 3, do Capítulo VII, ambos da secção VIII, do Anexo III, do Reg. (CE) nº 853/2004 	
Obs.	
Caso se trate de um operador económico responsável por lotas e mercados grossistas ou respectivas partes em que os produtos da pesca são expostos para venda, assegura:	
<ul style="list-style-type: none"> - a existência de locais que possam ser fechados à chave destinados à armazenagem, em condições de refrigeração, dos produtos da pesca retidos e locais separados que possam ser fechados à chave para a armazenagem de produtos da pesca declarados impróprios para consumo humano? - vide ponto i), da alínea a), do nº 2, do capítulo II, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004 	
Obs.	



ANEXO 1

IGAP

Inspecção-Geral
da Agricultura e Pescas

- caso as autoridades competentes assim o tenham exigido, a existência de um local que possa ser fechado à chave, dotado de equipamento adequado, para utilização exclusiva da autoridade competente? - vide ponto ii), da alínea a), do nº 2, do capítulo II, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- que aquando da exposição ou da armazenagem dos produtos da pesca:	
➤ as instalações não são utilizadas para outros fins? - vide ponto i), da alínea b), do nº 2, do capítulo II, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
➤ os veículos que emitam gases de escape susceptíveis de prejudicar a qualidade dos produtos da pesca não têm acesso às instalações? - vide ponto ii), da alínea a), do nº 2, do capítulo II, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
➤ as pessoas com acesso não introduzem outros animais? - vide ponto iii), da alínea a), do nº 2, do capítulo II, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
➤ as instalações são bem iluminadas para facilitar os controlos oficiais? - vide ponto iv), da alínea a), do nº 2, do capítulo II, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- caso não tenha sido possível proceder à refrigeração a bordo do navio, os produtos da pesca frescos, com exclusão dos que forem mantidos vivos, são refrigerados o mais rapidamente possível após o desembarque e armazenados a uma temperatura próxima da do gelo fundente? - vide nº 3, do capítulo II, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- o operador económico coopera com as autoridades competentes para que estas possam efectuar os controlos oficiais nos termos do Reg.(CE) nº 854/2004, em especial no que diz respeito à notificação para o desembarque de produtos da pesca? - vide nº 4, do capítulo II, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
7. Requisitos Aplicáveis aos Estabelecimentos que Manuseiam Produtos da Pesca	
Caso os produtos refrigerados não embalados não sejam distribuídos, expedidos, preparados ou transformados imediatamente após a sua chegada a um estabelecimento em terra, são armazenados sob gelo em instalações adequadas? - vide nº 1, da parte A, do capítulo III, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
É readicionado gelo sempre que necessário? - vide nº 1, da parte A, do capítulo III, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Os produtos frescos embalados são refrigerados a uma temperatura próxima da do gelo fundente? - vide nº 1, da parte A, do capítulo III, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	



24-35
[Handwritten signature]

8. Regras Sanitárias Aplicáveis aos Produtos da Pesca	
Para além de garantir o cumprimento dos critérios microbiológicos adoptados nos termos do Reg. (CE) nº 852/2004, o operador económico assegura ainda, em função da natureza do produto ou da espécie, que os produtos da pesca que coloca no mercado para consumo humano:	
- cumprem os limites aplicáveis à histamina? - parte B, do capítulo V da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- os produtos não transformados sujeitos a exames químicos não tenham excedido os limites de ABVT ou de ATMA? - parte C, do capítulo V da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- foram submetidos a um exame visual para detecção de parasitas visíveis antes de serem colocados no mercado e exclui a colocação no mercado para consumo humano de produtos da pesca obviamente contaminados por parasitas? - parte D, do capítulo V da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- excluem derivados de peixes venenosos das seguintes famílias: <i>Tetraodontidae</i> , <i>Molidae</i> , <i>Diodontidae</i> e <i>Canthigasteridae</i> ? - vide nº 1, da parte E, do capítulo V da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- que os pertencentes à família <i>Gempylidae</i> , em especial <i>Ruvettus pretiosus</i> e <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , são adequadamente rotulados de modo a fornecer informações ao consumidor sobre a preparação ou a forma de cozinhar e sobre o risco relacionado com a presença de substâncias com efeitos gastrointestinais adversos? - vide nº 1, da parte E, do capítulo V da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- o nome científico dos produtos da pesca acompanha o nome comum no rótulo? - vide nº 1, da parte E, do capítulo V da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- estão isentos de biotoxinas, tais como a ciguatoxina ou as toxinas paralisantes dos músculos? - vide nº 2, da parte E, do capítulo V da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
O OE efectua análises para pesquisa de agentes zoonóticos ou tem evidências de avaliação de risco que justifique a ausência dessas análises? - vide artº 5º do DL nº 193/2004, de 17 de Agosto	
Obs.	
O OE conserva os registos das análises para pesquisa de agentes zoonóticos por um período mínimo de 3 anos? - vide alínea a), do artº 6º do DL nº 193/2004, de 17 de Agosto	
Obs.	



ANEXO 1

S
B

9. Inspeção Visual	
Os operadores das empresas do sector alimentar efectuam o exame organoléptico dos produtos da pesca de molde a assegurar, em especial, que os produtos da pesca cumpram todos os critérios de frescura parte A, do capítulo V da secção VIII, do Anexo III, do Reg. (CE) nº 853/2004	
Obs.	
O operador económico assegura que a inspeção visual:	
- é efectuada num número representativo de amostras? - vide nº 1, do capítulo II da secção VIII, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 2074/2004	
Obs.	
- as pessoas encarregadas deste exame determinam a dimensão e a frequência das inspeções em função do tipo de produto da pesca, da sua origem geográfica e da sua utilização? - vide nº 1, do capítulo II da secção VIII, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 2074/2004	
Obs.	
- durante a produção, a inspeção visual dos peixes eviscerados é realizada - vide nº 1, do capítulo II da secção VIII, do Anexo II, do Reg. (CE) nº 2074/2004	
➤ por pessoas qualificadas?	
➤ na cavidade abdominal, nos fígados e nas ovas destinados ao consumo humano?	
Obs.	
10. Acondicionamento e Embalagem dos Produtos da Pesca	
Os recipientes em que os produtos da pesca são conservados em gelo são impermeáveis e evitam que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos? - vide nº 1, do capítulo VI da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Os blocos congelados preparados a bordo dos navios são adequadamente acondicionados antes do desembarque? - vide nº 2, do capítulo VI da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Caso os produtos da pesca sejam acondicionados a bordo dos navios, é garantido que o material de acondicionamento	
- é inócuo, isto é, não constitui uma fonte de contaminação? - vide alínea a), do nº 3, do capítulo VI da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- é armazenado de modo a não ser exposto a um risco de contaminação? - vide alínea b), do nº 3, do capítulo VI da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- é de utilização única ou, caso seja reutilizável, é fácil de limpar e, se necessário, de desinfetar? - vide alínea c), do nº 3, do capítulo VI da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	



26-35
S
S
S
S

11. Armazenagem dos Produtos da Pesca	
O operador económico garante que:	
- os produtos da pesca frescos, produtos da pesca descongelados não transformados ou produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados são mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente? - vide nº 1, do Capítulo VII, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- os produtos da pesca congelados são mantidos a uma temperatura não superior a -18°C, em todos os pontos do produto, com excepção do peixe inteiro congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas que pode ser mantido a uma temperatura não superior a -9°C? - vide nº 2, do Capítulo VII, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- os produtos da pesca mantidos vivos são mantidos a uma temperatura e de uma maneira que não sejam prejudiciais à segurança alimentar ou à sua viabilidade? - vide nº 3, do Capítulo VII, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
12. Transporte dos Produtos da Pesca	
O operador económico que transporta produtos da pesca garante que durante o transporte:	
- os produtos da pesca frescos, os produtos da pesca descongelados não transformados e os produtos cozidos e refrigerados provenientes de crustáceos e de moluscos são mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente? - vide alínea a), do nº 1, do Capítulo VIII, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- os produtos da pesca congelados, com excepção <ul style="list-style-type: none">o do peixe congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservaso dos produtos transportados de um armazém frigorífico para um estabelecimento aprovado para aí serem descongelados à chegada com vista a uma preparação e/ou transformação, se a distância a percorrer for curta e a autoridade competente assim o permitir são mantidos a uma temperatura constante não superior a -18 °C, em todos os pontos do produto, com possíveis breves subidas de 3 °C, no máximo? - vide alínea b), do nº 1 e nº 2, do Capítulo VIII, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- de produtos da pesca conservados em gelo, a água de fusão do gelo não fica em contacto com os produtos? - vide nº 3, do Capítulo VIII, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
- as condições de transporte de produtos da pesca que devam ser colocados vivos no mercado são adequadas, isto é não são prejudiciais à segurança alimentar ou à sua viabilidade? - vide nº 4, do Capítulo VIII, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	

ANEXO



Ministério da Agricultura,
do Mar, do Ambiente e do
Ordenamento do Território

ANEXO 1

Fls. 16 de 16

IGAP
Inspeção-Geral
da Agricultura e Pescas

Caso os produtos da pesca sejam transportados em água refrigerada - **vide nº 5, da parte A, do capítulo III, da secção VIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004**

- são produtos da pesca frescos inteiros e eviscerados	
- foram transportados de igual forma no navio ou desde os estabelecimentos de aquicultura	
- destinam-se ao primeiro estabelecimento que procede qualquer actividade com excepção do transporte ou triagem	

Obs.



**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 OFICIAIS AOS PRODUTOS DA PESCA

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

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

1. Controlos Oficiais dos Produtos da Pesca
2. Decisões Após os Controlos

1. Controlos Oficiais dos Produtos da Pesca	C/NC/ NA/NV
Os controlos oficiais da produção e comercialização de produtos da pesca incluem o controlo regular das condições de higiene do desembarque e da primeira venda? - <i>vide art.º 7º e alínea a), do nº 1, do Capítulo I, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004</i>	
<i>Obs.</i>	
Os controlos oficiais da produção e comercialização de produtos da pesca incluem inspeções periódicas dos <u>navios e estabelecimentos em terra</u> , incluindo <u>lotas e mercados grossistas</u> , para verificar:	
- sempre que adequado, se continuam a ser cumpridas as condições de aprovação? - <i>vide art.º 7º e ponto i), da alínea b), do nº 1, do Capítulo I, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004</i>	
<i>Obs.</i>	
- se os produtos da pesca estão a ser manuseadas correctamente? - <i>vide art.º 7º e ponto ii), da alínea b), do nº 1, do Capítulo I, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004</i>	
<i>Obs.</i>	
- a conformidade com os requisitos em matéria de higiene e temperatura? - <i>vide art.º 7º e ponto iii), da alínea b), do nº 1, do Capítulo I, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004</i>	
<i>Obs.</i>	



ANEXO 2

S
/

- a limpeza dos estabelecimentos, incluindo os navios, e as suas estruturas e equipamento, bem como a higiene do pessoal? - vide art.º 7º e ponto iv), da alínea b), do nº 1, do Capítulo I, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Os controlos oficiais da produção e comercialização de produtos da pesca incluem o controlo das condições de armazenamento e de transporte? - vide art.º 7º e alínea c), do nº 1, do Capítulo I, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Os controlos oficiais dos produtos da pesca incluem, pelo menos	
- a realização de exames organolépticos em todas as fases da <u>produção, transformação e distribuição</u> , com o objectivo de verificar que os produtos da pesca excedem pelo menos a linha de base dos critérios de frescura estabelecidos em conformidade com a legislação comunitária? - vide art.º 7º e ponto A, do Capítulo II, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- caso o exame organoléptico levante qualquer suspeita quanto à: - vide art.º 7º e ponto B, do Capítulo II, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ frescura dos produtos da pesca, são colhidas amostras para testes laboratoriais tendo em vista a determinação dos teores de azoto básico volátil total (ABVT) e de azoto trimetilamínico (ATMA)?	
➤ existência de outros factores que possam afectar a saúde humana, são colhidas amostras para efeitos de verificação?	
Obs.	
- testes aleatórios das histaminas para verificar o respeito dos teores autorizados nos termos da legislação comunitária? - vide art.º 7º e ponto C, do Capítulo II, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- o estabelecimento de um sistema de monitorização para controlar o nível de resíduos e contaminantes em conformidade com a legislação comunitária? - vide art.º 7º e ponto D, do Capítulo II, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- controlos microbiológicos, sempre que necessários? - vide art.º 7º e ponto E, do Capítulo II, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- testes aleatórios para verificar o cumprimento da legislação comunitária sobre parasitas? - vide art.º 7º e ponto F, do Capítulo II, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
- controlos aos produtos da pesca venenosos para assegurar que:	
➤ não são colocados no mercado produtos da pesca derivados de peixes venenosos das famílias <i>Tetraodontidae</i> , <i>Molidae</i> , <i>Diodontidae</i> e <i>Canthigasterida</i> ? - vide art.º 7º e nº 1, do ponto G, do Capítulo II, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004	



ANEXO 2

<p>➤ os produtos da pesca frescos, preparados, congelados e transformados pertencentes à família <i>Gempylidae</i>, em especial <i>Ruvettus pretiosus</i> e <i>Lepidocybium flavobrunneum</i>, só são colocados no mercado acondicionados ou embalados e adequadamente rotulados, contendo os respectivos nomes científicos, de modo a fornecer informações ao consumidor sobre as formas de preparar/cozinhar e sobre o risco relacionado com a presença de substâncias com efeitos gastrointestinais adversos? - vide art.º 7º e nº 2, do ponto G, do Capítulo II, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>➤ não são colocados no mercado produtos da pesca que contenham biotoxinas, tais como a ciguatera ou outras toxinas perigosas para a saúde humana? - vide art.º 7º e nº 3, do ponto G, do Capítulo II, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
Obs.	
2. Decisões Após os Controlos	
São declarados impróprios para consumo humano os produtos da pesca:	
<p>- cujos controlos organolépticos, químicos, físicos ou microbiológicos ou de parasitas tiverem demonstrado que não cumprem a legislação comunitária na matéria? - vide art.º 7º e nº 1, do Capítulo III, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
Obs.	
<p>- contenham nas suas partes comestíveis contaminantes ou resíduos em teores superiores aos estabelecidos na legislação comunitária ou em teores tais que a ingestão calculada por via alimentar exceda a dose diária ou semanal admissível para o homem? - vide art.º 7º e nº 2, do Capítulo III, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
Obs.	
<p>- sejam provenientes de peixes venenosos? - vide art.º 7º e ponto i), do nº 2, do Capítulo III, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
Obs.	
<p>- sejam provenientes de produtos da pesca que não cumpram os requisitos relativamente às biotoxinas? - vide art.º 7º e ponto ii), do nº 2, do Capítulo III, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
Obs.	
<p>- sejam provenientes de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados ou gastrópodes marinhos que contenham biotoxinas marinhas em quantidades totais que excedam os limites referidos no Reg. (CE) nº 853/2004? - vide art.º 7º e ponto iii), do nº 2, do Capítulo III, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
Obs.	
<p>- a autoridade competente considerar que podem constituir um perigo para a saúde pública ou animal, ou que são, por quaisquer outras razões, impróprios para consumo humano? - vide art.º 7º e nº 4, do Capítulo III, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
Obs.	



ANEXO 2

3. Qualificações Profissionais dos Veterinários Oficiais	
O veterinário oficial nomeado pela autoridade competente possui os conhecimentos necessários, em função da sua experiência e qualificações, ou 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?	
Obs.	
Qual a formação prática recebida pelo veterinário oficial?	
Obs.	
O veterinário oficial efectuou um período de estágio em que trabalhou sob a supervisão dos veterinários oficiais existentes em estabelecimentos de 1ª venda de pescado?	
Obs.	
O veterinário oficial frequentou acções de formação sobre a auditoria de sistemas de gestão da segurança dos alimentos?	
Obs.	
Quais e em que datas efectuou as referidas acções de formação?	
Obs.	
O veterinário oficial mantém-se actualizado e toma conhecimento dos novos desenvolvimentos através de actividades periódicas de formação contínua?	
Obs.	
Quais as acções de formação que o veterinário oficial frequentou nos 2 últimos anos?	
Obs.	



32-35
[Handwritten signature]

**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? - vide alínea a), do nº 2, do art.º 33º, do Reg (CE) nº 882/2004	
- coordenam, na sua esfera de competência, as actividades dos laboratórios oficiais responsáveis pela análise de amostras efectuadas no âmbito dos controlos oficiais? - vide alínea b), do nº 2, do art.º 33º, do Reg (CE) nº 882/2004	
- organizam testes comparativos entre os laboratórios nacionais oficiais e garantem um acompanhamento adequado desses testes? - vide alínea c), do nº 2, do art.º 33º, do Reg (CE) nº 882/2004	
- asseguram a transmissão das informações fornecidas pelos laboratórios comunitários de referência às autoridades competentes e aos laboratórios nacionais oficiais? - vide alínea d), do nº 2, do art.º 33º, do Reg (CE) nº 882/2004	
- prestam assistência científica e técnica à autoridade competente na aplicação dos planos de controlo? - vide alínea e), do nº 2, do art.º 33º, do Reg (CE) nº 882/2004	
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? - vide nº 4, do art.º 33º, do Reg (CE) nº 882/2004	



ANEXO 3

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 triquinias, <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	



ANEXO 3

[Handwritten signature and initials]

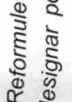
- resíduos enumerados no anexo I, grupo A, 1, 2, 3, 4, grupo B 2 d) e grupo B 3 d) da Directiva 96/23/CE do Conselho	
Obs. Laboratório Nacional de Investigação Veterinária - Estrada de Benfica, 701 - 1549-011 Lisboa	
- resíduos enumerados no anexo I, grupo B 1 e B 3 e), da Directiva 96/23/CE e carbadox e olaquinox	
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 espongiformes 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	



ANEXO 3

- doenças dos peixes	
Obs.	
- doenças dos moluscos bivalves	
Obs.	
- doenças dos crustáceos	
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 testes, em conformidade com protocolos aceites internacionalmente, sempre que existam? – vide alínea b), do nº 1, do art.º 32º, do Reg (CE) nº 882/2004	
Obs.	
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? – vide alínea a), do nº 2, do art.º 32º, do Reg (CE) nº 882/2004	
Obs.	
2. Laboratórios oficiais	
A autoridade competente assegura a existência ou o acesso a laboratórios com capacidade adequada para a realização dos testes necessários? – vide alínea c), do nº 2, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 882/2004	
Obs.	
A autoridade competente designou os laboratórios habilitados a efectuar a análise das amostras recolhidas aquando de controlos oficiais? – vide nº 1, do art.º 12º, do Reg (CE) nº 882/2004	
Obs.	
Os laboratórios designados pela autoridade competente funcionam e são avaliados e acreditados em conformidade com as seguintes Normas Europeias: – vide 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»?	
Obs.	

Análise da resposta da DGAV, em sede de contraditório, ao Projecto de Relatório da IGAMAOT

§	Relatório IGAMAOT	Observações DGAV	Análise IGAMAOT s/ observações DGAV	Efeitos no Relatório
269	<p>"A AC não tem confirmado os volumes de pescado comercializado comunicados mensalmente pela Docapesca, S.A., com base nos quais esta empresa entrega à Direção-Geral as taxas de inspeção sanitária cobradas. O sistema informático SIPACE ainda não tem disponível a funcionalidade que lhe permitiria esta verificação de forma automatizada."</p>	<p>Ver sugestões para o ponto 302</p>		<p>Texto alterado por omissão e a negrito:</p> <p>"A DSA confirma os volumes de pescado comercializado comunicados mensalmente pela Docapesca, S.A., com os relatórios do SIPACE remetidos pela DSHPV. Contudo, afigura-se que esta Direção de Serviços deveria ter acesso direto à base de dados SIPACE."</p>
275	<p>"Os PC nº 22 e nº 20, insertos no PNCPI, não descrevem, de forma clara e precisa, o respetivo âmbito de atuação, os serviços intervenientes na sua execução e supervisão, sendo ainda omissos ou imprecisos quanto aos seus objetivos, dotação e qualificação dos recursos, funções e procedimentos de controlo.</p> <p>Os PC serão oportunamente revistos no âmbito da reformulação do PNCPI, em linha com a reestruturação orgânica do MAMAOT."</p>	<p>Ver sugestões para o ponto 303</p>		<p>Texto alterado por omissão e a negrito:</p> <p>"Os PC nº 22 e nº 20, insertos no PNCPI, apresentavam diversas imprecisões e omissões que, de acordo com as informações remetidas pela DGAV em sede de contraditório, foram oportunamente revistas e colmatadas."</p>
294	<p>"Implemente a cooperação com a ASAE, através da partilha de informação e da atuação coordenada, de forma a assegurar a complementaridade das respetivas competências, e a supressão, com brevidade, das irregularidades identificadas na presente auditoria.</p> <p>Articule, desde logo, adequada intervenção quanto aos OE a laborar sem a adequada aprovação e controlo."</p>	<p>"A DGAV e a ASAE encontram-se em fase de articulação de medidas a tomar de forma a dar resposta à recomendação."</p>	<p>Não há alterações a efetuar.</p>	
295	<p>"Reformule a dotação de inspetores sanitários a designar por lota e os respetivos horários de atuação."</p>	<p>"A 25-12-2011 foi homologado o "Procedimento de Inspeção Sanitária em lotas".</p>		

Análise da resposta da DGAV, em sede de contraditório, ao Projecto de Relatório da IGAMAOT

§	Relatório IGAMAOT	Observações DGAV	Análise IGAMAOT s/ observações DGAV	Efeitos no Relatório
295	<p>ção, tendo como objetivos principais a racionalização dos meios disponíveis e o aumento do número de estabelecimentos sujeitos a controlo diário."</p>	<p>Neste, e apesar de salientar a não obrigatoriedade legal da IS permanente em lota, propõe-se uma frequência de IS baseada numa análise de risco, recomendando-se uma frequência mínima de 2x/semana sendo um dos dias a 2ª feira e o outro eleito em função do risco.</p> <p>O horário da IS nas lotas é implementado caso a caso consoante a análise de risco e tendo em conta os demais serviços a serem efetuados pelos técnicos em questão. Ex: PCON.</p> <p>Na conjuntura atual as DSAV debatem-se com a escassez de recursos humanos qualificados, pelo que não é possível propor um aumento da IS nas lotas. Pelo contrário, existe a necessidade de uma certa flexibilização com base em análises de risco que será proposta previsivelmente até final de Julho."</p>	<p>Não há alterações a efetuar.</p> <p>As conclusões da IGAMAOT apontam para uma redistribuição e não um aumento dos meios de inspeção sanitária. No ponto 246 é referido que se afigura "que a dotação de um único elemento do corpo de inspeção sanitária por estabelecimento é suficiente para o adequado exercício do controlo da primeira comercialização de pescado, podendo ainda o horário da inspeção ser confinado ao período em que decorre o leilão".</p>	
296	<p>"Reforce, quanto possível, a inspeção sanitária nos dias seguintes ao fim de semana ou feriado, atento o risco de incumprimento dos critérios de frescura do pescado nestes períodos."</p>	<p>"A 25-12-2011 foi homologado o "Procedimento de Inspeção Sanitária em lotas".</p> <p>Neste procedimento, e apesar de salientar a não obrigatoriedade legal da IS permanente em lota, propõe-se uma frequência de IS baseada numa análise de risco, recomendando-se uma frequência mínima de 2x/semana sendo um dos dias a 2ª feira e o outro eleito em função do risco (quando existe feriado é geralmente este o dia de maior risco e maior volume de descarga para além da 2ª feira)."</p>	<p>"O Laboratório Nacional de Referência para as Doenças dos Peixes, é o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV)/P/</p>	<p>Não há alterações a efetuar.</p> <p>A DGAV não responde à questão colocada</p>

Análise da resposta da DGAV, em sede de contraditório, ao Projecto de Relatório da IGAMAOT

§	Relatório IGAMAOT	Observações DGAV	Análise IGAMAOT s/ observações DGAV	Efeitos no Relatório
297	<p>“Disponibilize, com a maior brevidade possível, os normativos que permitam garantir a uniformidade dos critérios da inspeção sanitária do pescado e da atividade e relato das ações de auditoria.”</p>	<p>Laboratório Nacional de Investigação Veterinária (LNIV), Benfica de acordo com a Diretiva 93/53/CEE, de 24 de Junho de 1993.”</p> <p>“Os ‘Relatórios Trimestrais’ (início em 2012) e os ‘Autos de Vistoria’ elaborados no âmbito do PACE são inseridos no SIPACE.</p> <p>Os normativos são enviados para as DSAV. No entanto, para facilitar um posterior acesso à documentação pertinente, está a ser preparada uma secção dedicada à IS de pescado com documentos de interesse para o setor na ‘Página de Inspeção’ já existente.”</p>	<p>Aceita-se parcialmente a sugestão</p> <p>A informação recolhida junto das DSHPV evidenciou que, à data da auditoria, não tinham sido disponibilizados normativos que permitissem garantir a uniformidade da inspeção sanitária do pescado e da atividade e relato das ações de auditoria.</p>	<p>Texto alterado por omissão e a negrito:</p> <p>“Promova a disponibilização on line, com a maior brevidade possível, dos normativos de inspeção sanitária do pescado e de avaliação das lotas, de modo a assegurar a harmonização da atuação dos serviços regionais”</p>
298	<p>“Estabeleça medidas que permitam promover a celeridade da correção, por parte dos OE, das insuficiências e inconformidades detetadas no âmbito do PACE e das auditorias efetuadas pelos inspetores sanitários.”</p>	<p>“A implementação dos ‘Relatórios Trimestrais’ e sua posterior análise pretende promover um levantamento das inconformidades detetadas a nível da totalidade das lotas com a consequente tomada de posição a nível central.</p> <p>Na revisão 2 do PACE foram introduzidas alterações para promover a celeridade da correção, por parte dos OE, das insuficiências e inconformidades detetadas, designadamente:</p> <p>- Alteração da frequência de visitas aos estabelecimentos cuja classificação dos indicadores seja de risco grave e crítico.</p>	<p>Aceita-se parcialmente a sugestão</p> <p>Em sede de contraditório a DGAV informou que já se encontravam estabelecidas diversas medidas que visam garantir a implementação das medidas determinadas no âmbito dos controlos efetuados aos OE.</p>	<p>Texto alterado por omissão e a negrito:</p> <p>“Implemente as medidas que, em sede de contraditório informou terem sido entretanto estabelecidas, tendo como objetivo promover a celeridade da correção, por parte dos OE, das insuficiências e inconformidades detetadas no âmbito do PACE e das auditorias efetuadas pelos inspetores sanitários.”</p>


Clas-sif-	Periodicidade mínima PACE –	Periodicidade mínima PACE

Análise da resposta da DGAV, em sede de contraditório, ao Projecto de Relatório da IGAMAOT

§	Relatório IGAMAOT	Observações DGAV	Análise IGAMAOT s/ observações DGAV	Efeitos no Relatório						
	<p><i>cação</i></p> <table border="1" data-bbox="949 705 1228 1198"> <tr> <td>Ver 1 (em função do risco estimado)</td> <td>Ver 2 (em função do grau de cumprimento)</td> </tr> <tr> <td>6 meses</td> <td>1 mês</td> </tr> <tr> <td>12 meses</td> <td>3 meses</td> </tr> </table>	Ver 1 (em função do risco estimado)	Ver 2 (em função do grau de cumprimento)	6 meses	1 mês	12 meses	3 meses	<p>- Atente-se que se mantém na revisão 2 do PACE a possibilidade de vistorias de verificação para acompanhamento de problemas específicos e verificação do cumprimento dos prazos estipulados pela AC para correção das não conformidades.</p> <p>- A Revisão 2 do PACE reforça também as seguintes medidas:</p> <p>Promoção da harmonização da aplicação de medidas sancionatórias dissuasoras da perpetuação de ilícitos;</p> <p>Implementação de ações de supervisão dos controlos oficiais;</p> <p>- A mesma recomendação é também contemplada na revisão 2 do PACE onde se determina que:</p> <p>As verificações de cumprimento de prazos em estabelecimentos com Inspeção Sanitária permanente ou regular (matadouros, salas de desmancha e lotas) devem ser realizadas pela equipa de técnicos oficiais presente no estabelecimento.</p> <p>- O plano contém ainda prazos para notificação ao operador pela AC."</p>		
Ver 1 (em função do risco estimado)	Ver 2 (em função do grau de cumprimento)									
6 meses	1 mês									
12 meses	3 meses									



Análise da resposta da DGAV, em sede de contraditório, ao Projecto de Relatório da IGAMAOT

§	Relatório IGAMAOT	Observações DGAV	Análise IGAMAOT s/ observações DGAV	Efeitos no Relatório
299	"Diligencie para que as informações relativas às atividades de controlo e de auditoria interna sejam adequadamente disponibilizadas ao público, garantindo a reserva da identificação dos OE visados."	"Encontram-se disponíveis ao público em geral no portal da DGV: - QUAR 2011 - Plano de Atividades 2011 - Relatório de Atividades 2010. Este relatório contempla dados relativos à inspeção - Plano de Auditorias 2011 e Relatório de Auditorias 2010. Na Intranet da DGAV e no Portal do GPP (www.gpp.pt/RegAlimentar/PNCPI/PNCPI.pdf): - Plano PNCPIU 2009-2011 - São disponibilizadas todas as informações ao público, sempre que solicitadas, incluindo as relativas às auditorias."	Não há alterações a efetuar.	
300	"Institua a obrigatoriedade do pagamento das taxas de inspeção sanitária relativas à primeira colocação de produtos da pesca e aquicultura no mercado, em conformidade com o determinado nos normativos legais em vigor."	"Encontra-se em fase de revisão o DL 178/2008, estando prevista a redefinição dos critérios para o pagamento das taxas na primeira colocação no mercado de produtos da pesca."	Não há alterações a efetuar.	
301	"Acorde com a Docapesca, S.A., a assinatura de um protocolo que dê cobertura legal à colaboração desta empresa na cobrança das taxas de inspeção sanitária."	"Encontra-se prevista para breve a criação de um novo protocolo de acordo com os critérios do novo diploma das taxas."	Não há alterações a efetuar.	
302	"Acautele que o sistema SIPACE possua os adequados mecanismos de verificação dos montantes cobrados a título das taxas de inspeção sanitária."	No SIPACE são registadas as quantidades de pescado comercializadas em lota e aquando da receção das declarações da "DOCAPESEA, Portos e Lotas, S.A." a Direção de Serviços de Administração confronta estes valores com o	A informação será integrada no relatório. Ver também pontos 166, 174 e 269	Texto alterado por omissão e a negrito: "Promova o acesso direto da DSA à base de dados SIPACE." 

Análise da resposta da DGAV, em sede de contraditório, ao Projecto de Relatório da IGAMAOT

§	Relatório IGAMAOT	Observações DGAV	Análise IGAMAOT s/ observações DGAV	Efeitos no Relatório
303	<p>“Em linha com a reformulação do PNCP, reestruture as sínteses dos planos de controlo, de molde a que as mesmas doravante explicitem, de forma clara e precisa, o âmbito e objetivos do controlo oficial, serviços e recursos envolvidos e respetivas funções.”</p>	<p>relatório retirado do SIPACE que lhe é remetido pela Direção de Serviços de Higiene Pública Veterinária.</p> <p>“Versão atualizada dos planos setoriais do PNCPUI foi elaborada com definição do âmbito e objetivos do controlo oficial, bem como dos serviços envolvidos.</p> <p>Os planos setoriais do PNCPUI (anteriores e novos revistos):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refletem de forma clara e precisa, o âmbito e objetivos do controlo oficial. Excluem-se destes planos setoriais procedimentos administrativos internos que nada acrescentam para a compreensão da organização dos controlos oficiais. - Os mesmos planos setoriais também definem serviços envolvidos e respetivas funções (usualmente competências dos serviços centrais e regionais). O detalhe dos recursos envolvidos destes serviços não pode ser definido num plano de 3 anos. É atribuição dos Diretores de Serviços com competências nas áreas de atuação do plano a gestão dos seus recursos face às tarefas anuais a executar.” 	<p>Na revisão dos planos do PNCPUI terão sido colmatadas as insuficiências assinaladas neste âmbito.</p> <p>Os planos revistos serão analisados em sede de acompanhamento das recomendações da auditoria.</p>	<p><u>É retirada a recomendação.</u></p>
304 atual	<p>“Proceda à adequada abordagem dos relatórios anuais no âmbito do PNCP, no sentido que estes também expliquem, de forma clara e precisa, os meios humanos utilizados, as avaliações efetuadas, a tipologia de agentes económicos envolvidos e as medidas corretivas implementadas e sua eficácia.”</p>	<p>“O relatório do PNCPUI de 2011 está ainda em fase de finalização (dentro do tempo definido pela EU). Este relatório do PNCPUI tem um formato rígido imposto por legislação comunitária (Decisão Comunitária 654/2008 24 de Julho) onde a obrigatoriedade de explanação de meios humanos utilizados e a tipologia de agentes económicos envolvidos não é obrigatória.”</p>	<p>Não há alterações a efetuar.</p>	
303				



Análise da resposta da DGAV, em sede de contraditório, ao Projecto de Relatório da IGAMAOT

§	Relatório IGAMAOT	Observações DGAV	Análise IGAMAOT s/ observações DGAV	Efeitos no Relatório
305 atual 304	<p>"Promova em articulação com a Docapesca, S.A., junto dos diferentes OE que constituem a fileira do pescado, com particular relevância dos pescadores e comerciantes, a adoção de medidas que visem garantir o tratamento do pescado nas devidas condições de higiene e a manutenção da cadeia de frio. A cooperação de outras autoridades poderá ser determinante neste designio."</p>	<p>"O protocolo assinado com a "DOCAPESEA, Portos e Lotas, S.A." a 21 de Outubro de 2011, contempla a promoção de ações de formação/sensibilização. Pretende-se dar seguimento logo que possível, no entanto têm sido promovidas pelos técnicos, ações de sensibilização no âmbito do PCON e não só, tendo mesmo sido elaborados folhetos de sensibilização para as boas práticas que foram recentemente divulgados para as DSAV."</p>	<p>Não há alterações a efetuar.</p>	



Small, faint text at the bottom center of the page, possibly a page number or footer.


**Plano de Ação do INIAV, I.P.
na sequência da Auditoria no âmbito da inspeção sanitária do pescado e das condições de funcionamento das lotas**

Recomendação	Ação proposta
<p>Prossiga a acreditação do LNIV relativamente aos métodos analíticos incluídos no domínio de LNR dos planos oficiais de controlo, por forma a concluir este processo com a maior brevidade possível.</p>	<p>Para prosseguir com esta recomendação o INIAV terá de ter dotação financeira suficiente para estender a acreditação dos ensaios, incluídos no domínio de LNR dos planos oficiais de controlo</p> <p>O calendário proposto em 2009 era de acreditação de todos estes ensaios até Dezembro de 2011 e para outros ensaios de diagnóstico animal no âmbito da circulação de animais para 2012. Entretanto verificaram-se no decurso de 2010 até à presente data, muitas restrições financeiras derivadas das leis de execução orçamental e outras regras que impediram o funcionamento normal dos programas de calibração dos equipamentos, os planos de manutenção preventiva dos mesmo, planos de formação profissional, aquisição de materiais de referência e de consumíveis essenciais para a realização dos ensaios interlaboratoriais e de outros planos essenciais para a utilização das instalações, desde o controlo de vectores e pragas, manutenção de extintores e Sistema especiais de tratamento de ar. Todos programas são essenciais para o cumprimento dos requisitos de gestão e técnicos da Norma ISO17025 e regras de acreditação do IPAC, razão pela qual o processo de acreditação dos laboratórios do LNIV não está a correr de acordo com o inicialmente previsto.</p> <p>Com os atrasos impostos pelos contrangimentos orçamentais e as novas regras de execução do Orçamento já referidos, o calendário inicial foi revisto, prevendo-se que depois da reorganização dos laboratórios do INIAV e considerando que a dotação financeira seja normalizada, nos seja possível retomar o programa das extensões da Acreditação de ensaios tendo como meta Dez de 2014.</p>



Análise da resposta do INIAV, I.P., em sede de contraditório, ao Projecto de Relatório da IGAMAOT

§	Relatório IGAMAOT	Observações INIAV, I.P.	Análise IGAMAOT s/ observações INIAV, I.P.	Efeitos no Relatório
306	<p>"Prossiga a acreditação dos métodos analíticos aí realizados, por forma a concluir este processo com a maior brevidade possível."</p>	<p>"Para prosseguir com esta recomendação o INIAV terá de ter dotação financeira suficiente para estender a acreditação dos ensaios, incluindo no domínio de LNR dos planos oficiais de controlo</p> <p>O calendário proposto em 2009 era de acreditação de todos estes ensaios até Dezembro de 2011 e para outros ensaios de diagnóstico animal no âmbito da circulação de animais para 2012. Entretanto verificaram-se no decurso de 2010 até à presente data, muitas restrições financeiras derivadas das leis de execução orçamental e outras regras que impediram o funcionamento normal dos programas de calibração dos equipamentos, os planos de manutenção preventiva dos mesmo, planos de formação profissional, aquisição de materiais de referência e de consumíveis essenciais para a realização dos ensaios interlaboratoriais e de outros planos essenciais para a utilização das instalações, desde o controlo de vetores e pragas, manutenção de extintores e Sistema especiais de tratamento de ar. Todos os programas são essenciais para o cumprimento dos requisitos de gestão e técnicos da Norma ISO17025 e regras de acreditação do IPAC, razão pela qual o processo de acreditação dos laboratórios do LNV não está a correr de acordo com o inicialmente previsto.</p> <p>Com os atrasos impostos pelos constrangimen-</p>	<p>Alterado parcialmente em função dos condicionalismos orçamentais apresentados.</p>	<p>"Prossiga os esforços para a acreditação dos métodos analíticos aí realizados, por forma a concluir este processo com a melhor brevidade face às condições orçamentais"</p>





GOVERNO DE PORTUGAL

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO MAR, DO AMBIENTE E DO ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO

IGAMAOT
Inspeção-Geral da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território

Análise da resposta do INIAV, I.P., em sede de contraditório, ao Projecto de Relatório da IGAMAOT

§	Relatório IGAMAOT	Observações INIAV, I.P.	Análise IGAMAOT s/ observações INIAV, I.P.	Efeitos no Relatório
		<p>tos orgamentais e as novas regras de execução do Orgamento já referidos, o calendário inicial foi revisito, prevendo-se que depois da reorganização dos laboratórios do INIAV e considerando que a dotação financeira seja normalizada, nos seja possível retomar o programa das extensões da Acreditação de ensaios tendo como meta Dez de 2014.”</p>		

oxena

