

UNIVERSIDADE DE LISBOA  
FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA



UNIVERSIDADE  
DE LISBOA



ANÁLISE DOS RESULTADOS DOS CONTROLOS OFICIAIS NO ÂMBITO DO PACE GA, DE  
2018 A 2020, EM DIFERENTES SETORES DE ATIVIDADE DA ÁREA ALIMENTAR

FILIPA DE JESUS FAZENDEIRO DE MELO

ORIENTADORA:

Doutora Ana Rita Barroso Cunha de Sá  
Henriques

TUTORA:

Doutora Maria Manuel Ferreira Alves Pereira  
Mendes

2023

UNIVERSIDADE DE LISBOA

FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA



UNIVERSIDADE  
DE LISBOA



ANÁLISE DOS RESULTADOS DOS CONTROLOS OFICIAIS NO ÂMBITO DO PACE GA, DE  
2018 A 2020, EM DIFERENTES SETORES DE ATIVIDADE DA ÁREA ALIMENTAR

FILIPA DE JESUS FAZENDEIRO DE MELO

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO INTEGRADO EM MEDICINA VETERINÁRIA

JÚRI

PRESIDENTE:

Doutora Marília Catarina Leal Fazeres  
Ferreira

VOGAIS:

Doutor João Bettencourt Barcelos Cota  
Doutora Ana Rita Barroso Cunha de Sá  
Henriques

ORIENTADORA:

Doutora Ana Rita Barroso Cunha de Sá  
Henriques

TUTORA:

Doutora Maria Manuel Ferreira Alves Pereira  
Mendes

2023

## DECLARAÇÃO RELATIVA ÀS CONDIÇÕES DE REPRODUÇÃO DA DISSERTAÇÃO

Nome: Filipa de Jesus Fazendeiro de Melo

Título da Tese ou Dissertação: Análise dos resultados dos Controlos Oficiais no âmbito do PACE GA, de 2018 a 2020, em diferentes setores de atividade da área alimentar

Ano de conclusão (indicar o da data da realização das provas públicas): 2023

Designação do curso de  
Mestrado ou de  
Doutoramento: Mestrado Integrado em Medicina Veterinária

Área científica em que melhor se enquadra (assinale uma):

- Clínica  Produção Animal e Segurança Alimentar  
 Morfologia e Função  Sanidade Animal

Declaro sobre compromisso de honra que a tese ou dissertação agora entregue corresponde à que foi aprovada pelo júri constituído pela Faculdade de Medicina Veterinária da ULISBOA.

Declaro que concedo à Faculdade de Medicina Veterinária e aos seus agentes uma licença não-exclusiva para arquivar e tornar acessível, nomeadamente através do seu repositório institucional, nas condições abaixo indicadas, a minha tese ou dissertação, no todo ou em parte, em suporte digital.

Declaro que autorizo a Faculdade de Medicina Veterinária a arquivar mais de uma cópia da tese ou dissertação e a, sem alterar o seu conteúdo, converter o documento entregue, para qualquer formato de ficheiro, meio ou suporte, para efeitos de preservação e acesso.

Retenho todos os direitos de autor relativos à tese ou dissertação, e o direito de a usar em trabalhos futuros (como artigos ou livros).

Concordo que a minha tese ou dissertação seja colocada no repositório da Faculdade de Medicina Veterinária com o seguinte estatuto (assinale um):

- Disponibilização imediata do conjunto do trabalho para acesso mundial;
- Disponibilização do conjunto do trabalho para acesso exclusivo na Faculdade de Medicina Veterinária durante o período de  6 meses,  12 meses, sendo que após o tempo assinalado autorizo o acesso mundial\*;

\* Indique o motivo do embargo (OBRIGATÓRIO)

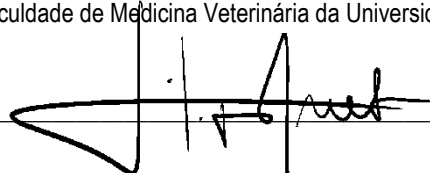
Nos exemplares das dissertações de mestrado ou teses de doutoramento entregues para a prestação de provas na Universidade e dos quais é obrigatoriamente enviado um exemplar para depósito na Biblioteca da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa deve constar uma das seguintes declarações (incluir apenas uma das três):

- É AUTORIZADA A REPRODUÇÃO INTEGRAL DESTA TESE/TRABALHO APENAS PARA EFEITOS DE INVESTIGAÇÃO, MEDIANTE DECLARAÇÃO ESCRITA DO INTERESSADO, QUE A TAL SE COMPROMETE.
- É AUTORIZADA A REPRODUÇÃO PARCIAL DESTA TESE/TRABALHO (indicar, caso tal seja necessário, nº máximo de páginas, ilustrações, gráficos, etc.) APENAS PARA EFEITOS DE INVESTIGAÇÃO, MEDIANTE DECLARAÇÃO ESCRITA DO INTERESSADO, QUE A TAL SE COMPROMETE.
- DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, (indicar, caso tal seja necessário, nº máximo de páginas, ilustrações, gráficos, etc.) NÃO É PERMITIDA A REPRODUÇÃO DE QUALQUER PARTE DESTA TESE/TRABALHO.

Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa, 23 de março de 2023

(indicar aqui a data da realização das provas públicas)

Assinatura:



## **Agradecimentos**

À Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa, a todos os seus docentes e colaboradores que me acompanharam e muito me ensinaram.

Um especial obrigada à minha Orientadora, Professora Doutora Ana Rita Henriques, que foi uma das maiores responsáveis por me incentivar a arriscar aprofundar os meus conhecimentos em Segurança Alimentar, e que conseqüentemente me conduziu a descobrir uma área de enorme interesse. Estou-lhe eternamente grata por ter sido quem me fez encontrar o meu caminho. Obrigada pela sua disponibilidade, por tudo o que me ensinou, e por ter sempre uma palavra amiga.

À Doutora Maria Manuel Ferreira Alves Pereira Mendes, por me ter proporcionado um estágio onde aprendi imenso, acompanhada dos melhores profissionais. Obrigada por uma das melhores oportunidades que tive na minha vida. Obrigada por mesmo nos seus dias mais atarefados se mostrar sempre disponível para me auxiliar.

À incansável Doutora Ana Vitória Batista de Sousa Antunes Pinto, por me ter ensinado tanto em tão pouco tempo, por se mostrar sempre preocupada comigo, assim como disponível para me esclarecer quaisquer dúvidas. Obrigada pela sua boa disposição constante que tornou o meu estágio uma experiência ainda mais agradável.

À Engenheira Susana Sousa e ao Engenheiro Carlos Alves, que me deram a oportunidade de acompanhar o seu trabalho e com quem aprendi imenso. Convosco aprendi muito para além do expectável num estágio curricular. Levarei os vossos ensinamentos comigo para a próxima etapa da minha jornada.

À Direção Geral de Alimentação e Veterinária, por me proporcionarem o estágio curricular e nunca me faltarem com absolutamente nada que eu precisasse para realizar este estudo.

Aos meus pais, que me apoiam sempre, e me permitiram realizar mais um objetivo. Obrigada por tudo.

À Lúcia Lousada Gomes, pelo abraço sempre sincero. Tem sido uma jornada maravilhosa, que continuemos a celebrar muitas mais conquistas.

E, por fim, um especial obrigada ao Diogo Santos, que esteve sempre a meu lado, ao longo destes seis anos. Obrigada por acreditares sempre em mim, e me incentivares a ser mais e melhor. Foste, sem dúvida, o meu maior apoio. Obrigada por tudo.

## **Análise dos resultados dos Controlos Oficiais no âmbito do PACE GA, de 2018 a 2020, em diferentes setores de atividade da área alimentar**

### **Resumo**

A Segurança dos alimentos é um domínio da Saúde Pública, que constitui uma preocupação para os consumidores, bem como para as Autoridades Competentes e operadores do setor alimentar.

O Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios (PACE GA), elaborado e coordenado pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), tem como objetivo a implementação de um sistema de controlo dos estabelecimentos que laboram géneros alimentícios de origem animal, de modo a verificar o cumprimento da legislação alimentar aplicável.

Com o presente estudo pretendeu-se analisar os resultados do controlo oficial no âmbito do PACE GA de 2018 a 2020, referentes ao planeamento prioritário, ou seja, todos os controlos oficiais planeados e não planeados a nível nacional, no âmbito do PACE GA. Como amostra deste estudo considerou-se um total de 5108 controlos oficiais realizados a 9291 estabelecimentos.

Os resultados evidenciaram que entre as secções de atividade, a secção “Atividades gerais”, apesar de ser aquela com maior representatividade no âmbito do PACE GA, não reuniu, comparativamente a outras, ao longo do período em estudo, mais ocorrências de incumprimentos e de suspensões, sendo a secção “Produtos à Base de Carne” aquela que assumiu maior destaque nesse campo. Apesar disso, não se observa uma associação significativa entre a ocorrência de suspensões e as secções com grau de cumprimento (GC) mais elevado.

As conclusões deste estudo revelam que a correta e regular aplicação das regras de segurança dos alimentos, assim como conhecimento das mesmas por parte das Autoridades, operadores e consumidores são imprescindíveis para a prevenção e redução do risco associado ao consumo de géneros alimentícios.

**Palavras-chave:** Segurança dos alimentos, Saúde Pública, Operadores alimentares, Controlo Oficial.

# **Analysis of the results of Official Controls within the scope of PACE GA, from 2018 to 2020, in different sectors of activity in the food area**

## **Abstract**

Food Safety is a Public Health domain, which is a concern for consumers, as well as for Competent Authorities and food business operators.

The Control Plan for Approved Food Establishments (PACE GA), prepared and coordinated by the Directorate General for Food and Veterinary Medicine (DGAV), aims to implement a control system for establishments that handle foodstuffs of animal origin, in order to verify compliance with the applicable food law.

The present study aimed to analyse the results of the official control within the scope of the PACE GA from 2018 to 2020, referring to priority planning, that is, all official controls planned and not planned at national level, within the scope of the PACE GA. As a sample for this study, a total of 5108 official controls carried out at 9291 establishments were considered.

The results showed that among the activity sections, the “General activities” section, despite being the one with the greatest representation within the scope of the PACE GA, did not gather, compared to others, over the period under study, more occurrences of defaults and suspensions, with the “Meat-Based Products” section being the most prominent in this field. Despite this, there is no significant association between the occurrence of suspensions and the sections with the highest degree of compliance (GC).

The conclusions of this study reveal that the correct and regular application of food safety rules, as well as knowledge of the same by the Authorities, operators and consumers are essential for the prevention and reduction of the risk associated with the consumption of foodstuffs.

**Keywords:** Food safety, Public Health, Food operators, Official Control.

# Índice

Agradecimentos.....	ii
Resumo.....	iv
Abstract.....	v
Lista de Figuras .....	viii
Lista de Gráficos.....	ix
Lista de tabelas.....	x
Lista de Anexos .....	xi
Lista de abreviaturas, siglas e símbolos.....	xii
1. Atividades desenvolvidas durante o estágio curricular .....	1
2. Introdução .....	3
3. Revisão Bibliográfica.....	4
3.1. Segurança Alimentar .....	4
3.2. Legislação Aplicável na União Europeia (UE) .....	5
3.2.1. HACCP .....	7
3.3. Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV).....	8
3.3.1. Plano de Atividades .....	9
3.3.2. Plano de Formação.....	10
3.3.3. Controlos Oficiais .....	10
3.3.4. Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios (PACE GA) .....	12
3.3.4.1. Objetivos do PACE GA .....	14
3.3.4.2. Metodologia do Controlo Oficial .....	14
3.3.4.3. Tipos de Controlo Oficial .....	14
3.3.4.4. Frequência dos Controlos Oficiais Regulares em função do Risco.....	16
3.3.4.5. Risco Estimado .....	16
3.3.5. Procedimentos de controlo .....	18
3.3.5.1. Programação de Controlos Oficiais .....	18
3.3.5.2. Preparação e execução de Controlos Oficiais .....	18
3.3.6. Procedimentos após os Controlos Oficiais .....	21
3.3.7. Medidas em caso de incumprimentos .....	22
4. Materiais e Métodos .....	23
4.1. Seleção de dados.....	23
4.2. Metodologia da recolha de dados.....	23
4.3. Análise de dados .....	24
5. Resultados e Discussão .....	24

5.1. Planeamento de Controlos Oficiais prioritário.....	24
5.2. Número total de estabelecimentos afetos ao PACE GA.....	25
5.2.1. Por Região .....	25
5.2.2. Por Secção de Atividade.....	28
5.3. Execução dos Controlos Oficiais .....	32
5.4. Avaliação dos Controlos Efetuados.....	34
5.4.1. Por Secção de Atividade.....	34
5.4.2. Por indicadores de Atividade.....	38
6. Conclusões .....	41
7. Referências Bibliográficas .....	42
8. Anexos.....	47

## **Lista de Figuras**

Figura 1 – Representação esquemática da aplicação sequencial das cinco etapas preliminares (a laranja) e dos sete princípios (a cinzento) do HACCP (adaptado de WHO and FAO, 2020). .....	8
Figura 2 - Representação esquemática da classificação dos Controlos Oficiais (CO) de acordo com a forma e tipo (adaptado de DSSA/DCCA, 2020a). .....	15
Figura 3 - Mapa de Portugal com a distribuição, por regiões, dos valores médios do número de estabelecimentos pertencentes ao PACE GA no triénio 2018, 2019 e 2020. ....	27

## **Lista de Gráficos**

Gráfico 1 - Distribuição do número de estabelecimentos e respetivas percentagens afetos ao PACE GA em 2018, 2019 e 2020 por região administrativa portuguesa. ....	27
Gráfico 2 – Variação percentual (%) da distribuição dos estabelecimentos afetos ao PACE GA, pelas regiões, entre os anos 2018 e 2020.....	28
Gráfico 3 – Número de estabelecimentos (n) afetos ao PACE GA por secção de atividade em 2018, 2019 e 2020. ....	31
Gráfico 4 - Valores médios (%) dos GC das atividades controladas por indicador nos estabelecimentos PACE GA entre 2018 e 2020.....	39

## Lista de tabelas

Tabela 1 - Intervalo de tempo máximo entre CO para cada Risco Estimado (RE) (adaptado de DSSA/DCCA, 2020a).....	16
Tabela 2 - Classificação do Risco Estimado (RE) com base no somatório dos valores resultantes dos riscos associados aos dois indicadores de risco, Risco associado à dimensão [R(d)] e Risco associado à atividade [R(a)] (adaptado de DSSA/DCCA 2020a).....	17
Tabela 3 - Estrutura classificativa do risco associado à dimensão [R(d)]. .....	17
Tabela 4 - Definição dos graus de cumprimento (GC) a ser aplicado aos indicadores avaliados durante o controlo oficial, consoante o cumprimento das disposições referentes ao mesmo .....	21
Tabela 5 - Planeamento total de controlos oficiais prioritários (regulares e não regulares) em 2018, 2019 e 2020. ....	25
Tabela 6 – Número total de estabelecimentos afetos ao PACE GA nos anos 2018, 2019 e 2020, considerando os estabelecimentos com o número de controlo veterinário (NCV) nos estados “aprovado” e “aprovado condicionalmente” e as respetivas atividades nos estados “ativas” e “suspensão da laboração”, excluindo a atividade de exportação. ....	25
Tabela 7 - Lista de secções de atividade e respetivas atividades.....	29
Tabela 8 - Execução do PACE GA por região de 2018 a 2020 considerando atividades controladas, CO efetuados, estabelecimentos controlados e valores médios de atividades por CO efetuado. ....	33
Tabela 9 – Distribuição de estabelecimentos, por secção de atividade e ano do CO, considerando o último GC atribuído. ....	35
Tabela 10 - Número de estabelecimentos sujeitos a suspensão da laboração (parcial ou não), das atividades ou do NCV nos anos 2018, 2019 e 2020. ....	37
Tabela 11 - Distribuição das suspensões de estabelecimentos controlados no âmbito do PACE GA entre 2018 e 2020 por secções de atividade. ....	38

## **Lista de Anexos**

Anexo 1 - Folha “Requisitos Gerais” da Lista de Verificação utilizada pela Autoridade Competente na execução de um Controlo Oficial a um estabelecimento, no âmbito do PACE GA, para verificação da conformidade das atividades exercidas.....	47
Anexo 2 - Dados da análise estatística. ....	65
Anexo 3 - Fluxograma das medidas a adotar de acordo com o Grau de Cumprimento (GC). .....	66

## **Lista de abreviaturas, siglas e símbolos**

CAC – *Codex Alimentarius Commission*

CCE – Comissão das Comunidades Europeias

CCP – *Critical Control Point*, ou em português Ponto de Controlo Crítico

CE – Comissão Europeia

CO – Controlo Oficial

COVID-19 - *Coronavirus Disease 2019*, ou em português Doença por Coronavírus 2019

CP – Carne Picada

CSM – Carne Separada Mecanicamente

DSAVRLVT– Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária Regional de Lisboa e Vale do Tejo

DGAV – Direção Geral de Alimentação e Veterinária

DR-RA – Direções Regionais das Regiões Autónomas dos Açores e Madeira

DSAVR – Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais

DSAVRN - Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária Regional do Norte

DSGA – Direção de Serviços de Gestão e Administração

DSSA – Direção de Serviços de Segurança Alimentar

DSSA-DCCA – Direção de Serviços de Segurança Alimentar/Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar

EFSA – *European Food Safety Authority*, ou em português Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos

FAO – *Food and Agriculture Organization of the United Nations*, ou em português Organização das Nações unidas para a Alimentação e a Agricultura

FVO – *Food and Veterinary Office*, ou em português Serviço Alimentar e Veterinário

GC – Grau de Cumprimento

HACCP – *Hazard Analysis and Critical Control Points*, ou em português Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos

LVT – Lisboa e Vale do Tejo

MBV – Moluscos Bivalves Vivos

NCV – Número de Controlo Veterinário

PACE GA – Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios

PBC – Produtos à Base de Carne

PC – Preparados de carne

PIGA – Plano de Inspeção de Géneros Alimentícios

PNCPI – Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado

PNPR – Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos

R(a) – Risco associado à atividade

R(d) – Risco associado à dimensão

RCO – Relatório de Controlo Oficial

RE – Risco Estimado

SIPACE – Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos

SIR – Sistema de Indústria Responsável

TE – Técnico Executor

EU – União Europeia

WHO - *World Health Organization*, ou em português Organização Mundial de Saúde (OMS)

## **1. Atividades desenvolvidas durante o estágio curricular**

No âmbito do plano de estudos do Mestrado Integrado em Medicina Veterinária da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa, o estágio curricular foi realizado nas áreas de Saúde Pública Veterinária e Higiene e Segurança Alimentar. O estágio curricular iniciou-se dia 2 de novembro de 2020 e terminou no dia 9 de abril de 2021, tendo a duração total de 825 horas.

O estágio curricular foi realizado na sede da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), no Campo Grande, em Lisboa, na Direção de Serviços de Segurança Alimentar (DSSA) e Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar, sob a tutoria da Doutora Maria Manuel Ferreira Alves Pereira Mendes, diretora de serviços.

Como objetivos consideraram-se: o conhecimento dos planos de controlo oficial elaborados e coordenados pela DGAV, especificamente os Planos de Controlo Oficial de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios (PACE GA) e de subprodutos (PACE SPA); a revisão e análise de dados relativos ao Plano de controlo dos estabelecimentos aprovados, incluindo informação pertinente registada nos relatórios de controlo oficial relativos aos anos 2018, 2019 e 2020; a aprendizagem da metodologia estabelecida para classificação dos estabelecimentos; o tratamento dos dados de controlo por fase da cadeia alimentar, relativos aos anos 2018, 2019 e 2020, por secção/atividade e por indicador, recolhendo informação pertinente sobre os incumprimentos associados; e o acompanhamento presencial de controlos oficiais realizados a estabelecimentos para verificação do cumprimento da legislação da área alimentar.

Na sequência destes objetivos, no âmbito do PACE GA, foi elaborado um relatório de execução trienal, relativo aos anos 2018, 2019 e 2020, resultado da análise da execução efetuada nestes três anos.

No decorrer do estágio curricular foi possível o cumprimento de objetivos específicos como o acompanhamento e colaboração nas rotinas e procedimentos no âmbito do planeamento, da coordenação e da supervisão dos planos de aprovação e controlo oficial em estabelecimentos do setor alimentar, incluindo assim a aprendizagem e colaboração no preenchimento das listas de verificação que são parte integrante do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE), na região de Lisboa e Vale do Tejo, particularmente em Estabelecimentos de produção de produtos à base de carne (PP), Entrepostos frigoríficos (CS) e Estabelecimentos de Processamento de Leite e Produtos Lácteos (PP (m)).

No período de estágio curricular, também foi possível conhecer e adquirir autonomia para trabalhar no Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (SIPACE), que compila toda a informação relativa aos controlos oficiais.

Devido à pandemia da COVID-19 durante o período de estágio não existiu oportunidade de repetir com maior frequência o acompanhamento presencial dos controlos oficiais.

## **2. Introdução**

Numa época em que surge a necessidade crescente de melhorar substancialmente os sistemas que garantem a qualidade e segurança dos alimentos a nível global, regional e local, torna-se imprescindível a interferência regulamentar (FAO/WHO 2018). A União Europeia (UE), dispõe de um dos mais elevados padrões de segurança alimentar do mundo, consequência de um conjunto sólido e integrado de legislação que visa assegurar a saúde pública, a saúde e o bem-estar animal, a fitossanidade e a proteção do ambiente ao longo da cadeia agroalimentar, bem como a promoção do correto funcionamento do mercado único (Reg. (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro).

Atualmente, o Médico Veterinário desempenha, entre as suas várias áreas de atividade, um papel preponderante na garantia da Qualidade e da Segurança dos alimentos (OMV 2021), sobretudo nos géneros alimentícios de origem animal. A globalização da oferta de alimentos e o crescimento populacional são fatores que desafiam os Médicos Veterinários a reforçar o seu envolvimento no controlo da cadeia alimentar. A crescente preocupação do consumidor sobre os perigos associados aos alimentos indica ainda uma progressiva urgência em formar os consumidores relativamente a estes perigos (Frewer 2001).

O trabalho realizado durante o estágio concedeu uma melhor compreensão de como a Segurança Alimentar, a legislação aplicável e os controlos oficiais funcionam em conjunto para estimar o grau de cumprimento por parte dos operadores alimentares dos diferentes setores de atividade na área alimentar.

A presente dissertação está estruturada em duas partes, mais especificamente o enquadramento teórico e a análise e discussão dos resultados. Na primeira parte apresenta-se a legislação europeia e a sua relevância na Segurança Alimentar, a sua aplicabilidade em Portugal, o papel da Autoridade alimentar e os planos oficiais desenvolvidos para a prevenção e monitorização do risco nos diferentes setores de atividade na área alimentar. Efetuou-se então também uma apreciação do panorama nacional em matéria de estabelecimentos e controlos, acabando por identificar as secções e os indicadores de atividade mais relevantes, considerando os graus de cumprimento.

Assim, o objetivo do presente trabalho foi efetuar uma análise dos resultados do controlo oficial efetuado no âmbito do PACE GA de 2018 a 2020.

### 3. Revisão Bibliográfica

#### 3.1. Segurança Alimentar

*A segurança alimentar existe quando todas as pessoas, em todos os momentos, têm acesso físico e económico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos para atender às suas necessidades dietéticas e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável. A este respeito, é necessária uma ação concertada a todos os níveis.*

(FAO 1996, alínea 1., tradução livre).

Como publicado por Schmidt and Rodrick (2003), no último século tem-se notado um aumento da produção alimentar, assim como uma mais facilitada circulação de vários tipos de alimento. Do mesmo modo, o acesso à informação e o desenvolvimento tecnológico proporciona, nos dias de hoje, um conhecimento melhorado de como lidar com os alimentos e manter por isso um nível de higiene e qualidade apropriados.

Como definido no Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro, «perigo» em segurança alimentar é um agente biológico, químico ou físico presente nos alimentos com a potencialidade de causar um efeito prejudicial para a saúde. O «risco» uma função da probabilidade de um efeito nocivo para a saúde e da gravidade desse efeito, como consequência de um perigo (Reg. (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro).

De facto, desde os anos 60 que algumas das maiores organizações mundiais, como a *Food and Agriculture Organization* (FAO) e a *World Health Organization* (WHO), definem e divulgam códigos de boas práticas de higiene e segurança dos alimentos, criando inclusive uma comissão específica, a *Codex Alimentarius Commission* (CAC) (WTO 2022).

De acordo com a FAO (1996), a CAC, elaborou um dos programas reconhecidos com maior sucesso internacional na harmonização da qualidade e segurança dos alimentos, juntando o conhecimento de múltiplos cientistas, especialistas e organizações da indústria alimentar: o *Codex Alimentarius*. Este consiste num conjunto de procedimentos, recomendações e normas que visam estabelecer práticas justas no comércio e proteger a saúde e segurança do consumidor (FAO 1996). Estes textos são usados como referência por mais de 180 países para definir objetivos a cumprir desde a produção de alimentos até ao consumidor final (FAO 1996).

A CAC (2007) descreve como as entidades governamentais podem usar informação do *Codex Alimentarius*, assim como de outras publicações relevantes, por exemplo, da FAO/WHO, como fundação para um sistema de segurança alimentar sempre que aplicável, tendo por base a análise de risco com as suas três componentes:

- Avaliação do risco – um processo com abordagem científica que consiste na avaliação do risco associado a determinado perigo, através da revisão de dados e estudos

científicos. Divide-se em quatro etapas: identificação do perigo, caracterização do perigo, avaliação da exposição e caracterização do risco.

- Gestão do risco – o processo de ponderar certas políticas, considerando os resultados da avaliação do risco, e se necessário, planear, implementar e avaliar as medidas tomadas com o melhor intuito para as populações, animais e ambiente.
- Comunicação do risco – a troca interativa de informações e opiniões acerca dos riscos considerados, promovendo as relações entre entidades, avaliadores dos riscos, gestores dos riscos, consumidores e outras partes interessadas.

Um dos sistemas desenvolvidos e utilizados na indústria alimentar é o *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), um sistema que permite a análise de perigos que podem ocorrer na produção de géneros alimentícios e estabelecer procedimentos eficazes para a prevenção e correção dos mesmos (Demirci et al. 2020). O HACCP é também parte integrante da norma International Organization for Standardization (ISO) 22000, que propõe um sistema de gestão da segurança dos alimentos que possui reconhecimento internacional.

A FAO (2017) descreve algumas características essenciais de um sistema de segurança dos alimentos, como o HACCP ou a ISO 22000, referindo que estes devem permitir a monitorização do desempenho do sistema, e facilitar a melhoria contínua.

Por conseguinte, em 1993, a CAC recomendou formalmente a aplicação do HACCP como substituição dos sistemas de controlo alimentar tradicionais usados até então pelos Estados-membros, adaptando a sua terminologia e abordagem, de modo a que este sistema pudesse ser usado de forma mais abrangente e eficaz (Demirci et al. 2020).

De acordo com a FAO/WHO (2003), as políticas de segurança dos alimentos são um instrumento usado em sectores públicos, por entidades nacionais e Autoridades Competentes, de forma a alcançar os objetivos definidos a nível nacional no âmbito do controlo e segurança dos alimentos. A título de exemplo, ao investir para cumprir com os requisitos impostos pela União Europeia (UE) e garantindo que são alcançados os adequados níveis de segurança dos alimentos, é possível para Portugal otimizar trocas intra-comunitárias de produtos alimentares. Deste modo, a segurança alimentar deve ser considerada “do Prado ao Prato”.

### **3.2. Legislação Aplicável na União Europeia (UE)**

*“Na definição e execução de todas as políticas e ações da União será assegurado um elevado nível de proteção da saúde.”*

(Comissão Europeia 2016, artigo 168.º, alínea 1).

O comércio global da atualidade está dependente da exigência, mas também confiança do consumidor, sendo esta muito influenciada pela integridade dos sistemas de controlo praticados (FAO/WHO 2003). Atualmente, como referido pelo *Codex Alimentarius*, o consumidor tem o direito de confiar na segurança dos produtos que consomem e escolher os mais adequados às suas necessidades (WHO and FAO 2020). Por isso, as entidades responsáveis pela segurança dos alimentos, apesar de variarem de país para país, ajudam as pessoas a tomarem decisões mais informadas quanto aos produtos disponíveis no mercado (FAO/WHO 2003). Dessa forma, ter acesso a alimentos saudáveis e nutritivos é essencial para a sobrevivência e para o desenvolvimento de um melhor estilo de vida (WHO 2022), podendo-se então afirmar que a segurança e qualidade são duas características obrigatórias (ou no mínimo, expectáveis) nos produtos alimentares.

A segurança de um produto alimentar pressupõe a ausência de qualquer perigo para a saúde humana no alimento (FAO/WHO 2003). Em contrapartida, a qualidade num produto pode considerar atributos positivos como cor, sabor, origem e textura (FAO/WHO 2003).

Na EU, a segurança dos alimentos está alicerçada num complexo sistema coordenado entre todos os Estados-membros, sendo considerada uma das mais desenvolvidas a nível mundial, assegurando as práticas necessárias à vigilância e prevenção do risco (CCE 2000).

De acordo com o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia (TFUE), os países da UE têm de adotar medidas do âmbito veterinário e fitossanitário com o objetivo de proteger a saúde pública. Estas medidas são fundamentais, pois a produção e consumo de alimentos têm um grande impacto económico, social e ambiental (FAO 2017).

A legislação em vigor na UE considera uma abordagem global e integrada para a segurança dos alimentos, desde a produção até ao consumidor, em todos os setores da área alimentar, e em todos os Estados-membros aplicada a nível nacional, regional e local, tendo em consideração as obrigações para com os seus próprios cidadãos, mas também com os cidadãos europeus e de países terceiros, no que respeita a produtos alimentares (CCE 2000).

Por sua vez, o Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro, define os princípios gerais da legislação alimentar, assim como a aplicação dos princípios da precaução e da análise de risco, com a utilização de dados científicos no apoio à tomada de decisão e a transparência no diálogo permanente com o consumidor e na proteção dos seus interesses (Reg. (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro). Neste contexto, o Reg. (CE) n.º 1169/2011, de 25 de outubro enumera as responsabilidades dos operadores quanto à apresentação, rotulagem, rastreabilidade, publicidade e informação transmitida nos meios de comunicação.

Tal como descrito no *Codex Alimentarius*, a análise de perigos é parte integrante dos sistemas de segurança dos alimentos, daí que a recolha e análise de informação sejam elementos essenciais na identificação de potenciais perigos para a saúde humana. Entre

outras, nomeadamente investigações epidemiológicas e análises laboratoriais, uma das formas de obter estes dados é através dos controlos oficiais (CCE 2000).

No Regulamento (UE) n.º 2017/625, de 15 março, entende-se por «controlos oficiais» as atividades realizadas pelas Autoridades Competentes ou pelos organismos delegados ou as pessoas singulares em que determinadas tarefas de cariz oficial tenham sido delegadas, a fim de verificar o cumprimento pelos operadores das normas estabelecidas e que os animais ou as mercadorias cumprem os requisitos estabelecidos, inclusive os aplicáveis à emissão de um certificado oficial ou atestado oficial, quando aplicável.

Este mesmo regulamento, estabelece que os Estados-membros devem realizar estes controlos oficiais com a frequência adequada, consoante o risco, a fim de verificar o cumprimento das normas estabelecidas, relativamente a todos os processos que envolvam géneros alimentícios e a sua segurança, e aplicando também a legislação na prevenção e redução do risco (Reg. (UE) n.º 2017/625, de 15 março).

Importa ainda referir o Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios, que estipula que os operadores são os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios nas etapas de produção, transformação e distribuição e pela implementação dos princípios HACCP nas empresas do setor alimentar (Reg. (CE) 852/2004, de 29 de abril). Assim, os operadores alimentares têm de criar, aplicar e manter procedimentos baseados no HACCP, identificando pontos críticos de controlo, nos processos aplicáveis, cuja monitorização permita eliminar ou reduzir, a níveis aceitáveis os perigos considerados (Reg. (CE) 852/2004, de 29 de abril). Para tal, deverão definir ações corretivas e evidenciar registos adequados à natureza e dimensão da empresa, a fim de demonstrar as medidas desenvolvidas (Reg. (CE) 852/2004, de 29 de abril).

### **3.2.1. HACCP**

O HACCP é um sistema proativo, internacionalmente reconhecido, na gestão e controlo de perigos para a segurança dos alimentos, que envolve a identificação de Pontos Críticos de Controlo (CCP) (Demirci et al. 2020). Por outras palavras, é um sistema que identifica perigos e que estabelece pontos críticos para o seu controlo, podendo ser implementado em todos os processos da cadeia agroalimentar.

Segundo WHO and FAO (2020), o HACCP considera doze passos, nomeadamente cinco etapas preliminares e sete princípios (Figura 1).



**Figura 1 – Representação esquemática da aplicação sequencial das cinco etapas preliminares (a laranja) e dos sete princípios (a cinzento) do HACCP (adaptado de WHO and FAO, 2020).**

Ao utilizar a metodologia HACCP, a empresa do setor alimentar tem alguns benefícios, pois além do cumprimento legal, aumenta a credibilidade perante as partes interessadas, melhora a capacidade de controlo dos processos e produtos e diminui os custos associados (WHO and FAO 2020).

### **3.3. Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)**

*“Promover a saúde humana, protegendo os animais e as plantas.”*

(DGAV 2021e).

Tal como mencionado anteriormente, e descrito também pela DGAV (2021f), a UE reconhece que compete aos Estados-membros aplicar a legislação em vigor, que no âmbito da segurança dos alimentos tem por base o *Codex Alimentarius*, de modo a preservar a saúde pública. De facto, Portugal participa na CAC desde 1963 e a ligação é atualmente feita pela DGAV (DGAV 2021g).

A DGAV, criada pelo Decreto-Lei n.º 7/2012, de 17 de janeiro, é um organismo de administração interna do Estado com competência em todo o território continental, que define, executa e avalia as políticas de segurança da cadeia agroalimentar (DGAV 2020). Sendo responsável nas funções de Autoridade Sanitária Veterinária e Fitossanitária Nacional, de Autoridade Nacional para os Medicamentos Veterinários, e de Autoridade Responsável pela Gestão do Sistema de Segurança Alimentar (Decreto-Lei n.º 18/2014, de 4 de fevereiro). A visão da DGAV é ser uma entidade de referência na segurança alimentar e na proteção e sanidade animal e vegetal, sempre com o intuito de melhorar a saúde pública e as suas populações (DGAV 2021e). Tem como valores a competência, o rigor, a transparência, a inovação e o compromisso (DGAV 2021g).

Por fim, a DGAV está estruturada hierarquicamente, com unidades orgânicas centralizadas (*e.g.*, Direção de Serviços de Segurança Alimentar (DSSA), Direção de Serviços de Gestão e Administração (DSGA), entre outras), e também com unidades orgânicas desconcentradas (*e.g.*, Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais (DSAVR) tendo direções que abrangem as várias regiões do país, como a DSAVRN (Norte), DSAVRLVT (Lisboa e Vale do Tejo), entre outras.) (DGAV 2020), que são por vezes mencionadas ao longo deste estudo.

### **3.3.1. Plano de Atividades**

Todos os anos, é estabelecido e realizado um Plano de Atividades a partir das diretrizes decorrentes da Lei Orgânica da DGAV, dos seus dirigentes, e do respetivo Programa do Governo (onde constam as principais orientações políticas e objetivos, adotados pelo governo) (DGAV 2020). Este plano apresenta a estratégia a desenvolver pela DGAV, com o objetivo de melhorar a eficácia e qualidade dos serviços. No ano de 2018, foram considerados prioritários os aspetos sanitários e fitossanitários relativos à agropecuária e área florestal, ao melhoramento da gestão dos sistemas de controlo de alimentos, e também a implementação de planos na contingência das pragas e doenças das plantas (DGAV 2018). No ano de 2019, o principal objetivo foi melhorar e simplificar os sistemas administrativos informáticos, com o propósito de disponibilizar serviços online a agentes económicos e processos internacionais (DGAV 2019). No ano de 2020, os sistemas informáticos voltaram a ser o foco, com a melhoria da gestão de documentos e a integração de toda a informação em suportes interativos (DGAV 2020). Nos mesmos planos, estão enumerados vários serviços e objetivos que têm vindo a ser trabalhados todos os anos, como por exemplo, a execução de políticas de saúde pública veterinária e de produção animal, assegurando a coordenação das missões do serviço alimentar e veterinário (FVO), a elaboração de planos plurianuais integrados relativo aos controlos oficiais, a definição de estratégias de promoção da segurança alimentar, e a contribuição na formação nas respetivas áreas (DGAV 2020).

### **3.3.2. Plano de Formação**

O Regulamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, estipula que os operadores do sector alimentar têm a responsabilidade de implementar e manter regras gerais de higiene na produção de géneros alimentícios, e de criar e aplicar programas de controlo de risco, baseados nos princípios do HACCP. Posto isto, o êxito destas medidas depende da cooperação e empenho dos operadores, sendo fundamental e obrigatório que estes proporcionem aos seus colaboradores a formação adequada ao desempenho das suas funções (Reg. (CE) 852/2004, de 29 de abril). À vista disso, os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do sistema de gestão de segurança alimentar recebem formação adequada na aplicação dos princípios HACCP, criando, paralelamente, um plano de formação a todos os trabalhadores de acordo com as suas responsabilidades e competências (DGAV 2021h).

Ainda noutra perspetiva, pode-se também assumir que os responsáveis pelos controlos oficiais ou técnicos executores (TE), tenham formação especializada, a par com a legislação e as suas respetivas funções. Com efeito, no Plano Nacional de Controlo Plurianual (DGAV 2022), é descrito que as Autoridades garantem a formação adequada a todo o pessoal afeto aos controlos. Em específico, a formação deste pessoal assegura a condução dos controlos oficiais com as melhores práticas, considerando as alterações da legislação, e também mantém atualizados os conhecimentos técnicos e científicos, assim como a abordagem de novas ferramentas e sistemas de informação, e por fim, a identificação de novos riscos (DGAV 2022).

### **3.3.3. Controlos Oficiais**

Como mencionado, os operadores de empresas do setor alimentar, de acordo com o Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro, são responsáveis pela segurança dos produtos que importam, produzem, transformam, colocam no mercado ou que distribuem, sendo, por isso, os principais responsáveis por assegurar o cumprimento da legislação alimentar aplicável às atividades que são desenvolvidas nos seus estabelecimentos. É, contudo, da responsabilidade da Autoridade Competente verificar essa observância, mediante organização e realização de Controlos Oficiais (CO) (Reg. (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro).

A realização de CO é também essencial na prevenção de práticas fraudulentas, assegurando consequentemente a integridade do género alimentício assim como a veracidade da informação e não indução em erro do consumidor (Reg. (UE) n.º 2017/625, de 15 de março). Assim, o interesse do consumidor, em termos de proteção e informação, é assegurado, tal como o interesse dos operadores de empresas do setor alimentar, por

intermédio da observância das práticas confiáveis no fabrico e no comércio (Reg. (UE) n.º 2017/625, de 15 de março).

A Lei Orgânica do Ministério da Agricultura e do Mar, consagrada no Decreto-Lei n.º 18/2014, de 4 de fevereiro, atribui às Direções Regionais de Agricultura e Pescas (DRAP), no âmbito das circunscrições territoriais respetivas, a execução das ações enquadradas nos planos oficiais de controlo relativos à segurança alimentar e à sanidade vegetal, de acordo com as orientações funcionais emitidas pelos serviços e organismos centrais competentes, nomeadamente a DGAV.

Os CO baseiam-se em procedimentos documentados (Reg. (UE) n.º 2017/625, de 15 de março) e são realizados de modo eficiente e eficaz, com imparcialidade, qualidade e coerência, com respeito às obrigações de confidencialidade, e em coordenação e articulação com as demais unidades e entidades envolvidas (DRAP Centro 2021).

Fazendo os controlos com frequência apropriada, baseada no risco, assegura-se a qualidade, coerência e eficácia dos mesmos, permitindo à Autoridade Competente direcionar e distribuir os seus recursos do modo mais adequado (DRAP Centro 2021). Os recursos humanos disponíveis, os recursos financeiros, os equipamentos adequados e registos, assim como o acesso a informações que sejam pedidas aos operadores dos estabelecimentos a controlar são também imprescindíveis à realização de um controlo eficaz e correto (Reg. (UE) n.º 2017/625, de 15 de março). Por outro lado, são igualmente requeridas competências especializadas à Autoridade Competente, sendo-lhe solicitado um amplo conhecimento da legislação aplicável no âmbito da higiene e segurança alimentar, tal como das atividades do setor da área alimentar que controla. Além disso, integra os deveres da Autoridade Competente assegurar a imparcialidade das suas funções profissionais, visando o interesse público como propósito.

Curiosamente, por um lado, constata-se que ao longo das últimas décadas se tem visto uma evolução considerável nas boas práticas no setor da indústria alimentar, assim como nos controlos oficiais frequentes que asseguram o cumprimento das normas estipuladas (CCE 2000). No entanto, a FAO (2017) descreve que, ao longo dos últimos anos, alguns países têm adotado medidas menos viáveis para atingir os objetivos delineados, recorrendo a princípios gerais e pouco específicos ou substituindo normas de qualidade por requisitos de rotulagem (*i.e.*, substituíram a responsabilidade por demonstrar que cumprem práticas diligentes e de rastreabilidade no âmbito da higiene e segurança alimentar). Por consequência, o rigor e eficiência dos sistemas de controlo e gestão nacionais são imprescindíveis, pois os dados que os Técnicos Executores (TE) recolhem são indispensáveis na melhor estratégia, ou plano, a adotar.

Como a FAO (2017) também refere, um inspetor ou técnico executor é uma peça fundamental na ligação entre as Autoridades Competentes e a indústria, sendo a reputação e

integridade do sistema de controlo implementado dependente em grande parte do profissionalismo, experiência e perícia dos técnicos. Deste modo, pode-se afirmar que a formação destes técnicos e a capacidade de executarem os controlos planeados com o profissionalismo desejado, parece ter um grande peso na coerência dos dados apresentados, e por sua vez no desempenho do sistema de controlo.

Em seguimento do que foi mencionado, devido à crise relacionada com a COVID-19, o ano de 2020 foi um ano excepcional, onde certas medidas passaram a ser adotadas temporariamente, de modo a conter riscos generalizados para a saúde pública na Europa (CCE 2020). Particularmente, os controlos oficiais puderam ser efetuados por pessoas singulares, quando adequadamente reconhecidas pelas Autoridades Competentes, não havendo assim uma segunda opinião e discussão entre Técnicos, e as reuniões físicas com os operadores puderam ser feitas virtualmente, através dos meios de comunicação digitais, possivelmente não permitindo uma perceção real da situação a avaliar (Reg. (UE) n.º 2020/466, de 30 de março). Assim sendo, os métodos utilizados poderão ter exercido uma certa influência na amostragem dos dados apresentados.

De modo a garantir que os requisitos da União Europeia são efetivamente cumpridos em todos os seus domínios, a definição de controlos é fundamental (CCE 2000), e nesse sentido foi desenvolvido o Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI), que é coordenado e elaborado pela DGAV (Decreto-Lei n.º 7/2012, de 17 janeiro), composto por planos de CO que albergam os vários domínios e, no domínio dos géneros alimentícios, os vários setores da cadeia alimentar ao nível de todo o território nacional. Este plano é elaborado com base nas linhas orientadoras da Comissão, contendo informação geral sobre a estrutura e organização dos sistemas de CO envolvidos, designadamente, os objetivos estratégicos e operacionais, a priorização nos CO, aplicação dos recursos, responsabilidades, competências e medidas de articulação entre as várias Autoridades Competentes. O PNCPI constitui um instrumento que contribui para a análise da verificação da execução dos CO, servindo deste modo para a elaboração de propostas de ajustamento a aspetos que carecem de melhoria, tendo por base um relatório de avaliação, como parte de um processo de avaliação dos dados obtidos relativamente aos controlos oficiais realizados (DGAV 2022). O Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados e Géneros Alimentícios (PACE GA) faz parte do PNCPI previsto no Regulamento (UE) n.º 2017/625, de 15 março (DSSA/DCCA 2020a).

#### **3.3.4. Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios (PACE GA)**

O PACE, antigo Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos, em dezembro de 2019, no seguimento da entrada em vigor do Regulamento (UE) n.º 2017/625, de 15 março, sofreu uma divisão em três âmbitos diferentes, nomeadamente o controlo de

estabelecimentos que laboram géneros alimentícios de origem animal, o controlo de estabelecimentos de subprodutos de origem animal, e a aprovação de estabelecimentos, que não é um controlo oficial, mas sim uma atividade oficial (DSSA/DCCA 2020a). O PACE GA surge então no seguimento da necessidade de se criar esta divisão.

O PACE GA é o plano de controlo oficial a estabelecimentos que laboram géneros alimentícios de origem animal e que por isso são sujeitos a aprovação (com atribuição de Número de Controlo Veterinário (NCV)), podendo as atividades que estes desenvolvem ser de carácter tanto industrial como comercial (DSSA/DCCA 2020a). A aprovação dos estabelecimentos que laboram géneros alimentícios de origem animal, conforme estipulado no Regulamento (CE) n.º 853/2004, é uma atividade oficial da responsabilidade da DGAV, que consiste na atribuição de um número de aprovação ao estabelecimento. Este NCV deve ser aplicado nos géneros alimentícios de origem animal sobre a forma de marca de salubridade ou marca de identificação (Controlsafe 2022). O NCV identifica os estabelecimentos que efetuam a manipulação de produtos de origem animal, e é atribuído após vistoria e parecer favorável por parte da DGAV, enquanto entidade consultada no âmbito de um processo de licenciamento industrial, regulado pelo Sistema de Indústria Responsável (SIR), previsto no Decreto-Lei n.º 73/2015, de 11 de maio, ou no âmbito de um processo de licenciamento comercial, regulado pelo DL 10/2015, permitindo garantir o cumprimento dos requisitos gerais e específicos de higiene do estabelecimento antes do início da laboração (Despacho n.º 6497/2014, de 19 de maio). Dessa forma, só é permitido aos estabelecimentos operarem, após a vistoria da DGAV e atribuição de NCV, garantindo estarem em conformidade com o Regulamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, e com Regulamento (CE) 853/2004, de 29 de abril. Encontram-se sujeitas ao regime de aprovação todas as atividades industriais e comerciais em que exista produção e transformação de produtos de origem animal destinados a outros estabelecimentos, como são exemplo unidades de fabrico de produtos à base de carne, leite e produtos lácteos, entre outras (Controlsafe 2022).

A responsabilidade máxima pelo planeamento e coordenação deste plano cabe à DGAV, sendo a execução dos CO assegurada pelas Direções de Serviços Veterinários Regionais (DSAVR) e Direções Regionais das Regiões Autónomas dos Açores e Madeira (DR-RA), que contam com o apoio técnico da Direção de Serviços de Segurança Alimentar-Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar (DSSA-DCCA), no que diz respeito à conceção da estruturação executiva do plano (DSSA/DCCA 2020a).

Este plano dispõe de um sistema informático de apoio, o Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (SIPACE) (Portal da Agricultura 2021). A base de dados SIPACE é um instrumento de recolha de informação imprescindível para a manutenção atualizada da informação relativa aos controlos oficiais e para a avaliação da eficácia e eficiência dos controlos (DSSA/DCCA 2020a). Além do SIPACE, os TE dispõem de

Listas de Verificação (Anexo 1), elaboradas com base na legislação aplicável a cada setor de atividade afeto a este plano (DSSA/DCCA 2020a), permitindo a uniformização na verificação de requisitos, assim como a otimização das vistorias.

#### **3.3.4.1. Objetivos do PACE GA**

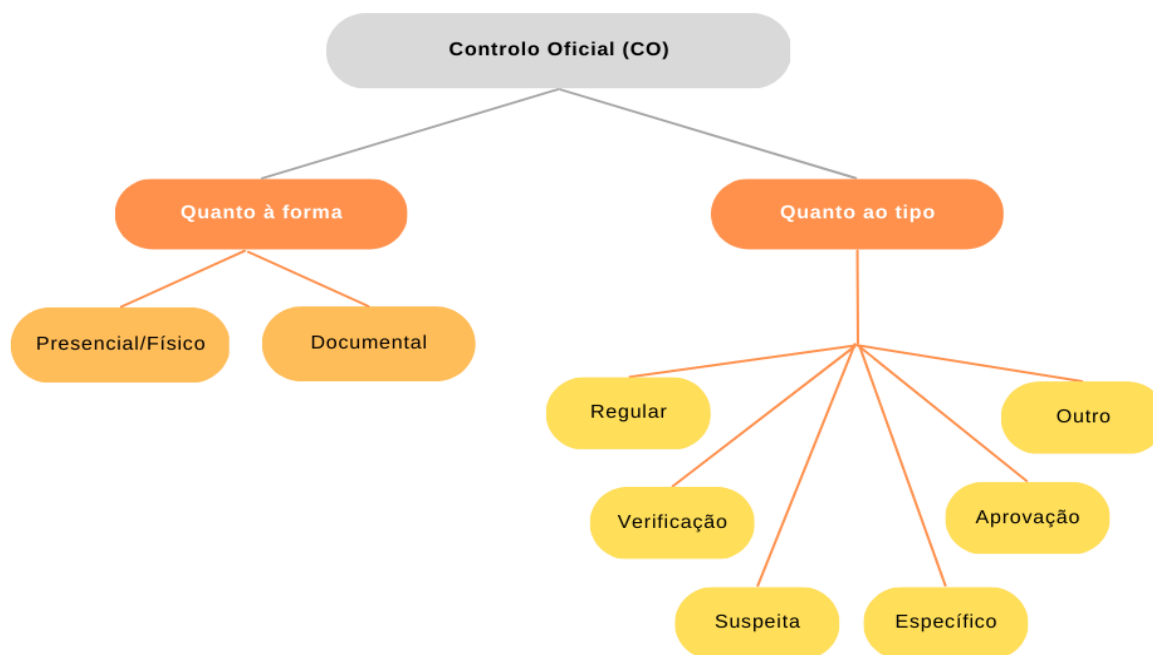
O PACE GA tem como objetivo geral a implementação de um sistema de controlo dos estabelecimentos que laboram géneros alimentícios de origem animal, sujeitos a aprovação, em que a frequência dos controlos regulares é baseada em determinados critérios de risco e a forma como são executados é baseada em procedimentos padronizados (DSSA/DCCA 2020a).

Para este plano são ainda estabelecidos objetivos estratégicos e operacionais (DSSA/DCCA 2020a), visando a proteção da saúde pública e o desenvolvimento económico dos setores de atividade afetos a este plano, através da garantia da segurança dos géneros alimentícios de origem animal, ao incentivar o cumprimento da legislação aplicável e a melhoria da sua produção, assim como o aprimoramento da execução de CO ao padronizar e simplificar as tarefas a executar pelos TE, nomeadamente através do uso da aplicação SIPACE COD (DSSA/DCCA 2020a). Anualmente, são estabelecidos objetivos e metas no âmbito deste plano, recorrendo a medidas quantificáveis usadas para avaliar a necessidade de ser imposta alguma melhoria a nível do plano e da sua execução (DSSA/DCCA 2020a).

#### **3.3.4.2. Metodologia do Controlo Oficial**

##### **3.3.4.3. Tipos de Controlo Oficial**

Os CO são classificados quanto à forma e ao tipo. Os CO Regulares são os CO presenciais e planeados, executados de acordo com a frequência definida com base no risco, para verificação do cumprimento dos requisitos legais aplicáveis, sem um motivo específico para que este seja feito, *e.g.*, incumprimentos anteriores, suspeitas (DSSA/DCCA 2020a).



**Figura 2 - Representação esquemática da classificação dos Controlos Oficiais (CO) de acordo com a forma e tipo (adaptado de DSSA/DCCA, 2020a).**

Os CO de Verificação são CO não planeados que permitem a verificação da correção dos incumprimentos relevantes, *i.e.*, incumprimentos com média e alta probabilidade de pôr em causa a segurança do género alimentício, detetados no controlo anterior, regular ou não, após o prazo estipulado para essa correção, e se foram implementadas as medidas corretivas (DSSA/DCCA 2020a). Estes podem corresponder ao controlo documental. Os CO por Suspeita também são controlos não planeados, executados em consequência de denúncias ou de resultados laboratoriais não conformes, de amostras obtidas no estabelecimento ou outros relacionados ao mesmo, no seguimento de outros planos, *e.g.*, Plano de Inspeção de Géneros Alimentícios (PIGA), Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos (PNPR) (DSSA/DCCA 2020a). Os CO Específicos são os controlos não programados que são realizados em seguimento da necessidade de realizar um controlo específico a uma determinada área por orientação dos Serviços Centrais da DGAV, de acompanhar um CO, de um Operador ter solicitado um controlo, *e.g.*, para habilitar aquele Operador a praticar exportações, ou em caso de ser necessária uma Vistoria de Reexame, em casos excecionais (DSSA/DCCA 2020a). Os CO de Aprovação são planeados, sendo executados com o objetivo de verificar se os estabelecimentos reúnem as condições necessárias para a sua aprovação ou das suas atividades, permitindo os estabelecimentos operarem e que as suas atividades fiquem ativas, como anteriormente mencionado (DSSA/DCCA 2020a). Por fim, relativamente aos Outros controlos, estes não são planeados, e são realizados por outros motivos não mencionados anteriormente, que são especificados quando registados no SIPACE (DSSA/DCCA 2020a).

#### **3.3.4.4. Frequência dos Controlos Oficiais Regulares em função do Risco**

Em cumprimento com o Regulamento (UE) n.º 2017/625, de 15 de março, o PACE GA estabelece a frequência com que as atividades devem ser alvo de controlo. Esta é determinada com base na estimativa de risco das atividades laboradas nos estabelecimentos aprovados, sendo que quanto mais elevado o valor do Risco Estimado (RE), mais prioritária será a execução dos CO, ou seja, a sua regularidade.

Existem 5 níveis de RE (Tabela 1), sendo atribuído a cada nível um intervalo de tempo máximo entre os controlos das atividades, variando entre 12 meses e 36 meses (DSSA/DCCA 2020a).

**Tabela 1 - Intervalo de tempo máximo entre CO para cada Risco Estimado (RE) (adaptado de DSSA/DCCA, 2020a).**

<b>Risco Estimado (RE)</b>	<b>Intervalo de tempo máximo entre controlos</b>
1	36 meses
2	30 meses
3	24 meses
4	18 meses
5	12 meses

#### **3.3.4.5. Risco Estimado**

O RE de uma atividade laborada num estabelecimento afeto a este plano resulta do somatório dos Riscos associados aos indicadores de risco, nomeadamente o Risco associado à dimensão do estabelecimento [R(d)] e o Risco associado ao tipo de atividade [R(a)] (Tabela 2) (DSSA/DCCA 2020a). Os fatores de dimensão correspondem aos critérios estabelecidos no Decreto-Lei n.º 209/2008, de 29 de outubro, detalhadamente, o número de trabalhadores e a potência elétrica contratada (Tabela 3). A classificação do risco associado ao tipo de atividade depende do tipo de géneros alimentícios preparados, do tipo de processo/transformação e do grau de manipulação a que são sujeitos (DSSA/DCCA 2020a).

**Tabela 2 - Classificação do Risco Estimado (RE) com base no somatório dos valores resultantes dos riscos associados aos dois indicadores de risco, Risco associado à dimensão [R(d)] e Risco associado à atividade [R(a)] (adaptado de DSSA/DCCA 2020a).**

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

O valor do R(d) varia entre 1 e 4, de acordo com a tipologia industrial do estabelecimento (Tabela 3) (DSSA/DCCA 2020a). O R(a) varia numa escala de 1 a 10, sendo 1 o de menor risco e 10 o de maior risco (DSSA/DCCA 2020a).

**Tabela 3 - Estrutura classificativa do risco associado à dimensão [R(d)].**

Risco associado à dimensão [R(d)]	Tipologia industrial do estabelecimento	Potência elétrica	Nº de trabalhadores
1	APL <sup>1</sup>	<15 KVA	<5
2	3	≤ 40 KVA	≤ 15
3	2	> 40 KVA	> 15
4	1	RJAIA, RJPCIP, RJPAG, OGRP <sup>2</sup>	

1) Atividade Produtiva Local (APL), correspondente aos Estabelecimentos industriais com potência elétrica contratada não superior a 15 kVA e potência térmica não superior a  $4 \times 10^5$  kJ/h, onde são exercidas, a título individual ou em microempresa até cinco trabalhadores, as atividades identificadas no Anexo I do Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto.

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

Entre as inúmeras atividades sujeitas a controlo no âmbito do PACE GA, aquelas com RA superior são: “Fórmulas para Lactentes” (R(a)=10), “Centro de depuração e expedição de moluscos bivalves vivos” (R(a)=9), “Fabricação de refeições e pratos pré-cozinhados” (R(a)=7), “Fabricação de alimentos homogeneizados e dietéticos” (R(a)=7), “Fabricação de caldos, sopas e sobremesas” (R(a)=7), “Matadouros de ungulados domésticos” (R(a)=7),

“Estabelecimento de produção de carnes picadas” (R(a)=7), “Estabelecimento de produção de carnes separadas mecanicamente” (R(a)=7), “Matadouros de caça de criação” (R(a)=7) (DSSA/DCCA 2021a).

Resumidamente, um RE mais elevado exige CO mais frequentes por parte dos TE, no âmbito do PACE GA.

### **3.3.5. Procedimentos de controlo**

#### **3.3.5.1. Programação de Controlos Oficiais**

Considerando o agendamento de vistorias no SIPACE, baseado na frequência estipulada como apropriada com base no RE, e as prioridades de execução planeadas para cada ano, é realizado, trimestralmente, o planeamento de controlos. Mensalmente, a nível das Divisões da Alimentação e Veterinária (DAV), são analisados e geridos os controlos de verificação planeados, sendo o/a Chefe de Divisão quem designa os Técnicos Executores (TE) dos controlos oficiais planeados, podendo esta tarefa ser delegada pelo Coordenador local, caso se aplique (DSSA/DCCA 2020a).

A execução dos controlos regulares e de verificação são, por norma, realizados por dois TE. É uma preferência que os TE que realizam o controlo regular, realizem igualmente o controlo de verificação (DSSA/DCCA 2020a). Tal permite uma avaliação mais fluída da evolução do cumprimento por parte do Operador. No entanto, se o histórico de cumprimento do Operador for conhecido e se verificar que este é cumpridor, e se a dimensão do estabelecimento e número de atividades o permitir, é possível o controlo ser realizado por apenas um TE, sendo que deve ser sempre considerada a experiência dos TE disponíveis.

#### **3.3.5.2. Preparação e execução de Controlos Oficiais**

Quanto à preparação do controlo oficial, os TE devem previamente reunir um conjunto de informações sobre o estabelecimento, nomeadamente os dados relativos ao estabelecimento, licenciamento e atividades aprovadas, derrogações, isenções ou adaptações autorizadas, o resultado dos controlos oficiais anteriores, notificações enviadas ao operador e as suas respostas. Além disso, deve ser realizada a verificação de outros dados relevantes sobre o estabelecimento no Sistema de Informação SIPACE, tais como a existência de autos de notícia levantados (DSSA/DCCA 2020a).

Relativamente à execução de controlos oficiais, estes são efetuados sem aviso prévio, exceto quando tal aviso seja necessário para garantir a presença do operador ou representantes adequados no dia do controlo oficial para efeitos do seu acompanhamento. Este aviso, quando necessário, pode ser feito no máximo 48 horas antes da realização do controlo.

O CO é dividido em três fases: a reunião de abertura, a visita às instalações, a análise documental e preenchimento da Lista de verificação, e a reunião final.

Na reunião de abertura sucede a apresentação dos TE ao operador ou aos representantes, seguida de uma breve elucidação relativamente à metodologia utilizada na execução do controlo, são abordadas questões relacionadas com a confidencialidade, e efetuada a confirmação da informação do estabelecimento registada no SIPACE (*i.e.*, título de exercício de atividade, todas as atividades autorizadas que são exercidas e constam do NCV, contactos e responsáveis). Adicionalmente, são solicitadas informações relativas às principais alterações ocorridas desde o último CO, e são ainda esclarecidas questões colocadas pelo operador. Toda a informação é registada na lista de verificação, com o intuito de manter o Sistema de Informação SIPACE atualizado.

No âmbito do PACE GA, a verificação da conformidade das atividades exercidas com as atividades autorizadas é um ponto crítico do CO, sendo a utilização de listas de verificação obrigatória (DSSA/DCCA 2020a). Para cada controlo estas foram constituídas pela folha “Capa”, na qual foram registadas informações gerais sobre o estabelecimento e o operador, sendo de preenchimento obrigatório os campos “Nome do estabelecimento”, “NCV”, “Data e hora do controlo oficial”, “Aviso prévio”, “Data e hora do controlo oficial anterior”, “Representante(s) da empresa presente durante o controlo oficial”, e “Técnicos presentes”; pela folha “Requisitos gerais” (Anexo 1), na qual se efetuou o registo do cumprimento ou incumprimento dos requisitos gerais aplicáveis a todos os géneros alimentícios nela mencionados; e pelas folhas correspondentes às atividades autorizadas e desenvolvidas nas instalações controladas, que contêm os requisitos específicos de cada atividade ou de cada género alimentício.

Quanto aos “Requisitos gerais”, estes foram escritos tendo por base a legislação geral aplicável (Regulamento (CE) n.º 178/2002 e Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril), designadamente um conjunto de Regulamentos e de Decretos-Lei (Anexo 1).

Os requisitos específicos foram baseados não só na legislação aplicável supramencionada como em legislação específica, nomeadamente:

- Regulamento (CE) n.º 589/2008, de 23 de junho;
- Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril;
- Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de novembro;
- Regulamento de Execução (UE) 2015/1375, de 10 de agosto;
- Regulamento (CE) n.º 999/2001, de 2 de maio;
- Regulamento (UE) n.º 101/2013, de 4 de fevereiro;
- Regulamento de Execução (UE) n.º 1337/2013, de 13 de dezembro;
- Regulamento (CE) n.º 2074/2005, de 5 de dezembro;

- Regulamento (UE) n.º 1308/2013, de 17 de dezembro;
- Decreto-Lei n.º 323-F/2000, de 20 de dezembro;
- Decreto-Lei n.º 33/2017, de 17 de março;
- Decreto-Lei n.º 265/2007, de 24 de julho;
- Decreto-Lei n.º 1/2007, de 2 de janeiro; e
- Decreto-Lei n.º 214/2003, de 18 de setembro.

Vale ressaltar que no caso dos controlos oficiais a estabelecimentos que desenvolvem apenas atividades gerais, a lista de verificação foi constituída somente pelas folhas “Capa” e “Requerimentos gerais”.

As listas de verificação foram elaboradas com o *software Microsoft Office Excel 2019*<sup>®</sup> (Microsoft Corporation, Redmond, Estados Unidos da América) e são disponibilizadas aos TE através de plataforma digital própria.

Através da inspeção dos locais de trabalho e da observação de procedimentos, verificação de evidências documentais, entrevistas aos intervenientes e factos verificados, o cumprimento ou incumprimento de determinadas disposições são descritos de forma clara e objetiva, devendo ser complementados, durante a execução do controlo ou posteriormente, com evidências fotográficas e documentais.

Para cada atividade sujeita a controlo, são classificados os indicadores: “Estruturas e Equipamentos”, “Higiene”, “Análises”, “Água”, “HACCP”, “Rastreabilidade”, “Rotulagem”, “Subprodutos” e “Aditivos” (DSSA/DCCA 2020a). Para cada indicador é aplicado um determinado Grau de Cumprimento (GC), consoante o cumprimento das disposições referentes ao mesmo (Tabela 4), permitindo indicar o cumprimento, por parte do Operador, das regras vigentes na legislação aplicável a cada um.

O GC associado a cada incumprimento é atribuído consoante a probabilidade de a segurança do género alimentício ser colocada em causa (Tabela 4).

Por Atividade, o GC mais elevado dos indicadores controlados determina o GC da mesma. E, por sua vez, a Atividade com GC mais elevado determina o GC do estabelecimento controlado (DSSA/DCCA 2020a).

**Tabela 4 - Definição dos graus de cumprimento (GC) a ser aplicado aos indicadores avaliados durante o controlo oficial, consoante o cumprimento das disposições referentes ao mesmo**

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

Na fase final do controlo oficial, ocorre a reunião final, dirigida por um dos elementos da equipa de controlo, na qual são evidenciados os eventuais incumprimentos, para que sejam entendidos e reconhecidos pelo operador. Nesta reunião, é utilizado o documento “Ata da Reunião Final”, datado e assinado pelos presentes. Na “Ata da Reunião Final” são discutidas constatações e conclusões do controlo, nomeadamente os incumprimentos mais significativos detetados pelos TE, são descritas as etapas subseqüentes ao controlo, termos e prazos da notificação ao Operador Económico, e é apresentado um plano de ação para os incumprimentos apontados e referidos no Relatório de Controlo Oficial que será enviado ao Operador (DSSA/DCCA 2020a).

### **3.3.6. Procedimentos após os Controlos Oficiais**

Não obstante o tipo de Controlo Oficial, a sua natureza ou resultado, para todos os CO efetuados é realizado o Relatório de Controlo Oficial (RCO) (DSSA/DCCA 2020a).

O RCO tem por base a lista de verificação totalmente preenchida pelos TE presentes no controlo e é referente às atividades controladas. Neste são descritos e analisados, de forma objetiva e clara as constatações de incumprimentos mais graves, sendo os mesmos enquadrados na legislação aplicável, e com o objetivo de evitar ou reduzir a sua recorrência, são indicadas medidas para a sua correção (Reg. (CE) nº 2017/625, de 15 de março), podendo ser incluídas recomendações de melhoria de determinadas condições, mesmo que estas não constituam incumprimentos da legislação (DSSA/DCCA 2020a).

Na seqüência do controlo, são definidas, pelos TE, propostas quanto à manutenção, ou não, da aprovação (NCV), do estabelecimento e/ou das atividades, de prazos para correção de incumprimentos assinalados e de outras medidas a adotar em caso de incumprimento. Estas são transmitidas por escrito, num relatório interno. Posteriormente, o

relatório passa por um processo de validação pelo superior hierárquico, ou pelo elemento delegado para executar esta tarefa, sendo, por conseguinte, enviada uma notificação ao Operador Económico, adequada ao GC que resultou do controlo oficial, assim como o RCO. O envio do RCO é dispensável em casos de notificação de Grau de cumprimento 1 (GC 1) (DSSA/DCCA 2020a).

Os CO, os dados recolhidos durante a execução dos mesmos, assim como as atas de reunião final, e os RCO resultantes e notificações aos Operadores, foram registados e validados no Sistema de Informação SIPACE, e, posteriormente, inseridos e organizados numa base de dados, criada com o *software Microsoft Office Excel 2019*<sup>®</sup> (Microsoft Corporation, Redmond, Estados Unidos da América).

### **3.3.7. Medidas em caso de incumprimentos**

A atuação da Autoridade Competente face aos incumprimentos deve ser proporcional à sua gravidade, ao histórico do Operador e deve ter em vista a correção dos mesmos (Regulamento n.º 2017/625, de 15 de março).

A probabilidade da segurança do género alimentício ser colocada em causa determina o Grau de Cumprimento (GC) (DSSA/DCCA 2020a). Logo, um determinado GC é atribuído de acordo com o incumprimento detetado.

Embora os Operadores tenham o direito de recorrer das decisões tomadas pela Autoridade Competente (Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho), este não implica a obrigatoriedade de a Autoridade Competente atuar rapidamente, a fim de eliminar ou reduzir os riscos que detetou. Por isso, na ausência da garantia da segurança dos géneros alimentícios, devem ser tomadas medidas, no sentido de repor a sua legalidade e se assegurar um destino apropriado aos mesmos (Regulamento (UE) n.º 2017/625, de 15 março).

A Autoridade Competente poderá tomar medidas como a imposição de procedimentos necessários para garantir a segurança do género alimentício ou o cumprimento da legislação, e.g., a atribuição de um prazo para a correção do incumprimento, a notificação verbal com a intenção da correção ser imediata e suspensão da laboração, poderá ainda propor a suspensão da atividade ou da aprovação do estabelecimento, elaborar um auto de notícia, ou tomar ações sobre os géneros alimentícios, e.g., retirar do mercado, apreender o produto, encaminhar o produto para transformação ou como subproduto de origem animal (DSSA/DCCA 2020a). As medidas a adotar dependem do GC atribuído (Anexo 3).

Em suma, as medidas a tomar devem ser propostas pelos TE, com respeito pela cadeia hierárquica, sendo que a decisão cabe à DSAVR/DR-RA responsável pela execução do CO (DSSA/DCCA 2020a). Esta apesar de ser responsável por notificar o Operador, sempre que a decisão da DSAVR incluir como medida a suspensão de atividade ou da aprovação do

estabelecimento, a DSSA deve avaliar o processo e, após a notificação ter aprovação por parte do Diretor-Geral, remeter ao Operador, com conhecimento da DSAVR em causa (DSSA/DCCA 2020a).

## **4. Materiais e Métodos**

### **4.1. Seleção de dados**

Das bases de dados cedidas pela DGAV, foram selecionados dados relativos aos anos 2018, 2019, e 2020. Estas bases de dados, utilizadas por rotina para monitorização de alguns indicadores relativos à execução do PACE GA, não estavam ligadas ao Sistema de Informação SIPACE, pelo que o seu conteúdo não era atualizado pelo utilizador. Os dados apresentados sofriam, no entanto, atualização regular pela DSSA, sendo sempre assinalada a data da sua última atualização. Os dados relativos aos três anos selecionados foram obtidos a partir das bases de dados cuja última atualização foi registada dia 3 de fevereiro de 2021.

Para a realização deste estudo, estas bases de dados foram submetidas a tratamento e posterior análise, considerando os dados relativos aos estabelecimentos ativos, em todo o território nacional, assim como dados associados às vistorias e sua programação.

### **4.2. Metodologia da recolha de dados**

Para a realização do estudo, foram consideradas as regiões Açores, Alentejo, Algarve, Centro, Lisboa e Vale do Tejo, Madeira e Norte, e por isso todos os estabelecimentos afetos ao PACE GA, em 2018, 2019 e 2020. É de ressaltar que para estimar o número total de estabelecimentos foram considerados aqueles com o NCV nos estados aprovado e aprovado condicionalmente, ou seja aqueles visitados pela Autoridade competente e cujo operador da empresa do setor alimentar tenha demonstrado satisfazer os requisitos de acordo com os Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e n.º 853/2004, assim como quaisquer outros pertinentes em matéria de legislação alimentar, ou, nos casos dos aprovados condicionalmente, aqueles cuja visita pela Autoridade competente revelaram cumprir os requisitos em matéria de infraestruturas e equipamentos (DGAV 2021a).

A recolha dos dados teve por base a análise dos controlos oficiais presenciais executados por técnicos das DSAVR das regiões Norte, Centro, Lisboa e Vale do Tejo, Alentejo e Algarve, e das DR-RA, durante 2018, 2019 e 2020, através de visitas às instalações dos estabelecimentos afetos ao PACE GA, sendo estas efetuadas no decorrer da laboração dos estabelecimentos, assim como da análise documental, e do preenchimento de listas de verificação.

### **4.3. Análise de dados**

Foi definido que para realizar a análise da execução efetuada nos anos de 2018, 2019 e 2020 relativamente ao PACE GA, na sua vertente de controlo, em estabelecimentos aprovados e aprovados condicionalmente, seria necessária a realização de um relatório de execução trienal. Neste relatório foram reunidos os dados e informações relativas à implementação do plano, estando nele compreendidos os seguintes aspetos, quer dados gerais, quer estratificados por Setor/Secção, por Região e por tipo de controlo, incluindo a análise comparativa entre os três anos em causa:

- Número total de estabelecimentos afetos ao PACE GA (número de estabelecimentos por secção de atividade e região);
- Planeamento (número de controlos planeados e não planeados, executados e não executados);
- Execução dos controlos (número de diferentes atividades controladas, média de número de atividades por controlos oficiais efetuados, média de número de controlos oficiais por estabelecimento controlados e número de controlos oficiais por tipo de controlo e por região);
- Avaliação dos controlos efetuados (por controlos, por atividades, por estabelecimentos, por secção de atividade, e por indicadores);
- Objetivos operacionais para o planeamento de cada ano descrito, *i.e.*, indicadores e metas anuais.

Os dados relativos ao triénio foram registados, organizados e analisados, com o *software Microsoft Office Excel 2019*<sup>®</sup> (Microsoft Corporation, Redmond, Estados Unidos da América). Posteriormente, recorreu-se à versão 26 do *software IBM® SPSS® Statistics* (IBM Corporation, Armonk, Estados Unidos da América) para verificar se existia associação estatística ( $p < 0,05$ ) entre Setores de Atividade, Grau de Cumprimento, e Suspensões de Atividade, usando o teste de *Kruskal-Wallis*.

## **5. Resultados e Discussão**

### **5.1. Planeamento de Controlos Oficiais prioritário**

Como amostra foi considerado o planeamento prioritário, ou seja, a programação de todos os controlos oficiais planeados e não planeados a nível nacional, correspondente ao triénio, o que equivale a um total de 5108 controlos oficiais (Tabela 5), num universo de 9291 estabelecimentos afetos ao PACE GA, tendo em conta os estabelecimentos com NCV nos estados “aprovado” e “aprovado condicionalmente” e as respetivas atividades nos estados “ativas” e “suspensão da laboração”, excluindo a atividade de exportação (Tabela 6).

**Tabela 5 - Planeamento total de controlos oficiais prioritários (regulares e não regulares) em 2018, 2019 e 2020.**

<b>Ano</b>	<b>Total de CO executados</b>	<b>Total de CO não executados</b>	<b>Total CO do Planeamento Prioritário</b>
2018	1610	415	2025
2019	1221	200	1421
2020	1267	395	1662
<b>Total</b>	<b>4098</b>	<b>1010</b>	<b>5108</b>

**Tabela 6 – Número total de estabelecimentos afetos ao PACE GA nos anos 2018, 2019 e 2020, considerando os estabelecimentos com o número de controlo veterinário (NCV) nos estados “aprovado” e “aprovado condicionalmente” e as respetivas atividades nos estados “ativas” e “suspensão da laboração”, excluindo a atividade de exportação.**

<b>Ano</b>	<b>Nº de estabelecimentos</b>
2018	3132
2019	3100
2020	3059
<b>Total</b>	<b>9291</b>

## **5.2. Número total de estabelecimentos afetos ao PACE GA**

### **5.2.1. Por Região**

Relativamente à distribuição de estabelecimentos pelas diferentes regiões, verifica-se que, em média, o maior número de estabelecimentos se encontra nas Regiões Centro e Norte do país, e que as regiões autónomas portuguesas e o Algarve são aquelas que registaram, em média, o menor número de estabelecimentos, no período em estudo (Figura 3). Ao longo dos três anos, as regiões Centro e Norte surgem como aquelas que detêm mais de metade dos estabelecimentos pertencentes ao número total de estabelecimentos afetos ao PACE GA, contabilizando no ano 2020, respetivamente, 28% (n=852) e 24% (n=729) dos estabelecimentos (Figura 3; Gráfico 1). Comparativamente, a região Lisboa e Vale do Tejo apresenta, para o mesmo período, uma percentagem inferior à das regiões mencionadas

anteriormente, mas superior a todas as restantes (22%, n=658, no ano 2020), sendo a única região em que se verifica uma variação percentual pouco significativa, entre 2018 e 2020 (Gráfico 2).

Por outro lado, entre as restantes regiões, verificou-se uma variação percentual positiva quanto ao número de estabelecimentos afetos ao PACE GA, entre 2018 e 2020, para o Alentejo (4%), Madeira (5%) e região Norte (1%), e uma variação percentual negativa para os Açores (-12%), Algarve (-8%) e região Centro (-5%) (Gráfico 2).

Relativamente às regiões com menor número de estabelecimentos controlados no âmbito do PACE GA, a região autónoma da Madeira apresenta o menor número de estabelecimentos (n=41, em 2018 e 2019; n=43, em 2020), ou seja, apenas 1% dos estabelecimentos pertencentes ao número total de estabelecimentos no âmbito do PACE GA (Figura 3; Gráfico 1). A região Autónoma dos Açores, o Alentejo e o Algarve detêm, respetivamente, 6% (n=195), 11% (n=345) e 8% (n=237) dos estabelecimentos afetos ao PACE GA, no ano 2020 (Figura 3; Gráfico 1).

As regiões que neste triénio apresentaram uma variação percentual mais negativa foram os Açores e o Algarve, detendo, respetivamente -12% e -8% dos estabelecimentos afetos ao plano no ano de 2020 (Gráfico 2).

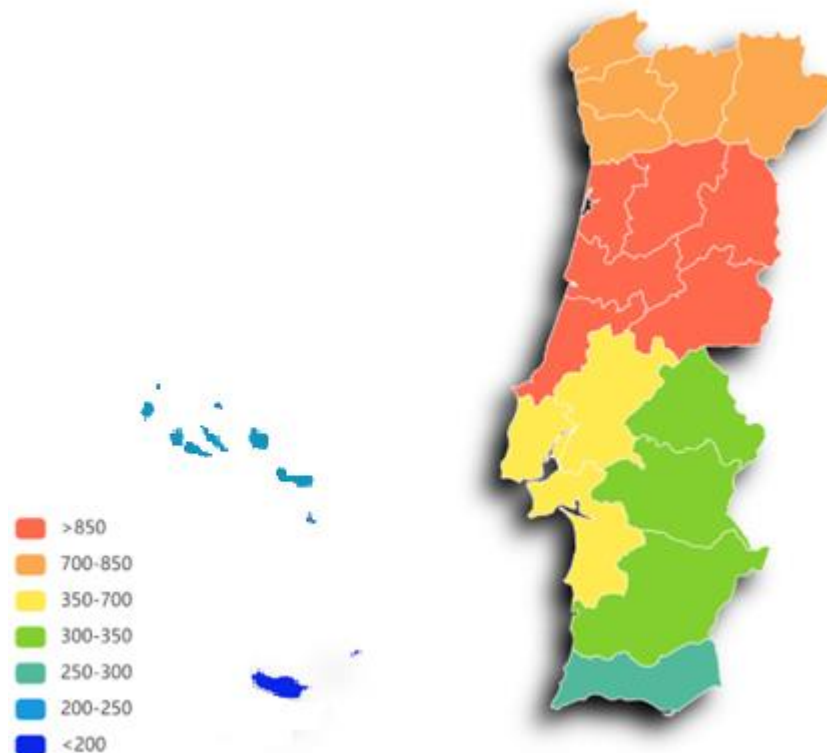
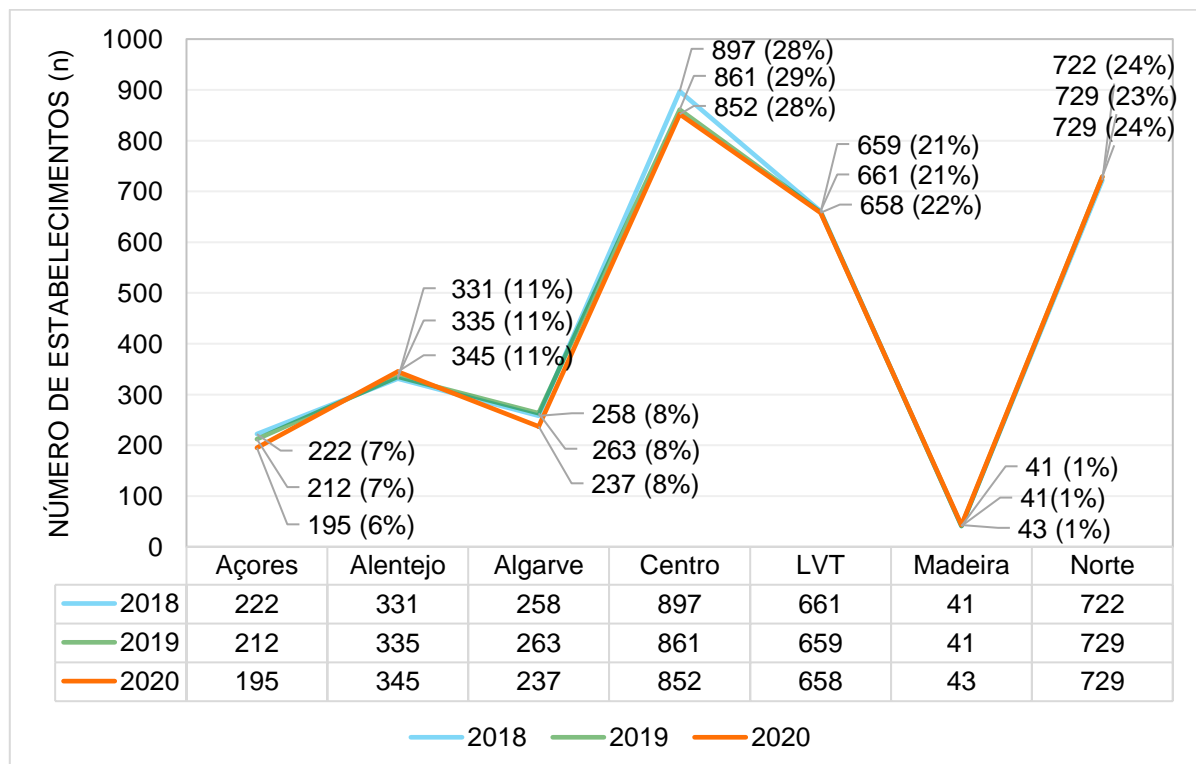


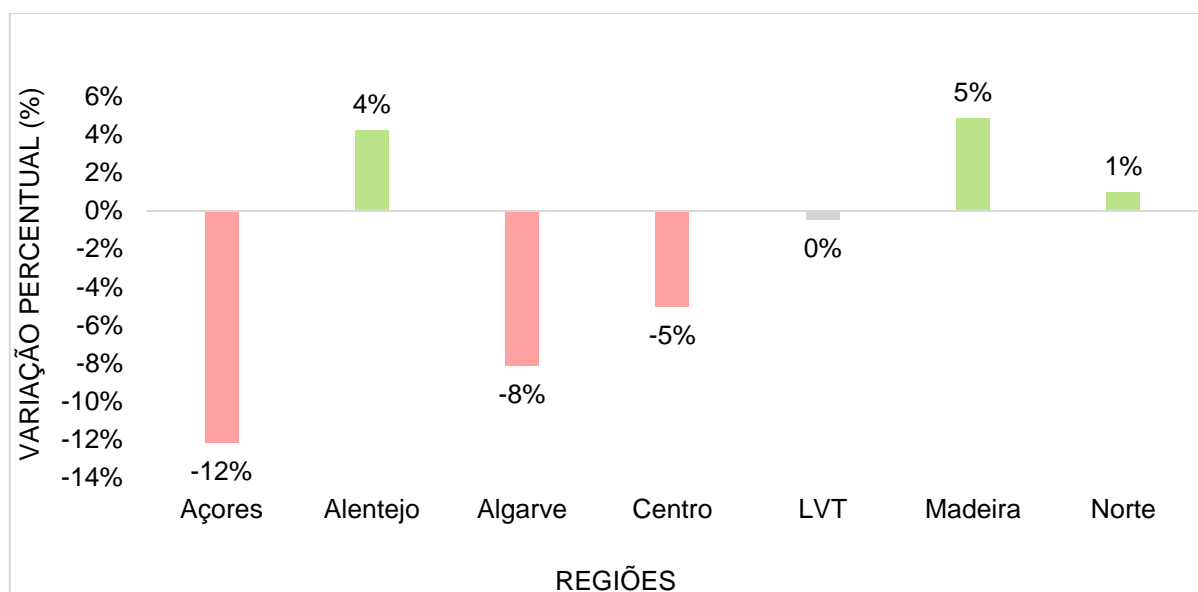
Figura 3 - Mapa de Portugal com a distribuição, por regiões, dos valores médios do número de estabelecimentos pertencentes ao PACE GA no triénio 2018, 2019 e 2020.

Gráfico 1 - Distribuição do número de estabelecimentos e respetivas percentagens afetos ao PACE GA em 2018, 2019 e 2020 por região administrativa portuguesa.



Legenda: LVT: Lisboa e Vale do Tejo

**Gráfico 2 – Variação percentual (%) da distribuição dos estabelecimentos afetos ao PACE GA, pelas regiões, entre os anos 2018 e 2020.**



Legenda: LVT: Lisboa e Vale do Tejo

### 5.2.2. Por Secção de Atividade

Segundo a Direção de Serviços de Segurança Alimentar/Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar (DSSA/DCCA) (2018), existem dezoito secções de atividade diferentes no setor alimentar.

É de notar que desde 2020 as atividades de panificação, pastelaria e de fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria de conservação, ou outras que utilizem ovos enquanto única matéria-prima de origem animal não transformada, provenientes de centros de classificação de ovos aprovados, incluídas no setor de atividade “Outras Atividades”, não requerem aprovação e atribuição de NCV (DGAV 2021b), e, por conseguinte, os estabelecimentos industriais deste setor que apresentem como atividades apenas as supramencionadas deixam de estar abrangidos pelos requisitos previstos no Anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004, não sendo exigido que sejam alvo de aprovação pela Autoridade Competente nos termos do n.º 2 do artigo 4.º do mesmo. No entanto, em 2018, estas atividades já tinham sido consideradas como não prioritárias para o planeamento do PACE GA (DSSA/DCCA 2019).

**Tabela 7 - Lista de secções de atividade e respetivas atividades.**

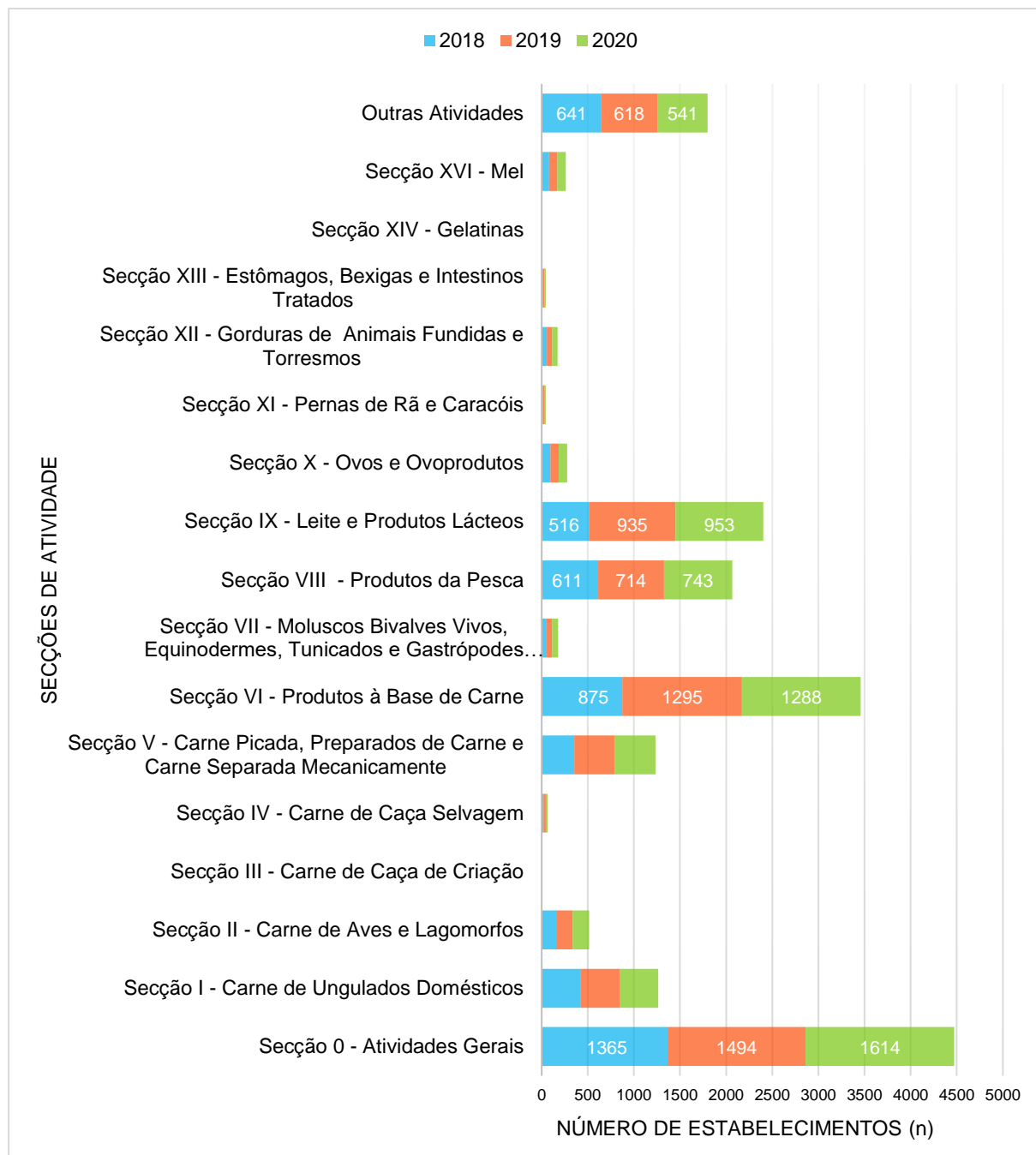
<b>Secção</b>	<b>Atividade</b>
<b>Secção 0 - Atividades gerais</b>	Entrepasto frigorífico Centro de reacondicionamento e/ou reembalamento
<b>Secção I - Carne de ungulados domésticos</b>	Matadouros de ungulados domésticos Sala de desmancha de ungulados
<b>Secção II - Carne de aves e lagomorfos</b>	Matadouros de aves e lagomorfos Sala de desmancha de aves e/ou lagomorfos
<b>Secção III - Carne de caça de criação</b>	Matadouros de caça de criação Sala de desmancha de caça de criação
<b>Secção IV - Carne de caça selvagem</b>	Centro de recolha de caça selvagem Estabelecimento de manipulação de caça selvagem Sala de desmancha de caça selvagem
<b>Secção V - Carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente</b>	Estabelecimento de produção de preparados de carne Estabelecimento de produção de carnes picadas Estabelecimento de produção de carnes separadas mecanicamente
<b>Secção VI - Produtos à base de carne</b>	Estabelecimento de produção de produtos à base de carne
<b>Secção VII - Moluscos bivalves vivos, Equinodermes, Tunicados e Gastrópodes Marinhos vivos</b>	Centros de expedição de moluscos bivalves vivos Centros de depuração e expedição de moluscos bivalves vivos Centro de processamento de moluscos bivalves vivos Depósito de moluscos bivalves vivos
<b>Secção VIII - Produtos da pesca</b>	Estabelecimento de produtos da pesca frescos Estabelecimento de produtos da pesca congelados ou transformados Lotas Navio Fábrica Navio Congelador Mercado grossista Depósito de Produtos da Pesca Vivos
<b>Secção IX - Leite e produtos lácteos</b>	Estabelecimento de processamento de leite e produtos lácteos Centro de recolha de leite
<b>Secção X - Ovos e Ovoprodutos</b>	Centro de embalagem e classificação de ovos Estabelecimento de Processamento de Ovos Estabelecimento de Produção de Ovo Líquido Centro de recolha de Ovos
<b>Secção XI - Pernas de rã e caracóis</b>	Estabelecimento de processamento de pernas de rã ou caracóis
<b>Secção XII - Gorduras animais fundidas e torresmos</b>	Centro de recolha de gorduras animais Centros de processamento de gorduras animais fundidas e torresmos
<b>Secção XIII - Estômagos, bexigas e intestinos tratados</b>	Centro de recolha de estômagos, bexigas e intestinos Centro de processamento de estômagos, bexigas e intestinos tratados
<b>Secção XIV - Gelatinas</b>	Centro de recolha de gelatina Centros de processamento de gelatina
<b>Secção XV - Colagénio</b>	Centro de recolha de colagénio Centros de processamento de colagénio

<b>Secção XVI - Mel</b>	Estabelecimento de processamento de mel e produtos apícolas
	Pastelaria
	Fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria de conservação
	Fabricação de condimentos e temperos
<b>Outras Atividades</b>	Fabricação de refeições e pratos pré-cozinhados
	Fabrico de alimentos homogeneizados e dietéticos
	Fabrico de caldos, sopas e sobremesas
	Fabrico de outros produtos alimentares diversos (exceto a transformação industrial de ovos)
	Cozinhas centrais

Identificar detalhadamente quais as Secções e Atividades sujeitas a controlo, no âmbito do PACE GA é indispensável. Sucintamente, e de acordo com a Tabela 7, as atividades relacionadas a armazenamento de produtos alimentares perecíveis e embalados, congelados ou refrigerados (Leitão 2015) e reacondicionamento e reembalamento encaixam-se na Secção de Atividade 0 (Atividades gerais); no que concerne às Secções I (Carne de ungulados domésticos); Secção II (Carne de aves e lagomorfos), Secção III (Carne de caça de criação), e Secção IV (Carne de caça selvagem), compreendem todas as atividades ligadas ao abate, à desmancha e à congelação da carne da espécie respetiva; a Secção V (Carne picada (CP), preparados de carne (PC) e carne separada mecanicamente (CSM)) inclui as atividades associadas ao fabrico de PC, CP e CSM, e conservação de PC e CP; a Secção VI (Produtos à base de carne (PBC)), na qual se insere a atividade que integra vários processos tecnológicos físicos e/ou químicos utilizadas na produção de PBC (Heinz and Hautzinger 2007); a Secção VII (Moluscos bivalves vivos (MBV) Equinodermes, Tunicados e Gastrópodes Marinhos vivos), compreende as atividades relacionadas com a expedição, a depuração, processamento e depósito de MBV; a Secção VIII (Produtos da pesca), inclui atividades relacionadas com a preparação e fabrico de produtos da pesca, assim como comércio, lotas, navios fábrica e congeladores que possibilitam a congelação dos produtos nas suas melhores condições, podendo inclusive operar o seu acondicionamento (Craveiro, 2009); à Secção IX (Leite e produtos lácteos), pertencem o processamento de leite e de produtos lácteos, assim como centros de recolha de leite; a Secção X (Ovos e ovoprodutos) integra o embalamento, a classificação, o processamento e recolha de ovos, assim como produção de ovoprodutos; às Secções XI (Pernas de rã e caracóis), XII (Gorduras animais fundidas e torresmos), XIII (Estômagos, bexigas e intestinos tratados), XIV (Gelatinas), XV (Colagénio) correspondem atividades de recolha e processamento dos géneros alimentícios correspondentes; a Secção XVI (Mel) apresenta como atividades sujeitas a controlo aquelas associadas ao processamento de mel e de produtos apícolas, assim como fabrico de géneros alimentícios com mel; e a Secção designada por “Outras Atividades” é composta pelas atividades relacionadas à fabricação e conservação de géneros alimentícios produtos da Pastelaria, Panificação e Confeitaria, assim como de condimentos e temperos, caldos e

sopas, refeições e pratos pré-cozinhados, e alimentos homogeneizados e dietéticos, e outras atividades de serviço de refeições (DGAV 2021b).

**Gráfico 3 – Número de estabelecimentos (n) afetos ao PACE GA por secção de atividade em 2018, 2019 e 2020.**



A nível nacional, as secções com maior destaque e por isso com maior número de estabelecimentos com as atividades correspondentes a essas mesmas secções, ao longo do triénio foram a Secção 0, VI, “Outras Atividades”, e VIII ( $n > 600$ ). No entanto, a Secção IX ganhou maior destaque que as Secções VIII e “Outras Atividades” ( $n > 900$ ), mas não tanto

quanto as Secções 0 e VI (n>1000) nos últimos dois anos do triénio (Gráfico 3). Deste modo, ao longo dos três anos em estudo, verificou-se que os estabelecimentos com atividades como Entrepasto frigorífico, Centro de reacondicionamento e/ou reembalamento, e Estabelecimentos de produção de produtos à base de carne existem em maior número. Corroborando Guiné et al. (2021), a proporção de estabelecimentos de produção de produtos à base de carne verificada no presente estudo acompanha os hábitos alimentares da população portuguesa, tal como a representatividade das secções supramencionadas, como é o caso das secções “Produtos da Pesca” e “Leite e Produtos Lácteos” em Portugal.

### **5.3. Execução dos Controlos Oficiais**

Uma vez que cada região portuguesa apresenta um diferente número de atividades e estabelecimentos que são controlados, é feita pela Autoridade Competente uma análise anual de todos os controlos efetuados nas diferentes regiões do país.

Como anteriormente mencionado, as regiões Centro e Norte são aquelas com maior número de estabelecimentos, e, de acordo com a Tabela 8, verifica-se que são também as duas regiões em que as DSAVR controlaram um maior número de atividades e de estabelecimentos. No total, em 2018, foram controlados 1268 estabelecimentos diferentes, enquanto em 2019 e 2020 este valor diminuiu para 1057 e 1073 estabelecimentos, respetivamente (Tabela 8). Tal variação pode ser explicada pelo facto de o planeamento prioritário estabelecido variar de ano para ano, sendo priorizados determinados controlos consoante os objetivos operacionais estipulados anualmente (DSSA/DCCA 2021). Além disso, devido à epidemia de COVID-19, foram estabelecidas medidas temporárias para a execução dos controlos oficiais, dispostas no Regulamento de Execução (UE) 2020/466 da Comissão, de 30 de março, relativo a medidas temporárias destinadas a conter os riscos para a saúde humana, a saúde animal, a fitossanidade e o bem-estar animal durante certas perturbações graves dos sistemas de controlo dos Estados-Membros devido à doença do coronavírus (COVID-19), e em conformidade com o Regulamento (EU) 2017/625, de 15 de março, foi criado um plano próprio para a execução dos CO, com o objetivo de conter riscos, sendo priorizadas determinadas tarefas.

O número de controlos varia consoante o número de estabelecimentos ou número de atividades a controlar, assim, quanto maior o número de atividades ou de estabelecimentos, mais controlos são efetuados (Tabela 8). Ainda assim, como um maior número de atividades por estabelecimento origina um controlo mais moroso, de um modo geral uma média superior de atividades por CO equivale a uma duração de CO potencialmente mais elevada (DSSA/DCCA 2021).

As três regiões cuja média de número de atividades por CO é mais elevada são a Madeira, o Norte e LVT, apresentando entre 1,8 e 2,7 atividades vistoriadas por CO entre

2018 e 2020 (Tabela 8). Por outro lado, os Açores e o Algarve em 2018 e 2019 foram as Regiões onde se verificou uma média inferior de atividades por CO, sendo a menor média atingida no Alentejo em 2020 (Tabela 8).

**Tabela 8 - Execução do PACE GA por região de 2018 a 2020 considerando atividades controladas, CO efetuados, estabelecimentos controlados e valores médios de atividades por CO efetuado.**

	<b>Total de atividades controladas</b>	<b>CO (n)</b>	<b>Média de atividades por CO</b>	<b>Estabelecimentos controlados (n)</b>
<b>2018</b>				
Açores	193	158	1,2	116
Alentejo	291	171	1,7	156
Algarve	99	62	1,6	48
Centro	934	469	2,0	347
LVT	505	241	2,1	211
Madeira	61	28	2,2	19
Norte	1034	482	2,1	371
<b>2019</b>				
Açores	193	150	1,3	112
Alentejo	91	62	1,5	55
Algarve	20	14	1,4	13
Centro	996	586	1,7	405
LVT	412	177	2,3	157
Madeira	80	30	2,7	23
Norte	909	441	2,1	292
<b>2020</b>				
Açores	177	118	1,5	97
Alentejo	42	37	1,1	34
Algarve	43	34	1,3	30
Centro	991	598	1,7	388
LVT	424	230	1,8	174
Madeira	39	22	1,8	15
Norte	848	437	1,9	335

## **5.4. Avaliação dos Controlos Efetuados**

### **5.4.1. Por Secção de Atividade**

A realização de controlos representa uma ferramenta importante para a compreensão do grau de conformidade, segundo os requisitos estabelecidos para as diferentes atividades desempenhadas e sujeitas a controlo, nos estabelecimentos dos diferentes setores de atividade da área alimentar (FAO 2008).

Recorrendo a um critério quantitativo (Tabela 4) para estimar numericamente o nível de incumprimento dos indicadores previamente mencionados (“Estruturas e Equipamentos”, “Higiene”, “Análises”, “Água”, “HACCP”, “Rastreabilidade”, “Rotulagem”, “Subprodutos” e “Aditivos”) (FAO 2017), e consequentemente das atividades, e, por sua vez, dos estabelecimentos, é possível determinar de forma objetiva o grau de conformidade (Oliveira 2014), ou seja, o Grau de Cumprimento (DSSA/DCCA 2020a).

Quando num controlo regular se verificam incumprimentos com média probabilidade de pôr em causa a segurança dos géneros alimentícios, ou seja, GC 3, o próximo controlo regular não é automaticamente calculado, como aconteceria para controlos com GC 1 e 2 (desde que não tenham controlos de verificação previstos) (DSSA/DCCA 2020a). Perante um GC 3, o responsável pela validação dos CO deve agendar manualmente os controlos de verificação, com base nos prazos definidos para a correção das não conformidades (DSSA/DCCA 2020a). Perante incumprimentos com alta probabilidade de pôr em causa a segurança dos géneros alimentícios, ou seja, GC 4, é proposta a suspensão das atividades ou do NCV e são elaborados autos de notícia (DSSA/DCCA 2020a).

Assim, a determinação anual da distribuição dos GC mais elevados entre as diferentes secções de atividade, permite estabelecer as secções com maior expressão em termos de incumprimento, e que podem, por isso, refletir uma probabilidade mais elevada de colocar em causa os géneros alimentícios.

Em 2018 foram classificados mais estabelecimentos com GC 3 e 4 nas secções VI (n=50), I (n=41) e 0 (n=38) (Tabela 9); em 2019, as secções 0 (n=91), I (n=67), IX (n=61) e VI (n=108) tiveram mais estabelecimentos classificados com GC superior (Tabela 9) e no ano 2020, destacaram-se as secções 0 (n=89), VI (n=101) e I (n=50) (Tabela 9).

Analisando a distribuição de GC, verifica-se que em 2018, a secção X tem a percentagem mais elevada de GC 3 e 4 (43%) (Tabela 9). Além desta, as secções I e II salientam-se com percentagens na ordem dos 18% e 17%, respetivamente (Tabela 9). No entanto, deve-se ter em consideração o número de estabelecimentos controlados em cada secção, de forma a compreender qual a sua representatividade no âmbito do PACE GA. Assim, entende-se que a secção X, apesar de apresentar 43% de GC mais elevados, tem, nesse ano, reduzida expressão (n=28) relativamente a outras, e que o mesmo se sucede com

as secções XI (17%; n=6) e XIII (17%; n=6) (Tabela 9). Em contrapartida, em relação às secções XI e XIII, a secção II, tem representatividade superior (17%; n=52) (Tabela 9).

Em 2019, a percentagem de GC 3 e 4 foi superior na secção VI (25%; n=428), e também nas secções I (24%; n=281), II (22%; n=94) e IX (21%; n=287) (Tabela 9). Mas, existem outras secções que podem ser consideradas mais relevantes, comparativamente às três últimas mencionadas, no âmbito do PACE GA, tais como a VIII, que apresenta 14% de GC 3 e 4, e detém 332 dos estabelecimentos controlados nesse ano (Tabela 9).

E, em 2020, a secção que se destacou foi a XI (30%; n=10), além das secções VI (21%; n=472), X (21%; n=66), XIII (20%; n=5) e I (19%; n=261) (Tabela 9). Contudo, em termos de representatividade no âmbito do PACE GA, a secção XI não é tão significativa, uma vez que apenas 10 dos estabelecimentos controlados nesse ano pertenciam ao PACE GA (Tabela 9). Adicionalmente, é relevante mencionar que, apesar de as percentagens de GC 3 e 4 variarem ao longo dos três anos entre 7% e 12%, a secção 0 é aquela que mantém uma maior representatividade (Tabela 9).

Entende-se que perante incumprimentos com alta probabilidade de pôr em causa a segurança de géneros alimentícios (GC 4), os estabelecimentos deverão, como consequência e dependendo da circunstância, suspender, parcialmente ou não, a laboração, ou proceder à suspensão parcial de atividades ou do NCV (Decreto-Lei n.º 109/91, de 15 de março; DSSA/DCCA 2020a). Assim sendo, além da análise das percentagens de GC 3 e 4, conhecer as suspensões efetuadas, nestes três anos, permite uma melhor compreensão das secções que apresentaram um risco mais elevado.

**Tabela 9 – Distribuição de estabelecimentos, por secção de atividade e ano do CO, considerando o último GC atribuído.**

	n					%	
	GC 0	GC 1	GC 2	GC 3	GC 4	GC 3	GC 4
<b>2018</b>							
Secção 0 - Atividades Gerais	9	156	294	36	2	7%	0%
Secção I - Carne de Ungulados Domésticos	6	57	119	40	1	18%	0%
Secção II - Carne de Aves e Lagomorfos	3	12	28	8	1	15%	2%
Secção III - Carne de Caça de Criação	1	0	0	0	0	0%	0%
Secção IV - Carne de Caça Selvagem	3	2	1	0	0	0%	0%
Secção V - CP, PC e CSM	17	43	86	19	0	12%	0%
Secção VI - Produtos à Base de Carne	5	112	212	46	4	12%	1%
Secção VII - MBV, Equinodermes, Tunicados e Gastrópodes Marinhos Vivos	1	1	17	1	0	5%	0%
Secção VIII - Produtos da Pesca	4	64	163	26	1	10%	0%
Secção IX - Leite e Produtos Lácteos	3	66	129	32	1	14%	0%
Secção X - Ovos e Oviprodutos	1	4	11	12	0	43%	0%
Secção XI - Pernas de Rã e Caracóis	0	1	4	1	0	17%	0%

Secção XII - Gorduras de Animais Fundidas e Torresmos	0	11	21	1	0	3%	0%
Secção XIII - Estômagos, Bexigas e Intestinos Tratados	0	2	3	1	0	17%	0%
Secção XIV - Gelatinas	0	0	1	0	0	0%	0%
Secção XVI - Mel	0	11	17	2	0	7%	0%
Outras Atividades	6	60	145	21	2	9%	1%
<b>2019</b>							
Secção 0 - Atividades Gerais	109	177	355	90	1	12%	0%
Secção I - Carne de Ungulados Domésticos	32	45	137	65	2	23%	1%
Secção II - Carne de Aves e Lagomorfos	33	14	26	19	2	20%	2%
Secção III - Carne de Caça de Criação	1	0	0	0	0	0%	0%
Secção IV - Carne de Caça Selvagem	7	1	2	2	0	17%	0%
Secção V - CP, PC e CSM	71	26	93	32	1	14%	0%
Secção VI - Produtos à Base de Carne	50	70	200	104	4	24%	1%
Secção VII - MBV, Equinodermes, Tunicados e Gastrópodes Marinhos Vivos	7	1	12	5	0	20%	0%
Secção VIII - Produtos da Pesca	39	58	189	44	2	13%	1%
Secção IX - Leite e Produtos Lácteos	19	52	155	57	4	20%	1%
Secção X - Ovos e Ovoprodutos	9	14	22	11	0	20%	0%
Secção XI - Pernas de Rã e Caracóis	1	0	1	0	0	0%	0%
Secção XII - Gorduras de Animais Fundidas e Torresmos	6	7	16	1	0	3%	0%
Secção XIII - Estômagos, Bexigas e Intestinos Tratados	3	2	4	1	0	10%	0%
Secção XIV - Gelatinas	0	0	1	0	0	0%	0%
Secção XVI - Mel	1	14	23	8	0	17%	0%
Outras Atividades	22	22	68	27	1	19%	1%
<b>2020</b>							
Secção 0 - Atividades Gerais	119	139	370	87	2	12%	0%
Secção I - Carne de Ungulados Domésticos	37	31	143	49	1	19%	0%
Secção II - Carne de Aves e Lagomorfos	15	9	36	12	0	17%	0%
Secção III - Carne de Caça de Criação	1	0	0	0	0	0%	0%
Secção IV - Carne de Caça Selvagem	4	1	2	1	0	13%	0%
Secção V - CP, PC e CSM	58	31	93	34	5	15%	2%
Secção VI - Produtos à Base de Carne	46	78	247	99	2	21%	0%
Secção VII - MBV, Equinodermes, Tunicados e Gastrópodes Marinhos Vivos	3	2	13	2	0	10%	0%
Secção VIII - Produtos da Pesca	38	34	174	27	0	10%	0%
Secção IX - Leite e Produtos Lácteos	21	47	114	36	0	17%	0%
Secção X - Ovos e Ovoprodutos	4	12	36	14	0	21%	0%
Secção XI - Pernas de Rã e Caracóis	3	0	4	3	0	30%	0%
Secção XII - Gorduras de Animais Fundidas e Torresmos	7	3	15	2	0	7%	0%
Secção XIII - Estômagos, Bexigas e Intestinos Tratados	0	1	3	1	0	20%	0%
Secção XIV - Gelatinas	0	0	2	0	0	0%	0%
Secção XVI - Mel	3	8	10	4	0	16%	0%
Outras Atividades	29	35	85	17	0	10%	0%

Entre 2018 e 2020 foram alvo de suspensão da laboração, parcial ou não, ou das atividades desenvolvidas nos estabelecimentos, ou do próprio NCV, cerca de 33 estabelecimentos, sendo o ano de 2019 aquele em que mais estabelecimentos sofreram alguma suspensão (Tabela 9).

**Tabela 10 - Número de estabelecimentos sujeitos a suspensão da laboração (parcial ou não), das atividades ou do NCV nos anos 2018, 2019 e 2020.**

Ano	Número de estabelecimentos suspensos
	N
2018	6
2019	21
2020	6

De acordo com a Tabela 11, verifica-se que a Secção VI (Produtos à Base de Carne) foi aquela, que ao longo dos três anos em análise, reuniu mais suspensões (n=19). Estas suspensões são apoiadas pela análise da Tabela 9, pois como se pode constatar, reuniu o maior número de estabelecimentos classificados com GC 3 e 4 (n=50 em 2018; n=108 em 2019; e n=101 em 2020; Tabela 9), e por isso mais incumprimentos foram detetados em estabelecimentos relativos a esta secção de atividade. Verifica-se inclusive que é das secções de atividade com maior representatividade no âmbito do PACE GA (n=379 em 2018; n=428 em 2019; e n=472 em 2020; Tabela 9). Assim, a secção VI, entre as demais, entre 2018 e 2020, é aquela que poderá ter tido associado um risco mais elevado.

Além da secção VI, as secções que reuniram mais suspensões, ao longo dos três anos em análise, foram: a secção 0 (Atividades Gerais, n=12) e a secção I (Carne de Ungulados Domésticos, n=7) (Tabela 11). Verifica-se que, para ambas, sucede o mesmo que para a VI, pois são das secções com maior expressão no âmbito do PACE GA, entre 2018 e 2020 (n=497 e n=223, respetivamente, em 2018; n=732 e n=281, respetivamente, em 2019; e n=717 e n=261, respetivamente em 2020; Tabela 9), e, aquelas que reuniram um maior número de estabelecimentos controlados com GC mais elevado (n=38 e n=41, respetivamente, em 2018; n=91 e n=67, respetivamente, em 2019; e n=89 e n=50, respetivamente, em 2020; Tabela 9). Apesar de as percentagens de GC 3 e 4 variarem ao longo dos anos, a secção I encontra-se entre aquelas com maior percentagem de GC, revelando incumprimentos com maior probabilidade de pôr em causa a segurança dos géneros alimentícios (entre 18% e 23%; Tabela 9). Ainda que as percentagens de GC 3 e 4 não tenham um destaque semelhante, em qualquer dos anos em estudo, a secção 0 foi a secção de atividade que reuniu maior número de estabelecimentos controlados no âmbito do PACE GA, sendo clara a sua representatividade.

**Tabela 11 - Distribuição das suspensões de estabelecimentos controlados no âmbito do PACE GA entre 2018 e 2020 por secções de atividade.**

Secção de Atividade	2018	2019	2020
	n		
Secção 0	5	6	1
Secção I	1	5	1
Secção II	1	0	0
Secção V	1	3	1
Secção VI	5	10	4
Secção VII	0	1	0
Secção VIII	1	3	0
Secção IX	3	2	0
Outras Atividades	0	3	0
<b>Total</b>	17	33	7

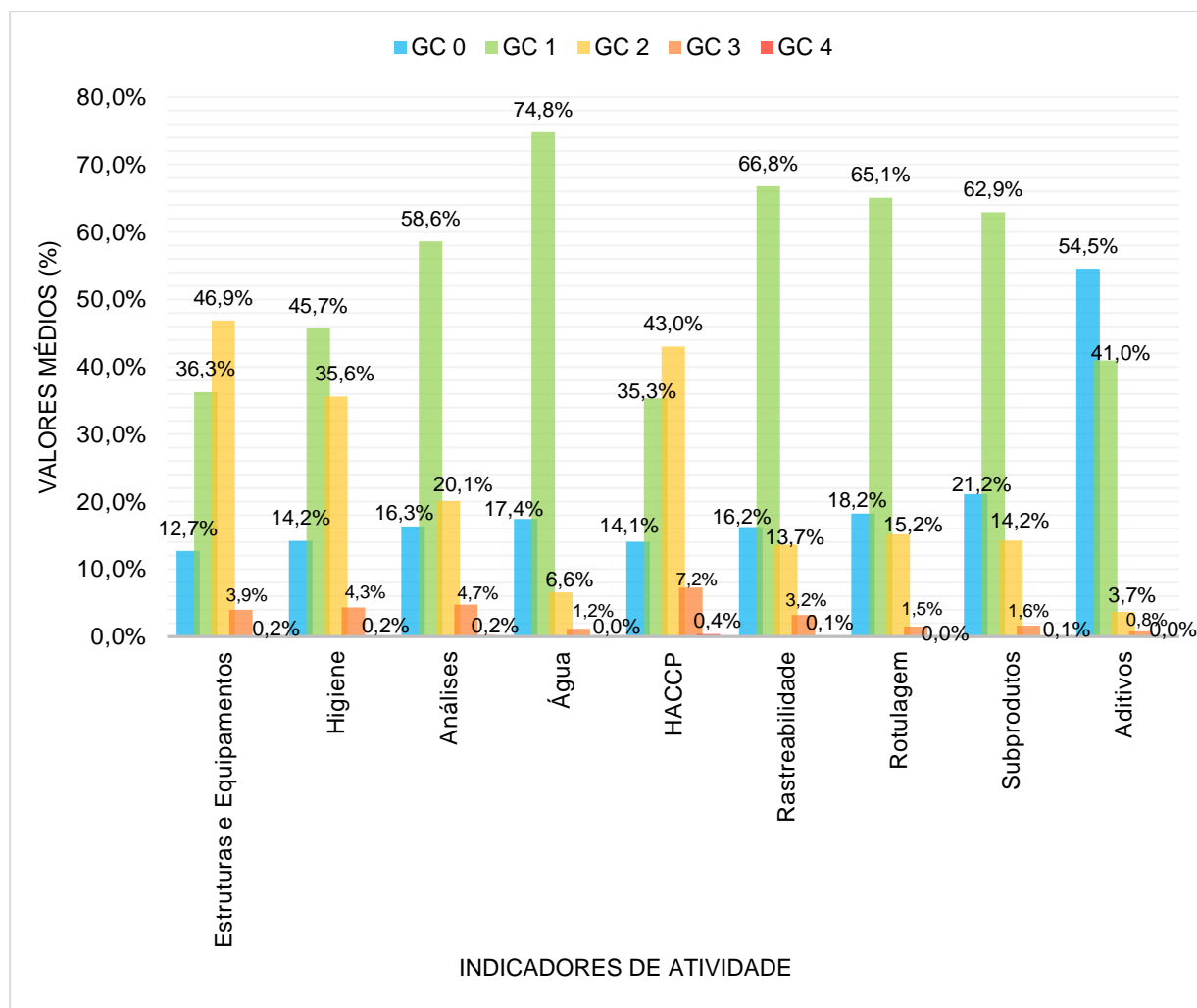
Ao considerar as secções de atividades sujeitas a suspensões ao longo dos três anos em estudo, com o auxílio de tabelas de contingência e do teste de *Kruskal-Wallis* (Anexo 2), verificou-se não existir associação estatística entre um GC mais elevado e as secções de atividade sujeitas a suspensões entre 2018 e 2020 (Atividades Gerais, Carne de Ungulados Domésticos, Carne de Aves e Lagomorfos, Secção Carne Picada, Preparados de Carne e Carne Separada Mecanicamente, Produtos à Base de Carne, Moluscos Bivalves Vivos, Equinodermes, Tunicados e Gastrópodes Marinhos Vivos, Produtos da Pesca, Leite e Produtos Lácteos, e Outras Atividades). Portanto, apesar das suspensões terem sido registadas para as referidas secções, não se verifica uma associação significativa entre estas e um GC superior.

#### **5.4.2. Por indicadores de Atividade**

Como anteriormente referido, a cada indicador de atividade é atribuído um GC (DSSA/DCCA 2021a), e a classificação atribuída ao GC é apurada através do CO, com base na avaliação dos requisitos legais aplicáveis aos mesmos (DGAV 2021c). O GC mais elevado dos indicadores controlados determina o GC da respetiva atividade. Logo, a atividade com GC mais elevado determina o GC do estabelecimento.

De modo a aprofundar a análise da distribuição de GC das atividades, investigou-se a distribuição de GC por indicador de atividade, sendo que se consideraram as médias destes GC entre 2018 e 2020 (Gráfico 4).

**Gráfico 4 - Valores médios (%) dos GC das atividades controladas por indicador nos estabelecimentos PACE GA entre 2018 e 2020.**



Verificou-se que os indicadores “Estruturas e Equipamentos” e “HACCP” foram, ao longo dos três anos em análise, aqueles para os quais uma percentagem de GC >1 foi mais acentuada, reunindo 51% e 50,6%, respetivamente. Ou seja, os indicadores “Estruturas e Equipamentos” e “HACCP” foram os que revelam maior percentagem de incumprimentos entre 2018 e 2020.

Relativamente a estes dois indicadores, existe um conjunto de requisitos apropriados para o risco associado a cada género alimentício e a cada atividade (FAO 2008). Por exemplo, relativamente ao indicador “Estruturas e Equipamentos”, é estabelecido um conjunto de requisitos que visa assegurar que as estruturas devem manter-se limpas e livres de materiais que possam abrigar pragas e/ou contribuir para a contaminação dos produtos, que devem ser alvo de apropriada manutenção, assim como apropriadamente concebidos de acordo com o tipo de atividades conduzidas, e que as superfícies devem ser mantidas higienizadas e desinfetadas, entre outros (FAO 2008). Desse modo, e após a análise do Gráfico 4, salienta-se a importância

de formar os Operadores e trabalhadores dos estabelecimentos a aplicar as boas práticas de higiene e segurança alimentar (Kubde et al. 2016).

Como estudado por Panisello and Quantick (2001), incumprimentos relativos ao HACCP podem ocorrer pela existência de certas barreiras, antes, durante e após a sua implementação. Estas barreiras podem estar associadas à escassez de recursos, muito frequentemente monetários, e especialmente notórios nas pequenas empresas, assim como a uma gestão inadequada do plano com incumprimentos por parte dos responsáveis nos pontos críticos de controlo estabelecidos e falta de equipamento/instrumentos destinados à monitorização, entre outras. Logo, a identificação destas barreiras deve ser prioritária, de modo a avaliar o seu impacto sobre a implementação e consequente controlo deste indicador.

Em contrapartida, os indicadores “Água” e “Rastreabilidade” revelam maiores percentagens de GC 1, e por isso, ausência de incumprimentos, com 74,8% e 66,8%, respetivamente (Gráfico 4).

De facto, a utilização de água é indispensável na produção alimentar, incluindo na higienização e desinfeção dos locais. No entanto, por vezes este facto é subestimado, conduzindo a uma má gestão da qualidade da água, com reflexo na operação e manutenção dos equipamentos, perdas económicas e redução da qualidade dos produtos (Bhagwat 2019).

O indicador de atividade “Aditivos” destaca-se entre os demais pela percentagem elevada de GC 0 (54,5%; Gráfico 4), sendo, por esse motivo, importante esclarecer que um GC 0 é atribuído aos indicadores como resultado de CO que possibilitem a aprovação ou aprovação condicional, tendo em conta uma situação pré-operacional (DSSA/DCCA 2021a).

## **6. Conclusões**

Neste trabalho apresentou-se uma análise dos resultados do CO efetuado a estabelecimentos alimentares portugueses no âmbito do PACE GA de 2018 a 2020. Para levar a cabo esta análise foi necessário efetuar uma revisão dos procedimentos relativos ao PACE GA, destacando a importância do mesmo na garantia da segurança dos géneros alimentícios de origem animal, assim como uma análise descritiva dos estabelecimentos alimentares afetos a este plano de CO, nomeadamente a distribuição dos mesmos e a representatividade de cada secção de atividade em Portugal. Verificou-se que a maioria dos estabelecimentos se encontram nas regiões Centro e Norte e que as secções de atividade com maior expressão, além da secção “Atividades Gerais”, acompanham os hábitos alimentares da população portuguesa, sendo por isso “Produtos à base de carne”, “Produtos da Pesca” e “Leite e Produtos Lácteos” as que se destacam entre as restantes. Adicionalmente, analisou-se a execução do PACE GA, relacionando-a com os TE, elementos fundamentais do CO, garantindo a qualidade do mesmo, e constituindo um elo de ligação entre a Autoridade Competente e os estabelecimentos alimentares.

Ao longo dos três anos em estudo, a distribuição de CO por estabelecimentos alimentares das diferentes secções de atividade não foi homogénea, não só pela frequência - determinada pela dimensão e tipo de atividades efetuadas nos estabelecimentos - como também pela influência que o GC do CO anterior exerceu sobre o planeamento dos controlos. A secção de atividade “Produtos à base de carne” foi a que apresentou mais incumprimentos durante o período em análise e além de ser uma das secções de atividade com maior representatividade no âmbito do PACE GA, foi também a secção de atividade que reuniu mais suspensões. Ainda assim, não se verificou uma associação entre secções de atividade com mais suspensões e o GC de cumprimento atribuído.

A correta e regular aplicação das regras de segurança dos alimentos, assim como a formação das Autoridades, operadores e consumidores são imprescindíveis para a prevenção e redução do risco associado ao consumo de géneros alimentícios.

## 7. Referências Bibliográficas

- Bhagwat VR. 2019. Chapter 9 – Safety of Water used in food production. In: Singh RL, Mondal S, editors. Food Safety and Human Health. Academic Press. p. 219-247.
- [CAC] Codex Alimentarius Commission. 2007. Appendix VIII. In: Working Principles for Risk Analysis for Food Safety for application by Governments. CAC. p.1-4.
- [CCE] Comissão das Comunidades Europeias. 2000. Livro Branco sobre a segurança dos alimentos. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- [CCE] Comissão das Comunidades Europeias. 2020. Communication from the Commission to the European Parliament and the Council: Staying safe from COVID-19 during winter. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- [CE] Comissão Europeia. 2016. Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia (versão consolidada), Artigo 168º, alínea 1. Jornal Oficial da União Europeia.
- Controlsafe. 2022. Obrigatoriedade de Número de Controlo Veterinário [Internet] Controlsafe; [accessed 2022 dec 15] <https://controlsafe.pt/obrigatoriedade-de-numero-de-controlo-veterinario/>.
- Craveiro FMR. 2009. Projeto de uma Unidade de Transformação de Pescado num Navio Congelador [dissertação de mestrado]. Lisboa: Instituto Superior de Engenharia de Lisboa.
- Decisão do Conselho, de 17 de novembro de 2003, relativa à adesão da Comunidade à Comissão do Codex Alimentarius. Jornal Oficial da União Europeia. Bruxelas.
- Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, Estabelece as regras de execução, na ordem jurídica nacional, dos Regulamentos (CE) n.os 852/2004 e 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, respectivamente. Diário da República n.º 113/2006, Série I-A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.
- Decreto-Lei n.º 209/2008, de 29 de outubro, Estabelece o regime de exercício da actividade industrial (REAL) e revoga o Decreto-Lei n.º 69/2003, de 10 de Abril, e respectivos diplomas regulamentares. Diário da República n.º 210/2008, Série I. Presidência do Conselho de Ministros. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 7/2012, de 17 janeiro, Procede à sexta alteração ao Regulamento das Custas Processuais, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 34/2008, de 26 de Fevereiro. Diário da República n.º 31/2012, Série I. Assembleia da República. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto, Cria o Sistema da Indústria Responsável, que regula o exercício da atividade industrial, a instalação e exploração de zonas empresariais responsáveis, bem como o processo de acreditação de entidades no âmbito deste Sistema. Diário da República n.º 148/2012, Série I. Ministério da Economia e do Emprego. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 18/2014, de 4 de fevereiro, Aprova a Lei Orgânica do Ministério da Agricultura e do Mar. Diário da República n.º 24/2014, Série I. Ministério da Agricultura e do Mar. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 73/2015, de 11 de maio, Procede à primeira alteração ao Sistema da Indústria Responsável, aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto. Diário da República n.º 90/2015, Série I. Ministério da Economia. Lisboa.

Demirci A, Feng H, Krishnamurthy (2020) Food Safety Engineering. Switzerland: Springer.

Despacho n.º 6497/2014, de 19 de maio, Condições de autorização dos estabelecimentos situados em prédios urbanos destinados à habitação que forneçam diretamente ao consumidor final. Diário da República n.º 95/2014, Série II. Ministério da Agricultura e do Mar – Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. Lisboa.

[DGAV] Direção Geral de Alimentação e Veterinária. 2018. Plano de Atividades 2018 [Internet]. DGAV; [accessed 2022 Jun 07]. [https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/03/Plano\\_atividades\\_2018.pdf](https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/03/Plano_atividades_2018.pdf).

[DGAV] Direção Geral de Alimentação e Veterinária. 2019. Plano de Atividades 2019 [Internet]. DGAV; [accessed 2022 Jun 07]. [https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/03/Plano\\_atividades\\_2019.pdf](https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/03/Plano_atividades_2019.pdf).

[DGAV] Direção Geral de Alimentação e Veterinária. 2020. Plano de Atividades 2020 [Internet]. DGAV; [accessed 2022 Jun 05]. [https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/03/Plano-Atividades-2020\\_junho.pdf](https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/03/Plano-Atividades-2020_junho.pdf).

[DGAV] Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. 2021a. Aprovação de estabelecimentos [Internet]. DGAV; [accessed 2021 apr 19] <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/regras-especificas-portfolio-de-alimentos/produtos-da-pesca/controles-oficiais/d-aprovacao-de-estabelecimentos/>.

[DGAV] Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. 2021b. Guia de Orientação sobre a Aprovação de Estabelecimentos do Sector Alimentar [Internet]. DGAV; [accessed 2022 nov 20] <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/iniciar-uma-empresa-alimentar/produzir-alimentos-em-casa/guia-de-orientacao-sobre-a-aprovacao-de-estabelecimentos-do-sector-alimentar/>.

[DGAV] Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. 2021c. Controlo de Estabelecimentos – Avaliação de Risco [Internet]. DGAV; [accessed 2022 dec 5] <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/regras-especificas-portfolio-de-alimentos/leite-e-produtos-lacteos/leite-e-produtos-lacteos-controles-oficiais/f-controlo-de-estabelecimentos-avaliacao-de-risco/>.

[DGAV] Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. 2021d. Plano Nacional de Controlo Integrado. [Internet]. DGAV; [accessed 2022 dec 5] <https://www.dgav.pt/informacaoutil/content/plano-nacional-de-controlo-integrado/>.

[DGAV] Direção Geral de Alimentação e Veterinária. 2021e. Quem Somos > Visão. Portugal: DGAV; [accessed 2022 Jun 03]. <https://www.dgav.pt/quemsomos/conteudo/visao/>.

[DGAV] Direção Geral de Alimentação e Veterinária. 2021f. Mel – Controlos Oficiais > a) Introdução [Internet]. DGAV; [accessed 2022 Jun 03]. <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/regras-especificas-portfolio-de-alimentos/mel/mel-controles-oficiais/a-introducao/>.

[DGAV] Direção Geral de Alimentação e Veterinária. 2021g. Alimentos > Veja ainda: Codex Alimentarius [Internet]. DGAV; [accessed 2022 Jun 03]. <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/codex-alimentarius/>.

- [DGAV] Direção Geral de Alimentação e Veterinária. 2021h. 1. Iniciar uma Empresa Alimentar > 4. Formação [Internet]. DGAV; [accessed 2022 Jun 23]. <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/iniciar-uma-empresa-alimentar/formacao/>.
- [DGAV] Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. 2022. Plano Nacional de Controlo Plurianual 2020-2024. Lisboa: DGAV.
- DRAP Centro. 2021. Planos de Controlo Oficiais [Internet]. DRAP; [accessed 2022 nov 21] <https://www.drapc.gov.pt/servicos/fitossanidade/poc.php>.
- [DSSA/DCCA] Direção de Serviços de Segurança Alimentar/Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar. 2018. Aprovação de estabelecimentos do setor alimentar: Guia de orientação. Edição de janeiro de 2018.
- [DSSA/DCCA] Direção de Serviços de Segurança Alimentar/Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar. 2019. Relatório de Execução PACE GA 2018. Lisboa: DGAV.
- [DSSA/DCCA] Direção de Serviços de Segurança Alimentar/Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar. 2020a. PACE GA 2020-2021: Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios. Revisão n.º 00 de 31 de janeiro de 2020.
- [DSSA/DCCA] Direção de Serviços de Segurança Alimentar/Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar. 2020b. Listas de Verificação.
- [DSSA/DCCA] Direção de Serviços de Segurança Alimentar/Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar. 2021. Relatório de Execução do Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios 2018, 2019 e 2020. Lisboa: DGAV.
- [DSSA/DSSA] Direção de Serviços de Segurança Alimentar/Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar. 2021a. Classificação de risco associado à atividade.
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 1996. Rome Declaration on World Food Security. World Food Summit. Rome: FAO.
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2003. Assuring food safety and quality – Guidelines for strengthening national food control systems. 1st ed. Rome: Joint FAO/WHO.
- [FAO] Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2008. Risk-based food inspection manual. 1st ed. Rome: Joint FAO/WHO.
- [FAO] Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2017. Evidence-informed policies and decisions, considering multiple factors (FAO Guidance materials). 1st ed. Rome: FAO.
- [FAO] Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2018. Understanding Codex. 5<sup>th</sup> ed. Rome: FAO.
- Frewer L. 2001. Risk perception and risk communication about food safety issues. Nutrition Bulletin [Internet]. [accessed 2022 oct 9]. 25(1):31. <https://doi.org/10.1046/j.1467-3010.2000.00015.x>
- Guiné RPF, Gonçalves A., Lemos ET. 2021. Food Habits and Knowledge Related with Meat on a Sample of Portuguese Consumers. Biology and Life Sciences Forum [Internet]. [accessed 2022 nov 24]. 6(1):2. <https://doi.org/10.3390/Foods2021-10987>.

- Heinz G, Hautzinger P. 2007. Meat processing technology for small – to medium – scale producers [Internet]. Bangkok (TH): Food and Agriculture Organization of the United Nations Regional Office for Asia and The Pacific; [accessed 2022 jul 28]. <https://www.fao.org/3/ai407e/ai407e.pdf>.
- Kubde SR, Pattankar J, Kokiwar PR. 2016 jan 3. Knowledge and food hygiene practices among food handlers in food establishments. International Journal of Community Medicine and Public Health. Sect. 3: 251.
- Leitão BMR. 2015. Equipamentos de congelação industrial de produtos alimentares perecíveis: análise comparada de apoio à decisão [dissertação de mestrado]. Lisboa: Instituto Superior de Engenharia de Lisboa.
- Oliveira MG. 2014. Elaboração de listas de verificação e avaliação do cumprimento de pré-requisitos na empresa Refrige, S.A [dissertação de mestrado]. Lisboa: Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa.
- [OMV] Ordem dos Médicos Veterinários [Internet]. 2021. [accessed 2021 apr 26]. <https://www.omv.pt/>.
- Panisello PJ, Quantick PC. 2001 apr. Technical barriers to Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Food Control. Sect. 12: 165.
- Portal da Agricultura. 2021. Estabelecimentos (SIPACE) [Internet]. Portal da Agricultura; [accessed 2022 dec 15] <https://agricultura.gov.pt/insp-cont-estabelecimentos-sipace>.
- Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios. Jornal Oficial da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. Jornal Oficial da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Directivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão. Jornal Oficial da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento (UE) n.º 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março de 2017, relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos, que altera os Regulamentos [...], e que revoga os Regulamentos [...] (Regulamento sobre os controlos oficiais). Jornal Oficial da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento (EU) n.º 2020/466 da Comissão, de 30 de março de 2020, relativo a medidas temporárias destinadas a conter os riscos para a saúde humana, a saúde animal, a fitossanidade e o bem-estar animal durante certas perturbações graves dos sistemas

de controlo dos Estados-Membros devido à doença do coronavírus (COVID-19). Jornal Oficial da União Europeia. Bruxelas.

Regulamento (CE) n.º178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios. Jornal Oficial da União Europeia. Bruxelas.

Schmidt RH, Rodrick GE. 2003. Food Safety Handbook. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Shahidi, F. 2020. Does COVID-19 Affect Food Safety and Security?. Journal of Food Bioactives, [Internet]. [accessed 2022 dec 15]. 9. <https://doi.org/10.31665/JFB.2020.9212>.

[WHO] World Health Organization. 2022. Food safety [Internet]. WHO; [accessed 9 dec 2022] <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>.

[WHO and FAO] World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2009. Codex Alimentarius: Food hygiene (Basic texts). 4th ed. Rome.

[WHO and FAO] World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2020. General Principles of Food Hygiene. Rome: WHO and FAO.

[WTO] World Trade Organization. 2022. The WTO and FAO/WHO Codex Alimentarius [Internet]. WTO; [accessed 2022 dec 9].

## 8. Anexos

**Anexo 1 - Folha “Requisitos Gerais” da Lista de Verificação utilizada pela Autoridade Competente na execução de um Controlo Oficial a um estabelecimento, no âmbito do PACE GA, para verificação da conformidade das atividades exercidas.**

Géneros Alimentícios - Requisitos Gerais		
<b>NCV</b>		<b>Data do controlo</b>
<b>Caracterização do estabelecimento:</b>		
Atividades		
Tipo de GA		
G1. Requisitos gerais - Cap I, An II, Reg 852/2004		
Norma	Questão	S, N, NA
<b>1</b>	<b>Instalações</b> limpas e em boas condições.	
<b>2</b>	<b>A concepção, construção, localização e dimensões:</b>	
<b>a)</b>	Permitem manutenção, limpeza e/ou desinfeção adequadas.	
	Facultam espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações.	
	Evitam contaminação por via atmosférica.	
<b>b)</b>	Evitam a acumulação de sujidade.	
	Evitam o contacto com materiais tóxicos.	
	Evitam a queda de partículas nos géneros alimentícios.	
	Evitam a formação de condensações e bolores nas superfícies	
<b>c)</b>	Possibilitam a aplicação de boas práticas de higiene.	
	Possibilitam o controlo de animais indesejáveis.	
<b>d)</b>	Possibilitam condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada.	
<b>3</b>	<b>Instalações sanitárias:</b>	
	São em número suficiente, com autoclismo e ligadas ao esgoto.	
	Não comunicam directamente com os locais de manipulação.	
<b>4</b>	<b>Lavatórios:</b>	
	Em número adequado, bem localizados, água quente e fria;	
	Materiais de limpeza/desinfeção e de secagem higiénica;	
	Lavatórios para lavagem de alimentos estão separados dos das mãos.	

<b>5</b>	<b>Ventilação:</b>	
	Natural ou mecânica adequada.	
	O acesso é fácil aos filtros ou partes que carecem de limpeza ou substituição.	
	Não há fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas.	
<b>6</b>	Instalações sanitárias têm ventilação adequada, natural ou mecânica.	
<b>7</b>	Luz natural ou artificial adequada nas instalações.	
<b>8</b>	Os sistemas de esgoto / drenagem:	
	São adequados aos propósitos e evitam o risco de contaminações.	
	Se houver condutas abertas não há fluxos de resíduos para zonas limpas.	
<b>Observações:</b>		
<b>9</b>	Vestiários: Sempre que necessário, estão à disposição do pessoal vestiários adequados.	
<b>10</b>	Produtos de limpeza e desinfecção são armazenados fora das áreas de manipulação.	
<b>Artigo 17.º Reg 528/2012</b>	Apenas são utilizados biocidas autorizados.	
<b>Art 3º e 4.º DL 121/2002</b>	Até à fase em que os GA de origem animal são transformados apenas são utilizados biocidas de uso veterinário (autorizados pela DGAV).	
<b>Art 12º DL 121/2002</b>	A rotulagem dos biocidas indica, em português, de forma clara e indelével, o n.º de autorização e indicação da AC que o emitiu	
<b>G2. Locais de preparação - Cap II, An II, Reg 852/2004</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
<b>1</b>	A concepção e disposição dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados, evitam a contaminação entre e durante as operações.	
<b>a)</b>	<b>O pavimento</b> está em boas condições e é facilmente limpo/desinfetado.	
	É de material impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico.	
	Permite escoamento adequado.	
<b>b)</b>	As <b>paredes</b> estão em boas condições e são facilmente limpas/desinfetadas.	
	São de materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos.	
	Têm superfícies lisas até uma altura adequada às operações.	
<b>c)</b>	Os <b>tetos</b> (ou a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados estão construídos e instalados de forma a evitar sujidade, condensação, desenvolvimento de bolores e desprendimento de partículas.	
<b>d)</b>	As <b>janelas</b> e outras aberturas evitam a acumulação de sujidade.	
	Se abrem para o exterior têm redes contra insetos, removíveis para limpeza.	
	Estão fechadas durante a produção, para prevenir contaminações.	
<b>e)</b>	As <b>portas</b> podem ser facilmente limpas / desinfectadas.	
	As suas superfícies são lisas e não absorventes.	

f)	As superfícies que entram em contacto com os GA estão em boas condições.	
	Podem ser facilmente limpas / desinfectadas.	
	São de materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos.	
2	Há instalações adequadas à limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento.	
	São de materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar.	
	Dispõem de abastecimento adequado de água quente e fria.	
3	Existem meios adequados para a lavagem dos alimentos.	
	Os lavatórios dispõem de abastecimento adequado de água quente e/ou fria.	
	Devem estar limpos / desinfetados.	
<b>Nota:</b> Ter em consideração que o ponto G18 - Materiais e objetos em contacto com géneros alimentícios se aplica às superfícies que entram em contacto com géneros alimentícios .		
<b>Observações:</b>		
<b>G3. Equipamento - Cap V, An II, Reg 852/2004</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
1	Todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos:	
	Estão limpos e são limpos / desinfetados com frequência suficiente.	
	São em materiais adequados, estão bem arrumados e conservados.	
	A sua instalação permite a limpeza e a da área circundante.	
2	O equipamento tem dispositivos de controlo adequados.	
3	São seguidas boas práticas de aplicação de aditivos anticorrosivos.	
<b>Nota:</b> Ter em consideração que o ponto G18 - Materiais e objetos em contacto com géneros alimentícios se aplica aos equipamentos que entram em contacto com géneros alimentícios .		
<b>G4. Resíduos - Cap VI, An II, Reg 852/2004</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
1	Os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos são retirados das salas em que se encontrem alimentos, o mais depressa possível de forma a evitar a sua acumulação.	
2	Os resíduos são depositados em contentores que se possam fechar a menos que os operadores provem à AC que outros tipos de contentores ou de sistemas de evacuação utilizados são adequados.	
	Os contentores são de material conveniente (fáceis de limpar e, sempre que necessário, de desinfetar).	
	Os contentores são mantidos em boas condições de conservação.	
3	São tomadas as medidas adequadas para a recolha e a eliminação dos resíduos.	
	Os locais de recolha dos resíduos são concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e, sempre que necessário, livres de animais e pragas.	

4	As águas residuais são eliminadas de um modo higiénico e não constituem uma fonte direta ou indireta de contaminação.	
<b>G5. Abastecimento de água - Cap VII, An II, Reg 852/2004 e DL 306/2007</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
1	Adequado abastecimento e uso de água potável.	
2	Se usar água não potável (combate a incêndios, produção de vapor, refrigeração de equipamentos):	
	A água circula em sistemas separados, devidamente identificados.	
	Não há ligação nem refluxo para os sistemas de água potável.	
3	Se usar água reciclada na transformação ou como ingrediente não há risco de contaminação.	
5	O vapor que contacta com alimentos não contém substâncias nocivas.	
6	A água de arrefecimento, após tratamento térmico, não constitui uma fonte de contaminação.	
<b>Observações:</b>		
<b>G6. Higiene pessoal - Cap VIII, Anexo II, Reg 852/2004</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
1	O pessoal mantém elevado grau de higiene e usa vestuário adequado, limpo, protetor.	
2	O pessoal informa e é proibido pelo operador de manipular caso tenha doenças, feridas infectadas, diarreias.	
<b>G7. Requisitos gerais dos GA - Cap IX, An II, Reg 852/2004</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
1	As matérias-primas, ingredientes ou outras matérias, não são aceites se apresentarem contaminação por microrganismos patogénicos, substâncias estranhas ou tóxicas.	
2	As matérias-primas, ingredientes ou outras matérias, são armazenadas adequadamente evitando a sua deterioração e a contaminação.	
3	Os produtos estão protegidos de contaminação em todas as fases que percorrem.	
4	Estão instituídos procedimentos adequados para controlar pragas e prevenir o acesso de animais domésticos às instalações.	
5	As matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados são conservados a temperaturas adequadas.	
	A cadeia de frio não é interrompida, exceto se necessário e se não resultar risco.	
	Dispõe de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e produtos transformados.	
	Dispõe de local separado e suficiente para a armazenagem refrigerada.	
6	Produtos a conservar frios são arrefecidos rapidamente até à temperatura segura.	

7	A descongelação é efetuada minimizando os riscos.	
	Se os líquidos da descongelação representarem risco, são adequadamente drenados.	
	Após descongelação, os alimentos são manuseados minimizando riscos.	
8	As substâncias perigosas e/ou não comestíveis são rotuladas e armazenadas separadamente e de forma segura.	
<b>G8. Acondicionamento e Embalagem - Cap X, An II, Reg 852/2004</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
1	Os materiais de acondicionamento e embalagem não constituem fonte de contaminação.	
2	Todo o material de acondicionamento está armazenado sem risco de contaminação.	
3	As operações de acondicionamento e embalagem são executadas de forma higiénica.	
	A integridade e limpeza são verificadas antes do enchimento.	
4	Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizáveis são fáceis de limpar/desinfetar.	
<b>Nota:</b> Ter em consideração que o ponto G18 - Materiais e objetos em contacto com géneros alimentícios se aplica aos materiais de acondicionamento e embalagem que entram em contacto com géneros alimentícios .		
<b>Observações:</b>		
<b>G9. Tratamento Térmico (GA em recipientes hermeticam/ fechados) - Cap XI, An II, Reg 852/2004</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
1	O processo de tratamento térmico utilizado faz subir a temperatura de todas as partes do produto até uma determinada temperatura durante um determinado período de tempo.	
	O processo de tratamento térmico utilizado impede o produto de ser contaminado durante a sua execução.	
2	Há um controlo regular adequado dos principais parâmetros pertinentes:	
	Temperatura.	
	Pressão.	
	Hermeticidade.	
3	Critérios microbiológicos.	
	O processo utilizado obedece a uma norma internacionalmente reconhecida (por exemplo, a pasteurização, a ultra pasteurização ou a esterilização).	
<b>Nota:</b> Ter em atenção os pontos 3 e 6, do Capítulo VII, Anexo II, Regulamento 852/2004 - ÁGUA		
<b>G10. Transporte - Cap IV, An II, Reg 852/2004</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>

1	Os veículos e/ou os contentores são mantidos limpos e em boas condições. Permitem uma limpeza e/ou desinfeção adequadas.	
2	Não transportam senão GA se desse transporte puder resultar contaminação.	
3	Se são utilizados para o transporte de outros produtos ou para o transporte simultâneo de diferentes GA, existe, se necessário, separação efetiva.	
5	No caso anterior procede-se a uma limpeza adequada entre os carregamentos.	
6	A colocação e a proteção dos GA dentro dos veículos/contentores minimizam o risco de contaminação.	
7	Sempre que necessário, os veículos e/ou os contentores são capazes de manter os GA a temperaturas adequadas e permitir o controlo das temperaturas.	
<b>G11. Rastreabilidade e retirada do mercado - Reg 178/2002 e Reg 931/2011</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
<b>Art 18º - 1 R.178/2002</b>	<b>Rastreabilidade</b> - É assegurada a rastreabilidade dos produtos produzidos e de qualquer substância destinada a neles ser incorporada.	
2	O operador é capaz de identificar os fornecedores dos animais, dos GA ou qualquer outra substância destinada a ser incorporada num GA e de colocar essa informação à disposição da AC.	
3	O operador é capaz de identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos e de colocar essa informação à disposição da AC.	
4	Os produtos são adequadamente rotulados ou identificados por forma a facilitar a sua rastreabilidade.	
<b>Observações:</b>		
<b>Art 3º - 1R.931/2011</b>	Os operadores de empresas do sector alimentar facultam ao operador a quem forneceram os géneros alimentícios e, a pedido, à Autoridade Competente:	
a)	uma descrição exacta dos géneros alimentícios	
b)	o volume ou a quantidade dos géneros alimentícios	
c)	o nome e endereço do operador da empresa do sector alimentar que expediu os géneros alimentícios	
d)	o nome e endereço do expedidor (proprietário), se diferente do operador da empresa do sector alimentar que expediu os géneros alimentícios;	
e)	O nome e endereço do operador da empresa do sector alimentar para o qual os géneros alimentícios são expedidos;	
f)	o nome e endereço do destinatário (proprietário), se diferente do operador da empresa do sector alimentar para o qual os géneros alimentícios são expedidos	
g)	uma referência que permita identificar o lote ou a remessa, conforme o caso	
h)	a data de expedição.	
3	Estas informações são:	

	actualizadas diariamente	
	mantidas disponíveis, pelo menos, até se poder razoavelmente presumir que os géneros alimentícios foram utilizados.	
<b>Art 19º R.178/2002</b>	<b>Retirada do mercado</b> - Caso tenham sido considerados ou identificados GA não seguros, foram tomadas todas as medidas necessárias e associadas à retirada do mercado desses produtos, informando a AC.	
<b>G12. Requisitos aplicáveis a GA congelados - Secção IV, An II, Reg 853/2004</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
<b>2</b>	Até à fase em que os GA são rotulados em conformidade com o DL 26/2016 ou utilizados para transformação ulterior, o operador assegura que as informações seguintes são postas à disposição do operador ao qual são fornecidos os GA, bem como, a pedido, da AC:	
	data de produção;	
	data de congelação, se for diferente da data de produção;	
	Quando os GA são fabricados a partir de um lote de matérias primas com diferentes datas de produção e congelação, são disponibilizadas as datas mais antigas de produção e/ou congelação, consoante o caso.	
<b>G13. Controlo de temperatura no transporte/armazenagem de GA ultracongelados - Reg 37/2005</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
<b>Art2º- 1</b>	Os meios de transporte e as instalações de depósito e armazenagem são dotados de instrumentos de registo adequados para controlar, com intervalos frequentes e regulares, a temperatura do ar a que estão sujeitos os GA.	
<b>Art2º- 2</b>	Os instrumentos de registo cumprem as normas EN12830, EN13485 e EN13486. O operador conserva os documentos que permitem verificar a conformidade.	
<b>Art2º- 3</b>	O operador conserva os registos datados, por um período mínimo de 1 ano ou por um período superior, atendendo à natureza e ao prazo de validade dos GA.	
<b>Observações:</b>		
<b>G14. Formação de pessoal - Cap XII, An II, Reg 852/2004</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
	Os manipuladores dispõem de instruções ou formação adequada às funções.	
	O pessoal é supervisionado durante a manipulação.	
	O pessoal responsável pelos procedimentos HACCP recebeu formação.	
<b>G15. Códigos de Boas Práticas - Art 7 e 8 Reg 852/2004 (não são obrigatórios)</b>		

<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
<b>2</b>	Os CBP registados na CE e que estão adotados pela empresa são devidamente aplicados.	
<b>G16. Marca de identificação - Secção I, An II, Reg 853/2004</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
<b>1</b>	A marca de identificação é aposta antes dos produtos deixarem o estabelecimento.	
<b>2</b>	Quando os produtos são removidos da embalagem e/ou acondicionamento de origem ou processados noutra estabelecimento é sempre aposta nova marca com o nº de aprovação do estabelecimento em que foram efetuadas essas operações.	
<b>5</b>	A marca é claramente visível, legível, indelével e os caracteres são facilmente decifráveis.	
<b>6</b>	Indica o nome do país por extenso ou sob a forma de PT.	
<b>7</b>	A marca indica o número de aprovação do estabelecimento (NCV).	
<b>8</b>	A marca é de forma oval e inclui a sigla CE ou outra equivalente.	
<b>9</b>	Em função da apresentação dos diferentes produtos, a marca:	
	é aposta diretamente no produto ou	
	á aposta no invólucro ou na embalagem ou	
	é constituída por uma etiqueta não amovível feita de um material resistente.	
<b>10</b>	No caso das embalagens que contenham carne cortada ou miudezas, a marca é aposta num rótulo fixado ou impresso na embalagem de forma a que seja destruído aquando da sua abertura ou, em alternativa, o processo de abertura destroi a embalagem.	
	Sempre que o acondicionamento confere a mesma proteção do que a embalagem, o rótulo é apostado no acondicionamento.	
<b>11</b>	Para os POA colocados em contentores de transporte ou em grandes embalagens e destinados a subsequente manuseamento, transformação, acondicionamento ou embalagem noutra estabelecimento, a marca é aposta na superfície externa do contentor ou da embalagem.	
<b>12</b>	Os produtos líquidos, granulados ou em pó de origem animal transportados a granel não têm aposta nenhuma marca de identificação mas os documentos de acompanhamento contêm as informações referidas nos pontos 6, 7 e 8.	
<b>13</b>	Sempre que os POA sejam colocados numa embalagem destinada ao fornecimento direto ao consumidor, a marca é aposta unicamente no exterior da embalagem.	
<b>14</b>	Quando a marca for diretamente aposta nos POA, as cores utilizadas estão autorizadas em conformidade com as regras comunitárias sobre a utilização de substâncias corantes nos GA.	
<b>Observações:</b>		
<b>G17. Comércio intracomunitário de POA - DL 37/2009</b>		

<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
<b>Art6º - 6</b>	O operador, a quem são fornecidos produtos provenientes de outro EM ou por proceder ao fracionamento de lotes de tais produtos:	
a)	Está registado na DGAV como Operador/Recetor	
	Mantêm um registo atualizado dos fornecimentos durante pelo menos 2 anos em documento com folhas não separáveis ou em programa informático, onde constam:	
	» Data de receção da mercadoria;	
	» Designação da mercadoria;	
	» Peso recebido;	
	» País de proveniência	
	» Identificação do documento de acompanhamento;	
	» Estabelecimento de origem;	
	» Número de lote;	
	» Número do aviso prévio;	
	» Destino da mercadoria.	
b)	Informa a AC da área de destino dos produtos, da chegada dos mesmos, com a antecedência mínima de 24 horas, ou se o produto for pescado fresco de origem selvagem ou moluscos bivalves vivos de origem selvagem com a antecedência mínima de 2 horas, sendo esses avisos prévios feitos online.	
c)	Conserva durante pelo menos seis meses, os certificados sanitários, quaisquer outros documentos previstos na regulamentação comunitária e os avisos prévios.	
<b>G18. Pesquisa de agentes zoonóticos - DL 193/2004</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
<b>Art 6º</b>	Quando o operador procede a análises destinadas a detetar a presença de agentes zoonóticos em conformidade com DL 193/2004:	
	Conserva os resultados por um período mínimo de 3 anos;	
	Comunica esses resultados à AC, a pedido desta.	
<b>G19. Subprodutos - Reg 1069/2009, Reg 142/2011 e DL 33/2017</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
<b>Reg 1069/2009</b>		
<b>Art. 4º</b>	Os procedimentos estão em conformidade no que respeita a:	
	Recolha;	
	Classificação;	
	Acondicionamento (contentores);	
	Identificação;	
	Armazenagem;	
	Transporte;	
	Destino.	

<b>Observações:</b>		
<b>Art. 21º</b>	Os subprodutos são acompanhados por Guia de Acompanhamento (Mod 376/DGV).	
	As guias de acompanhamento estão adequadamente preenchidas nos campos Origem, Transportador e Destinatário.	
	Existe prova documental da autorização do veículo/contentor utilizado no transporte (Mod. 512/DGV).	
<b>Art. 22º</b>	Registos - São elaborados e mantidos durante um período mínimo de dois anos os registos relativos a:	
	Quantidades de subprodutos produzidos;	
	Categoria;	
	Data de expedição das instalações;	
	Identificação do transportador;	
	Identificação do destinatário;	
	Ou as Guias de acompanhamento são mantidas durante pelo menos 2 anos.	
<b>Art. 48º</b>	Expedição para outros EM - O transporte para outros EM é efetuado com o documento comercial de acordo com o Reg 142/2011.	
	Para matérias de cat 1 e 2 existe autorização do estado membro de destino.	
	É efetuado o pedido para a emissão da mensagem TRACES para a expedição de subprodutos de categoria 1 e 2.	
<b>G20. Materiais e objetos em contacto com GA (FCM) - Reg 1935/2004 e Reg 10/2011, Reg 450/2009, DL 190/2007</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
<b>Art. 3º</b>	Nos termos do artigo 3.º do Reg 1935/2004, os materiais e objectos devem ser fabricados em conformidade com as boas práticas de fabrico de modo a que, em condições normais e previsíveis de utilização, não transfiram os seus constituintes para os alimentos em quantidades que possam: <b>a)</b> Representar um perigo para a saúde humana, <b>b)</b> Provocar uma alteração inaceitável da composição dos alimentos ou <b>c)</b> Provocar uma deterioração das suas características organolépticas.	
<b>Art. 16º</b>	As superfícies e os equipamentos que entram em contacto com os GA possuem declaração de conformidade / documentação apropriada que ateste que cumprem os requisitos gerais relativos aos FCM.	
	Os materiais de embalagem constituídos pelos materiais abaixo indicados possuem declaração de conformidade que ateste que cumprem os requisitos gerais relativos aos FCM:	
<b>Art 15º R 10/11</b>	» Materiais de Matéria Plástica	
<b>Art 6º DL 190/07</b>	» Materiais cerâmicos	
<b>Art 12º R 450/09</b>	» Materiais ativos e inteligentes	

Art. 16º	Os materiais de embalagem constituídos por outros materiais (ex: embalagens de alumínio) apresentam documentos apropriados (ex: boletins analíticos) que atestem que cumprem os requisitos gerais relativos aos FCM.	
Art. 17º - 2	De modo a assegurar a rastreabilidade dos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios, o operador identifica as empresas que lhe forneceram os materiais e objetos.	
<b>Observações:</b>		
<b>G21. Rotulagem de GA destinados ao consumidor final - Reg 1169/2011</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
Art. 9º - 1	As menções obrigatórias seguintes constam da rotulagem ?	
a)	Denominação do género alimentício.	
e)	Quantidade líquida.	
Art. 13º-5	As referidas menções estão no mesmo campo visual ?	
Art. 9º - 1	Constam da igualmente da rotulagem as restantes menções obrigatórias?	
b)	<b>Lista de ingredientes</b> constituída pela enumeração de todos os ingredientes, por ordem decrescente de peso no momento da sua incorporação, precedida de uma indicação adequada incluindo a palavra « <i>ingredientes</i> ». • Os <b>aditivos</b> encontram-se corretamente indicados na lista de ingredientes (em conformidade com o anexo VII - parte C - Reg.1169/2011)	
c)	Qualquer ingrediente utilizado na produção de um GA que continue presente no produto acabado, mesmo numa forma alterada, e que seja considerado <b>alergénio</b> , ou que tenha origem num ingrediente que o seja, realçado através duma grafia que a distinga claramente da restante lista de ingredientes, por exemplo, através dos caracteres, do estilo ou da cor do fundo. <b>(Esta menção não é obrigatória quando a denominação contenha uma referência clara ao ingrediente).</b>	
d)	<b>Quantidade</b> de determinados ingredientes ou categoria de ingredientes ( <b>QUID</b> )	
f)	Data de durabilidade mínima ( <b>ddm</b> ) ou data-limite de consumo ( <b>dlc</b> ).	
g)	<b>Condições especiais de conservação</b> , nomeadamente quando se trate de GA com data-limite de consumo, e/ou condições de utilização.	
h)	<b>Nome/firma e endereço</b> do operador sob cujo nome ou firma o género alimentício é comercializado ou do importador para o mercado da União.	
i)	País de <b>origem</b> ou local de proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício.	
j)	<b>Modo de emprego</b> quando a omissão não permitir fazer uso adequado do GA.	
l)	<b>Declaração nutricional</b> a partir de 13/12/2016 ( <b>Ver G23</b> ).	
Art. 10º-1	No caso de certos tipos e categorias de géneros alimentícios constam as respetivas menções obrigatórias?	

<b>Anexo III 1.1</b>	• GA cuja durabilidade foi prolongada por gases de embalagem: « <b>Embalado em atmosfera protetora</b> ».	
<b>Anexo III 2.1</b>	• GA que contenham um ou mais edulcorantes: « <b>Contém edulcorante(s)</b> », acompanhando a denominação do GA.	
<b>Anexo III 2.2</b>	• GA que contenham simultaneamente um ou mais açúcares adicionados e um ou mais edulcorantes: « <b>Contém açúcar(es) e edulcorante(s)</b> », acompanhando a denominação do GA.	
<b>Anexo III 2.3</b>	• GA que contenham aspartame: « <b>Contém uma fonte de fenilalanina</b> ».	
<b>Anexo III 2.4</b>	• GA que contenham mais de 10 % de polióis adicionados: « <b>O seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos</b> ».	
<b>Anexo III 3.1</b>	• Produtos de confeitaria ou bebidas contendo ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio numa concentração $\geq 100$ mg/kg ou 10 mg/l: « <b>Contém alcaçuz</b> ».	
<b>Anexo III 3.2</b>	• Produtos de confeitaria contendo ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio numa concentração $\geq 4$ g/kg: « <b>Contém alcaçuz – as pessoas que sofrem de hipertensão devem evitar o seu consumo excessivo</b> ».	
<b>Observações:</b>		
<b>Anexo III 3.3</b>	Bebidas que contêm ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio numa concentração $\geq 50$ mg/l, ou 300 mg/l para bebidas com tav $\geq 1,2$ %: « <b>Contém alcaçuz – as pessoas que sofrem de hipertensão devem evitar o seu consumo excessivo</b> ».	
<b>Anexo III 4.1</b>	Bebidas, com excepção das bebidas à base de café, chá ou seus extractos cuja denominação inclua «café» ou «chá», que contenham cafeína numa proporção $\geq 150$ mg/l: « <b>Elevado teor de cafeína. Não recomendado a crianças nem a grávidas ou lactantes</b> », no mesmo campo visual que a denominação.	
<b>Anexo III 4.2</b>	Outros géneros alimentícios que não bebidas, em que seja adicionada cafeína para fins fisiológicos: « <b>Contém cafeína. Não recomendado a crianças nem a grávidas</b> » no mesmo campo visual que a denominação.	
<b>Anexo III 5.1</b>	Géneros alimentícios ou ingredientes alimentares com fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanois ou ésteres de fitoestanol adicionados: « <b>Com esteróis vegetais adicionados</b> » ou « <b>Com estanois vegetais adicionados</b> », no mesmo campo visual que a denominação, e demais menções do nº 5 do Anexo III.	
<b>Art. 9º DL 26/2016</b>	Consta uma indicação que permita identificar o lote a que pertence o GA pré-embalado, que deve ser precedida da letra «L», salvo no caso em que se distinga claramente das outras menções da rotulagem? ( <b>Não é obrigatória caso a ddm ou dlc seja composta pelo menos pelo dia e mês, por esta ordem</b> ).	
<b>G22. Rotulagem ultracongelados - DL 251/91</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
<b>Art 7º</b>	Inclui as seguintes menções obrigatórias:	
	Denominação de venda com a menção “ <b>ultracongelado</b> ”	
	“ <b>consumir de preferência antes de ...</b> ”	
	Indicação da temperatura de conservação	
	“ <b>Não volte a congelar</b> ”	

<b>G23. Declaração Nutricional - Reg. 1169/2011</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
<b>Art 30º R 1169/11</b>	No caso de existir Declaração Nutricional (até 12/12/2016), constam as seguintes menções obrigatórias?	
<b>1a)</b>	Valor energético e	
<b>1b)</b>	Quantidade de lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal.	
<b>2</b>	No caso de serem fornecidas menções complementares, resumem-se às permitidas? (ácidos gordos monoinsaturados, ácidos gordos polinsaturados, polióis, amido, fibra, vitaminas e/ou sais minerais indicados no anexo XIII, se presentes em quantidades significativas).	
<b>3</b>	Nos casos em que existe Declaração Nutricional, não sendo obrigatória (géneros alimentícios constantes do anexo V ou em repetição na frente da embalagem), constam as seguintes menções?	
	Valor energético ou	
	Valor energético <b>mais</b> as quantidades de lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal.	
<b>Observações:</b>		
<b>G24. Alegações nutricionais e de saúde - Reg. 1924/2006*</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
<b>Art 8º - 1</b>	As alegações nutricionais constantes na rotulagem encontram-se autorizadas?	
	As condições de uso das alegações nutricionais encontram-se respeitadas?	
<b>Art 10º - 1</b>	As alegações de saúde constantes na rotulagem encontram-se autorizadas?	
	As condições de uso das alegações de saúde encontram-se respeitadas?	
<b>2a)</b>	Existe uma indicação da importância de um regime alimentar variado e equilibrado e de um modo de vida saudável?	
<b>2b)</b>	A quantidade do alimento e o modo de consumo requeridos para obter o efeito benéfico alegado encontra-se indicado?	
<b>2c)</b>	Se for caso disso, existe uma observação dirigida a pessoas que deveriam evitar consumir o alimento?	
<b>2d)</b>	Existe um aviso adequado, no caso dos produtos suscetíveis de representar um risco para a saúde se consumidos em excesso?	
<b>Art 1º - 3</b>	As alegações de saúde gerais (não específicas) encontram-se acompanhadas das respetivas alegações de saúde autorizadas?	
* Com as alterações introduzidas por Regs 107/2008, 109/2008, 116/2010, 1047/2012 e complementado pelo Reg 983/2009 alterado por Reg 376/2010 e pelos Reg 1024/2009, Reg 384/2010, Reg 957/2010, Reg 440/2011, Reg 665/2011, Reg 1160/2011, Reg 1170/2011, Reg 1171/2011, Reg 432/2012 alterado pelo Reg 536/2013 e 851/2012 e pelo Reg 1018/2013.		

<b>G25. Aditivos alimentares (que incluem corantes e edulcorantes) Reg 1333/2008</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
<b>Art 4º - 1</b>	Todos os aditivos utilizados são legalmente autorizados para os GA em que são utilizados (constam da lista comunitária constante no Anexo II).	
<b>Art 10º - 2 b) c) Art 11º - 1</b>	No caso de serem utilizados aditivos com restrições de uso, são respeitadas as quantidades máximas de cada um deles.	
<b>Art 4º - 5º (Art 14º)</b>	Os aditivos respeitam as especificações referidas no art 14º do Regulamento 133/2008 e estabelecidas no regulamento 231/2012.	
<b>Art 15º</b>	Os aditivos alimentares não são utilizados nos géneros alimentícios não transformados, excepto nos casos em que essa utilização esteja especificamente prevista no anexo II.	
<b>Art 11º - 3</b>	São adotados procedimentos com vista a assegurar que a quantidade de aditivos presentes no produto final cumpre com os limites legais constantes no Reg. 1333/2008 (Anexo II e III).	
<p><b>Nota:</b> Para avaliar o ponto anterior recomenda-se verificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> As fichas técnicas dos produtos (GA) fazem referência aos aditivos adicionados e respectiva taxa (%) de incorporação;</li> <li><input type="checkbox"/> As fichas técnicas dos aditivos utilizados fazem referência aos requisitos relativos às especificações (ex: pureza, origem);</li> <li><input type="checkbox"/> A percentagem de incorporação está referenciada por aditivo;</li> <li><input type="checkbox"/> Na formulação das receitas e incorporação de ingredientes são respeitados os valores registados nas respetivas fichas de produto. (No momento da vistoria, verificar se a dosagem aplicada obedece à formulação registada na ficha);</li> <li><input type="checkbox"/> O estabelecimento dispõe de balança de precisão calibrada;</li> <li><input type="checkbox"/> Os procedimentos de pesagem são corretos;</li> <li><input type="checkbox"/> São executadas análises de controlo do produto acabado, para determinação da quantidade de aditivos presentes no produto final.</li> </ul>		
<b>Observações:</b>		
<b>G26. Contaminantes - Reg 1881/2006</b>		
<b>Norma</b>	<b>Questão</b>	<b>S, N, NA</b>
<b>Art 1º - 1</b>	Os géneros alimentícios enumerados no anexo não são colocados no mercado sempre que contenham um contaminante enumerado no anexo com um teor superior ao teor máximo nele enumerado.	
<p><b>Nota:</b> Para assegurar esta questão deve verificar-se se o operador toma as seguintes medidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Solicita aos fornecedores análises dos lotes de matérias primas/ingredientes ou evidências de controlo suficientes para as matérias primas/ingredientes em causa (controlo de fornecedores/histórico);</li> <li><input type="checkbox"/> Tem procedimentos de controlo e análise para as matérias primas;</li> <li><input type="checkbox"/> Realiza controlo do processo, nas fases em que a contaminação pode ocorrer (se aplicável);</li> <li><input type="checkbox"/> Verificar se existe um plano de análises para o PF, se o mesmo é cumprido e verificar o cumprimento dos LM no produto final;</li> <li><input type="checkbox"/> Na ausência de um plano de análises no produto final verificar se os controlos a montante garantem o cumprimento dos LM;</li> </ul>		

□ Tem procedimento para eliminação da cadeia alimentar dos produtos que não cumpram os teores máximos fixados.  
(É importante especificar/relatar as observações com detalhe para permitir uma análise eficaz)

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

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

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

Norma	Questão	S, N, NA
Art5º-2	O sistema criado com base em todos os princípios do HACCP está corretamente validado e implementado (para fundamentar a resposta verificar os seguintes itens).	
	<b>Etapas preliminares:</b>	
	» Compromisso da Direção.	
	» Definição dos termos de referência.	
	» Constituição da equipa.	
	» Descrição/Características dos produtos.	
	» Utilização prevista dos produtos.	
	» Descrição dos processos e operações.	
	» Confirmação dos fluxogramas no local.	
Art5º-2	<b>1.º Princípio</b> - Análise de perigos:	
	» Identificação dos perigos em todas as fases.	
	» Identificação das medidas de controlo em todas as fases.	

	» Avaliação dos perigos (severidade, probabilidade).	
	<b>2.º Princípio</b> - Identificação correta de eventuais PCC.	
	<b>3.º Princípio</b> - Estabelecimento de limites críticos nos PCC:	
	» Os limites críticos estão estabelecidos e são mensuráveis, sensoriais.	
<b>Art5º-2</b>	<b>4.º Princípio</b> - Estabelecimento/implementação de procedimentos de monitorização nos PCC:	
	» Quem, quando, o quê e como (registos).	
	<b>5.º Princípio</b> - Estabelecimento/implementação de ações corretivas:	
	» Quem, quando, o quê e como (destino dos produtos, registos).	
	» Quando há desvio, são tomadas as ações apropriadas e o controlo é repostado.	
	<b>6.º Princípio</b> - Estabelecimento/implementação de procedimentos de verificação do sistema:	
	» Métodos (análises: a produtos finais, superfícies, água ou outras; plano de análises).	
	» Procedimentos (auditorias, inspeções às operações, validação dos limites, exames de registos).	
	» Frequência.	
	» Eficácia ( a validação existente permite confirmar a eficácia do sistema).	
	<b>7.º Princípio</b> - Estabelecimento/implementação de um sistema de documentação e registo:	
	» Eficácia, credibilidade, atualização.	
<b>Art 5º - 2</b>	<b>Quando não são respeitados os 7 princípios do sistema HACCP</b> atrás referidos, atendendo à natureza do estabelecimento e das operações que realiza, atendendo a que os procedimentos de aplicação desses princípios devem ser proporcionais ao risco e em adoção da flexibilidade prevista nos regulamentos, são conseguidos os mesmos objetivos pela correta aplicação dos pré-requisitos e das boas práticas de higiene e de fabrico (para fundamentar a resposta verificar os seguintes itens).	
	Existência de Códigos de Boas Práticas.	
	Aplicação de boas-práticas.	
	<b>Pré-requisitos ao HACCP (exs.):</b>	
	» Conformidade das infraestruturas e do equipamento (inclui a manutenção).	
	» Conformidade das matérias-primas (inclui o controlo de fornecedores).	
	» Segurança na manipulação de produtos durante operações.	
	» Procedimentos para controlo de pragas.	
	» Procedimentos de limpeza e desinfeção.	
	» Qualidade da água.	
	» Manutenção da cadeia de frio.	
	» Saúde, higiene e formação do pessoal.	
	» Rastreabilidade.	
	» Procedimentos de retirada do mercado.	
	» Calibração de instrumentos de medida.	

<b>Observações:</b>			
<b>Art 5º - 2</b>	<b>Referências a etapas preliminares do HACCP:</b>		
	» Constituição da equipa.		
	» Definição do âmbito e políticas da empresa.		
	» Características dos produtos.		
	» Utilização prevista dos produtos.		
	» Fluxogramas / circuitos.		
	» Descrição dos processos / operações.		
	» Confirmação dos fluxogramas no local.		
	<b>Abordagem, ainda que não exaustiva, mas credível, à análise de perigos</b>		
	» Identificação dos perigos.		
	» Identificação das medidas de controlo.		
	» Avaliação dos perigos.		
	Controlo sobre os perigos.		
Existência de sistema de documentação e registo adequado.			
<b>Outras considerações:</b>			
<b>Determinação dos diferentes níveis de cumprimento:</b>			
<b>1 (Cumprimento), 2 (Incumprimento Menor), 3 (Incumprimento Maior), 4 (Incumprimento Crítico)</b>			
	» Estruturas/Equipamento		
	» Higiene e limpeza		
	» Análises		
	» Água		
	» Autocontrolo / HACCP		
	» Subprodutos		
	» Rastreabilidade		
	» Rotulagem		
	» Aditivos		
	<b>Grau de cumprimento</b>		
<b>Assinatura dos peritos:</b>			
<b>Base Legal:</b>			
Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28/01		Decreto-Lei n.º 251/91 de 16/07	
Regulamento (CE) n.º 1829/2003 de 22/09		Decreto-Lei n.º 26/2016 de 09/06	
Regulamento (CE) n.º 1830/2003 de 22/09		Decreto-Lei n.º 121/2002 de 03/05	
Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29/03		Decreto-Lei n.º 33/2017 de 23/06	

Regulamento (CE) n.º 1935/2004 de 27/10	Decreto-Lei n.º 167/2004 de 07/07
Regulamento (CE) n.º 37/2005 de 12/01	Decreto-Lei n.º 193/2004 de 17/08
Regulamento (CE) n.º 1881/2006 de 19/12	Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27/08
Regulamento (CE) n.º 1924/2006 de 20/12	Decreto-Lei n.º 190/2007 de 11/05
Regulamento (CE) n.º 1333/2008 de 16/12	Decreto-Lei n.º 37/2009 de 10/02
Regulamento (CE) n.º 450/2009 de 29/05	Decreto-Lei n.º 54/2010 de 28/05
Regulamento (CE) n.º 1069/2009 de 21/10	
Regulamento (UE) n.º 10/2011 de 14/01	
Regulamento (UE) n.º 142/2011 de 25/02	
Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25/10	
Regulamento (UE) n.º 931/2011 de 19/09	
Regulamento (EU) n.º 528/2012 de 22/05	

(adaptado de DSSA/DCCA 2020b)

## Anexo 2 - Dados da análise estatística.

Dados relativos aos graus de cumprimento mais elevados, ou seja GC 3 e 4, com as Secções que ao longo dos três anos foram alvo de maior número de suspensões.

Tabelas de Contingência e valores de 'p' com o teste de *Kruskal-Wallis*.

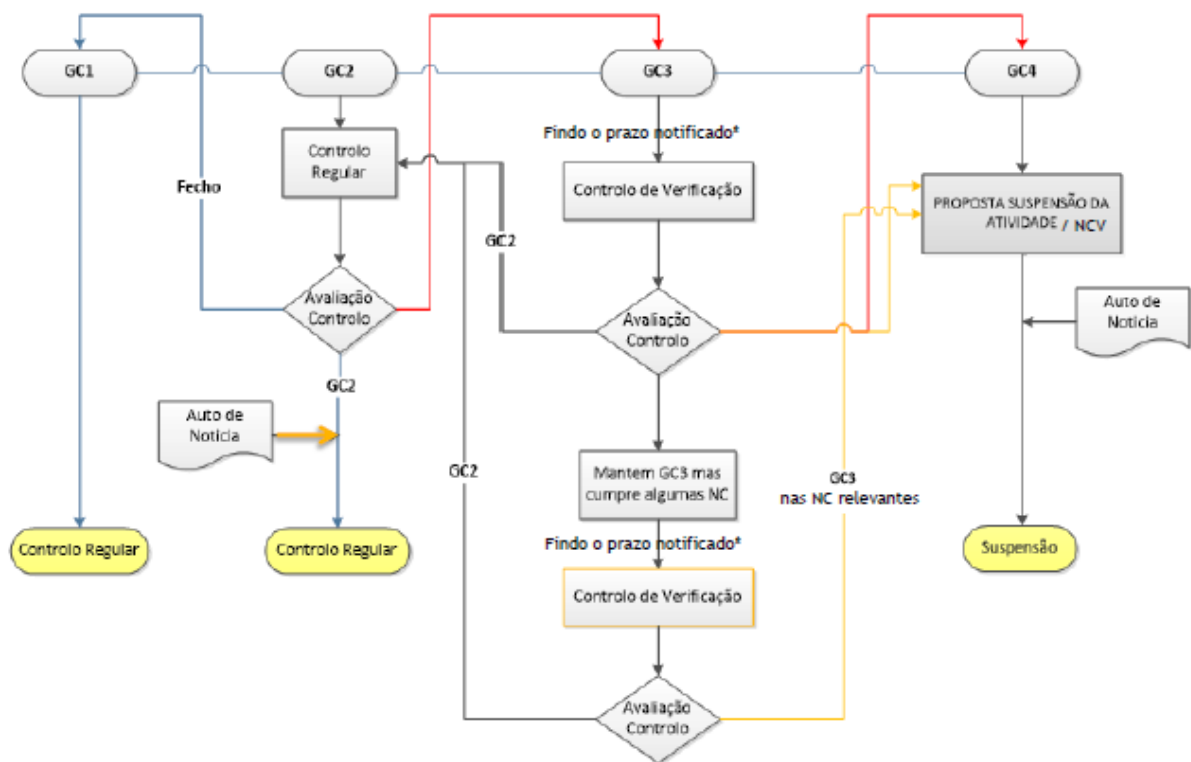
Significância  $p < 0.05$

		GC 3 (N=1036)	GC 4 (N=35)	Total (N=1071)
Secções	Atividades Gerais	213	5	218
	Carne de ungulados domésticos	154	4	158
	Carne de Aves e lagomorfos	40	3	43
	CP, PC e CSM	85	6	91
	PBC	249	10	259
	MBV, Equinodermes, Tunicados e Gastrópodes Marinhos Vivos	8	0	8
	Produtos da Pesca	97	2	99
	Leite e Produtos Lácteos	125	5	130
	Outras Atividades	65	0	65

N total	1071
H de <i>Kruskal-Wallis</i>	9,351
Valor de p	,314

Significância a  $p < 0.05$

**Anexo 3 - Fluxograma das medidas a adotar de acordo com o Grau de Cumprimento (GC).**



- ➡ Controlo Regular
- ➡ Se adquire novo nível de incumprimento \*exceção em certos casos específicos (ex: falhas estruturais de difícil resolução)
- ➡ Se reincide em todas as NC, exceto em caso de GC3 reiterado (NC relevantes)

**Fonte:** [DSSA/DCCA] Direção de Serviços de Segurança Alimentar/Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar. 2020a. PACE GA 2020-2021: Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios. Revisão n.º 00 de 31 de janeiro de 2020.