



UNIVERSIDADE DE LISBOA  
Faculdade de Medicina Veterinária

**O CONTROLO NOS ESTABELECIMENTOS A RETALHO:  
Avaliação e comparação com base no PACE da situação do comércio a  
retalho das carnes e produtos da pesca no município de Santarém**

Anabela Rolaça da Costa

CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

Doutor António Salvador  
Ferreira Henriques Barreto

Doutora Yolanda Maria Vaz

Dr. Francisco Marçal Grilo

ORIENTADOR

Dr. Francisco Marçal Grilo

CO-ORIENTADORA

Doutora Marília Catarina Leal  
Fazeres Ferreira

2013

LISBOA



UNIVERSIDADE DE LISBOA  
Faculdade de Medicina Veterinária

**O CONTROLO NOS ESTABELECIMENTOS A RETALHO:  
Avaliação e comparação com base no PACE da situação do comércio a  
retalho das carnes e produtos da pesca no município de Santarém**

Anabela Rolaça da Costa

Dissertação de Mestrado em Segurança Alimentar

CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

Doutor António Salvador  
Ferreira Henriques Barreto

Doutora Yolanda Maria Vaz

Dr. Francisco Marçal Grilo

ORIENTADOR

Dr. Francisco Marçal Grilo

CO-ORIENTADORA

Doutora Marília Catarina Leal  
Fazeres Ferreira

2013

LISBOA

Ao Francisco e à Marta

## **Agradecimentos**

No momento em que se impõe a entrega desta dissertação, gostaria de deixar os meus agradecimentos a todos os que tornaram possível este desafio – que me pareceu tão fora do alcance em tantas ocasiões diferentes. A partir dos incentivos, orientação e apoio incondicional de todos, o que parecia impossível tomou forma e fez-se texto, esperando que corresponda às expectativas gerais e dê resposta cabal aos objetivos traçados.

Gostaria, pois, de agradecer ao Coordenador do Curso, Professor Doutor António Salvador Ferreira Henriques Barreto, que me apoiou na escolha do tema, me motivou para a conclusão do Mestrado e acreditou sempre que o seu incentivo daria frutos.

No terreno, os meus agradecimentos vão para o meu orientador, Dr. Francisco Marçal Grilo, Médico Veterinário Municipal de Santarém, que me permitiu contactar de perto com as realidades da segurança alimentar no concelho, que me facilitou o acesso à informação e à prática das vistorias aos estabelecimentos de venda a retalho de carne e pescado e me disponibilizou os dados relativos ao período em análise neste trabalho. Estou muito grata pelo seu acompanhamento cuidadoso, pela confiança que depositou em mim e por todas as sugestões que me foi dando ao longo do lento e laborioso processo de passar uma ideia à escrita.

Igualmente gostaria de agradecer à minha co-orientadora, Professora Doutora Marília Ferreira, que acompanhou atentamente os meus esforços e não me permitiu afundar no meio de tantos dados e de tantas dúvidas que foram companheiras constantes ao longo desta jornada.

À Professora Doutora Isabel Neto Fonseca, um outro exemplo inspirador ao longo dos meus estudos na Faculdade de Medicina Veterinária, o meu muito obrigada pela disponibilidade sucessivamente demonstrada e pelo apoio direto no tratamento estatístico das informações que estiveram na base deste trabalho.

A todos os meus amigos e colegas, que foram uma fonte constante de carinho, admoestações e preocupação comigo e com este projeto que tanto tempo me tomou, obrigada pelo vosso apoio e por terem tanta paciência.

Uma nota mais pessoal à minha comadre, Madalena Tavares, que me ajudou na conclusão desta dissertação e conseguiu manter um espírito crítico e o bom humor no meio das muitas revisões em que me foi acompanhando.

À minha família, que é o meu suporte diário e acredita fervorosamente nas minhas capacidades, muito obrigada. Não teria conseguido ir além sem todo o amor e disponibilidade.

Em especial aos meus filhos, agradeço a graça diária do vosso amor, os sorrisos de apoio, a paciência em lidarem com o tempo que vos foi roubado para que esta dissertação tomasse forma, as palavras de incentivo e a força que fizeram multiplicar dentro de mim. Vocês são a melhor obra que qualquer mãe gostaria de fazer, e estou profundamente feliz por estarmos sempre juntos.

## Resumo

A segurança dos alimentos é um tema que nos preocupa a cada dia. Numa sociedade onde o ritmo de vida quotidiano deixa pouco tempo para as tarefas comuns, para a escolha dos melhores alimentos e refeições, e nos afasta das formas tradicionais de cultivo e de produção dos alimentos que consumimos, é fundamental poder confiar na qualidade do que está ao nosso alcance quando compramos os géneros alimentícios essenciais à nossa sobrevivência.

O PACE é um instrumento de controlo que permite aferir a qualidade dos alimentos que nos são vendidos nos talhos e peixarias. Posto em prática no terreno, sob a responsabilidade do Médico Veterinário Municipal, produz informação útil ao controlo da segurança alimentar.

O presente trabalho pretende avaliar e comparar a situação do comércio a retalho das carnes e pescado no município de Santarém ao longo dos últimos cinco anos, no período compreendido entre 2008 e 2012, baseando-se na análise dos dados recolhidos pela aplicação do PACE. Para tal, utilizaram-se as listas de verificação técnica para estabelecimentos de comércio a retalho de carne e produtos à base de carne e de produtos da pesca e aquicultura, a partir das quais se extraíram algumas conclusões agora apresentadas nesta dissertação.

**Palavras-chave:** PACE, MVM, Risco Estimado, Talhos, Peixarias

## **Abstract**

Food safety is a daily concern. In a society where the rhythm of life leaves such a little time to complete the common tasks, to choose the best food and meals, keeping us apart from traditional growing and production forms of the food we eat, we must trust the quality that stands before us when we buy our own nourishment, essential for our survival.

PACE is a control instrument with which we measure the quality of the food sold in the butchers and fishmongers. Implemented on the field, under the responsibility of the local veterinarian, it produces useful information to control food safety.

This study aims to evaluate and compare the situation of retail meat and fish in the municipality of Santarém over the past five years, the period between 2008 and 2012, based on the analysis of collected data centered on the application of PACE. For this, we used the lists of technical verification for retail establishments for meat and meat products and for fishery and aquaculture products, from which we extracted some conclusions now presented in this dissertation.

**Keywords:** PACE, MVM, Estimated Risk, Butchers, Fishmongers

## Índice

	Pág.
Agradecimentos.....	i
Resumo.....	iii
Abstract.....	iv
Índice geral.....	v
Índice de figuras.....	vii
Índice de gráficos.....	vii
Índice de tabelas.....	vii
Lista de abreviaturas.....	viii
1. Introdução.....	1
2. Revisão bibliográfica.....	3
2.1. Panorama nacional de consumo da carne e dos produtos da pesca em Portugal.....	5
2.1.1. Consumo de carne.....	6
2.1.2. Consumo de produtos da pesca .....	8
2.2. Perigos potencialmente presentes na carne, nos produtos da pesca e seus respetivos derivados.....	11
2.2.1. Perigos biológicos.....	12
2.2.1.1. Bactérias.....	13
2.2.1.2. Parasitas.....	14
2.2.1.3. Vírus.....	15
2.2.1.4. Priões.....	15
2.2.2. Perigos químicos.....	16
2.2.3. Perigos físicos.....	16
2.3. Doenças de origem alimentar.....	17
2.4. Sistema de controlo de segurança sanitária da carne e dos produtos da pesca.....	25
2.4.1. Legislação aplicável à comercialização de carne, produtos da pesca e derivados.....	26
2.4.2. Entidades competentes de controlo sanitário.....	28
2.4.3. Normas de segurança dos alimentos e alimentos para animais.....	29
2.4.4. Planos de controlo.....	30
2.4.5. PACE - Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos.....	31
2.4.5.1. Objetivos do PACE.....	32
2.4.5.2. Periodicidade dos controlos.....	34
2.4.5.3. Cálculo do risco estimado.....	36
2.4.5.3.1. Indicadores de risco.....	36
2.4.5.3.1.1. Risco associado à dimensão.....	36
2.4.5.3.1.2. Risco associado à actividade.....	36
2.4.5.3.1.3. Grau de cumprimento.....	37
2.4.5.4. Auto de vistoria/auditoria.....	38

2.4.5.5. Diplomas regulamentares do PACE.....	40
2.4.6. Médico veterinário municipal e execução do PACE.....	40
3. Material e métodos.....	43
3.1. Objetivos.....	43
3.2. Metodologia.....	43
3.2.1. Enquadramento do PACE na região de Santarém.....	43
3.2.2. Recolha de dados.....	44
3.2.3. Classificação e caracterização dos estabelecimentos.....	45
3.2.4. Análise de dados.....	46
4. Resultados e discussão .....	48
4.1. Caracterização da avaliação da execução dos parâmetros do PACE.....	48
4.1.1. Talhos.....	49
4.1.2. Peixarias.....	53
4.2. Grau de cumprimento dos estabelecimentos.....	55
4.3. Grau de risco estimado registado.....	57
4.3.1. Talhos.....	58
4.3.2. Peixarias.....	58
5. Conclusões.....	60
Bibliografia e netgrafia.....	63
Anexos.....	67
I – Tabela que classifica o grau de risco associado às atividades.....	68
II – Grau de risco estimado de acordo com o PACE.....	71
III – Lista de verificação técnica para estabelecimentos de comércio a retalho..	72
IV – Lista de verificação técnica para estabelecimentos de comércio a retalho de carne e produtos à base de carne.....	73
V – Lista de verificação técnica para estabelecimentos de comércio a retalho de produtos da pesca e aquicultura.....	83
VI – Legislação base do PACE.....	91
VII – Distribuição das visitas/vistorias aos estabelecimentos de venda a retalho de carne e produtos à base de carne.....	101
VIII – Distribuição das visitas/vistorias aos estabelecimentos de venda a retalho de produtos da pesca e aquicultura.....	102

## Índice de Figuras

	Pág.
Figura 1 – Balanço de aprovisionamento das carnes.....	6
Figura 2 – Estrutura de consumo de carnes.....	7
Figura 3 – Grau de autoprovisionamento das carnes por espécie.....	7
Figura 4 – Consumo <i>per capita</i> de peixe na EU relativo ao ano de 2007.....	9
Figura 5 – Grau de autossuficiência dos produtos da pesca entre 2006 e 2010..	10
Figura 6 – Valor da produção dos produtos da pesca entre 2006 e 2010.....	10
Figura 7 – Valor da produção dos produtos da pesca por segmento entre 2006 e 2010	11
Figura 8 – Número de notificações de surtos de origem alimentar em 2011 por agente microbiológico na EU.....	19
Figura 9 – Número de surtos alimentares na EU nos anos 2008-2011.....	20
Figura 10 – Surtos com agente etiológico identificado 2009-2013.....	22
Figura 11 – Categoria de género alimentício onde se detetou o agente etiológico do surto, 2009-2012 e 2013.....	23
Figura 12 – Surtos por locais onde ocorreu a exposição do alimento implicado, 2009-2012, 2013.....	23
Figura 13 – Surtos 2013 e agentes etiológicos.....	24
Figura 14 – Agentes causais de toxinfecções alimentares, 2009-2013.....	24
Figura 15 – Representação esquemática das atribuições dos serviços centrais/regionais/locais.....	28

## Índice de Gráficos

	Pág.
Gráfico 1 – Nível de cumprimento por parâmetro (talho).....	49
Gráfico 2 – Nível de cumprimento por parâmetro (talho).....	51
Gráfico 3 – Nível de cumprimento por parâmetro (peixaria).....	53
Gráfico 4 – Nível de cumprimento por parâmetro (peixaria).....	54
Gráfico 5 – Classificação final quanto ao risco associado ao grau de cumprimento (talho).....	56
Gráfico 6 – Classificação final quanto ao risco associado ao grau de cumprimento (peixaria).....	57
Gráfico 7 – Risco estimado por estabelecimento (talho).....	58
Gráfico 8 – Risco estimado por estabelecimento (peixaria).....	58

## Índice de Tabelas

	Pág.
Tabela 1 – Definição da periodicidade mínima de visitas de acordo com o risco estimado.....	35
Tabela 2 – Classificação do grau de risco a aplicar aos estabelecimentos....	37
Tabela 3 – Classificação do grau de cumprimento.....	38

## Lista de abreviaturas

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica  
ANVETEM – Associação Nacional de Médicos Veterinários dos Municípios  
BSE – Bovine Spongiform Encephalopathy (Encefalopatia Espongiforme Bovina)  
CEE – Comunidade Económica Europeia  
DGAV – Direção Geral de Alimentação e Veterinária  
DGPA – Direção Geral de Pescas e Aquicultura  
DSAV – Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária  
DSAVLVT – Divisão de Serviços de Alimentação e Veterinária de Lisboa e Vale do Tejo  
DSHPV – Divisão de Serviços de Higiene Pública Veterinária  
ECDPC – European Centre for Disease Prevention and Control (Centro Europeu de Prevenção e Controlo das Doenças)  
EFSA – European Food Safety Authority (Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos)  
FAO – Food and Agriculture Organization (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação)  
GC – Grau de Cumprimento  
HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos)  
ICMSF – International Commission of Microbiological Specifications for Foods (Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas para Alimentos)  
INE – Instituto Nacional de Estatística  
MPE – Micro e pequenas empresas  
MVM – Médico Veterinário Municipal  
NCV – Número de Controlo Veterinário  
OMS – Organização Mundial de Saúde  
PAC – Política Agrícola Comum  
PACE – Plano Oficial de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos  
PNCR – Plano Nacional de Controlo de Resíduos  
PNCPI – Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado  
RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed (Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para os Animais)  
RE – Risco Estimado  
REAI – Regime de Exercício da Atividade Industrial  
SCIAENA – Associação de Ciências Marinhas e Cooperação  
SINAVE – Sistema Nacional de Informação de Vigilância Epidemiológica  
UE – União Europeia

## **1. Introdução**

Uma das principais preocupações da indústria alimentar é, sem dúvida, a segurança dos alimentos. Uma preocupação que espelha a do próprio consumidor face aos alimentos que consome atualmente, e ao receio de que estes não sejam inócuos, ou seja, de que possam trazer consequências negativas para a saúde humana, por falta de segurança.

Todas as pessoas têm o direito de exigir que os alimentos sejam seguros e próprios para consumo. Com um acesso à informação muito maior e mais fácil, os consumidores tornaram-se mais exigentes e preocupados com a qualidade e a segurança dos alimentos.

Essa exigência e preocupação dos consumidores acompanharam a tendência de crescimento e urbanização da sociedade nas últimas décadas. Conforme os censos podem confirmar, a população tem vindo a concentrar-se cada vez mais nos centros urbanos, onde a ligação à atividade agrícola é praticamente inexistente. Outra das características da vida urbana relaciona-se com a falta de tempo para a confeção dos alimentos, que introduziu novos hábitos alimentares e de consumo. Em simultâneo, a sedentarização desta sociedade moderna fez aumentar as preocupações com a dieta alimentar a escolher, que se procura diferente, capaz de responder aos novos hábitos que implicam pouco exercício físico e uma escolha crescente de alimentos pré-confeccionados ou preparados.

Como resposta a esta alteração dos paradigmas sociais e de consumo, a produção e venda de alimentos sofreu grandes mudanças, das quais se destaca o facto de já não se verificar a sazonalidade de muitos produtos (assegurado que está o seu fornecimento através de um mercado global que transporta para cada local os alimentos que aí obtêm melhores vendas), de se aumentar anualmente a produção e abastecimento de carne e de se ter intensificado o abastecimento de pescado proveniente da aquicultura (garantindo assim a redução do preço, ao mesmo tempo que se tenta preservar o stock de peixe nos oceanos). Para este aumento generalizado do consumo também contribuem as técnicas e medidas de aprovisionamento, com o desenvolvimento da possibilidade de conservar os alimentos congelados e refrigerados.

Um dos objetivos deste trabalho foi o de procurar compreender de que forma os instrumentos oficiais de verificação e controlo disponíveis (nomeadamente o PACE – Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos) analisam e garantem as

questões relativas à segurança no que às condições higio-sanitárias dos estabelecimentos e ao bem-estar em geral diz respeito.

Para o efeito, foram acompanhadas vistorias ao comércio a retalho de carnes e de produtos à base de carne, produtos da pesca e aquicultura, ao abrigo do PACE, no concelho de Santarém, bem como todo o processo de emissão de pareceres com vista ao licenciamento de estabelecimentos (para além dos abrangidos pelo PACE). Ao longo do estágio, foi ainda sendo recolhida a legislação aplicável ao PACE, tema central deste estágio e objeto da presente dissertação, incidindo sobretudo no comércio de carnes e pescado.

Durante as vistorias, procedeu-se ao preenchimento da lista de verificação técnica onde se assinalaram as especificidades de cada estabelecimento e as não conformidades, redigindo-se posteriormente o Auto de Vistoria. Aos dados recolhidos sobre os estabelecimentos, de acordo com o programa PACE durante o ano 2012, juntam-se os cedidos pelo MVM relativos aos anos de 2008, 2009, 2010 e 2011.

Assim, a dissertação inicia-se com um capítulo dedicado à revisão bibliográfica, onde serão abordados não só as noções de segurança dos alimentos, mas também os índices de consumo de carne e produtos da pesca, as diretrizes e normativas que se encontram subjacentes ao comércio, transformação e transporte dos produtos alimentares, os perigos para a saúde pública e o tipo de doenças que podem ser transmitidas se não se observarem rigorosos mecanismos de verificação e controlo alimentar. Será explicado, também, em que consiste e como se implementa o PACE, definindo as suas etapas e as suas exigências.

No capítulo 3, serão definidos os objetivos do trabalho e caracterizado o material que lhe serviu de base, além de circunscrever o campo de ação da análise efetuada. No capítulo 4, serão apresentados os resultados do estudo e discutidos o alcance e implicação dos dados obtidos, procurando lançar algumas pistas que norteiem a tomada de decisões nesta área. No capítulo 5, serão tecidas as conclusões resultantes do estudo efetuado.

## 2. Revisão bibliográfica

As alterações dos hábitos alimentares ao longo das últimas décadas levou à criação de novas técnicas de produção, preparação e distribuição, que se refletem nos atuais mercados e na forma como a sociedade encara a qualidade e a segurança dos alimentos que consome.

Já em 2005 a FAO apontava os benefícios socioeconómicos decorrentes do aumento das trocas comerciais internacionais, tanto nas importações como nas exportações. No entanto, convém salientar que essa realidade também teve efeitos negativos, nomeadamente na propagação de toxinfecções alimentares, que se viu assim facilitada (FAO/WHO, 2005).

Correia e Dias (2003) justificam a relevância atribuída à segurança dos alimentos nestes primeiros anos do século XXI através da análise da evolução da sociedade, as maiores preocupações com a alimentação e as crises alimentares da segunda metade dos anos noventa, especialmente com o aparecimento da crise da BSE e das dioxinas. De facto, para evitar qualquer efeito nocivo das toxinfecções alimentares sobre a saúde humana e a própria economia é necessário garantir a eficiência do controlo higiénico dos alimentos. Segundo a FAO/WHO (2005), a segurança dos alimentos deve ser garantida por todas as pessoas incluídas na sua produção ou processamento, num conjunto de procedimentos que exigem responsabilidades desde o “prado ao prato”.

No sentido de assegurar a proteção da saúde dos consumidores, são adotadas várias medidas e propostas que transformam a política alimentar num instrumento global, coerente, suscetível de agir sobre todos os intervenientes e ao longo de todo o processo de produção, venda e consumo alimentar. É nessa ótica que, no ano de 2000, é criado o Livro Branco Sobre a Segurança dos Alimentos (CEE, 2000).

Este constituiu um princípio orientador para a Comissão Europeia, no sentido da defesa da aplicação de uma abordagem integrada que responsabilize os operadores e coordene as instâncias de decisão comunitárias e internacionais "desde a exploração agrícola até à mesa", abrangendo todos os setores da cadeia alimentar, incluindo a produção de alimentos para animais, a produção primária, o processamento dos alimentos, a armazenagem, o transporte e o comércio retalhista, quer ao nível dos estados membros da União Europeia (UE), quer no que respeita às suas fronteiras externas. (CEE, 2000).

A legislação da UE, em matéria de segurança alimentar, sofreu uma ampla revisão em 2002, com a adoção do Regulamento (CE) n.º 178/2002, o qual 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. O sistema de alerta rápido para a alimentação humana e animal foi reforçado, podendo a Comissão adotar medidas de emergência quando os Estados-Membros não têm condições para controlar, por si, um risco grave para a saúde humana, animal ou para o ambiente. Desta forma, pode dizer-se que com este regulamento foram estabelecidas as bases metodológicas que dão suporte à execução de uma política integrada de segurança sanitária dos alimentos ao nível europeu.

Aos Estados-Membros cabe a obrigação de garantir a aplicação da legislação em matéria de alimentos para animais e de géneros alimentícios, das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais, bem como a verificação da observância desses requisitos por parte dos operadores em todas as fases da produção, transformação e distribuição. Para esse efeito, devem ser organizados e realizados controlos oficiais, os quais têm de se basear em procedimentos documentados, de modo a que os mesmos sejam efetuados de forma transparente, harmonizada e com o máximo rigor (Regulamento (CE) nº 854/2004 e Regulamento (CE) nº 882/2004).

Em Portugal, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), é a Autoridade Nacional de Coordenação do Controlo Oficial dos Géneros Alimentícios e o organismo nacional de ligação com os outros Estados-Membros. Uma vez que, nos atuais sistemas de controlo da segurança alimentar, a responsabilidade pela segurança dos alimentos é atribuída aos operadores de empresas do setor alimentar, estes deverão criar e aplicar programas de segurança dos géneros alimentícios apropriados de forma a eliminar ou reduzir os possíveis riscos até um nível aceitável. Neste contexto, o Regulamento (CE) nº 852/2004 estabelece que os operadores do setor alimentar que realizem qualquer fase da produção, transformação e distribuição de alimentos devem criar, aplicar e manter processos baseados nos princípios do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP de Hazard Analysis and Critical Control Point System), como forma de garantir a qualidade e segurança alimentares.

Efetivamente, o sistema de HACCP constitui uma ferramenta preventiva de controlo da qualidade e segurança alimentar. Este sistema assenta em bases científicas e tem um carácter sistemático, que permite avaliar os perigos e estabelecer as medidas preventivas para os evitar e controlar. Ao contrário do controlo tradicional, que apenas inspecionava o produto final ou as etapas consideradas críticas, realizando análises pontuais, irregulares com uma atuação corretiva, o sistema de HACCP funciona

segundo uma análise de probabilidades de contaminação, atuando de forma sistemática, contínua e numa atitude preventiva (Afonso, 2006).

O Regulamento (CE) nº 852/2004 estabelece ainda, no seu anexo II, os requisitos gerais de higiene, aplicáveis a todos os operadores das empresas do setor alimentar, nomeadamente ao nível das instalações, dos equipamentos e utensílios que contactem com géneros alimentícios, dos géneros alimentícios e da higiene e formação dos manipuladores de alimentos.

## **2.1. – Panorama nacional de consumo da carne e produtos da pesca em Portugal**

Para a OMS (WHO, 2003), a alimentação é um dos fatores mais relevantes para o desenvolvimento de uma vida saudável e a prevenção de doenças e tratamento de patologias relacionadas com a alteração de estilos de vida.

No caso português, as doenças crónicas como a diabetes, doenças cardiovasculares, obesidade e cancro têm vindo a apresentar números cada vez mais preocupantes. De facto, em 2008 a principal causa de morte em Portugal foi a doença cardiovascular e um terço dos portugueses sofre com hipertensão arterial.

Na base de algumas destas doenças encontram-se razões diversas, de entre as quais se destacam os erros alimentares resultantes dos novos ritmos de vida, da escassez de recursos económicos – tão premente na atualidade – do pouco tempo disponível, da falta de informação e motivação.

Como resultado destes desequilíbrios, tem-se assistido a um verdadeiro atropelo das regras de alimentação sadia apresentadas na roda dos alimentos, com um consumo de calorias e gorduras saturadas exagerado, em simultâneo com uma baixa ingestão de hortofrutícolas e leguminosas secas e o recurso excessivo aos grupos alimentares da “Carne, Pescado e Ovos” e dos “Óleos e Gorduras”.

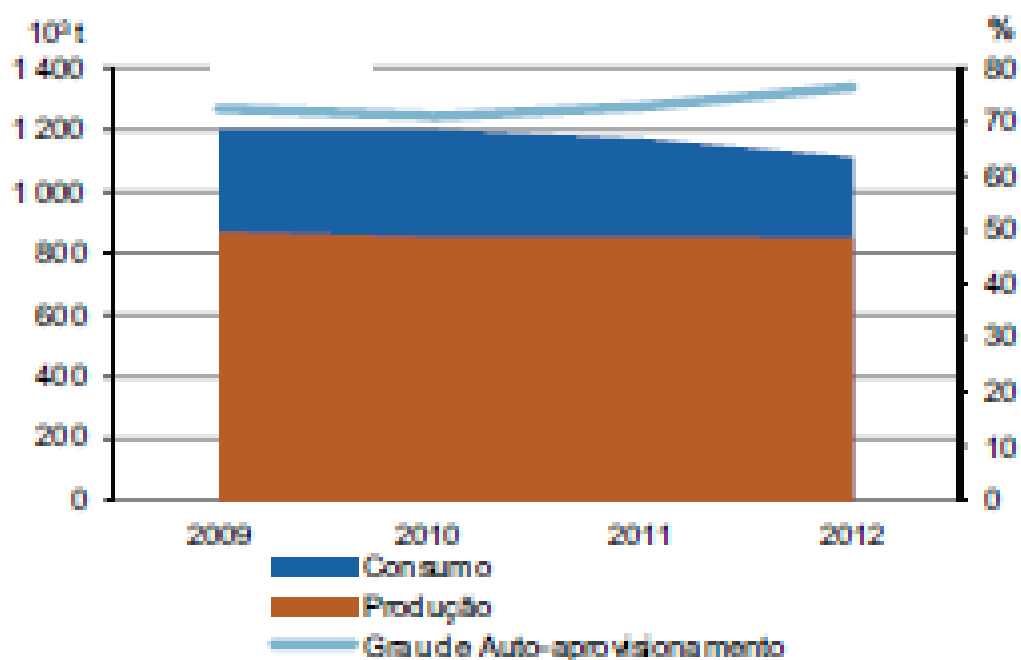
Considerando as recomendações da OMS, a dieta dos portugueses, segundo os valores da Balança Alimentar Portuguesa 2003-2008 (ALEA, 2008), regista valores muito elevados de calorias obtidas a partir de gorduras saturadas – 16%, quando os valores de referência se situam nos 10%. Uma vez que o aumento de consumo de gorduras saturadas se relaciona diretamente com o aumento do risco de doenças do foro cardiovascular, estes valores têm implicações imediatas sobre o panorama da qualidade de vida dos portugueses.

Neste cenário, uma alimentação sã e regrada, com produtos de qualidade, com um consumo adequado de carne e produtos da pesca apresenta-se como uma mais-valia para reverter a situação atual e promover hábitos de vida mais saudáveis.

### 2.1.1 – Consumo de carne

Em Portugal, no ano de 2012, as necessidades de consumo de carne situaram-se em 1 113 mil toneladas, um valor a que a produção nacional não consegue dar resposta. (INE, 2012). De facto, entre 2009 e 2012, a produção nacional de carne não conseguiu satisfazer mais que, em média, 73% do consumo (Fig. 1). Considerando as diferentes espécies, a carne de animais de capoeira é a que apresenta o grau de auto-provisionamento mais elevado para este período (90%, em média, entre 2009 e 2012). Já a produção de carne de bovino, pelo contrário, apresentou o maior *deficit*: em média, e para o mesmo período, não conseguiu ir além dos 52% das necessidades de consumo (INE, 2012).

Figura 1 - Balanço de aprovisionamento das carnes (INE, 2012)

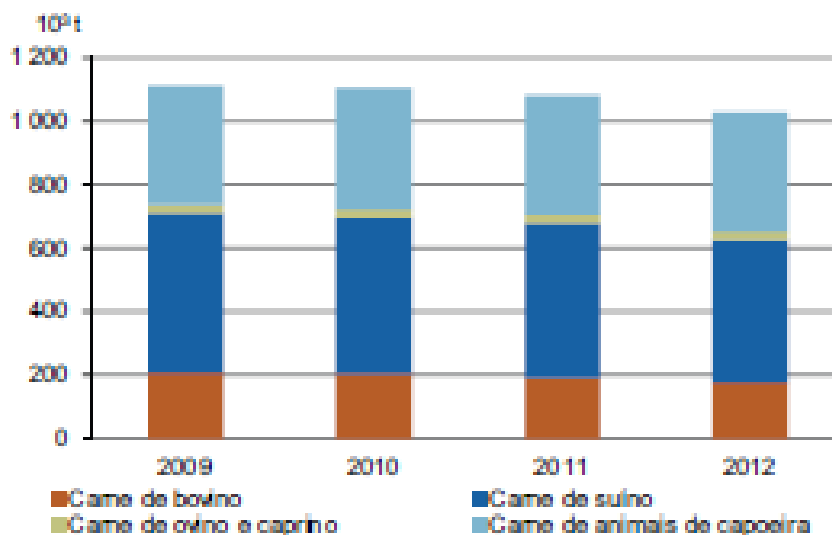


Da análise do gráfico do consumo de carne entre 2009 e 2012 (Fig.1), torna-se evidente que houve, nesse período, uma quebra de 7%, no geral. Para tal, verificou-se um decréscimo no consumo de carnes de bovino, na ordem dos 15%, de suíno, de 10%, e de ovino e caprino, de 14% (INE, 2012).

Apesar de o preço da carne de animais de capoeira ser mais acessível que o dos restantes, o seu consumo acompanhou a tendência decrescente das outras espécies, ainda que com menor incidência, na ordem dos 2%.

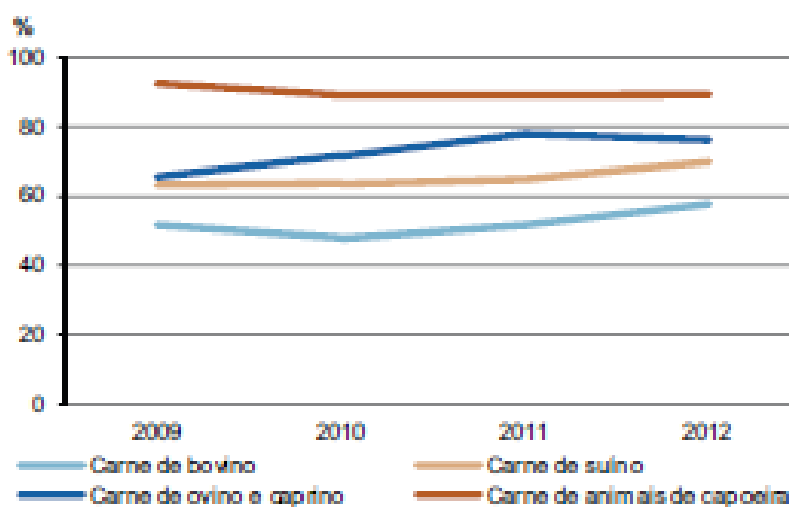
Em termos da estrutura de consumo das carnes (Fig. 2), a carne de suíno continua a ser a mais consumida, com 42,9 kg por habitante em 2012, seguida da carne de animais de capoeira (35,6 kg/hab) e da carne de bovino (16,9 kg/hab).

**Figura 2 - Estrutura de consumo de carnes (INE, 2012)**



Este decréscimo de consumo, num período em que a produção se manteve estável, promoveu o aumento do grau de autoaproveitamento (Fig. 3) das carnes em 4% entre 2009 e 2012, diminuindo as necessidades de importação (INE, 2012).

**Figura 3 - Grau de autoaproveitamento das carnes, por espécie (INE, 2012)**



### 2.1.2 – Consumo de produtos da pesca

Os produtos da pesca fazem parte da alimentação humana desde épocas imemoriais. Não se consegue datar exatamente o momento em que o homem começou a utilizar o peixe, os moluscos e os crustáceos na sua alimentação, mas já desde a antiguidade clássica, com os egípcios, os gregos e os romanos, se encontram documentos que atestam essa utilização. Vários registos provam que as costas da Península Ibérica foram utilizadas por fenícios e romanos como entrepostos de conservação do pescado, a partir de onde abasteciam as populações do interior da Europa com peixe salgado, em transações comerciais relevantes para a época.

Os produtos da pesca, efetivamente, são um alimento importante e mesmo imprescindível, atendendo aos benefícios que acrescentam à saúde humana através das suas proteínas, lípidos insaturados, vitaminas e sais minerais (Vaz-Pires, 2006).

Ao longo dos últimos anos, a exigência dos consumidores tem vindo a aumentar, e as indústrias têm procurado corresponder através do investimento na qualidade dos seus produtos, satisfazendo as necessidades dos consumidores e, simultaneamente, garantindo a segurança dos produtos oferecidos (Pacheco *et al.*, 2004).

Dados anunciados em 2008 pelo INE revelam que Portugal é o País da UE com o consumo *per capita* de produtos da pesca mais elevado, cerca de 61,6 Kg/ano, conforme se pode observar na figura 4 (FAO, 2010). Estes níveis de consumo colocam Portugal em terceiro lugar a nível mundial, depois do Japão e da Islândia (DGPA, 2007a).

Registou-se a 30 de março de 2012, em Portugal, o Dia da Dependência de Pescado. Esta data assinala o dia a partir do qual, nesse ano, um país deixa de ser autossuficiente relativamente ao pescado que consome. Sem que se tenham verificado alterações significativas ao nível do consumo, verificou-se que, face a 2011, houve uma perda de independência de quase um mês. Com efeito, em 2011, Portugal apenas ficou dependente a 26 de abril, cerca de um mês mais tarde, o que é muito preocupante face aos dados de consumo (OCEAN 2012 *apud* nef, 2013).

A produção portuguesa de produtos da pesca apenas permite satisfazer uma procura *per capita* de cerca 23 kg/ano, valor muito inferior ao que é consumido anualmente, de acordo com os registos da Direção Geral das Pescas e Aquicultura (DGPA, 2007b). Assim, para cobrir as suas necessidades, Portugal recorre à importação de produtos da pesca em valores que, já em 2007, ultrapassavam as 300 000 toneladas por ano.

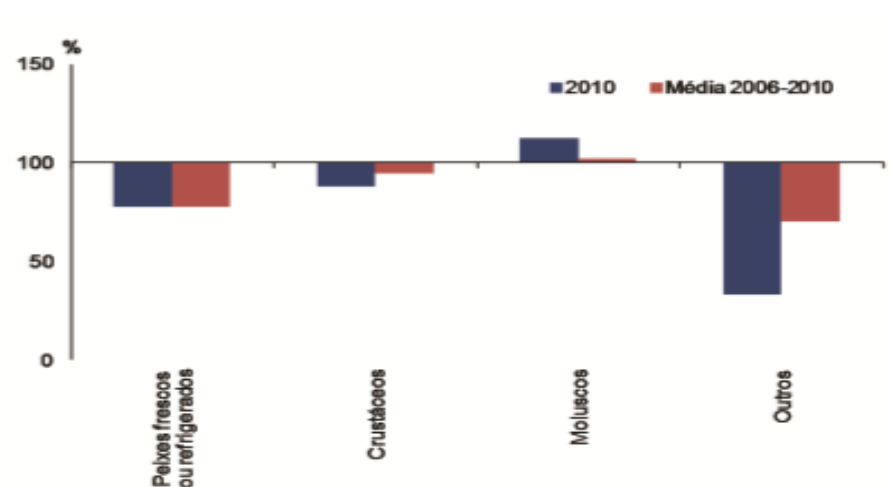
**Figura 4** - Consumo *per capita* de peixe na UE relativo ao ano de 2007 (Adaptado de FAO, 2010).

Consumo <i>Per Capita</i> de Peixe União Europeia 2007			
País	<i>Kg/capita/ano</i>	País	<i>Kg/capita/ano</i>
Portugal	61,6	Reino Unido	20,3
Espanha	44,8	Países Baixos	19,0
Lituânia	37,6	Estónia	16,4
França	34,2	Alemanha	15,3
Finlândia	31,7	Áustria	15,4
Malta	31,7	Letónia	12,6
Suécia	28,5	República Checa	9,9
Luxemburgo	28,0	Eslovénia	10,2
Bélgica	24,2	Polónia	10,9
Dinamarca	22,3	Eslováquia	8,1
Itália	25,4	Roménia	5,3
Chipre	27,3	Hungria	5,1
Irlanda	21,4	Bulgária	4,2
Grécia	20,9	<b>Europa</b>	<b>22,1</b>
		<b>Mundo</b>	<b>17,1</b>

De acordo com a publicação “Balança Alimentar Portuguesa 2003 - 2008”, do INE, a disponibilidade de produtos da pesca para consumo registou um aumento significativo. Nesta publicação pode apreciar-se um aumento de 15% da disponibilidade diária *per capita* de produtos da pesca, no período de cinco anos em análise. Tal derivou do aumento em 21% das disponibilidades para consumo de peixe e de 26% para os crustáceos e moluscos. O bacalhau, contudo, apesar de ser um produto tradicional muito apreciado na gastronomia portuguesa, tem vindo a perder importância na estrutura de consumo do pescado, apresentando um decréscimo de 20% neste período, em especial a partir de 2006. Tal tendência poderá ser explicada pelo aumento de preço – de acordo com o índice de preços no consumidor para os produtos secos e salgados, o custo do bacalhau aumentou 6,2% em 2007 e 9,4% em 2008, face a preços de 2002 (INE, 2010).

No período entre 2006 e 2010 (INE, 2013), Portugal apresentou um grau de autossuficiência para os produtos da pesca de cerca de 82%, tendo de importar sobretudo peixes frescos e refrigerados. Observe-se, a esse respeito, a figura 5.

**Figura 5** – Grau de autossuficiência dos produtos da pesca entre 2006 e 2010 (INE, 2013)



Fonte: INE - Contas Nacionais - Base 2006, valores a preços correntes

Efetivamente, o grau de autossuficiência rondou os 82%, com um máximo de 85% em 2008, relativo ao aumento da produção desse ano, e um mínimo de 80% no ano seguinte, relacionado com a menor captura de pescado, nomeadamente sardinha, cavala e polvo no Continente, atuns nos Açores e peixe-espada preto na Madeira. Por outro lado, o grau de autossuficiência ultrapassou os 100% nos moluscos, sendo Portugal apenas deficitário para os restantes grupos (peixes, crustáceos e outros). A pesca e os produtos da pesca têm bastante importância económica para Portugal, conforme podemos verificar a partir da leitura da figura 6.

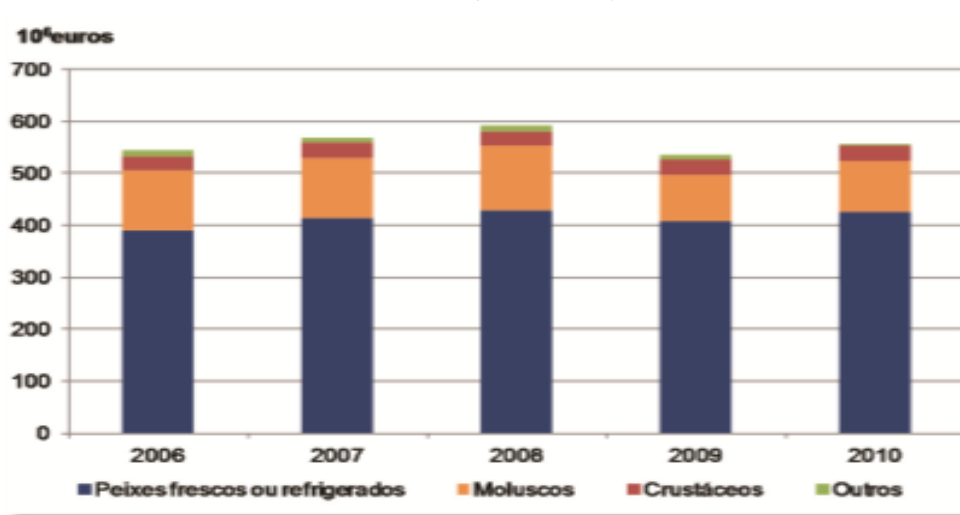
**Figura 6** – Valor da produção dos produtos da pesca entre 2006 e 2010 (INE, 2013)

Produtos da pesca	2006	2007	2008	2009	2010	Média 2006/2010	Taxa média variação anual	Taxa de variação 2010/2006
	10 <sup>6</sup> Euros					(%)		
Valor total da produção	543	569	593	536	558	560	0,7	2,7
Peixes frescos ou refrigerados	391	412	428	408	425	413	2,1	8,6
Crustáceos	26	29	29	31	28	28	2,5	10,4
Moluscos	15	17	14	88	99	100	-3,7	-14,1
Outros	11	11	12	8	5	9	-16,2	-50,8

Fonte: Contas Nacionais - Base 2006, valores a preços correntes

De facto, o segmento dos produtos da pesca gerou entre 2006 e 2010 um valor anual médio de produção de 559,5 milhões de euros, essencialmente baseado no peixe fresco e refrigerado. Trata-se de uma categoria que contabiliza, em média, 73,8%, do valor total dos produtos da pesca, e que viu reforçada a sua posição em 4% entre 2006 e 2010, diminuindo a importância relativa aos moluscos, que não foram além de uma média de 19,4%. Já o grupo dos crustáceos representou apenas 5% do valor total da produção no período em análise, mantendo uma estrutura de produção estável ao longo dos cinco anos, conforme se pode ler na figura 7.

**Figura 7** – Valor da produção dos produtos da pesca por segmento entre 2006 e 2010 (INE, 2013)



Fonte: INE - Contas Nacionais - Base 2006, valores a preços correntes

Perante os dois panoramas de consumo de carne e produtos da pesca, devem identificar-se os perigos alimentares e determinar as medidas a tomar para os prevenir, a fim de garantir a segurança dos alimentos e assegurar a saúde dos consumidores.

## **2.2. Perigos potencialmente presentes na carne, nos produtos da pesca e nos respetivos derivados**

O conceito de perigo alimentar foi definido pela comissão do *Codex Alimentarius* como qualquer propriedade biológica, física ou química que possa tornar um alimento prejudicial para o consumo humano (Batista e Linhares, 2005).

A International Commission of Microbiological Specifications for Foods (ICMSF), especificou este conceito definindo como perigo uma qualquer contaminação ou crescimento inaceitável, ou sobrevivência de bactérias em alimentos que possam afetar a sua inocuidade ou qualidade, ou a produção ou persistência de toxinas, enzimas ou produtos resultantes do metabolismo microbológico nos alimentos (Batista e Linhares, 2005).

Os produtos de origem animal encontram-se no topo da lista das fontes de doença transmitidas pelos alimentos, pelo que alguns agentes patogénicos presentes nos mesmos são designados zoonóticos (European Food Safety Authority [EFSA] e European Centre Disease Prevention and Control [ECDC], 2013).

As zoonoses são doenças que os animais podem transmitir aos humanos através do contacto direto, ou através do consumo de produtos de origem animal. A gravidade destas doenças nos seres humanos pode variar desde situações que envolvam sintomas ligeiros até casos em que há ameaça de vida.

Segundo Veloso (2000) e MacSwane, Rue e Linton (2000), a carne e os produtos da pesca são elementos de excelência para o desenvolvimento de microrganismos, principalmente devido à elevada atividade de água ( $a_w$ ) (0,99), aos componentes de baixo peso molecular (hidratos de carbono, lactatos e aminoácidos), à grande quantidade de proteína disponível e ao pH, que se situa acima de 4,6.

De acordo com Baptista e Venâncio (2003), podemos agrupar os perigos alimentares em três categorias principais, segundo a sua natureza: biológicos, químicos ou físicos. Os perigos biológicos que se encontram nos alimentos de origem animal incluem bactérias, vírus, parasitas, príões e fungos. A contaminação com perigos químicos pode manifestar-se em resíduos químicos produzidos pelo homem (metais pesados, pesticidas, aditivos alimentares e resíduos de fármacos) ou através de toxinas que ocorrem naturalmente, como as micotoxinas, entre outras. Os perigos físicos relacionam-se, principalmente, com a existência de corpos estranhos nos alimentos (MacSwane *et al.*, 2000).

### **2.2.1. Perigos biológicos**

Para MacSwane *et al.* (2000), o perigo biológico representa um risco muito elevado para a inocuidade dos alimentos, sendo tido como o mais importante para os estabelecimentos que comercializam produtos alimentares.

Estima-se que cerca de 90% das doenças transmitidas por alimentos sejam provocadas por microrganismos. Estes podem ser encontrados em quase todos os

alimentos, mas a sua transmissão resulta, na maioria dos casos, da utilização de práticas erradas nas etapas de confeção ou distribuição. Embora se conheçam mais de 250 tipos diferentes de bactérias, vírus e parasitas causadores de doenças de origem alimentar, apenas alguns aparecem frequentemente (Veiga *et al.*, 2009).

Os perigos biológicos podem ser causados por bactérias, parasitas ou por microrganismos eucarióticos, como fungos ou protozoários. Além destas ameaças, podemos ainda encontrar vírus ou priões. Os protozoários, os vírus e os priões não conseguem multiplicar-se nos alimentos confeccionados, surgindo apenas em produtos crus, como a carne, ou introduzidos por via da contaminação. Em contrapartida, algumas espécies de fungos e bactérias, desde que haja as condições ideais para o seu crescimento, conseguem multiplicar-se rapidamente (Untermann, 1998).

#### **2.2.1.1. – Bactérias**

As bactérias são microrganismos unicelulares com uma estrutura muito simples o que faz com que seja muito fácil e rápida a sua multiplicação, desde que encontrem teores de nutrientes, temperatura, pH, humidade e concentração de oxigénio favoráveis. Nalguns casos, apenas 20 minutos são suficientes para que o número inicial de bactérias duplique.

A presença de algumas bactérias nos alimentos pode levar à alteração organoléptica dos mesmos, ou provocar doenças. Assim, entre os vários tipos de microrganismos, as bactérias patogénicas são frequentemente responsáveis por um número elevado de toxinfecções alimentares.

Estes seres microscópicos estão presentes em todos os ambientes, como a água, o solo, o ar, a pele, o cabelo e o interior dos seres vivos, podendo integrar, desde o início, as matérias-primas animais e vegetais que se usam para a produção alimentar, ou virem a ser introduzidas por um ou vários agentes. De facto, em determinados níveis, as bactérias encontram-se na maioria dos alimentos não cozinhados.

Nos últimos anos, a *Salmonella* tem dado origem à maioria dos casos de infeções alimentares, em especial através da ingestão de ovos, carne de animais de capoeira e outras carnes, leite cru e/ou chocolate. Contudo, o predomínio de infeções por *Campylobacter jejuni* (pela ingestão de leite cru, de carne crua ou mal cozinhada de animais de capoeira, e em águas de consumo indevidamente tratadas) tem aumentado ao ponto de rivalizar com a *Salmonella* em vários países. Por seu turno, o aparecimento de casos de infeções por *Listeria monocytogenes* (pelo consumo do leite cru, leite pasteurizado, queijos, gelados e saladas), ainda que em número mais

reduzido, tem sido preocupante, por esta bactéria poder provocar danos graves ou fatais em bebês, crianças, mulheres grávidas, idosos e indivíduos imunodeprimidos (Veiga *et al.*, 2009).

O consumo de alimentos onde previamente cresceu uma bactéria que produziu toxinas, que acabam por ser ingeridas juntamente com o alimento, pode desencadear uma toxinfecção alimentar.

As toxinas atuam diretamente sobre o trato gastrointestinal e os sintomas podem surgir logo poucas horas (duas a quatro) após a ingestão do alimento contaminado.

As bactérias habitualmente implicadas em doenças de origem alimentar veiculadas através da carne compreendem *Bacillus*, *Brucella*, *Campylobacter*, *Clostridium*, *Escherichia*, *Listeria*, *Salmonella*, *Shigella*, *Staphylococcus*. Já *Streptococcus*, *Vibrio* e *Yersinia* encontram-se habitualmente implicadas em doenças de origem alimentar veiculadas através do pescado (McSwane *et al.*, 2000).

### 2.2.1.2 – Parasitas

Os parasitas dependem de um hospedeiro vivo para garantirem a sua sobrevivência e crescimento, uma vez que é desse hospedeiro que se vão alimentando.

Os parasitas podem ser de diferentes dimensões, desde organismos unicelulares, como os protozoários, quase sempre de dimensão microscópica, até animais pluricelulares, como os vermes, que podem, como o *Ascaris lumbricóides*, chegar aos 30 cm (Veiga *et al.*, 2009).

Os parasitas são específicos de um determinado tipo de hospedeiro animal, mesmo o Homem. As infeções que estes parasitas causam encontram-se normalmente associadas a alimentos crus ou mal confeccionados, ou a alimentos prontos a consumir que são contaminados. A congelação pode destruir os parasitas presentes em alimentos tradicionalmente consumidos crus, parcialmente cozinhados ou marinados.

Referem ainda Veiga *et al.* (2009), que as doenças de origem alimentar provocadas pelos parasitas são muito menos frequentes do que as de origem bacteriana. Os parasitas, que são muito maiores que as bactérias, podem crescer e atingir o estado adulto no trato gastrointestinal do homem, ou ser diretamente ingeridos por consumo de tecidos de animais contaminados. Por vezes, os sintomas podem durar várias semanas, e depois diminuir ou desaparecer, para reaparecer mais tarde. Entre os principais parasitas causadores de doenças de origem alimentar encontram-se *Giardia lamblia*, *G. intestinalis*, *Cryptosporidium parvum* (protozoários), e *Trichinella spirallis* (verme), veiculados através da carne, e ainda *Anisakis*, veiculado através do pescado.

### 2.2.1.3 – Vírus

Os vírus, por seu turno são agentes infecciosos que apresentam uma organização celular muito simples, um ácido nucleico (DNA ou RNA) no seu interior e uma capa proteica. São muito mais pequenos do que as bactérias e, para se multiplicarem, apenas precisam de se hospedar numa célula viva de uma espécie para a qual são específicos (Veiga *et al.*, 2009).

Alguns vírus são responsáveis pelo aparecimento de doenças de origem alimentar, sendo os mais frequentemente implicados os da hepatite A e da hepatite B, os rotavírus (principal causa de diarreia infantil) e o vírus da família Norwalk (que provocam gastroenterites).

Ainda que não se multipliquem nos alimentos, os vírus só são destruídos se os alimentos forem devidamente cozinhados (Veiga *et al.*, 2009).

Veiga *et al.* (2009) indicam ainda que a origem das viroses transmitidas por alimentos são as fezes e urina de indivíduos infetados e a água contaminada. Assim, os surtos virais mais frequentes derivam de produtos da pesca crus, de saladas ou de água contaminada com fezes humanas. A higiene pessoal dos manipuladores, especialmente a higiene das mãos, é crucial para prevenir a propagação destes vírus através dos alimentos.

### 2.2.1.4. – Priões

De acordo com Prusiner (1998), os priões são agentes infecciosos muitíssimo perigosos que, através de mecanismos completamente distintos dos outros agentes microbiológicos, podem causar doenças neurodegenerativas graves ou mesmo fatais.

Os priões são compostos que não possuem ácidos nucleicos, sendo apenas constituídos por uma proteína modificada, a PrP<sup>Sc</sup>. Segundo este autor, a encefalopatia espongiforme bovina (BSE) encontra-se na origem de uma variante humana da doença de Creutzfeldt-Jacob que resulta em graves consequências tanto para a saúde animal como para a saúde pública.

A transmissão deste agente infeccioso para o Homem é feita através do consumo de alimento contaminado. O risco de transmissão via tecido muscular, carne, é tido como baixo. Por outro lado, tecidos como o cérebro e espinal medula têm um risco muito elevado na transmissão. Como existe a possibilidade teórica da passagem dos priões bovinos para os humanos, foi recomendado que se eliminassem as carcaças infetadas

e se evitasse o consumo de carnes suspeitas, bem como de ossos e vísceras de vaca (intestinos, fígado, cérebro, rins).

### **2.2.2. Perigos químicos**

A saúde dos consumidores pode ser posta em causa pela ocorrência de inúmeras substâncias químicas não desejáveis na cadeia alimentar. Frequentemente, os perigos químicos relacionam-se diretamente com contaminações graves e são responsáveis por vários problemas de saúde.

Este tipo de perigos inclui um conjunto de situações de origem diversificada que podem estar relacionadas com a contaminação das matérias-primas ou serem criados ou introduzidos nas fases de preparação e confeção dos alimentos (Veiga *et al.*, 2009).

De acordo com os mesmos autores, os próprios alimentos podem ser a fonte de muitas substâncias químicas tóxicas. Assim, a contaminação dos alimentos, quando ocorre, pode dever-se a contaminantes químicos, substâncias adicionadas de forma intencional às matérias-primas e que se mantêm nas mesmas, como os resíduos de produção, transformação, transporte ou conservação. A este nível, registem-se os contaminantes de origem industrial, como as dioxinas e metais pesados, ou de origem animal e vegetal, como as toxinas oriundas dos fungos, algas, plantas e frutos, ou ainda os contaminantes que resultam do processamento dos alimentos através das tecnologias existentes.

Os perigos químicos podem surgir ao longo dos processos de transformação, ou logo aquando da produção primária. Nesta categoria, há que considerar os perigos químicos dos aditivos alimentares, mas também dos pesticidas e dos medicamentos veterinários, ou ainda de produtos presentes nos materiais que contactam com os alimentos (Baptista e Venâncio, 2003).

Tendo em consideração os problemas de saúde que podem resultar do consumo de alimentos contaminados, a UE impôs a todos os países membros o controlo e monitorização obrigatórios dos alimentos.

### **2.2.3. Perigos físicos**

Os perigos físicos relacionam-se com um conjunto de objetos de origem diversa. Este tipo de perigos pode ser proveniente de uma contaminação accidental dos produtos alimentares através da higiene incorreta por parte dos manipuladores, da deficiente

conservação e higiene de estruturas, equipamentos e outros materiais que estão em contacto direto com os alimentos, ou, ainda, da inexistência ou ineficácia dos planos de higienização e controlo de pragas e de procedimentos HACCP (Baptista e Venâncio, 2003).

Os materiais e objetos que mais frequentemente interferem com a qualidade dos alimentos são de natureza diversa e, entre outros, vidros, madeiras, pedras, metais, materiais de isolamento ou de revestimento, ossos, espinhas, plásticos, objetos de uso pessoal.

Atendendo à multiplicidade de situações potenciais, os perigos físicos podem advir da contaminação e/ou das más práticas de higiene em qualquer ponto da cadeia alimentar, desde a colheita/produção até ao consumo, incluindo os alimentos produzidos pelos estabelecimentos comerciais *per si* (FAO,1998).

### **2.3. Doenças de origem alimentar**

As doenças infecciosas de origem alimentar constituem uma importante causa de morbidade em todo o mundo, resultando da ingestão de alimentos contaminados por microrganismos, suas toxinas ou metabolitos.

Estas doenças, conhecidas popularmente como gastroenterites ou doenças diarreicas, costumam ser acompanhadas de sintomas comuns, como vômitos, diarreia, náuseas ou dores abdominais, o que impossibilita a sua diferenciação exclusivamente pelos sintomas.

As principais causas de doença e morte nos países em vias de desenvolvimento são diarreias provocadas pelo consumo de alimentos contaminados e/ou de água imprópria para consumo. Os dados de 2005, coligidos pela WHO em 2008, referem 1,8 milhões de mortes, principalmente de crianças (Veiga *et al.*, 2009).

De acordo com as estimativas da OMS, as doenças de origem alimentar são 300 a 350 vezes mais frequentes do que indicam os casos declarados, afetando anualmente uma em cada três pessoas (Veiga *et al.*, 2009).

Estas doenças são, na sua maioria, toxinfecções alimentares (designação utilizada para englobar as infeções alimentares, que ocorrem quando se ingere um alimento contaminado com um microrganismo patogénico, capaz de crescer no trato gastrointestinal) ou intoxicações alimentares (resultantes da ingestão de alimentos em que estão presentes substâncias tóxicas, que podem ter origem no próprio alimento, microbiana ou química).

Frequentemente, as notificações de doença de origem alimentar que a OMS apresenta são resultado de estimativas, pois a maioria dos países não dispõe de sistemas de registo de dados. Aliás, esta situação não é apenas típica dos países em vias de desenvolvimento, mas também é comum a muitos países desenvolvidos, entre os quais uma grande parte dos Estados Membros da UE.

Mais do que a perceção das várias causas das toxinfecções alimentares (como o incorreto manuseamento, preparação, acondicionamento e distribuição de alimentos ao longo da cadeia alimentar), uma avaliação abalizada dos riscos exige a disponibilização de dados que levem a uma prevenção eficaz.

Em Portugal, tal como na maioria dos países industrializados, os dados relativos às doenças de origem alimentar são escassos, o que pode levar a uma subavaliação da dimensão real do problema e a uma perceção incompleta da importância relativa de cada uma das doenças. Para isso contribuem múltiplos fatores, mas destaca-se o facto de a maioria das vítimas de uma infeção ou intoxicação alimentar não recorrer a profissionais de saúde e, quando o faz, raramente ser sujeita a análises que permitam identificar o agente responsável. Adicionalmente, o facto de os médicos e técnicos de saúde raramente notificarem os casos isolados, optando por fazê-lo só em situações de dimensão mais grave ou surtos (Viegas, 2010), inviabiliza um conhecimento mais alargado da situação e do agente.

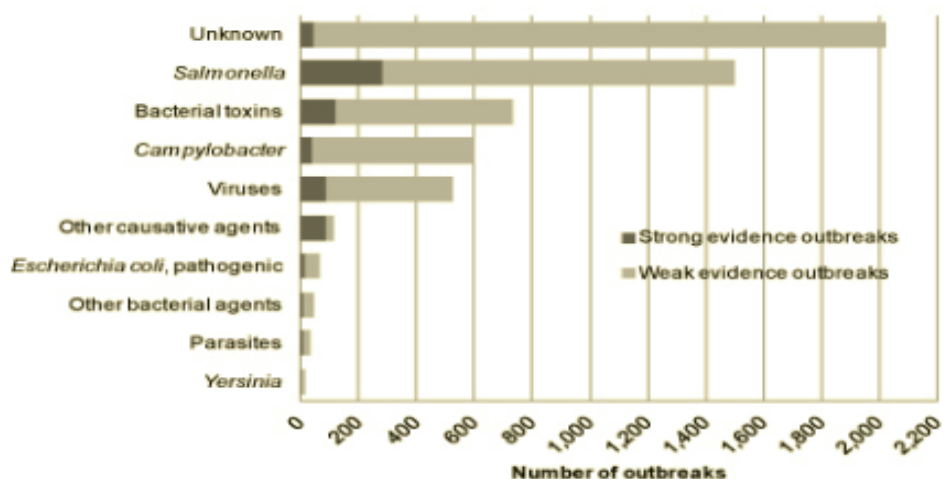
Para recolher os dados mais relevantes, foi criado o Sistema de Declaração Obrigatória de Doenças Transmissíveis, um sistema de informação para a vigilância de um conjunto de doenças infecciosas. A lista de doenças que faz parte do Sistema tem sofrido alterações ao longo do tempo, a última das quais se deu em janeiro de 1999 (Portaria n.º 1071/1998), estabelecendo uma lista de 45 doenças, onde se encontram algumas de origem alimentar. Para estas questões, há ainda que tomar em consideração a Portaria n.º 258/2005, que aumenta o número de doenças de declaração obrigatória, e a Portaria n.º 248/2013, que regulamenta os prazos e o processo de comunicação ao SINAVE (Sistema Nacional de Informação de Vigilância Epidemiológica).

De facto, conforme estipulado na Lei n.º 81/2009, há que estabelecer um sistema de vigilância em saúde pública (SINAVE) organizando um conjunto de entidades dos setores público, privado e social que desenvolvam atividades de saúde pública destinadas a garantir o direito dos cidadãos à defesa e proteção da saúde, através da aplicação de medidas de prevenção, alerta, controlo e resposta a doenças transmissíveis.

A EFSA examina anualmente os dados recolhidos pelos estados membros da UE, de acordo com a Diretiva 2003/99/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, sobre zoonoses, resistência antimicrobiana e surtos de doenças de origem alimentar e elabora um relatório a partir do resumo dos resultados. Este relatório, denominado de *Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents, Antimicrobial Resistance and Foodborne Outbreaks in European Union*, é publicado periodicamente pela EFSA em conjunto com o ECDC. Uma vez que os esquemas de monitorização e vigilância de muitos agentes zoonóticos, das resistências antimicrobianas e dos surtos de doenças de origem alimentar considerados nos relatórios não estão harmonizados entre os Estados-Membros da UE, os seus resultados devem ser interpretados com prudência.

Em 2011, 27 Estados-Membros apresentaram informações sobre a ocorrência de zoonoses, agentes zoonóticos e surtos de origem alimentar à Comissão Europeia e à Autoridade Europeia de Segurança Alimentar. As informações sobre casos de zoonoses relatados em seres humanos foram fornecidas pelo Centro Europeu de Prevenção e Controlo das Doenças. Os resultados foram coligidos no relatório da EFSA/ECDC, ECDC (2013), conforme se pode apreciar na figura 8.

**Figura 8** - Número de notificações de surtos de origem alimentar em 2011 por agente microbiológico na UE (EFSA/ECDC, 2013).



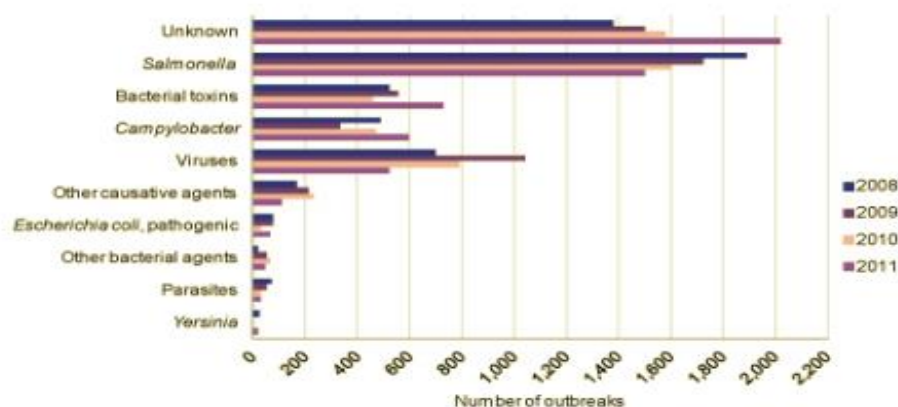
Food-borne viruses include calcivirus, hepatitis A virus and other unspecified food-borne viruses. Bacterial toxins include toxins produced by *Bacillus*, *Clostridium* and *Staphylococcus*. Other causative agents include mushroom toxins, marine biotoxins, histamine, mycotoxins, escolar fish (sax esters) and other unspecified agents. Parasites include primarily *Trichinella*, but also *Giardia*, *Cryptosporidium* and *Anisakis*. Other bacterial agents include *Listeria*, *Shigella* and *Brucella*.

EFSA, ECDC: EU Summary Report 2011, EFSA Journal 2013,11(4):3129

De acordo com o relatório da Comunidade Europeia sobre Zoonoses, publicado em abril de 2013, a taxa de notificação e o número confirmado de casos de campilobacteriose humana na UE aumentou em comparação com 2010. A campilobacteriose humana continuou a ser a zoonose mais comumente relatada, com 220.209 casos confirmados. O número de casos confirmados de *Campylobacter* na UE tem seguido uma tendência de aumento significativo nos últimos quatro anos, juntamente com uma tendência sazonal clara. Em géneros alimentícios, esta bactéria encontra-se essencialmente em carne de aves, onde a sua deteção continua a ser elevada.

O número de casos de salmonelose em humanos continuou a cair, diminuiu 5,4% em relação a 2010 e até 37,9%, em comparação com 2007. A tendência de diminuição estatisticamente significativa na UE foi observada ao longo do período 2008-2011, como se pode verificar pela figura 9.

**Figura 9** – Número de surtos alimentares na UE nos anos 2008-2011 (possíveis e verificados) e microrganismos responsáveis (EFSA/ECDC, 2013).



Food-borne viruses include calicivirus, hepatitis A virus and other unspecified food-borne viruses. Bacterial toxins include toxins produced by *Bacillus*, *Clostridium* and *Staphylococcus*. Other causative agents include mushroom toxins, marine biotoxins, histamine, mycotoxins, escolar fish (wax esters) and other unspecified agents. Parasites include primarily *Trichinella*, but also *Giardia*, *Cryptosporidium* and *Anisakis*. Other bacterial agents include *Listeria*, *Shigella* and *Brucella*.

EFSA, ECDC: EU Summary Report 2011, EFSA Journal 2013,11(4):3129

No total, 95.548 casos humanos confirmados foram notificados em 2011. Supõe-se que a redução observada em casos de salmonelose é principalmente um resultado de sucesso dos programas de controlo de *Salmonella* nas populações de aves. A maioria dos Estados-Membros cumpriu as suas metas na redução de salmonela nas aves,

verificando-se o declínio de *Salmonella* nas populações animais. Nos alimentos, a *Salmonella* foi mais frequentemente detetada em carne fresca de frango. As categorias de alimentos com maior proporção de produtos não conformes com os critérios devido à presença de *Salmonella* na UE foram a carne picada e preparados de carne, bem como moluscos bivalves vivos.

O número de casos de *Listeria monocytogenes* em humanos diminuiu ligeiramente em comparação com 2010, tendo sido confirmados 1.476 casos notificados em 2011. Como nos anos anteriores, foi relatada uma elevada taxa de mortalidade nestes casos (12,7%). A bactéria foi encontrada acima dos limites legais em produtos da pesca, queijos e enchidos fermentados (EFSA/ECDC, 2013).

Foram confirmados 9.485 casos de *Escherichia coli* VTEC em 2011, um aumento de 2,6 vezes em relação a 2010. Dos casos em que o sorogrupo era conhecido, a maioria foi causada pelo sorogrupo O157. Mas 1.064 casos foram, no entanto, causados pelo sorogrupo O104 (20,1% dos casos com sorogrupo conhecido), devido a um grande surto, principalmente na Alemanha. Um grande número de casos (1.006 casos) também foi afetado por uma condição grave em 2011, a síndrome urémica hemolítica. Este foi um aumento de 4,5 vezes em comparação com 2010, observado principalmente em casos de adultos e atribuída ao surto alemão. O número de casos humanos notificados de *Escherichia coli* verotoxigénicas tem vindo a aumentar na UE desde 2008. Nos animais e alimentos, o maior número de resultados positivos de *Escherichia coli* verotoxigénicas surgiram em bovinos e carne bovina, mas as bactérias também foram detetadas em algumas outras espécies animais e géneros alimentícios.

Ainda de acordo com o relatório em apreciação, um total de 7 017 casos confirmados de *Yersinia* em humanos foi relatado na UE em 2011, correspondendo a um aumento de 3,5% em relação a 2010. No entanto, no período de 2007-2011, verificou-se uma tendência decrescente estatisticamente significativa na UE. Entre animais e alimentos, a *Yersinia enterocolitica* foi isolada principalmente em suínos e carne de porco.

Em 2011, duas zoonoses parasitárias, triquinose e equinococose, causaram respetivamente 268 e 781 casos humanos confirmados na UE. Embora o número de casos fosse ligeiramente superior em 2011 face a 2010, os casos de triquinose em humanos permaneceram num nível baixo na UE, em comparação com 2009 e anos anteriores. Contudo, em 2011, encontrou-se um pouco mais frequentemente *Trichinella* em suínos do que em 2010, se bem que o parasita tenha sido mais prevalente em vida selvagem do que em animais de criação. Já o número de casos humanos confirmados de equinococose em 2011 aumentou 3,3% em comparação

com 2010, principalmente como resultado do aumento do número de casos de *Echinococcus multilocularis*, consistente com um aumento ao longo dos últimos cinco anos, relatado principalmente em raposas por vários países da Europa Central (EFSA/ECDC, 2013).

Desde 2005 que a declaração de surtos de origem alimentar se tornou obrigatória para todos os Estados-Membros da UE. Ainda que desde 2007 tenham sido tomadas medidas no sentido de harmonizar as declarações de surtos na UE, continuam a subsistir diferenças ao nível nacional nas formas de investigação e declaração em cada Estado-Membro, pelo que a comparação entre Estados se torna difícil, não refletindo o exato nível de segurança alimentar de cada Estado, mas talvez indicando a eficiência e sensibilidade dos sistemas nacionais quer na investigação, quer na identificação de surtos (EFSA/ECDC, 2013).

Em 2011, um total de 5.648 surtos de origem alimentar foram relatados na UE, o que resultou em 69.553 casos humanos, 7.125 hospitalizações e 93 mortes. A maior parte dos focos foram causadas por *Salmonella*, toxinas bacterianas, *Campylobacter* e vírus. No entanto, o surto com a maioria dos casos humanos foi causado pela toxina *Shiga* (produzida pela *Escherichia coli verotoxigénicas*) e associado a sementes germinadas. As fontes alimentares mais importantes dos surtos foram ovos e ovoprodutos, seguidas por alimentos mistos, peixe e produtos da pesca. No geral, onze surtos de veiculação hídrica foram relatados em 2011, causados por *Campylobacter*, calicivírus, *Cryptosporidium hominis* e *Escherichia coli verotoxigénicas* (EFSA/ECDC, 2013).

Relativamente a Portugal, em 2013 foi realizada a investigação laboratorial de 19 surtos. Em 10 surtos foi identificado o agente etiológico, tendo sido reportados 183 casos humanos e 17 hospitalizações (9.3%). Na figura 10 pode observar-se o número de surtos e de casos humanos envolvidos (casos, hospitalizados e mortes) nos últimos 5 anos (2009-2013).

**Figura 10** – Surtos com agente etiológico identificado, 2009-2013 (INSA, IP, 2014)

Número	2009	2010	2011	2012	2013	Total
Surtos	11	4	8	7	10	40
Casos	251	56	101	135	183	726
Hospitalizados	90	0	1	1	17	109
Mortes	1	0		0		1

As refeições mistas e os produtos de pastelaria e bolos continuam a ser o tipo de género alimentício onde predominantemente é identificado o agente etiológico das

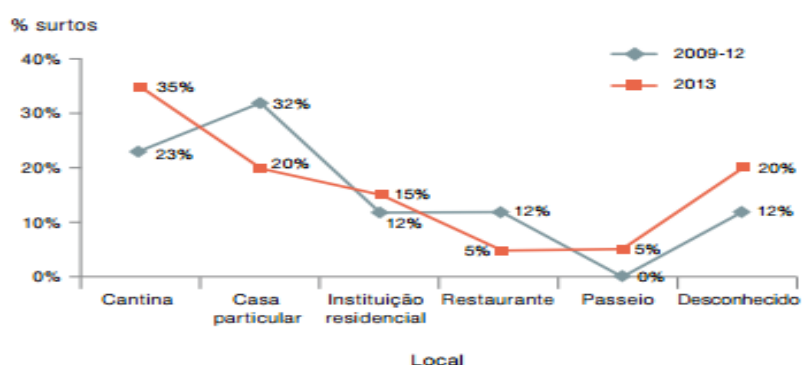
toxinfeções alimentares. Continuam a existir situações em que a evidência microbiológico do alimento suspeito permanece desconhecida, conforme se verifica na figura 11.

**Figura 11** – Categoria de género alimentício onde se detetou o agente etiológico do surto, 2009-2012 e 2013 (INSA, IP, 2014)



No que se refere aos locais onde o alimento esteve exposto, onde decorreram as fases finais de preparação ou onde foi consumido, foram reportadas casas particulares, cantinas de empresas, de escolas e de instituições residenciais, bem como um restaurante e um piquenique, segundo o que se pode ler na figura 12.

**Figura 12** – Surto por locais onde ocorreu a exposição do alimento implicado, 2009-2012 e 2013 (INSA,IP, 2014).



Os fatores que mais têm contribuído para a ocorrência de toxinfeções alimentares têm sido contaminações cruzadas, procedimentos de manipulação incorretos, assim como abusos no binómio tempo/temperatura de conservação de alimentos, estando estes fatores presentes simultaneamente em vários surtos. De assinalar a grande frequência

de situações em que a análise de causas não foi comunicada nem a conseguimos determinar com os dados disponíveis.

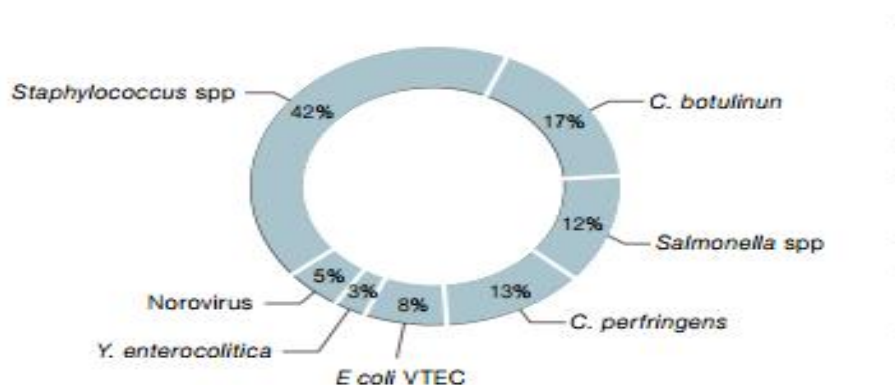
A enterotoxina estafilocócica foi o agente etiológico identificado em cinco surtos. Houve um surto de cada um dos agentes *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli verotoxigénica* (VTEC) não O157, e toxina botulínica. Foram estudados dois surtos em que se identificou Norovírus nas fezes de doentes e manipuladores, não se tendo obtido evidência microbiológica do alimento em causa, segundo o que se pode ler na figura 13.

**Figura 13** – Surtos 2013: agentes etiológicos (INSA, IP, 2014).

Agente etiológico	Surtos 2013 (N=10)
Enterotoxinas estafilocócicas e/ou estafilococos coagulase positiva	5
<i>Clostridium botulinum</i>	1
<i>Clostridium perfringens</i>	1
<i>E coli</i> (VTEC)	1
Norovirus GII	2

Já na figura 14, podemos ver os agentes causais dos 40 surtos ocorridos de 2009 a 2013 em que o agente causal foi identificado.

**Figura 14** – Agentes causais de toxinfecções alimentares, 2009-2013 (INSA,IP, 2014).



A maioria das toxinfecções alimentares são caracterizadas como doença de manifestação suave e/ou autolimitada, geralmente resolvida em ambulatório.

#### **2.4. – Sistema de controlo de segurança sanitária da carne e dos produtos da pesca**

O Sistema de Alerta Rápido para Alimentos e Alimentos para Animais (RASFF) foi posto em prática para dotar as autoridades de controlo alimentar de uma ferramenta eficaz para a troca de informações sobre medidas tomadas e responder a riscos graves detetados em relação à alimentação humana ou animal. Esta troca de informação ajuda os Estados-Membros a agir mais rapidamente e de forma coordenada, em resposta a uma ameaça à saúde causada por alimentos ou rações.

Efetivamente, os Estados-Membros da UE deverão garantir a aplicação da legislação em matéria de alimentos para animais e de géneros alimentícios, as normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais, e verificar a observância dos requisitos relevantes das mesmas pelos operadores ao longo de toda a cadeia alimentar (do prado ao prato). Para este efeito, deverão ser organizados controlos oficiais (Regulamento CE n.º 882/2004).

O Regulamento (CE) n.º 882/2004 estabelece também um quadro de regras gerais para a organização destes controlos a nível comunitário. Para conseguir uma abordagem global e uniforme a respeito dos controlos oficiais, os Estados-Membros deverão elaborar e executar planos nacionais de controlo plurianuais, em conformidade com as orientações gerais definidas.

A Comissão Europeia pretende com este regulamento efetuar uma revisão exaustiva das disposições em matéria de controlo, a fim de garantir que todos os elos da cadeia de produção alimentar possam ser controlados efetivamente por parte das autoridades nacionais, assegurando o cumprimento das disposições legislativas pelos operadores do setor. A Comissão considerou que a conceção de sistemas de controlo harmonizados a nível europeu poderia contribuir para um reforço da homogeneidade e da qualidade dos controlos, e para isso, definiu um quadro comunitário com três elementos básicos: a definição de critérios operacionais à escala comunitária, a formulação de orientações comunitárias em matéria de controlo e uma melhor cooperação administrativa na conceção e gestão dos sistemas de controlo (Cf. Regulamento (CE) n.º 854/2004 e Regulamento (CE) n.º 882/2004).

Na implementação das diretivas europeias, Portugal acionou o Plano Nacional de Controlo de Resíduos (PNCR), que procura detetar a administração ilegal ou abusiva de substâncias e controlar a concentração de contaminantes ambientais nos alimentos, de acordo com o Regulamento n.º 1831/2003. Assim, o PNCR avalia a existência de substâncias proibidas ou o abuso de substâncias autorizadas nos

produtos alimentares, e verifica se os níveis de resíduos de medicamentos veterinários estão conformes aos limites máximos (LMR) fixados pelo Regulamento (CEE) n.º 2377/90.

#### **2.4.1 – Legislação aplicável à comercialização de carne, produtos da pesca e derivados**

Os Princípios Gerais da Legislação Alimentar na UE foram definidos em 1997, no Livro Verde. Estes princípios visavam satisfazer as necessidades e expectativas dos consumidores, produtores, fabricantes e comerciantes, promovendo a comunicação entre fornecedores e consumidores, melhorando a aplicação da lei e a comunicação entre os Estados Membros sobre práticas de concorrência desleal, diretivas e adoção de regulamentos sobre livre concorrência, com vista a eliminar as diversidades legais e culturais dos vários países e, assim, atingir uma total harmonização (CCE, 1997).

Em 2000, o *Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos* constituiu um princípio orientador para a Comissão Europeia, defendendo a aplicação de uma abordagem integrada "desde a exploração agrícola até à mesa" que abrangesse todos os setores da cadeia alimentar, incluindo a produção de alimentos para animais, a produção primária, o processamento dos alimentos, a armazenagem, o transporte e o comércio retalhista (CCE, 2000).

A legislação da UE, em matéria de segurança alimentar, sofreu uma ampla revisão em 2002, com a adoção do Regulamento (CE) n.º 178/2002, o qual 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. O sistema de alerta rápido para a alimentação humana e animal foi reforçado, podendo a Comissão adotar medidas de emergência quando os Estados-Membros não têm condições para controlar, por si, um risco grave para a saúde humana, animal ou para o ambiente. Desta forma, pode dizer-se que com este regulamento foram estabelecidas as bases metodológicas que dão suporte à execução de uma política integrada de segurança sanitária dos alimentos ao nível europeu.

O Regulamento (CE) n.º 178/2002 estabeleceu cinco princípios gerais que passaram a prevalecer sobre todas as disposições dos restantes textos neste domínio. Assim, este diploma reafirmou o carácter integrado da cadeia alimentar, definindo um nível elevado de segurança dos alimentos em todas as etapas da cadeia alimentar, do produtor primário até ao consumidor; estabeleceu a análise dos riscos como um fundamento

essencial da política de segurança dos alimentos, reconhecendo o princípio da precaução; reconheceu explicitamente a responsabilidade de todos os operadores do setor alimentar na segurança dos produtos que importam, produzem, transformam, colocam no mercado ou distribuem; estabeleceu a rastreabilidade dos produtos em todas as etapas da cadeia alimentar, assegurando que os operadores identificam todas as empresas fornecedoras; explicitou o direito dos cidadãos a informações claras e precisas por parte das autoridades públicas.

Também segundo o Regulamento (CE) n.º 882/2004, os Estados-Membros da UE têm a obrigação de garantir que se aplique a legislação relativa a alimentos para animais, géneros alimentícios, normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais, bem como verificar se esses requisitos são observados por parte dos operadores em todas as fases da produção, transformação e distribuição.

Em Portugal, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), é a Autoridade Nacional de Coordenação do Controlo Oficial dos Géneros Alimentícios e o organismo nacional de ligação com os outros Estados-Membros. Uma vez que, nos atuais sistemas de controlo da segurança alimentar, a responsabilidade pela segurança dos alimentos é atribuída aos operadores de empresas do setor alimentar, estes deverão criar e aplicar programas apropriados de segurança dos géneros alimentícios, de forma a eliminar ou reduzir os possíveis riscos até um nível aceitável. Neste contexto, o Regulamento (CE) n.º 852/2004 estabelece que os operadores do setor alimentar que realizem qualquer fase da produção, transformação e distribuição de alimentos devem criar, aplicar e manter processos baseados nos princípios do sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point System), como forma de garantir a qualidade e segurança alimentares.

O sistema de HACCP constitui uma ferramenta preventiva de controlo da qualidade e segurança alimentar. Este sistema assenta em bases científicas e tem um carácter sistemático, que permite avaliar os perigos e estabelecer as medidas preventivas para os evitar e controlar. Ao contrário do controlo tradicional, que apenas inspecionava o produto final ou as etapas consideradas críticas, realizando análises pontuais, irregulares, com uma atuação corretiva, o sistema HACCP funciona segundo uma análise de probabilidades de contaminação, atuando de forma sistemática, contínua e numa atitude preventiva (Afonso, 2006).

O Regulamento (CE) n.º 852/2004 estabelece ainda, no seu anexo II, os requisitos gerais de higiene, aplicáveis a todos os operadores das empresas do setor alimentar, nomeadamente ao nível das instalações, dos equipamentos e utensílios que

contactem com géneros alimentícios, dos géneros alimentícios e da higiene e formação dos manipuladores de alimentos.

Vários documentos reguladores vão sendo produzidos ao longo desta década, procurando clarificar procedimentos, estabelecer metas e limites e harmonizar a situação ao nível dos vários Estados-Membros da UE. Assim, do pacote de higiene destacam-se os seguintes: Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios; Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal; Regulamento (CE) n.º 854/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano; Regulamento (CE) n.º 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais; Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios; Regulamento (CE) n.º 1774/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 3 de outubro, que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo Humano.

Com este conjunto de diplomas, a segurança dos alimentos passa a ser uma prioridade da agenda política europeia, um objectivo dinâmico e transversal a uma sociedade moderna. Com o investimento na segurança dos alimentos assume-se igualmente o investimento em outras áreas da competência da UE, como a Política Agrícola Comum (PAC), a defesa dos consumidores, a saúde pública e as ações a favor do ambiente (DRAPC, 2003).

#### **2.4.2 – Entidades competentes de controlo sanitário**

Na sequência da legislação aplicável à comercialização de carne, produtos da pesca e derivados, houve que regulamentar os processos de controlo e determinar quais as entidades responsáveis pelos mesmos. Assim, a transposição dos regulamentos para a lei nacional resultou no Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, que se reporta aos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e n.º 853/2004. Trata-se do diploma que determina as autoridades competentes para realizar a fiscalização, sendo indicadas, sem prejuízo da competência atribuída por lei a outras entidades, a Autoridade de

Segurança Alimentar e Económica (ASAE), a Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), as Direções Regionais de Agricultura e a Inspeção-Geral do Ambiente e do Ordenamento do Território (art. 5º, do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho) e o regime sancionatório, assim como as entidades responsáveis pela instrução de processos de contra- ordenação e pela aplicação de coimas e sanções (art. 8º, do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho).

A missão da ASAE é fornecer pareceres e uma assistência científica e técnica em todos os domínios que tenham um impacto sobre a segurança alimentar. Constitui uma fonte independente de informações e assegura a comunicação dos riscos ao público em geral. A ASAE encontra-se aberta à participação dos Estados-Membros da UE, bem como dos países que aplicam a legislação comunitária em matéria de segurança dos alimentos, sendo responsável por coordenar a avaliação dos riscos e identificar os riscos emergentes; prestar aconselhamento científico e técnico à Comissão, nomeadamente no âmbito dos procedimentos de gestão de crises; coligir e publicar dados científicos e técnicos nos domínios da segurança alimentar; estabelecer um sistema de redes europeias de organismos ativos no domínio da segurança alimentar.

No caso concreto dos talhos e peixarias, a ação de fiscalização é assegurada diretamente pelo MVM, no âmbito das responsabilidades atribuídas às Câmaras, ainda que este reporte às autoridades locais e nacionais, nomeadamente a ASAE que, se a situação o justificar, aplicam as respetivas coimas e/ou agem no sentido de salvaguardar a integridade do consumidor, interditando o estabelecimento que não cumpra os requisitos legais.

### **2.4.3 – Normas de segurança dos alimentos e alimentos para animais**

Cabe, então, aos Estados-Membros garantir a aplicação da legislação em matéria de alimentos para animais e de géneros alimentícios, as normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais, e verificar a observância dos requisitos relevantes das mesmas pelos operadores ao longo de toda a cadeia alimentar. Para este efeito deverão ser organizados controlos oficiais.

No que respeita às normas de segurança observadas, estas determinam que os géneros alimentícios perigosos para a saúde e/ou impróprios para consumo não podem ser colocados no mercado. Para determinar se um género alimentício é perigoso, tem-se em conta as suas condições normais de utilização; a informação

prestada ao consumidor; o provável efeito imediato ou posterior sobre a saúde; os efeitos tóxicos cumulativos; a sensibilidade específica de determinados consumidores. Compete aos operadores aplicar a legislação alimentar em todas as etapas da cadeia alimentar, durante a produção, a transformação, o transporte, a distribuição e o fornecimento dos alimentos, bem como assegurar a rastreabilidade dos produtos em todas as etapas da produção, transformação e distribuição, incluindo as substâncias incorporadas nos géneros alimentícios.

Se um operador considerar que um alimento é nocivo para a saúde humana ou animal, dará imediatamente início a procedimentos destinados a retirá-lo do mercado e informará as autoridades competentes desse facto. Se houver a possibilidade de o produto em questão ter chegado aos consumidores, o operador informá-los-á, lembrando-lhes os produtos já fornecidos.

Para que estes mecanismos funcionem e se apliquem os princípios de proteção dos consumidores, procede-se à análise dos riscos alimentares, uma análise dos riscos para a saúde realizada em várias etapas: a avaliação, a gestão e a comunicação ao público. Trata-se de um processo realizado de forma independente, objetiva e transparente que se baseia nas provas científicas disponíveis. Quando a análise revela a presença de um risco, os Estados-Membros e a Comissão podem aplicar o princípio da precaução e adoptar medidas provisórias e proporcionais.

Ao nível do Mercado internacional, a legislação é aplicável aos géneros alimentícios exportados ou reexportados na UE antes de serem colocados no mercado de um país terceiro, salvo se o país importador decidir o contrário. Desta forma, a UE contribui para a elaboração das normas técnicas internacionais relativas aos géneros alimentícios e aos alimentos para animais, bem como das normas internacionais sanitárias e fitossanitárias.

#### **2.4.4 Planos de Controlo**

No âmbito do Regulamento (CE) n.º 882/2004, que estabelece a nível comunitário um quadro harmonizado de regras gerais para a organização dos controlos da qualidade num plano nacional, foi elaborado e aprovado pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas um Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI) para o período de 2009 a 2011. Este Plano, para além de descrever os sistemas de controlo oficial implementados, define a sua estratégia em matéria de organização dos controlos oficiais, estabelecendo objetivos estratégicos e operacionais, prioridades de controlo, afetação de recursos, responsabilidades,

competências e formas de articulação entre as várias entidades, bem como todas as disposições que permitam o planeamento e operacionalização dos controlos, incluindo disposições relativas à organização da supervisão/auditoria ao PNCPI e formação do pessoal afeto (Regulamento CE n.º 882/2004).

O PNCPI inclui um conjunto de planos específicos de controlo, cujo objetivo é assegurar que o controlo oficial cobre toda a legislação alimentar e todos os géneros alimentícios ao longo de toda a cadeia alimentar, tanto ao nível das obrigações genéricas previstas no Reg.(CE) n.º882/2004, como da legislação comunitária e nacional específica para esta matéria.

Estes planos foram elaborados com base nas linhas orientadoras da Comissão estabelecidas na Decisão 2007/363/CE, que procurou harmonizar a sua estrutura e facilitar a sua integração, permitindo também fornecer uma perspetiva global da forma como cada sistema de controlo se encontra implementado (planeamento, operacionalização e avaliação e ajuste).

Para acompanhar a execução do PNCPI e garantir a articulação entre os vários organismos envolvidos no controlo oficial, foi criado o Comité de Acompanhamento do Controlo Oficial. Este Comité de Acompanhamento é presidido pelo Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP), e inclui representantes da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), da Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), da Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), da Direção Geral das Pescas e Aquicultura (DGPA), do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV) e da Inspeção Geral de Agricultura e Pescas (IGAP) (Rico, 2009).

#### **2.4.5 – PACE – Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos**

O Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (PACE) foi elaborado e homologado em maio de 2007. A sua implementação, iniciada no segundo semestre do mesmo ano, contribuiu para a melhoria dos controlos oficiais dos estabelecimentos aprovados de géneros alimentícios de origem animal e subprodutos.

Em março de 2008, e após uma primeira fase de implementação do plano, foram auscultadas as Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária das Regiões (DSAVR) e os Serviços Veterinários das Regiões Autónomas (RA), o que culminou na elaboração da Revisão 01 do PACE. Foi ainda alargada a abrangência do plano a estabelecimentos de venda a retalho de carne e produtos da pesca.

No final do quadriênio de 2008-2011, e já com recurso, desde outubro de 2010, ao SIPACE (um sistema informático de apoio ao plano), tornou-se prioritário proceder à reavaliação dos procedimentos definidos até à data e elaborar a revisão 02 do PACE. O PACE faz parte integrante do PNCPI previsto no Regulamento (CE) nº 882/2004 e enquadra-se na abordagem integrada da UE em relação à segurança alimentar que visa garantir um elevado nível de proteção da saúde do consumidor por meio de medidas coerentes em toda a cadeia alimentar.

#### **2.4.5.1 – Objetivos do PACE**

A atual versão do PACE (2012-2016) pretende promover, a um nível mais abrangente, o cumprimento da legislação que se aplica aos estabelecimentos industriais e de comércio por grosso que laborem e armazenem a temperatura controlada produtos e subprodutos de origem animal e, ainda, a estabelecimentos de comércio a retalho de carne e produtos da pesca.

O PACE pretende, pois, harmonizar os procedimentos de aprovação e controlo a executar pelas DSAV nos estabelecimentos que têm de possuir Número de Controlo Veterinário (NCV) – os que estão classificados como estabelecimentos industriais e de comércio por grosso – com os procedimentos de controlo oficial aos estabelecimentos sem NCV – os de retalho –, que são executados pelos médicos veterinários municipais (MVM).

Deve ainda o PACE definir linhas gerais de articulação entre os serviços centrais, regionais e locais, no que diz respeito aos controlos oficiais previstos, bem como os circuitos de informação e apresentação de resultados dos controlos oficiais. É sua função, também, manter atualizada a base de dados de apoio ao controlo oficial (SIPACE).

A nível regional, o PACE (2012-2016) tem como objetivos avaliar os projetos de licenciamento submetidos pela entidade coordenadora e emitir parecer sobre os mesmos; atribuir NCV aos estabelecimentos que carecem de aprovação de acordo com o estipulado no Regulamento (CE) nº 852/2004; coordenar a participação dos MVM na avaliação do cumprimento da legislação aplicável aos estabelecimentos sem NCV, designadamente nos estabelecimentos de venda a retalho de carne e produtos da pesca; aferir o grau de cumprimento médio, por setor, igual ou inferior a 2, nos termos adiante definidos na tabela de valores, de acordo com a legislação; promover taxas de melhoria média positivas por setor de atividade; e, finalmente, assegurar a harmonização da aplicação de medidas sancionatórias que dissuadam os

estabelecimentos de manter as situações de infração/ilegalidade detetadas (Regulamento CE n.º 852/2004).

Os controlos oficiais previstos aplicam-se aos estabelecimentos que laboram produtos e subprodutos de origem animal nas fases de produção, transformação, distribuição e colocação no mercado.

No âmbito do plano pode assim dividir-se a atuação da DGAV em duas vertentes: a aprovação e o controlo dos estabelecimentos. A aprovação dos estabelecimentos consiste na emissão de autorização concedida, nos termos da legislação em vigor, pelo Diretor Geral de Alimentação e Veterinária, no decurso do respetivo processo de licenciamento, compreendendo parecer de carácter técnico (quando aplicável) e/ou vistoria das instalações nos termos do n.º 1, do Artigo 3.º, do Regulamento (CE) n.º 854/2004, com a redação que lhe foi dada pelo n.º 2, do Artigo 31.º e pelo n.º 3 do Artigo 60.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004, bem como no artigo 24º, conjugado com o disposto no artigo 44º do Regulamento (CE) Nº1069/2009.

Quanto ao controlo de estabelecimentos, para efeitos do presente plano, consideram-se as definições do artigo 2.º, do Regulamento (CE) n.º 882/2004. Esse controlo é exercido através da realização de vistorias, um exame e ponderação de provas objetivas, com vista a obter uma imagem de conjunto sobre o cumprimento dos requisitos especificados, para determinar se as atividades, os respetivos resultados e os produtos estão em conformidade com as disposições previstas e se estas disposições são aplicadas eficazmente e são adequadas para alcançar os objetivos.

Os controlos higio-sanitários oficiais são da responsabilidade da Divisão de Serviços e Higiene Pública Veterinária (DSHPV), a qual elabora e mantém atualizado o plano de controlo oficial, acompanha e supervisiona a sua implementação e avalia a sua execução.

Às DSAV compete coordenar a nível regional a implementação do plano, assegurar a execução dos controlos oficiais e supervisionar o trabalho dos MVM.

Aos MVM compete, nos termos da legislação vigente, colaborar com o Ministério da Agricultura e do Mar (anterior MAMAOT – Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território), na área do respetivo município, executando as ações de inspeção higio-sanitária nos estabelecimentos de comércio a retalho de carne e produtos da pesca.

O esquema de atribuições dos vários serviços pode ser observado na figura 15.

**Figura 15** – Representação esquemática das atribuições dos serviços centrais/regionais/locais na elaboração do PACE (DGV/DSHPV/DPIHSPOA, 2008a).  
(Onde se lê DSVR, deve atualmente ler-se DSAV)



#### 2.4.5.2 - Periodicidade dos controlos

Para se efetuarem os controlos oficiais, segundo o Regulamento nº 882/2004, deverão utilizar-se técnicas adequadas, especialmente desenvolvidas para o efeito, tais como inspeções, verificações, auditorias, amostragem e análise de amostra, partes integrantes de controlos de rotina e controlos mais intensivos.

O Regulamento nº 882/2004 estabelece normas gerais para a realização de controlos oficiais destinados a verificar o cumprimento da legislação em vigor, a fim de prevenir, eliminar ou reduzir para níveis aceitáveis os riscos para os seres humanos e os animais. É também este o normativo que garante práticas leais no comércio dos alimentos para animais e dos géneros alimentícios e defende os interesses dos consumidores, incluindo a rotulagem dos alimentos para animais, dos géneros alimentícios e outras formas de informação dos consumidores.

O nº 9 do Regulamento (CE) nº 854/2004 determina que a natureza e intensidade das funções de auditoria em estabelecimentos individuais devem depender do risco estimado. Para o efeito, a autoridade competente deve avaliar periodicamente os riscos para a saúde pública e, se for caso disso, para a saúde animal; os aspetos relativos ao bem-estar dos animais, no caso dos matadouros; o tipo e a capacidade

dos processos realizados; os antecedentes do operador da empresa do setor alimentar no que respeita ao cumprimento da legislação em vigor.

Para dar cumprimento ao disposto no Regulamento n.º854/2004, os estabelecimentos cujo controlo se encontra previsto neste plano devem ser classificados de acordo com o grau de risco estimado, a fim de estabelecer prioridades no controlo oficial. Assim, serão considerados 4 tipos de estabelecimentos, cuja frequência mínima de visita será determinada pelo risco estimado do mesmo, conforme se pode apreciar na Tabela 1.

**Tabela 1** – Definição da periodicidade mínima de visita de acordo com o risco estimado (DGAV/DSHPV, 2012).

Risco Estimado	Tipo de Estabelecimento	Prazo máximo para a próxima visita
4	Estabelecimento de alto risco	6 meses
3	Estabelecimento de médio risco	12 meses
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses
1	Estabelecimento de muito baixo risco	24 meses

Nota 3: As visitas devem preferencialmente ser efetuadas sem aviso prévio de acordo com o definido no Regulamento (CE) nº 882/2004. Contudo, caso se proceda à análise do sistema HACCP esta condição não é obrigatória pelo que, caso a DSAV entenda necessário avisar o operador para garantir a sua presença ou dos responsáveis pela implementação do HACCP, é aconselhável que um eventual contacto prévio não ultrapasse as 24 h.

As visitas devem preferencialmente ser efetuadas sem aviso prévio de acordo com o definido no Regulamento (CE) nº 882/2004. Contudo, caso se proceda à análise do sistema HACCP, esta condição não é obrigatória pelo que, caso a DSAV entenda necessário avisar o operador para garantir a sua presença ou dos responsáveis pela implementação do HACCP, é aconselhável que um eventual contacto prévio não ultrapasse as 24h.

A harmonização dos controlos oficiais nos estabelecimentos de comércio de carne e produtos da pesca a retalho, a executar pelos médicos veterinários dos municípios (MVM), deve pautar-se pela utilização de listas de verificação homologadas para o retalho; adotar a gradação de risco, dando prioridade à vistoria aos estabelecimentos definida com base no grau de cumprimento, de acordo com a Tabela 1, e risco da atividade (PACE 01); realizar ações de divulgação e/ou reuniões de trabalho com os MVM, a promover pelas DSAV; realizar ações de formação de preparação dos coordenadores das DSAV para as ações a efetuar.

### 2.4.5.3 – Cálculo do risco estimado

A classificação dos estabelecimentos do setor alimentar com base numa categorização do risco estimado permite definir prioridades nos controlos oficiais, aumentando a frequência de visitas aos estabelecimentos com atividades que sejam suscetíveis de introduzir maiores riscos para o consumidor.

De uma forma mais esquemática, pode demonstrar-se que o risco estimado dos estabelecimentos com NCV resulta da média aritmética simples de três indicadores: o risco associado à dimensão (RD), o risco associado à atividade (RA) e o grau de cumprimento (GC). Assim:

$$\text{Risco Estimado} = (RD+RA+GC) / 3$$

Por seu turno, o risco estimado dos estabelecimentos de venda a retalho (talhos e peixarias) resulta da média aritmética de apenas dois indicadores: o risco associado à atividade (RA) e o grau de cumprimento (GC). Assim:

$$\text{Risco Estimado} = (RA+GC) / 2$$

O valor do RE que resulta da aplicação da fórmula de cálculo deve ser arredondado por excesso, para o número inteiro mais próximo. Por exemplo, 2,5 de resultado é considerado como 3.

#### 2.4.5.3.1. – Indicadores de risco

Os indicadores de risco são estabelecidos a partir da análise do risco associado à dimensão e à actividade, bem como ao grau de cumprimento de cada estabelecimento comercial.

##### 2.4.5.3.1.1. – Risco associado à dimensão

O risco associado à dimensão é predefinido para cada estabelecimento, através da adoção dos critérios do Regime de Exercício da Atividade Industrial (REAI). Estes

critérios, ainda que não considerem os quantitativos de produção do estabelecimento, refletem a sua dimensão e, portanto, a sua capacidade produtiva.

No caso de estabelecimentos comerciais em que os critérios do REAI não são aplicáveis, como os estabelecimentos comerciais com NCV, por exemplo, será adotado o critério similar ao REAI, tendo por base a potência elétrica contratada e o número de trabalhadores. Isso permite estabelecer uma classificação do grau de risco a aplicar, conforme se pode observar na Tabela 2.

**Tabela 2 – Classificação do grau de risco a aplicar aos estabelecimentos**

<b>Risco Estimado</b>	<b>Tipologia REAI</b>
4	Tipo 1
3	Tipo 2
2	Tipo 3: Regular e Atividade produtiva similar
1	Tipo 3: Atividade produtiva local

#### **2.4.5.3.1.2. – Risco associado à atividade**

A categorização do grau de risco deste indicador em quatro níveis (1 a 4) está predefinida para cada tipo de atividade no PACE 01, conforme o Anexo I.

Foram considerados, na classificação das atividades por grau de risco, a natureza do processamento e/ou grau de manipulação:

1. Atividades que não implicam manipulação, operações com muito baixa probabilidade de gerar riscos significativos para o consumidor;
2. Atividades que não implicam grandes manipulações de produtos e/ou que envolvam operações com baixa probabilidade de gerar riscos significativos para o consumidor;
3. Atividades que implicam manipulação de produtos e/ou envolvam operações com probabilidade de gerar riscos significativos para o consumidor;
4. Atividades que implicam elevada manipulação de produtos ou métodos de produção de alto risco.

#### **2.4.5.3.1.3. – Grau de cumprimento**

O Grau de cumprimento é apurado no âmbito dos controlos oficiais efetuados aos operadores. Optou-se nesta revisão do PACE, tal como no SIPACE, usar a

terminologia “Grau de Cumprimento” em substituição da anterior denominação “Grau de Incumprimento”. A mudança de terminologia não altera contudo as definições nem os conceitos e classificações instituídas para a categorização do risco. Ex: GC=1 continua a ser atribuído aos estabelecimentos que em sede de vistoria não apresentaram inconformidades.

Nos estabelecimentos de comércio a retalho, que laboram produtos de origem animal em natureza, são considerados os seguintes indicadores:

- a. Estruturas /Equipamento
- b. Higiene e limpeza
- c. Inspeção sanitária de produtos
- d. Análises / Água
- e. Rastreabilidade
- f. HACCP
- g. Subprodutos

Estes 7 itens serão classificados de acordo com a escala de cumprimento da Tabela 3.

**Tabela 3 – Classificação do Grau de Cumprimento**

Grau	Tipo	Descrição
4	Crítico	Falta total ou inexistência de evidências do cumprimento de requisito que pode pôr em causa a segurança do género alimentício ou falha sistemática e recorrente do mesmo requisito.
3	Maior	Falta de cumprimento de requisito que pode por em causa a capacidade do sistema de segurança.
2	Menor	Falta de cumprimento de requisito que não põe em causa a capacidade do sistema de segurança mas deve ser alvo de correção.
1	Ausência	Em conformidade ou ausência de inconformidades.

O grau de cumprimento (GC) da atividade vistoriada é definido pelo maior valor atribuído aos 7 indicadores, uma vez que este reflete a urgência na correção das inconformidades.

#### 2.4.5.4 – Auto de vistoria/auditoria

Para a realização de uma vistoria/auditoria, há que observar um conjunto de procedimentos que devem ser implementados sistematicamente, a fim de garantir a fiabilidade dos dados obtidos.

Assim, os técnicos da DSAV devem verificar a conformidade dos requisitos técnico-funcionais do estabelecimento, preenchendo correta e completamente as listas de verificação disponíveis (Anexos II, III, IV e V). Devem ainda verificar se o estabelecimento possui licença de exploração industrial ou alvará de utilização válido (o “título de exercício de atividade”) e se todas as atividades exercidas estão autorizadas e constam no registo de atribuição de NCV, além de procederem à conferência dos documentos comprovativos do pagamento das taxas de controlo oficial, bem como das declarações comprovativas de produção, no caso de estabelecimentos cujas atividades estão descritas no Anexo IV do Regulamento (CE) nº 882/2004. Qualquer incumprimento detetado ao nível da legislação aplicável às taxas de controlo oficial deve ser comunicado à DSA.

No que respeita aos procedimentos específicos para o controlo dos estabelecimentos de comércio de carne e produtos da pesca a retalho, deve haver uma harmonização dos controlos oficiais por parte dos MVM responsáveis pela sua execução. Para que tal seja possível, pretende-se assegurar a utilização de listas de verificação homologadas para o retalho, a adoção de gradação de risco, priorizando a vistoria aos estabelecimentos definida com base no grau de cumprimento e risco da atividade, a realização de ações de divulgação e/ou de reuniões de trabalho com os MVM, a promover pelas DSAV e a realização, junto dos MVM, de ações de formação de preparação dos coordenadores das DSAV, para as ações a efetuar.

Já no que se impõe aos serviços centrais, compete à DSHPV manter atualizadas as listas de verificação e assegurar a sua divulgação pelas DSAV, promover e assegurar em articulação com as DSAV a realização de ações de formação, e analisar e promover o esclarecimento de questões e alterações.

As DSAV, que são os serviços regionais descentralizados, têm como competência designar os responsáveis dos seus serviços que irão articular com os MVM; divulgar junto destes toda a documentação necessária; articular com os MVM da sua região a definição de objetivos para execução dos controlos oficiais; estabelecer um programa de contactos regulares que promova a uniformização de atuação dos controlos a nível local; promover ações de supervisão aos controlos realizados pelos MVM; compilar os dados recebidos na folha de registo de execução elaborada pelos MVM; remeter a cada semestre à DSHPV um documento único com os dados resultantes dos controlos locais de todas as DAV.

Os serviços locais, representados pelos MVM, devem manter um registo atualizado de todos os estabelecimentos sob seu controlo; articular com as DSAV para cumprimento do que está previsto no PACE; programar a execução dos controlos oficiais aos

estabelecimentos sob sua jurisdição, de acordo com os critérios definidos; executar os controlos oficiais, elaborando os autos, notificando os operadores e implementando medidas acessórias, se for o caso disso; manter um registo atualizado das ações de controlo oficial realizadas; remeter os relatórios semestrais de execução do PACE às DSAV, dentro dos prazos previstos.

Só será possível que todo o processo decorra de forma harmoniosa e, portanto, eficaz, se as várias entidades articularem entre si e garantirem o cumprimento estrito dos deveres que lhes são inerentes.

#### **2.4.5.5 – Diplomas regulamentares do PACE**

A documentação legal que está na base do programa PACE é extensa (Anexo VI) e está integralmente registada no manual PACE (2012-2016). Visto ser um plano que compreende duas áreas de atuação, a aprovação de estabelecimentos e o seu controlo, tem de respeitar todos os diplomas que regulamentam o licenciamento da atividade industrial e da atividade comercial, bem como os diplomas e regulamentos das matérias de segurança alimentar.

Estando este trabalho inserido no âmbito da segurança dos alimentos, houve que consultar os regulamentos que serviram de base às listas oficiais de verificação técnicas, tanto a designada para estabelecimentos de comércio a retalho de produtos da pesca e aquicultura como a designada para estabelecimentos de comércio a retalho de carnes e produtos à base de carne.

#### **2.4.6 – Médico veterinário municipal e execução do PACE**

Segundo Marques (2002), já data de finais do século XIX o reconhecimento da competência dos médicos veterinários nas questões de saúde pública veterinária, associadas às atividades agropecuárias, nomeadamente com a constituição da Junta Consultiva de Saúde Pública, na então dependência da Direcção-Geral de Agricultura, por decreto de 16 de dezembro de 1886. Este organismo era composto sobretudo por técnicos e docentes com capacidade para dar parecer sobre assuntos de matéria higio-sanitária. O desenvolvimento, a carência pública e a experiência adquirida levariam à publicação à época de diversos regulamentos e outros diplomas, procurando promover a estruturação orgânica e as condições de funcionamento do setor da sanidade.

O mesmo autor destaca ainda a criação do Ministério da Agricultura, em 1918, como espelho das reformas, preocupações com a fiscalização, segurança e qualidade dos produtos de origem animal, tanto na produção como na venda.

A Câmara Municipal de Lisboa viria a ser, ainda no século XIX, a primeira a criar um serviço de inspeção sanitária das feiras, mercados e matadouros situados na sua área de jurisdição (Marques, 2002). Dois outros indicadores relevantes da importância do papel do médico veterinário seriam a criação do cargo de veterinário distrital (em 1886), e do Conselho Especial de Veterinária, que deu origem, posteriormente, à atual Direção-Geral de Alimentação e Veterinária.

O exercício de atividade e a carreira de Médico Veterinário Municipal (MVM), assim como as suas competências e deveres no campo das ciências médico-veterinárias, encontram-se genericamente regulados pelo Decreto-Lei n.º 116/98.

Nos termos do artigo 3º do Decreto-Lei nº 116/98, o MVM tem o dever de colaborar com o Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território nas principais atividades desenvolvidas pelo Serviço Médico-Veterinário cujos objetivos fulcrais são a salvaguarda da Saúde Pública e da Saúde e Bem-Estar Animal.

A ação dos MVM centra-se nas áreas da Segurança da Cadeia Alimentar de Origem Animal, Saúde e Bem-Estar Animal e Profilaxia das Zoonoses, e implica a execução de vários procedimentos e tarefas que asseguram o cumprimento rigoroso do que a lei determina.

Compete, pois, ao MVM proceder às vistorias higio-sanitárias e ao Controlo Oficial dos estabelecimentos comerciais e industriais de transformação, armazenamento, confeção e comercialização de produtos alimentares de origem animal, em que a Câmara Municipal é a entidade coordenadora dos licenciamentos, executando o PACE, desenvolvido pela DGAV.

É ainda da responsabilidade do MVM a inspeção higio-sanitária aos mercados municipais; a inspeção sanitária a estabelecimentos de prestação de cuidados de saúde a animais (centros de atendimento médico-veterinários) e de estabelecimentos de venda de animais e de alimentos para animais (lojas de venda de animais e de alimentos para animais) e participação nos respetivos licenciamentos; a avaliação e resolução de situações causadoras de incomodidade e/ou insalubridade motivadas pela presença de animais, em conjunto com o Serviço de Saúde Pública; a avaliação, resolução e vigilância de denúncias de maus-tratos infligidos a animais; a avaliação e resolução de reclamações referentes às condições de detenção de animais potencialmente perigosos e perigosos; a execução das campanhas de profilaxia determinadas pela Autoridade Sanitária Veterinária Nacional (como a campanha de

vacinação antirrábica e de identificação electrónica de animais de companhia); na gestão do gatil e canil municipal.

Cabe ao MVM, no âmbito do PACE, a execução e harmonização dos controlos oficiais nos estabelecimentos sem NCV, incluindo o retalho.

### **3. Material e métodos**

#### **3.1. – Objetivos**

Este trabalho pretende avaliar e comparar as condições higio-sanitárias dos talhos e peixarias abrangidas pelo PACE no município de Santarém. Para isso, procedeu-se à análise dos dados recolhidos no âmbito do PACE, pelo MVM deste concelho, no período de 2008 a 2012. Mais especificamente é objetivo deste trabalho:

- Perceber em que condições higio-sanitárias se encontravam e encontram os estabelecimentos do ramo;
- Averiguar em que parâmetros do PACE se verifica um maior nível de incumprimento;
- Estudar o grau de cumprimento (GC) avaliado nos principais parâmetros do PACE e Risco Estimado (RE), em relação ao tipo de estabelecimento (Talho ou Peixaria);
- Comparar estabelecimentos de Grande Distribuição com o Pequeno Comércio, em relação aos parâmetros do PACE e RE;
- Avaliar a própria aplicabilidade deste plano, as suas falhas e benefícios.

#### **3.2. – Metodologia**

##### **3.2.1. – Enquadramento do PACE na região de Santarém**

A região de Santarém pertence à DSAVRLVT, responsável pela fiscalização, avaliação e supervisão das condições higio-sanitárias dos estabelecimentos onde se desenvolve atividade relacionada com a laboração ou armazenamento de géneros alimentícios. A DSAVRLVT é, aliás, constituída por três divisões de Alimentação e Veterinária: a DAV do Oeste, com sede em Torres Vedras e instalações em Lisboa, além de um Núcleo nas Caldas da Rainha, a DAV do Ribatejo, com sede em Santarém e um Núcleo em Tomar, e a DAV de Setúbal, com sede em Setúbal e um Núcleo no Montijo. A DAV do Ribatejo, sediada em Santarém, abrange vários Concelhos, nomeadamente Rio Maior, Azambuja, Almeirim, Coruche, Santarém, Alpiarça, Cartaxo, Benavente, Chamusca e Salvaterra de Magos.

A DAV do Ribatejo tem a competência e responsabilidade da aplicação do PACE no concelho de Santarém, contando, para isso, com a execução do veterinário municipal do respetivo município. Foi, pois, neste concelho que se desenvolveu o estudo, tendo em consideração a área de intervenção do médico veterinário municipal ao abrigo do programa PACE. Esta área engloba 28 freguesias e desenvolve-se na fiscalização de

variados registos de atividade relacionados com a laboração ou armazenamento de géneros alimentícios, como, por exemplo, matadouros, salas de desmancha ou estabelecimentos de venda a retalho.

Ao longo do estudo do PACE no concelho de Santarém, foram-se conhecendo as condições higio sanitárias dos estabelecimentos que laboram ou armazenam géneros alimentícios no concelho e conseguiu-se identificar alguns dos problemas que necessitam de resolução.

Para tal, a partir dos parâmetros do PACE, caracterizaram-se as condições higio sanitárias de vários estabelecimentos de venda a retalho de carne e peixe no concelho de Santarém, de modo a que se pudesse quantificar e identificar os maiores e mais recorrentes problemas que enfrentam na área de segurança dos alimentos. O estudo permitiu, também, comparar estabelecimentos de pequeno comércio com estabelecimentos de grande comércio, de grandes empresas de distribuição de géneros alimentícios, e verificar as maiores discrepâncias existentes entre eles.

### **3.2.2 – Recolha de dados**

Os dados aqui apresentados e analisados resultam das vistorias efetuadas a 15 talhos e 5 peixarias ao abrigo do PACE, durante a realização do estágio, em 2012, bem como de dados referentes a anos anteriores (2008, 2009, 2010, 2011), facultados pelo MVM – perfazendo um total de 22 estabelecimentos de venda a retalho de carne e 7 estabelecimentos de venda a retalho de produtos da pesca, tal como se pode consultar nos Anexos VII e VIII. Pretendia-se obter uma perspetiva diacrónica da evolução das condições higio sanitárias no concelho de Santarém, bem como aferir da adequabilidade e/ou dificuldade de utilização das listas de verificação do PACE ao longo de um período de cinco anos, o que parece fiável para se extraírem algumas conclusões e permite abarcar todos os estabelecimentos em mais do que uma visita.

O estudo baseou-se na lista de verificação preenchida durante as vistorias e que culmina nas avaliações parciais de sete parâmetros e numa avaliação final ou risco estimado (RE) calculado conforme o ponto 2.4.5.3, que são os dados atualmente enviados às respetivas DSAVR, neste caso a DSAVRLVT. No Anexo III, são incluídas as listas de verificação (em formato digital) utilizadas no PACE para talhos e peixarias. Neste trabalho foram utilizados os dados enviados para a DGAV pelo MVM, relativos a 29 estabelecimentos do município de Santarém.

Foram ainda informatizadas 28 listas de verificação técnica para estabelecimentos de comércio a retalho de produtos da pesca e aquicultura, bem como 76 listas de verificação técnica para estabelecimentos de comércio a retalho de carnes e de produtos à base de carne, que permitiram uma análise comparativa mais exaustiva. De notar uma questão de base no que aos dados diz respeito, a qual se liga aos formulários das listas de verificação – e vai além da sua dimensão e do elevado número de questões constantes de cada parâmetro a avaliar. De facto, muitas das questões das listas de verificação são formuladas na negativa, podendo induzir em erro os entrevistados, ou mesmo o entrevistador, caso não tenha claramente definido como irá assinalar a sua resposta. Um exemplo concreto poderá ser à questão “30. O balcão da zona de exposição/mesa de corte não é utilizado como balcão de venda ao público?”, a resposta deverá ser “sim (não é utilizado)”, ou “não (não é utilizado)?” Embora a realidade daquele estabelecimento seja apenas uma, o critério adotado para assinalar a resposta pode influenciar os resultados, caso não seja clarificado à partida. Esta ambiguidade poderá deturpar os resultados nacionais enviados à DGAV pelas várias DAV.

### **3.2.3 – Classificação e caracterização dos estabelecimentos**

Este trabalho teve como base a análise dos resultados obtidos na lista de verificação da DGAV para estabelecimentos de venda a retalho no município de Santarém. Estes estabelecimentos foram classificados de acordo com o seu tipo (talho ou peixaria), tamanho (pequeno comércio ou grande distribuição - super e hipermercados) e RE, tendo em vista o número de visitas realizadas pelo MVM.

Os estabelecimentos estudados em 2012 totalizaram 15 talhos e 5 peixarias. Destes, 10 eram talhos do pequeno comércio, 5 eram talhos do grande comércio e 5 eram peixarias do grande comércio. Note-se que no ano em causa não foram vistoriadas quaisquer peixarias de pequeno comércio, e que o seu número é extraordinariamente reduzido, mesmo considerando os dados relativos aos anos de 2008 a 2011, inclusive. Os 10 talhos do pequeno comércio apresentavam uma área compreendida entre os 50 e os 100m<sup>2</sup> e encontram-se incluídos no grupo de micro e pequenas empresas (MPE). As micro e pequenas empresas caracterizam-se pelo facto de, na sua maioria, pertencerem a um único proprietário, ou a uma família, que aí desenvolve a sua atividade, gerindo, atendendo o público e comercializando os seus produtos, diretamente aos clientes locais, particulares, sem se encontrarem ligadas a grandes empresas de retalho ou distribuição. Além das práticas comuns aos talhos

(desmanchar carcaças, desossar e realizar o corte fino), estas empresas preparavam também, a pedido dos clientes, variados produtos, como rolos de carne ou lombos de porco recheados, ou carne picada, com as quais também se faziam hambúrgueres e almôndegas. Por norma, são estabelecimentos que subsistem com recursos financeiros e humanos mais limitados.

Seis dos 15 talhos que integraram o estudo encontravam-se localizados no mercado municipal de Santarém, onde coexistem com outro tipo de estabelecimentos de comércio – bancas – de produtos hortofrutícolas ou de produtos da pesca e aquicultura.

O estudo considerou, ainda, 5 outros talhos e 5 peixarias referidos como do grande comércio, com variações significativas ao nível do número de secções, funcionários e potência elétrica contratada. Quatro dos talhos e peixarias pertenciam a supermercados; o outro talho e a peixaria pertenciam a um hipermercado. De acordo com o Decreto-lei n.º 21/2009, foram considerados como estabelecimentos de grande comércio os supermercados – definidos como pontos de venda predominantemente alimentar e de produtos de grande consumo em sistema de livre serviço, com áreas iguais ou superiores a 400 m<sup>2</sup> e inferiores a 2000 m<sup>2</sup> –, e os hipermercados – com áreas superiores a 2000 m<sup>2</sup>.

Os talhos e peixarias do grande comércio pertencem a secções onde se manipulam diretamente os alimentos, apresentando uma barreira entre o cliente e o operador, a fim de proteger os alimentos do contato direto com os clientes. Normalmente, essa barreira é constituída por um balcão de venda, dentro do qual as regras de higiene e segurança dos alimentos são extremamente rigorosas.

Este tipo de estabelecimento comercial é, em regra, pertença de grandes grupos de distribuição ou retalhistas, ou decorre da organização de uma associação. Constituídos por vários departamentos, dedicam um departamento específico ao controlo de qualidade, capaz de assegurar os diversos requisitos e a aplicação da legislação em matéria de Segurança e Qualidade Alimentar.

### **3.2.4 – Análise de dados**

A análise dos dados diz respeito a uma amostra recolhida ao longo de cinco anos, entre 2008 e 2012, inclusivamente, e pretendeu-se com isso obter uma perspetiva transversal, diacrónica, capaz de traçar um quadro evolutivo das condições higio-sanitárias dos estabelecimentos vistoriados, tomando em consideração a

periodicidade das visitas realizadas, que se prende com o grau de RE de cada estabelecimento.

Os dados foram obtidos através da consulta das respostas dadas às listas de verificação do PACE, as quais suscitaram algumas questões que abaixo se abordarão. Os dados do último ano do estudo foram recolhidos no âmbito do estágio realizado junto do MVM do concelho de Santarém, e os restantes são provenientes dos documentos enviados à DGAV pelo MVM no período respetivo.

Todas as vistorias realizadas, de carácter oficial, foram alvo de aviso prévio aos referidos estabelecimentos, ordenados de forma aleatória, tomando em consideração os prazos/intervalos previstos no PACE, de acordo com o RE.

O presente estudo baseou-se nos parâmetros que se aplicam a todos os tipos de comércio, deixando de lado aqueles que, não se aplicando ao pequeno comércio, não permitiam fazer generalizações e aferir as condições de todos os estabelecimentos alvo.

#### **4. Resultados e discussão**

Apresentam-se, seguidamente, os resultados da análise dos dados, de acordo com os vários parâmetros constantes das listas de verificação.

Num primeiro momento, tentou-se conceber os gráficos cronologicamente para cada parâmetro, isto é, com os dados referentes a cada um dos anos em estudo (2008-2012) em evidência. No entanto, como nem todos os estabelecimentos foram vistoriados nos mesmos momentos – situação decorrente da própria necessidade, aferida pelo MVM de acordo com os critérios legais –, os resultados anuais não facilitavam a leitura da evolução registada.

Optou-se, pois, por um critério aparentemente mais claro: os dados foram introduzidos considerando o número de visitas realizadas aos estabelecimentos ao longo dos cinco anos do estudo, ressaltando, assim, as conformidades ou não conformidades resultantes do facto de os estabelecimentos agirem de acordo com as indicações dadas pelo MVM.

Atendendo aos prazos previstos na lei, que podem espaçar as visitas do MVM aos estabelecimentos de 6 meses a dois anos, a leitura obtida nos gráficos apresentados organiza os estabelecimentos pelo número de visitas e, simultaneamente, agrupa os estabelecimentos de acordo com a sua dimensão e características: pequeno comércio; supermercado; hipermercado.

Para facilidade de leitura, e também pela diversidade da dimensão do universo em estudo, dividiram-se talhos e peixarias. Ainda que vistoriadas pelo mesmo procedimento, e com parâmetros equivalentes, as realidades são diversas, conforme se procurará mostrar.

##### **4.1. Caracterização da avaliação da execução dos parâmetros do PACE**

Os dados recolhidos baseiam-se nas listas de verificação para estabelecimentos de comércio a retalho. No caso dos talhos, analisaram-se as listagens referentes às carnes e produtos à base de carnes; no caso das peixarias, as que se referem aos produtos da pesca e aquicultura. Do preenchimento destas listas resultou uma análise parcial dos seguintes parâmetros:

- a) Estruturas e equipamentos;
- b) HACCP;
- c) Qualidade da água;
- d) Análises aos produtos e superfícies;

- e) Higiene e limpeza;
- f) Subprodutos;
- g) Rastreabilidade.

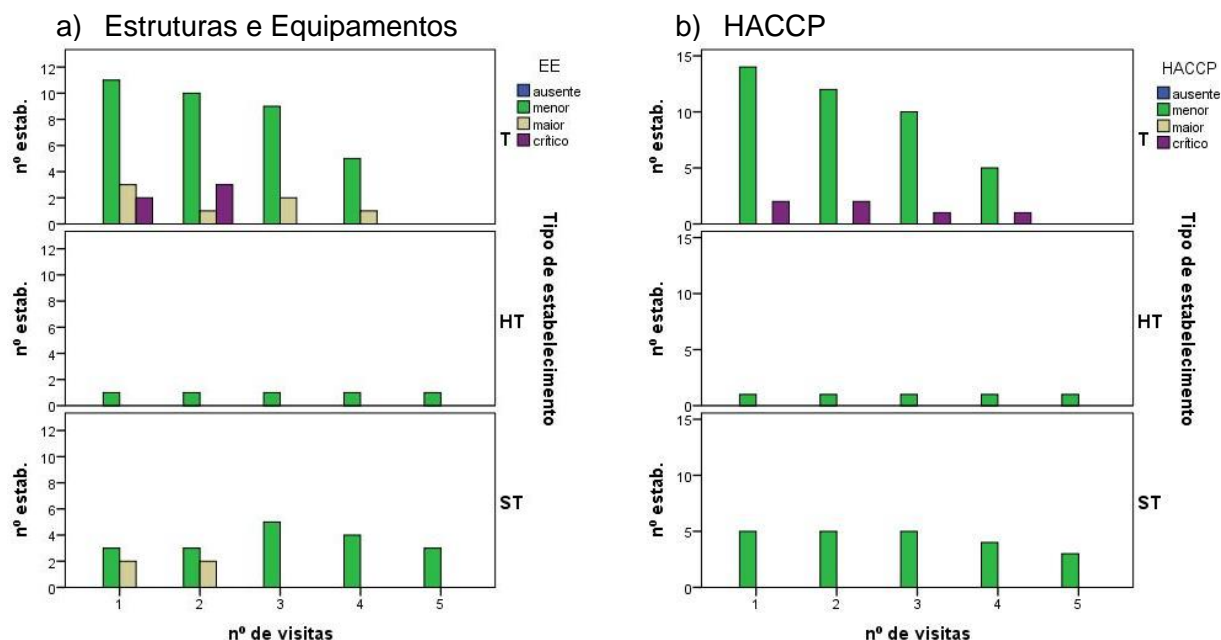
Para facilitar a leitura e apresentação dos resultados, apresentam-se separadamente os gráficos correspondentes aos talhos e às peixarias e, por uma questão de organização da mancha gráfica da página, dividiu-se o conjunto de gráficos de cada tipo de estabelecimento em páginas separadas.

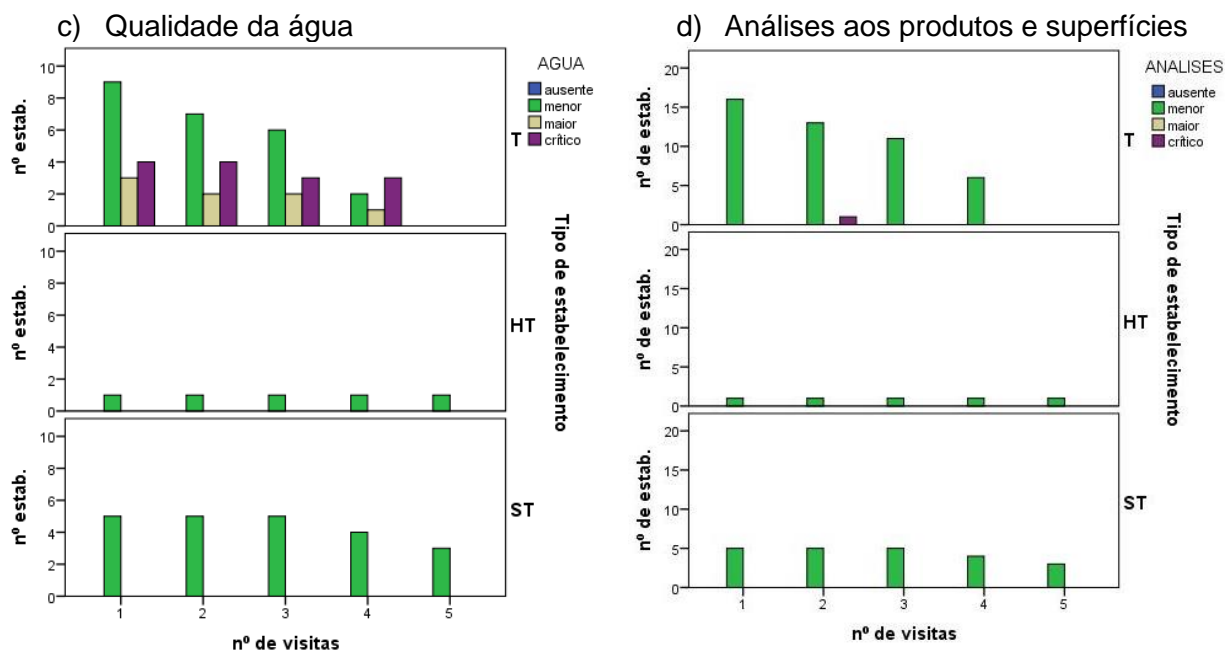
É ainda de salientar que a análise aborda os parâmetros em articulação com o tipo de estabelecimento. Assim, de acordo com a respetiva dimensão, a nomenclatura adotada foi T – Talho, ST – Talho em Supermercado e HT – Talho em Hipermercado; P – Peixaria, SP – Peixaria em Supermercado e HP – Peixaria em Hipermercado.

Optou-se por apresentar cada um dos sete parâmetros em gráfico próprio, uma vez que o grau de cumprimento dos mesmos contribui para a avaliação do risco estimado, em função do valor mais elevado que registam.

#### 4.1.1. Talhos

**Gráfico 1 - Nível de cumprimento por parâmetro:**





No gráfico a) são avaliadas as infraestruturas e equipamentos, em relação aos materiais, estado de conservação e adequação à atividade do estabelecimento. Da análise do grau de cumprimento ressalta a conformidade da maioria dos estabelecimentos vistoriados mas, simultaneamente, encontra-se um conjunto importante de estabelecimentos com “grau maior” e/ou “crítico” de não conformidades. Estes correspondem *grosso modo* aos talhos que se encontram localizados no mercado municipal, que apresentam uma deficiente estrutura de base com instalações antigas e desatualizadas face aos requisitos agora exigidos a este tipo de estabelecimento de venda a retalho.

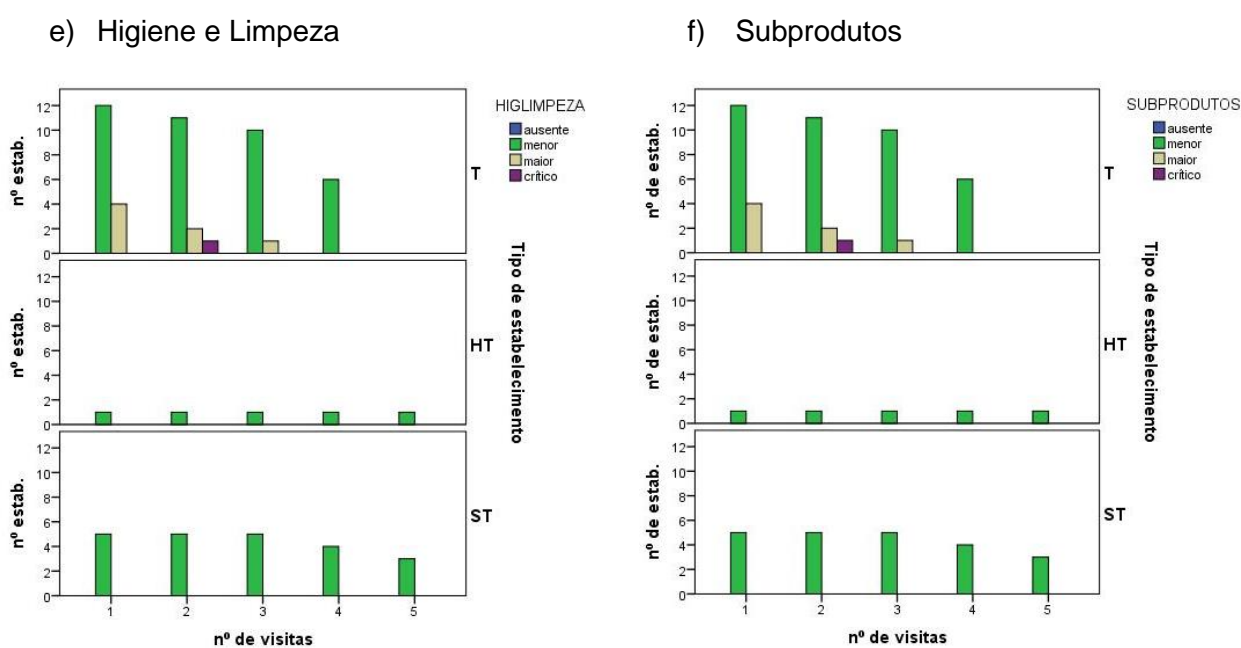
O gráfico b) aprecia o grau de cumprimento na apresentação de documentação e implementação do sistema HACCP. A implementação deste sistema implica não só a formação dos operadores e criação de uma equipa, como a disponibilidade de capital para o investimento no processo ou o pagamento a uma empresa de assistência nesta área que apoie o estabelecimento e que desenvolva os registos necessários. Verifica-se, mais uma vez nos talhos ditos tradicionais, um grau “crítico” de não cumprimento relacionado, provavelmente, com a maior dificuldade de recursos ao nível da formação e organização e com os custos consideráveis da contratação de uma empresa especializada para o efeito. O mesmo não acontece nas grandes superfícies, onde a estrutura e organização estão a cargo de um departamento próprio, que dispõe de conhecimentos e recursos para implementar a totalidade do sistema.

No gráfico c) observam-se os valores do grau de cumprimento da qualidade da água pelos estabelecimentos visitados. Para cumprimento deste parâmetro, o operador deverá ter um abastecimento que assegure a sua qualidade e arquivo de análises efectuadas, caso estas sejam necessárias, de acordo com o Decreto-Lei n.º306/2007. Assim, verifica-se “grau crítico” de não cumprimento nos talhos do mercado municipal, pois a maioria não possui água no estabelecimento, obrigando ao recurso a baldes que são cheios em torneiras de acesso geral a todos os tipos de estabelecimentos do mercado.

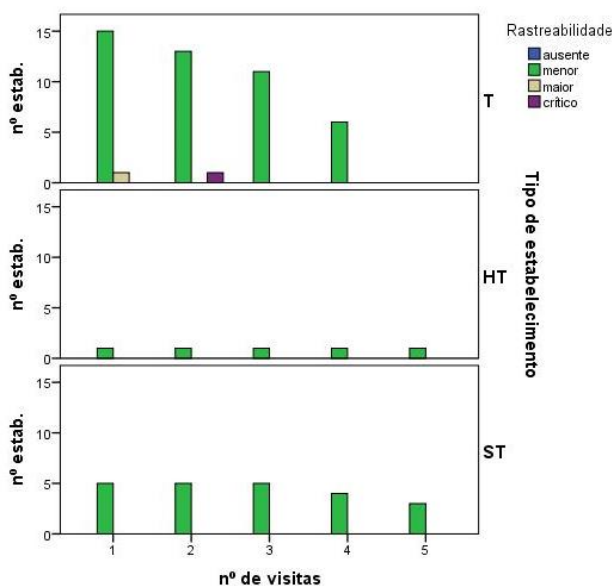
A avaliação do gráfico d) refere-se às análises aos produtos e superfícies, procurando o grau de cumprimento assegurar a inexistência de microrganismos nocivos à saúde pública, em resultado da eficácia dos processos de higiene do operador e da inocuidade dos produtos comercializados. É de frisar que, em grande medida, as razões que levaram ao encerramento de um dos talhos pela ASAE, em 2010, se encontravam relacionadas com o elevado risco para a saúde pública, confirmado pelas análises desenvolvidas, em associação às deficientes estruturas e equipamentos do estabelecimento em causa. Esses dados foram recolhidos aquando da segunda visita ao talho, em 2009/2010.

No gráfico 2 mostram-se os resultados da análise dos três últimos parâmetros obtidos para os talhos.

**Gráfico 2 - Nível de cumprimento por parâmetro (cont.):**



### g) Rastreabilidade



O gráfico e), corresponde aos parâmetros que avaliam o cumprimento dos processos de limpeza e desinfecção, tanto das instalações como dos equipamentos, à implementação dos planos de higienização e controlo de pragas e aos seus registos. O gráfico revela que o maior número de incumprimentos se verifica nos talhos do mercado municipal, uma situação que se relacionará com as infraestruturas em causa, falta de água e lavatórios nos respetivos locais de venda a retalho de carnes e produtos cárneos.

É também neste parâmetro que são avaliados a higiene pessoal e o vestuário específico. Nas primeiras visitas, registaram-se alguns incumprimentos ao nível do vestuário (não adequado) e ausência de ficha de aptidão médica válida, ausência de um sistema de rastreio e atuação em patologias de risco e ausência de estojos de primeiros socorros. Essas situações detetadas aquando das vistorias vieram sendo corrigidas, pelo que os valores indicados nas visitas subsequentes correspondem a níveis de conformidade.

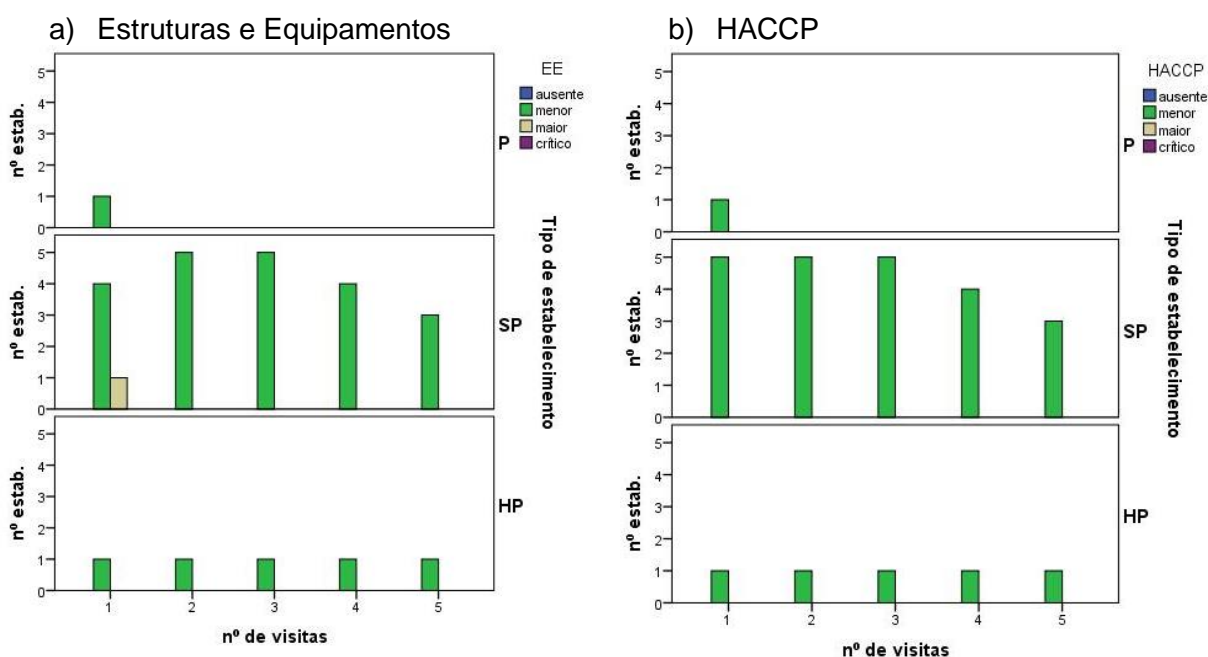
O gráfico f) aprecia as conformidades relativas aos subprodutos de origem animal, ao seu destino e acondicionamento, nos termos previstos no Regulamento (CE) n.º 1069/2009, assim como os processos de registo. Da observação do gráfico sobressai o facto de serem, uma vez mais, os talhos do pequeno comércio, no mercado municipal, aqueles onde se registaram um “grau maior” e “crítico” de não conformidades. Esta situação deve-se, em parte, ao mau acondicionamento dos subprodutos de origem animal/recolha em recipientes não adequados e à ausência de

tratamento e expedição adequada para centros de recolha deste tipo de produtos em quase todos os talhos visados no estudo. O desconhecimento ou a inobservância do Regulamento (CE) n.º 1774/2002 registou-se, ainda, na inexistência das guias de acompanhamento mod. 376/DGV (Edital DGV n.º 178/DIS de 25/01/2006) ou, mesmo, na não consideração da necessidade de tratamento dos subprodutos.

O gráfico g) corresponde ao sétimo parâmetro observado, a rastreabilidade. Para as conclusões relativas à conformidade dos procedimentos a adotar pelos talhos visitados contribuem todos os registos de compras a fornecedores e o arquivo de toda a documentação relativa à rotulagem dos produtos colocados à venda. Com efeito, na perspetiva de assegurar um conhecimento do produto alimentar “desde o prado ao prato”, é fundamental garantir a identificação de todos os tipos de carne, em especial a carne de bovino, sendo obrigatória a identificação do animal na sua exposição ao balcão. É, de facto, em alguns talhos do mercado municipal que, uma vez mais, se registam o “grau maior” e “crítico” de não conformidades, fruto de um menor investimento no acompanhamento das atuais diretrizes, e de uma forma tradicional de encarar o pequeno comércio, da responsabilidade de pessoas com menor formação e menos conhecimentos do que aquela que as grandes superfícies conseguem garantir através dos seus departamentos específicos.

#### 4.1.2. Peixarias

**Gráfico 3 - Nível de cumprimento por parâmetro:**



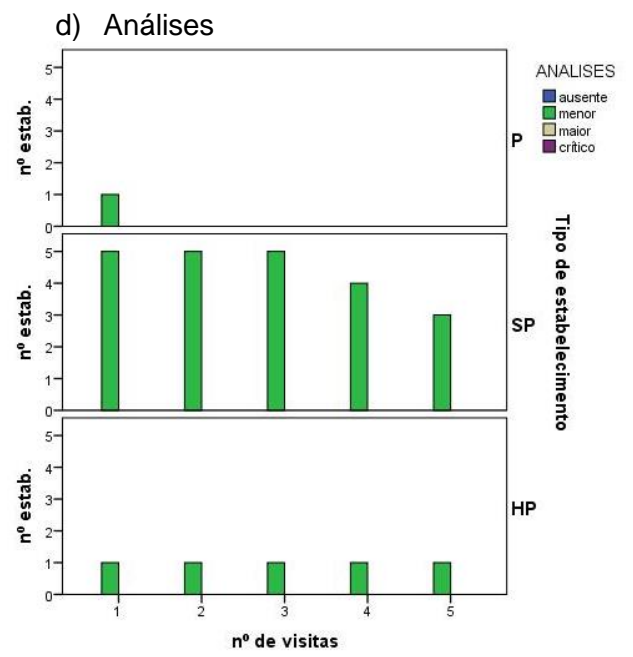
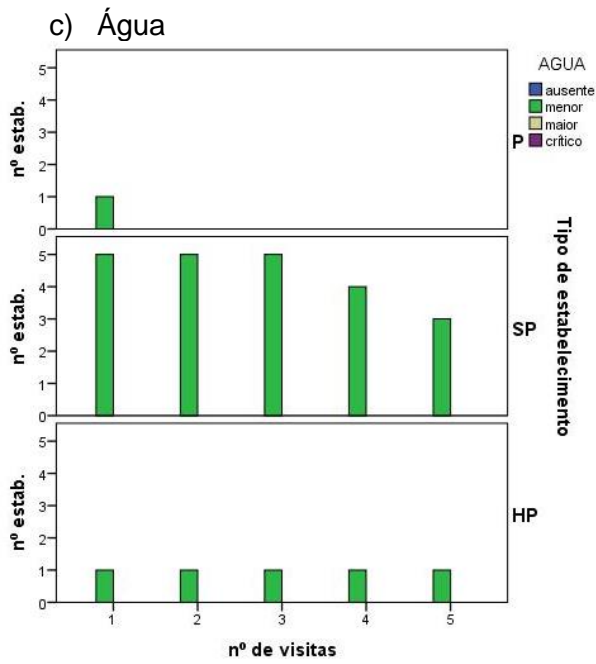
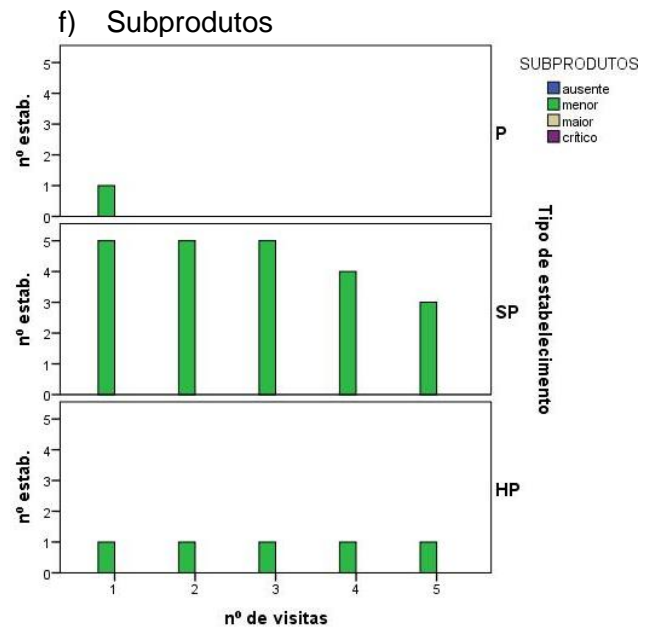
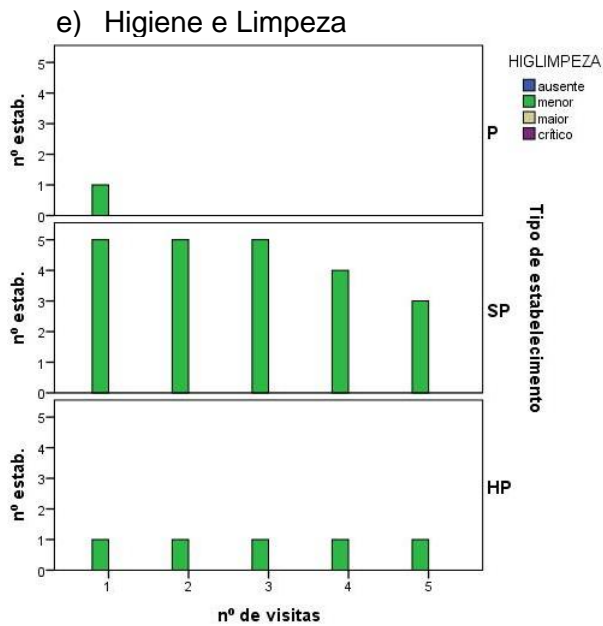
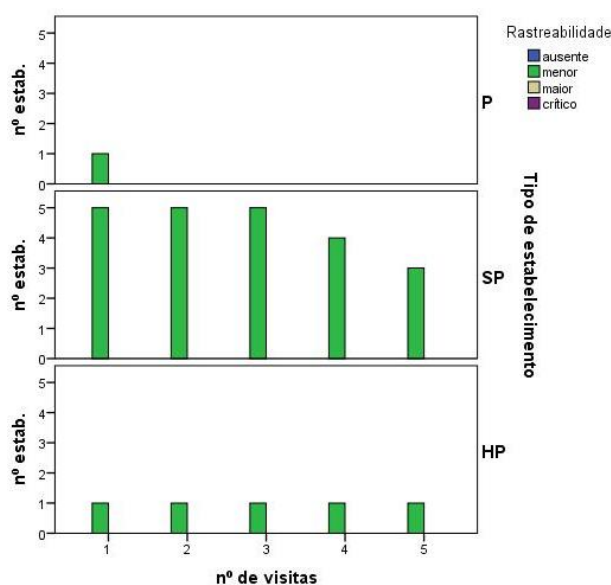


Gráfico 4 - Nível de cumprimento por parâmetro (cont.):



### g) Rastreabilidade



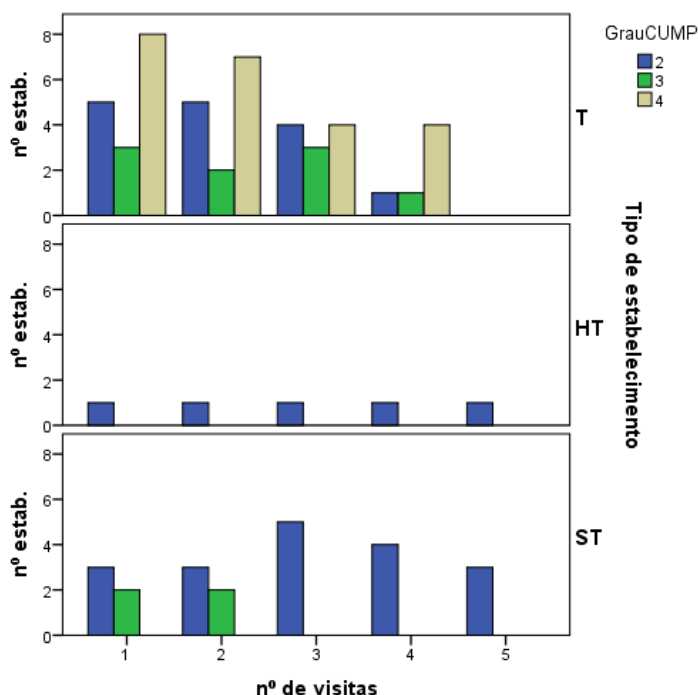
Contrariamente à situação dos talhos, as peixarias registam um nível de conformidades muito mais elevado, o que também se explica pelo facto de, maioritariamente, se encontrarem em estabelecimentos de grande comércio, onde as condições e circunstâncias de laboração são coordenadas e organizadas por departamentos específicos que asseguram o cumprimento estrito da lei e dão a necessária formação aos seus colaboradores.

A única questão, presente no gráfico a), diz respeito aos ângulos, arestas e ralos da peixaria em questão que se encontravam indevidamente protegidos numa primeira visita, o que se reflete no grau de cumprimento e risco estimado, mas tratou-se de uma situação que foi corrigida e deixou de constituir um problema logo na segunda visita.

#### 4.2. Grau de cumprimento do estabelecimento

O grau de cumprimento da atividade vistoriada resulta do maior valor atribuído aos sete indicadores (parâmetros), uma vez que reflete a urgência na correção das inconformidades, que, por sua vez, juntamente com o risco associado à atividade, irá influenciar o risco estimado do estabelecimento. Isso mesmo se pode apreciar no Gráfico 5, no que respeita aos talhos.

**Gráfico 5 – Classificação final quanto ao Risco associado ao Grau de Cumprimento (Talhos):**

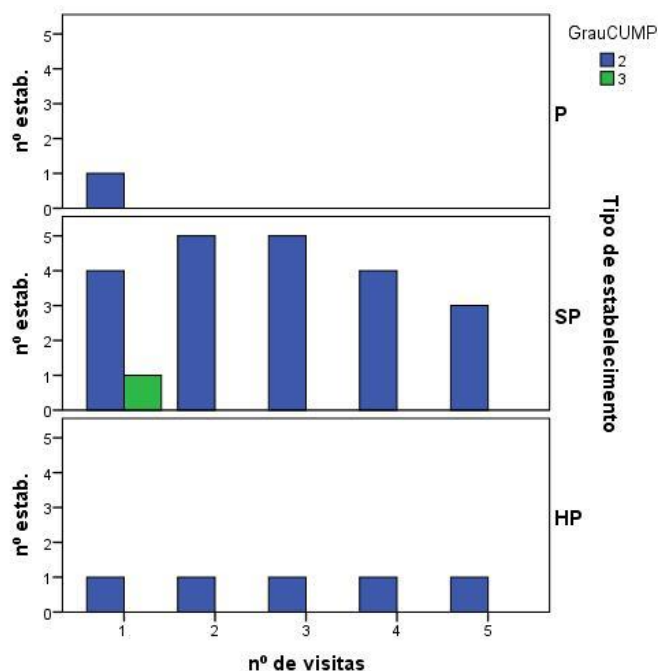


Assim, da análise dos dados obtidos aquando das vistorias e da análise do MVM do registo de execução, verifica-se que encontramos grau 4 e grau 3 de cumprimento na maior parte dos talhos. Esta situação mantém-se ao longo das várias vistorias devido ao facto de os talhos do mercado municipal apresentarem indicadores mais elevados no nível de incumprimento por parâmetro. Muitas das dificuldades estruturais revelaram-se difíceis de resolver, como a situação da água e dos esgotos.

Também os talhos de supermercado obtiveram grau 3 de cumprimento na primeira e segunda vistorias, devido a inconformidades a nível dos requisitos estruturais como, por exemplo, a presença de ralos indevidamente protegidos ou paredes sem arestas e ângulos, situações que foram posteriormente corrigidas. Relativamente aos hipermercados, o grau de cumprimento apresenta “grau menor” como seria de esperar, dado o investimento nos níveis de qualidade e a tónica no cumprimento das diretivas do setor.

As peixarias, abaixo representadas no Gráfico 6, apresentam mais conformidades, não havendo registo de grau de incumprimento elevado. Esse facto deve-se principalmente ao tipo de estabelecimento, geralmente inserido em supermercados ou hipermercados, onde a formação e o respeito pelas normas vigentes são condição para a obtenção de licença de funcionamento e existem departamentos que se encarregam de zelar pela qualidade dos serviços prestados.

**Gráfico 6** – Classificação final quanto ao Risco associado ao Grau de Cumprimento (Peixarias):



### 4.3 – Grau de risco estimado registado

Um dos fatores que contribuem para o risco estimado é o grau de cumprimento mais elevado dos sete parâmetros do PACE avaliados.

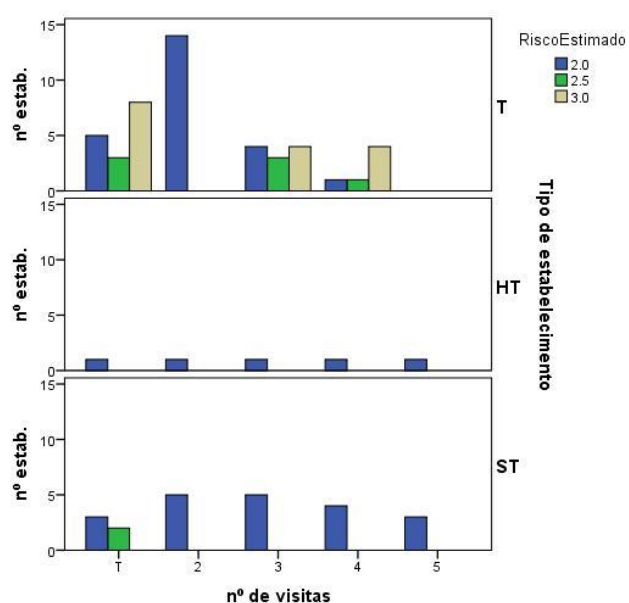
Considerando que o risco estimado é o risco associado à atividade mais o grau de cumprimento, a dividir por dois, o resultado é mais ou menos proporcional ao grau de cumprimento registado.

Observou-se que por ocasião da segunda visita ocorreu uma melhoria no grau de risco estimado. Com base nessa observação, procurou-se a respetiva causa e descobriu-se que o cálculo foi mal efetuado na base de dados da DGAV.

Note-se que a tipologia dos estabelecimentos vistoriados contribui de forma inequívoca para os resultados obtidos. De facto, devido ao rigor imposto às grandes superfícies, há uma muito maior preocupação em garantir à partida as melhores condições higio-sanitárias – condição de base para a autorização do seu funcionamento – e em alterar prontamente os aspetos menos positivos detetados pelo MVM em cada visita.

#### 4.3.1. Talhos

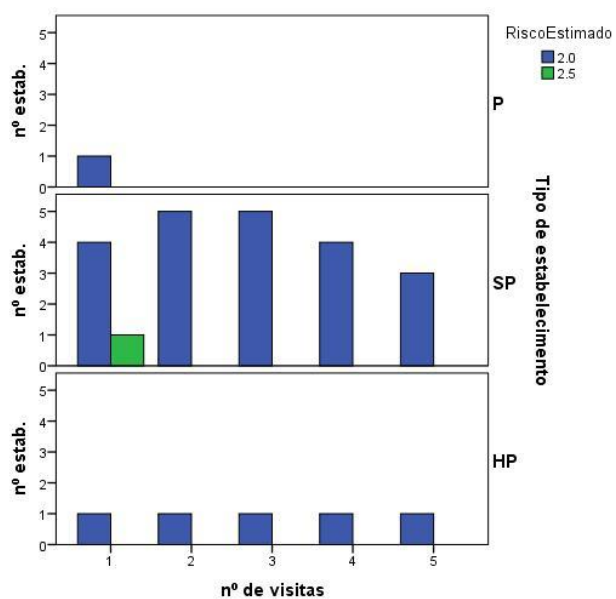
**Gráfico 7 – Risco estimado por estabelecimento:**



Ao nível de cumprimento dos parâmetros, mesmo com todas as dificuldades já referidas relativamente aos instrumentos do PACE (possíveis ambiguidades e dimensão das listas de verificação), os gráficos revelam a progressão (ou manutenção, no caso dos estabelecimentos de grande comércio) das condições aferidas aquando das vistorias, com uma redução evidente dos riscos estimados, desde a primeira à última visita.

#### 4.3.2. Peixarias

**Gráfico 8 – Risco estimado por estabelecimento:**



No caso das peixarias, o reduzido risco estimado prende-se, também, com a tipologia de estabelecimento observado: a quase totalidade do universo analisado é constituída por peixarias inseridas em supermercados e hipermercados, o que faz com que sejam sujeitas aos próprios mecanismos de controlo implementados pelo estabelecimento, antes ainda de quaisquer vistorias por parte do MVM. Aliás, a única peixaria que não constituía uma secção de uma grande superfície comercial já não se encontra em funcionamento neste momento, tendo apenas sido visitada uma vez ao longo do período em estudo.

## 5. Conclusões

O presente estudo debruçou-se sobre as questões da segurança dos alimentos – um tema relevante para a saúde pública e o bem-estar geral, e que se encontra na ordem do dia atendendo aos problemas crescentes da alimentação mundial, decorrentes da globalização.

Nos mercados nacionais, nos estabelecimentos de venda a retalho, encontram-se a cada momento géneros alimentícios de diversas proveniências. É, pois, crucial que os princípios da normalização e da inocuidade sejam observados e que se instale o princípio da precaução, prevenindo todas e quaisquer situações de doença ou não conformidade que possam prejudicar os consumidores e trazer-lhes consequências negativas.

Vivendo em sociedades ditas desenvolvidas, onde a pressão e o ritmo há muito se afastaram das maneiras mais tradicionais de produção e comercialização dos produtos e géneros alimentícios e da própria confeção dos alimentos, as pessoas querem ser informadas rápida e eficazmente sobre os produtos que têm ao seu dispor, e pretendem dispor deles sem preocupações. É neste universo de transações e preocupações que os mecanismos de controlo se revelam mais necessários.

Assim, neste trabalho, procurou-se caracterizar as exigências associadas aos novos hábitos de consumo, e investigar os mecanismos de controlo ao dispor das autoridades, no sentido de assegurar a qualidade dos alimentos e a segurança dos consumidores.

Procurou-se, na revisão bibliográfica, definir as noções de segurança dos alimentos, os índices de consumo de carne e produtos da pesca, as diretrizes e normativos que se encontram subjacentes ao comércio, transformação e transporte dos produtos alimentares, os perigos para a saúde pública e o tipo de doenças que podem ser transmitidas se não se observarem rigorosos mecanismos de verificação e controlo alimentar. Tentou-se, também, explicar em que consiste o PACE e avaliar a sua aplicabilidade, as suas falhas e benefícios.

Para tal, abordou-se a implementação do PACE no concelho de Santarém ao longo do período de cinco anos, compreendido entre 2008 e 2012, ao nível das vistorias realizadas junto dos talhos e peixarias. Além do tratamento dos dados resultantes das listas de verificação que se aplicaram aquando da realização do estágio, em 2012, os dados restantes foram disponibilizados pelo MVM, o que permitiu uma visão abrangente, de um lapso de tempo importante, capaz de ajudar a compreender a

evolução das condições dos estabelecimentos de venda a retalho de carne e produtos da pesca ao longo do tempo.

Foi, assim, possível avaliar e comparar as condições higio-sanitárias dos talhos e peixarias abrangidas pelo PACE no município de Santarém, averiguando em que parâmetros do PACE existe ou não um maior nível de cumprimento e conformidades. Deste estudo, explanado num conjunto de gráficos de âmbito geral, organizado de acordo com o número de visitas realizado a cada estabelecimento, extraiu-se o grau de cumprimento (GC) e o risco estimado (RE) em relação com os diferentes tipos de estabelecimento – talho ou peixaria – e a respetiva dimensão (pequeno ou grande comércio).

Da análise dos dados, ressalta o facto de os estabelecimentos de grande distribuição (supermercados e hipermercados) apresentarem melhores condições higio-sanitárias, cumprindo os parâmetros do PACE, e apresentarem menor grau de risco estimado que os estabelecimentos do pequeno comércio. Tal facto encontra-se diretamente relacionado com o investimento de base, com a constituição de equipas plurivalentes que se responsabilizam pelos diferentes departamentos, entre eles o da segurança alimentar, e pela dimensão técnica e de formação especializada que disponibilizam aos funcionários responsáveis por cada setor. Nas pequenas empresas de cariz familiar, tradicional, pelo contrário, a maioria das tarefas são desempenhadas por um reduzido número de funcionários/responsáveis que acumulam diversas responsabilidades, frequentemente sem terem tido qualquer formação para o desenvolvimento das mesmas.

Pode concluir-se que, de uma maneira geral, a quase totalidade dos estabelecimentos visitados ou registou melhorias consideráveis, ou manteve as boas condições registadas após as visitas e indicações dadas pelo MVM, chegando a um nível muito satisfatório de conformidade. A exceção verificou-se ao nível dos talhos instalados no mercado municipal, que carecem de infraestruturas adequadas, e ainda num determinado estabelecimento que negligenciou a correção das não conformidades detetadas pelo MVM, tendo sido encerrado pela ASAE. Estas verificações permitem comprovar a pertinência da aplicação do PACE, e da necessidade de que este se mantenha, ainda que podendo beneficiar de diversos melhoramentos.

Poderão surgir algumas questões relativas à fiabilidade das observações, quando se sabe que as visitas são previamente comunicadas aos estabelecimentos. É um facto que existe o risco de alguns dos resultados serem falseados em um ou outro item dos vários parâmetros. No entanto, a realidade não permite que se possa fazer de outro modo. Por um lado, pelo elevado número de estabelecimentos a cargo do MVM, cujas

funções vão além da verificação das condições higio-sanitárias dos espaços de venda de carnes e pescado; por outro, porque as visitas são, obviamente, realizadas durante o período de laboração dos estabelecimentos e a sua atividade e funcionamento não podem ser impedidas ou afetadas pela presença durante longo tempo de um responsável pela vistoria.

A tarefa desenvolvida nem sempre foi fácil. A par da inexperiência na implementação deste tipo de investigação, a própria dimensão, especificidade e pormenor das questões constantes das listas de verificação do PACE, tornaram o processo moroso e complexo. Essa realidade, associada à pouca clareza de algumas questões, que podem induzir em erro aquando da sua aplicação e posterior ponderação das respostas dos entrevistados, torna este processo moroso e pode vir a afetar ainda o grau de eficácia da comunicação dos dados à DGAV. Impõe-se uma revisão ponderada das próprias listas de verificação, suscetível de tornar o processo mais célere e de agilizar a realização de cada vistoria e de todos os procedimentos. Se assim acontecer, tal permitirá uma melhor gestão por parte dos próprios serviços locais, reforçando o número de visitas aos estabelecimentos a supervisionar e possibilitando que as mesmas se realizem sem aviso prévio – condição que virá dissolver as dúvidas que o atual processo permite que se mantenham e minorar o grau de subjetividade associado à visão ponderada e pessoal de cada MVM.

A nosso ver, a simplificação do processo passaria, também, por uma redução efetiva do número de parâmetros a considerar, nomeadamente substituindo o HACCP por um Código de Boas Práticas, a aplicar aos estabelecimentos de venda a retalho. Sendo um comércio de proximidade, potencialmente suscetível de atrair um número crescente de clientes, convinha que a estas empresas de pequena e média dimensão se aplicassem planos mais vocacionados para a orientação, apoio e implementação de procedimentos no pequeno comércio, o que faria baixar os custos das mesmas. Tratar-se-ia de um papel importante que poderia ser desempenhado gratuitamente ou a custo simbólico pelos Gabinetes de Sanidade e Higiene Pública Veterinária das Autarquias, na área da Segurança Alimentar, constituindo-se como um benefício tanto para o consumidor como o pequeno empresário.

## **Bibliografia**

- Afonso, A. (2006). Metodologia HACCP. Prevenir os acidentes alimentares. Segurança e Qualidade Alimentar, 1: 12-15.
- Baptista, P., Venâncio, A. (2003). Os perigos para a segurança alimentar no processamento dos alimentos. (1.<sup>a</sup> ed.) Iniciação, Forvisão – Consultoria e Formação Integrada, SA (ED.).
- Batista, P., Linhares, M. (2005). Higiene e Segurança Alimentar na Restauração, vol I.
- CCE. (1997), The General Principles of Food Law in the European Union. Commission Green Paper. COM (97). Commission of the European Communities, Bruxelas.
- CCE. (2000). Comissão das Comunidades Europeias: Livro branco sobre a segurança dos alimentos, Bruxelas.
- Correia, J., Dias, A. (2003). Segurança Alimentar, Voz da Terra, 28, 32-38.
- Decisão 2007/363/CE de 21 de maio. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 138. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Decreto-Lei n.º 21/2009 de 19 de janeiro. Diário da República n.º 12 – I Série. Ministério da Economia e da Inovação. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12 de junho. Diário da República n.º 113 - I Série-A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 116/98 de 5 de maio. Diário da República n.º103 - I Série-A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de agosto. Diário da República n.º 164 – I Série. Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do desenvolvimento Regional. Lisboa.
- DGAP (Direção Geral das Pescas e Aquicultura). (2007 a). Plano estratégico nacional para a pesca 2007-2013. Lisboa.
- DGAP (Direção Geral das Pescas e Aquicultura). (2007b). Programa operacional pesca 2007-2013. Lisboa.
- DGPA (Direção Geral das Pescas e Aquicultura). (2011). Pesca - Frota e Recursos: Artes de Pesca. Lisboa.
- Diretiva 2003/99/CE de 17 de novembro de 2003. Jornal Oficial das Comunidades Europeias n.º L 325. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- EFSA/ECDC. (2013). The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2011. EFSA Journal, 11(4):3129.
- FAO. (1998). Food Quality and Standards. Food and Agriculture Organization of the

- United Nations: Service Food and Nutrition Division, Rome.
- FAO/WHO. (2005). Codex alimentarius, food hygiene: basic texts. (3.<sup>a</sup> ed.). Food and Agriculture Organization/World Health Organization: Codex Alimentarius Commission.
- FAO. (2010). Fishery and Aquaculture statistics - FAO yearbook 2008. Rome.
- INE (Instituto Nacional de Estatística). (2010). Balança Alimentar Portuguesa 2003-2008. Destaque à comunicação social de 30 de novembro de 2010. Lisboa.
- INE (Instituto Nacional de Estatística). (2012). Boletim Mensal da Agricultura e Pescas. Lisboa.
- INE (Instituto Nacional de Estatística). (2013). Abastecimento Alimentar em Portugal 2006-2010. Destaque à comunicação social de 2 de abril de 2013. Lisboa.
- INSA (Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge), IP. (2014). Investigação laboratorial de toxinfecções alimentares. Número 7, 2.<sup>a</sup> série. Lisboa.
- Lei n.º 81/2009 de 2 de abril. Diário da República n.º 65 – Série I. Ministério da Saúde. Lisboa.
- MacSwane, D., Rue, N., Linton, R. (2000). Food safety and sanitation management. Hazards to Food Safety. *in*: McSwane D., Rue N., Linton R. (Eds) Essentials of food safety and sanitation. (2.<sup>a</sup> ed.). Prentice Hall, pp.1-75.
- Marques. F. (2002). História da Medicina Veterinária. Direção Regional de Agricultura e Pesca do Centro. Disponível em: [http://www.drapc.min-agricultura.pt/base/documentos/historia\\_medicina\\_veterinaria.htm](http://www.drapc.min-agricultura.pt/base/documentos/historia_medicina_veterinaria.htm)
- Pacheco, T., Leite, R., Almeida, A., Silva, N., Fiorini, J. (2004). Análise de coliformes e bactérias mesófilas em pescado de água doce. *Revista Higiene Alimentar*. 18:68-72.
- Portaria n.º 149/88, de 9 de março. Diário da República n.º 183, 2.<sup>a</sup> série. Ministério da Saúde. Lisboa
- Portaria n.º 248/2013, de 5 de agosto. Diário da República n.º 149 – Série I. Ministério da Saúde. Lisboa.
- Portaria n.º 1071/1998, de 31 de dezembro. Diário da República n.º 301 – Série I-B. Ministério da Saúde. Lisboa.
- Prusiner, S.B. (1998). Prions. *Proceedings of the National Academy of Sciences of United States of America*. Nov 10; 95(23), 13363-83.
- Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28 de Janeiro de 2002. *Jornal Oficial das Comunidades Europeia* n.º L31. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril de 2004. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* n.º L 139. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

- Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril de 2004. Jornal Oficial das Comunidades Europeias n.º L 226. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento (CE) n.º 854/2004 de 29 de abril de 2004. Jornal Oficial das Comunidades Europeias n.º L 139. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento (CE) n.º 882/2004 de 29 de abril de 2004. Jornal Oficial das Comunidades Europeias n.º L 191. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento (CE) n.º 1069/2009 de 21 de outubro de 2009. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 300. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento (CE) n.º 1774/2002, de 3 de outubro de 2002. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 273. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas.
- Regulamento (CE) n.º 1881/2006 de 20 de dezembro de 2006. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 364. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento (CE) n.º 2073/2005 de 22 de dezembro de 2005. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 338. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento (CE) n.º 2074/2005 de 5 de dezembro de 2005. Jornal oficial da União Europeia, L 338. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas.
- Regulamento (CE) n.º 2075/2005 de 5 de dezembro de 2005. Jornal oficial da União Europeia, L 338. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas
- Regulamento (CE) n.º 2377/90 de 18 de agosto de 1990. Jornal Oficial das Comunidades Europeias n.º L 224. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Rico, Francisco Toscano. (2009). Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado. Importância da integração dos sistemas. Segurança e Qualidade Alimentar, 6, pp. 23-25.
- Untermann, F. (1998), Microbial hazards in Food Control. Food Control, 9, 119-126.
- Vaz-Pires, P. (2006). Tecnologia do Pescado. Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar. Porto.
- Veiga, A., Lopes, A., Carrilho, E., Silva, L., Dias, M. B., Seabra, M. J., Nunes, S. (2009). Perfil de Risco dos Principais Alimentos Consumidos em Portugal. Ministério da economia e da Inovação. Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. Lisboa.
- Veloso, M.G (2000). Microbiologia das carnes: Parte I. *in* Gil, J.I. (Ed.), Manual de inspeção sanitária das carnes: I volume. (2ª edição). Fundação Calouste

Gulbenkian. Lisboa (pp. 251-279).

Viegas, S. J. (2010). Alterações do estado de saúde associadas à alimentação: contaminação microbiológica dos alimentos. INSA. Lisboa. 42p.

### **Netgrafia**

ALEA (2008). Balança Alimentar Portuguesa 2003-2008. [Disponível em [http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine\\_destaques&DESTAQUESdest\\_boui=83386467&DESTAQUESmodo=2](http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_destaques&DESTAQUESdest_boui=83386467&DESTAQUESmodo=2); Consultado em 23-03-2013]

<http://www.alea.pt/html/actual/html/act55.html> [Consultado em 23-03-2013]

[http://www.drapc.min-agricultura.pt/base/geral/files/seguranca\\_alimentar.pdf](http://www.drapc.min-agricultura.pt/base/geral/files/seguranca_alimentar.pdf)

<http://www.fileiradopescado.com/noticias/107-o-impacto-do-consumo-de-peixe-na-saude-dos-portugueses.html> [Consultado em 23-03-2013]

[http://www.geota.pt/xFiles/scContentDeployer\\_pt/docs/articleFile426.pdf](http://www.geota.pt/xFiles/scContentDeployer_pt/docs/articleFile426.pdf) [Consultado em 12-08-2013]

<http://www.neweconomics.org/issues/entry/fisheries> [Consultado em 12-08-2013]

[http://www.who.int/foodsafety/foodborne\\_disease/ferg/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/ferg/en/index.html) [Consultado em 23-03-2013]

<https://sites.google.com/site/docapescacreative/consumo-de-peixe-em-portugal> [consultado em 12-08-2013]

OCEAN 2012 (2013). [Disponível em [http://assets.ocean2012.eu/publication\\_documents/documents/107/original/Fish%20Dependence%20Day%202011%20PT.pdf](http://assets.ocean2012.eu/publication_documents/documents/107/original/Fish%20Dependence%20Day%202011%20PT.pdf); Consultado em 12-08-2013]

WHO/FAO. (2003). Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Technical Report Series No. 916. Geneva: World Health Organization, 2003., [Consultado em [http://cdrwww.who.int/nutrition/publications/public\\_health\\_nut9.pdf](http://cdrwww.who.int/nutrition/publications/public_health_nut9.pdf), em 12-08-2013]

**ANEXOS**

**I – Tabela que classifica o grau de risco associado à atividade**

TIPO DE ESTABELECIMENTO	Grau de risco associado à actividade
<b>I. Estabelecimentos com Número de Controlo Veterinário (excepto os previstos no ponto II)</b>	
Centro de reacondicionamento	1
Mercado Grossista	2
Matadouros de ungulados domésticos	3
Matadouros de aves e lagomorfos	2
Salas de Desmancha	2
Estabelecimento de produção de carnes picadas	3
Estabelecimento de produção de preparados de carne	2
Estabelecimento de produção de carnes separadas mecanicamente	3
Estabelecimento de produção de produtos à base de carne	2
Estabelecimento de confecção de géneros alimentícios transformados, produção de pratos pré-cozinhados, cozinhados à base de carne e preparação de refeições.	3
Centros de expedição de moluscos bivalves vivos	2
Centros de depuração e expedição de moluscos bivalves vivos	3
Estabelecimento de produtos da pesca	2
Navio fábrica e congelador	1
Centro de recolha de leite	2
Estabelecimento de processamento de leite e produtos lácteos (excepto estabelecimento de venda directa, na acepção do Decreto-Lei 57/99 de 1 de Março)	2
Centro de inspecção e classificação de ovos	1

Estabelecimento de produção de ovo líquido	2
Estabelecimento de produção de ovoprodutos	2
Estabelecimento de processamento de pernas de rã ou caracóis	1
Centro de recolha e centros de processamento de gorduras animais fundidas e torresmos	1
Centro de recolha de estômagos, bexigas e intestinos tratados	1
Centro de processamento de estômagos, bexigas e intestinos tratados	2
Centro de recolha de gelatina	1
Centro de processamento de gelatina	2
Centro de recolha de colagénio	1
Centro de processamento de colagénio	2
Estabelecimento de processamento de mel e produtos apícolas	1
Unidade intermédia de subprodutos de origem animal (categ. 1, 2)	3
Unidade intermédia de subprodutos de origem animal (categ. 3)	4
Entrepósito de subprodutos de origem animal (categ. 1, 2)	2
Entrepósito de subprodutos de origem animal (categ. 3)	3
Unidade de Incineração / Co-incineração de subprodutos de origem animal	1
Unidade de transformação de subprodutos de origem animal da categoria 1 e 2	4
Unidade de transformação de subprodutos de origem animal (categoria 3)	3
Unidade oleoquímica que utilize subprodutos de origem animal (categoria 2)	2
Unidade oleoquímica que utilize subprodutos de origem animal (categoria 3)	3
Unidade de biogás que utilize subprodutos de origem animal	1

Unidade de biodiesel que utilize subprodutos de origem animal	1
Unidade de compostagem que utilize subprodutos de origem animal	1
Unidade de alimentos para animais de companhia que utilize subprodutos de origem animal	2
Unidade técnica que utilize subprodutos de origem animal	1
Centro de recolha de subprodutos de origem animal	2
Unidade de produção de fertilizantes que utilize subprodutos de origem animal	1
Outros estabelecimentos que laborem produtos de origem animal	1
<b>II. Grossistas</b>	
Grossista sem temperatura controlada (sem NCV)	1
Estabelecimento grossistas que armazenam e transportam produtos de origem animal com temperatura controlada	1
<b>III. Retalho</b>	
Exclusivamente comércio de produtos pré-embalados (ex: venda ambulante de pré-embalados, máquinas de venda)	1
Com manipulação de produtos (ex: talhos, peixarias, pastelarias sem fabrico próprio)	2
Com manipulação de produtos prontos para consumo (ex: pastelarias com fabrico próprio, catering)	3

## II – Grau de risco estimado de acordo com o PACE

<p>Grau de risco associada à actividade de comércio a retalho com manipulação de produtos (RA) = Risco 2 (PACE 01/Tabela 3/DGV)</p> <p>Grau de Incumprimento (GI):</p> <p>1 (Ausência) – Em conformidade ou ausência de incumprimentos</p> <p>2 (Menor) – Não põe em causa a capacidade do sistema de segurança, mas deve ser alvo de correcção</p> <p>3 (Maior) – Põe em causa a capacidade do sistema de segurança</p> <p>4 (Crítico) – Falta total de cumprimento do requisito ou põe em causa a segurança do género alimentício. Falha sistemática do mesmo requisito</p> <p>NOTA: o Grau de Incumprimento é definido pelo maior valor atribuído, independentemente do tipo de incumprimento, uma vez que este parâmetro, reflecte a urgência na correcção das inconformidades</p> <p style="text-align: center;">Cálculo do Risco Estimado: Risco estimado = (RA + GI) / 2</p>
---

### PERIODICIDADE DE VISITA DE CONTROLO EM FUNÇÃO DO GRAU DE RISCO ESTIMADO

RE	Tipo de Estabelecimento	Prazo máximo para a próxima visita
4	Estabelecimento de alto risco	6 meses
3	Estabelecimento de risco médio	12 meses
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses
1	Estabelecimento de risco muito baixo	24 meses

### CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO EM FUNÇÃO DO CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO (RE) E DEFINIÇÃO DA PERIODICIDADE DAS PRÓXIMAS VISITAS DE CONTROLO

	Grau de incumprimento (GI) 1 (Ausência), 2 (Menor), 3 (Maior), 4 (Crítico)
Estruturas/Equipamento	
Higiene e limpeza	
Inspeção sanitária de produtos	
Rastreabilidade	
Autocontrolo / HACCP	
Análises/ Água	
Subprodutos	
RISCO	0

$$\text{Risco Estimado (RE)} = \text{Risco associado à actividade (RA=2)} + \text{O maior GI} / 2$$

RE	Tipo de Estabelecimento (em função do grau de risco)	Prazo máximo para a próxima visita	Marcar com X
4	Estabelecimento de alto risco	6 meses	
3	Estabelecimento de risco médio	12 meses	
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses	
1	Estabelecimento de risco muito baixo	24 meses	

### III – Lista de verificação técnica para estabelecimentos de comércio a retalho

1- Identificação do Estabelecimento	
Nome estabelecimento:	Telefone:
	Fax:
Designação Social:	Nº Contribuinte:
Morada:	
Localidade:	
Freguesia:	Concelho:
Código Postal:	
Classificação do Estabelecimento	
<input type="checkbox"/> Estabelecimento especializado <input type="checkbox"/> Secção de estabelecimento não especializado <input type="checkbox"/> Outro. Qual?	
Licença de utilização:	
Alvara n.º:	
CAE	
Outras autorizações:	
Produtos que contempla:	
Período de Laboração:	
Horário: Das _____ às _____ Almoço: Das _____ às _____	
Dias/Semana: _____ Meses/Ano: _____	
Nº de Trabalhadores:	
Sexo feminino: _____ Sexo masculino: _____	
2- Identificação do Representante do Estabelecimento	
Nome:	
Categoria Profissional:	
Função:	
Código Postal:	
Bilhete de Identidade n.º: _____ de _____ SIC, de _____	
Data de Nascimento: _____ Naturalidade: _____	
3- Identificação do(s) Técnico(s) do Estabelecimento	
Nome do responsável/Firma:	
Categoria profissional do(s) técnico(s)/ Âmbito da firma:	
Nome do responsável pela qualidade no estabelecimento:	
Categoria profissional do responsável:	
<b>Motivo da Vistoria:</b> Rotina Reclamação Notificação Licenciamento Outro:	
<b>Data de Controlo:</b> ___/___/20___ <b>Hora:</b> h m	
Vistoria efectuada por:	
O Técnico do Serviço Médico Veterinário: _____	
O Proprietário/Responsável: _____	
O Médico Veterinário Municipal: _____	
Nome estabelecimento:	Data de Controlo: ___/___/20___

## IV – Lista de verificação técnica para estabelecimentos de comércio a retalho de carne e produtos à base de carne



(Logotipo CM)  
CÂMARA MUNICIPAL DE \_\_\_\_\_

Nome estabelecimento: \_\_\_\_\_

Data de Controlo: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_

### LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA ESTABELECEMENTOS DE COMÉRCIO A RETALHO DE CARNES E DE PRODUTOS À BASE DE CARNE

Legenda da lista de verificação (LV): S – Sim; N – Não; NA – Não aplicável

		SIM	NÃO	N/A
<b>REQUISITOS GERAIS DOS LOCAIS DE VENDA</b>				
1	A zona envolvente ao local de instalação não possui focos de insalubridade ou poluição, promotores do desenvolvimento de agentes vectores/reservatórios, susceptíveis do conspurcaram ou alterarem as carnes e seus produtos? (alínea a), do nº 1 do art. 9º do anexo DL nº147/06)	x	n	na
2	O estabelecimento possui meios de protecção contra a entrada e permanência de animais? Quais? (n.º 5 do art. 6º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	na
3	O estabelecimento possui meios de protecção contra a entrada e permanência de insectos e roedores tais como: Redes mosquiteiras nas janelas de fácil remoção e limpeza? Portas com sistema de comprovada eficácia? » Molas de retorno nas portas para o exterior? » Sistemas de cortinas de ar? Outros, quais? Aparelhos de controlo de insectos devidamente localizados e ligados?	s	n	na
4	Na zona de laboração não há permanência de pessoas, produtos ou materiais estranhos ao serviço? (n.º 3 do art. 6º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	na
5	A utilização do local, é única e exclusiva, para o uso a que se destina (não existe preparação de refeições)? (n.º 4 do art.6º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	na
6	Dispõe de sistema de abastecimento de água potável, ligado à rede de abastecimento público? (alínea d) e e) do nº 1, nº3 e nº4 do art.9º do anexo ao DL nº147/06) Ou tem sistema um privado? De que tipo? O tratamento utilizado é devidamente controlado, com apresentação de boletins de análise? Caso tenha reservatório para armazenagem de água, este é sujeito a limpeza e manutenção periódica? Qual?	s	n	na
7	Possui rede de água fria e quente e torneiras em número suficiente, algumas que permitam adaptação de mangueira para a lavagem das instalações? (alínea c) do nº 1 do art. 9º do anexo ao DL nº 147/06 e nº 4 do anexo I ao Reg. (CE) nº 853/04)	x	n	na
8	Possui sistemas de esgotos, ligado a colectores públicos ou a sistema individual de tratamento de acordo com a legislação em vigor? (alínea c) do nº 1 do art.9º do anexo ao DL nº147/06)	x	n	na
9	O sistema de ventilação é adequado e suficiente, permitindo correcta remoção do ar? Permite um acesso fácil aos filtros e outras peças que necessitem de limpeza e substituição? (alínea j) do nº 1 de art.9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	na
10	Existe extintor colocado em local visível, de fácil acesso e devidamente identificado? (nº 1 do art.36º do DL nº243/05)	s	n	na
11	O sistema do aquecimento liberta os gases do combustão directamente para o exterior?	s	n	na
<b>REQUISITOS ESTRUTURAIS E HIGIO-FUNCIONAIS DO LOCAL DE EXPOSIÇÃO E VENDA AO PÚBLICO</b>				
12	Possui área adequada de modo a que todas as operações de conservação, acondicionamento, exposição, pesagem e venda, possam ser efectuadas de forma higiénica? (alínea h) do nº 1 do art.9º do anexo ao DL nº147/06) Pé direito -- _____ m (não deve ser inferior a 3m) Superfície do local de venda _____ m²	s	n	na
13	Existe um rigoroso estado de asseio de todas as dependências? (alínea a) do nº 2 do art.9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	na
14	As paredes, pelo menos até 2m de altura, são revestidas de material liso, impermeável e imputrescível, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfecção? De que material? A restante extensão da parede e tecto está pintada de cor clara e é lisa e facilmente lavável? Possuem arestas e ângulos de superfície arredondada? (alínea i) do nº 1 do art.9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	na

15	O estabelecimento apresenta pavimento liso, impermeável, imputrescível, resistente ao choque, de fácil lavagem e desinfeção? (alínea j) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/03) Do que material? É dotado de ralos devidamente protegidos e sifonados, com declive adequado para facilitar o escoamento das águas residuais?	x	n	na
16	O pavimento é higienizado sempre que necessário? É interdita a varredura a seco? (alínea b do nº 2 do art 9º do anexo do DL nº147/03)	x	n	na
		s	n	na
17	As portas existentes são de material adequado e fáceis de limpar? (alínea e) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg (CE) nº 853/2004)	x	n	na
18	As janelas que abrem para o exterior estão devidamente protegidas com rede mosquiteira, de tamanho adequado e de fácil remoção e limpeza? (alínea d) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg (CE) nº 853/2004)	s	n	na
19	O sistema de iluminação é adequado, permite boas condições de visibilidade e não altera o aspecto e a cor dos produtos? As lâmpadas estão devidamente protegidas com armadura de protecção contra a queda, em caso de rebentamento? (alínea m) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/03)	x	n	na
		s	n	na
20	O balcão da zona de exposição é constituído por material liso, impermeável, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfeção? (alínea n) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/03) Encontra-se devidamente higienizado? (alínea a) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/03)	s	n	na
		s	n	na
21	As mesas de corte são de material inócuo, permite a sua adequada raspagem, lavagem e desinfeção? (alínea o) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/03)	c	n	na
22	A mesa de corte não é utilizada como balcão de venda ao público? (alínea p) do nº 2 do art 9º do DL nº147/03)	s	n	na
23	Observa-se um rigoroso estado de azeite de todos os equipamentos e utensílios? (alínea q) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/03) É frequente a lavagem e desinfeção das mesas, balcões, armários, balanças, prateleiras, vitrinas e outro equipamento e utensílios? (alínea h) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/03) Qual a frequência de higienização?	s	n	na
		x	n	na
		x	n	na
24	Existem meios adequados à lavagem e secagem higiénica das mãos do pessoal em bom estado de higiene e conservação e em número suficiente (lavatórios)? Estes encontram-se providos de torneiras de accionamento não manual? Água quente, quente e fria sob pressão? Saboneteira líquida com sabão e solução desinfetante? Toalhetes descartáveis? Escovas de unhas individuais (com sistema de lavagem, justa fricção e secagem das unhas)? Contentores que possam fechar? (nº 2 do cap. VI do Anexo II ao Reg (CE) nº 853/2004). (Recomendam-se recipientes com temporizadores por pedal para os toalhetes utilizados)	s	n	na
		s	n	na
		s	n	na
		s	n	na
		s	n	na
		x	n	na
		s	n	na
25	Existem em número suficiente, recipientes em material adequado, providos de tampa de comando não manual, ferrados com cacos de plástico de utilização única, para recolha dos desperdícios e dos sub-produtos de origem animal? (art 11º do anexo ao DL nº147/03) Este recipiente é despejado, lavado e desinfectado, pelo menos uma vez por dia?	c	n	na
		x	n	na
26	O material utilizado no acondicionamento das carnes e seus produtos é próprio para uso alimentar e não altera as características organolépticas das carnes e seus produtos? Encontra-se armazenado e mantido em local fechado que evite a contaminação e conserpuração dos produtos? Onde? _____ (alínea a) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/03)	s	n	na
		s	n	na
27	Todos os utensílios, aparelhos e equipamentos, que entram em contacto directo com os alimentos, são fabricados em materiais adequados, lisos, laváveis, impermeáveis, imputrescíveis, não tóxicos e resistentes à corrosão, que permita a fácil lavagem e desinfeção dos mesmos? (alínea h) Cap.II Anexo II, Reg. (CE) 853/2004)	s	n	na
28	Os utensílios, aparelhos e equipamentos, nomeadamente os utilizados no corte de carnes e seus produtos (ex. facas, cutelos, fiambreira, picadoras, etc), encontram-se em local reservado para o efeito, eficazmente protegidos do contacto com o público, de raios solares, de insectos, de poeiras e de outros agentes de contaminação e conserpuração? Como? _____ (nº 1 do art 12º do anexo ao DL nº147/03)	s	n	na

29	Os produtos que necessitam de frio estão colocados nas máquinas de corte apenas durante o período de tempo estritamente necessário à realização desta operação? (n.º 2 do art. 12.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	S	NB
30	Os dispositivos de suspensão de carnes e seus produtos, são de material resistente à corrosão? (anexo) do n.º 1 do art. 1.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	S	NB
	Encontram-se devidamente higienizados e em bom estado de conservação?	S	S	NB
	Estão colocados de modo a evitar o contacto entre as carnes suspensas, entre estas e as paredes/pavimento?	S	S	NB
31	As balanças de pesagem encontram-se devidamente calibradas pelas entidades competentes?	S	S	NB
<b>REQUISITOS DE EXPOSIÇÃO E VENDA DE CARNES E SEUS PRODUTOS NO LOCAL DE VENDA AO PÚBLICO</b>				
32	As carnes e seus produtos encontram-se protegidos de: (n.º 1 do art. 9.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	S	NB
	..... Raios solares?	S	S	NB
	..... Pozeiras ou outras contaminações?	S	S	NB
	..... Do contacto directo com o público e da zona de alandamento público?	S	S	NB
33	A entrada das matérias-primas não é coincidente com o local da unidade do público e da saída dos lírios?	S	S	NB
34	As carnes e seus produtos são manipulados, conservados, acondicionados, expostos e vendidos num todos os cuidados higiénicos de forma a evitar sua contaminação ou contaminação e que não depreciem a sua qualidade? (n.º 1 do art. 7.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	S	NB
35	São observados cuidados especiais para evitar que o sangue ou outras escorrências conspurquem os produtos destinados à venda? (n.º 2 do art. 7.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	S	NB
36	As operações de corte, desossa e desmancha de carcaças, se não forem feitas em sala específica para o efeito, são realizadas no local de venda fora da zona do estabelecimento reservada ao público?	S	S	NB
37	Todas as carnes e seus produtos não acondicionados encontram-se expostos para venda fora da zona do estabelecimento reservada ao público e à entrada das lírios de venda?..... Onde? (n.º 2 do art. 8.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	S	NB
38	As carnes e seus produtos encontram-se em bom estado de salubridade, higieno e conservação? (n.º 1 do art. 8.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	S	NB
39	As carnes e seus produtos que se encontram expostos à venda, ostentam marca de salubridade ou marca de identificação sanitária? (n.º 2 do art. 8.º do anexo ao DL n.º 147/2005 de 31/07 e n.º 3 do art. 2.º do Anexo ao DL n.º 147/2005 e art. 5.º do Capítulo II do Reg. (CE) n.º 059/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28/04 de 2004)	S	S	NB
40	As carnes e seus produtos encontram-se devidamente rotuladas segundo a lei geral?	S	S	NB
41	As carnes de bovino, encontram-se devidamente rotuladas quanto à origem?	S	S	NB
	Os rótulos estão colocados no expositor junto às respectivas peças, perfeitamente identificados e colocados de forma legível e em local visível?	S	S	NB
	Quando as carnes são provenientes de animais de origens diferentes, os rótulos encontram-se separados em função da origem das respectivas peças?	S	S	NB
	Quando toda a carne em exposição tiver a mesma origem e o mesmo rótulo, este está substituído por um letreiro que retome todas as informações legais anteriores? Indicações dos Rótulos:..... (DL 323-FI/2000 e Reg. (CE) 275/2017)	S	S	NB
42	As peças inteiras de caça selvagem menor, com pelo ou penas, encontram-se expostas e conservadas em expositor frigorífico próprio, separadas de outras carnes ou produtos? (n.º 3 do art. 8.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	S	NB
43	Existe expositor próprio para os produtos à base de carne e que respeite as condições de temperatura indicadas na rotulagem dos mesmos e fixadas na legislação aplicável? Onde? (última alteração 2 do art. 9.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	S	NB
44	As superfícies de corte dos produtos à base de carne (ex. fiambre, paio e outros), encontram-se protegidas por película alimentar aderente?	S	S	NB
45	A conservação das carnes e seus produtos permite a livre circulação de ar? (anexo ao n.º 2 do art. 10.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	S	NB
46	Existem vitrines frigoríficas suficientes para o volume de trabalho diário? Quantas?	S	S	NB
47	Nas vitrines frigoríficas ou balcões existentes existe separação física entre as carnes frescas de espécies animais diferentes, carnes picada e preparados de carne? (última alteração 1 do n.º 2 do art. 9.º do anexo ao DL n.º 147/06)	S	S	NB

Nome estabelecimento:

Data de Controlo: \_\_\_/\_\_\_/20\_\_

48	As vitrines frigoríficas, estão munidas de indicadores de temperatura para conservação de carnes e seus produtos às temperaturas fixadas? (alínea a) do nº 1 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	S	N	NB
49	Quando existam vários tipos de carnes ou seus produtos no mesmo expositor/vitrina frigorífico, este está regulado para aquelas, cuja temperatura de conservação seja mais baixa? (alínea c) do nº 2 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	S	N	NB
50	Os grupos frigoríficos estão instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar quente que atravessa o condensador? (alínea c) do nº 2 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	S	N	NB
51	Encontram-se em perfeito estado de conservação e limpeza? (alínea a) do nº 2 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	S	N	NB
52	Qual a frequência de descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos meios frigoríficos? (alínea f) do nº 2 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	S	N	NB
53	As vitrines/câmaras de conservação de carnes e alimentos ultracongelados são dotadas de instrumentos de registo adequados para controlo de temperatura do ar? As câmaras com mais de 10m <sup>3</sup> possuem termómetro de indicação da temperatura do ar, colocado em local visível? (nº 4 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	S	N	NB
54	As carnes e seus produtos expostos à venda respeitam as temperaturas internas constantes no quadro em anexo?	S	N	NB
<b>PREPARAÇÃO E VENDA DE CARNES PICADAS (art. 13º DL 147/2006 de 31 de Julho)</b>				
55	A carne picada preparada é conservada a temperatura máxima de 2ºC? A mesma é toda vendida no próprio dia de preparação? (nº 1 do art 10º do anexo do DL nº147/06)	S	N	NB
56	A sua preparação é efectuada de modo a que estas não contenham quaisquer fragmentos de ossos? (nº 2 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	S	N	NB
57	Faz preparação de carne picada de aves? Possui equipamento exclusivo para o efeito? (nº 2 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	S	N	NB
58	A preparação das carnes é feita a partir de que carnes? * É proibida a preparação de carnes picadas a partir de: aparas provenientes do cone ou raspagem de ossos, carnes provenientes da cabeça (excção dos masseteres), parte não muscular da linha alba e zona do corpo e tarso. (nº 4 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	S	N	NB
59	Os utensílios utilizados na preparação de carne picada são de material apropriado, exclusivos para esse fim, fáceis de desmontar e limpar? (alínea e do nº 5 do art 13º do anexo do DL nº147/06) Os utensílios e equipamentos são lavados e desinfectados após cada período de trabalho e sempre que necessário? (alínea b/c do nº 5 do art 13º do anexo do DL nº147/06) Encontram-se resguardados de conspurações e contaminações exteriores?	S	N	NB
60	No caso de picadoras não refrigeradas, a cabeça da máquina é colocada no frigorífico entre picagens? (nº 6 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	S	N	NB
<b>PREPARADOS DE CARNE (art. 14º D.L 147/2006 de 31 de Julho)</b>				
61	Há preparação, exposição e venda no estabelecimento, de preparados de carne? Essa preparação é efectuada em sala revestida para o efeito?	S	N	NB
<b>EMBALAGENS DO DIA (art. 15º D.L147/2006 de 31 de Julho)</b>				
62	Existe exposto à venda "embalagens do dia" de carnes frescas, carnes picadas ou preparados de carnes, produzidas e acondicionadas no próprio estabelecimento?	S	N	NB
63	Possui sala anexa ao local de venda com a finalidade de cone, acondicionamento em embalagens do dia de carnes frescas, carnes picadas ou preparados de carne? (nº 1 do art 15º do anexo do DL nº147/06)	S	N	NB
64	Existe secção frigorífica exclusiva para exposição e venda destes produtos, ou não existindo meios frigoríficos exclusivos, existe separação física entre estes produtos e as restantes carnes? (nº 3 do art 15º do anexo do DL nº147/06)	S	N	NB
65	Estes produtos apresentam rotulagem obrigatória, nomeadamente: (nº 4 do art 15º do anexo do DL nº147/06)	S	N	NB
	« Nome e morada do acondicionador	S	N	NB
	« Denominação de venda (espécie e peça ou finalidade)	S	N	NB
	« Data de acondicionamento	S	N	NB
	« Data limite de consumo	S	N	NB
	« Condições de conservação	S	N	NB
	« Quantidade líquida	S	N	NB

PRE-EMBALADOS PROVENIENTES DE ESTABELECEMENTOS INDUSTRIAIS (art. 17º DL 147/2006 de 31 de Julho)				
64	Existe exposição e venda de carnes frescas e de produtos à base de carne, pré-embalados, provenientes de estabelecimentos industriais devidamente licenciados? Quais? .....	s	n	ns
	Existem meios frigoríficos adequados destinados exclusivamente à conservação e exposição à venda para estes produtos?	s	n	ns
VENDA DE OUTROS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS E ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRÉ-EMBALADOS (art. 22º D.L. 147/2006 de 31 de Julho)				
67	Existe no estabelecimento venda de outros géneros alimentícios pré-embalados? Quais? .....	s	n	ns
68	Existe no estabelecimento venda de alimentos para animais pré-embalados? Quais? .....	s	n	ns
69	Os locais de venda de carnes e seus produtos, dispõem de dimensão suficiente que permita a instalação de expositores em zona separada daquela em que se efectua a exposição e venda de carnes?	s	n	ns
70	Todos os outros géneros alimentícios pré-embalados e alimentos para animais, estão em expositores em zona separada da zona de exposição e venda das carnes e seus produtos? Onde? .....	s	n	ns
71	São provenientes de estabelecimentos industriais devidamente licenciados?	s	n	ns
72	Existem expositores e meios frigoríficos adequados destinados exclusivamente à conservação e exposição destes produtos e às temperaturas exigidas nas respectivas rotulagens ou legislação específica aplicável?	s	n	ns
73	Existe zona de armazenagem, para esses produtos, sempre que os mesmos se encontrem armazenados em quantidades superiores à capacidade dos respectivos expositores? Onde? .....	s	n	ns
ARMAZENAGEM DE OUTROS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS E ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRÉ-EMBALADOS (art. 22º D.L. 147/2006 de 31 de Julho)				
74	No caso de existir zona de armazenagem para outros géneros alimentícios pré-embalados e de alimentos para animais (para além dos expostos à venda no local de atendimento ao público), tem dimensão adequada e acesso independente do local de venda?	s	n	ns
75	Existem armários ou prateleiras e meios frigoríficos adequados, destinados exclusivamente à conservação e armazenagem destes produtos e às temperaturas exigidas nas respectivas rotulagens ou na legislação específica aplicável?	s	n	ns
76	Os requisitos estruturais e de higiene das paredes, tectos, portas, janelas, pavimentos, iluminação, ventilação, esgotos, estão em conformidade com os pontos nº 7,8,9,12,14,15,17,18,19	s	n	ns
77	Dispõe de algum local ou prateleira/armário, devidamente identificado e destinado exclusivamente, à armazenagem de alimentos não conformes e/ou a devolver? (DL nº 28/84, de 20/01)	s	n	ns
MEIOS FRIGORÍFICOS DE APOIO AO TALHO (art 10º do anexo ao DL nº 147/06)				
78	Existem meios frigoríficos suficientes para o volume de trabalho diário? - N.º de câmaras/armário frigorífico: .....	s	n	ns
	> N.º de áreas de conservação de congelados: .....	s	n	ns
79	Os equipamentos de frio não são utilizados para a armazenagem de carnes e seus produtos destinados a outros estabelecimentos retalhistas?	s	n	ns
80	Os equipamentos frigoríficos estão munidos de indicadores de temperatura para conservação de carnes e seus produtos às temperaturas fixadas no quadro anexo?	s	n	ns
81	Os grupos frigoríficos estão instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar quente que atravessa o condensador?	s	n	ns

82	Possuem sistema de accionamento interior para a abertura das portas da câmara em caso de emergência?	1	0	02
83	Quando não ha movimentação de produtos as portas das câmaras mantêm-se sempre devidamente fechadas?	1	0	02
84	A iluminação na das câmaras/armários frigoríficos está em conformidade com o disposto no ponto 19?	1	0	02
85	Quando existem vários tipos de carnes ou seus produtos no mesmo armário/câmara frigorífica, esta está regulada para aquela, cuja temperatura de conservação seja mais baixa?	1	0	02
86	As carnes e seus produtos armazenados nas câmaras/armários, respeitam as temperaturas internas constantes no quadro em anexo?	1	0	02
87	A estiva das carnes e seus produtos permite uma adequada circulação de ar frio no interior?	1	0	03
88	Nas câmaras/armários frigoríficos existe sectorização entre as diferentes espécies de carnes frescas animais, sobretudo de aves, de forma a não permitir o contacto directo entre as mesmas, de modo a evitar contaminações cruzadas? (alinea i) do nº 2 do art 9º do anexo do DL nº14/06)	1	0	02
89	Os dispositivos de suspensão de carne são de material resistente a corrosão?	1	0	02
	Encontram-se devidamente higienizados?	1	0	02
	Cabão colocados de modo a evitar o contacto entre as carnes suspensas, entre estas e as paredes/pavimento? (alinea p) do nº 1 do art 9º do anexo do DL nº14/06)	1	0	03
90	As carnes e seus produtos que não se encontrem suspensas, estão devidamente acondicionados e colocados sobre estrados ou prateleiras, de material adequado?	1	0	02
91	As câmaras/ armários, respectivas borrachas de isolamento e equipamentos, encontram-se em perfeito estado de higiene e de conservação?	1	0	02
92	As grelhas de protecção dos evaporadores instalados no interior das câmaras/armários frigoríficos, encontram-se em bom estado de higiene e de conservação;	1	0	02
93	Qual a frequência de descongelação, lavagem e desinfectação das superfícies internas dos equipamentos frigoríficos	1	0	02
94	As câmaras de conservação de carnes e alimentos ultracongelados são dotadas de instrumentos de registo adequados para controlo da temperatura do ar?	1	0	02
	As câmaras com menos de 10m3 possuem termómetro colocado em local visível?	1	0	03
<b>SUBPRODUTOS, APARAS, GORDURAS E OSSOS (nº1 e 2 do art.11º DL 147/2006 de 31 de Julho)</b>				
95	Os subprodutos de origem animal (aparas de carne, gordura, ossos) são recolhidos para sacos não reutilizáveis e próprios para o efeito?	1	0	02
96	Esses recipientes (sacos), estão em suporte adequado com tampa de comando não manual?	1	0	02
	Os subprodutos são despejados e o suporte é lavado e desinfectado pelo menos uma vez por dia?	1	0	02
97	Qual o seu destino:	1	0	02
	Alimentação animal, vendidas no próprio local?	1	0	02
	Encaminhados como subprodutos nos termos do Reg. CE n.º 1774/2002?	1	0	02
	Possui em arquivo, pelo período mínimo de 2 anos, os duplicados e quadruplicados das Guias de acompanhamento modelo 376/DGV? (Edital DGV nº 17/DIS de 25/01/2006)	1	0	02
<b>REQUISITOS HIGIENICOS E TECNICOS DA SALA ANEXA DO LOCAL DE VENDA AO PUBLICO</b>				
98	Existe no interior do estabelecimento sala anexa ao local de venda ao público, especifica para a produção de preparados de carne e acondicionamento em embalagens do dia? Quantas? (recomenda-se que esta sala seja climatizada)	1	0	02
99	No caso de existir apenas uma única sala anexa ao local de venda, quais os procedimentos realizados nesta sala?	1	0	02
	Desmancha e desossa?	1	0	02
	Preparados de carne? Quais?	1	0	02
	Lavagem e desinfectação de legumes?	1	0	02
	Acondicionamento em embalagens do dia?	1	0	02
	Lavagem de equipamentos e utensílios?	1	0	02

100	No caso de existir apenas uma única sala anexa ao local de venda ao público: » Há separação física entre cada uma das diferentes operações descritas no número anterior? Como? » No caso de não haver separação física, a realização das operações acima descritas, faz-se em circuitos, equipamentos ou em períodos temporais diferentes?	s	n
101	Os requisitos estruturais e de higiene das paredes, tectos, portas, janelas, pavimentos, iluminação, ventilação, esgotos e abastecimento de água, estão em conformidade com os pontos nº 6,7,8,9,12,14,15,17, 18, 23, 28?	s	n
102	Existem lavatórios para assegurar a higienização das mãos dos manipuladores de alimentos, em conformidade com o ponto nº24, em número suficiente e estrategicamente localizados?	s	n
103	As mesas e bancadas são constituídas de material liso, impermeável, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfeção? Encontram-se devidamente higienizadas?	s	n
104	Existem armários ou dependência em material liso, lavável e resistente à corrosão para armazenagem independente de: (alínea d) do nº 2 do art 9º do anexo do DL nº147/06) » Condimentos, aditivos e matérias – primas subsidiárias. » Material de acondicionamento e rotulagem. » Detergentes, desinfetantes e outros materiais de limpeza. Estes encontram-se em bom estado de higiene e de conservação?	s	n
105	Os materiais de acondicionamento dos alimentos (embalagens do dia) são próprios para uso alimentar?	s	n
106	Após a preparação destes produtos é feito o acondicionamento imediato, em embalagens do dia?	s	n
107	Os aditivos e condimentos utilizados na preparação de preparados de carne, encontram-se devidamente acondicionados e rotulados com os rótulos de origem?	s	n
108	Os equipamentos e utensílios, nomeadamente, utensílios de corte utilizados na produção de preparados de carne são: » De material apropriado, exclusivos para esse fim, fáceis de desmontar e limpar? » Lavados e desinfetados após cada período de trabalho e sempre que necessário? » Encontram-se resguardados de conspurcações e contaminações exteriores? Onde?	s	n
<b>VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DO PESSOAL (art. 24º D.L1 47/2006 de 31 de Julho)</b>			
109	O pessoal dispõe de vestiários e instalações sanitárias: (nº 2 do art 24º do anexo do DL nº147/06) Adequadas? Em número suficiente? Separadas por sexo? (Caso se justifique) Com chuveiro? Dotadas de água quente e fria?	s	n
110	As instalações sanitárias estão isoladas dos locais onde se manipulem carnes e seus produtos? (alínea g) do n.º1 do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n
111	Apresentam-se devidamente arrumados e limpos? (alínea g do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n
112	Possuem sistema de ventilação própria, adequado? Como? _____ (alínea g do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n
113	Nos vestiários, existem armários/cacifos individuais, para arrumo do vestuário do pessoal, com separação adequada para calçado? (nº 2 do art 24º do anexo do DL nº147/06) Apresentam-se devidamente arrumados e limpos? (alínea g do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n
114	Os requisitos estruturais e de higiene das paredes, tectos, portas, janelas, pavimentos, iluminação, ventilação, esgotos e abastecimento de água, estão em conformidade com os pontos nº 6,7,8,9,12,14,15,16,17,18,23? As portas que comunicam com os locais de venda de carnes e seus produtos dispõem de molas de retorno funcionais?	s	n
115	Existem lavatórios para assegurar a higienização das mãos dos manipuladores de alimentos, em conformidade com o ponto nº 24 e em número suficiente?	s	n

Nome estabelecimento:

Data de Controlo: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_

<b>VESTUÁRIO (art. 23º D.L1 47/2006 de 31 de Julho)</b>				
116	O vestuário é adequado e utilizado apenas para os fins e locais a que se destina?	S	N	ND
117	É de cor clara e constituído designadamente por bata, avental de material impermeável, protecção de cabeça (gorro, boné ou touca) e de calçado impermeável, de fácil lavagem e desinfecção?	S	N	ND
118	Encontra-se em perfeito estado de limpeza?	S	N	ND
<b>HIGIENE PESSOAL (art. 24º e 25º D.L1 47/2006 de 31 de Julho)</b>				
119	Todo o pessoal que efectua operações de carga e descarga de carnes e seus produtos, bem como os que contactam directamente com as carnes e seus produtos, cumprem as regras mínimas de asseio e higiene pessoal regulamentares?	S	N	ND
120	Para o cumprimento das regras mínimas de asseio e de higiene, o pessoal dispõe em número suficiente de lavatórios que assegurem a higienização das mãos, em conformidade com os requisitos dispostos no ponto nº 24 da presente lista de verificação? (nº 1 do art 24º do anexo do DL nº147/06)	S	N	ND
121	Os manipuladores não usam qualquer tipo de adorno (jóias, relógios, anéis, pulseiras, verniz nas unhas ou outros)?	S	N	ND
122	Dentro do estabelecimento, não são realizadas pelo pessoal manipulador, tarefas alheias à actividade de venda de carnes e seus produtos, excepto os que efectuam recebimentos e pagamentos, desde que lavem convenientemente as mãos imediatamente à execução dessas tarefas? (art 25º do anexo do DL nº147/06)	S	N	ND
123	São aplicadas pelo pessoal todas as Regras de Boas Práticas de Higiene Pessoal (ex: não fumar, beber ou comer) no interior do estabelecimento? (art 25º do anexo do DL nº147/06)	S	N	ND
124	O pessoal possui ficha de aptidão médica válida? (art. 21º do DL nº 109/2000 de 30/06)	S	N	ND
	Qual a periodicidade das visitas médicas?			
	Existe um sistema de rastreio e actuação para casos de trabalhadores com patologias susceptíveis de risco para os produtos?	S	N	ND
125	Existe equipamento de primeiros socorros no interior do estabelecimento?	S	N	ND
	Este encontra-se sinalizado e correctamente localizado? Onde	S	N	ND
<b>FORMAÇÃO EM HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR (art. 26º, 27º e 28º D.L 147/2006 de 31 de Julho)</b>				
126	O pessoal que distribui e vende carnes e seus produtos tem formação profissional em matéria de higiene e segurança alimentar? (art 26º do anexo do DL nº147/06 e Capítulo XII do Anexo II do Reg (CE) nº 853/2004)	S	N	ND
127	O pessoal manipulador possui certificado comprovativo da formação devidamente autenticado e aprovado pelas autoridades competentes? (art 27º do anexo do DL nº147/06)	S	N	ND
	Encontra-se válido para o ano em curso?	S	N	ND
	(obrigatório a partir de 31 de Julho de 2008, comprova o aproveitamento na formação, emitido pela FNACC, Federação Nacional das Associações de Comerciantes de Carnes, art 28º do anexo do DL nº147/06)	S	N	ND
128	Os funcionários possuem cartão de manipulador de carnes e seus produtos em matéria de higiene e segurança alimentar dentro dos 3 anos de validade?	S	N	ND
	(obrigatório a partir de 31 de Julho de 2008, comprova o aproveitamento na formação, emitido pela FNACC, Federação Nacional das Associações de Comerciantes de Carnes, art 28º do anexo do DL nº147/06)	S	N	ND
<b>HIGIENIZAÇÃO (art. 20º D.L1 47/2006 de 31 de Julho)</b>				
129	Existe Plano de Lavagem e Desinfecção das instalações, materiais utensílios, equipamentos e mãos do pessoal?	S	N	ND
	Foi devidamente elaborado, conhecido e aplicado no estabelecimento pelo pessoal?	S	N	ND
130	Existe armário específico, para arrumo dos detergentes, desinfectantes e outros produtos e materiais de higiene e limpeza, devidamente identificado?	S	N	ND
131	Quanto aos produtos de higienização, são respeitadas as indicações do fabricante presente no rótulo? (nº 1 do art 20º do anexo do DL nº147/06)	S	N	ND
	Existem em arquivo as fichas técnicas e de segurança de todos os detergentes e desinfectantes utilizados no estabelecimento?	S	N	ND
132	Os desinfectantes só são aplicados nos utensílios e equipamentos após a remoção da carne e seus produtos, e após a lavagem dos mesmos.	S	N	ND
	Após aplicação do desinfectante todos os utensílios são devidamente passados por água potável? (nº 2 e 3 do art 20º do anexo do DL nº147/06)	S	N	ND
133	O interior e exterior do estabelecimento encontra-se em perfeito estado de higiene/ limpeza?	S	N	ND
134	Não existe material obsoleto em nenhuma das instalações do estabelecimento? Se existir, onde e o quê?	S	N	ND

Nome estabelecimento:

Data de Controle: \_\_\_/\_\_\_/20\_\_

	» Manutenção da cadeia de frio.	C	N	NA
	» Saúde, higiene e formação do pessoal.	C	N	NA
	Referências a etapas preliminares do HACCP:			
	» Constituição da equipa.	C	N	NA
	» Definição do âmbito e políticas da empresa.	N	N	NA
	» Características dos produtos.	C	N	NA
	» Utilização prevista dos produtos.	C	N	NA
	» Fluxogramas / circuitos.	N	N	NA
	» Descrição dos processos / operações.	C	N	NA
	» Confirmação dos fluxogramas no local.	C	N	NA
	Abrordagem à análise de perigos (não exaustiva; mas credível):			
	» Identificação dos perigos.	C	N	NA
	» Identificação das medidas de controlo.	C	N	NA
	» Avaliação dos perigos.	C	N	NA
	Existência de sistema de documentação e registo adequado.	C	N	NA
142	Fazem análises de rotina às:			
	Águas?	N	N	NA
	Produtos?	C	N	NA
	Utensílios/equipamentos?	C	N	NA
	Mãos dos funcionários?	C	N	NA
	Qual(e) o tipo de análise realizada (microbiológica/lisio química)?			
	Qual a Periodicidade?			
	Qual o laboratório onde se realizam?			
	Possuem no estabelecimento, em arquivo, os boletins de análises?	C	N	NA
Outras observações:				

CONTROLO DE PRAGAS (art. 21º DL 147/2006 de 31 de Julho)				
135	Estão implementados programas de controlo de pragas (insectos e roedores)?	S	N	NA
	São efectuados pelo proprietário ou por firma especializada e com produtos adequados conforme boas práticas de higiene?	S	N	NA
	Nome da firma			
	Existem registos dos controlos efectuados (de cada visita técnica efectuada)?	S	N	NA
	Existem em arquivo as fichas técnicas e de segurança de todos os produtos utilizados no estabelecimento?	S	N	NA
	Possui no estabelecimento a planta indicativa da localização dos iscos e a identificação dos mesmos nos respectivos locais?	S	N	NA
	Não foi observada durante a vistoria qualquer tipo de praga ou indícios da presença das mesmas? Se não, quais?	S	N	NA
DOCUMENTAÇÃO DO ESTABELECIMENTO / REGISTOS				
136	Possui em arquivo, o Alvará de Licença de Utilização, devidamente avorçado, para todos os produtos expostos à venda, incluindo, outros géneros alimentícios e alimentos para animais pré-embalados?	S	N	NA
137	Possui tabela de preços, ou letreiros indicativos dos preços de todos os produtos que se encontram expostos para venda no interior do estabelecimento?	S	N	NA
138	Possui Livro de Reclamações, e a indicação da existência do mesmo em local visível?	S	N	NA
139	Existe em arquivo uma planta das instalações devidamente actualizada?	S	N	NA
140	Existem no interior do estabelecimento documentação/registos correctamente preenchidos, devidamente armazenados e organizados de:	S	N	NA
	» Controlo de temperaturas, das matérias-primas, produtos e equipamentos?	S	N	NA
	» Recepção de matérias-primas?	S	N	NA
	» Documentos de acompanhamento para alimentos e outros produtos recepcionados, nos quais conste: Nome e sede do vendedor e do destinatário; Identificação das mercadorias (tipo, espécie, quantidade/peso); matrícula do veículo utilizado no transporte; data e hora do início de transporte, com identificação dos locais de carga e descarga e data e hora da recepção da mercadoria)	S	N	NA
	» Documentos de acompanhamento onde a origem da carne de bovino está devidamente identificada. (art. 7º do DL nº 323 – F/2006 de 20/12)	S	N	NA
	» Quanto à origem, existem registos actualizados, manuais, informáticos ou documentais de toda a carne de bovino recepcionada.	S	N	NA
	» Registos quanto à origem da carne de bovina vendida para consumidores colectivos, conservados pelo período mínimo de 3 anos de forma a assegurar a rastreabilidade da mesma?	S	N	NA
	» Entregas de subprodutos (modelo 376 DGV)?	S	N	NA
	» Procedimentos de higienização das instalações, utensílios e equipamentos?	S	N	NA
	» Manutenção dos equipamentos?	S	N	NA
SISTEMA BASEADO NOS PRINCIPIOS HACCP ou boas práticas				
141	Existe sistema de auto controlo implementado baseado nos princípios do sistema HACCP? (art. 5º do Reg (CE) nº 853/2004 e na alínea c do nº 1 do art. 18º do DL nº 147/2006 de 31/07)	S	N	NA
	Quando não são respeitados os 7 princípios do sistema HACCP, atendendo à natureza do estabelecimento e das operações que realiza, são conseguidos os mesmos objectivos pelo menos através da correcta aplicação dos pré-requisitos e das boas práticas de higiene e de fabrico (para fundamentar a resposta verificar os seguintes itens):	S	N	NA
	Existência de Códigos de Boas Práticas?	S	N	NA
	Aplicação do boas práticas?	S	N	NA
	Pré-requisitos ao HACCP (exs.):			
	» Conformidade das infra-estruturas e do equipamento (inclui a sua manutenção)	S	N	NA
	» Conformidade das matérias-primas (inclui o controlo de fornecedores).	S	N	NA
	» Segurança na manipulação dos produtos durante operações	S	N	NA
	» Procedimentos para controlo de pragas.	S	N	NA
	» Procedimentos de limpeza e desinfeção.	S	N	NA
	» Qualidade da água.	S	N	NA

## V – Lista de verificação técnica para estabelecimentos de comércio a retalho de produtos da pesca e aquicultura



(LOGOTIPO CM)

CÂMARA MUNICIPAL DE \_\_\_\_\_

Nome estabelecimento: \_\_\_\_\_

Data de Controlo: \_\_\_/\_\_\_/20\_\_

### LISTA DE VERIFICAÇÃO TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE COMERCIO A RETALHO DE PRODUTOS DA PESCA E AQUICULTURA

Legenda da lista de verificação (LV): S – Sim; N – Não; NA – Não aplicável

		SIM	NÃO	NA
<b>REQUISITOS GERAIS APLICÁVEIS ÀS INSTALAÇÕES</b>				
1	As instalações são mantidas limpas e em boas condições. (nº1, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004).	S	N	NA
2	A Peixaria não possui comunicação directa com habitações nem contiguidade com instalações ou locais onde se liberte cheiros, poeiras, fumos ou gases susceptíveis de conspurcar ou alterar o pescado. (nº1, art 31º, Secção III, Cap. II, Port. 659/76)	S	N	NA
3	A concepção, construção, localização e dimensões (nº2, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	S	N	NA
	• Permitem manutenção, limpeza/desinfecção adequadas.	S	N	NA
	• Facultam espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações.	S	N	NA
	• Evitam contaminação por via atmosférica.	S	N	NA
	• Evitam a acumulação de sujidade.	S	N	NA
	• Evitam o contacto com materiais tóxicos.	S	N	NA
	• Evitam a queda de partículas nas gémeas alimentícias	S	N	NA
	• Evitam a formação de condensações e bolores nas superfícies.	S	N	NA
	• Possibilitam a aplicação de boas práticas de higiene.	S	N	NA
	• Possibilitam o controlo de pragas/animais indesejáveis.	S	N	NA
	: Redes mosquiteiras?			
	: Molas de retorno nas portas para o exterior?			
	: Sistemas de cortinas de ar?			
	: Aparelhos de controlo de insectos devidamente licenciados e ligados?			
	: Outros?			
	• Possibilitam condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada	S	N	NA
4	Luz natural ou artificial adequada às instalações (nº7, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004).	S	N	NA
	» As lâmpadas estão devidamente protegidas com armadura de protecção contra a queda, em caso de rebentamento?	S	N	NA
	» Instalação eléctrica está em bom estado de conservação e de segurança?	S	N	NA
5	Ventilação (nº5, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	S	N	NA
	Natural ou mecânica adequada.	S	N	NA
	O acesso é fácil aos filtros ou partes que carecem de limpeza ou substituição.	S	N	NA
	Não há fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas.	S	N	NA
6	Instalações sanitárias (nº3, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	S	N	NA
	• São em nº suficiente, com suficiente a ligadas ao exterior	S	N	NA
	• Não comunicam directamente com os locais de manipulação.	S	N	NA
	• Têm ventilação adequada natural ou mecânica.	S	N	NA
	» A ventilação está concebida de forma a evitar o fluxo de ar de zonas áreas contaminadas para zonas áreas limpas?	S	N	NA
	» As portas que comunicam com os locais de venda do pescado dispõem de molas de retorno funcionais?	S	N	NA
7	Lavatórios (nº4, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	S	N	NA
	• São em nº adequado, bem localizado, água quente e fria.	S	N	NA
	• Têm materiais de limpeza, desinfectação e secagem higiénica.	S	N	NA
	• Lavatórios para lavagem dos alimentos são separados dos das mãos.	S	N	NA
	» Torneiras, accionadas por comando não manual?	S	N	NA
	» Recipientes adequados para para os toalheiros inutilizados?	S	N	NA

Nome estabelecimento:

Data de Controlo: \_\_\_/\_\_\_/20\_\_

8	<b>Os sistemas de esgoto / drenagem</b> (nº8, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004): São adequados aos propósitos e evitam o risco de contaminações. Se houver condutas abertas não há fluxos de resíduos para zonas limpas.	S	N	NO
9	Sempre que necessário, estão à disposição do pessoal <b>vestiários</b> adequados (nº9, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004). » Nos vestiários, existem <b>armários/caixotes individuais</b> , para arrumo do vestuário do pessoal, com separação adequada para calçado? » Apresentam-se devidamente <b>arrumados e higienizados</b> ?	S	N	NO
10	<b>Produtos de limpeza e desinfecção</b> são armazenados fora das áreas de manipulação (nº10, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004).	S	N	NO
<b>OUTROS REQUISITOS GERAIS</b>				
11	Existe <b>extintor</b> colocado em local visível, de fácil acesso e devidamente identificado? (nº 1 do artº36º de DL nº243/86)	S	N	NO
12	O sistema de aquecimento liberta os gases de combustão directamente para o exterior?	S	N	NO
13	As <b>balanças de pesagem</b> encontram-se devidamente <b>calibradas</b> pelas entidades competentes e existem em arquivo os respectivos registos?	S	N	NO
14	Na zona de laboração não há permanência de <b>pessoas, produtos ou materiais estranhos ao serviço</b> ?	S	N	NO
15	A utilização do local, é única e exclusiva, para o uso a que se destina (não existe preparação de refeições)?	S	N	NO
<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS DOS LOCAIS DE PREPARAÇÃO, TRATAMENTO OU TRANSFORMAÇÃO</b>				
16	Nestes locais, a concepção e disposição evitam a contaminação entre e durante as operações. (nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	S	N	NO
17	O <b>pavimento</b> está em boas condições e pode ser facilmente limpo / desinfectado. É de material impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico. Permite escoamento adequado. (a), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	S	N	NO
18	As <b>paredes</b> estão em boas condições e podem ser facilmente limpas / desinfectadas. São de materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos. Têm superfícies lisas até uma altura adequada às operações. (b), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004) » paredes lisas até _____ m (mínimo 1,80m) » pé direito _____ m (não pode ser inferior a 2,80m) » ângulos e arestas arredondados (3, art 31º, Secção II, Cap. II, Port. 559/76)	S	N	NO
19	Os <b>tectos</b> (ou a superfície interna do telhado) e <b>equipamentos</b> neles montados estão construídos e instalados de forma a evitar sujidade, condensação, desenvolvimento de bolores e desprendimento de partículas. (c), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	S	N	NO
20	As <b>janelas</b> e outras aberturas evitam a acumulação de sujidade (d), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004). » ex: peitoris das janelas cortados em bisel Se abrem para o exterior têm redes de protecção contra insectos, removíveis para limpeza. Estão fechadas durante a produção, se necessário para prevenir contaminações.	S	N	NO
21	As <b>portas</b> podem ser facilmente limpas / desinfectadas. (e), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004) As suas superfícies são lisas e não absorventes.	S	N	NO
22	Há instalações adequadas à limpeza, desinfecção e armazenagem dos utensílios e equipamento. (nº2, Cap. II, Anexo I, Reg. 852/2004) São de materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar. Dispõem de abastecimento adequado de água quente e fria.	S	N	NO
23	Existem meios adequados para a <b>lavagem dos alimentos</b> e das matérias primas. Estas cubas de lavagem dispõem de um abastecimento adequado de água quente e/ou fria. Devem estar limpos / desinfectados. (nº3, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	S	N	NO

24	As superfícies que entram em contacto com os géneros alimentícios estão em boas condições. (nº1, Cap. II, Anexo II, Reg. 852/2004)	s	n	no
	Podem ser facilmente limpas / desinfectadas.	s	n	no
	São de materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos.	s	n	no
<b>REQUISITOS APLICÁVEIS AO EQUIPAMENTO</b>				
25	Todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos:	s	n	no
	Estão limpos e são limpos / desinfectados com frequência suficiente. Qual?	s	n	no
	São em materiais adequados.	s	n	no
	Estão bem arrumados e conservados.	s	n	no
	A sua instalação permite a limpeza e a da área circundante. (nº1, Cap. V, Anexo II, Reg. 852/2004)	s	n	no
26	Os utensílios utilizados na preparação de preparados de peixe são exclusivos para esse fim?	s	n	no
27	O equipamento tem dispositivos de controlo adequados. (nº2, Cap. V, Anexo I, Reg. 852/2004)	s	n	no
28	São seguidas boas práticas de aplicação de aditivos anticorrosivos. (nº3, Cap. V, Anexo II, Reg. 852/2004)	s	n	no
29	Mesas e bancadas dispõem de água corrente utilizável. (nº7, art. 31º, Secção II, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	no
	A superfície de exposição do pescado tem um declive não inferior a 3%, ou dispositivo que permita o escoamento dos líquidos de escorrência, através de caldeiras ou tubos com ligação à rede de esgotos? (nº7, art. 31º, Secção III, Cap. II, Port. 559/76)	s	n	no
30	O balcão da zona de exposição/ mesa de corte, não é utilizado como balcão de venda ao público?	s	n	no
31	Os utensílios, aparelhos e equipamentos, nomeadamente os utilizados no corte do pescado (fresco, congelado ou transformado) seus produtos (ex. facas, serras de corte, etc), encontram-se em local reservado para o efeito, eficazmente protegidos do contacto com o público, dos raios solares, de insectos, de poeiras e de outros agentes de contaminações e conspurações? Onde?	s	n	no
<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
32	Adequados abastecimento e uso de água potável. (nº1, Cap. VII, Anexo I, Reg. 852/2004)	s	n	no
	Tem sistema privado de abastecimento de água. De que tipo?	s	n	no
	O tratamento utilizado é devidamente controlado, com apresentação de boletins de análise?	s	n	no
	Caso tenha reservatório para armazenagem de água, este é sujeito a limpeza e manutenção periódica? Qual?	s	n	no
33	O gelo é fabricado com água potável ou com água limpa para produtos da pesca interiores. (nº4, Cap. VII, Anexo II, Reg. 852/2004)	s	n	no
	Qual é a sua origem?	s	n	no
	Existem programa analítico de verificação da qualidade do gelo?	s	n	no
	O gelo é fabricado, manuseado e armazenado em condições que impedem contaminações. (nº4, Cap. VII, Anexo II, Reg. 852/2004).	s	n	no
	O gelo utilizado, pela quantidade e qualidade, garante a adequada conservação do pescado?	s	n	no
<b>REQUISITOS GERAIS DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS</b>				
34	O pescado e suas partes não são aceites se apresentarem contaminação por microorganismos patogénicos, substâncias estranhas ou tóxicas. (nº1, Cap. IX, Anexo II, Reg. 852/2004)	s	n	no
35	O pescado e suas partes são armazenados adequadamente evitando a sua deterioração e a contaminação. (nº2, Cap. IX, Anexo II, Reg. 852/2004)	s	n	no
	O Pescado e seus produtos encontram-se protegidos de:	s	n	no
	Raios solares?	s	n	no
	Poeiras, fumos ou outras conspurações? (nº1, art. 32º, Secção II, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	no
	Do contacto directo com o público ou com objectos de que este seja portador? (nº4, art. 32º, Secção III, Cap. II, Port. 559/76)	s	n	no

Nome estabelecimento:		Data de Controlo: ___/___/20__		
36	Os alimentos estão protegido de contaminações em todas as fases. (nº3, Cap. IX, Anexo II, Reg. 852/2004)	s	n	nt
	O Pescado e seus produtos, é manipulado, conservado, acondicionado, exposto e vendido com todos os cuidados higiénicos de forma a evitar sua conspurcação ou contaminação e que não depreciem a sua a quantidade?	s	n	nt
37	Tudo o pescado e suas partes são conservados a temperaturas adequadas (nº5, Cap. IX, Anexo II, Reg. 852/2004):	s	n	nt
	» A cadeia de frio não é interrompida, excepto se necessário e se não resultar risco.	s	n	nt
	» Os produtos da pesca frescos, descongelados não transformados e os produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados são mantidos a temperatura próxima da do gelo fundente. (Cap. VII, Secção VIII, Anexo II, Reg. 853/2004)	s	n	nt
	• A conservação do peixe fresco ou das suas partes, aguardando a venda a retalho para o dia seguinte, faz-se (nº3 art 3º, Secção III, Cap. III, Port. 059/76):			
	→ com a adição de gelo triturado, de boa qualidade e não utilizado anteriormente?	s	n	nt
	→ dentro do frigorífico cuja temperatura não exceda os + 2°C.	s	n	nt
	→ não se faz a conservação do pescado deste modo por períodos superiores a 48 horas?	s	n	nt
» Os produtos da pesca congelados são mantidos a uma temperatura não superior a - 18 ° C, em todos os pontos. (Cap. VI, Secção VIII, Anexo III, Reg. 853/2004)	s	n	nt	
» Os produtos da pesca mantidos vivos são mantidos a uma temperatura e de uma maneira que não sejam prejudiciais a segurança alimentar ou a sua viabilidade.	s	n	nt	
38	» Dispõe de local separado e suficiente para a armazenagem refrigerada.	s	n	nt
39	Produtos a conservar frios são arrefecidos rapidamente até a temperatura segura, após a preparação. (nº6, Cap. IX, Anexo I, Reg. 852/2004)	s	n	nt
40	A descongelação é efectuada minimizando os riscos. (nº7, Cap. IX, Anexo II, Reg. 852/2004)	s	n	nt
	Se os líquidos da descongelação representarem risco, são adequadamente drenados.	s	n	nt
	Após descongelação os alimentos são manuseados minimizando riscos.	s	n	nt
41	As substâncias perigosas e/ou não comestíveis são rotuladas e armazenadas separadamente e de forma segura. (nº8, Cap. IX, Anexo II, Reg. 852/2004)	s	n	nt
<b>REQUISITOS APLICAVEIS AOS PRODUTOS DA PESCA</b>				
42	O Pescado e seus produtos, encontram-se em bom estado de frescura, salubridade, higiene e conservação? (nº9, Cap. V, Secção VIII, Anexo II, Reg. 853/2004)	s	n	nt
	<b>frescos</b>			
43	Se os produtos refrigerados não embalados não forem distribuídos, preparados ou transformados logo após a sua chegada são armazenados sob gelo em instalações e readicionado gelo sempre que necessário.	s	n	nt
	Os produtos frescos embalados são refrigerados a temperatura próxima da do gelo fundente. (nº1, Parte A, Cap. III, Secção VIII, Anexo II, Reg. 853/2004)	s	n	nt
44	As operações como o descabeçamento e a evisceração são efectuadas de modo	s	n	nt
	Após essas operações os produtos são lavados com água potável. (nº2, Parte A, Cap. III, Secção VIII, Anexo II, Reg. 853/2004)	s	n	nt
45	As operações como a filtagem e o corte devem ser efectuadas de modo higiénico.	s	n	nt
	Os filetes e postas permanecem nas mesas de trabalho só o tempo necessário.	s	n	nt
	Os filetes e postas são acondicionados / embalados e refrigerados rapidamente. (nº3, Parte A, Cap. III, Secção VIII, Anexo II, Reg. 853/2004)	s	n	nt
46	Os recipientes utilizados para a distribuição ou armazenagem de produtos da pesca frescos preparados e não embalados evitam que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos. (nº4, Parte A, Cap. III, Secção VIII, Anexo II, Reg. 853/2004)	s	n	nt
47	Todos os produtos da pesca e aquicultura encontram-se devidamente identificados/rotulados quanto à origem (espécie, método de produção o local de captura), em conformidade com os respectivos documentos de acompanhamento?	s	n	nt

congelados				
48	Comercializa produtos da pesca congelados?	x	n	n/a
49	A quantidade de pescado congelado, está adequada ao volume de ocupação das respectivas arcas e expositores, de modo a ser mantido em todos os pontos a uma temperatura não superior a - 18°C (± 3°C no transporte e ± 6°C na venda)?	s	n	na
50	Não há venda de pescado congelado avulso a posta, exceto se as mesmas se encontrarem devidamente embaladas e rotuladas individualmente?	x	n	n/a
51	O pescado congelado encontra-se em bom estado de conservação e acondicionamento?	s	n	na
52	Não apresenta sinais evidentes de descongelações e re-congelações, oxidado, desidratado e outras alterações?	s	n	na
53	Existe pescado ou suas partes descongelado exposto à venda? Se sim, está devidamente rotulado contendo a seguinte indicação "Produto descongelado, não recongelar".	x	n	n/a
		s	n	na
bacalhau				
54	Existe exposto à venda, Bacalhau e espécies afins? Quais as formas de apresentação? Salgado Verde/Salgado semi-seco/Salgado seco	x	n	n/a
		s	n	n/a
55	Comercializa sub-produtos do Bacalhau, devidamente pré-embaladas ? Quais? Pedacos-postas/Bacalhau desfiado/Samos/Bochechas/Badanás/Linguas	x	n	n/a
56	A exposição à venda de caras de bacalhau salgadas verdes não pré-embaladas é feita de modo a não permitir o manuseamento das mesmas pelo público?	s	n	na
57	Expõe à venda o bacalhau, salgado verde e semi-seco, seus sub-produtos de bacalhau e espécies afins, devidamente pré-embalados, em expositores frigoríficos que assegurem de forma ininterrupta, temperaturas inferiores a + 4°C?	x	n	n/a
58	Expõe à venda o bacalhau, salgado seco pré-embalado ou não pré-embalado em postas (desde que juntas possam reconstruir o peixe inteiro ou meio peixe), em expositores frigoríficos que assegurem de forma ininterrupta, temperaturas inferiores a + 7°C?	s	n	na
59	Armazena o bacalhau e seus produtos afins salgados, verdes e semi-secos e respectivos sub-produtos a vender e/não comercializados, em algum local com condições de higiene adequadas e a temperaturas de refrigeração inf. a + 4°C, bem como, o bacalhau salgado seco e respectivos sub-produtos a temperaturas de refrigeração inf. a + 7 °C. Onde?	s	n	na
60	O bacalhau e espécies afins expostos à venda encontram-se devidamente rotulados com as seguintes indicações: a) Denominação comercial quanto à origem. b) Zona de captura. c) Tipos comerciais de acordo com a espécie e com o peso de cada peixe inteiro. d) Preço por quilo do produto.	x	n	n/a
		s	n	n/a
		x	n	n/a
		x	n	n/a
		x	n	n/a
moluscos bivalves vivos				
62	Os moluscos bivalves vivos, apresentam-se dentro das normais características organolépticas de frescura e viabilidade, nomeadamente: (nº1, Cap.V, Secção VII, Anexo II, Reg 853/2004) conchas isentas de sujidade Reacção adequada à percussão Quantidades normais de líquido intervalvar	s	n	na
		s	n	n/a
		s	n	n/a
		x	n	n/a
61	As embalagens unitárias de moluscos bivalves vivos estão invioladas e fechadas. (nº2 Parte A, Cap.VI, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004; Portaria n.º1421/2006)	x	n	n/a
64	As embalagens estão devidamente rotuladas (incluindo a marca de identificação) contendo nome comum e nome científico das espécies de moluscos bivalves, o dia e o mês do embalamento, o prazo de validade mínimo ou a seguinte indicação "os animais devem encontrar-se vivos no momento da compra".	s	n	na

65	A temperatura de manutenção e exposição à venda de moluscos bivalves vivos, não é prejudicial à segurança e viabilidade dos mesmos? (nº1, Cap.VIII, Secção VII, Anexo II, Reg 853/2004)	1	0	0
66	Os moluscos bivalves vivos, não foram sujeitos à reimersão ou aspergimento com água depois de embalados para venda a retalho e terem deixado o centro de depuração. (nº2, Cap.VIII, Secção VII, Anexo II, Reg 853/2004)	1	0	0
67	Os equipamentos para manutenção de crustáceos vivos, estão em boas condições de conservação e higiene. produtos da pesca transformados	1	0	0
68	No caso de procederem no local de venda à cozedura de crustáceos (ex. camarão) e moluscos : (nº1, Cap.VI, Secção VII, Anexo II, Reg 853/2004) » Existe um local próprio para o efeito? » A cozedura é seguida dum arrefecimento rápido até atingir a temperatura do gelo fundente? » A água utilizada para o efeito é potável ?	1	0	0
69	O descasque: (nº2 e nº 3, Cap. VI, Secção VII, Anexo II, Reg 853/2004) » É efectuado de modo higiénico. » Se o descasque for manual, o pessoal presta especial atenção à lavagem das mãos. » Após o descasque os produtos da pesca cozidos são de imediato congelados ou refrigerados a temperatura adequada.	1	0	0
<b>ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM</b>				
70	Os materiais de acondicionamento e embalagem não constituem fonte de contaminação. (nº1, Cap. X, Anexo II, Reg 853/2004)	1	0	0
71	Todo o material de acondicionamento está armazenado sem risco de contaminação. (nº2, Cap. X, Anexo II, Reg 853/2004)	1	0	0
72	As operações de acondicionamento e embalagem são executadas de forma higiénica. (nº3, Cap. X, Anexo II, Reg 853/2004) A integridade e limpeza são verificadas antes do enchimento.	1	0	0
73	Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizáveis são fáceis de limpar / desinfectar. (nº4, Cap. X, Anexo II, Reg 853/2004)	1	0	0
74	As caixas utilizadas no transporte e venda de pescado, são: » São reutilizáveis e de material adequado » Caso não sejam reutilizáveis, são de utilização única e encontram-se em bom estado de higiene e conservação? » Permitem a escorrência das águas de fusão do gelo?	1	0	0
<b>MEIOS FRIGORÍFICOS DE APOIO A PEIXARIA</b>				
75	Existem meios frigoríficos suficientes para o volume de trabalho diário? N.º de câmaras/armário frigorífico: N.º de arcos de conservação de congelados:	1	0	0
76	As arcos e expositores frigoríficos encontram-se em bom estado de higiene e de conservação? (incluindo borrachas)	1	0	0
77	Os equipamentos frigoríficos estão munidos de indicadores de temperatura para conservação do pescado e seus produtos às temperaturas adequadas?	1	0	0
78	Os grupos frigoríficos estão instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar quente que atravessa o condensador?	1	0	0
79	As câmaras frigoríficas (caso existam), possuem sistema de accionamento interior para a abertura das portas, em caso de emergência?	1	0	0
80	A iluminação das câmaras/armários frigoríficas é adequada?	1	0	0
81	A estiva do pescado e seus produtos permite uma adequada circulação de ar frio no interior?	1	0	0
82	As grelhas de protecção dos evaporadores instalados no interior das câmaras/armários frigoríficos, encontram-se em bom estado de higiene e conservação?	1	0	0

Nome estabelecimento:

Data do Controle: \_\_\_/\_\_\_/20\_\_

83	Qual a frequência de descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos equipamentos frigoríficos?	s	n	nb
84	As câmaras de conservação pescado ultracongelado, são dotadas de instrumentos de registo adequados para controlo de temperatura do ar?	s	n	nb
<b>ARMAZENAGEM DE OUTROS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>				
85	Existe no estabelecimento, venda de outros géneros alimentícios pré-embalados? Quais? _____	s	n	nb
86	Existe zona de armazenagem, para esses produtos, sempre que os mesmos se encontrem armazenados em quantidades superiores à capacidade dos respectivos expositores? Onde?	s	n	nb
87	No caso de existir zona de armazenagem para outros géneros alimentícios pré-embalados, para além dos expostos à venda no local de atendimento ao público, a zona de armazenagem tem dimensão adequada e com acesso independente do local de venda?	s	n	nb
88	Existem armários ou prateleiras e meios frigoríficos adequados, destinados à conservação e armazenagem destes produtos e às temperaturas exigidas nas respectivas rotulagens ou na legislação específica aplicável?	s	n	nb
89	Dispõe de algum local ou prateleira/armário, devidamente identificado e destinado exclusivamente, à armazenagem de alimentos não conformes e/ou a devolver? (DL n.º 28/84, de 2001)	s	n	nb
<b>RESÍDUOS ALIMENTARES</b>				
90	Os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos são retirados das salas em que se encontrem alimentos, de forma a evitar a sua acumulação. (n.º1, Cap. VI, Anexo I, Reg 852/2004)	s	n	nb
91	São depositados em contentores que se possam fechar. (n.º2, Cap. VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	nb
	Os contentores são adequados, mantidos em boas condições e fáceis de limpar.	s	n	nb
	São utilizados outros sistemas de evacuação. Quais? _____	s	n	nb
92	Estão estabelecidas medidas adequadas para a recolha e a eliminação desses materiais.	s	n	nb
	Os locais de recolha dos resíduos estão concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e livres de animais e pragas. (n.º3, Cap. VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	nb
93	As águas residuais são eliminadas de modo higiénico e respeitador do ambiente, conforme a legislação comunitária aplicável e não constituem uma fonte de contaminação. (n.º4, Cap. VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	nb
<b>SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL</b>				
94	Os subprodutos de origem animal (vísceras, guelras, pescado não conforme e/ou não vendido, etc) são recolhidos em recipientes apropriados?	s	n	nb
	Esses têm tampa de comando não manual?	s	n	nb
	Os subprodutos são despejados e o suporte é lavado e desinfetado pelo menos uma vez por dia?	s	n	nb
95	Qual o seu destino (subprodutos):	s	n	nb
	Alimentação animal, vendidas no próprio local?	s	n	nb
	Encaminhados como subprodutos nos termos do Reg. CE n.º 1774/2002?	s	n	nb
	Possui em arquivo, pelo período mínimo de 2 anos, os duplicados e quadruplicados das Guias de acompanhamento modelo 376/DGV? (Edital DGV n.º 17/DIS de 25/01/2005)	s	n	nb
<b>PESSOAL</b>				
96	O pessoal mantém elevado grau de higiene. (n.º1, Cap. VIII, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	nb
	« São aplicadas pelo pessoal todas as Regras de Boas Práticas de Higiene Pessoal (ex: não fumar, beber ou comer) no interior do estabelecimento?	s	n	nb
	« Os manipuladores não usam qualquer tipo de adorno (ólas, relógios, anéis, pulseiras, verniz nas unhas ou outros)?	s	n	nb

115	Existe em arquivo uma planta das instalações devidamente actualizada?	s	n	n/a
Nome estabelecimento: _____		Data de Controlo: ___/___/20__		
96 cont.	- Dentro do estabelecimento, não são realizadas pelo pessoal manipulador, tarefas alheias à actividade de venda de pescado e seus produtos, excepto os que efectuem recebimentos e pagamentos, desde que lavem convenientemente as mãos imediatamente à execução dessas tarefas?	s	n	n/a
	E usa vestuário adequado, limpo, protector. (nº1, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	- O vestuário é utilizado apenas para os fins e locais a que se destina?	s	n	n/a
97	O pessoal informa e é proibido pelo operador de manipular caso tenha doenças, feridas infectadas, diarreias. (nº2, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	O pessoal possui ficha de aptidão médica válida? (art. 21º do DL nº 109/2000 de 30/08)	s	n	n/a
	Qual a periodicidade das visitas médicas?	s	n	n/a
98	Existe equipamento de primeiros socorros no interior do estabelecimento?	s	n	n/a
	Este encontra-se sinalizado e correctamente localizado? Onde	s	n	n/a
<b>FORMAÇÃO EM HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR</b>				
99	O pessoal que distribui e vende pescado e seus produtos tem formação profissional em matéria de higiene e segurança alimentar ou instruções de trabalho adequadas ao desempenho das suas funções?	s	n	n/a
<b>PLANOS DE HIGIENIZAÇÃO</b>				
100	Existe Plano de Lavagem e Desinfecção das instalações, materiais utensílios, equipamentos e mãos do pessoal?	s	n	n/a
	Foi devidamente elaborado, conhecido e aplicado no estabelecimento pelo pessoal ?	s	n	n/a
101	Existe armário específico, para arrumo dos detergentes, desinfectantes e outros produtos e materiais de higiene e limpeza, devidamente identificado?	s	n	n/a
102	Quanto aos produtos de higienização:			
	São respeitadas as indicações do fabricante presente no rótulo?	s	n	n/a
	Existem em arquivo as fichas técnicas e de segurança de todos os detergentes e desinfectantes utilizados no estabelecimento?	s	n	n/a
103	Os desinfectantes só são aplicados nos utensílios e equipamentos após a remoção dos vestígios de pescado, e após a lavagem dos mesmos?	s	n	n/a
104	O interior e exterior do estabelecimento encontra-se em perfeito estado de higiene e limpeza?	s	n	n/a
105	Não existe material obsoleto em nenhuma das instalações do estabelecimento? Se existir, onde e o quê?	s	n	n/a
<b>CONTOLO DE PRAGAS</b>				
106	Estão implementados programas de controlo de pragas (insectos e roedores)?	s	n	n/a
107	São efectuados pelo próprio ou firma especializada, com produtos adequados e conforme boas práticas de higiene?	s	n	n/a
	Nome da firma	s	n	n/a
108	Existem registos dos controlos?	s	n	n/a
109	Existem em arquivo as fichas técnicas e de segurança de todos os produtos utilizados no estabelecimento?	s	n	n/a
110	Possui no estabelecimento a planta indicativa da localização dos iscos e a identificação dos mesmos nos respectivos locais?	s	n	n/a
111	Não foi observada durante a vistoria qualquer tipo de praga ou indícios da presença das mesmas? Se não, quais?	s	n	n/a
<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTOS</b>				
112	Possui em arquivo, o Alvará de Licença de Utilização, devidamente averbado, para todos os produtos expostos à venda, incluindo, outros géneros alimentícios e alimentos para animais pré-embalados?	s	n	n/a
113	Possui tabela de preços, ou letreiros indicativos dos preços de todos os produtos que se encontram expostos para venda no interior do estabelecimento?	s	n	n/a
114	Possui Livro de Reclamações, e a indicação da existência do mesmo em local visível?	s	n	n/a
115	Existe em arquivo uma planta das instalações devidamente actualizada?	s	n	n/a

## **VI – Legislação base do PACE**

### **Diplomas que regulamentam o licenciamento**

#### **Licenciamento da Atividade Industrial**

Corpo do Decreto-Lei n.º 375/98, de 24 de novembro.

Portaria 506/89, de 5 de julho - Estabelece os requisitos e trâmites a que devem obedecer a instalação e licenciamento das lotas.

Decreto Regulamentar n.º 14/2000, de 21 de setembro – Estabelece os requisitos e condições relativos à instalação dos estabelecimentos de culturas marinhas e conexos, bem como condições de transmissão e cessação das autorizações e das licenças.

Decreto-Lei nº209/2008 de 20 de outubro - estabelece o regime de exercício da atividade industrial (REAI) e revoga o Decreto-Lei n.º 69/2003 de 10 de Abril, e respetivos diplomas regulamentares – e respetivas Portarias regulamentadoras.

Decreto-Lei n.º 85/2005, de 28 de abril – Estabelece o regime legal da incineração e coincineração de resíduos, transpondo para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2000/76/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 4 de Dezembro.

Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro – Estabelece o regime geral da gestão de resíduos, transpondo para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2006/12/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de Abril, e a Diretiva n.º 91/689/CEE, do Conselho, de 12 de Dezembro.

Decreto-Lei n.º 1/2007, de 2 de janeiro – estabelece as condições de funcionamento dos locais de extração e processamento de mel e outros produtos da apicultura destinados ao consumo humano.

Decreto-Lei n.º 214/2008, de 10 de novembro - Estabelece o regime do exercício da atividade pecuária

## **Licenciamento da Atividade Comercial**

Decreto-Lei n.º 122/79, de 8 de maio, que regulamenta a venda ambulante.

Decreto-Lei n.º 243/86, de 20 de agosto, que aprova o Regulamento Geral de Higiene e Segurança do Trabalho nos Estabelecimentos Comerciais, de Escritório e Serviços.

Decreto-Lei n.º 252/93, de 14 de julho, que altera o Decreto-Lei n.º 122/79, de 8 de maio (regulamenta a venda ambulante).

Decreto-Lei n.º 33/87 de 17 de janeiro que Aprova o Regulamento do Exercício da Indústria de Panificação.

Decreto-Lei n.º 259/95, de 30 de setembro, que regula o exercício da atividade de comércio por grosso, quando exercida de forma não sedentária.

Decreto-Lei n.º 368/88, de 15 de outubro – Disciplina o comércio não sedentário de carnes e seus produtos em unidades móveis.

Decreto-Lei n.º 101/98, de 21 de abril, que altera o Decreto-Lei n.º 259/95, de 30 de setembro (estabelece novas condições de realização das feiras e mercados grossistas).

Decreto-Lei n.º 57/99, de 1 de março, Estabelece normas para o licenciamento dos pequenos estabelecimentos industriais de venda direta do sector agroalimentar.

Decreto-Lei n.º 370/99, de 18 de setembro – que estabelece o regime jurídico da instalação dos estabelecimentos que vendem produtos alimentares e de alguns estabelecimentos de comércio não alimentar e de serviços que podem envolver riscos para a saúde e segurança das pessoas. (disposição transitória do artigo 13º, do Decreto-Lei nº 259/2007, de 17 de julho).

Decreto-Lei n.º 109/2000, de 30 de junho, que altera o Decreto-Lei n.º 26/94, de 1 de fevereiro, alterado pelas Leis nºs 7/95, de 29 de março, e 118/99, de 11 de agosto, que contém o regime de organização e funcionamento das atividades de segurança, higiene e saúde no trabalho (ficha de aptidão médica).

Decreto Regulamentar n.º 38/97, de 25 de setembro, do Ministério da Economia, que regula os estabelecimentos de restauração e de bebidas. (Disposição transitória do artigo 27.º, do Decreto-Lei 234/2007, de 19 de junho).

Decreto Regulamentar n.º 4/99, de 1 de abril, do Ministério da Economia, que altera o Decreto Regulamentar n.º 38/97, de 25 de setembro, que regula os estabelecimentos de restauração e de bebidas. (Disposição transitória do artigo 27.º, do Decreto-Lei 234/2007, de 19 de junho).

Decreto-Lei n.º 57/2002, de 1 de março – Altera o Decreto-Lei n.º 168/97, de 4 de julho, que aprova o regime jurídico da instalação e do funcionamento dos estabelecimentos de restauração e de bebidas. (Disposição transitória do artigo 27.º, do Decreto-Lei 234/2007, de 19 de junho).

Decreto-Lei n.º 259/2007, de 17 de julho, que aprova o regime de declaração prévia a que estão sujeitos os estabelecimentos de comércio de produtos alimentares e alguns estabelecimentos de comércio não alimentar e de prestação de serviços que podem envolver riscos para a saúde e segurança das pessoas e revoga o Decreto-Lei n.º 370/99, de 18 de setembro, e as Portarias n.º s 33/2000, de 28 de janeiro, e 1061/2000, de 31 de outubro.

## **Diplomas que regulamentam as matérias de higiene**

### **Geral**

Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios e suas alterações.

Regulamento (CE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro de 2009, que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1774/2002 (regulamento relativo aos subprodutos animais).

Regulamento (UE) n.º 142/2011 da Comissão, de 25 de fevereiro de 2011, que aplica o Regulamento (CE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que aplica a Diretiva 97/78/CE do Conselho no que se refere a certas amostras e certos artigos isentos de controlos veterinários nas fronteiras ao abrigo da referida diretiva.

Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios e suas alterações.

Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão de 5 de dezembro de 2005 que estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Regulamentos (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, que derroga o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004

Decreto-Lei n.º 111/2006, de 9 de junho, do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Transpõe para a ordem jurídica nacional a Diretiva n.º 2004/41/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de abril, que revoga legislação relativa à higiene dos géneros alimentícios e às regras aplicáveis à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano, e altera as Portarias n.ºs 492/95, de 23 de maio, e 576/93, de 4 de junho.

Decreto-Lei n.º 122/2006, de 27 de junho – Assegura a execução e garante o cumprimento no ordenamento jurídico nacional das obrigações decorrentes do Regulamento (CE) n.º 1774/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 3 de outubro, que estabelece regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano.

Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto que estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano, revendo o Decreto-Lei n.º 243/2001, de 5 de setembro, que transpôs para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 98/83/CE, do Conselho, de 3 de novembro.

### **Específica**

Portaria n.º 149/88, de 9 de março, do Ministério da Saúde, que fixa as regras de asseio e higiene a observar na manipulação de alimentos e determina a abolição do boletim de sanidade.

Regulamento (CEE) nº 1907/90 do Conselho, de 26 de junho de 1990 – relativo a certas normas de comercialização aplicáveis aos ovos.

Portaria n.º 1009/93 de 12 de outubro – Estabelece as prescrições de ordem higiénica e sanitárias aplicáveis à produção e à colocação no mercado de ovoprodutos destinados tanto ao consumo direto como ao fabrico de géneros alimentícios.

Regulamento (CE) n.º 104/2000 do Conselho, de 17 de dezembro de 1999, que estabelece a organização comum de mercado no setor dos produtos da pesca e da aquicultura.

Decreto-Lei n.º 323-F/2000, de 20 de dezembro, que estabelece os princípios e as regras gerais a que deve obedecer a rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino.

Regulamento (CE) n.º 2065/2001 da Comissão, de 22 de outubro de 2001, que estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 104/2000 do Conselho no respeitante à informação do consumidor no setor dos produtos da pesca e da aquicultura.

Decreto-Lei n.º 134/2002, de 14 de maio, que estabelece o sistema de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura.

Portaria n.º 587/2006, de 22 de junho, que fixa a lista das denominações comerciais autorizadas.

Decreto-Lei n.º 214/2003 (*D.R.* n.º 216, Série I-A de 2003-09-18) Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas Transpõe para a ordem jurídica nacional a Diretiva n.º 2001/110/CE, do Conselho, de 20 de dezembro, relativa ao mel.

Decreto-Lei n.º 243/2003, de 7 de outubro, que altera o Decreto-Lei n.º 134/2002, de 14 de maio, que estabelece o regime de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor na venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura. Decreto-Lei n.º 286/86, de 6 de setembro, que estabelece as condições higiossanitárias do comércio do pão e produtos afins. Revoga o Decreto-Lei n.º 302/72, de 14 de agosto.

Regulamento (CE) n.º 2295/2003 da Comissão, de 23 de dezembro de 2003 – que estabelece as regras de execução do Regulamento (CEE) n.º 1907/90 Conselho relativo a certas normas de comercialização aplicáveis aos ovos.

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 e suas alterações.

Regulamento (CE) n.º 2075/2005 da Comissão de 5 de dezembro de 2005 que estabelece regras específicas para os controlos oficiais de deteção de triquinias na carne.

Decreto-Lei n.º 147/2006 de 31 de julho – Aprova o Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e Seus Produtos.

Portaria n.º 1421/2006, de 21 de dezembro – Estabelece as regras de produção e comercialização de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos, complementares aos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e às regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

Regulamento (CE) n.º 275/2007 da Comissão, de 15 de março de 2007, que altera o Regulamento (CE) n.º 1825/2000 que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino.

Regulamento (CE) n.º 1441/2007 da Comissão, de 5 de dezembro de 2007, que altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

Decreto-Lei n.º 207/2008 que altera e republica o Decreto-Lei nº 147/2006, de 31 de julho, aprova o Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e Seus Produtos.

Regulamento (CE) N.º 589/2008 da Comissão, de 23 de junho, que estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) N.º 1234/2007 do Conselho no que respeita às normas de comercialização dos ovos (e suas alterações).

Decreto-Lei n.º 192/89 de 8 de junho de 1989, que estabelece os princípios orientadores da utilização dos aditivos alimentares nos géneros alimentícios.

Decreto-Lei n.º 121/98 de 8 de maio. O presente decreto-lei aplica-se aos aditivos alimentares, com exceção dos corantes, dos edulcorantes e dos agentes de tratamento da farinha. Transpõe as Diretivas n.ºs 95/2/CE e 96/85/CE que estabelecem as condições a que deve obedecer a utilização dos aditivos alimentares, com exceção dos corantes.

Decreto-Lei n.º 363/98 de 19 de novembro de 1998, que altera o Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de maio, que transpõe para o ordenamento jurídico interno as Diretivas n.ºs 15/2/CE e 96/85/CE, ambas do Parlamento Europeu e do Conselho, respetivamente de 20 de fevereiro de 1995 e de 19 de dezembro de 1996, que estabelecem as condições a que deve obedecer a utilização dos aditivos alimentares, com exceção dos corantes e dos edulcorantes.

Decreto-Lei n.º 365/98 de 21 de novembro de 1998 que transpõe para a ordem jurídica nacional a Diretiva n.º 96/77/CE, da Comissão, de 2 de dezembro de 1996, que estabelece os critérios de pureza específicos dos aditivos alimentares, com exceção dos corantes e dos edulcorantes.

Decreto-Lei n.º 394/98 de 10 de dezembro de 1998 que transpõe para a ordem jurídica nacional a Diretiva n.º 96/83/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de dezembro de 1996, fixando as condições de utilização dos edulcorantes para utilização nos géneros alimentares.

Decreto-Lei n.º 98/2000 de 25 de maio de 2000, que transpõe para o ordenamento jurídico nacional a Diretiva n.º 98/66/CE, da Comissão, de 4 de setembro, que altera a Diretiva n.º 95/31/CE, da Comissão, de 5 de julho, relativa aos critérios de pureza específicos dos edulcorantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios.

Decreto-Lei n.º 193/2000 de 18 de agosto de 2000, que estabelece as condições de utilização e os critérios de pureza específicos dos corantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios, transpondo para o ordenamento jurídico nacional a Diretiva n.º 1999/75/CE, da Comissão, de 22 de julho, que altera a Diretiva n.º 95/45/CE, da Comissão, de 26 de julho.

Decreto-Lei n.º 33/2008 de 25 de fevereiro que procede à quinta alteração do Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de maio, e à terceira alteração do Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de dezembro, transpondo para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2006/52/CE de 5 de julho, que altera a Diretiva n.º 95/2/CE de 20 de fevereiro, relativa aos aditivos

alimentares com exceção dos corantes e dos edulcorantes, e a Diretiva n.º 94/35/CE, de 30 de junho, relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) n.º 1333/2008 de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares.

Regulamento (CE) n.º 2232/96 de 28 de outubro, que estabelece um procedimento comunitário aplicável no domínio das substâncias aromatizantes utilizadas ou que se destinem a serem utilizadas nos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) n.º 1334/2008 de 16 de dezembro, relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios

Regulamento (UE) n.º 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos.

Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de outubro de 2004 relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Diretivas 80/590/CEE e 89/109/CEE.

Decreto-Lei n.º 175/2007 de 8 de maio, Assegura a execução e garante o cumprimento, no ordenamento jurídico interno, das obrigações decorrentes do Regulamento (CE) n.º 1935/2004.

Decreto-Lei n.º 378/2007 de 12 de novembro. Primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 175/2007, de 8 de maio, que estabeleceu as regras de execução, na ordem jurídica interna, do Regulamento (CE) n.º 1935/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

### **Outros Diplomas**

Portaria n.º 53/71 (D.R. n.º 28, Série I de 1971-02-03) Ministérios da Economia, das Corporações e Previdência Social e da Saúde e Assistência. Aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais.

Decreto-Lei n.º 109/2000, de 30 de junho, do Ministério do Trabalho e da Solidariedade. Altera o Decreto-Lei n.º 26/94, de 1 de fevereiro, alterado pelas Leis n.ºs 7/95, de 29 de março, e 118/99, de 11 de agosto, que contém o regime de organização e funcionamento das atividades de segurança, higiene e saúde no trabalho.

Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de dezembro, do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, que transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 97/4/CE, do Conselho, de 27 de janeiro, e a Diretiva n.º 1999/10/CE, da Comissão, de 8 de março, relativa à aproximação das legislações dos Estados membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final. E suas alterações.

Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de maio, que transpõe para o ordenamento jurídico interno as Diretivas n.ºs 15/2/CE e 96/85/CE, ambas do Parlamento Europeu e do Conselho, respetivamente de 20 de fevereiro de 1995 e de 19 de dezembro de 1996, que estabelecem as condições a que deve obedecer a utilização dos aditivos alimentares, com exceção dos corantes e dos edulcorantes. E suas alterações.

## **Taxas**

Decreto-Lei n.º 178/2008, que define os critérios de aplicação e montantes de taxas a cobrar nos termos do Regulamento (CE) n.º 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativo à inspeção sanitária dos produtos de origem animal e revoga os Decretos-Leis n.ºs 433/89, de 16 de dezembro, e 208/99, de 11 de julho.

Portaria n.º 1073/2008, que fixa a forma de cálculo das taxas devidas pela realização de atividades de inspeção higio-sanitária, verificação e auditoria no âmbito do controlo oficial nos estabelecimentos ou operadores que desenvolvam atividades relativas aos alimentos e aos géneros alimentícios para animais.

Portaria n.º 1450/2009 que altera a Portaria n.º 1073/2008, de 22 de setembro, que fixa a forma de cálculo das taxas devidas pela realização de atividades de inspeção higio-sanitária, verificação e auditoria no âmbito do controlo oficial nos estabelecimentos ou operadores que desenvolvam atividades relativas aos alimentos e aos géneros alimentícios para animais.

Despacho n.º 2779/2010 da DGAV

## **Competências**

Regulamento (CE) n.º 854/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano e suas alterações.

Regulamento (CE) n.º 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais e suas alterações.

Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, designa a Direção Geral de Alimentação e Veterinária como uma das autoridades competentes em assegurar a execução e garantir o cumprimento, no ordenamento jurídico nacional, das obrigações decorrentes dos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004.

Decreto Regulamentar n.º 11/2007, do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, de 27 de fevereiro. Aprova a orgânica da Direção-Geral de Veterinária.

Portaria nº 219-F, de 28 de fevereiro de 2007 - Fixa o número máximo de unidades orgânicas flexíveis dos serviços.

Despacho nº 8974/2007, do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, de 17 de maio, que procede à criação unidades flexíveis e definição das respetivas atribuições.

Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de maio, do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, que estabelece os princípios gerais da carreira de médico veterinário municipal.

**VII – Distribuição das visitas/vistorias aos estabelecimentos de venda  
a retalho de carne e produtos à base de carne**

Tipo	Código do Estabelecimento	Ano da visita					Total de visitas
		2008	2009	2010	2011	2012	
HT	10	1	1	1	1	1	5
ST	12	1	1	1	1	1	5
ST	14	1	1	1	1	1	5
ST	16	1	1	1	1	1	5
ST	22		1	1	1		3
ST	24		1	1	1	1	4
T	1	1	1	1		1	4
T	2	1					1
T	3	1	1	1		1	4
T	4	1	1	1		1	4
T	5	1	1	1		1	4
T	6	1	1	1		1	4
T	7	1	1	1			3
T	8	1	1	1			3
T	9	1	1	1		1	4
T	18	1	1	1	1		4
T	19	1	1				2
T	20		1				1
T	21	1			1	1	3
T	26		1		1	1	3
T	27		1		1	1	3
T	28				1	1	2
<b>N=22</b>	<b>Total de visitas</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>76</b>

**VIII – Distribuição das visitas/vistorias aos estabelecimentos de venda a retalho de produtos da pesca e aquicultura**

Tipo	Código do estabelecimento	Ano da visita					Total de visitas
		2008	2009	2010	2011	2012	
HP	11	1	1	1	1	1	5
SP	13	1	1	1	1	1	5
SP	15	1	1	1	1	1	5
SP	17	1	1	1	1	1	5
SP	23		1	1	1		3
SP	25		1	1	1	1	4
P	29				1		1
<b>N=7</b>	<b>Total de visitas</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>28</b>