

Auditoria ao sistema de controlo oficial
da agro-indústria

Relatório N.º 182/16

Processo AS/000014/15

FICHA TÉCNICA

Natureza	Auditoria de desempenho
Entidade	DGAV; DRAPLVT; DRAPAL
Fundamento	Decorre do Plano de Atividades de 2015 superiormente aprovado pela Senhora Ministra da Agricultura e Mar e pelo Senhor Ministro do Ambiente, Ordenamento do Território e Energia, e dá cumprimento ao disposto no nº 6 do art.º 4º do Regulamento (CE) 882/2004, de 29 de abril, no quadro das atribuições desta Inspeção-Geral enquanto Auditor Externo no âmbito do PNCPI.
Âmbito	Controlo oficial da agroindústria no continente
Objetivos	Avaliar a conformidade, a eficácia e a adequação do sistema de controlo oficial da agroindústria, face ao estatuído legalmente que visa assegurar a protecção dos consumidores em matéria de segurança alimentar
Ciclo de realização	Início: maio/2015 Contraditório: dezembro/2015 Conclusão: janeiro/2016
Equipa	Coordenação: Teresa Barroso Carvalho Execução: Rui Pedro Barreiro Maria Alexandra Serrão

ÍNDICE

Pág.

SIGLAS UTILIZADAS	5
PARECERES E DESPACHOS	6
INTRODUÇÃO	7
Origem e objetivos da auditoria	7
Âmbito da auditoria	7
Principais referências legais	8
Condicionantes	9
Síntese do sistema	10
Metodologia da auditoria	13
RESULTADOS DA AÇÃO	14
Organização das autoridades competentes	14
Designação das autoridades competentes	14
Coordenação entre autoridades competentes	14
Cooperação interna nas autoridades competentes	15
Delegação de competências específicas de controlo	15
Dotação de recursos	16
Poderes legais	16
Recursos humanos e materiais	18
Qualificação e formação dos recursos humanos	19
Organização e execução do controlo	19
Universo de OE	19
Planeamento do controlo	20
Execução do plano de controlo	21
Atividades, métodos e técnicas de controlo	23
Execução do controlo	25
Aplicação de medidas coercivas	28
Transparência e confidencialidade	29

Supervisão e auditoria	29
Supervisão	29
Auditoria	30
Financiamento do sistema	30
Integração no PNCPI	31
Conteúdo do plano	31
Relatório anual	31
CONCLUSÕES	33
RECOMENDAÇÕES	36
PROPOSTAS	37
ÍNDICE DOS ANEXOS	39
ÍNDICE DOS QUADROS	40

SIGLAS UTILIZADAS

AC	Autoridades Competentes
AS	Área de Intervenção de Auditoria aos sistemas de regulação e aos sistemas de controlo oficial no âmbito da segurança alimentar
DAH	Divisão de Alimentação Humana
DCCA	Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar
DGAV	Direção-Geral de Alimentação e Veterinária
DPE	Divisão de Planeamento e Estratégia
DRAP	Direções Regionais de Agricultura e Pescas
DRAPAL	Direção Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo
DRAPLVT	Direção Regional de Agricultura e Pescas de Lisboa e Vale do Tejo
DS	Direções de Serviços
DSECI	Direção de Serviços de Estratégia, Comunicação e Internacionalização
DSNA	Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação
DSP	Divisão de Saúde Pública
DSSA	Direção de Serviços de Segurança Alimentar
EM	Estados-Membros
GC	Grau de Cumprimento
HACCP	<i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>
MAM	Ministério da Agricultura e do Mar
OE	Operadores Económicos
PCAI	Plano Integrado de Controlo Oficial da Agro-indústria
PC	Plano de Controlo Oficial
PNCPI	Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado
SIPACE	Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos
SIR	Sistema da Indústria Responsável

1. *Chlorophyll a* (Chl a) (mg/g)

2. *Chlorophyll b* (Chl b) (mg/g)

3. *Chlorophyll c* (Chl c) (mg/g)



PARECERES E DESPACHOS

Visto.

Sublinho a relevância registada no sistema
de controlo oficial, desde a sua assinatura
pela DGAV, bem como a disponibilidade
demonstrada por esta Direcção-Geral,
e pelas DRAP LVT e DRAP AL, para
o continuação e aperfeiçoamento dos mesmos.

A consideração superior

Teresa Barroso Carvalho

Teresa Barroso Carvalho
Inspecção-Geral
01.02.2016

Visto. Homologação

Para cumprimento do Sr. SGA
e seguinte comunicação para
os efeitos devidos à DGAV e
à DRAP.

3/3/16

L. Capoulas Santos

CAPOULAS SANTOS
MINISTRO DA AGRICULTURA, FLORESTAS
E DESENVOLVIMENTO RURAL

Visto Com muito interesse
pela qualidade do Trabalho
desenvolvido e pelo pano-
rama global de Cumprimento
aqui evidenciado.

Leve-se à Consideração
de S. Ex. o FAOR e
Proposta de Homologação

016/02/15

Nuno Miguel Banza

NUNO MIGUEL BANZA
Inspecção-Geral

ASSUNTO: RELATÓRIO N.º 182/16 sobre "Auditoria ao sistema de controlo oficial da agro -
indústria"



INTRODUÇÃO

Origem e objetivos da auditoria

- (1) A presente auditoria decorre do Plano de Atividades de 2015 superiormente aprovado pela Senhora Ministra da Agricultura e do Mar e pelo Senhor Ministro do Ambiente, Ordenamento do Território e Energia, e insere-se no âmbito de atividade da Área de Intervenção de Auditoria aos Sistemas de Regulação e aos Sistemas de Controlo Oficial no âmbito da Segurança Alimentar (AS) desta Inspeção-Geral.
- (2) No domínio da segurança alimentar, as atribuições desta Inspeção-Geral têm consistido em coordenar a intervenção do Ministério da Agricultura e do Mar (MAM) no Sistema Nacional de Auditoria, realizar as auditorias externas e avaliar as auditorias internas aos sistemas de controlo oficial implementados pelas autoridades competentes (AC), no âmbito do Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI), determinados pelo Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.
- (3) Atenta a obrigatoriedade de auditoria imposta pelo Regulamento (n.º 6 do art.º 4.º) e consolidada na Decisão 2006/677/CE, de 29 de setembro, pretende-se, com a presente ação, avaliar a conformidade legal, eficácia e adequação do sistema de controlo oficial dos estabelecimentos agro-industriais e de comércio por grosso que laboram géneros alimentícios de origem não animal, implementado pela Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), em articulação com as Direções Regionais de Agricultura e Pescas (DRAP).

O referido sistema constitui o Plano de Controlo Oficial (PC) n.º 2 – “Plano de Controlo da Agroindústria” (PCAI), integrante do PNCPI.

Âmbito da auditoria

- (4) Face aos objetivos regulamentares para a presente auditoria, as áreas em análise no sistema de controlo oficial implementado pelas AC, compreendem:

✓ Definição, exercício e delegação de competências; articulação interna e externa;



- ✓ Dotação e qualificação dos recursos humanos; adequação dos recursos materiais;
- ✓ Planeamento e análise de risco;
- ✓ Normativos e procedimentos de controlo;
- ✓ Tratamento dos resultados de controlo, medidas em caso de incumprimento, acompanhamento e aplicação do regime sancionatório;
- ✓ Supervisão do controlo e auditoria;
- ✓ Financiamento do sistema;
- ✓ Plano de emergência e gestão de crises;
- ✓ Inserção no PNCPI.

Principais referências legais

(5) No âmbito da matéria em análise são de destacar os seguintes diplomas legais (*vide* anexo 1):

- Regulamento (CE) nº 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios e suas alterações.
- Regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios e suas alterações.
- Regulamento (CE) nº 37/2005, da Comissão, de 12 de janeiro de 2005, relativo ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana.
- Regulamento (CE) nº 1881/2006 da Comissão, de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.
- Regulamento (CE) nº 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro, relativo aos aditivos alimentares.

- Regulamento (UE) nº 10/2011, da Comissão, de 14 de Janeiro de 2011, relativo aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos.
- Regulamento (UE) nº 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.
- Regulamento (UE) nº 174/2015, da Comissão, de 5 de fevereiro, que altera e retifica o Regulamento (UE) nº 10/2011 relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos.
- Decreto-Lei nº 560/99, de 18 de Dezembro respeitante à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final.
- Decreto-Lei nº 175/2007, de 8 de maio relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos.
- Decreto-Lei nº 62/2008, de 31 de março relativo aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios.
- Decreto Regulamentar nº 31/2012 de 13 de março, que definiu a o tipo de organização interna da DGAV.
- Decreto Regulamentar nº 39/2012 de 11 de abril, que define o modelo organizacional das Direções Regionais de Agricultura e Pescas (DRAP).

Condicionantes

- (6) Embora o plano de controlo para 2015 estivesse homologado à data da presente auditoria¹, o mesmo sofre com a instabilidade do universo e das respectivas amostras. O período de verão em que decorreu o trabalho, para além de ter causado atrasos, designadamente nas verificações na DRAPLVT, impediu o acompanhamento do controlo a uma amostra de estabelecimentos com

¹ A homologação do PCAI para 2015 ocorreu em 04.02.2015. No âmbito da presente Auditoria, por limitações de agenda das entidades auditadas, realizou-se a primeira reunião com a DRAPLVT em 02.07.2015 e no dia seguinte com a coordenação nacional na DGAV, sendo em 22.07.2015 com a DRAPAL.

maior dimensão e representatividade, face ao calendário previsto para a presente Auditoria.

É também de referir que, nas DRAP auditadas, apesar de 2015 ser o segundo ano de execução do PCAI, é o primeiro com estabilidade em dotação de equipas executoras do controlo.

Síntese do sistema

- (7) A elaboração e coordenação do PNCPI são da responsabilidade da DGAV, designadamente da Divisão de Planeamento e Estratégia (DPE), da Direção de Serviços de Estratégia, Comunicação e Internacionalização (DSECI).

Neste Plano Nacional devem constar, como previsto pelo Regulamento (CE) nº 882/2004, todos os PC implementados pelas AC nacionais, de modo a garantir a segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, a saúde e o bem-estar animal e a fitossanidade.

- (8) No âmbito do PNCPI 2012-2014 em vigor, a implementação do PCAI conta com a DGAV na conceção e coordenação nacional, sendo a coordenação e execução regional competência das DRAP, no continente, e dos serviços similares das regiões autónomas da Madeira e dos Açores.

A DGAV também monitoriza e avalia a execução deste PC e, em colaboração com as DRAP, promove o acompanhamento e a supervisão dos técnicos executores destas.

- (9) O PCAI define o sistema e os procedimentos para controlo oficial aos estabelecimentos onde são preparados, armazenados, transformados e/ou embalados géneros alimentícios de origem não animal, de molde a verificar o cumprimento da legislação alimentar.

Os estabelecimentos industriais são licenciados no âmbito do SIR pela DRAP, ou pela câmara municipal², para exercer uma ampla gama de atividades, incluindo sobre frutos e hortícolas, cereais, azeite, vinho (*vide* anexo 6, a págs. 3).

² Nos termos do Sistema da indústria Responsável (SIR), criado pelo Decreto-lei nº 169/2012, de 1 de Agosto, que entrou em vigor no dia 31 de Março de 2013, o exercício da atividade industrial está sujeito a prévia autorização (estabelecimento do Tipo 1) ou comunicação (Tipo 2 ou Tipo 3). O procedimento decorre sob coordenação da DRAP, no caso dos estabelecimentos dos Tipo 1 e 2, e da câmara municipal, nos de Tipo 3.

Deve destacar-se ainda os estabelecimentos de comércio por grosso integrados no PCAI que entram num sistema simplificado, no âmbito do Licenciamento Zero.

São analisados o modo de organização do OE, e o cumprimento dos requisitos aplicáveis às instalações e equipamentos, a matérias-primas, os princípios HACCP implementados e as análises efectuadas pelo operador a produtos finais, incluindo a aditivos e contaminantes, os sistemas de rastreabilidade, e de rotulagem e informação ao consumidor.

(10) Na DGAV, são duas as Direções de Serviços (DS) centrais que concorrem para a execução do presente PC:

- DS de Segurança Alimentar (DSSA);
- DS de Nutrição e Alimentação (DSNA);

Na DSSA, a Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar (DCCA) é a unidade orgânica responsável pela conceção e coordenação nacional do PCAI, sendo que a Divisão de Saúde Pública (DSP) intervém em matéria de perigos específicos associados aos géneros alimentícios. A Divisão de Alimentação Humana (DAH) da DSNA atua em matéria de aditivos e contaminantes, materiais em contacto com géneros alimentícios, rotulagem e informação ao consumidor, e normas de comercialização.

(11) As DRAP coordenam e executam regionalmente os controlos oficiais, competindo-lhes decidir sobre as medidas a tomar na sequência destes controlos. Nesse sentido, acompanham e supervisionam a sua implementação regional e avaliam a correspondente execução devendo elaborar um relatório anual que irá contribuir para o relatório a elaborar pela DGAV.

Participar na identificação e registo dos estabelecimentos agroindustriais, melhorando a identificação do universo de OE, e manter actualizado o registo dos controlos, são tarefas também cometidas às DRAP.

(12) O PCAI tem regionalmente diferentes unidades orgânicas na sua realização, consoante a estrutura orgânica da DRAP. O director regional nomeia o dirigente responsável pela coordenação regional, garantindo uma cadeia de comando efectiva para o PCAI.



(13) Os controlos podem ser de quatro tipos:

- Regular: efetuado de acordo com o risco associado ao estabelecimento, no âmbito do cumprimento do PC.
- De Verificação: realizado para confirmar se os incumprimentos detetados num controlo anterior foram efectivamente corrigidos pelo OE.
- De Suspeita: efectuado na sequência da tomada de conhecimento de uma informação relevante que indique um risco acrescido da segurança alimentar num determinado estabelecimento.
- Específico: realizado por motivos diferentes dos anteriormente indicados.

(14) Estas ações têm por base listas de verificação baseada nos itens regulamentares, e ocorrem, preferencialmente, durante o período de laboração.

O resultado do controlo é registado num relatório tipo, e na base de dados oficial designada Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (SIPACE).

(15) Os OE são informados do resultado do controlo oficial e notificados pelas DRAP para procederem às correcções dos incumprimentos verificados. No caso de incumprimento detetado, na sequência dos controlos efetuados, as medidas podem variar entre a imposição de procedimentos sanitários e a suspensão de funcionamento da empresa. Estão também previstas contraordenações na sequência da elaboração de auto de notícia.

(16) O OE pode propor um plano de intervenção com vista à resolução dos incumprimentos podendo este ser aceite se os prazos e fundamentos forem considerados razoáveis. A verificação da correcção dos incumprimentos é realizada em vistorias de verificação ou por evidências fornecidas pelo OE.



Metodologia da auditoria

- (17) Para a concretização dos objetivos da presente Auditoria, e atento o disposto na Decisão 2006/677/CE, e no Regulamento do Procedimento de Inspeção³ e nas Normas para a Qualidade das Auditorias, da IGAMAOT, foram efetuadas as seguintes diligências:
- Estudo da legislação e normativos aplicáveis;
 - Elaboração das *check-list* para análise da conformidade do sistema e desempenho das AC;
 - Realização de reuniões com os responsáveis da DGAV e das DRAPAL e DRAP LVT;
 - Análise dos normativos, informação e documentação relativa à execução dos controlos;
 - Análise documental de 17 processos de controlo;
 - Acompanhamento, *in loco*, de seis controlos oficiais realizado pelas DRAP aos OE;
 - Avaliação do sistema, visando o cumprimento da regulamentação comunitária e nacional e a implementação de boas práticas de controlo oficial.
- (18) A seleção dos OE para verificação *in loco* respeitou o Plano de Controlo da DGAV para 2015, com as condicionantes identificadas no ponto (6), pelo que só foi possível acompanhar as ações nos estabelecimentos expressas no anexo 2.
- (19) Em cumprimento do princípio do contraditório cumprido por esta Inspeção-Geral, foi realizada a auscultação das AC abrangidas pela presente ação sobre o projeto de relatório da Auditoria, a saber a DGAV e as DRAP supra referenciadas; e solicitado o respetivo Plano de Ação para implementação das recomendações formuladas. As respostas, e respetiva análise, constituem o anexo 11.

³ Despacho n.º 15171/2012, de 19 de novembro.



CONCLUSÕES

(91) Encontram-se designadas as AC para o controlo das agroindústrias, cuja coordenação nacional é da DGAV, que articula com as DRAP. Estas funções são da sua execução exclusiva, e dispõem dos necessários poderes legais. A cooperação interna nestas AC pode ser aperfeiçoada, potenciando os resultados do controlo [vide (26) e (28)].

(92) A coordenação da DGAV afigura-se de qualidade e é adequada a cooperação com estas AC.

(93) Não tem existido cooperação sistemática com a ASAE; estas AC referiram a importância da troca de informação com esta Autoridade sobre os planos e os resultados do controlo, com vantagens para a boa execução do PCAI e para o esforço de controlo nacional [vide (23)].

Não se encontra implementada a articulação com as câmaras municipais, visando o controlo oficial dos estabelecimentos do Tipo 3 [vide (24)].

(94) O universo de OE ainda se encontra em criação, e não integra empresas licenciadas pelas câmaras municipais, mas é sujeito a análise de risco para o adequado planeamento do controlo [vide (43) e (44)].

(95) Os objectivos de controlo fixados pela DGAV para a fase de implementação do PC, em 2014-2015, não foram cumpridos pelas DRAP, em função da limitação dos recursos, registando-se taxas de execução de 21% em 2014 e de 37% até ao final de setembro de 2015 [vide (52) e (53)].

Os controlos da DRAPLVT nos dois anos em análise ficaram sempre acima da média nacional.

(96) Os meios humanos e materiais para o controlo oficial afiguram-se ajustados aos controlos executados, mas deverão ser reforçados para outros níveis de execução; os técnicos das AC possuem qualificação e formação adequadas [vide (36) a (40)].

(97) Não foram assinaladas situações de conflitos de interesse ou de violação do dever de sigilo profissional por parte do pessoal que realiza os controlos oficiais.

- (98) O controlo oficial tem por base procedimentos documentados suportados por IT, listas de verificação e relatórios, sendo os resultados registados no sistema de informação SIPACE. No decurso da Auditoria, a verificação do licenciamento passou a incluir a IT e aquele Sistema [vide (61)].
- (99) Os OE são notificados pelas DRAP dos resultados do controlo, e têm acesso a este sistema. Todavia, no dia do controlo não ficam com evidências dos resultados provisórios. Na DRAPLVT ocorreram casos em que a notificação dos resultados foi morosa, de mais de dois meses [vide (68) e (69)].
- (100) A execução do controlo realizada pelas DRAPLVT e DRAPAL é adequada e bastante exaustiva, obrigando a um trabalho intenso. Todavia, o controlo oficial tem sido realizado com aviso prévio, inconformidade que será reparada em 2016 [vide (57) e (71)].
- (101) De acordo com as AC, não ocorreram na fase de implementação do PCAI, situações passíveis de aplicação de medidas sancionatórias [vide (76)], mas no caso referido em (66), tal afigura-se ter ocorrido.
- (102) Encontra-se instituída a supervisão do sistema, nacional e regional, com benefícios na harmonização dos resultados do controlo, quer entre regiões quer entre execução e supervisão [vide (72) e (81)].
- (103) Para além do PNGCA recentemente instituído, a DGAV realiza a atualização do seu anterior plano de emergência; releva que as DRAP avaliem a sua inserção no Plano Nacional e no da DGAV [vide (30) a (32)].
- (104) A DGAV publicita informação sobre os OE e a execução do PCAI.
- (105) O PCAI encontra-se adequadamente descrito no PNCPI, e o seu relatório próprio contém informação relevante para o relatório anual daquele Plano Nacional.

- (106) Não se encontra legalmente prevista taxa específica para o financiamento do sistema; este pode ter enquadramento no Fundo Sanitário e de Segurança Alimentar Mais. Os cálculos de custos com a execução, embora difiram entre a DGAV e as DRAP, remetem para a insuficiência de recursos [*vide* (86) e (90)].

Em síntese, da análise do sistema de controlo oficial em implementação pela DGAV e DRAP, pode concluir-se pela sua correta estruturação e evolução, e conformidade legal e adequação, visando a verificação do cumprimento das normas por parte dos OE.

Importa prosseguir o respetivo desenvolvimento, em especial quanto à completa formação do universo de OE; à articulação com as câmaras municipais e com a ASAE; ao ajustamento da dotação de recursos aos objetivos anuais face à análise de risco; ao acompanhamento e sanção dos incumprimentos, de forma a promover a cobertura, a eficiência e a eficácia do sistema global de controlo oficial.

RECOMENDAÇÕES

Face às conclusões apresentadas, recomenda-se

À DGAV que:

- (107) Concretize a adequada articulação com as câmaras municipais, e com a ASAE, de molde a assegurarem a cobertura integral do universo de OE, a obviarem redundâncias e a potenciarem o esforço nacional de controlo [vide (93)].
- (108) Estabeleça objectivos adequados à capacidade de recursos das DRAP, atenta a obrigação nacional de controlo, e a análise de risco, de forma a aproximar a execução dos objectivos previstos [vide (95)].

À DGAV e às DRAP que:

- (109) Atenta a legislação enquadradora do PCAI, assegurem a realização do controlo sem aviso prévio [vide (100)].
- (110) Prossigam a formação dos técnicos, de modo a garantir o máximo rigor e harmonização dos resultados do controlo [vide (102)].
- (111) Equacionem a possibilidade de deixarem no OE o relatório provisório do controlo efetuado, que permita a útil e rápida tomada de medidas correctivas sobre os incumprimentos assinalados [vide (99)].
- (112) Partilhem a informação obtida no PCAI com outras unidades orgânicas, potenciando a utilidade do PC para o cumprimento de demais legislação relevante e para o desenvolvimento da agroindústria nacional [vide (91)].
- (113) Promovam o apuramento harmonizado dos custos de execução do PCAI, e promovam a submissão dos mesmos à Tutela [vide (106)].



Às DRAP que:

- (114) Assegurem, quanto possível, a dotação de recursos humanos necessária ao cumprimento dos objectivos do plano anual de controlo [vide (96)].
- (115) Avaliem sistematicamente da aplicação das disposições sancionatórias, nos casos aplicáveis de incumprimento [vide (101)].
- (116) Analisem da respetiva inserção no âmbito do PNGCA, bem como no Plano de Emergência e Gestão de Crises da DGAV, que se encontra em revisão [vide (103)].

Mais se recomenda à DRAPLVT que:

- (117) Cumpra os prazos previstos no PCAI, designadamente as notificações e envios dos relatórios do controlo, visando a celeridade da correcção de eventuais incumprimentos [vide (99)].

Mais se recomenda à DRAPAL que:

- (118) Avalie da correção dos incumprimentos detetados no caso do OE assinalado no presente relatório, e promova a aplicação das disposições sancionatórias eventualmente aplicáveis [vide (101)].

PROPOSTAS

(119) Atento o exposto no presente relatório, propõe-se o seu envio:

- a) À DGAV, à DRAPLVT e à DRAPAL, para conhecimento e implementação das recomendações formuladas, em linha com o estabelecido nos respetivos Planos de Ação, no respeito pela Decisão 2006/677/CE;
- b) À DRAPN, à DRAPC e à DRAPALG, para conhecimento e promoção do eventual aperfeiçoamento da sua intervenção neste sistema de controlo oficial, face às boas práticas assinaladas e às recomendações formuladas.

Em conformidade com o determinado no nº 6 do art.º 15º, do DL nº 276/2007, de 31 de julho, seja dado conhecimento a esta Inspeção-Geral da implementação dos referidos Planos de Ação, no prazo de 60 dias após receção do relatório final.

(120) Mais se propõe o envio do presente relatório ao Senhor Ministro da Economia, tendo em vista o estabelecimento da boa articulação entre a ASAE e a DGAV e as DRAP, em ordem à promoção da eficiência e eficácia do sistema global de controlo oficial.

À consideração superior

IGAMAOT, 29 de janeiro de 2016

Os Inspetores,



Rui Pedro Barreiro



Maria Alexandra Serrão




ÍNDICE DOS ANEXOS

	Págs.
1. Legislação aplicável	4
2. Processos analisados e OE visitados no âmbito da Auditoria	1
3. Listagem de coordenadores e técnicos superiores executores	2
4. Análise de custos - DGAV, DRAPLVT e DRAPAL	13
5. Formação inicial dos técnicos	6
6. Caracterização das Agroindústrias	8
7. Universo dos OE distribuídos por região	1
8. Modelo de Lista de Verificação para Estabelecimentos de Géneros Alimentícios	15
9. Modelo de Relatório de Visita	3
10. Relatórios de supervisão da DGAV	11
11. Respostas das AC no âmbito do contraditório	24

ÍNDICE DOS QUADROS

Quadro 1 – Número de OE do universo, por DRAP

Quadro 2 – Execução do PC em 2014

Quadro 3 – Execução do PC em 2015

ANEXO 1



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

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Ao nível do enquadramento legal são de destacar os seguintes diplomas legais:

Legislação comunitária:

- Regulamento (CE) nº 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios e suas alterações.
- Regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios e suas alterações.
- Regulamento (CE) nº 1935/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos.
- Regulamento (CE) nº 37/2005, da Comissão, de 12 de janeiro de 2005, relativo ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana.
- Regulamento (CE) nº 1895/2005, da Comissão, de 18 de novembro de 2005, relativo à restrição de utilização de determinados derivados epoxídicos em materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos.
- Regulamento (CE) nº 2073/2005, da Comissão, de 15 de novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.
- Regulamento (CE) nº 1881/2006 da Comissão, de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios.
- Regulamento (CE) nº 2023/2006, da Comissão, de 22 de dezembro de 2006, relativo às boas práticas de fabrico de materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

ANEXO 1



GOVERNO DE
PORTUGAL

IGAMAOT

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



- Regulamento (CE) nº 372/2007, da Comissão, de 2 de abril de 2007, que estabelece limites de migração transitórios para plastificantes utilizados em juntas de tampas destinadas a entrar em contacto com os géneros alimentícios.
- Regulamento (CE) nº 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro, relativo aos aditivos alimentares.
- Regulamento (UE) nº 10/2011, da Comissão, de 14 de Janeiro de 2011, relativo aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos.
- Regulamento (UE) nº 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.
- Regulamento (UE) nº 174/2015, da Comissão, de 5 de fevereiro, que altera e retifica o Regulamento (UE) nº 10/2011 relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos.

Legislação nacional:

- Decreto-Lei 28/84, de 20 de janeiro que altera o regime em vigor em matéria de infracções antieconómicas e contra a saúde pública.
- Decreto-Lei 251/91, de 16 de julho, estabelece as normas aplicáveis a preparação, a condicionamento e rotulagem dos alimentos ultracongelados.
- Decreto-Lei 394/98, de 10 de dezembro sobre as condições de utilização dos edulcorantes nos géneros alimentícios.
- Decreto-Lei nº 560/99, de 18 de Dezembro respeitante à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final.
- Decreto-Lei nº 175/2007, de 8 de maio relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

ANEXO 1



GOVERNO DE
PORTUGAL

IGAMAOT

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

- Decreto-Lei nº190/2007, de 11 de maio, relativamente a objectos cerâmicos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios.
- Decreto-Lei nº306/2007, de 27 de agosto sobre a qualidade da água destinada ao consumo humano.
- Decreto-Lei nº 62/2008, de 31 de março relativo aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios.
- Decreto-Lei nº156/2008, de 7 de agosto, no que respeita a determinados ingredientes alimentares.
- Decreto-Lei nº 48/2011, de 1 de abril, que simplifica o regime de acesso e de exercício de diversas atividades económicas no âmbito da iniciativa «Licenciamento zero», no uso da autorização legislativa concedida pela Lei nº 49/2010, de 12 de novembro, e pelo artigo 147.º da Lei nº 55-A/2010, de 31 de dezembro.
- Decreto Regulamentar nº 31/2012 de 13 de março, que definiu a o tipo de organização interna da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV).
- Decreto regulamentar nº 39/2012 de 11 de abril, que define o modelo organizacional das Direções Regionais de Agricultura e Pescas (DRAP).
- Decreto-Lei nº 169/2012, de 1 de agosto, que cria o Sistema da Indústria Responsável, que regula o exercício da atividade industrial, a instalação e exploração de zonas empresariais responsáveis, bem como o processo de acreditação de entidades no âmbito deste Sistema – e respetivas portarias regulamentadoras.

ANEXO 1



GOVERNO DE
PORTUGAL

IGAMAOT

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

- Portaria n.º 282/2012 de 17 de setembro, que estabelece o número máximo de unidades orgânicas flexíveis do serviço e as competências das respetivas unidades orgânicas nucleares da DGAV.
- Portaria nº305/2012 de 4 de outubro, que fixa a estrutura nuclear das DRAP.



PCAI

Lista de Verificação para Estabelecimentos de Géneros Alimentícios

Nome do estabelecimento:

N.º de registo

Nome do operador:

NIF:

Responsável pelo estabelecimento:

Localidade do estabelecimento:

Morada do estabelecimento:

Código Postal:

Concelho:

Telefone:

Faxe:

E-Mail:

Tipologia REA/SIR:

N.º de trabalhadores:

Potência elétrica contratada:

CAE do estabelecimento:

Morada para correspondência:

Atividades desenvolvidas:

Data e hora do controlo oficial:

Aviso prévio:

Data do controlo oficial anterior:

Representante/s da empresa presente durante o controlo oficial:

Técnicos Presentes (indicar entidade/s):

Géneros Alimentícios - Requisitos Gerais

N.º registo

Data do
controlo

(Handwritten signature)

Caracterização do estabelecimento:

Atividades

(Handwritten signature)

Tipo de GA

G1. Requisitos gerais - Cap I, An II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
1	Instalações limpas e em boas condições.	
2	A concepção, construção, localização e dimensões:	
	Permitem manutenção, limpeza e/ou desinfecção adequadas.	
a)	Facilitam espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações.	
	Evitam contaminação por via atmosférica.	
	Evitam a acumulação de sujidade.	
b)	Evitam o contacto com materiais tóxicos.	
	Evitam a queda de partículas nos géneros alimentícios.	
	Evitam a formação de condensações e bolores nas superfícies	
c)	Possibilitam a aplicação de boas práticas de higiene.	
	Possibilitam o controlo de animais indesejáveis.	
d)	Possibilitam condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada.	
	Instalações sanitárias:	
3	São em número suficiente, com autoclismo e ligadas ao esgoto.	
	Não comunicam directamente com os locais de manipulação.	
	Lavatórios:	
4	em número adequado, bem localizados, água quente e fria;	
	materiais de limpeza/desinfecção e de secagem higiénica;	
	Lavatórios para lavagem de alimentos estão separados dos das mãos.	
	Ventilação:	
5	Natural ou mecânica adequada.	
	O acesso é fácil aos filtros ou partes que carecem de limpeza ou substituição.	
	Não há fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas.	
6	Instalações sanitárias têm ventilação adequada, natural ou mecânica.	
7	Luz natural ou artificial adequada nas instalações.	
	Os sistemas de esgoto / drenagem:	
8	São adequados aos propósitos e evitam o risco de contaminações.	
	Se houver condutas abertas não há fluxos de resíduos para zonas limpas.	
9	Vestiários: Sempre que necessário, estão à disposição do pessoal.	
10	Produtos de limpeza e desinfecção são armazenados fora das áreas de manipulação.	
Art 17.º R 528/2012	Apenas são utilizados biocidas autoizados.	

Art 12º DL 121/2002	A rotulagem dos biocidas indica, em português, de forma clara e indelével, o n.º de autorização e indicação da AC que o emitiu.	
Observações:		

G2. Locais de preparação - Cap II, An II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
1	A conceção e disposição dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados, evitam a contaminação entre e durante as operações.	
	O pavimento está em boas condições e é facilmente limpo/desinfetado.	
a)	É de material impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico. Permite escoamento adequado.	
	As paredes estão em boas condições e são facilmente limpas/desinfetadas.	
b)	São de materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos. Têm superfícies lisas até uma altura adequada às operações.	
	Os tetos (ou a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados estão construídos e instalados de forma a evitar sujidade, condensação, desenvolvimento de bolores e desprendimento de partículas.	
	As janelas e outras aberturas evitam a acumulação de sujidade.	
d)	Se abrem para o exterior têm redes contra insetos, removíveis para limpeza. Estão fechadas durante a produção, para prevenir contaminações.	
e)	As portas podem ser facilmente limpas / desinfectadas. As suas superfícies são lisas e não absorventes.	
	As superfícies que entram em contacto com os GA estão em boas condições.	
f)	Podem ser facilmente limpas / desinfectadas. São de materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos.	
2	Há instalações adequadas à limpeza, desinfecção e armazenagem dos utensílios e equipamento. São de materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar. Dispõem de abastecimento adequado de água quente e fria.	
	Existem meios adequados para a lavagem dos alimentos.	
3	Os lavatórios dispõem de abastecimento adequado de água quente e/ou fria. Devem estar limpos / desinfectados.	

Nota: Ter em consideração que o ponto G16 - Materiais e objetos em contacto com géneros alimentícios se aplica às superfícies que entram em contacto com géneros alimentícios.

Observações:

G3. Equipamento - Cap V, An II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
-------	---------	----------

	Todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos:	
1	Estão limpos e são limpos / desinfetados com frequência suficiente.	
	Estão bem arrumados e conservados.	
	A sua instalação permite a limpeza e a da área circundante.	
2	O equipamento tem dispositivos de controlo adequados.	
3	São seguidas boas práticas de aplicação de aditivos anticorrosivos.	

Nota: Ter em consideração que o ponto G16 - Materiais e objetos em contacto com géneros alimentícios se aplica aos equipamentos que entram em contacto com géneros alimentícios.

Observações:

G4. Resíduos - Cap VI, An II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
1	Os resíduos alimentares e os outros resíduos são retirados das salas em que se encontrem alimentos, o mais depressa possível, de forma a evitar a sua acumulação.	
2	Os resíduos são depositados em contentores que se possam fechar, a menos que os operadores provem à AC que outros tipos de contentores ou de sistemas de evacuação utilizados são adequados.	
	Os contentores são de material conveniente (fáceis de limpar e, sempre que necessário, de desinfetar).	
	Os contentores são mantidos em boas condições de conservação.	
3	São tomadas as medidas adequadas para a recolha e a eliminação dos resíduos. Os locais de recolha dos resíduos são concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e, sempre que necessário, livres de animais e pragas.	
4	As águas residuais são eliminadas de um modo higiénico e não constituem uma fonte direta ou indireta de contaminação.	

Observações:

G5. Abastecimento de água - Cap VII, An II, Reg 852/2004 e DL 306/2007

Norma	Questão	S, N, NA
1	Adequado abastecimento e uso de água potável.	
2	Se usar água não potável (combate a incêndios, produção de vapor, refrigeração de equipamentos):	
	A água circula em sistemas separados, devidamente identificados.	
	Não há ligação nem refluxo para os sistemas de água potável.	
3	Se usar água reciclada na transformação ou como ingrediente não há risco de contaminação.	
5	O vapor que contacta com alimentos não contém substâncias nocivas.	
6	A água de arrefecimento, após tratamento térmico, não constitui uma fonte de contaminação.	

Observações:

G6. Higiene pessoal - Cap VIII, Anexo II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
1	O pessoal mantém elevado grau de higiene e usa vestuário adequado, limpo, protetor.	
2	O pessoal informa e é proibido pelo operador de manipular caso tenha doenças, feridas infectadas, diarreias.	

Observações:

G7. Requisitos gerais dos GA - Cap IX, An II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
1	As matérias-primas, ingredientes ou outras matérias, não são aceites se apresentarem contaminação por microrganismos patogénicos, substâncias estranhas ou tóxicas.	
2	As matérias-primas, ingredientes ou outras matérias, são armazenadas adequadamente evitando a sua deterioração e a contaminação.	
3	Os produtos estão protegidos de contaminação em todas as fases que percorrem.	
4	Estão instituídos procedimentos adequados para controlar pragas e prevenir o acesso de animais domésticos às instalações.	
5	As matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados são conservados a temperaturas adequadas. A cadeia de frio não é interrompida, exceto se necessário e se não resultar risco. Dispõe de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e produtos transformados. Dispõe de local separado e suficiente para a armazenagem refrigerada.	
6	Os produtos a conservar frios são arrefecidos rapidamente até à temperatura segura.	
7	A descongelação é efetuada minimizando os riscos. Se os líquidos da descongelação representarem risco, são adequadamente drenados. Após descongelação, os alimentos são manuseados minimizando riscos.	
8	As substâncias perigosas e/ou não comestíveis são rotuladas e armazenadas separadamente e de forma segura.	

Observações:

G8. Acondicionamento e Embalagem - Cap X, An II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
1	Os materiais de acondicionamento e embalagem não constituem fonte de contaminação.	



2	Todo o material de acondicionamento está armazenado sem risco de contaminação.	
3	As operações de acondicionamento e embalagem são executadas de forma higiénica. A integridade e limpeza são verificadas antes do enchimento.	
4	Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizáveis são fáceis de limpar/desinfetar.	

Nota: Ter em consideração que o ponto G16 - Materiais e objetos em contacto com géneros alimentícios se aplica aos materiais de acondicionamento e embalagem que entram em contacto com géneros alimentícios.

Observações:

G9. Tratamento Térmico (GA em recipientes hermeticam/ fechados)- Cap XI, An II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
1	O processo de tratamento térmico utilizado faz subir a temperatura de todas as partes do produto até uma determinada temperatura durante um determinado período de tempo.	
	O processo de tratamento térmico utilizado impede o produto de ser contaminado durante a sua execução.	
2	Há um controlo regular adequado dos principais parâmetros pertinentes: Temperatura. Pressão. Hermeticidade. Critérios microbiológicos.	
3	O processo utilizado obedece a uma norma internacionalmente reconhecida (por exemplo, a pasteurização, a ultra pasteurização ou a esterilização).	

Nota: Ter em atenção os pontos 3 e 6, do Capítulo VII, Anexo II, Regulamento 852/2004 - ÁGUA

Observações:

G10. Transporte - Cap IV, An II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
1	Os veículos e/ou os contentores são mantidos limpos e em boas condições. Permitem uma limpeza e/ou desinfeção adequadas.	
2	Não transportam senão GA se desse transporte puder resultar contaminação.	
3	Se são utilizados para o transporte de outros produtos ou para o transporte simultâneo de diferentes GA, existe, se necessário, separação efetiva.	
5	No caso anterior procede-se a uma limpeza adequada entre os carregamentos.	
6	A colocação e a proteção dos GA dentro dos veículos/contentores minimizam o risco de contaminação.	
7	Sempre que necessário, os veículos e/ou os contentores são capazes de manter os GA a temperaturas adequadas e permitir o controlo das temperaturas.	

Observações:

G11. Rastreabilidade e retirada do mercado de GA - Reg 178/2002

Norma	Questão	S, N, NA
Art 18º - 1	Rastreabilidade - É assegurada a rastreabilidade dos produtos produzidos e de qualquer substância destinada a neles ser incorporada	

2	O operador é capaz de identificar os fornecedores dos animais, dos GA ou qualquer outra substância destinada a ser incorporada num GA e de colocar essa informação à disposição da AC.	
3	O operador é capaz de identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos e de colocar essa informação à disposição da AC.	
4	Os produtos são adequadamente rotulados ou identificados por forma a facilitar a sua rastreabilidade.	
Art 19º	Retirada do mercado - Caso tenham sido considerados ou identificados GA não seguros, foram tomadas todas as medidas necessárias e associadas à retirada do mercado desses produtos, informando a AC.	
Observações:		

G12. Controlo de temperatura na armazenagem/transporte de GA ultracongelados - Reg 37/2005

Norma	Questão	S, N, NA
Art 2º-1	Os meios de transporte e as instalações de depósito e armazenagem são dotados de instrumentos de registo adequados para controlar, com intervalos frequentes e regulares, a temperatura do ar a que estão sujeitos os GA.	
Art 2º-2	Os instrumentos de registo cumprem as normas EN12830, EN13485 e EN13486. O operador conserva os documentos que permitem verificar a conformidade.	
Art 2º-3	O operador conserva os registos datados, por um período mínimo de 1 ano ou por um período superior, atendendo à natureza e ao prazo de validade dos GA.	
Observações:		

G13. Formação de pessoal - Cap XII, An II, Reg 852/2004

Norma	Questão	S, N, NA
	Os manipuladores dispõem de instruções ou formação adequada às funções.	
	O pessoal é supervisionado durante a manipulação.	
	O pessoal responsável pelos procedimentos HACCP recebeu formação adequada.	

G14. Códigos de Boas Práticas - Art 7 e 8 Reg 852/2004 (não são obrigatórios)

Norma	Questão	S, N, NA
2	Os CBP registados na CE e que estão adotados pela empresa são devidamente aplicados.	
Observações:		

G15. Critérios microbiológicos - Reg 2073/2005

Norma	Questão	S, N, NA
Art.º 3.º	São tomadas medidas no âmbito dos procedimentos HACCP, por forma a garantir que:	

B

9

a)	O fornecimento, o manuseamento e a transformação de matérias-primas e géneros alimentícios sob seu controlo são realizadas de forma a respeitar os critérios de higiene dos processos, estabelecidos no Capítulo 2. e 3. do Anexo I.	
b)	São cumpridos os critérios de segurança dos géneros alimentícios, aplicáveis durante todo o período de vida útil dos produtos, estabelecidos no Capítulo 1. e 3. do Anexo I.	
Art. 5º 2	São colhidas amostras das zonas de processamento e do equipamento utilizado na produção de alimentos, sempre que tal for necessário para assegurar a observância dos critérios. Método de referência norma ISO 18593.	
Observações:		

G16. Materiais e objetos em contacto com géneros alimentícios (FCM) - Reg 1935/2004, Reg 10/2011, Reg 450/2009 e DL 190/2007

Norma	Questão	S, N, NA
Art. 3º R 1935/04	Nos termos do artigo 3.º do Reg 1935/2004, os materiais e objectos devem ser fabricados em conformidade com as boas práticas de fabrico de modo a que, em condições normais e previsíveis de utilização, não transfiram os seus constituintes para os alimentos em quantidades que possam: a) Representar um perigo para a saúde humana, b) Provocar uma alteração inaceitável da composição dos alimentos ou c) Provocar uma deterioração das suas características organolépticas.	
Art. 16º R 1935/04	As superfícies e os equipamentos que entram em contacto com os GA possuem declaração de conformidade / documentação apropriada que ateste que cumprem os requisitos gerais relativos aos FCM.	
Art 15º R 10/11	Os materiais de embalagem constituídos pelos materiais abaixo indicados possuem declaração de conformidade que ateste que cumprem os requisitos gerais relativos aos FCM:	
Art 6º DL 190/07	» Materiais de Matéria Plástica	
Art 12º R 450/09	» Materiais cerâmicos	
	» Materiais ativos e inteligentes	
Art. 16º R 1935/04	Os materiais de embalagem constituídos por outros materiais (<i>ex: embalagens de alumínio</i>) apresentam documentos apropriados (<i>ex: boletins analíticos</i>) que atestem que cumprem os requisitos gerais relativos aos FCM.	
Art. 17º - 2 R 1935/04	De modo a assegurar a rastreabilidade dos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios, o operador identifica as empresas que lhe forneceram os materiais e objetos.	
Observações:		

G17. Rotulagem de GA destinados ao consumidor final - Reg. 1169/2011 e DL 560/99

Norma	Questão	S, N, NA
Art. 9º - 1 Reg. 1169/11	As menções obrigatórias seguintes constam da rotulagem ?	
a)	Denominação do género alimentício.	

b)	Quantidade líquida.	
Art. 9º - 1	As referidas menções estão no mesmo campo visual ?	
2	Constam da igualmente da rotulagem as restantes menções obrigatórias?	
a)	Lista de ingredientes constituída pela enumeração de todos os ingredientes, por ordem decrescente de peso no momento da sua incorporação, precedida de uma indicação adequada incluindo a palavra « <i>ingredientes</i> ».	
b)	Qualquer ingrediente utilizado na produção de um GA que continue presente no produto acabado, mesmo numa forma alterada, e que seja considerado alergénio , ou que tenha origem num ingrediente que o seja, realçado através duma grafia que a distinga claramente da restante lista de ingredientes, por exemplo, através dos caracteres, do estilo ou da cor do fundo. (Esta menção não é obrigatória quando a denominação contenha uma referência clara ao ingrediente)	
c)	Quantidade de determinados ingredientes ou categoria de ingredientes.	
d)	Data de durabilidade mínima (ddm) ou data-limite de consumo (dlc).	
e)	Condições especiais de conservação , nomeadamente quando se trate de GA com data-limite de consumo, e/ou condições de utilização.	
f)	Nome/firma e endereço do operador sob cujo nome ou firma o género alimentício é comercializado ou do importador para o mercado da União.	
g)	País de origem ou local de proveniência, nos casos em que a omissão dessa menção seja susceptível de induzir o consumidor em erro quanto à origem ou proveniência do género alimentício.	
h)	Modo de emprego quando a omissão não permitir fazer um uso adequado do GA.	
i)	Declaração nutricional , a partir de 13/12/2016 (Ver G19).	
Art. 10º -3 Reg. 1169/11	No caso de certos tipos e categorias de géneros alimentícios constam as respetivas menções obrigatórias?	
a)	GA cuja durabilidade foi prolongada por gases de embalagem: «Embalado em atmosfera protetora».	
b)	GA que contenham um ou mais edulcorantes: «Contém edulcorante(s)», acompanhando a denominação do GA.	
c)	GA que contenham simultaneamente um ou mais açúcares adicionados e um ou mais edulcorantes: «Contém açúcar(es) e edulcorante(s)», acompanhando a denominação do GA.	
d)	GA que contenham aspartame: «Contém uma fonte de fenilalanina».	
e)	GA que contenham mais de 10 % de polióis adicionados: «O seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos».	
f)	Produtos de confeitaria ou bebidas contendo ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio numa concentração ≥ 100 mg/kg ou 10 mg/l: «Contém alcaçuz».	
g)	Produtos de confeitaria contendo ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio numa concentração ≥ 4 g/kg: «Contém alcaçuz – as pessoas que sofrem de hipertensão devem evitar o seu consumo excessivo».	
h)	Bebidas que contêm ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio numa concentração ≥ 50 mg/l, ou 300 mg/l para bebidas com $\geq 1,2$ %: «Contém alcaçuz – as pessoas que sofrem de hipertensão devem evitar o seu consumo	
i)	Bebidas, com excepção das bebidas à base de café, chá ou seus extractos cuja denoinação inclua «café» ou «chá», que contenham cafeína numa proporção ≥ 150 mg/l: «Elevado teor de cafeína. Não recomendado a crianças nem a grávidas ou lactantes», no mesmo campo visual que a denominação.	
j)	Outros géneros alimentícios que não bebidas, em que seja adicionada cafeína para fins fisiológicos: «Contém cafeína. Não recomendado a crianças nem a grávidas» no mesmo campo visual que a denominação.	
k)	Géneros alimentícios ou ingredientes alimentares com fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanois ou ésteres de fitoestanol adicionados: «Com esteróis vegetais adicionados» ou «Com estanois vegetais adicionados», no mesmo campo visual que a denominação, e demais menções do nº 5 do Anexo III.	

Art. 25º DL
560/99

Consta uma indicação que permita identificar o **lote** a que pertence o GA pré-embalado, que deve ser precedida da letra «L», salvo no caso em que se distinga claramente das outras menções da rotulagem? (Não é obrigatória caso a ddm ou dlc seja composta pelo menos pelo dia e mês, por esta ordem)

Observações:

G18. Rotulagem ultracongelados - DL 251/91

Norma	Questão	S, N, NA
Art 7º	Inclui as seguintes menções obrigatórias:	
	» denominação de venda com a menção "ultracongelado"	
	» "consumir de preferência antes de ..";	
	» indicação da temperatura de conservação;	
	» " Não volte a congelar ";	

Observações:

G19. Declaração Nutricional - Reg. 1169/2011

Norma	Questão	S, N, NA
Art 30º R 1169/11	No caso de existir Declaração Nutricional (até 12/12/2016), constam as seguintes menções obrigatórias?	
1a)	Valor energético e	
1b)	Quantidade de lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal.	
2	No caso de serem fornecidas menções complementares, resumem-se às permitidas? (ácidos gordos monoinsaturados, ácidos gordos polinsaturados, polióis, amido, fibra, vitaminas e/ou sais minerais indicados no anexo XIII, se presentes em quantidades significativas).	
3	Nos casos em que existe Declaração Nutricional, não sendo obrigatória (géneros alimentícios constantes do anexo V ou em repetição na frente da embalagem), constam as seguintes menções?	
	Valor energético ou	
	Valor energético mais as quantidades de lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal.	

Observações:

G20. Alegações nutricionais e de saúde - Reg. 1924/2006*

Norma	Questão	S, N, NA
Art 8º - 1	As alegações nutricionais constantes na rotulagem encontram-se autorizadas?	
	As condições de uso das alegações nutricionais encontram-se respeitadas?	
Art 10º - 1	As alegações de saúde constantes na rotulagem encontram-se autorizadas?	
	As condições de uso das alegações de saúde encontram-se respeitadas?	

2a)	Existe uma indicação da importância de um regime alimentar variado e equilibrado e de um modo de vida saudável?	
2b)	A quantidade do alimento e o modo de consumo requeridos para obter o efeito benéfico alegado encontra-se indicado?	
2c)	Se for caso disso, existe uma observação dirigida a pessoas que deveriam evitar consumir o alimento?	
2d)	Existe um aviso adequado, no caso dos produtos suscetíveis de representar um risco para a saúde se consumidos em excesso?	
Art 1º - 3	As alegações de saúde gerais (não específicas) encontram-se acompanhadas das respetivas alegações de saúde autorizadas?	

* Com as alterações introduzidas por Regs 107/2008, 109/2008, 116/2010, 1047/2012 e complementado pelo Reg 983/2009 alterado por Reg 376/2010 e pelos Reg 1024/2009, Reg 384/2010, Reg 957/2010, Reg 440/2011, Reg 665/2011, Reg 1160/2011, Reg 1170/2011, Reg 1171/2011, Reg 432/2012 alterado pelo Reg 536/2013 e 851/2012 e pelo Reg 1018/2013.

Observações:

G21. Aditivos alimentares (que incluem corantes e edulcorantes) Reg 1333/2008

Norma	Questão	S, N, NA
Art 4º - 1	Todos os aditivos utilizados são legalmente autorizados para os GA em que são utilizados (constam da lista comunitária constante no Anexo II)	
Art 10º - 2 b), c) Art 11º - 1	No caso de serem utilizados aditivos com restrições de uso, são respeitadas as quantidades máximas de cada um deles.	
Art 4º - 5 (Art 14º)	Os aditivos respeitam as especificações referidas no artº14º do regulamento 1333/2008 e estabelecidas no Regulamento 231/2012.	
Art 15º	Os aditivos alimentares não são utilizados nos géneros alimentícios não transformados, excepto nos casos em que essa utilização esteja especificamente prevista no anexo II.	
Art 11º - 3	São adotados procedimentos com vista a assegurar que a quantidade de aditivos presentes no produto final cumpre com os limites legais constantes no Reg. 1333/2008 (Anexo II e III).	

Nota: Para avaliar o ponto anterior recomenda-se verificar:

- ☐ As fichas técnicas dos produtos (GA) fazem referência aos aditivos adicionados e respectiva taxa (%) de incorporação;
- ☐ As fichas técnicas dos aditivos utilizados fazem referência aos requisitos relativos às especificações (ex: pureza, origem);
- ☐ A percentagem de incorporação está referenciada por aditivo;
- ☐ Na formulação das receitas e incorporação de ingredientes são respeitados os valores registados nas respetivas fichas de produto. (No momento da vistoria, verificar se a dosagem aplicada obedece à formulação registada na ficha);
- ☐ O estabelecimento dispõe de balança de precisão calibrada;
- ☐ Os procedimentos de pesagem são corretos;
- ☐ São executadas análises de controlo do produto acabado, para determinação da quantidade de aditivos presentes no produto final.

Observações:

G22. Contaminantes - Reg 1881/2006

Norma	Questão	S, N, NA
Art 1º - 1	Os géneros alimentícios enumerados no anexo não são colocados no mercado sempre que contenham um contaminante enumerado no anexo com um teor superior ao teor máximo nele enumerado.	

Nota: Para avaliar o ponto anterior recomenda-se verificar:

- ☐ Assegurar que os contaminantes enumerados no anexo I do Reg 1881/2006 são contemplados para as matérias primas /ingredientes e os LM respeitados.
- ☐ Assegurar a inexistência/controlo de fontes de contaminação durante o processamento.
- ☐ Verificar se existe um plano de análises para o produto final, se o mesmo é cumprido e verificar o cumprimento dos LM no produto final.
- ☐ Na ausência de um plano de análises no produto final verificar se os controlos a montante garantem o cumprimento dos LM.

Observações:

G23. Organismos Geneticamente Modificados (OGM) - Reg 1829/2003 e Reg 1830/2003

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

Observações:

G24. Alimentos para animais - Reg 1831/2003

Norma	Questão	S, N, NA
Art 9º e 11º	O Estabelecimento está registado na DGAV como fornecedor de matérias-primas para fabrico de alimentos para animais ?	

Observações:

G25. Procedimentos baseados nos princípios HACCP - Reg 853/2004

Norma	Questão	S, N, NA
	O sistema criado com base em todos os princípios do HACCP está corretamente validado e implementado (para fundamentar a resposta verificar os seguintes itens):	
	Etapas preliminares:	



Art5º- 2

» Compromisso da Direção.	
» Definição dos termos de referência.	
» Constituição da equipa.	
» Descrição/Características dos produtos.	
» Utilização prevista dos produtos.	
» Descrição dos processos e operações.	
» Confirmação dos fluxogramas no local.	
1.º Princípio - Análise de perigos:	
» Identificação dos perigos em todas as fases.	
» Identificação das medidas de controlo em todas as fases.	
» Avaliação dos perigos (severidade, probabilidade).	
2.º Princípio - Identificação correta de eventuais PCC.	
3.º Princípio - Estabelecimento de limites críticos nos PCC:	
» Os limites críticos estão estabelecidos e são mensuráveis, sensoriais.	
4.º Princípio - Estabelecimento/implementação de procedimentos de monitorização nos PCC:	
» Quem, quando, o quê e como (registos).	
5.º Princípio - Estabelecimento/implementação de ações corretivas:	
» Quem, quando, o quê e como (destino dos produtos, registos).	
» Quando há desvio, são tomadas as ações apropriadas e o controlo é reposto.	
6.º Princípio - Estabelecimento/implementação de procedimentos de verificação do sistema:	
» Métodos (análises: a produtos finais, superfícies, água ou outras; plano de análises).	
» Procedimentos (auditorias, inspeções às operações, validação dos limites, exames de registos).	
» Frequência.	
» Eficácia (a validação existente permite confirmar a eficácia do sistema).	
7.º Princípio - Estabelecimento/implementação de um sistema de documentação e registo:	
» Eficácia, credibilidade, atualização.	

Observações:

Quando não são respeitados os 7 princípios do sistema HACCP atrás referidos, atendendo à natureza do estabelecimento e das operações que realiza, atendendo a que os procedimentos de aplicação desses princípios devem ser proporcionais ao risco e em adoção da flexibilidade prevista nos regulamentos, são conseguidos os mesmos objetivos pela correta aplicação dos pré-requisitos e das boas práticas de higiene e de fabrico. (Para fundamentar a resposta verificar os seguintes itens):

Existência de Códigos de Boas Práticas.



Art5º- 2

Aplicação de boas-práticas.	
Pré-requisitos ao HACCP (exs.):	
» Conformidade das infraestruturas e do equipamento (inclui a manutenção).	
» Conformidade das matérias-primas (inclui o controlo de fornecedores).	
» Segurança na manipulação de produtos durante operações.	
» Procedimentos para controlo de pragas.	
» Procedimentos de limpeza e desinfeção.	
» Qualidade da água.	
» Manutenção da cadeia de frio.	
» Saúde, higiene e formação do pessoal.	
» Rastreabilidade.	
» Procedimentos de retirada do mercado.	
» Calibração de instrumentos de medida.	
Referências a etapas preliminares do HACCP:	
» Constituição da equipa.	
» Definição do âmbito e políticas da empresa.	
» Características dos produtos.	
» Utilização prevista dos produtos.	
» Fluxogramas / circuitos.	
» Descrição dos processos / operações.	
» Confirmação dos fluxogramas no local.	
Abordagem, ainda que não exaustiva, mas credível, à análise de perigos:	
» Identificação dos perigos.	
» Identificação das medidas de controlo.	
» Avaliação dos perigos.	
Controlo sobre os perigos.	
Existência de sistema de documentação e registo adequado.	

Observações:

Outras considerações relevantes:

**Determinação dos diferentes níveis de cumprimento:**

1 (Cumprimento), 2 (Incumprimento Menor), 3 (Incumprimento Maior), 4 (Incumprimento Crítico)

- » Estruturas/Equipamento
- » Higiene e limpeza
- » Análises - produto final e superfícies
- » Água
- » Autocontrolo / HACCP
- » Resíduos
- » Rastreabilidade
- » Rotulagem

Grau de cumprimento

--

Assinatura dos peritos:

--

Base Legal:

Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28/01
Regulamento (CE) n.º 1829/2003 de 22/09
Regulamento (CE) n.º 1830/2003 de 22/09
Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29/03
Regulamento (CE) n.º 1935/2004 de 27/10
Regulamento (CE) n.º 37/2005 de 12/01
Regulamento (CE) n.º 183/2005 de 12/01
Regulamento (CE) n.º 2073/2005 de 15/11
Regulamento (UE) n.º 1881/2006 de 19/12
Regulamento (CE) n.º 1924/2006 de 20/12
Regulamento (CE) n.º 1333/2008 de 16/12
Regulamento (CE) n.º 450/2009 de 29/05
Regulamento (UE) n.º 10/2011 de 14/01
Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 19/09
Regulamento (EU) n.º 528/2012 de 22/05

Decreto-Lei n.º 251/91 de 16/07
Decreto-Lei n.º 560/99 de 18/12
Decreto-Lei n.º 121/2002 de 03/05
Decreto-Lei n.º 190/2007 de 11/05
Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27/08



Instruções de utilização das listas de verificação

1. As presentes listas de verificação fazem parte integrante do PCAI - Plano de Controlo da Agroindústria.
2. A listas de verificação é de utilização obrigatória nos controlos oficiais no âmbito do PCAI.
3. Em cada controlo oficial a lista de verificação deverá ser constituída pelas seguintes folhas:
 - a) "Capa", que contém informações gerais sobre o estabelecimento e o operador
 - b) "ReqGer", que contém os requisitos gerais aplicáveis a todos os géneros alimentícios
4. Na folha "Capa" devem ser obrigatoriamente preenchidos todos os campos.
5. A verificação da conformidade das atividades exercidas com as atividades autorizadas é um ponto crítico do controlo oficial.
6. O resultado da verificação de cada item deve ser registado na coluna da direita, do seguinte modo:
S - Sim (cumprimento do requisito)
N - Não (incumprimento do requisito)
N/A - Não aplicável
7. Devem ser assinalados, nos campos de observações, os itens que não foram verificados.
8. Siglas usadas
AC - Autoridade Competente
An - Anexo
Art - Artigo
Cap - Capítulo
CBP - Códigos de Boas Práticas
DL - Decreto-Lei
EM - Estado membro
EU - Europa
FCM - Materiais e Objetos destinados a entrar em contacto com alimentos
GA - Géneros alimentícios
GAONA - Géneros alimentícios de origem não animal
GM - Geneticamente modificados
HACCP - Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos
OGM - Organismos geneticamente modificados
PCC - Ponto Crítico de Controlo
Reg ou R - Regulamento
9. Observações:
A coordenação das matérias das áreas G1-G14 e G24 compete à Direção de Serviços Segurança Alimentar.
A coordenação das matérias das áreas G15-G23 compete à Direção de Serviços Nutrição e Alimentação.
O logotipo da DRAP deve ser inserido no cabeçalho da capa e da folha de requisitos gerais.

ORSTEA

15.4



De: Diretor-Geral de Alimentação e Veterinária [<mailto:dirgeral@dgav.pt>]

Enviada: sexta-feira, 22 de Janeiro de 2016 18:31

Para: Secretariado Direção

Cc: Patrícia Inácio; José Miguel Beirão Lamela G. Santos; Alexandra Isabel Lopes de Campos; manuelcardoso@drapn.mamaot.pt; adelinamartins@drapc.min-agricultura.pt; elizete.jardim@draplvt.mamaot.pt; francisco.m.murteira@drapal.min-agricultura.pt; fernandoseverino@drapalg.min-agricultura.pt

Assunto: Auditoria IGAMAOT ao PCAI - FW: AS/000014/15

Exmo. Senhor Inspetor Geral da IGAMAOT,

Em resposta ao vosso ofício com a referência P.AS/000014/15 relativa à auditoria do Plano de Controlo da Agroindústria, vimos pelo presente enviar o Plano de Ação para implementação das recomendações formuladas. Este documento contém as ações que serão desenvolvidas em relação às recomendações especificamente dirigidas à DGAV (107 e 108), bem como as dirigidas à DGAV e às DRAP (109 a 113), tendo as mesmas sido devidamente articuladas com as DRAP.

Acrescentamos ainda alguns comentários e contributos ao projeto de relatório que nos parecem pertinentes e que gostaríamos que tivessem em consideração, na elaboração do relatório final. Gostaria ainda de aproveitar a oportunidade para elogiar a forma como decorreu esta auditoria, que muito contribuirá para a melhoria do sistema de controlo oficial.

Com os melhores cumprimentos,

Álvaro Pegado Mendonça

Diretor-Geral
CVO Portugal



GOVERNO DE
PORTUGAL

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
FLORESTAS E DESENVOLVIMENTO RURAL



Direção Geral de Alimentação e Veterinária
Campo Grande, 50
1700-093 LISBOA
Tel.: 213 239 656
Fax: 213 463 518
dirgeral@dgav.pt

Auditoria ao sistema de controlo oficial da agro-indústria
Plano de Ação da DGAV (Recomendações 107 e 108), da DGAV e DRAP (Recomendações 109 a 113), das

Recomendação	Ação proposta pela DGAV (107 e 108) e pelas DGAV/DRAP (109 a 113)	Calendarização
(107) Promova a adequada articulação com as câmaras municipais, e com a ASAE, de molde a assegurarem a cobertura integral do universo de OE, a obviarem redundâncias e a potenciarem o esforço nacional de controlo [vide (93)].	A DGAV continuará a desenvolver os trabalhos necessários à integração do SIPACE com a plataforma REAI/SIR, que estão a ser coordenados pela AMA. Esta integração de sistemas permitiria que todos os novos estabelecimentos licenciados fossem automaticamente inseridos no SIPACE. Independentemente da ação acima mencionada, a DGAV desenvolveu já o SIPACE para permitir a sua utilização por parte das Câmaras Municipais e outras entidades coordenadoras do licenciamento. Essa utilização encontra-se em fase experimental, tendo sido concedido o acesso à DGRM. A permissão de acesso às outras entidades ocorrerá até ao final do primeiro trimestre. A DGAV irá promover a adequada articulação com a ASAE, no que diz respeito ao controlo oficial deste setor. Nesse sentido, iremos solicitar uma reunião de trabalho que permita estabelecer medidas que potenciem o esforço de controlo, bem como uma forma de monitorizar as medidas estabelecidas.	A integração dos sistemas informáticos não depende apenas da DGAV pelo que não nos é possível estabelecer uma calendarização. Não obstante, esperamos poder ver concluído esse processo até ao final de 2016. O acesso das entidades coordenadoras do licenciamento será efetuado até ao final do primeiro trimestre de 2016. Até ao final do primeiro semestre de 2016, a DGAV reunirá com a ASAE.
(108) Estabeleça objectivos adequados à capacidade de recursos das DRAP, atenta a obrigaçao nacional de controlo, e a análise de risco, de forma a	Os objetivos do PCAI, no que diz respeito ao número de controlos a efetuar, serão articulados com as DRAP, tendo em conta a capacidade de recursos, tal como foi efetuado no ano de 2015.	

Auditoria ao sistema de controlo oficial da agro-indústria

Plano de Ação da DGAV (Recomendações 107 e 108), da DGAV e DRAP (Recomendações 109 a 113), das

Recomendação	Ação proposta pela DGAV (107 e 108) e pelas DGAV/DRAP (109 a 113)	Calendarização
aproximar a execução dos objectivos previstos [vide (95)].		
(109) Atenta a legislação enquadradora do PCAI, assegure, em articulação com as DRAP, a realização do controlo sem aviso prévio [vide (100)].	O plano em 2014 definiu que os controlos eram efetuados sem aviso prévio. Posteriormente, atendendo à significativa desatualização da informação sobre os estabelecimento e considerando as vantagens e desvantagens de se efetuarem os controlos com e sem aviso prévio, considerou-se que devia haver um aviso prévio, de modo a evitar deslocações inconstantes aos estabelecimentos. Essa instrução constou do plano apenas transitóriamente, em 2015. A DGAV tinha já intenção de alterar essa disposição, o que irá fazer em 2016. Assim, a DGAV vai definir que os controlos oficiais devem ser efetuados sem aviso prévio dos operadores, salvo justificadas exceções.	Foi elaborada e divulgada no dia 21/01/2016 a Instrução de Trabalho 1/PCAI/2016 relativa à realização de controlos sem aviso prévio dos operadores.  IT-1-PCAI-2016  PCAI Instrução de Trabalho n. 12016.mr
(110) Prossiga, em articulação com as DRAP, a formação dos técnicos, de modo a garantir o máximo rigor e harmonização dos resultados do controlo [vide (102)].	A DGAV vai incluir no seu programa anual de formação uma ação de formação em cada semestre, destinadas aos técnicos e coordenadores das DRAP, em matérias abrangidas pelo PCAI. As DRAP providenciarão a replicação de pelo menos uma ação de formação (efetuada pela DGAV ou no âmbito do programa BTSF) a	As formações sobre matérias abrangidas pelo PCAI farão parte do plano de formação da DGAV para 2016. As formações realizadas pelas

Auditoria ao sistema de controlo oficial da agro-indústria
Plano de Ação da DGAV (Recomendações 107 e 108), da DGAV e DRAP (Recomendações 109 a 113), das

Recomendação	Ação proposta pela DGAV (107 e 108) e pelas DGAV/DRAP (109 a 113)	Calendarização
	nível regional.	DRAP, a nível regional, decorrerão durante o ano.
(111) Equacione, em articulação com as DRAP, a possibilidade de deixarem no OE o relatório provisório do controlo efetuado, que permita a útil e rápida tomada de medidas correctivas sobre os incumprimentos assinalados [vide (99)].	A possibilidade de ser deixado um relatório provisório do controlo efetuado será equacionada, sob o ponto de vista técnico e jurídico. No âmbito de alguns planos de controlo que se encontram em fase de implementação mais avançada, a DGAV encontra-se a preparar um conjunto de alterações de procedimento que visam tornar mais imediato o resultado do controlo oficial. Essas alterações incluem uma componente tecnológica, cuja concretização depende da aprovação de uma candidatura no âmbito do programa SAMA 2020. Posteriormente, a avaliação do impacto dessas alterações poderá levar ao alargamento dessas alterações ao PCAI. A DGAV e as DRAP consideram importante diminuir o tempo decorrido desde o controlo oficial até à notificação dos operadores, pelo que este aspeto será monitorizado regularmente durante o ano de 2016. A DGAV vai ainda elaborar e divulgar uma instrução de trabalho sobre a notificação imediata dos operadores em casos graves.	Até ao final do primeiro semestre de 2016 será apresentada ao Gabinete Jurídico da DGAV uma proposta relativa à possibilidade de os operadores serem notificados, de imediato, através da elaboração de um relatório provisório, aquando do controlo oficial. Durante o ano de 2016, o intervalo de tempo entre a realização do controlo oficial e a notificação do operador será monitorizado trimestralmente. O resultado será divulgado pelas DRAP.
(112) Partilhe a informação obtida no PCAI com outras unidades orgânicas,	Durante o ano de 2015 procedeu-se a uma adaptação do SIPACE de modo a acolher os controlos oficiais no âmbito da alimentação animal.	Até ao final do primeiro trimestre de 2016 será

Auditoria ao sistema de controlo oficial da agro-indústria

Plano de Ação da DGAV (Recomendações 107 e 108), da DGAV e DRAP (Recomendações 109 a 113), das

Recomendação	Ação proposta pela DGAV (107 e 108) e pelas DGAV/DRAP (109 a 113)	Calendarização
potenciando a utilidade do PC para o cumprimento de demais legislação relevante e para o desenvolvimento da agroindústria nacional [vide (91)].	Essa adaptação foi já concluída, sendo que o ano de 2016 será o ano do início da utilização do sistema naquele âmbito. Esse facto permitirá a partilha total da informação relativa aos controlos oficiais com aquela unidade orgânica. Será divulgada pelas DRAP uma instrução de trabalho relativa aos procedimentos a adotar nas situações em que se verifica que um estabelecimento fornece matéria-prima para alimentação animal sem estar registado naquele âmbito. Também durante o ano de 2015 foi criada a possibilidade de acesso ao SIPACE por parte das entidades coordenadoras do licenciamento industrial e comercial (Núcleos Técnicos de Licenciamento das DRAP, IAPMEI e Câmaras Municipais, no que às atividades abrangidas pelo PCAI diz respeito). Até ao momento, o acesso ao SIPACE foi apenas concedido à DCRM, por forma a testar o sistema antes da sua generalização. Essa disponibilização será generalizada durante o ano de 2016.	divulgada a disponibilidade de acesso ao SIPACE a todas as entidades coordenadoras do licenciamento. Foi elaborada e divulgada no dia 21/01/2016 a Instrução de Trabalho 2/PCAI/2016.  PCAI_instrução_trab alho_2_2016_Matérie  FW PCAI Instrução de trabalho 22016.nr
(113) Promova, em articulação com as DRAP, o apuramento harmonizado dos custos de execução do PCAI, com submissão dos mesmos à Tutela [vide (106)].	Será efetuado um levantamento de custos de acordo com critérios definidos pela DGAV, com a colaboração das DRAP.	Até ao final do primeiro trimestre de 2016, a DGAV elaborará, com a colaboração das DRAP, um método de

Auditoria ao sistema de controlo oficial da agro-indústria
Plano de Ação da DGAV (Recomendações 107 e 108), da DGAV e DRAP (Recomendações 109 a 113), das

Recomendação	Ação proposta pela DGAV (107 e 108) e pelas DGAV/DRAP (109 a 113)	Calendarização
		apuramento dos custos de execução do PCAI. Até 31/05/2016, as DRAP enviarão os resultados à DGAV. Até 30/06/2016, a DGAV submeterá os resultados à Tutela.

Anexo 11

De: Director Regional DRAPAlentejo [<mailto:director.regional@drapal.min-agricultura.pt>]

Enviada: sexta-feira, 22 de Janeiro de 2016 18:56

Para: Secretariado Direção

Cc: Teresa Barroso Carvalho; Rui Barreiro; Alexandra Serrão

Assunto: RE: AS/00014/15 - Relatório preliminar da Auditoria ao Sistema de Controlo Oficial da Agro-indústria



Exmo. Senhor Inspetor-Geral
Eng.º Nuno Banza

Na sequência do ofício S/272/16/SE, recebido de V. Exas. por correio eletrónico de 08-01-2016, sobre o assunto acima referenciado, remete-se em anexo o Plano de Ação devidamente preenchido com discriminação das medidas a adotar.

Maris se informa que as 5 recomendações numeradas de 109 a 113, pelo facto de serem comuns à DGAV, a respetiva resposta foi previamente articulada com aquela Direção Geral.

Com os melhores cumprimentos,

FRANCISCO M. SANTOS MURTEIRA
Diretor Regional



GOVERNO DE
PORTUGAL

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
FLORESTAS E DESENVOLVIMENTO RURAL

Direção Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo
Quinta da Malagueira, Apartado 83
7006-553, Évora, PORTUGAL
TEL +351 266 757 802 FAX +351 266 735 464
www.drapal.min-agricultura.pt

De: Secretariado Direção [<mailto:secdir@igamaot.gov.pt>]

Enviada: sexta-feira, 8 de Janeiro de 2016 11:14

Para: Director Regional DRAPAlentejo <director.regional@drapal.min-agricultura.pt>

Assunto: AS/00014/15

Exmo. Senhor Diretor Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo

Por incumbência do Senhor Inspetor-Geral Eng. Nuno Banza, junto envio a V. Ex.ª o ofício S/272/16/SE, bem como o Relatório Preliminar e respetivo Plano de Ação, desta Inspeção-Geral, em suporte informático, para os devidos efeitos.

Com os melhores cumprimentos,

Inacilda Abreu
Assistente Técnica

Secretariado da Direção
Inspeção-Geral da Agricultura, do Mar do Ambiente e do Ordenamento do Território (IGAMAOT)

ΑΠΟΚΛΕΙΟΝΤΕΣ

Auditoria ao sistema de controlo oficial da agro-indústria
Plano de Ação da DRAPAL

Recomendação	Ação proposta pela DRAPAL	Calendarização
(109) Atenta a legislação enquadradora do PCAI, assegure a realização de controlo sem aviso prévio [vide (100)].	O plano em 2014 definiu que os controlos eram efetuados sem aviso prévio. Posteriormente, atendendo à significativa desatualização da informação sobre os estabelecimentos e considerando as vantagens e desvantagens de se efetuarem os controlos com e sem aviso prévio, considerou-se que devia haver um aviso prévio, de modo a evitar deslocações inconsequentes aos estabelecimentos. Essa instrução constou do plano apenas transitoriamente, em 2015. A DGAV tinha já intenção de alterar essa disposição, o que irá fazer em 2016. Assim, a DGAV vai definir que os controlos oficiais devem ser efetuados sem aviso prévio dos operadores, salvo justificadas exceções.	A instrução de trabalho será elaborada e divulgada até ao dia 29/02/2016.2016
(110) Prossiga, em articulação com a DGAV, a formação dos técnicos, de modo a garantir o máximo rigor e harmonização dos resultados do controlo [vide (102)].	A DGAV vai incluir no seu programa anual de formação uma ação de formação em cada semestre, destinadas aos técnicos e coordenadores das DRAP, em matérias abrangidas pelo PCAI.	As ações de formação sobre matérias abrangidas pelo PCAI farão part do plano de formação da DGAV para 2016. 2016
(111) Equacione, em articulação com a DGAV, a possibilidade de deixarem no OE o relatório provisório do controlo efetuado, que permita a útil e rápida tomada de medidas	A possibilidade de ser deixado um relatório provisório do controlo efetuado será equacionada, sob o ponto de vista técnico e jurídico.	Até ao final do primeiro semestre de 2016 será apresentada ao Gabinete

Auditoria ao sistema de controlo oficial da agro-indústria
Plano de Ação da DRAPAL

Recomendação	Ação proposta pela DRAPAL	Calendarização
correctivas sobre os incumprimentos assinalados [vide (99)].	No âmbito de alguns planos de controlo que se Até ao final do primeiro semestre de 2016 será apresentada ao Gabinete Jurídico da DCAV uma proposta relativa à possibilidade de os operadores serem notificados, de imediato, através da elaboração de um relatório provisório, aquando do controlo oficial. Durante o ano de 2016, o intervalo de tempo entre a realização do controlo oficial e a notificação do operador será monitorizado trimestralmente. O resultado será divulgado pelas DRAP. encontram em fase de implementação mais avançada, a DCAV encontra-se a preparar um conjunto de alterações de procedimento que visam tornar mais imediato o resultado do controlo oficial. Essas alterações incluem uma componente tecnológica, cuja concretização depende da aprovação de uma candidatura no âmbito do programa SAMA 2020. Posteriormente, a avaliação do impacto dessas alterações poderá levar ao alargamento dessas alterações ao PCAI.	Jurídico da DCAV uma proposta relativa à possibilidade de os operadores serem notificados, de imediato, através da elaboração de um relatório provisório, aquando do controlo oficial. Durante o ano de 2016, o intervalo de tempo entre a realização do controlo oficial e a notificação do operador será monitorizado trimestralmente. O resultado será divulgado pelas DRAP.

Auditoria ao sistema de controlo oficial da agro-indústria
Plano de Ação da DRAPAL

Recomendação	Ação proposta pela DRAPAL	Calendarização
	A DGAV e as DRAP consideram importante diminuir o tempo decorrido desde o controlo oficial até à notificação dos operadores, pelo que este aspeto será monitorizado regularmente durante o ano de 2016. A DGAV vai ainda elaborar e divulgar uma instrução de trabalho sobre a notificação imediata dos operadores em casos graves.	
(112)	Partilhe a informação obtida no PCAI com outras unidades orgânicas, potenciando a utilidade do PC para o cumprimento de demais legislação relevante e para o desenvolvimento da agroindústria nacional [vide (91)].	Até ao final do primeiro trimestre de 2016 será divulgada a disponibilidade de acesso ao SIPACE a todas as entidades coordenadoras do licenciamento.2016



Auditoria ao sistema de controlo oficial da agro-indústria
Plano de Ação da DRAPAL

Recomendação		Ação proposta pela DRAPAL	Calendarização
		concedido à DGRM, por forma a testar o sistema antes da sua generalização. Essa disponibilização será generalizada durante o ano de 2016.	Até ao final do primeiro trimestre de 2016, a DGAV elaborará, com a colaboração das DRAP, um método de apuramento dos custos relativos à execução do PCAI.
(113)	Promova, em articulação com a DGAV, o apuramento harmonizado dos custos de execução do PCAI, com submissão dos mesmos à Tutela [vide (106)].	Será efetuado um levantamento de custos de acordo com critérios definidos pela DGAV, com a colaboração das DRAP.	Até 31/05/2016, as DRAP enviarão os resultados à DGAV. Até 30/06/2016, a DGAV submeterá os resultados à Tutela
(114)	Assegure, quanto possível, a dotação de recursos humanos necessária ao cumprimento dos objetivos do plano anual de controlo [vide (96)].	A equipa executora afeta ao PCAI – 4 técnicos e 1 assistente técnico, permite assegurar o cumprimento dos objetivos traçados para o plano anual.	-----
(115)	Avalie sistematicamente da aplicação das disposições sancionatórias, nos casos aplicáveis de incumprimento [vide (101)].	Avaliação sistemática da aplicação das disposições sancionatórias nos casos de incumprimento.	A DRAPAL, em articulação com a DGAV, irá promover ações de sensibilização/informação aos técnicos executores, durante o

Auditoria ao sistema de controlo oficial da agro-indústria
Plano de Ação da DRAPAL

	Recomendação	Ação proposta pela DRAPAL	Calendarização
			1º semestre 2016
(116)	Análise da respetiva inserção no âmbito do PNGCA, bem como do Plano de Emergência e Gestão de Crises da DGAV, que se encontra em revisão [vide (103)].	A articular com DGAV	Assunto proposto para agenda de reunião Coordenação PCAI a realizar em Fevereiro 2016
(118)	Avalie a correção dos incumprimentos detetados no caso do OE assinalado no presente relatório, e promova a aplicação das disposições sancionatórias eventualmente aplicáveis [vide (101)].	Avaliação sistemática da aplicação das disposições sancionatórias nos casos de incumprimento e adequada avaliação dos prazos estabelecidos para cumprimento das recomendações/disposições sancionatórias.	A DRAPAL, em articulação com a DGAV, irá promover ações de sensibilização/informação aos técnicos executores, durante o 1º semestre 2016

Rui Barreiro

De: Direção DRAPLVT <direcao@draplvt.mamaot.pt>
Enviado: sexta-feira, 29 de Janeiro de 2016 11:57
Para: Inspeção-Geral dos Ministérios do Ambiente, do Ordenamento do Território e Energia e da Agricultura e do Mar; Teresa Barroso Carvalho; Rui Barreiro; Alexandra Serrão
Cc: Elizete Jardim; Jorge Capitao; Ana Arsenio; Marcos Barata; Maria Rosario Neves; dirgeral@dgav.pt
Assunto: AS/000014/15 - S/274/16/SE - Relatório preliminar da Auditoria ao Sistema de controlo Oficial da Agro-indústria - Plano de Ação da DRAPLVT
Anexos: Plano_de_acao_DGAV_DRAP_PCAI_Recomendacoes_114a117_DRAPLVT.doc; Contributo DRAPLVT - Auditoria IGAMAOT ao PCAI - FW: AS/000014/15 - Contributo DRAPLVT

Exmos Senhores,

Em reposta ao ofício enviado pela IGAMAOT, referência P. AS/000014/15, S/274/16/SE, de 08/01/2016, sobre o Relatório preliminar da Auditoria ao Sistema de Controlo oficial da Agro-indústria, encarrega-me a Senhora Diretora Regional da DRAPLVT, de enviar o Plano de Ação para implementação das recomendações efetuadas, não tendo nada a acrescentar relativamente ao projeto de Relatório desta Auditoria.

Com os melhores cumprimentos,

Carlota Mora

Gabinete de Apoio à Direção da DRAPLVT

Direção Regional de Agricultura e Pescas de Lisboa e Vale do Tejo

Quinta das Oliveiras - E.N.3 • 2000-471 Santarém

Tel: 243 377 500 • Fax: 263 279 610 • www.draplvt.mamaot.pt



Direção Regional de Agricultura e Pescas de Lisboa e Vale do Tejo

Auditoria ao sistema de controlo oficial da agro-indústria

Plano de Ação da DRAPLVT

Recomendação		Ação proposta pela DGAV/DRAP	Calendarização
(114)	Assegurar quanto possível a dotação de recursos humanos necessária ao cumprimento dos objetivos do plano anual de controlo(<i>vide</i> (96))	A DRAPLVT pretende recrutar mais elementos para a constituição da equipa de controlo .	A partir de 1 de fevereiro a equipa da DRAPLVT será reforçada com mais um elemento.
(115)	Avaliem sistematicamente da aplicação das disposições sancionatórias, nos casos aplicáveis,de incumprimento(<i>vide</i> (101))	A DRAPLVT irá promover formação para os técnicos executores relativamente aos trâmites processuais destas matérias.	A DRAPLVT pretende reunir com o seu núcleo jurídico e com a DGAV durante o primeiro trimestre, por forma a agilizar os procedimentos no caso da aplicação de disposições sancionatórias.
(116)	Analisem da respetiva inserção no âmbito do PNGCA, bem como no Plano de Emergência e Gestão de Crises da DGAV, que se encontram em revisão (<i>vide</i> (103))	A DRAPLVT vai articular com a DGAV a integração nos referidos planos.	Na sequência da reunião de coordenação anual de 2016 da DGAV, que se realizará na primeira quinzena de fevereiro, a DRAPLVT pretende reunir informação para poder efetuar a integração recomendada até ao final do 1º semestre.

24
25

Recomendação		Ação proposta pela DGAV/DRAP	Calendarização
(117)	Cumpram os prazos previstos no PCAI, designadamente as notificações e envio dos relatórios de controlo, visando a celeridade da correção de eventuais incumprimentos/ vide (99))	A DRAPLVT pretende atualizar e clarificar os procedimentos internos ao nível de todos os intervenientes no plano , por forma a dar cumprimento aos prazos estipulados no PCAI.	Os controlos realizados a partir de 1 de fevereiro serão monitorizados quanto ao cumprimento dos prazos.