

Gil Aires Raposo

Projecto de Desenvolvimento e Actividades do  
Sector de Higiene e Segurança Alimentar  
do Gabinete do Partido Médico Veterinário  
da Câmara Municipal do Seixal

Monte da Caparica

2010



**Universidade Nova de Lisboa**

**Faculdade de Ciências e Tecnologia**

Grupo de Disciplinas de Ecologia da Hidrosfera

**Projecto de Desenvolvimento e Actividades  
do Sector de Higiene e Segurança Alimentar do  
Gabinete Médico Veterinário da  
Câmara Municipal do Seixal**

Por

Gil Aires Raposo

Dissertação apresentada na Faculdade de Ciências e  
Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa para obtenção do  
grau de Mestre em Tecnologia e Segurança Alimentar

**Orientador: Professor Doutora Benilde Mendes**

**Co-orientador: Dr. Miguel Almeida**

Monte da Caparica

2010

## **Agradecimentos**

Não poderia deixar de agradecer antes de tudo aos meus pais, bem como a minha família pela educação, amor e por terem-me proporcionado todas as condições que permitiram tornar-me hoje quem sou.

À minha namorada, que sempre me apoiou e que muito condicionou este seu último ano, para que me dedicasse a este desafio.

Aos meus amigos, sempre importantes nesta jornada da vida.

Porém, neste percurso de formação académica e profissional, muito agradeço a determinadas pessoas, insubstituíveis e de grande valor humano, com quem tive a sorte de me cruzar e que jamais esquecerei.

Ao Professor Santos Oliveira, que entre tantos alunos e alguns com aptidões académicas mais ajustadas, acreditou na força de vontade e no empenho de um aluno de Engenharia dos Materiais. Fico grato pela sua crença, apoio e pelas palavras sábias de conforto, motivação e orientação.

À Professora Benilde Mendes, pelo igual acompanhamento do meu trajecto, assim como pelo desafio para ingressar neste mestrado. Também pela permanente disponibilidade na revisão e orientação desta dissertação.

Ao Dr. Miguel Almeida, por igualmente ter acreditado nas minhas capacidades, bem como na minha sinceridade e empenho. Mais, por perante alguém praticamente incógnito ter persistido nas suas convicções. Agradeço-lhe igualmente pelos valores e ensinamentos, muito importantes para mim enquanto técnico, mas também como cidadão e homem.

À Câmara Municipal do Seixal, por através do Gabinete do Partido Médico Veterinário me ter dado a oportunidade de desenvolver e de ter participado em projectos de relevante importância no domínio da saúde pública e da segurança alimentar. Também por ter autorizado a elaboração desta tese, assim como pelo tempo disponibilizado para a sua preparação.

*“Temos de nos tornar na mudança que queremos ver.”*

- Mohandas Gandhi

*“Grandes realizações não são feitas por impulso,  
mas por uma soma de pequenas realizações.”*

Vincent Van Gogh

## Resumo

O Médico Veterinário Municipal tem um papel relevante na vigilância da cadeia alimentar de origem animal. Entre outras autoridades competentes, os gabinetes médicos veterinários e as respectivas autarquias têm a possibilidade de executar a legislação inerente ao sector, nomeadamente em relação ao licenciamento e controlo das actividades económicas, bem como no desenvolvimento de projectos preventivos e de sensibilização.

A presente dissertação tem como principal objectivo descrever, em função dos deveres do Médico Veterinário Municipal no domínio da cadeia alimentar de origem animal, o desenvolvimento do Sector de Higiene e Segurança Alimentar do Gabinete do Partido Médico Veterinário, bem como apresentar algumas actividades que este exerce de modo a salvaguardar a saúde pública, principalmente através do acompanhamento das actividades alimentares exercidas no município do Seixal.

Este trabalho também permite analisar as dificuldades, estratégias e evolução dos estabelecimentos. Nomeadamente a significativa melhoria dos graus de cumprimentos da maioria dos sectores de actividades acompanhados.

**Palavras-chave:** Médico Veterinário Municipal, segurança alimentar, licenciamento, controlo, saúde pública, cadeia alimentar.

## **Abstract**

The city hall veterinarian has an important role in the surveillance of the food chain of animal origin. Among other authorities, he assigns to his offices and city hall the possibility to implement legislation inherent to the sector, particularly in relation to licensing and control of economic activities, as well as in developing prevention and awareness projects.

This dissertation is primarily intended to describe, depending on the duties of the city hall veterinarian in the field of animal food chain, the development of the Sector of Health and Food Safety of the Party Veterinarian Office, as well as present some activities that it operates on to safeguard public health, primarily through food monitoring activities undertaken in the municipality of Seixal.

This work will also explore the difficulties, strategies and evolution of the institutions. In particular, the significant improvement in grades of compliments from most sectors of activity followed.

**Key Word:** City Hall Veterinarian, food safety, licensing, control, public health, food chain.

## Lista de Abreviaturas

ANVETEM	- Associação Nacional dos Médicos Veterinários dos Municípios
ASAE	- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
ASVC	- Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia
CMS	- Câmara Municipal do Seixal
DGV	- Direcção Geral de Veterinária
DRAPC	- Direcção Regional de Agricultura e Pesca do Centro
DRSV	- Direcção Regional dos Serviços Veterinários
EEB	- Encefalopatia Espongiforme Bovina
GNR	- Guarda Nacional Republicana
GPMV	- Gabinete do Partido Médico Veterinário
HACCP	- Hazard Analysis and Critical Control Points
INE	- Instituto Nacional de Estatística
IPSS	- Instituições Particulares de Solidariedade Social
MADRP	- Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas
MVM	- Médico Veterinário Municipal
PAC	- Política Agrícola Comum
PACE	- Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos
PSP	- Polícia de Segurança Pública
RASFF	- Rapid Alert System for Food and Feed
SHSA	- Sector de Higiene e Segurança Alimentar

# Índice de Matérias

<b>Índice de Figuras</b>	<b>10</b>
<b>Índice de Tabela</b>	<b>12</b>
<b>1. Introdução</b>	<b>13</b>
1.1 Segurança alimentar	13
1.1.1 Enquadramento histórico	13
1.1.2 Breve caracterização das políticas europeias de segurança alimentar	14
1.2 Médico Veterinário Municipal	17
1.2.1 Evolução do papel do Médico Veterinário Municipal	17
1.2.2 Competências e deveres	18
1.2.3 Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia	20
<b>2. Município do Seixal</b>	<b>21</b>
2.1 Enquadramento	21
2.2 Câmara Municipal do Seixal	22
2.3 Gabinete do Partido Médico Veterinário	22
2.3.1 Evolução do serviço	22
2.3.2 Sectores de intervenção, serviços e deveres	25
2.3.3 Futuro do Gabinete Médico Veterinário Municipal	27
2.3.4 Laboratório de análise alimentar	28
2.4 Sector de Higiene e Segurança Alimentar	29
2.4.1 Missão e posturas	33
<b>3. Actividades alimentares de origem animal no concelho do Seixal</b>	<b>34</b>
3.1 Licenciamento	35
3.1.1 Licenciamento industrial	35
3.1.2 Licenciamentos diversos	36
3.2 Controlos oficiais	39
3.2.1 Planos nacionais de controlo plurianuais	43
<b>4. Actividade operacional do Sector de Higiene e Segurança Alimentar</b>	<b>46</b>
4.1 Análise das actividades exercidas no âmbito de licenciamentos	50
4.1.1 Estabelecimentos industriais	48
4.1.2 Estabelecimentos comerciais	49
4.1.2.1 Estabelecimentos retalhistas e grossistas	49
4.1.2.2 Estabelecimentos de venda ambulante	54
4.1.2.3 Estabelecimentos feirantes	58
4.2 Controlos oficiais efectuados pelo Gabinete do Partido Médico Veterinário	58
4.2.1 Controlos oficiais municipais	59
4.2.1.1 Controlo do sector industrial	65
4.2.1.2 Controlo do sector comercial da carne	66
4.2.1.3 Controlo do sector comercial do pescado	79
4.2.1.4 Controlo do sector da helicicultura	86
4.2.1.5 Controlo dos sectores do leite, ovos, mel e seus derivados	87

4.2.1.6	Controlo da restauração e/ou bebidas _____	87
4.2.1.6.1	Controlo da restauração e/ou bebidas ocasional e/ou esporádica _____	90
4.2.1.7	Controlo de festas populares e eventos diversos _____	93
4.2.1.8	Controlo da actividade feirante _____	96
4.2.1.9	Controlo da actividade de venda ambulante _____	96
4.2.1.10	Controlo dos mercados municipais _____	102
4.2.1.11	Controlo de veículos de distribuição _____	108
4.2.1.12	Controlo das Instituições Particulares de Solidariedade Social _____	110
4.2.1.13	Controlo de associações sem fins lucrativos _____	116
4.2.1.14	Apreensões _____	118
4.2.2	Plano de aprovação e controlo de estabelecimentos _____	120
4.2.2.1	PACE – Controlo de estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e produtos à base de carne _____	122
4.2.2.2	PACE – Controlo de estabelecimentos comerciais de venda de pescado e seus derivados _____	134
4.2.3	Visitas preventivas _____	141
4.3	Apoio técnico _____	142
4.3.1	Acções de sensibilização diversas _____	143
<b>5.</b>	<b>Conclusões _____</b>	<b>147</b>
<b>6.</b>	<b>Referências bibliográficas _____</b>	<b>150</b>
<b>Anexos</b>		
ANEXO I	– Tipologia dos estabelecimentos industriais _____	155
ANEXO II	– Lista de verificação para licenciamento de <i>roulottes</i> _____	156
ANEXO III	– Lista de verificação para licenciamento de stands _____	157
ANEXO IV	– Modelo dos Autos de Vistoria emitidos em 2010 _____	158
ANEXO V	– Autocolante anexado ao Auto de Vistoria _____	159
ANEXO VI	– Tríptico informativo para o licenciamento de instalações móveis e amovíveis _____	160
ANEXO VII	– Lista de verificação usada no controlo de estabelecimentos comerciais de venda de carne _____	161
ANEXO VIII	– Modelo do relatório microbiológico _____	162
ANEXO IX	– Lista de verificação usada no controlo de estabelecimentos comerciais de venda de pescado _____	163
ANEXO X	– Lista de verificação usada no controlo de estabelecimentos de restauração e bebidas _____	164
ANEXO XI	– Lista de verificação usada no controlo de mercados municipais _____	165
ANEXO XII	– Lista de verificação usada no controlo das IPSS _____	166
ANEXO XIII	– Lista de verificação do PACE usada no controlo de estabelecimentos comerciais de venda de carne _____	167
ANEXO XIV	– Lista de verificação do PACE usada no controlo de estabelecimentos comerciais de venda de pescado _____	168
ANEXO XV	– Base de dados do PACE _____	169
ANEXO XVI	– Prazos para rectificação das irregularidades inerentes ao PACE _____	170

## Índice de Figuras

Figura 2.1 – Organograma do Gabinete do Partido Médico Veterinário, Câmara Municipal do Seixal _____	<b>24</b>
Figura 4.1 – Distribuição dos minimercados licenciados em função da tipologia _____	<b>51</b>
Figura 4.2 – Distribuição dos minimercados acompanhados ao nível do licenciamento em função das freguesias do concelho _____	<b>52</b>
Figura 4.3 – Distribuição dos talhos acompanhados ao nível do licenciamento em função das freguesias do concelho _____	<b>52</b>
Figura 4.4 – Autos de Vistoria emitidos desde 2004 até ao final do primeiro semestre de 2010 _____	<b>55</b>
Figura 4.5 – Distribuição dos estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e seus produtos, especializados e não especializados, controlados em função das freguesias do concelho – 2008 _____	<b>70</b>
Figura 4.6 – Distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação – 2008 _____	<b>72</b>
Figura 4.7 – Distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação – 2010 _____	<b>76</b>
Figura 4.8 – Avaliação das análises microbiológicas inerentes aos controlos efectuados em 2010 _____	<b>79</b>
Figura 4.9 – Distribuição dos estabelecimentos comerciais de venda a retalho de pescado e seus derivados, especializados e não especializados, controlados em função das freguesias do concelho – 2008 _____	<b>81</b>
Figura 4.10 – Distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação – 2008 _____	<b>83</b>
Figura 4.11 – Número de controlo efectuados anualmente em função das freguesias _____	<b>94</b>
Figura 4.12 – Distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação – 2007 _____	<b>105</b>
Figura 4.13 – Distribuição dos estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e seus produtos, especializados e não especializados, controlados em função das freguesias, controlados no âmbito do PACE em 2009 _____	<b>124</b>
Figura 4.14 – Distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação do PACE em 2009 _____	<b>128</b>

Figura 4.15 – Avaliação das análises microbiológicas inerentes aos controlos no âmbito do PACE 2009 _____	<b>129</b>
Figura 4.16 – Distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação do PACE em 2010 _____	<b>132</b>
Figura 4.17 – Avaliação das análises microbiológicas inerentes aos controlos no âmbito do PACE 2010 _____	<b>133</b>
Figura 4.18 – Distribuição dos estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e seus produtos, especializados e não especializados, controlados em função das freguesias, controlados no âmbito do PACE em 2009 _____	<b>135</b>
Figura 4.19 – Distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação do PACE 2009 _____	<b>138</b>
Figura 4.20 – Avaliação das análises microbiológicas inerentes aos controlos no âmbito do PACE 2009 _____	<b>139</b>
Figura 4.21 – Distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação do PACE em 2010 _____	<b>140</b>
Figura 4.22 – Apoios técnicos exercidos pelo Sector de Higiene e Segurança Alimentar _____	<b>142</b>

## Índice de Tabelas

Tabela 4.1 – Actividade operacional do GPMV associada ao domínio da cadeia alimentar de origem animal _____	<b>45</b>
Tabela 4.2 – Actividade operacional do GPMV associada ao acompanhamento de processos de licenciamento de estabelecimentos comerciais alimentares ____	<b>50</b>
Tabela 4.3 – Emissão de Autos de Vistoria em função do ano e da tipologia da actividade _____	<b>56</b>
Tabela 4.4 – Distribuição das tipologias controladas em 2009 e 2010 _____	<b>95</b>
Tabela 4.5 – Irregularidades observadas em 2008 e 2009 _____	<b>99</b>
Tabela 4.6 – Número de controlos efectuados aos mercados municipais entre 2004 e 2010 _____	<b>104</b>
Tabela 4.7 – Distribuição das irregularidades em função das instituições e grupos da lista de verificação _____	<b>113</b>

# **1. Introdução**

## **1.1 Segurança alimentar**

### **1.1.1 Enquadramento histórico**

Ao contrário do que muitas pessoas pensam, o conceito de segurança alimentar não é contemporâneo, nem teve a sua génese nos mediáticos e recentes movimentos inspeccionários.

Desde a Pré-História e até aos nossos dias, ter acesso a alimentos seguros foi sempre uma das principais preocupações do Homem (Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares (FIPA), 2001). O aparecimento do fogo, a distinção plantas e cogumelos venenosos, e a aprendizagem esporádica de práticas que podiam limitar a alteração dos alimentos, como a salmoura e a secagem, foram os primeiros passos da segurança alimentar, isto é, a aplicação de práticas que visam promover a ingestão de alimentos cada vez mais inofensivos para a saúde.

Os séculos XVIII e XIX, em consequência da Revolução Industrial, viriam a ser épocas de grande evolução para a segurança alimentar, bem como para as técnicas de conservação. As alterações socioeconómicas, como o êxodo rural, a necessidade de iniciar produções intensivas para saciar as captações dos grandes centros urbanos e o ter de garantir tempos de prateleira mais alargados, viriam a mudar irreversivelmente o papel da Indústria Alimentar.

Hoje, mais do que nunca, à semelhança da época da Revolução Industrial, as mudanças de estilo de vida fazem-nos depender dos investimentos efectuados na segurança e qualidade alimentar. Torna-se assim indispensável promover o acompanhamento desses conceitos da evolução da alimentação humana e da ciência (Escola Superior de Biotecnologia – Universidade Católica Portuguesa (ESB-UCP), 2010).

As alterações sociais, como a entrada da mulher no mercado de trabalho, o facto de as refeições serem efectuadas cada vez mais fora de casa e ter-se menos tempo para efectuar compras e preparar refeições, levaram a novos desafios para a Indústria Alimentar, como tempos de prateleira mais ajustados às necessidades deste novo tipo de consumidor, avanços significativos ao nível da tecnologia de conservação, como a irradiação, liofilização ou embalagens de atmosfera modificada, e a uma nova realidade de produtos pré-preparados, pré-confeccionados, etc., soluções mais rápidas e mais fáceis para um consumidor cada vez mais informado e exigente.

Em contrapartida, as necessidades deste novo consumidor tornam mais complexo todo o processo de produção, significando igualmente mais etapas e mais processamento. Estes factos levam à necessidade de um maior acompanhamento e controlo por parte das autoridades competentes.

Contudo, hoje em dia, o mediatismo inerente à segurança alimentar através dos meios de imprensa, nomeadamente associados a alguns actos inspectivos, pode levar algumas pessoas a pensarem que vivemos uma fase crítica. No entanto, tal pensamento seria errado. Provavelmente é mais justo referir que a televisão poderia ter um papel extremamente interessante na prevenção, na pedagogia e na promoção do real objectivo das políticas europeias de segurança alimentar, mas a verdade é que o sector alimentar está mais seguro do que nunca. A evolução dos processos produtivos, bem como das boas práticas de higiene, e a criação de entidades de controlo levaram e levam diariamente a uma *cadeia alimentar* mais segura.

### **1.1.2 Breve caracterização das políticas europeias de segurança alimentar**

O sector alimentar do Mercado Europeu tem um papel fulcral no comércio mundial (Regulamento (CE) n.º 178/2002), assim como na economia europeia.

A União Europeia é o segundo exportador mundial de produtos agrícolas, a seguir aos Estados Unidos, e a sua indústria agro-alimentar ocupa o primeiro lugar a nível mundial (Direcção Regional de Agricultura e Pesca do Centro (DRAPC), 2003). Estas variáveis resultam igualmente numa classificação, deste sector de actividade, como o terceiro mais empregador da União e demonstram a importância da sua salvaguarda.

O final do Século XX foi rico em ditas “crises” ou “temores” do sector alimentar humano e animal. Tais crises, foram responsáveis por fragilizar e abalar a segurança e a confiança dos consumidores, quer dos Estados-Membros quer dos importadores de géneros alimentícios do Mercado Europeu, tendo como consequência pressões sem precedentes e a exposição das suas deficiências (ESB-UCP, 2010).

Entre as situações mais alarmantes pode relembrar-se a Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB), mais popularmente designada de *doença das vacas loucas*, e a importação de soja geneticamente modificada, ambas em 1996; o aparecimento da ovelha Dolly, em 1997; os problemas levantados pela presença das dioxinas, em 1999; em 2003, os problemas levantados pela presença dos nitrofuranos, em Portugal (ESB-UCP, 2010). No entanto, outras

questões foram igualmente tomando maior relevo e sendo tema de discussão, como o uso de hormonas e a utilização de antibióticos como promotores de crescimento dos animais, a presença de resíduos e pesticidas nos vegetais, etc. Não esquecendo igualmente episódios de toxinfecções alimentares, nomeadamente surtos de listeriose e salmonelose.

Tal estado de desconfiança e criticismo generalizado, assumido pelo Parlamento Europeu, levou em Julho de 1997, por parte da Comissão Europeia, à apresentação do Livro Verde, um documento de reflexão sobre a necessidade de um novo quadro estratégico e regulamentar, com uma série de ideias para análise e debate público sobre os Princípios gerais da legislação alimentar (Dias, 2007).

O debate promovido entre Estados-Membros, países terceiros, organizações europeias e internacionais, associações de consumidores e profissionais, no qual Portugal contribuiu com um tema “Podemos controlar eficientemente os géneros alimentícios?”, demonstrariam a necessidade urgente de reforma (Dias, 2006). Em Janeiro de 2000, seriam publicados os resultados dessa consulta através do Livro Branco (Dias, 2007).

Tais movimentos viriam a colher os seus frutos em 28 de Janeiro de 2002, através da publicação do Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento e do Conselho, 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.

A partir dessa data, a visão da cadeia alimentar viria a sofrer uma mudança irreversível, sendo vista como uma série de elos, do “prado ao prato”, sujeitos a um quadro jurídico, princípios, posturas e responsabilidades comuns a todos os Estados-Membros, onde todos os intervenientes, desde os produtores às autoridades, são peças dinâmicas e responsáveis por garantir a sua segurança e melhoria.

O principal objectivo busca a livre circulação, sendo garantido um elevado nível de protecção da saúde humana e animal, através do cumprimento dos princípios e requisitos gerais da legislação comunitária e controlos independentes em toda a cadeia alimentar.

Passa a ser promovido o diálogo permanente entre os consumidores e os profissionais do sector, e disponibilizada informação clara e precisa, sob fundamento científico, sobre os alimentos em circulação, de modo a promover a recuperação da confiança no sector.

A análise de risco torna-se uma ferramenta indispensável para a legislação e para a criação de medidas associadas à cadeia alimentar. E alguns princípios, como o da transparência e da precaução, passam a ser doutrinas para a sua execução.

A experiência passada demonstrou igualmente a necessidade de existirem sistemas capazes de identificar, comunicar e resolver rapidamente problemas envolvendo géneros alimentícios, tendo sido criado, à semelhança do sector farmacológico, o Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais, ou internacionalmente designado por Rapid Alert System for Food and Feed - RASFF. Contudo, a retirada rápida de produtos alimentares, de forma orientada e precisa, seria impossível sem uma identificação ou informação ao longo do seu percurso que permitisse detectar o seu rasto, isto é, a aplicação de sistemas exaustivos de rastreabilidade.

De forma a criar o arcaboço das políticas europeias de segurança alimentar e a orientar os princípios delineados pelo Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento e do Conselho, outros textos jurídicos foram, e sempre que necessário são, publicados.

Entre outros, 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;

O documento que transpõe para a lei nacional os Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e n.º 853/2004 é o Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho. Este diploma visa assegurar a execução e garantir o cumprimento, no ordenamento jurídico nacional, das normas e

requisitos dos regulamentos referidos. Mais, determina as autoridades competentes para essa fiscalização, sendo, sem prejuízo da competência atribuída por lei a outras entidades, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), a Direcção-Geral de Veterinária (DGV), as Direcções 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).

Assim sendo, a segurança alimentar passa a ser uma prioridade da agenda política europeia, não podendo jamais voltar a ser um conceito isolado, mas sim um objectivo dinâmico, ininterrupto e transversal a uma sociedade moderna.

O investimento na segurança alimentar é igualmente um investimento em outras áreas da competência da União Europeia, como a Política Agrícola Comum (PAC), a defesa dos consumidores, a saúde pública e as acções a favor do ambiente (DRAPC, 2003).

## **1.2 Médico Veterinário Municipal**

### **1.2.1 Evolução do papel do Médico Veterinário Municipal**

Possuindo os médicos veterinários competências de enorme relevo em questões de saúde pública veterinária, associadas às actividades agro-pecuárias, seriam durante o século XIX criadas as primeiras entidades centrais e distritais veterinárias (Marques, 2002).

Segundo Marques (2002), já em 1886, de acordo com o Decreto de 16 de Dezembro, era constituída a Junta Consultiva de Saúde Pública, na então dependência da Direcção-Geral de Agricultura. 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 de diversos regulamentos e outros diplomas, com objectivo de promover a estruturação orgânica e as condições de funcionamento do sector de sanidade.

Tais reformas, preocupações com a fiscalização, segurança e qualidade dos produtos de origem animal, tanto na produção como na venda, permaneceriam até ao início do século XX, onde se destaca igualmente a criação do Ministério da Agricultura, em 1918 (Marques, 2002).

Os primeiros registos de actividades exercidas por Médicos Veterinários Municipais remontam a meados do século XIX (Associação Nacional de Médicos Veterinários dos Municípios (ANVETEM), 2009).

A partir de uma proposta, por parte do Conde de Sobral, para serem constituídos agrupamentos mutualistas com o fim de assegurar a necessária assistência clínica a explorações locais, e após aprovação da mesma, este encargo ficou ao cuidado de Dionísio Saraiva, tornando-se assim o primeiro médico veterinário civil (Marques, 2002).

As múltiplas carências locais e a sucessiva atribuição do título levariam à origem dos futuros partidos veterinários, cujos serviços seriam totalmente dirigidos para a vigilância sanitária do espaço nacional, como ainda equacionar os problemas relacionados com o desenvolvimento pecuário e assegurar também a necessária assistência à produção, de acordo com o Decreto de 16 de Dezembro de 1852, do Instituto Agrícola (Marques, 2002).

Lisboa, pouco depois, viria a ser a primeira Câmara Municipal a criar um serviço de inspecção sanitária das feiras, mercados e matadouros situados na sua área de jurisdição (Marques, 2002).

Outros marcos de relevo seriam a criação do cargo de veterinário distrital (1886) e do Conselho Especial de Veterinária, que daria génese à actual Direcção Geral de Veterinária (Marques, 2002).

Mais recentemente, o Decreto-Lei n.º 143/83, de 30 de Março, seria revogado pelo Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de Maio, este que, até hoje, regula o exercício da actividade e a carreira de Médico Veterinário Municipal, atribuído a estas funções da maior importância na vigilância das práticas inerentes às ciências médico-veterinárias, no município ao qual se encontra vinculado.

O Decreto-Lei n.º 209/2006, de 27 de Outubro, publica a Lei Orgânica do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP), e o Decreto-Regulamentar n.º 11/2007, de 27 de Fevereiro, define a estrutura nuclear da DGV.

## **1.2.2 Competências e deveres**

De acordo com o referido anteriormente, o exercício de actividade 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, de 5 de Maio.

Este Decreto-Lei determina a necessidade do MVM colaborar com o MADRP, na área do respectivo município, nos seguintes domínios de intervenção (Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de Maio):

- Saúde e bem-estar animal;
- Saúde pública veterinária;
- Segurança da cadeia alimentar de origem animal;
- Inspeção higio-sanitária;
- Controlo de higiene da produção, da transformação e da alimentação animal;
- Controlo veterinário de animais;
- Controlo dos produtos provenientes das trocas intracomunitárias e importados de países terceiros;
- Acções programadas e desencadeadas pela DGV e antiga Direcção Geral de Fiscalização e Controlo de Qualidade Alimentar (DGFCQA), actual ASAE.

Assim sendo, entre outras tarefas exercidas, é da competência do MVM executar ao nível do seu município:

- i. Tarefas de acompanhamento e controlo hígio-sanitário das instalações para alojamento de animais;
- ii. Tarefas de acompanhamento e controlo hígio-sanitário dos estabelecimentos onde se abatam, armazenem ou comercializem animais;
- iii. Tarefas de acompanhamento e controlo hígio-sanitário dos estabelecimentos industriais ou comerciais onde se preparem, produzam, transformem, fabriquem, conservem, armazenem ou comercializem produtos de origem animal e seus derivados;
- iv. Emissão de parecer, nos termos da legislação vigente, sobre as actividades e estabelecimentos inerentes às alíneas anteriores;
- v. Notificar de imediato as doenças de declaração obrigatória e adoptar prontamente as medidas de profilaxia determinadas pela autoridade sanitária veterinária nacional, sempre que sejam detectados casos de doenças de carácter epizoótico;
- vi. Participação em campanhas de saneamento ou de profilaxia determinadas pela autoridade sanitária veterinária nacional do respectivo município;
- vii. Levantamento de informação sobre os estabelecimentos de comercialização, de preparação e de transformação de produtos de origem animal.

Como funcionário da câmara municipal, o MVM depende, hierarquicamente e disciplinarmente, do seu respectivo presidente.

### **1.2.3 Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia**

O Médico Veterinário Municipal é igualmente a Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia (ASVC) ao nível da respectiva área geográfica de actuação, sendo-lhe conferidos esses poderes pela DGV, enquanto Autoridade Sanitária Veterinária Nacional (art. 2º, do Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de Maio).

Esta designação é efectuada a título pessoal, não sendo delegável, e visa todas as actividades quando estejam em causa a sanidade animal ou a saúde pública, conferindo-lhe independência hierárquica para tomar qualquer decisão, por necessidade técnica ou científica, que entenda indispensável.

O facto de não ser delegável, leva a que em caso de ausência ou impedimento, este seja substituído pelo MVM de um dos concelhos limítrofes, a designar pela Autoridade Sanitária Veterinária Nacional, a DGV (Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de Maio).

As relações funcionais, tanto enquanto MVM ou ASVC, com o MADRP são asseguradas através das Direcções Regionais de Serviços Veterinários (DRSV) e da articulação destas com a DGV. Contudo, em caso de sobreposição de funções, prevalece o serviço municipal (Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de Maio).

Tal conjuntura funcional estende-se à própria renumeração mensal do MVM, igualmente designado de ASVC, que é suportada pelos respectivos municípios e pelo MADRP, respectivamente em 60% e 40%, do seu índice e escalão de vencimento.

É igualmente dever do MVM, enquanto ASVC, articular com a Autoridade de Saúde Concelhia nas questões inerentes à saúde pública, tendo poderes para solicitar a colaboração e intervenção das autoridades administrativas, policiais e de fiscalização das actividades económicas (Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de Maio).

## **2. Município do Seixal**

### **2.1 Enquadramento**

Declarado concelho em 1836, o município do Seixal encontra-se englobado na área metropolitana de Lisboa, pertencendo ao Distrito de Setúbal e tendo como concelhos limítrofes o do Barreiro, Sesimbra e Almada (Câmara Municipal do Seixal (CMS), 2007).

O concelho é constituído por seis freguesias, nomeadamente Aldeia de Paio Pires, Amora, Arrentela, Corroios, Fernão Ferro e Seixal, e possui uma área territorial de 95,5 km<sup>2</sup> (CMS, 2007).

A sua localização geográfica próxima de Lisboa e no centro da margem sul do Tejo, conjuntamente com o grande investimento ao nível das acessibilidades rodoviárias, ferroviárias e fluviais, foram as razões da sua tradição industrial e empresarial, afirmando-se como um local promissor tanto para o investimento privado, como para a fixação residencial das pessoas.

Segundo os dados referentes ao ano de 2008, a população residente do concelho do Seixal correspondia a 175.837 habitantes, classificando-o como o oitavo município mais populoso ao nível nacional (Instituto Nacional de Estatística (INE), 2008).

Quanto a uma análise demográfica, que em parte serve para caracterizarmos determinados grupos de risco, a taxa de crescimento do grupo etário inerente à população infanto-juvenil (0-19 anos) é negativa, enquanto o dos idosos (com idades iguais ou superiores à 65 anos) cresce de forma acentuada (CMS, 2007).

Os valores acima referidos reflectem-se igualmente, em virtude de ser garantida a capitação de bens essenciais e não essenciais, num elevado número de estabelecimentos associados a actividades económicas, tanto industrial como comercial. De acordo com os dados de 2002 do INE, o sector comercial correspondia a 34% (0,63 mil milhões de euros) do volume global de vendas gerado no município, de 1,85 mil milhões de Euros (CMS, 2007).

Em virtude da extensa zona ribeirinha, um dos investimentos que recentemente tem levado à sua requalificação no Seixal e na Amora está associado ao turismo e ao lazer. A dinamização de iniciativas culturais, incluindo eventos gastronómicos, tem sido igualmente motor de atracção de visitantes ao município.

É nesta onda de modernidade e validação das entidades empresariais, assim como dos eventos promovidos e organizados pela autarquia, que as políticas de segurança alimentar se tornam imprescindíveis e inevitáveis para a salvaguarda da saúde pública.

## **2.2 Câmara Municipal do Seixal**

A Câmara Municipal do Seixal é o órgão executivo do município, cujas competências estão consagradas na Lei 5-A/2002, de 11 Janeiro.

Alfredo José Monteiro da Costa, professor do Ensino Secundário, é o seu presidente desde Janeiro de 1998. Quanto à Assembleia Municipal, é um órgão deliberativo do município, que entre outras finalidades, tem por função acompanhar e fiscalizar a actividade da câmara municipal, aprovar o plano de actividades e o orçamento anual, estabelecer taxas, posturas e regulamentos, e aprovar o plano director municipal, sendo presidida por Joaquim Judas.

## **2.3 Gabinete do Partido Médico Veterinário**

### **2.3.1 Evolução do serviço**

Em 9 de Dezembro de 2003, o responsável pelo Gabinete do Partido Médico Veterinário (GPMV) herda um serviço localizado na Freguesia da Arrentela, frente à baía do Seixal, num complexo que engloba outros serviços, nomeadamente a Divisão de Fiscalização Municipal e a Divisão de Fiscalização de Obras Particulares; 3 assistentes operacionais, associados ao funcionamento do Canil/Gatil; e uma filosofia e mecanismo de trabalho significativamente desactualizados das competências e deveres dos MVM.

De imediato, as primeiras medidas passaram essencialmente pela:

- Postura municipal de não abater mais animais, apenas recorrendo à eutanásia, sob declaração de um médico veterinário externo, nos casos terminais ou quando esteja em causa o seu sofrimento e bem-estar;
- Promoção e divulgação das frequentes campanhas de adopção;
- Formação especializada dos funcionários;
- Desenvolvimento de actividades e projectos associados à área alimentar;
- Articulação com as entidades administrativas e policiais externas, nomeadamente a Delegação de Saúde, Bombeiros, Polícia de Segurança Pública (PSP), Guarda Nacional Republicana (GNR), Serviço de Protecção da Natureza e Ambiente da GNR.

A criação de novas filosofias e metodologias de trabalho, e o planeamento e desenvolvimento de projectos pioneiros, tanto ao nível municipal como nacional, muito pela total disponibilidade e trabalho em regime de exclusividade do MVM, levaram à projecção e crescimento do gabinete, tendo como repercussões o aumento e complexidade das tarefas administrativas. Este facto levaria, em Maio de 2005, à entrada de um assistente administrativo que permitiria ao gabinete possuir não só um assistente administrativo, mas igualmente um técnico especializado para apoiar o MVM nas questões associadas à cadeia alimentar de origem animal.

A promoção de estágios profissionais ou curriculares, junto das escolas e universidades, assim como a criação de protocolos entre a câmara e a Direcção Geral de Reinserção Social de Almada, foram meios de reforço imediato de recursos humanos, apesar de temporários.

Em Fevereiro de 2007, o MVM passou a poder contar com um técnico especializado, totalmente dirigido para as questões da segurança alimentar, o que lhe permitiu impulsionar ainda mais determinadas valências, nomeadamente a formação pedagógica e o controlo mais frequente das actividades comerciais.

De acordo com as ideias, visão e modelo do MVM para um GPMV devidamente organizado e operativo, dava-se a génese do então Gabinete de Higiene e Segurança Alimentar (Raposo, 2007).

Ajustados aos objectivos pretendidos, a entrada de um tecnólogo alimentar e o ingresso do assistente administrativo na Licenciatura em Engenharia Alimentar viriam a ser um fomento e um contributo técnico fulcral para, de acordo com as orientações do MVM, harmonizarem-se e definirem-se metodologias coesas de intervenção no domínio da segurança da cadeia alimentar de origem animal, de acordo com a legislação comunitária e nacional.

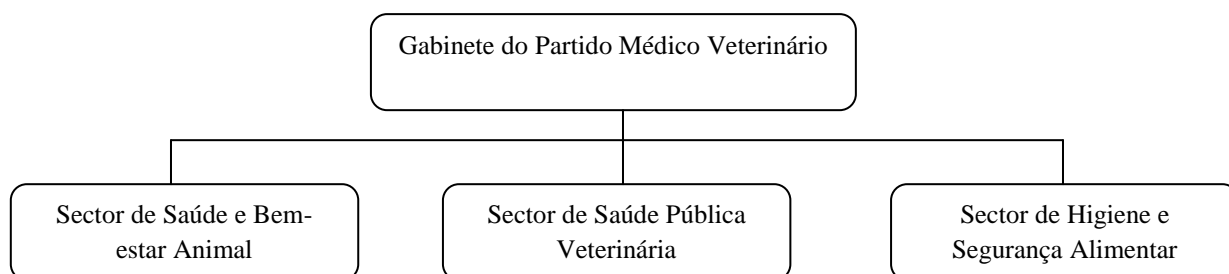
Contudo, em 2007, o GPMV conseguiu mais um assistente operacional, dirigido para as actividades do Canil/Gatil.

Em 2008, o GPMV garantiria mais um técnico superior, nomeadamente uma médica veterinária, com uma maior vertente para as questões do foro clínico, extremamente úteis ao nível do Canil/Gatil.

A consolidação de posturas e de determinadas actividades e serviços, o aumento dos recursos humanos do gabinete e a previsão das actividades e das necessidades futuras, levaram a que nesse ano, prolongando-se até 2009, se promovesse obras de ampliação do GPMV.

Os diversos serviços que foram sendo aperfeiçoados e criados, assim como a nova disposição do espaço com as obras de ampliação, levaram a necessidade de reorganizar e reestruturar o GPMV ao nível dos seus vários domínios de intervenção. Deste modo, a partir de 2008, o GPMV, tendo como responsável técnico máximo o Médico Veterinário Municipal Miguel Almeida, passa a possuir três sectores, coordenados operacionalmente pelos técnicos superiores directamente afectos (Figura n.º 2.1):

- Sector de Saúde e Bem-estar Animal;
- Sector de Saúde Pública Veterinária;
- Sector de Higiene e Segurança Alimentar (SHSA).



**Figura 2.1** – Organograma do Gabinete do Partido Médico Veterinário, Câmara Municipal do Seixal

Destaca-se igualmente a aplicação eficiente de programas da DGV, a criação de protocolos conjuntamente com a, fundada em 2008, Associação dos Voluntários do Canil/Gatil Municipal do Seixal, assim como a implementação e execução de programas comunitários, nomeadamente o Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE), tutelado pelo MADRP e parcialmente efectuado pelo MVM.

Em 2009, o GPMV conseguiria reforçar o seu corpo de pessoal com um assistente operacional e uma assistente administrativa. Em função do reajustamento das instalações, seria igualmente construído o Laboratório de Análise Alimentar do GPMV.

Em 2010, mais uma assistente administrativa integraria o GPMV.

A consolidação dos serviços prestados, a implementação e desenvolvimento de metodologias modernas de intervenção veterinária, assim como a permanente formação, tanto de carácter pessoal como profissional, dos funcionários do gabinete resultam, até aos dias de hoje, num permanente crescimento e reconhecimento do projecto e do trabalho promovido por este serviço.

### **2.3.2 Sectores de intervenção, serviços e deveres**

O GPMV encontra-se aberto durante os dias úteis, sendo o seu horário de atendimento das 09.00h às 12.30h e das 14.00h às 17.30h. No caso específico do Sector de Saúde e Bem-estar Animal, em virtude da necessidade de alimentar e tratar os animais, este encontra-se ainda aberto ao fim de semana, de manhã. Aos feriados são apenas prestados os serviços mínimos.

No entanto, acima das funções de atendimento ao público, os deveres e competências dos MVM levam a que os serviços do GPMV se encontrem permanentemente de prevenção, podendo ser solicitado a qualquer dia e a qualquer hora. É de extrema importância referir que o GPMV não presta serviços particulares de clínica animal, assim como quaisquer outras tarefas particulares, que possam ser consideradas como concorrência desleal ou de interesse pessoal dos seus técnicos, nomeadamente a implementação em estabelecimentos de sistemas de gestão da segurança alimentar

De acordo com o referido no Capítulo 1.2.2, o GPMV, em consequência das competências e deveres do MVM, tem no concelho do Seixal um papel de extrema importância em questões de bem-estar animal e saúde pública. A promoção de uma articulação permanente com outras autoridades, nomeadamente a ASAE, Autoridade Sanitária Concelhia e entidades policiais, beneficia uma vigilância competente e mais eficiente.

De seguida, serão apresentados de acordo dos sectores de intervenção os seus principais serviços e deveres, que no seu todo resumem as principais actividades e funções do GPMV do Seixal.

#### Sector de Saúde e Bem-estar Animal

- Coordenação técnica do Canil/Gatil municipal;
- Controlo e acompanhamento das condições de bem-estar dos animais;
- Coordenação técnica das acções de recolha e captura de animais, no âmbito da salvaguarda das condições de saúde e de bem-estar animal;
- Tratamento e pequenas cirurgias a animais recolhidos e do Canil/Gatil;
- Esterilização de animais;
- Eutanásia de animais e controlo do destino dos respectivos cadáveres;
- Planeamento, promoção e intervenção em acções ou campanhas de adopção;
- Promover acções de sensibilização sobre matérias relacionadas com animais.

## Sector de Saúde Pública Veterinária

- Direcção do Canil/Gatil municipal;
- Execução das medidas de profilaxia médica sanitária determinadas oficialmente pela Autoridade Sanitária Veterinária Nacional, incluindo as campanhas sanitárias de vacinação anti-rábica e outras zoonoses, e de identificação electrónica de canídeos;
- Notificação de quarentenas de animais suspeitos e sequestros sanitários de animais agressores de pessoas e animais;
- Controlo das situações causadoras de intranquilidade e insalubridade provocadas por animais;
- Controlo das condições higio-sanitárias, de saúde e de bem-estar, dos animais alojados em circos, quintas pedagógicas ou outros;
- Licenciamento e controlo de estabelecimentos comerciais onde sejam vendidos ou alojados animais e alimentos para os mesmos;
- Licenciamento e controlo dos centros de atendimento médico veterinário;
- Realização de pareceres técnicos sobre licenciamento de veículos de transporte de animais vivos;
- Emissão de guias sanitárias de trânsito;
- Notificação de doenças de declaração obrigatória e tomada de medidas imediatas e urgentes de profilaxia, determinadas pela Autoridade Sanitária Veterinária Nacional, sempre que sejam detectados casos de doenças de carácter epizoótico;
- Inspeção sanitária dos produtos alimentares de origem animal;
- Inspeções sanitárias de abate de animais para efeitos de autoconsumo;
- Levantamento de autos de notícia e instauração de processos de contra-ordenação por infracções relacionadas com animais;
- Levantamento de autos de notícia e instauração de processos de contra-ordenação por infracções relacionadas a cadeia alimentar de origem animal;
- Execução de peritagens médico veterinárias, a solicitação das forças policiais e por determinação do Ministério Público ou por quaisquer outras autoridades judiciais, quer na área da saúde, sanidade e bem-estar dos animais, quer na área da higiene e segurança da alimentação animal e humana e da saúde pública veterinária;

- Desenvolvimento de regulamentos ou posturas municipais, na área da saúde e bem-estar animal e na área da higiene pública veterinária em matérias relacionadas com animais;
- Promover acções de sensibilização sobre matérias relacionadas com saúde pública veterinária.

#### Sector Higiene e Segurança Alimentar

É efectuada uma discriminação mais exaustiva dos serviços e deveres prestados por este sector no Capítulo 2.4.

### **2.3.3 Futuro do Gabinete Médico Veterinário Municipal**

Em virtude do projecto delineado pelo MVM, apoiado e executado pelos seus técnicos, o desenvolvimento e actual capacidade de intervenção do GPMV permitem através da experiência adquirida estipularem-se carências e metas futuras. Tais previsões vão de acordo com o espírito modernizador e dinâmico que levam a definir como próximos objectivos o aperfeiçoamento das actividades que já se efectuam actualmente, assim como o desenvolvimento e a maior dinamização das menos exploradas ou efectuadas. Tais metas têm como consequência a necessidade de mais técnicos, que igualmente se reflecte em instalações maiores e mais ajustadas às actividades que já se efectuam, bem como as que poderão ser desenvolvidas. Como por exemplo, ao nível de um centro de protecção de aves, associado à área do bem-estar animal, e ao nível laboratorial, respectivamente ao sector alimentar.

Ao nível da CMS, em virtude da recente reforma e definição da estruturação dos serviços municipais nacionais e do reconhecimento e incremento significativo do GPMV, confirmou-se existirem sérias hipóteses de brevemente o gabinete passar a Divisão de Intervenção Veterinária Municipal, passando os respectivos sectores a gabinetes.

Quanto à entrada de novos técnicos, existe intenção de entrarem, logo que possível, mais 3 técnicos para o GPMV, sendo dois técnicos profissionais de segurança alimentar e um auxiliar de medicina veterinária, para o Sector de Higiene e Segurança Alimentar e para o Sector de Saúde e Bem-estar Animal respectivamente.

De acordo com o proposto, pelo GPMV, há aproximadamente um ano ao Presidente da Câmara Municipal do Seixal, confirmou-se a possibilidade de ser cedido um terreno de aproximadamente dois hectares para ser criado o futuro complexo médico veterinário do

município do Seixal. Este projecto e novo desafio visa a criação, em contexto ecológico, de todo um complexo envolvendo os serviços administrativos dos sectores de intervenção já existentes, assim como de uma panóplia de serviços municipais ou efectuados em parcerias público/privadas. Um centro de protecção de aves, um parque para os munícipes passearem os seus animais, hotel para animais, incinerador para cadáveres de animais e cemitério, são alguns dos exemplos destes possíveis novos serviços que esse complexo poderá, de forma totalmente inovadora, englobar.

### **2.3.4 Laboratório de Análise Alimentar**

Em 2009, em função das necessidades de monitorização microbiológicas dos controlos oficiais e de investigação, e do reajustamento das instalações, foi criado o Laboratório de Análise Alimentar do Gabinete do Partido Médico Veterinário.

Os seus principais objectivos são a recolha de amostras e a execução de análises físico-químicas e microbiológicas inerentes ao sector alimentar, que possam servir de apoio ou orientação aos controlos oficiais, assim como a qualquer investigação desenvolvida pelo gabinete.

A direcção técnica deste serviço é efectuada pelo técnico de segurança alimentar, que entretanto já finalizou a licenciatura em Engenharia Alimentar.

Algumas das principais limitações do laboratório têm sido a suas instalações, que ao terem sido provisoriamente adaptadas não garantem condições de assepsia nem requisitos técnicos que viabilizem a sua acreditação, e o seu regular funcionamento pela falta de recursos humanos.

Porém, permitiu que grande parte dos controlos oficiais efectuados fossem igualmente acompanhados por uma avaliação microbiológica, quer dos produtos alimentares, superfícies dos estabelecimentos ou das mãos dos operadores. Sendo a avaliação destes resultados comunicada aos responsáveis através do Anexo VIII nas notificações emitidas.

Inicialmente, ainda mesmo antes da estruturação do laboratório, de modo a acompanhar as actividades de controlo, foram adquiridos alguns testes rápidos de avaliação do grau de higiene de superfícies e líquidos, *Hygicult TPC*, através da monitorização da contagem total de microrganismos ou da presença de microrganismos da família das *Enterobacteriaceae*, assim como de microrganismo produtores de  $\beta$ -glucuronidase, cerca de 90% das estirpes de *Escherichia coli*.

Em 2009, com a criação do laboratório, de modo a economizar alguns custos com a preparação dos meios de cultura e o menor recurso aos testes rápidos, começaram a adquirir-se alguns equipamentos e compostos, de modo a produzi-los internamente.

Após a aquisição das Normas Portuguesas, participação em formações e revisão teórica de documentos científicos e das fichas técnicas dos produtos, o técnico responsável pelo laboratório criou protocolos internos que permitiram a execução, entre outros, dos seguintes serviços:

- Recolha de amostras;
- Preparação de amostras para análise microbiológicas;
- Avaliação do grau de higienização de superfícies através da contagem total de microrganismos;
- Testes qualitativos e quantitativos para pesquisa de bactérias coliformes;
- Testes qualitativos para detecção de *Staphylococcus aureus*.

Para além das práticas referidas, outras pesquisas são efectuadas, como por exemplo a observação e detecção de parasitas ao microscópio.

É relevante destacar o protocolo formalizado com a Escola Superior Ribeiro Sanches, que tem garantido desde 2009 estagiários da Licenciatura em Análises Clínicas e Saúde Pública para desenvolverem essencialmente actividades de apoio ao laboratório.

## **2.4 Sector de Higiene e Segurança Alimentar**

De acordo com o que se tem vindo a apresentar nos capítulos antecedentes, o SHSA consiste numa equipa técnica do GPMV, responsável pela execução das tarefas inerentes às competências do MVM associadas à cadeia alimentar de origem animal.

A coordenação operacional deste sector encontra-se entregue a um tecnólogo alimentar, sendo-lhe conferida a responsabilidade, sob orientação do MVM, de planear e gerir as actividades e iniciativas do sector, assim como de dar quaisquer informações e manter uma permanente articulação com este.

Actualmente o SHSA envolve quatro funcionários do GPMV, um técnico superior, um técnico de segurança alimentar, uma assistente administrativa e um assistente operacional e motorista.

A criação de protocolos com escolas e universidades, para a realização de estágios curriculares, são um permanente e essencial contributo para o reforço de recursos humanos, igualmente responsável pelo crescimento e aumento da capacidade de intervenção deste sector.

Seguidamente, apresentam-se as principais actividades e serviços executados pelo sector:

- Controlo e acompanhamento das actividades económicas envolvendo a cadeia alimentar de origem animal;
- Controlo e acompanhamento das actividades industriais e comerciais envolvendo produtos alimentares de origem animal;
- Controlo e acompanhamento das actividades de venda ambulante de géneros alimentícios de origem animal;
- Controlo e acompanhamento dos mercados municipais;
- Controlo e acompanhamento de eventos e festas populares, onde haja comércio de géneros alimentícios de origem animal;
- Controlo e acompanhamento das actividades de restauração e bebidas esporádicas ou ocasionais;
- Controlo e acompanhamento dos veículos de transporte e distribuição de produtos alimentares de origem animal;
- Controlo e acompanhamento das escolas, centros de idosos e outros refeitórios colectivos, públicos ou privados;
- Controlo dos géneros alimentícios disponibilizados em máquinas de venda automática;
- Planeamento, execução e elaboração de pareceres técnicos das vistorias com objectivo de licenciar as instalações fixas, destinadas à actividade industrial e comercial, envolvendo produtos alimentares de origem animal;
- Planeamento e execução das vistorias com objectivo de licenciar as instalações móveis e amovíveis, destinadas à venda ambulante e feirante;
- Planeamento dos controlos veterinários no âmbito do comércio intracomunitário de produtos alimentares de origem animal;
- Controlo da rotulagem e da correcta aplicação da rastreabilidade dos géneros alimentícios de origem animal, presentes na cadeia alimentar;
- Recolha de amostras e execução de análises microbiológicas;

- Fornecer informações aquando do levantamento de autos de notícia e instauração de processos de contra-ordenação, por infracções relacionadas com a higiene e segurança dos géneros alimentícios de origem animal;
- Apoio técnico a proprietários, supervisores ou manipuladores em matéria de higiene e segurança alimentar;
- Promover sessões de esclarecimento em matéria de higiene e segurança alimentar, para proprietários, supervisores, manipuladores ou municípios.

Como pode verificar-se, as tarefas inerentes ao SHSA, inflacionadas pela dimensão do município, eventos gastronómicos e número de estabelecimentos industriais, comerciais e associativos, entre outros focos de intervenção, demonstram-se como um grande desafio para os seus técnicos.

O facto da integração de recursos humanos ter sido, e continuar a ser, gradual, levou a necessidade de uma gestão rigorosa da sua operacionalidade, assim como da sua organização e planeamento dos controlos a serem efectuados.

Independentemente dos controlos com carácter de reclamação ou de intervenção imediata, as visitas de rotina e o delinear da capacidade de acompanhamento de determinados sectores de actividade tiveram de ser progressivamente projectadas e individualmente consolidadas. Isto é, de acordo com o risco associado, foi-se optando por determinados sectores de actividade, definiu-se a metodologia de intervenção, bem como a frequência das visitas, e integrou-se permanentemente essa periodicidade no plano anual das actividades do sector. No ano seguinte, conforme a experiência e a possibilidade de desenvolver novos acompanhamentos, outras áreas de intervenção foram sendo introduzidas.

Este foi, respectivamente, o caso dos mercados municipais, dos talhos, das peixarias, das roulottes, das festas populares e mais recentemente das Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS) e das escolas.

Destaca-se igualmente, de acordo com o capítulo 2.3.1, a adição em 2009 de um programa paralelo às inspecções municipais, de controlo oficial aos estabelecimentos retalhistas do sector da carne e pescado, PACE. Porém, esses controlos serão apresentados no capítulo associado ao sector de actividade da carne.

O projecto de sensibilização de crianças do ensino básico e sucessivo acompanhamento dos refeitórios colectivos dessas escolas, desenvolvido e planeado ao longo do ano de 2009 e com previsão de ser executado durante o ano lectivo de 2010/2011, é mais uma das iniciativas

do SHSA. Esta iniciativa, independentemente de consistir em mais uma acção sensibilização em matéria de higiene e segurança alimentar junto dos mais novos e da promoção de um controlo dos refeitórios dessas escolas, encontra-se igualmente associada à criação de um código de boas práticas. No entanto, este programa será abordado no capítulo dos projectos de sensibilização junto das escolas.

Quanto a vertente pedagógica e de auxílio técnico, a criação do SHSA permitiu ao GPMV estipular dias específicos para reuniões de atendimento, que constituem um grande contributo para a informação, sensibilização e melhoria significativa das actividades associadas ao sector alimentar no município do Seixal. Não só para as actividades económicas ou associativas já existentes, mas também para os novos empresários ou particulares interessados em desenvolver novos projectos. Posteriormente serão apresentados dados sobre a evolução desta actividade.

De apoio a maioria das actividades do SHSA, assim como aos restantes serviços do GMV, o Laboratório de Análise Alimentar do GPMV tem tido um papel de extrema relevância e importância no que respeita à recolha de amostras, controlo e investigação alimentar. Este laboratório apesar de não acreditado, graças à grande adesão de estagiários nas áreas das análises clínicas e laboratoriais, tem sofrido um desenvolvimento e progresso destacável. As actividades e caracterização do laboratório serão apresentadas no Capítulo 2.3.4. É impossível falar-se das actividades do SHSA sem falar igualmente da articulação com outras autoridades competentes.

A salvaguarda da saúde pública é impossível sem uma articulação adequada e harmonizada junto das restantes autoridades locais envolvidas, assim como das autoridades regionais.

No que respeita à maioria das actividades do SHSA, na execução nas tarefas da competência do MVM associadas à cadeia alimentar, é de destacar o papel da PSP e GNR, nomeadamente, da PSP - Esquadra de Intervenção e Fiscalização Policial, do Seixal, e da GNR - Sub-destacamento Operacional de Fonte da Telha. Enquanto a primeira se tornou uma parceria fundamental na intervenção nocturna, junto das *roulottes* (unidades móveis de comércio de refeições e/ou bebidas), e na fiscalização das actividades de venda ambulante, a segunda é um apoio extremamente vantajoso na fiscalização e controlo dos veículos de transporte e distribuição, principalmente para o sector do pescado. Independentemente da vertente fiscalizadora, a presença das autoridades policiais neste tipo de acções é capital na salvaguarda da integridade física dos técnicos.

## 2.4.1 Missão e posturas

A missão do SHSA, de acordo com o referido nos capítulos 1.2.2 e 2.3.2, consiste na vigilância da cadeia alimentar de origem animal e a sucessiva salvaguarda da saúde pública através do controlo, acompanhamento e sensibilização das actividades alimentares.

A panóplia de Autoridades com intervenção na cadeia alimentar, nomeadamente a ASAE e a DGV, e as suas metodologia e frequências de intervenção ao nível local, são parte das variáveis que levam a definição da postura do GPMV e sucessivamente do SHSA.

Por exemplo, a ASAE actua, em contexto de reclamação ou investigação, pontualmente e com carácter policial, o MVM, e respectivamente o SHSA, intervém, em contexto de rotina ou reclamação, mas com maior proximidade dos agentes económicos. Isto é, o facto de ser um órgão da CMS e de, ao contrário da ASAE, não possuir um carácter policial concede ao SHSA um maior grau de flexibilidade em determinadas situações, podendo recorrer à proximidade e a determinação de prazos para alcançar a rectificação de determinados requisitos higio-sanitários. Em alternativa às contra-ordenações e sanções, estas metodologias esperam-se mais preventivas, sem prejuízos avultados para as entidades controladas e mais vantajosas pelo facto de, através da permanente proximidade, o operador não deixar de cometer irregularidades só porque lhe é exigido, mas sim por lhe ser explicado, sob fundamento científico e técnico, a razão de determinados normativos, resultando na sua maior receptividade.

Sendo assim, a postura do SHSA consiste em, sempre que não esteja em risco a saúde pública, se possível, tomar posições de carácter pedagógico e não coercivo. Porém, sempre que não for viável, são levantados processos de contra-ordenação e aplicadas sanções acessórias, podendo inclusive actuar, se solicitado, em conjunto com outras Autoridade, nomeadamente a ASAE.

### **3. Actividades alimentares de origem animal no concelho do Seixal**

De modo a dinamizar as actividades do SHSA, tornou-se indispensável saber e analisar onde actuar. Foi necessário traçar as actividades económicas e não económicas do município, associadas a cadeia alimentar de origem animal.

De acordo com a Direcção Geral das Actividades Económicas, podemos classificar as actividades económicas em:

- Sector industrial e transformador;
- Sector comercial e distribuidor;
- Serviços e turismo.

No que respeita as actividades sem fins lucrativos, estas consistem essencialmente em organizações em que os cidadãos se agrupam com objectivos comuns de entre ajuda ou da promoção de actividades sem fins lucrativos. Isto é, as associações e o associativismo (Fernandes e Castro, 2005).

No que respeita às actividades industriais e transformadoras alimentares, o Seixal é constituído essencialmente por indústrias do tipo 2 e 3. Os principais sectores são a panificação, confeitaria e a restauração industrial. No que respeita às recentes indústrias do tipo 3, de actividade produtiva local ou similar, implementadas pelo Decreto-Lei n.º 209/2008, de 29 de Outubro, ainda não deu entrada qualquer registo nos serviços da CMS. Tal facto demonstra que todas actividades produtivas actualmente efectuadas no domicílio, assim como algumas de pequena dimensão, encontram-se ilegais por falta de registo, isto é, por falta de licenciamento.

Quanto ao sector comercial, o mais expressivo no panorama económico do concelho, de acordo com o Instituto de Apoio às Pequenas e Médias Empresas e à Inovação, consiste em toda a instalação, de carácter fixo e permanente, onde seja exercida, exclusiva ou principalmente, de modo habitual e profissional, uma ou mais actividades de comércio, por grosso ou a retalho, ficando abrangidas nesta definição os lugares de venda em mercados municipais e abastecedores.

Sendo assim, subdivide-se em dois grupos:

- O comércio grossistas;
- O comércio retalhista.

A actividade grossista é a venda por grosso, em grandes quantidades, comprada aos produtores e destinada essencialmente a lojistas e comerciantes.

Os diversos e desenvolvidos parques industriais, assim como a grande actividade retalhista do próprio concelho e dos concelhos limítrofes, são as principais razões da abundância de entrepostos e da permanência de estabelecimentos grossistas no município do Seixal.

Já a actividade retalhista, consiste na entidade que compra bens de consumo a produtores, distribuidores e grossistas para vender ao consumidor final.

É a mais numerosa no concelho, abrange diversos sectores como a restauração e bebidas, os mercados municipais, o comércio da carne e seus produtos, o comércio dos produtos da pesca, os minimercados, supermercados e hipermercados, assim como a actividade de venda ambulante e feirante. Popularmente, alguns destes estabelecimentos são conhecidos como restaurante, café, bar, talho, charcutaria, peixaria, roulottes, feiras, etc.

Porém, quanto às actividades sem fins lucrativos associadas a actividades alimentares, na sua maioria consistem em associações recreativas, culturais, desportivas, IPSS, paróquias e associações de moradores, através de estabelecimentos fixos, refeitórios ou eventos esporádicos festivos.

## **3.1 Licenciamento**

### **3.1.1 Licenciamento industrial**

O licenciamento industrial tem por objectivos a prevenção dos riscos e inconvenientes resultantes da exploração dos estabelecimentos industriais, visando salvaguardar a saúde pública e dos trabalhadores, a segurança de pessoas e bens, a higiene e segurança dos locais de trabalho, a qualidade do ambiente e um correcto ordenamento do território, num quadro de desenvolvimento sustentável e de responsabilidade social das empresas (Instituto de Apoio às Pequenas e Médias Empresas e à Inovação, 2010).

O Decreto-Lei n.º 209/2008, de 29 de Outubro, aprova o regime de exercício da actividade industrial, tendo revogado o Decreto-Lei n.º 69/2003, de 10 de Abril, o Decreto-Lei n.º 183/2007, de 9 de Maio e restantes diplomas regulamentares.

Este novo regime entrou em vigor a 27 de Janeiro de 2009, alterando e reduzindo a tipologia de estabelecimentos industriais de quatro para três tipos, de acordo com o grau de

risco potencial, para as pessoas e para o ambiente, assim como também de acordo com o número de trabalhadores e potência eléctrica contratada e térmica (Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional de Lisboa e Vale do Tejo, 2010).

Os estabelecimentos industriais do tipo 3 distinguem-se ainda em actividade produtiva local e actividade produtiva similar. A grande inovação destas duas novas actividades é poder ser autorizada em prédios mistos. Mais, a actividade produtiva local, apesar de possuir limites de produção, pode ainda ser autorizada em prédios urbanos (Decreto-Lei n.º 209/2008, de 29 de Outubro).

O Anexo I apresenta os parâmetros que definem a tipologia dos estabelecimentos industriais.

Para a obtenção do licenciamento, a complexidade administrativa é proporcional ao grau de risco associado ao tipo de estabelecimento.

Para as instalações do tipo 1 e 2, as entidades coordenadoras do processo de licenciamento são entidades da administração central, nas áreas da agricultura ou da economia, envolvendo diversas autorizações, avaliações e a uma rigorosa componente administrativa, ficando sujeitas a um regime de autorização prévia e de declaração prévia, respectivamente.

No entanto, para os estabelecimentos do tipo 3, a entidade coordenadora do processo de licenciamento é a câmara municipal local e ficam apenas sujeitos a um regime bastante simplista de registo, efectuado através de um formulário electrónico no Portal da Empresa ([www.portaldaempresa.pt](http://www.portaldaempresa.pt)) ou nos serviços camarários competentes. Entre a documentação solicitada, destaca-se, quando está em causa o recurso a géneros alimentícios de origem animal em natureza, a vistoria e respectivo parecer do MVM. No caso do município do Seixal, essa tarefa é realizada pela Divisão de Intervenção Veterinária da Península de Setúbal.

### **3.1.2 Licenciamentos diversos**

O licenciamento comercial tem por objectivos a prevenção dos riscos e inconvenientes resultantes da exploração dos estabelecimentos comerciais, visando salvaguardar a saúde pública e dos trabalhadores, a segurança de pessoas e bens, a higiene e segurança dos locais de trabalho, e promovendo a harmonização do sector de actividade.

Em Portugal, o surgimento e crescimento dos hipermercados foram das principais razões pelo progresso da regulamentação licenciadora das actividades comerciais (Instituto de Apoio às Pequenas e Médias Empresas e à Inovação, 2010).

Ao contrário da regulamentação existente para o licenciamento industrial, a do sector comercial, muito devido ao grande fraccionamento das naturezas de actividade, é mais extensa e com tramitações distintas. Nomeadamente, a legislação para o licenciamento dos estabelecimentos de restauração e bebidas, de outras actividades retalhista, estabelecimentos grossistas, estabelecimentos de venda ambulante e actividades feirantes.

Seguidamente, serão apresentados alguns diplomas e, de forma simples, as tramitações para obtenção das licenças, nas principais actividades retalhistas do município.

#### ✓ Restauração e/ou Bebidas

Este conceito abrange tanto os estabelecimentos de restauração e bebidas, assim como os estabelecimentos onde se vendam só bebidas, como os bares e discotecas. Quanto ao licenciamento, a morosidade na obtenção dos alvarás de licença de utilização e a consequente abertura e laboração de forma ilegal, levaram à publicação do Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho. Esse diploma visa simplificar o processo de licenciamento, possibilitando a abertura do estabelecimento ao fim de trinta dias após ter-se dado conhecimento à câmara e esta não ter concluído todo o processo, desde que finalizadas as obras e que se encontre devidamente equipado e apto de acordo com a lei, sob termo de responsabilidade do proprietário (Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho). Ao contrário do que se sucedia anteriormente, a abertura não fica assim obrigatoriamente dependente da vistoria final e da respectiva emissão do alvará de utilização. Esse termo de responsabilidade do proprietário e do director técnico da obra é denominado de Declaração Prévia. A entrada da Declaração Prévia tem igualmente o fundamento de gerar um registo obrigatório dos estabelecimentos de restauração e/ou bebidas ao nível nacional, através da Direcção-Geral das Actividades Económicas.

Entre outras regularizações que este diploma define, como o é o caso do *catering*, é igualmente introduzido o licenciamento das actividades de restauração e/ou bebidas esporádicas ou ocasionais. Este tipo de licenciamento destina-se essencialmente a eventos com cariz económico, onde são comercializadas refeições ou bebidas esporadicamente, isto é, num determinado dia, como por exemplo bares num concerto, ou ocasionalmente, como o são por exemplos as festas populares com comes e bebes durante uma semana.

✓ Estabelecimentos retalhistas

Este conceito abrange os estabelecimentos onde são comercializados produtos alimentares, nomeadamente talhos, charcutarias, peixarias, minimercados e outros conjuntos comerciais. A semelhança da restauração e bebidas, o processo de licenciamento foi igualmente simplificado, através da publicação do Decreto-Lei n.º 259/2007, de 17 de Julho. O superar a morosidade e complexidade, assim como, através da Declaração Prévia, poder abrir se a Câmara Municipal não concluir o processo em vinte dias úteis, são as grandes vantagens deste novo regime de licenciamento. Defende-se a eliminação dos controlos e dos constrangimentos prévios, desnecessários ou desproporcionados, desenvolvendo o princípio da confiança e da responsabilização (Decreto-Lei n.º 259/2007, de 17 de Julho).

Contudo, os operadores que já possuíam o processo de licenciamento em decurso nos serviços camarários, aquando da publicação do documento, puderam optar entre o actual ou anterior regime, regulado pelo Decreto-Lei n.º 370/99, de 18 de Setembro.

✓ Estabelecimentos grossistas

O regime de licenciamento é igualmente regulado pelo Decreto-Lei n.º 259/2007, de 17 de Julho. Porém, em virtude da legislação comunitária exigir nesta natureza de estabelecimento uma aprovação prévia à abertura, ficam sujeitos a tramitação do anterior Decreto-Lei n.º 370/99, de 18 de Setembro, ou ao regime que será definido pela transposição para a lei nacional dessa aplicação determinada pelos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004, de 29 de Abril.

✓ Estabelecimento feirante

Actividade de comércio a retalho exercida de forma não sedentária em feiras. Em virtude das instalações não serem fixas, este processo resume-se basicamente na obtenção de um cartão único, o cartão do feirante que é válido para todo o território nacional (Decreto-Lei n.º 42/2008, de 10 de Março). Este diploma define igualmente os parâmetros necessários para os recintos de feiras, bem como viabiliza a realização de feiras em recintos privados.

Porém, tanto para o regime de feirante como para o de venda ambulante, os estabelecimentos móveis que lidem com produtos alimentares de origem animal, como por exemplo as *roulottes* que confeccionam refeições ligeiras, devido a uma postura municipal carecem de um documento oficial, um Auto de Vistoria, que resulta da aprovação numa inspecção sanitária efectuada por uma Autoridade Sanitária. No município do Seixal, esse

documento é efectuado pela ASVC tendo, em caso de aprovação, a validade de doze meses para todo o território nacional.

✓ Estabelecimento de venda ambulante

Actividade de comércio de mercadorias ou confecção de produtos alimentares pelos lugares de trânsito do público consumidor, fora dos mercados municipais e em locais fixos determinados pelas autarquias locais (Decreto-Lei n.º 112/79, de 8 de Maio).

O Decreto-Lei n.º 112/79, de 8 de Maio, é o principal diploma responsável pela regulamentação deste sector de actividade, devido a já ter sido alterado por outros documentos legislativos. Em virtude das instalações não serem igualmente fixas, à semelhança da tramitação existente para a actividade feirante, este processo resume-se a obtenção de um cartão de vendedor ambulante, neste caso emitido e renovado pelo período de um ano pela câmara municipal local, e sendo válido apenas para a área do respectivo município (Decreto-Lei n.º 112/79, de 8 de Maio).

De acordo com o que foi acima referido, este tipo de actividade carece em determinadas situações do Auto de Vistoria, sendo que a emissão e renovação do cartão de vendedor ambulante desses operadores comerciais depende da sua respectiva apresentação nos serviços competentes.

### **3.2 Controlos oficiais**

É obrigação dos Estados-Membros garantir a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios, assim como promover a verificação do cumprimento dos requisitos inerentes ao sector alimentar (Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril).

Os princípios estabelecidos pelo Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de Janeiro, ao defenderem o princípio da responsabilidade, a livre circulação dos produtos e o sucessivo minorar de fiscalizações intermédias, reforçaram ainda mais a importância e o papel dos controlos oficiais.

Sendo assim, os controlos oficiais têm por objectivo prevenir, eliminar ou reduzir para níveis aceitáveis os riscos para os seres humanos, bem como garantir práticas comerciais leais e defender os interesses dos consumidores (Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril).

De modo a obterem-se os resultados mais favoráveis, é fundamental estabelecer, tanto ao nível comunitário como nacional, um quadro harmonizados de regras gerais para organizar

esses controlos, assim como intervir de forma mais assertiva junto das actividades que realmente requerem mais acompanhamento. Isto é, a frequência dos controlos deve ser regular, porém, proporcional ao risco associado à actividade ou ao grau de incumprimento do operador.

De acordo com o artigo 3º, do Capítulo I, Título II, do Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, alguns factores a ter em conta para a determinação do risco associado à uma empresa do sector alimentar são:

- A complexidade da actividade económica;
- Os géneros alimentícios, processos, substâncias e materiais envolvidos e as condições infra-estruturais;
- Os antecedentes dos operadores, no que respeita ao incumprimento da legislação ou informações que o possam indicar;
- A fiabilidade dos sistemas de gestão da segurança alimentar, autocontrolo, baseados nos princípios da metodologia Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).

Às entidades que ficam com a responsabilidade e o dever de organizar os controlos oficiais, as autoridades competentes, devem ser concedidas condições adequadas para uma execução eficaz. Nomeadamente, instalações, equipamentos e recursos humanos qualificados e em número suficiente (Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril).

Por sua vez, as autoridades competentes têm o dever garantir imparcialidade, transparência, coerência e eficiência. Mais, todo o pessoal envolvido na organização e execução dos controlos oficiais não pode ter quaisquer conflitos de interesses (Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril).

As autoridades competentes têm igualmente o dever de precaver que o seu pessoal não revele informações abrangidas pelo sigilo profissional. Nomeadamente, a confidencialidade de processos de investigação, relatórios associados aos controlos e dados pessoais (Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril).

Quanto à natureza dos controlos oficiais, estes podem ser (Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril):

- Controlos de rotina;
- Controlos intensivos.

Esta distinção refere-se, respectivamente, a controlos efectuados de forma regular, de acordo com o grau de risco associado à empresa, e controlos efectuados pontualmente, no seguimento de queixas, denúncias ou suspeitas.

Os controlos oficiais devem abranger qualquer etapa da cadeia alimentar, nomeadamente a fase de produção, transformação, armazenagem, distribuição e comércio. E de forma a garantir os seus objectivos, devem verificar o cumprimento dos requisitos higio-sanitários para o sector, determinados através da legislação comunitária e nacional (Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril).

Independentemente da qualificação, conhecimentos e experiência profissional, as listas de verificação acabam por ser uma ferramenta de extrema importância para os executores dos controlos. Isto porque permitem uma permanente orientação e coerência na sua realização, bem como facilitam o registo das observações associadas ao acto oficial e o sucessivo reencaminhamento administrativo.

Encontram-se em anexo diversas listas de verificação usadas pelo Sector de Higiene e Segurança Alimentar, do Gabinete do Partido Médico Veterinário da Câmara Municipal do Seixal.

Estas listas, por norma, encontram-se constituídas por um rosto, onde são introduzidas as informações necessárias para a identificação da actividade e dos proprietários, uma lista de requisitos higio-sanitários, por vezes subdividida por áreas de observação consoante a actividade em causa, e um espaço para observações diversas ou conclusões.

Como se referiu anteriormente, na maioria das vezes, a apresentação dos requisitos higio-sanitários encontra-se subdividida por áreas de observação e de acordo com o circuito de laboração, consoante a actividade em causa. Designadamente, porque tanto os requisitos técnicos como os requisitos higiénicos variam de uma actividade industrial para uma actividade comercial de média e pequena dimensão, assim como de uma actividade de restauração para uma actividade retalhista da carne.

Porém, de forma simplificada, a disposição mais comum consiste:

- Zona envolvente – avaliação dos riscos inerentes à envolvente das instalações, assim como das zonas de acesso;
- Requisitos gerais – observação dos requisitos técnicos inerentes às instalações, como por exemplo, as propriedades técnicas das paredes, pavimentos e tectos, sistema de iluminação, abastecimento de água e instalação eléctrica, do gás e esgotos;

- Zonas de armazenagem – apreciação das condições, bem como das práticas inerentes à armazenagem de produtos alimentares ou materiais de acondicionamento;
- Equipamentos – observação dos equipamentos inerentes à actividade;
- Processo – avaliação das condições, assim como das práticas associadas à preparação e respectiva transformação dos produtos alimentares;
- Exposição – observação das condições, bem como das práticas inerentes à exposição dos produtos alimentares;
- Vestiários e instalações sanitárias – apreciação das condições associadas a estas dependências;
- Higiene pessoal – verificação das práticas higiénicas dos operadores, assim como do vestuário ou documentação associada à aptidão médica.
- Plano de higienização – observação dos procedimentos, assim como dos produtos usados;
- Sistema de autocontrolo, baseado nos princípios da metodologia HACCP – avaliação do sistema de gestão da segurança alimentar, das folhas de registo, monitorização microbiológica, assim como de toda a sua fiabilidade;
- Formação – confirmação da qualificação dos operadores;
- Controlo de pragas – avaliação do programa existente de controlo de vectores, assim como dos prestadores do serviço, metodologias e produtos usados;
- Documentação diversa – apreciação de documentação associada à actividade, como por exemplo, o licenciamento, a aplicação da rastreabilidade ou guias de remessa.

Posteriormente à visita e respectivo preenchimento da lista de verificação segue-se o processamento administrativo, com a consequente elaboração do auto de vistoria, documento que discrimina os incumprimentos, observações e recomendações efectuadas, e da notificação, o rosto do auto de vistoria que identifica o proprietário ou entidade responsável e lhe comunica os efeitos do controlo oficial.

Os efeitos dos controlos oficiais são denominados de medidas coercivas (Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril). No seguimento da observação de um incumprimento, consiste na tomada de medidas que garantam que o operador resolva a situação. Estas medidas podem consistir em (Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril):

- Processo de contra-ordenação e respectiva aplicação de coima;
- Restrição ou proibição da colocação de produtos no mercado;
- Recolha ou destruição dos produtos alimentares;
- Apreensão de bens inerentes à actividade;
- Suspensão ou encerramento definitivo da actividade;
- Aplicação de prazos para a rectificação das irregularidades.

Estas medidas devem ser adoptadas pelas autoridades competentes tendo em conta o risco da irregularidade e os antecedentes do operador.

De acordo com o que foi descrito no Capítulo 1.2, sempre que assim o exija, deverá existir uma coordenação e articulação entre autoridades diferentes, assim como a respectiva assistência administrativa, ou mesmo uma participação conjunta.

### **3.2.1 Planos nacionais de controlo plurianuais**

De acordo com o proposto pelo Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de Janeiro, e definido pelo Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril, com o objectivo de obter-se uma abordagem global e uniforme a respeito dos controlos oficiais, os Estados-Membros têm de elaborar e executar planos nacionais de controlos plurianuais.

Tais orientações têm como finalidade promoverem-se estratégias nacionais coerentes e identificar prioridades em função dos riscos (Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril).

De modo a aplicar estes planos, a União Europeia impôs aos Estados-Membros que tivessem de (Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril):

- Implementa-los até ao dia 1 de Janeiro de 2007;
- Actualiza-los regularmente;
- Definir uma estrutura e organização dos sistemas de controlo;
- Determinar a classificação do risco das diversas actividades económicas;
- Designar as autoridades competentes e respectivas funções a nível central, regional e local;
- Organizar os controlos oficiais a nível nacional, regional e local;
- Formar o pessoal encarregado dos controlos oficiais;
- Elaborar os modelos de listas de verificação, autos de vistoria e notificação;
- Definir os procedimentos de cooperação e assistência mútua.

Em Portugal, a componente do plano nacional de controlos plurianuais inerente ao acompanhamento dos estabelecimentos comerciais retalhistas do sector alimentar, de acordo com o que foi mencionado no Capítulo 2.3.1, designa-se de Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE), tutelado pelo MADRP.

Em virtude da necessidade de serem transferidas as competências do nível central para o nível regional e local, através da DGV, ficou neste âmbito à tutela do MVM, isto é, das câmaras municipais, a organização e execução dos controlos aos estabelecimentos retalhistas do sector da carne e do pescado.

Uma particularidade desta iniciativa comunitária é que confere aos Estados-Membros o dever de criar uma estrutura e organização sólida, em virtude dos serviços de inspecção da Comissão virem a efectuar auditorias a estes sistemas (Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril).

Os Estados-Membros devem igualmente apresentar à Comissão um relatório anual com informação e resultados associados aos controlos do ano transacto.

Por sua vez, independentemente de outros relatórios, o GPMV elabora e envia à DGV um relatório anual com informações e resultados do seu contributo na aplicação do PACE.

## 4. Actividade operacional do Sector de Higiene e Segurança Alimentar

Com a criação do Sector de Higiene e Segurança Alimentar em 2008, foi possível intensificar, de forma significativa, as intervenções do Gabinete do Partido Médico Veterinário no domínio da cadeia alimentar de origem animal.

A identificação de uma equipa, assim como o aperfeiçoamento dos recursos e o planeamento de acompanhamentos regulares catapultou a operacionalidade do SHSA. Isto, tanto pelo compromisso crescente em garantir a visita regular de determinados sectores de actividade, como pelo posterior recorro dos proprietários aos serviços de apoio técnico, de modo a serem informados das exigências associadas à sua actividade.

A Tabela 4.1 exemplifica, ao longo dos últimos anos, os diversos serviços prestados pelo GPMV no domínio da cadeia alimentar de origem animal.

**Tabela 4.1** – Actividade operacional do GPMV associada ao domínio da cadeia alimentar de origem animal

<b>ACTIVIDADE OPERACIONAL DO GPMV</b>							
	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010 (1º semestre)
<b>Controlos oficiais</b>	9	16	19	205	427	594	133
<b>Controlos oficiais (PACE)</b>	-	-	-	-	-	98	57
<b>Visitas preventivas</b>	15	10	11	19	22	37	16
<b>Apoios técnicos</b>	12	9	13	14	91	32	27
<b>Ações de sensibilização</b>	1	0	0	2	8	2	17
<b>Autos de Vistoria (para efeito de licenciamento)</b>	29	32	89	130	144	142	107
<b>Licenciamento de estabelecimentos comerciais</b>	13	7	9	21	16	23	12
<b>Licenciamento de estabelecimentos industriais</b>	-	-	-	-	-	-	-
<b>Estágios curriculares</b>	-	-	1	1	4	4	5
<b>Apreensões de produtos (Kg)</b>	-	114	60	57	796	436	85,37

Ao nível dos controlos oficiais, com a introdução de um tecnólogo alimentar e o início da definição de uma equipa totalmente dirigida para as questões da segurança alimentar, como

foi apresentado no capítulo 2.3.1 o então Gabinete de Higiene e Segurança Alimentar, é visível o aumento do número de visitas efectuadas a partir de 2007.

Sendo que antes de 2007 os controlos consistiam em visitas a eventos gastronómicos, mercados municipais, festas populares e intervenções conjuntas com a Inspeção Geral das Actividades Económicas, o aumento resultou sobretudo da posterior regularidade das visitas, com controlos permanentes a todas essas actividades, assim como a todos os talhos e peixarias do concelho, e a abrangência a novos sectores de actividade. Mais, o aumento progressivo da repetição de visitas por evento contribuiu igualmente para esse crescimento. Essa é inclusive a razão pela qual é esperado que este ano, finalizada a época das festas populares do concelho, que se realizam principalmente no início do 2º semestre de 2010, o número de controlo supere largamente os valores do ano transacto.

Os valores dos controlos inerentes ao PACE, do plano nacional de controlos plurianuais, derivam da sua aplicação ter sido introduzida apenas a partir de 2009. Os valores apresentados em 2009 resultam do controlo de todos os estabelecimentos especializados de comércio a retalho de carne e seus produtos, e dos estabelecimentos especializados de comércio a retalho de peixe fresco e derivados da pesca. Em relação a 2010, prevê-se um ligeiro aumento dos valores em virtude da instalação de novos estabelecimentos no concelho.

Quanto aos dados do serviço de apoio técnico, observa-se um pico expressivo em 2008 e um decréscimo em 2009. Porém, os valores mantiveram-se superiores aos obtidos antes de 2008 e espera-se que aumentem novamente em 2010. Tais resultados foram uma consequência do impacte exercido sobre os operadores do sector alimentar entre os anos de 2007 e 2008, com a intensificação dos controlos também associados por sua vez à formação do Sector de Higiene e Segurança Alimentar, e o sucessivo recurso a este serviço de sensibilização, informação e esclarecimento sobre os requisitos higio-sanitários inerentes às suas actividades.

Por sua vez, o número de acções de sensibilização foi sendo inconstante. Em função da solicitação dos técnicos, assim como da disponibilidade do gabinete para organizar essas acções, foram sendo realizadas todos os anos estas actividades com objectivo a sensibilizar e informar os operadores, profissionais, alunos e munícipes. No entanto, destaca-se o ano de 2008 em que ocorreram jornadas, as Jornadas de Esclarecimento aos Talhos, Charcutarias e Distribuidores de Carne e seus Produtos, pelas diversas freguesias do concelho, com objectivo de sensibilizar os profissionais do sector da carne, e o ano de 2010 com um incremento significativo apenas durante os primeiros seis meses, associado ao início de um

reconhecimento do SHSA e aos sucessivos convites para prestar este tipo de iniciativas junto de agentes económicos, instituições e escolas.

Em relação à elaboração dos Autos de Vistoria, documento oficial mencionado no Capítulo 3.1.2, o recurso ao Gabinete Médico Veterinário do Seixal tem vindo a ser crescente. De acordo com os dados apresentados (Tabela 4.1), pode observar-se desde 2004 um aumento próximo dos 500%. Isto deve-se ao elevado número de proprietários de unidade móveis e amovíveis residentes no concelho, pela disponibilidade, organização e prontidão do serviço para a realização da inspecção sanitária e imediata emissão do documento, pela taxa bastante competitiva, mas sobretudo pela orientação, profissionalismo e informação prestada ao operador no respeito das exigências inerentes ao seu veículo, assim como às práticas associadas à sua actividade.

Quanto ao licenciamento de estabelecimentos comerciais, os valores apresentados (Tabela 4.1) conjugam de diversos factores. No que respeita ao parecer de projectos e respectivas vistorias com objectivo de atribuir o alvará de licença de utilização, de acordo com o mencionado no Capítulo 3.1.2, esses valores decresceram desde 2007 com a introdução de um novo regime de licenciamento. Mas por sua vez, com a introdução do novo regime, intensificaram-se os pedidos de licenciamento das actividades de restauração e/ou bebidas esporádicas ou ocasionais, acabando por aumentar o somatório dos processos de licenciamento em que esteve envolvido o gabinete.

Para os estabelecimentos industriais, o GPMV não esteve ainda envolvido em qualquer processo de licenciamento. Isto, muito por culpa dessa responsabilidade ter ficado ao cuidado da Divisão de Intervenção Veterinária da Península de Setúbal.

De acordo com os dados apresentados na Tabela 4.1, é igualmente visível a presença de estagiários associados às actividades do sector alimentar desde 2006. Apesar do contributo com estágios curriculares se ter intensificado em 2008 e 2009, esses valores foram superados apenas durante os primeiros seis meses de 2010. Mais, com o reforço dos protocolos junto das instituições de ensino, estão previstos para o segundo semestre de 2010 mais estágios que tornarão esse ano como o mais proveitoso no que respeita à orientação de futuros profissionais.

Quanto às apreensões, até 2008 estas resultavam essencialmente de inspecções conjuntas com a Inspeção Geral das Actividades Económicas. Em 2008, o agravamento expressivo deveu-se sobretudo à intensificação dos controlos, que por sua vez permitiram detectar práticas e produtos anormais, levando à retirada de produtos do mercado. Porém, em 2009

verificou-se um decréscimo de irregularidades e, por consequente, de apreensões. Em 2010, é previsto que o valor de apreensões continue a diminuir. Contudo, observou-se novamente o crescimento de produtos apreendidos em inspecções conjuntas com outras autoridades.

## **4.1 Análise das actividades exercidas no âmbito de licenciamentos**

De acordo com o que foi anteriormente apresentado, o licenciamento de uma actividade, industrial ou comercial, tem um papel fulcral em todo o seu restante funcionamento. Resume-se à fase, antecedente à abertura e respectivo início de laboração, em que é minuciosamente analisado o processo, bem como as infra-estruturas, de modo a eliminarem-se erros e prevenirem-se riscos, visando salvaguardar a saúde pública e a segurança dos trabalhadores.

Sendo que o concelho do Seixal se caracteriza por uma dimensão significativa de actividades industriais, comerciais e culturais associadas ao sector alimentar, a responsabilidade deste serviço apresenta-se a uma fasquia altíssima.

### **4.1.1 Estabelecimentos industriais**

Em virtude da tramitação do processo de licenciamento de estabelecimentos industriais, apresentada no Capítulo 3.1.1, e da tutela assumida, no âmbito das competências veterinárias, pela Divisão de Intervenção Veterinária da Península de Setúbal para os estabelecimentos do tipo 3, não foi acompanhado ainda qualquer processo de licenciamento desta natureza (Tabela 4.1).

Porém, a apresentação deste serviço deve-se pelo facto da legislação definir para o tipo 3 a Câmara Municipal do Seixal como entidade coordenadora do processo de licenciamento de estabelecimento inseridos na sua área de jurisdição. Sendo assim, apesar da Divisão de Intervenção Veterinária da Península de Setúbal realizar a vistoria e respectivo parecer, o GMV, e o seu respectivo SHSA, encontra-se disponível para cooperar e prestar apoio técnico nesta matéria.

Desde a entrada em vigor do Decreto-Lei n.º 209/2008, de 29 de Outubro, que aprova o regime de exercício da actividade industrial, até ao segundo semestre de 2010, ainda não deu entrada na câmara qualquer pedido de licenciamento para estabelecimentos do tipo 3, inclusive para as actividades de produção local ou similar.

## **4.1.2 Estabelecimentos comerciais**

De acordo com o mencionado no Capítulo 3.1.2, a actividade comercial é a mais expressiva no panorama económico do concelho e a mais variada ao nível das tipologias, reflectindo-se na diversidade de procedimentos de licenciamento.

De seguida, serão analisados os dados de acordo com os principais sectores de actividade comercial.

### **4.1.2.1 Estabelecimentos retalhistas e grossistas**

A Tabela 4.2 apresenta para as actividades de «licenciamento de estabelecimentos comerciais», desde o ano de 2004 até ao final do primeiro semestre de 2010, um total de 101 processos de licenciamento acompanhados. Contudo, este valor representa uma panóplia de estabelecimentos que podem ser diferenciados. Nomeadamente, retalhistas ou grossistas, assim como estabelecimentos especializados, minimercados, supermercados, hipermercados ou estabelecimentos de restauração e/ou bebidas.

Enquanto um estabelecimento especializado se destina a venda maioritária de um produto alimentar, como o são, por exemplo, para o sector da carne os popularmente designados talhos, os estabelecimentos não especializados destinam-se ao comércio de produtos alimentares diversos, independentemente de poderem incluir secções de talho, peixaria, charcutaria, etc. De acordo com o Decreto-Lei n.º 21/2009, de 19 de Janeiro, que estabelece o regime jurídico da instalação e da modificação dos estabelecimentos de comércio a retalho e dos conjuntos comerciais, os estabelecimentos não especializados podem definir-se como:

- Minimercado ou pequeno supermercado, quando a área de venda é inferior a 400 m<sup>2</sup>;
- Supermercado, quando a área de venda é superior a 400 m<sup>2</sup> e inferior a 2000 m<sup>2</sup>;
- Hipermercados, quando a área de venda é superior a 2000 m<sup>2</sup>.

A Tabela 4.2 apresenta em função da tipologia dos estabelecimentos, entre 2004 e o final do primeiro semestre de 2010, os processos acompanhados pelo GPMV no âmbito do licenciamento das actividades comerciais. Demonstra igualmente as actividades inerentes a estabelecimentos grossistas e retalhistas, que por sua vez agrupa os estabelecimentos não especializados, isto é, hipermercados, supermercados e minimercados, e os estabelecimentos

especializados, como é o caso dos talhos, peixarias e estabelecimentos que comercializam caracóis.

A Tabela 4.2 evidencia também as actividades associadas ao licenciamento de estabelecimentos de restauração e/ou bebidas, segmentando-as nos acompanhamentos de estabelecimentos fixos e iniciativas ocasionais ou esporádicas.

Analisando a tabela, observa-se a uma notória discrepância entre o acompanhamento de projectos de estabelecimentos grossistas e retalhistas, afigurando-se o último como a actividade comercial alimentar mais numerosa do concelho.

**Tabela 4.2** – Actividade operacional do GPMV associada ao acompanhamento de processos de licenciamento de estabelecimentos comerciais alimentares

<b>LICENCIAMENTO DE ESTABELECEMENTOS COMERCIAIS</b>							
	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010 (1º semestre)
<b>Grossista</b>							
<b>Estabelecimentos</b>	-	-	-	5	2	-	-
<b>Retalhista</b>							
<b>Hipermercados</b>	-	-	-	1	-	-	-
<b>Supermercados</b>	1	-	-	1	-	-	-
<b>Minimercados</b>	3	1	2	7	1	1	-
<b>Talhos</b>	7	6	4	4	5	4	-
<b>Peixaria</b>	2	-	3	2	-	1	-
<b>Caracóis</b>	-	-	-	1	-	-	-
<b>Restauração e/ou bebidas</b>	-	-	-	-	1	2	1
<b>Restauração e/ou bebidas em eventos ocasionais ou esporádicos</b>	-	-	-	-	7	15	11

Em relação aos estabelecimentos comerciais retalhistas não especializados inerentes à actividade alimentar, verifica-se que, de acordo com os anos apresentados, os minimercados foram a tipologia que mais se instalou no concelho.

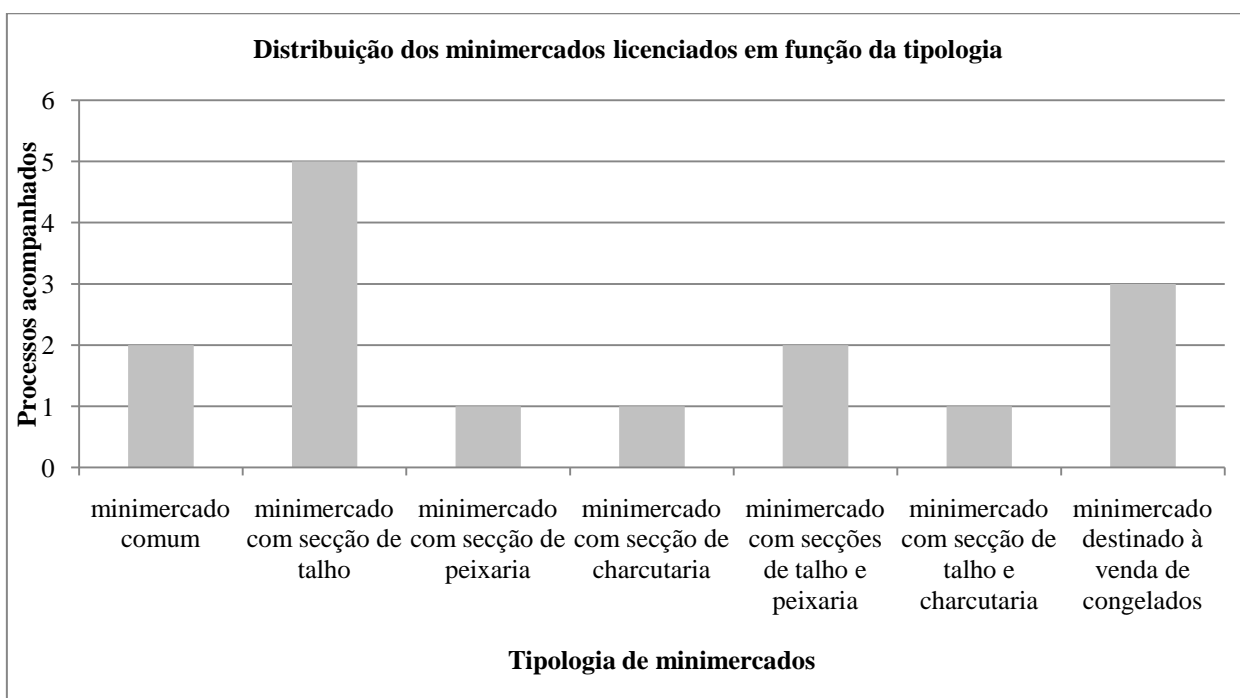
Verificando-se que as restantes actividades não especializadas não possuem valores expressivos, efectuou-se apenas uma análise da natureza das actividades associadas a esses

quinze minimercados, representada na Figura 4.1. Esta análise permite apurar que em detrimento do minimercado comum, o acréscimo de uma secção de talho tem sido uma opção frequente, demonstrando igualmente o peso e a rentabilidade da actividade da carne no panorama do comércio alimentar.

Mais, comparando os minimercados comuns com os que possuem secções, constata-se que apenas dois dos quinze optaram em não possuir qualquer secção.

Observa-se também uma ligeira superiorização da opção por minimercados com secções de congelados, que evidencia, como foi abordado no Capítulo 1.1 em relação às alterações socioculturais, um novo perfil de procura por parte do consumidor comum.

Contudo, por sua vez, a Figura 4.2 demonstra a distribuição dos minimercados acompanhados ao nível do licenciamento, em relação às freguesias do concelho.

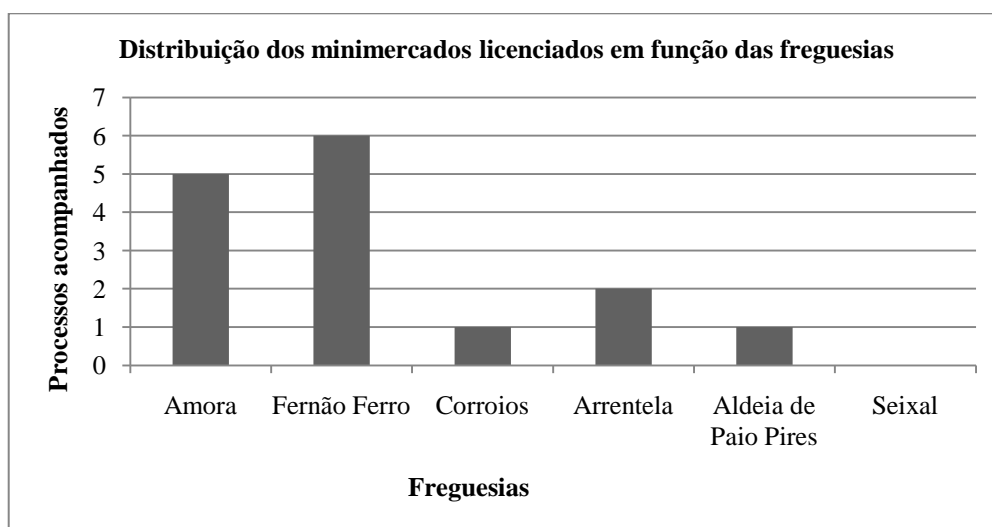


**Figura 4.1** – Distribuição dos minimercados licenciados em função da tipologia.

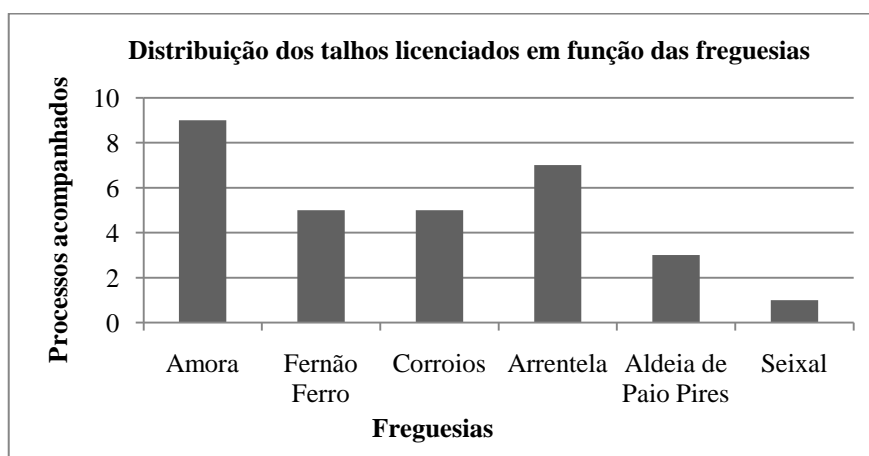
A Figura 4.2 permite determinar que, entre 2004 e o final do primeiro semestre de 2010, as freguesias que mais cresceram ao nível do comércio não especializados de produtos alimentares foram Amora e Fernão Ferro.

No que respeita aos estabelecimentos especializados, a Tabela 4.2 permite conferir que os processos dos estabelecimentos de comércio a retalho de carne e seus produtos, popularmente designados de talhos, foram os mais acompanhados. Tal facto deve-se, não só pela instalação de novos estabelecimentos, mas também pela regularização dos já existentes. Estes dados

permitem-nos deduzir igualmente que o comércio da carne é a actividade, no concelho, mais numerosa do comércio especializado associado ao sector alimentar.



**Figura 4.2** – Distribuição dos minimercados acompanhados ao nível do licenciamento em função das freguesias do concelho.



**Figura 4.3** – Distribuição dos talhos acompanhados ao nível do licenciamento em função das freguesias do concelho.

De acordo com os dados apresentados na Figura 4.3, em virtude da distribuição, justifica-se apenas observar e assinalar que, entre os anos de estudo, as freguesias com maior número de estabelecimentos instalados deste tipo foram Amora e Arrentela. Em contrapartida, Seixal foi a freguesia com menos processos acompanhados.

Contudo, torna-se pertinente depreender, após análise do total da população residente no concelho, por freguesia, em 2001 (CMS, 2007), a correlação entre a instalação de novos estabelecimentos e as freguesias com maior e menor número de residentes.

Enquanto Amora e Arrentela correspondem, conjuntamente com Corroios, às freguesias com mais residentes no concelho, Seixal é a que menos possui.

Em relação aos estabelecimentos de restauração e/ou bebidas, estes são provavelmente a actividade comercial alimentar mais numerosa do concelho, assim como do país.

Anteriormente a 2007, e à respectiva publicação do Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho, o regime de licenciamento dos estabelecimentos de restauração e/ou bebidas regia-se pelo Decreto-Lei n.º 370/99, de 18 de Setembro. Este diploma definia que a Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia devia comparecer na vistoria final para os armazéns e estabelecimentos de comércio por grosso que laborem com produtos alimentares em que seja utilizada matéria-prima de origem animal e, ainda, nos casos dos estabelecimentos comerciais que possuíssem secções de talho ou peixaria, seria obrigatória a emissão de um parecer sanitário favorável do projecto de arquitectura. Deste modo, esta discriminação acabaria por excluir o MVM do acompanhamento de processos de licenciamento de estabelecimentos de restauração e/ou bebidas, onde são armazenados, manipulados, confeccionados e comercializados produtos de origem animal. Tal facto não era, de todo, preventivo. Pois enquanto uma das autoridades responsáveis pelo controlo desta natureza de actividade comercial, o MVM acabava por não participar na fase de acompanhamento do projecto, não podendo representar previamente um papel chave na correcção de anomalias técnicas e acautelar prejuízos e rectificações futuras aos operadores.

Mais uma vez, com objectivo de fortalecer as políticas de segurança alimentar do município, após uma sensibilização ao Gabinete de Presidência, em virtude desta incoerência legislativa, em 2008, o GPMV seria determinado como observador nos processos de licenciamento dos estabelecimentos de restauração e/ou bebidas, por postura municipal. Isto, pois apesar da substituição do regime de licenciamento destes estabelecimentos em 2007, as autoridades continuarem a acompanhar os projectos que os proprietários optaram, aquando da fase de transição, pelo regime antigo.

Analisando os dados apresentados na Tabela 4.2, de acordo com o referido no parágrafo anterior e no Capítulo 4, justifica-se a razão da ausência de dados anteriores a 2008 e comprova-se, apesar da estagnação/diminuição do licenciamento de estabelecimentos de restauração e/ou bebidas fixos, a inflação significativa do pedido de licenciamento ocasional ou esporádico. Mais, entre um ou outro evento cultural ou festivo, particular ou associativo, a maioria dos pedidos encontram-se inerentes às festas populares e socioculturais da autarquia. Nomeadamente:

- Festas comemorativas do 25 de Abril;
- Festas populares das seis freguesias;
- Mostra de Artesanato do Seixal;
- Festa do Avante.

No exercício da função, aquando da análise de projectos, verificando-se que nesta fase são apenas examinados os requisitos técnicos, as inconformidades mais frequentes são as seguintes:

- Irregularidades ao nível dos circuitos dos estabelecimentos;
- Irregularidades ao nível dos meios de prevenção à entrada e permanência de insectos;
- Ausência de lava-mãos, abastecidos de água quente e fria, com torneira de accionamento não manual;
- Ausência de recipientes e circuitos adequados para a recolha e reencaminhamento dos resíduos sólidos urbanos e subprodutos de origem animal inerentes à actividade;
- Sistema de iluminação sem armação de protecção, em caso de quebra;
- Sistemas e redes de escoamento inadequadas;
- Ausência de um local adequado, resguardado e identificado para acomodação de todo o material e produtos de limpeza;
- Instalações sanitárias com comunicação directa para zonas de manipulação;
- Instalações sanitárias sem sistema de ventilação eficiente e adequado;
- Anomalias ao nível dos vestiários.

#### **4.1.2.2 Estabelecimentos de venda ambulante**

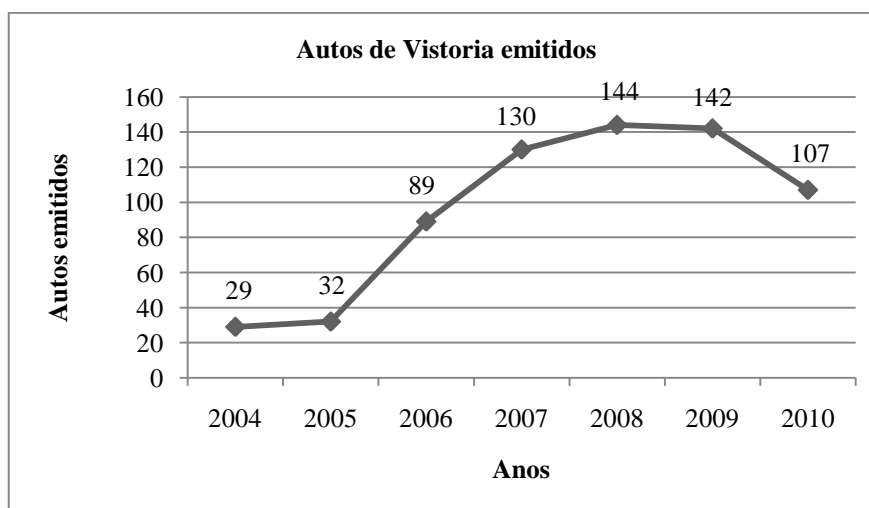
Como foi mencionado no Capítulo 3.1.2, as actividades exercidas pelo Sector de Higiene e Segurança Alimentar, do Gabinete do Partido Médico Veterinário do Seixal, em relação ao licenciamento de unidade móveis e amovíveis de venda ambulante que lidem com géneros alimentícios de origem animal, são a realização da inspecção sanitária da instalação e respectiva emissão do Auto de Vistoria. Em acréscimo a estes estabelecimentos, ficaram igualmente à responsabilidade do GPMV as instalações, veículos ou stands de venda de

pipocas e algodão doce, doçaria, bebidas e frutos secos caramelizados, assim como quaisquer outras instalações que pretendam um acompanhamento sanitário inerente ao sector alimentar.

A realização das inspecções sanitárias é efectuada em dia específico, às segundas-feiras, e sujeito a marcação prévia.

A inspecção, que consiste na observação dos requisitos técnicos inerentes às instalações e respectivos equipamentos, é efectuada por um técnico, tendo como apoio uma lista de verificação, que poderá ser variável e mais rigorosa consoante a complexidade da actividade. Os Anexos II e III correspondem, respectivamente, à lista de verificação de *roulottes* ou instalações onde ocorra uma manipulação significativa dos produtos alimentares, como por exemplo onde sejam confeccionadas e comercializadas refeições rápidas, pizzas, cachorros quentes ou pão com chouriço, e a lista usada na verificação de instalações mais pequenas, onde a manipulação dos produtos seja igualmente menor, assim como a perecibilidade destes, nomeadamente stands de pipocas, algodão doce e doçaria.

A rotina anual da inspecção sanitária acaba igualmente por promover um encontro periódico com o operador comercial, sendo extremamente útil para a partilha de informações sobre novidades da legislação, boas práticas ou inovações tecnológicas, assim como de irregularidades comerciais, preocupações e sugestões de melhoria inerentes à actividade a que se encontram sujeitos.



**Figura 4.4** – Autos de Vistoria emitidos desde 2004 até ao final do primeiro semestre de 2010.

Enquanto a Figura 4.4 demonstra o aumento dos Autos de Vistoria emitidos pelo gabinete, desde 2004 até ao final do primeiro semestre de 2010, a Tabela 4.3 permite observar

o número de autos emitidos, no mesmo período, mas em função das tipologias de estabelecimentos.

Analisando a Figura 4.4, e de acordo com o referido no Capítulo 4, observa-se o aumento significativo dos autos emitidos durante o período em estudo. Apesar de entre 2004 e 2009 ter inflacionado próximo 500%, foi entre 2005 e 2006 que se deu a maior acréscimo. A divulgação, alterações das práticas na realização deste serviço do gabinete e o apoio prestado ao operador comercial, foram as principais razões. Como foi abordado no Capítulo 4, o elevado número de operadores comerciais residentes no concelho, a facilidade prestada no agendamento e imediata emissão do documento, e as taxas competitivas foram igualmente fundamentais para esta procura.

**Tabela 4.3** – Emissão de Autos de Vistoria em função do ano e da tipologia da actividade

<b>LICENCIAMENTO DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS</b>							
	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010 (1º semestre)
<b>Refeições rápidas</b>	27	18	33	32	46	42	30
<b>Cachorro quente</b>	-	-	6	12	6	9	6
<b>Pão com chouriço</b>	-	2	3	7	7	4	2
<b>Pizzas</b>	-	-	1	1	1	1	1
<b>Frango assado</b>	-	-	1	2	2	2	-
<b>Farturas</b>	-	9	24	36	39	42	34
<b>Gelados</b>	-	-	-	1	2	7	3
<b>Pipocas e Algodão Doce</b>	-	-	15	26	29	26	23
<b>Bebidas</b>	-	-	3	3	4	3	3
<b>Doçaria e outros</b>	-	-	1	2	2	2	2
<b>Frutos secos e caramelizados</b>	-	1	1	2	2	1	-
<b>Transporte e venda de produtos alimentares</b>	2	2	1	6	4	3	3

Em relação ao primeiro semestre de 2010, já foram emitidos 107 autos, prevendo-se que este venha a ser o ano com mais licenciamentos efectuados, estimando-se aproximadamente 160.

Quanto à Tabela 4.3, constata-se que as tipologias mais licenciadas foram as de refeições rápidas e farturas. Enquanto as últimas referidas ainda são do domínio veterinário pela manipulação de produtos de origem animal, pois as actividades de comércio de farturas lidam na sua maioria com doce de ovo, a terceira actividade mais licenciada em nada diz respeito, o

comércio de pipocas e algodão doce. Este serviço prestado deve-se, único e exclusivamente, pelo médico veterinário municipal do Seixal ser a única autoridade do concelho a exercer esta prática sanitária.

Observando a Tabela 4.3, enquanto algumas tipologias mantêm-se praticamente constantes, representando operadores fixos que anualmente renovam o seu documento, como é o caso das instalações de pão com chouriço, bebidas, doçaria, pizzas e frango assado, é interessante analisar o pico em 2007 associado aos veículos de transporte e venda de produtos alimentar. Apesar desta tipologia encontrar-se maioritariamente associada a comerciantes ambulantes de pescado, em 2007, esse pico encontrou-se associado ao período em que se intensificaram os controlos efectuado pela ASAE na Ponte 25 de Abril. Tal facto resultou numa procura de auxílio técnico, bem como no pedido de sujeitar veículos, não de venda ambulante mas apenas de transporte de produtos alimentares, à inspecção sanitária. Outras das razões que foram sendo contempladas, de sem exercer venda ambulante solicitar a vistoria, foram empresas certificadas ou em fase de implementação de sistema de gestão da qualidade.

É também importante referir que o modelo do Auto de Vistoria foi sendo modificado ao longo dos anos. A experiência adquirida foi permitindo deduzir algumas informações que deveriam ser adicionadas e adaptadas, assim como algumas alterações estruturais periódicas do documento. Respectivamente, enquanto as informações serviriam para prestar uma melhor informação para o operador, outros municípios ou autoridades competentes, o reeditar do documento permitia prevenir falsificações.

No ano de 2008 foi introduzida a emissão simultânea de um autocolante com indicação do ano, validade e auto associado. Em 2010, iniciara-se a imposição de uma foto da unidade inspeccionada no Auto de Vistoria dificultando ainda mais as falsificações.

O Anexo IV consiste no modelo de Auto de Vistoria que começou a ser emitido em 2010 e o anexo V o autocolante fornecido conjuntamente.

Em resultado do apoio prestado pelo Sector de Apoio Gráfico e Edições da Câmara Municipal do Seixal, em 2008, foi igualmente possível elaborar um tríptico informativo, dando algumas informações básicas aos proprietários de instalações móveis e amovíveis, sobre a realização das vistorias de licenciamento. Esse tríptico encontra-se como Anexo VI.

No exercício da função, aquando da vistoria, de acordo com as listas de verificação presentes como Anexos II e III, as inconformidades mais frequentes são:

- Irregularidades ao nível do abastecimento de água quente;
- Irregularidades ao nível do sistema de gás;

- Recipientes do lixo inadequados;
- Ausência de uma separação física nos armários destinados à acomodação dos produtos de limpeza.

### **4.1.2.3 Estabelecimentos feirantes**

Como foi mencionado no Capítulo 3.1.2, o regime de feirante encontra-se regulamentado pelo Decreto-Lei n.º 42/2008, de 10 de Março. Porém, o Seixal não possui, à semelhança de concelhos próximos, como é o caso da Feira de Azeitão ou a Feira de Coina, uma cultura e tradição feirante, nem possui qualquer recinto ou regulamento de feira.

Isto leva a que, por norma, aquando de eventos, mostras ou festivais, se licenciem espaços como recintos improvisados, pelo Decreto-Lei n.º 268/2009, de 29 de Setembro de 2009, sendo autorizados a trabalhar tanto as unidades detentoras do regime de feirante, possuidoras do cartão único, como do regime ambulante, detentoras do cartão de vendedor ambulante do concelho.

Encontrando-se quer num regime ou noutro, o único factor comum e condicionante é a carência de um Auto de Vistoria passado por uma autoridade sanitária e válido até ao fim do evento.

Sendo assim, este capítulo cinge-se aos dados apresentados no capítulo anterior, inerentes à emissão dos Autos de Vistoria.

## **4.2 Controlos oficiais efectuados pelo Gabinete do Partido Médico Veterinário**

De acordo com o mencionado no Capítulo 1.2, um dos deveres do Médico Veterinário Municipal, e sucessivamente do Gabinete do Partido Médico Veterinário da Câmara Municipal do Seixal, é a vigilância da cadeia alimentar de origem alimentar.

O *modus operandi* mais frequente e eficiente para este propósito é o controlo. Isto é, a avaliação, a observação *in loco* e a consequente comunicação dos resultados, quer ao responsável pela actividade ou a outras autoridades competentes.

De forma a avaliar a correcta aplicação dos princípios das políticas europeias de segurança alimentar e em resposta à simplificação de alguns regimes de licenciamento, com a supressão de determinados obstáculos à livre circulação dos produtos alimentares e a

instalação e dinamização de actividades económicas, os controlos oficiais acabam por ser essenciais e extremamente importantes na regularização do sector.

Como foi referido e demonstrado nos Capítulos 2.4 e 4, a reestruturação e crescimento do GPMV, assim como a criação do Sector de Higiene e Segurança Alimentar em 2008, permitiram intensificar gradualmente a capacidade de intervenção ao nível dos controlos das actividades associadas ao sector alimentar no concelho do Seixal.

Em virtude dos controlos poderem ser de natureza municipal ou no âmbito do plano nacional de controlo plurianual, através do PACE, estas particularidades serão apresentadas nos subcapítulos correspondentes.

### **4.2.1 Controlos oficiais municipais**

O aumento da capacidade de intervenção é visível através da Tabela 4.1, em que passou-se de 9 controlos em 2004 para 594 em 2009.

Em 2004, os controlos efectuados resultaram da visita aos 9 mercados municipais do concelho. Estas visitas aos mercados encontravam-se associadas a uma proposta do gabinete de implementação de um sistema de gestão da segurança alimentar, autocontrolo.

Como foi referido no Capítulo 2.4, independentemente dos controlos com carácter de reclamação ou de intervenção imediata, foi necessária uma gestão rigorosa da operacionalidade, planeada e executada de forma sustentável, de modo a garantir um acompanhamento progressivo e consolidado de diversas actividades económicas.

Na sequência de um reconhecimento e análise das actividades exercidas no município, foram sendo elaboradas, com base na legislação, as listas de verificação e os respectivos modelos de notificação para os diversos sectores económicos e não económicos associados à cadeia alimentar de origem animal. Foi igualmente fundamental em todo este período, sempre que necessário, uma permanente reavaliação e reajustamento das ferramentas de controlo, quer por questões de melhoria ou alterações legislativas.

Em 2005, os 16 controlos efectuados resultaram de:

- 6 Controlos a estabelecimentos de restauração e bebidas, envolvidos num programa multidisciplinar de distinção desta natureza de estabelecimentos, denominado de SeixalRest, entretanto cancelado em 2007;
- 9 Controlos executados em colaboração com a Inspeção Geral das Actividades Económicas;
- 1 Controlo à “XII Mostra de Artesanato do Seixal”.

Já em 2006, os 19 controlos efectuados resultaram de:

- 14 Controlos a estabelecimentos de restauração e bebidas, inerentes ao programa SeixalRest;
- 5 Controlos executados em colaboração com a Inspeção Geral das Actividades Económicas.

Em 2007, como já foi referido, com o reforço de recursos humanos foi possível efectuar 205 controlos. Um acréscimo expressivo associado ao controlo de:

- 2 Controlos executados em colaboração com a ASAE;
- 9 Controlos aos mercados municipais do concelho;
- 3 Controlos associados aos eventos “Dia da Árvore”, “Feiras de Projectos Educativos” e “XIV Mostra de Artesanato do Seixal”;
- 24 Controlos às *roulottes* que confeccionam refeições ligeiras em regime de venda ambulante à noite. Este valor resulta do somatório de três intervenções;
- 17 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes no Seixal nas comemorações do 25 de Abril;
- 22 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de S. Pedro, no Seixal;
- 23 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de Arrentela;
- 15 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de Fernão Ferro;
- 16 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de Aldeia de Paio Pires;
- 30 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de Amora;
- 33 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de Corroios;
- 11 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes na envolvente da Festa do Avante.

Como já tinha sido referido no Capítulo 4, à partir de 2007 o aumento deveu-se sobretudo à regularidade das visitas aos sectores já acompanhados anteriormente, assim como à

introdução gradual de novos sectores, nomeadamente no que respeita o controlo das actividades comerciais nas festas populares e culturais.

Observa-se igualmente a introdução de visitas periódicas às *roulottes* que, à noite em regime de venda ambulante, comercializam refeições ligeiras. À semelhança dos talhos, a definição das visitas periódicas ao longo do ano, mais do que serem de rotina, justificaram-se por ter-se observado ser um sector de actividade bastante problemático, inerente a más práticas e a uma desorganização significativa.

Contudo, seria em 2008 que, simultaneamente com a formação do Sector de Higiene e Segurança Alimentar, com a experiência obtida dos anos transactos e um planeamento ao longo de 2007 ajustado aos objectivos pretendidos para o gabinete, se definiu como meta controlar todos os talhos e peixarias do concelho, em estabelecimentos especializados, mais todos os sectores acompanhados no ano antecedente.

O cumprimento dos objectivos traçados resultou no controlo de 427 estabelecimentos, tendo mais que duplicado os valores obtidos em 2007.

Estes valores resultaram de:

- 1 Controlo executado em colaboração com a ASAE;
- 9 Controlos aos mercados municipais do concelho;
- 88 Controlos a estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e seus produtos em estabelecimentos especializados e não especializados;
- 98 Controlos, em âmbito da reinspecção, dos estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e seus produtos em estabelecimentos especializados e não especializados;
- 9 Controlos a estabelecimentos comerciais de venda a retalho de pescado e seus derivados em estabelecimentos especializados e não especializados;
- 6 Controlos associados aos eventos “I Encontro de Saberes e Sabores”, “Dia do Migrante”, “Seixal e os Descobrimentos”, “Feira da Terra”, “Fábrica dos Sonhos” e “XV Mostra de Artesanato do Seixal”;
- 27 Controlos às *roulottes* que confeccionam refeições ligeiras em regime de venda ambulante à noite. Este valor resulta do somatório de três intervenções;
- 18 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes no Seixal nas comemorações do 25 de Abril;
- 23 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de S. Pedro, no Seixal;

- 28 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de Arrentela;
- 17 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de Fernão Ferro;
- 20 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de Aldeia de Paio Pires;
- 33 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de Amora;
- 38 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de Corroios;
- 12 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes na envolvente da Festa do Avante.

Como foi acima referido, destaca-se, em relação aos anos anteriores, o controlo de todos os talhos e peixarias do concelho, assim como a reinspecção de todos os talhos. Esta reinspecção deveu-se sobretudo por ter-se observado ser um sector associado a más práticas e bastante desarmonizado, muito pela falta de acompanhamento. A orientação, a assertividade e a comunicação pedagógica, disponibilizada através das visitas, foram um investimento definido como legítimo, em virtude de coexistir com uma época de controlo rigoroso por parte da ASAE, e bastante vantajoso para uma regularização a médio prazo desta natureza comercial.

Em relação às peixarias, essa metodologia não se tornou necessária ao ter-se verificado menos irregularidades e sucessivamente um risco menor associado ao sector.

Em 2009, com a ambição de evoluir ainda mais, para além de superar o controlo das actividades anteriores, estipularam-se como metas promover controlos periódicos aos veículos de distribuição, criar um programa de acompanhamento dos centros de dia das IPSS, entrar para os projectos educativos municipais, actividades educativas promovidas pela Câmara Municipal do Seixal junto do meio escolar, com um programa de sensibilização dos mais novos, bem como de um acompanhamento dos refeitórios e bares das suas respectivas instalações, e aplicar, na sua integridade, o PACE, do plano nacional de controlo plurianual, no concelho.

Os resultados obtidos foram de 692 controlos, consistindo em 594 controlos oficiais de âmbito camarário e 98 controlos oficiais inerentes ao PACE.

Individualizando, resultaram de:

- 1 Controlo executado em colaboração com a ASAE;
- 26 Controlos aos mercados municipais do concelho;
- 39 Controlos, em âmbito de reinspeção do ano transacto, a estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e seus produtos em estabelecimentos especializados e não especializados;
- 5 Controlos, em âmbito de reinspeção do ano transacto, a estabelecimentos comerciais de venda a retalho de pescado e seus derivados em estabelecimentos especializados e não especializados;
- 98 Controlos inerentes ao PACE, do plano nacional de controlo plurianual;
- 32 Controlos aos veículos de distribuição de géneros alimentícios de origem animal. Este valor resulta do somatório de 2 intervenções;
- 1 Controlo a estabelecimentos de restauração e bebidas;
- 1 Controlo a estabelecimentos de panificação e pastelaria;
- 5 Controlos associados aos eventos “II Encontro de Saberes e Sabores”, “Seixal e os Descobrimentos”, “XVI Mostra de Artesanato do Seixal”, “Feira da Terra” e “Fabrica dos Sonhos”;
- 28 Controlos às *roulottes* que confeccionam refeições ligeiras em regime de venda ambulante à noite. Este valor resulta do somatório de três intervenções;
- 13 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes no Seixal nas comemorações do 25 de Abril;
- 34 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de S. Pedro, no Seixal;
- 74 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de Arrentela;
- 66 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de Fernão Ferro;
- 50 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de Aldeia de Paio Pires;
- 66 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de Amora;
- 132 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de Corroios;

- 11 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes na envolvente da Festa do Avante;
- 10 Controlos aos centros de dia das IPSS do concelho.

É importante referir que os valores inflacionados dos controlos associados às festas populares, em relação ao período homólogo, não resultam da maior adesão de agentes económicos, mas sim do aumento das visitas de rotina, por evento.

Destacam-se igualmente o controlo a um estabelecimento de restauração e bebidas, e a um estabelecimento de produção de pão e de produtos de pastelaria. Contudo, ainda um controlo não significativo.

Quanto ao projecto educativo municipal, por razões administrativas estranhas ao gabinete, nenhuma escola se inscreveu. Esse facto será abordado em capítulo próprio.

Para além dos controlos a talhos e peixarias efectuados no âmbito do PACE, em estabelecimentos especializados e não especializados, os restantes, inerentes à reinspecção dos controlos do ano transacto, resultaram de uma decisão interna do GPMV, em não iniciar o PACE sem efectuar uma verificação e avaliação dos estabelecimentos mais problemáticos.

Em 2010, à semelhança dos outros anos, os objectivos determinaram-se pela manutenção ou superação dos controlos realizados em 2009, à excepção dos centros de dia das IPSS em que se definiu a periodicidade como bianual, e pela nova tentativa de implementar o projecto educativo do gabinete junto das instituições escolares durante o ano lectivo 2010/2011.

Contemplando apenas o primeiro semestre, os controlos efectuados resultam de:

- 1 Controlo executado em colaboração com a ASAE;
- 1 Controlo executado em colaboração com a GNR;
- 7 Controlos aos mercados municipais do concelho;
- 6 Controlo a estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e seus produtos em estabelecimentos especializados e não especializados;
- 2 Controlos a estabelecimentos comerciais de venda a retalho de pescado e seus derivados em estabelecimentos especializados e não especializados
- 57 Controlos inerentes ao PACE, do plano nacional de controlo plurianual;
- 18 Controlos aos veículos de distribuição de géneros alimentícios de origem animal;
- 7 Controlos associados aos eventos “III Encontro de Saberes e Sabores”, “Seixal e os Descobrimentos”, “CINARTE 2010”, “Festa de Convívio – Casal do Marco”,

“Angariação de fundos para a Igreja de Pinhal do General”, “Dia por África”, “Festa Moradores de Santa Marta do Pinhal” e “XVII Mostra de Artesanato do Seixal”;

- 13 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes no Seixal nas comemorações do 25 de Abril;
- 78 Controlos aos estabelecimentos móveis e amovíveis presentes nas Festas Populares de S. Pedro, no Seixal.

Como já foi mencionado, estes valores apenas correspondem à primeira metade do ano, sendo esperado que no final superem novamente os controlos oficiais em período homólogo.

Essa estimativa tem por fundamento o aumento dos controlos às festas populares, como pode ser analisado através das Festas de S. Pedro, no Seixal, em que aumentaram mais de 100%, e o aumento dos controlos inerentes ao PACE, como será abordado em capítulo oportuno.

#### **4.2.1.1 Controlo do sector industrial**

Como foi referido no Capítulo 3, o concelho do Seixal possui um número significativo de actividades industriais alimentares, essencialmente do tipo 2 e 3, inerentes à panificação, confeitaria e a restauração industrial.

Até agora, de acordo com o planeamento das actividades anuais, ainda não foi possível ao Sector de Higiene e Segurança Alimentar efectuar um levantamento e acompanhamento adequado deste sector de actividade.

Apesar do risco inerente à actividade ser, de longe, superior ao da actividade comercial, o modo sustentável de desenvolvimento do SHSA e o condicionalismo de recursos humanos não permitiram, nem permitem, uma vigilância abrangente e da qual se garantisse a sua regularidade.

Inerente a condição socioeconómica do país, são igualmente preocupantes algumas actividades ilegais que vão surgindo, muitas vezes em zonas industriais ilegais e clandestinas.

Assim sendo, em relação aos estabelecimentos industriais do concelho, esses controlos têm sido efectuados maioritariamente pela ASAE. A intervenção do GPMV tem sido unicamente em situações pontuais de participação, reclamação ou colaboração com outras entidades.

No entanto, sendo esta vigilância importantíssima, deverá ser contemplada futuramente nas actividades de controlo do SHSA. Ainda mais, constatando-se o desenvolvimento dos parques industriais do município, todo o investimento promovido pela CMS em matéria de higiene e segurança alimentar e a intenção de disciplinar e harmonizar o sector.

Em relação às indústrias do tipo 3 de actividade produtiva local ou similar, desde a publicação do Decreto-Lei n.º 209/2008, de 29 de Outubro, como foi afirmado no Capítulo 3, ainda não deu entrada qualquer registo nos serviços da CMS. Contudo, como exemplo, são sabidas as típicas produções caseiras de rissóis ou bolos, para cafés ou eventos ocasionais, com carácter comercial. Tal facto demonstra uma panóplia de produções ilegais efectuadas no domicílio sem qualquer vigilância ou regularização para as questões higio-sanitárias, com possíveis repercussões para a saúde pública.

Em virtude dos condicionalismos inerentes ao SHSA, as actividades de controlo associadas a estas práticas ilícitas limitam-se, única e exclusivamente, a situações pontuais no seguimento de reclamação ou colaboração com outras entidades.

Porém, quando for possível, a regularização dos controlos terá um papel fulcral na regularização destas práticas, assim como na avaliação e normalização das instalações e das suas respectivas situações de licenciamento. Tal iniciativa deverá ser planeada conjuntamente com as outras autoridades, nomeadamente com a Delegação de Saúde e as autoridades policiais.

#### **4.2.1.2 Controlo do sector comercial da carne**

Como foi mencionado no Capítulo 4.1, a actividade comercial da carne pode subdividir-se em dois grupos, o grossista e o retalhista, e os seus estabelecimentos em especializados ou não especializados.

Em 2008, com a criação do Sector de Higiene e Segurança Alimentar e de forma a cumprir o n.º 1, do art. 8º, do Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de Julho, que determina que o MVM, para além das actividades de licenciamento, deve proceder periodicamente, pelo menos uma vez por ano, a visitas de inspecção aos locais de venda de carne e seus produtos, definiu-se como objectivo tentar controlar todos os estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e seus produtos em estabelecimentos especializados.

Estipulou-se esta prioridade em virtude dos estabelecimentos de venda a grosso de carne e seus produtos serem menos e da sua procura não ser tão numerosa como a dos talhos de rua.

Em relação aos estabelecimentos não especializados, devido a grande diversidade de tipologias e a quantidade de instalações, constatando-se que seria inviável em função dos recursos humanos visitá-los a todos, não foram colocados como prioridade. Contudo, como se veio a verificar, caso o objectivo fosse assegurado atempadamente, seriam controlados todos os hipermercados do concelho.

Sendo assim, concluindo, à excepção dos estabelecimentos definidos como prioritários, todos os outros seriam controlados apenas em caso de suspeição, participação, reclamação ou colaboração com outras entidades.

Verificando-se que um projecto tem maior qualidade quando devidamente planeado, toda a metodologia, postura e tramitação administrativa dos controlos foi devidamente decidida de forma prévia (Escola Superior Agrária de Coimbra, 2007).

Primeiro, de forma a identificar a maioria dos estabelecimentos existentes, assim como os seus nomes, moradas e contactos, foram efectuados levantamentos através de portais comerciais e dos registos da câmara. Contudo, aquando dos controlos, seria questionado aos responsáveis, se possuíam mais estabelecimentos ou quais os mais próximos, de modo a actualizar os dados existentes.

Posteriormente ao saber o que controlar, teve de planear-se como controlar. As equipas teriam de ser constituídas no mínimo por dois técnicos, sendo que ficaria ao chefe de equipa a tarefa abordar o responsável ou proprietário do estabelecimento, identificar os técnicos do gabinete e descrever os objectivos da visita, o papel do GPMV, a etapas resultantes do controlo e a disponibilidade do SHSA em apoiar e esclarecer quaisquer dúvidas em relação às matérias que lhe são competentes.

A linguagem teria de ser assertiva, evitando quaisquer posturas autoritárias ou agressivas que levassem a génese de conflitos, ou desleixadas que levassem a uma descredibilização dos agentes intervenientes.

Para efectuar os controlos foi necessário adquirir equipamentos de visita descartáveis, compostos por uma bata, touca e protecções para os sapatos, assim como termómetros digitais de infra-vermelho e de espeto, para recolha de temperaturas superficiais e do centro térmico dos produtos, respectivamente, e uma máquina fotográfica para recolha de provas.

Como foi mencionado no Capítulo 3.2, outra ferramenta indispensável foi elaboração da lista de verificação. Independentemente da qualificação ou da experiencia profissional, acabam por ser extremamente úteis para orientar o seguimento do controlo, assim como para serem descritas todas as observações pertinentes, necessárias para as etapas administrativas.

A lista de verificação consiste numa colectânea ordenada de requisitos técnicos e higiénicos, fundamentada na legislação comunitária e nacional, assim como em posturas municipais ou das autoridades locais. Em virtude dos diplomas legislativos serem alterados ou revogados, podem sempre ocorrer ajustes e revisões ao nível das suas exigências.

Em relação aos estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e seus produtos, para além de outra legislação comunitária e nacional inerente ao sector, a principal orientação advém sobretudo do Decreto-Lei n.º147/2006, de 31 de Julho, que regula as condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos, alterado pelo Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de Outubro.

A lista de verificação elaborada pelo SHSA, revista e actualizada no início do ano 2010, encontra-se presente como Anexo VII.

Ao longo de 2008, como forma de ensaio, foi ainda possível adquirir uns testes rápidos, nomeadamente as placas de contacto *Hygicult TPC*, com a finalidade de monitorizar rapidamente a contaminação microbiológica quer de amostras sólidas quer líquidas (Ambifood, 2010).

A aquisição de novos produtos, assim como o interesse em desenvolver novas técnicas de recolha e análise levariam a criação do Laboratório de Análise Alimentar do GPMV. Esta evolução será abordada no Capítulo 2.3.4.

Sendo assim, possuindo um levantamento dos estabelecimentos existentes, equipamentos adequados a monitorização da actividade e documentação de orientação e registo, possuíamos condições para iniciar os controlos. A tramitação consistia, e consiste, em virtude da maioria destes estabelecimentos se encontrarem encerrados às segundas-feiras, em efectuar os controlos às terças, quartas e quintas-feiras. A lista de verificação deveria ser preenchida na sua integridade e de forma legível, sendo recolhidas, sempre que necessário, fotos e amostras microbiológicas. Por sua vez, às sextas-feiras são analisados e elaborados os autos de vistoria e as respectivas notificações (Capítulo 3.2).

Em relação às medidas coercivas mencionadas no Capítulo 3.2, verificando-se ser o primeiro ano de acompanhamento exaustivo deste sector de actividade, o qual deveria consistir num ano pedagógico e de exposição das actividades do GPMV junto dos operadores comerciais, bem como num ano de reconhecimento e análise, foi definido que, à excepção de situações gravosas, seria apenas determinada a medida mais leve, com a aplicação de um prazo de 60 dias para a rectificação das irregularidades.

Este prazo era apenas uma referência do art. 18º, do Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de Julho, pois em virtude da situação económica da maioria das pequenas e médias empresas, das possíveis obras que poderiam vir a ser feitas e das limitações do SHSA ao nível de recursos humanos seria impossível voltar a reinspeccionar passado dois meses todos os estabelecimentos do concelho.

Porém, para as restantes situações gravosas, de acordo com a lei e consoante o grau de risco associado, poderia ser decidido a recolha e destruição dos produtos alimentares, ou o reencaminhamento destes para instituições de caridade, assim como confiscar bens inerentes à actividade, ou mesmo, o pedido de encerramento temporário ou definitivo do estabelecimento.

Sob efeito de surpresa, o depararem com uma autoridade local, distinta da ASAE, a ser, sempre que possível, pedagógica e a definir em detrimento de coimas prazos para rectificar as anomalias, tornou-se numa estratégia proveitosa.

Sendo assim, de acordo com o objectivo traçado, no ano 2008, foram controlados:

- 83 Estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e seus produtos em estabelecimentos especializados;
- 3 Estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e seus produtos em estabelecimentos não especializados, nomeadamente hipermercados com secção de talho;
- 2 Estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e seus produtos em estabelecimentos não especializados, nomeadamente minimercados com secção de talho.

Em virtude do reforço humano e técnico do SHSA, associado a criação de protocolos com escolas secundárias e universidades, foi possível com estagiários completar atempadamente a visita a todos os estabelecimentos definidos. Tal facto permitiu, não só, que se controlassem, como não especializados, 3 hipermercados e 2 minimercados, como também se inspecionassem novamente todos os estabelecimentos especializados.

Tal decisão, de reinspeccionar todos os estabelecimentos especializados do sector da carne em detrimento de outros sectores, foi tomada após ter-se observado o quão vantajoso poderia ser, em virtude da realização das *Jornadas de Esclarecimento aos Talhos, Charcutarias e Distribuidores de Carne e seus Produtos* nesse preciso ano (Capítulo 4.3),

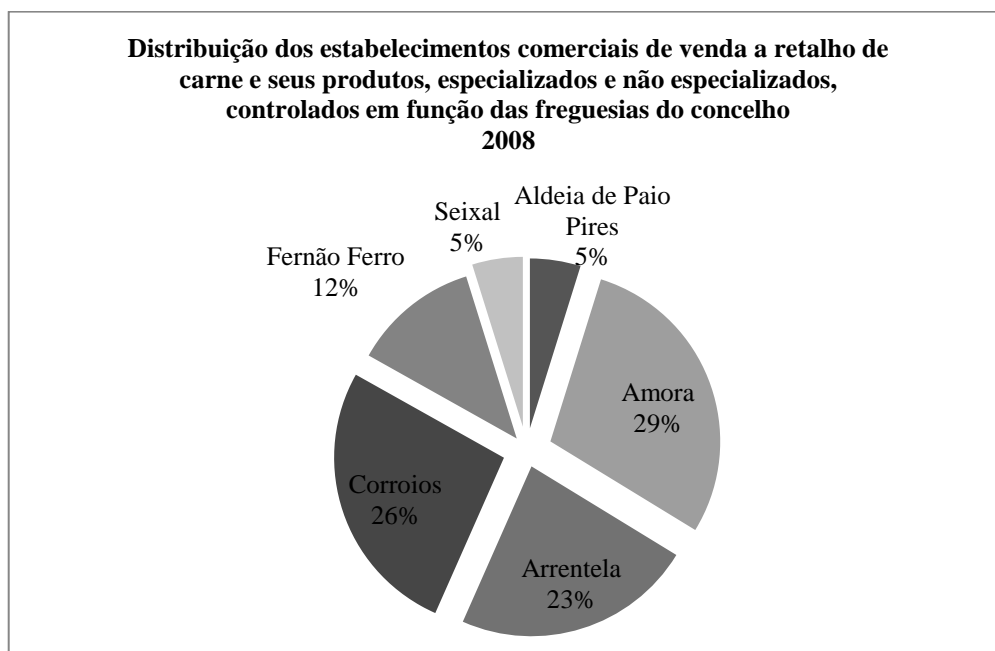
avaliar a receptividade dos operadores comerciais e acompanhar a correcção de inconformidades detectadas.

O facto do número de reinspecções ter sido superior ao de estabelecimentos controlados resultou da necessidade de alguns estabelecimentos, devido a inconformidades graves ou grau de incumprimento significativo, terem sido reinspeccionados mais do que uma vez.

Analisando as notificações inerentes aos controlos de 2008 dos estabelecimentos de comércio a retalho especializados e não especializados de carne e seus produtos, a distribuição dos estabelecimentos de acordo com as freguesias do concelho encontra-se traduzida na Figura 4.5. Observa-se que a freguesia da Amora, seguidamente as de Corroios e Arrentela são, respectivamente, as freguesias com maior número de estabelecimentos desta natureza, correspondendo proporcionalmente às freguesias mais populosas (CMS, 2007). Em contrapartida, as freguesias menos populosas, Seixal e Aldeia de Paio Pires, são as que possuem menos estabelecimentos desta natureza (CMS, 2007).

Observando o número de estabelecimento com alvará, em processo de licenciamento ou ilegais, em 2008 foram detectados:

- i. 27 Estabelecimentos com Alvará;
- ii. 58 Estabelecimentos ainda em processo de licenciamento;
- iii. 3 Estabelecimentos que não apresentaram qualquer documento legal.



**Figura 4.5** – Distribuição dos estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e seus produtos, especializados e não especializados, controlados em função das freguesias do concelho - 2008.

Em relação aos estabelecimentos em processo de licenciamento, é periodicamente enviado uma relação aos serviços de urbanismo da CMS de modo saber se é por atraso camarário ou por caducidade do processo. Os estabelecimentos que não têm ou não apresentam documentação, assim como aos que se determina que o documento se encontra inválido, nomeadamente por alteração do titular ou da actividade associada, é dado um prazo mínimo para uma resolução urgente da situação ou dada ordem de encerramento.

A lista de verificação usada no controlo destes estabelecimentos, o Anexo VII, é constituída por 109 requisitos higio-sanitários, distribuídos em 11 grupos:

- Instalações – 20 requisitos inerentes à instalação;
- Armazenagem frigorífica – 8 requisitos inerentes aos equipamentos de armazenagem e conservação dos produtos alimentares;
- Máquinas – 3 requisitos inerentes aos equipamentos associados à actividade;
- Sala de desmancha – 16 requisitos inerentes à dependência onde é efectuada a desossa e preparação da carne;
- Sala de preparados de carne – 5 requisitos inerentes à dependência onde são produzidos os preparados de carne. Nomeadamente espetadas, almôndegas, rolos de carne e salsichas;
- Zona de fabrico de produtos à base de carne – 16 requisitos inerentes à dependência onde são produzidos produtos à base de carne. Nomeadamente, enchidos e outros produtos de charcutaria;
- Zona de venda – 24 requisitos inerentes à zona de venda;
- Instalações sanitárias/ Vestiários – 7 requisitos inerentes às instalações sanitárias e zona de vestiários;
- Pessoal – 6 requisitos inerentes à higiene pessoal, formação e práticas associadas aos operadores do estabelecimento;
- Zona envolvente – 1 requisito inerente às questões de salubridade da envolvente do estabelecimento;
- Programas regulares – 3 requisitos inerentes aos programas regulares aos quais o estabelecimento se encontra sujeito, como o sistema de autocontrolo.

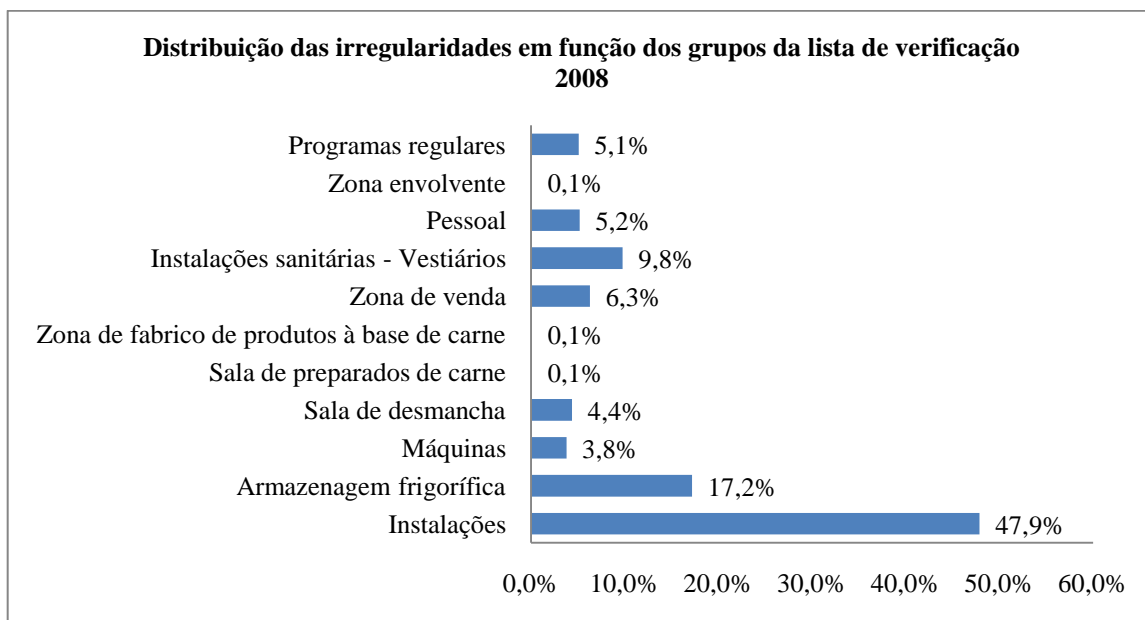
O número médio de incumprimentos detectados nos controlos destes estabelecimentos, arredondado à unidade, foi de 21 irregularidades. Neste primeiro ano de controlos, enquanto

no estabelecimento mais cumpridor não foi observado qualquer incumprimento técnico ou higiénico, o estabelecimento mais incumpridor apresentava 70 irregularidades.

Torna-se pertinente referir assim, que em 2008, sendo a lista composta por 109 requisitos higio-sanitários, o grau de incumprimento médio foi de 19% e o mais alto de 64%. É igualmente importante referir que o estabelecimento mais cumpridor, sem qualquer irregularidade, tinha sido visitado preventivamente em 2007, tendo sido reconstruído de raiz, de modo a estar preparado para os controlos planeados em 2008. Já o segundo mais cumpridor, possuía 6 irregularidades. Em relação ao estabelecimento com 70 irregularidades, mais de 300% acima da média, acabou por encerrar voluntariamente no início de 2010.

Em relação aos três hipermercados, os valores foram bastante satisfatórios, muito contributo dos técnicos e das auditorias internas e externas que possuem.

Quanto às irregularidades mais frequentes, encontravam-se associadas ao grupo das “Instalações” (Figura 4.6). Não é o grupo com mais requisitos. Contudo, sendo um dos que mais possui e verificando-se que era compreensível numa fase inicial as grandes irregularidades encontrarem associadas às infra-estruturas, justifica a percentagem associada de 47,9% (arredondado à décima).



**Figura 4.6** – Distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação - 2008

Por sua vez, o grupo com mais requisitos, a “Zona de venda”, apresenta em relação ao total de irregularidades uma percentagem baixa, ao contrário da “Armazenagem frigorífica”, que apesar de consistir num grupo com apenas 8 requisitos, à semelhança das “Instalações

sanitárias - Vestiários”, representa uma percentagem significativa do total de incumprimentos detectados.

Em relação a “Sala de preparados” e “Zona de fabrico de produtos à base de carne”, estes valores justificam-se também por a maioria dos estabelecimentos não possuírem estas dependências.

Em 2008, em função dos grupos, estes foram alguns dos erros mais frequentes:

✓ Instalações

Mau estado de asseio e arrumação;

Irregularidades ao nível dos lava-mãos e do respectivo abastecimento de água quente;

Irregularidades ao nível dos sistemas de drenagem e esgotos;

Lâmpadas desprotegidas nas dependências, câmaras frigoríficas e expositores;

Ausência de recipientes para a recolha de lixos inorgânicos e dos subprodutos de origem animal, que têm de ser recolhidos e reencaminhados para alimentação animal, compostagem ou incineração;

Irregularidades ao nível dos circuitos de laboração;

Ausência de equipamentos destinados à prevenção da entrada e permanência de insectos;

Ausência de uma dependência ou armário adequado a acomodação de todos os produtos e materiais de limpeza.

Presença de materiais estranhos à actividade e obsoletos, assim como de madeira, esferovite e panos de tecido.

✓ Armazenagem frigorífica

Inexistência ou anomalias dos indicadores de temperatura;

Portas em mau estado de conservação, sem sistemas de abertura interior em causa de emergência e com as borrachas de vedação danificadas ou sujas;

Sistemas de drenagem dos evaporizadores danificados ou sem estarem directamente ligados aos esgotos;

Produtos conservados a temperaturas inadequadas;

Produtos alimentares colocados no solo, sem estarem a uma altura de resguardo adequada;

Produtos congelados ou descongelados de forma inadequada ou sem rotulagem adequada.

✓ Máquinas

Equipamentos em mau estado de conservação e sujos;

Ausência de um equipamento específico para a picagem da carne de aves.

- ✓ Sala de desmancha
  - Irregularidades ao nível dos lava-mãos e do respectivo abastecimento de água quente;
  - Ausência de um sistema de climatização da sala;
  - Ausência de arrumação.
- ✓ Sala de preparados de carne
  - Irregularidades ao nível dos lava-mãos e do respectivo abastecimento de água quente;
  - Ausência de um sistema de climatização da sala;
  - Ausência de arrumação.
- ✓ Zona de venda
  - Irregularidades ao nível dos lava-mãos e do respectivo abastecimento de água quente;
  - Ausência de recipientes para a recolha de lixos inorgânicos e dos subprodutos de origem animal, que têm de ser recolhidos e reencaminhados para alimentação animal, compostagem ou incineração;
  - Materiais estranhos à actividade;
  - Irregularidades ao nível dos expositores, nomeadamente na separação física de produtos de naturezas distintas e na rotulagem dos géneros alimentícios;
  - Material de acondicionamento mal arrumado e indevidamente resguardado de possíveis contaminações;
  - Presença de produtos e materiais de limpeza.
- ✓ Instalações sanitárias - Vestiários
  - Irregularidades ao nível dos lava-mãos e do respectivo abastecimento de água quente;
  - Mau estado de asseio e arrumação;
  - Existência de comunicação directa com as zonas de manipulação;
  - Ausência de ventilação natural ou mecânica;
  - Ausência de cacifos individuais por cada funcionário do estabelecimento;
  - Cacifos desarrumados ou usados para outros fins.
- ✓ Pessoal
  - Falta de formação adequada dos manipuladores de carnes;
  - Vestuário inadequado, nomeadamente falta de resguardo para o cabelo, e uso de adornos;
  - Más práticas de laboração;
  - Higienização incorrecta e insuficiente das mãos.

✓ Planos regulares

Ausência ou irregularidades do sistema de gestão da segurança alimentar, baseado nos princípios da metodologia HACCP, Autocontrolo;

Ausência ou irregularidades ao nível do sistema de controlo de pragas;

Ausência de um programa de reencaminhamento dos subprodutos de origem animal, resultantes das aparas, gorduras e ossos. Nomeadamente, através da falta de registos, denúncia, observação de subprodutos no recipiente dos resíduos sólidos urbanos ou despejados em baldio.

Na sequência desta primeira vaga de controlos oficiais em 2008, verificando-se a necessidade em alguns estabelecimentos efectuarem alterações profundas, três optaram por encerrar voluntariamente a sua actividade a termo definitivo. Contudo, após a recepção das notificações, a maioria optou por recorrer aos serviços do SHSA de modo a ser elaborado um plano gradual de reabilitação das suas instalações, como também de forma a receberem algumas orientações inerentes à mudança de práticas, às quais estavam erradamente acostumados.

Porém, os estabelecimentos que possuíam licenciamento ou se encontravam em fase da sua respectiva conclusão tiveram maiores facilidades. Isto, ao verificar-se que a maioria das irregularidades consistiam apenas em más práticas higiénicas, resultando em rectificações pouco ou nada onerosas.

Como foi referido anteriormente, em virtude do reforço humano e técnico promovido através dos 4 estágios curriculares foi possível reinspeccionar os estabelecimentos. Alguns, até mais que uma vez, em função do risco associado.

Essas novas visitas consistiam, com base nas notificações emitidas, numa análise da evolução da rectificação das inconformidades mencionadas, assim como em promover proximidade junto dos operadores. Em relação a possíveis novas notificações, estas não foram executadas verificando-se a boa receptividade dos agentes económicos em tentarem rectificar as inconformidades nos prazos definidos verbalmente.

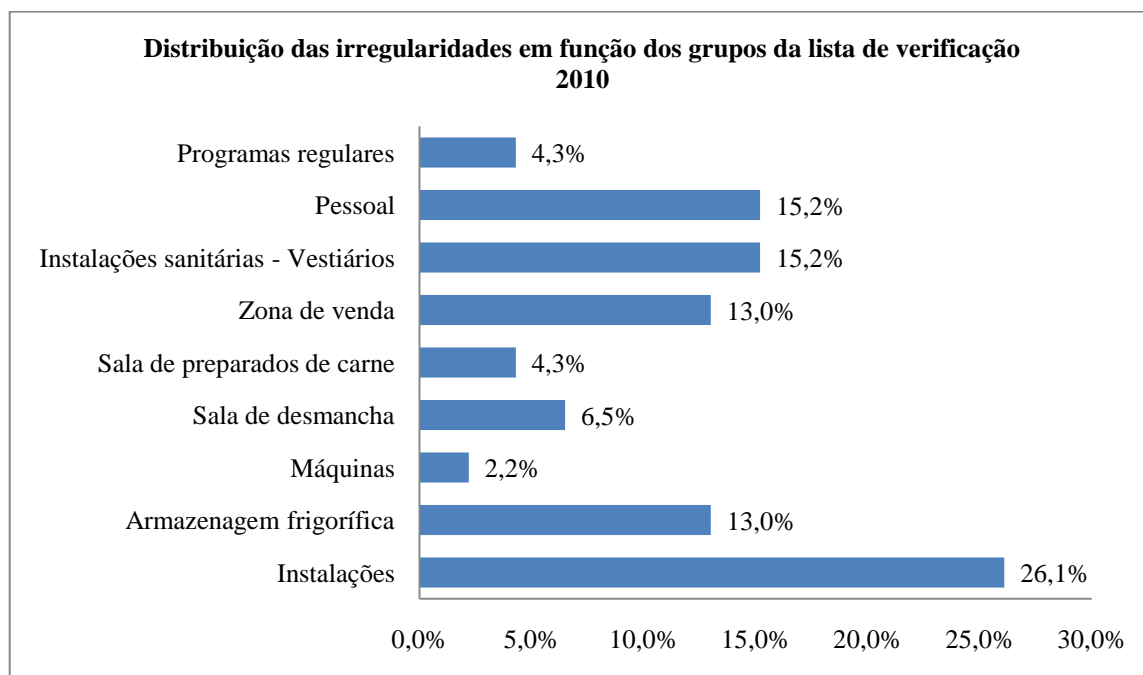
Em 2009, como se iniciaria no concelho do Seixal a implementação do PACE, do programa nacional de controlo plurianual, tutelado pelo MADRP, e que, para além da salvaguarda da saúde pública, seria de todo o interesse do município demonstrar todo o seu investimento ao nível da higiene e segurança alimentar através de bons resultados, as reinspecções inerentes aos controlos de 2008 continuaram durante o primeiro mês de 2009. Ainda foram reinspeccionados 39 estabelecimentos.

À partir de Fevereiro, verificando-se que todos os estabelecimentos retalhistas de venda a retalho de carne e seus produtos, e os possíveis não especializados, foram abrangidos pelo PACE, não foi efectuado qualquer controlo oficial de carácter camarário.

Porém, durante o primeiro semestre de 2010, em virtude da isenção obtida por seis estabelecimentos ao PACE, por excelentes taxas de cumprimento obtidas em 2009, estes acabaram por ser controlados novamente no âmbito camarário, de modo a cumprir o n.º 1, do art. 8º, do Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de Julho.

Apesar dos dados de 2010 possuírem uma dimensão significativamente distinta e incoerente, por serem apenas estabelecimentos com cotações excelentes, a análise dos 6 estabelecimentos determina que o número de incumprimentos médio por visita foi de aproximadamente 8 irregularidades (arredondado à unidade), sendo o grau de incumprimento médio de 7%, muito abaixo dos 19% obtidos em 2008. A Figura 4.7 demonstra igualmente, em relação aos 6 estabelecimentos controlados em 2010, a distribuição das irregularidades detectadas.

Para além de ser importante referir que a “Zona de fabrico de produtos à base de carne” e a “Zona envolvente” foram retirados por não terem sido detectadas quaisquer irregularidades associadas a estes grupos, observa-se, comparando com 2008, uma ligeira regularização da distribuição de irregularidades.



**Figura 4.7** – Distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação - 2010

Esta regularização revela que, tendo diminuído o número de irregularidades e a percentagem associada a “Instalações”, estes estabelecimentos tem melhorado notoriamente e sobretudo ao nível das irregularidades inerentes aos requisitos infra-estruturais. Estes dados demonstram igualmente o empenho dos operadores comerciais em adaptarem os seus estabelecimentos às obrigações actuais.

Contudo, conjugando os dados de 2008 e 2010, demonstra também a preocupação e a sensibilização que deve ser permanentemente promovida em relação à higiene pessoal, às instalações sanitárias e vestiários, e às boas práticas inerentes à zona de venda, pois continuam a destacar-se como zonas particularmente problemáticas.

Em 2010, apesar das irregularidades terem sido menos, em função dos grupos, estes foram os principais erros ainda encontrados:

✓ Instalações

Irregularidades ao nível do abastecimento de sabonete líquido, desinfectante e toalhetes descartáveis;

A presença ainda de algumas lâmpadas sem armação de protecção adequada;

Recipientes para a recolha de lixos inorgânicos e dos subprodutos de origem animal, não identificados ou danificados;

Equipamentos destinados à prevenção da entrada e permanência de insectos mal instalados ou desligados.

✓ Armazenagem frigorífica

Borrachas de vedação danificadas ou sujas;

Ausência de uma gestão adequada na separação física dos géneros alimentícios e prevenção dos riscos de contaminação cruzada;

Produtos descongelados de forma inadequada.

✓ Máquinas

Equipamentos em mau estado de conservação e sujos.

✓ Sala de desmancha

Ausência de um sistema de climatização da sala;

Ausência de armários adequados para arrumar os condimentos e aditivos, bem como outros materiais inerentes à produção.

✓ Sala de preparados de carne

Produção de preparados de carne sem possuir uma sala anexa à zona de venda devidamente equipada.

✓ Zona de venda

Irregularidades ao nível dos expositores, nomeadamente na separação física de produtos de naturezas distintas e na rotulagem dos géneros alimentícios;

Material de acondicionamento mal arrumado e indevidamente resguardado de possíveis contaminações.

✓ Instalações sanitárias - Vestiários

Irregularidades ao nível do abastecimento de sabonete líquido, desinfectante e toalhetes descartáveis;

Mau estado de asseio e arrumação;

Sistema de ventilação insuficiente.

✓ Pessoal

Falta de formação adequada dos manipuladores de carnes;

Falta de fichas médicas, que certifiquem que os manipuladores não possuem qualquer doença infecto-contagiosa;

Falta de resguardo para o cabelo e uso de adornos;

Higienização incorrecta e insuficiente das mãos.

✓ Planos regulares

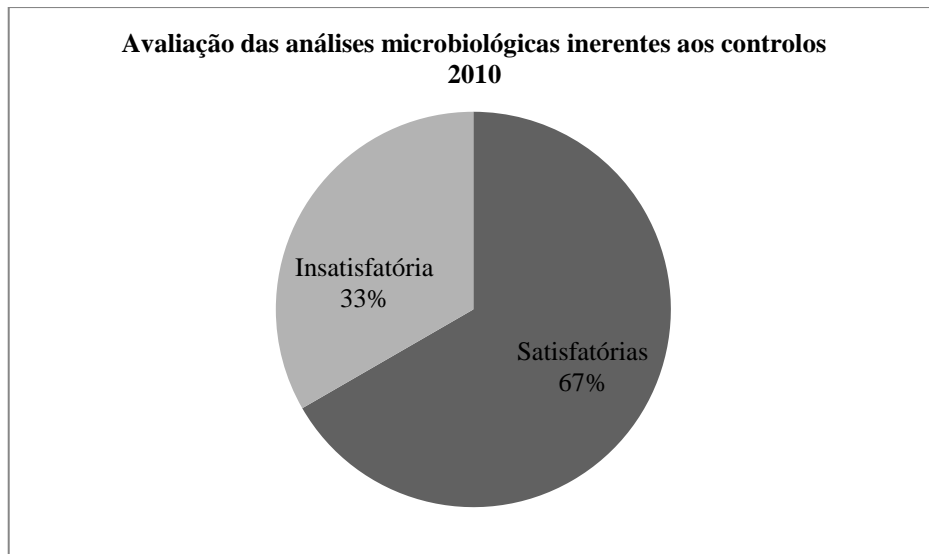
Registo incompletos do sistema de gestão da segurança alimentar, baseado nos princípios da metodologia HACCP, Autocontrolo;

Ausência do serviço de desratização no programa de controlo de pragas;

Ausência de um programa de reencaminhamento dos subprodutos de origem animal ou ausência de registos ou guias comprovativas do serviço.

No seguimento dos testes rápidos que foram sendo ensaiados em 2008 e da criação do Laboratório de Análise Alimentar do GPMV, no primeiro semestre de 2010 foram efectuadas recolhas microbiológicas nos estabelecimentos controlados. A Figura 4.8 apresenta a avaliação dos resultados obtidos a partir dessas análises.

Estas análises não têm um carácter oficial em virtude do laboratório não ser acreditado. Assim sendo, é anexo à notificação um relatório microbiológico meramente informativo que informa o proprietário do resultado, o método usado e recomendações, quando os valores não são os mais adequados. O modelo desse relatório encontra-se como Anexo VIII. Em relação aos métodos usados, essa informação será prestada no Capítulo 2.3.4.



**Figura 4.8** – Avaliação das análises microbiológicas inerentes aos controlos efectuados em 2010

### **4.2.1.3 Controlo do sector comercial do pescado**

Analisando as actividades comerciais grossistas e retalhistas do sector do pescado, em comparação com o da carne, existe um ligeiro acréscimo de estabelecimentos grossistas apesar de continuarem a ser em muito menor número. Enquanto no sector da carne a maioria dos produtos são oriundos de matadouros e fornecedores sedeados fora do concelho, em relação ao pescado, para além do que provém fresco da lota, existe uma quantidade significativa de produtos, sobretudo pré-embalados, provenientes de fornecedores e estabelecimentos grossistas instalados no município.

Como foi referido no Capítulo 4.2.1.1 em relação a instalações industriais, também em relação aos estabelecimentos de comércio a grosso de pescado, quando for viável, será extremamente necessário efectuar um levantamento e um controlo rigoroso. O aumento e crescimento dos parques industriais, assim como o surgimento de zonas clandestinas, devem conter instalações que, a semelhança das já acompanhadas, carecem de fiscalização e orientação. À semelhança do acompanhamento definido para o sector da carne, a partir de 2008 deu-se como prioridade o acompanhamento dos estabelecimentos comerciais de venda a retalho de pescado. Contudo, em vez de dar prioridade aos especializados, optou-se que só seriam controlados os que comercializassem pescado fresco. Esta decisão deve-se por uma gestão da capacidade de intervenção do SHSA neste sector em função das outras actividades, dos recursos humanos e do risco associado.

Em relação à metodologia e tramitação associada ao controlo deste sector, esta é em todo semelhante à anteriormente apresentada para a carne.

Quanto a elaboração da lista de verificação, esta consiste igualmente numa colectânea ordenada de requisitos técnicos e higiénicos, fundamentada na legislação comunitária e nacional, assim como em posturas municipais ou das autoridades locais.

Como para o sector da carne, existia um diploma, a Portaria n.º 559/76, de 7 de Setembro, que regulamentava a inspecção e fiscalização higio-sanitárias do pescado. Definia igualmente os requisitos técnicos dos locais de venda, consistindo na principal orientação para a elaboração da lista de verificação. Porém, na sequência da alteração do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho, pelo Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18 de Novembro, a Portaria foi revogada sem que tenha sido criado um novo diploma legislativo. Em virtude desta lacuna e até ser emitido um documento que regule os requisitos técnicos e higiénicos dos locais de venda de pescado, sob fundamento científico e de acordo com o Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de Maio (Capítulo 1.2), esses requisitos higio-sanitários encontram-se estabelecidos no concelho do Seixal pela Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia.

A lista de verificação elaborada pelo SHSA, revista e actualizada no início do ano 2010, encontra-se presente como Anexo IX.

De acordo com o objectivo traçado, em balanço do ano 2008, foram controlados:

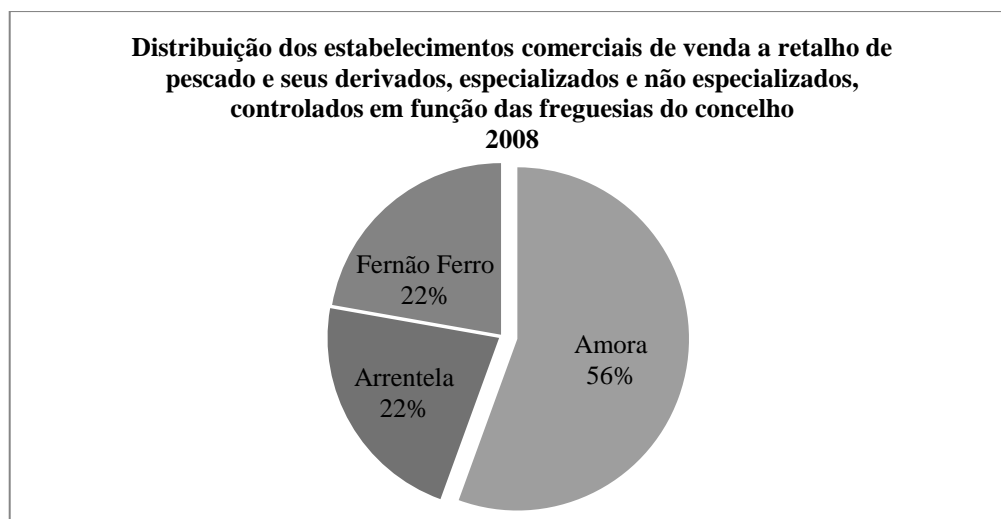
- 6 Estabelecimentos comerciais de venda a retalho de pescado e seus derivados em estabelecimentos especializados;
- 3 Estabelecimentos comerciais de venda a retalho de pescado e seus derivados em estabelecimentos não especializados, nomeadamente hipermercados com secção de peixaria.

O baixo número de estabelecimentos desta tipologia deve-se principalmente pela cultura de consumo dos munícipes do Seixal, associada preferencialmente pela compra nos mercados municipais.

Em virtude da receptibilidade e do grau de cumprimento logo demonstrado, ao contrário do que sucedeu no sector da carne, não foram efectuadas reinspecções no mesmo ano.

Observando as notificações emitidas em 2008, a distribuição dos estabelecimentos de acordo com as freguesias do concelho encontra-se representada na Figura 4.9.

À semelhança do que se observou para o sector da carne, a freguesia da Amora consiste é aquela em que mais estabelecimentos retalhistas de venda de pescado fresco e seus derivados foram controlados.



**Figura 4.9** – Distribuição dos estabelecimentos comerciais de venda a retalho de pescado e seus derivados, especializados e não especializados, controlados em função das freguesias do concelho - 2008.

Na Figura 4.9, as freguesias de Aldeia de Paio Pires e Corroios não são apresentadas devido a não ter sido controlado qualquer estabelecimento nestas freguesias. Contudo, em 2009 veria a constatar-se irregularidades ao nível do levantamento efectuado, ao encontrarem-se estabelecimentos em Corroios.

Observando o número de estabelecimento com alvará, em processo de licenciamento ou ilegais, em 2008 foram detectados:

- i. 4 Estabelecimentos com Alvará;
- ii. 4 Estabelecimentos ainda em processo de licenciamento;
- iii. 1 Estabelecimento que não apresentou qualquer documento legal.

Torna-se pertinente referir que entre os 4 estabelecimentos que apresentaram o seu respectivo alvará, isto é, os que possuem a sua situação de licenciamento resolvida, 3 foram hipermercados do concelho. Esta análise permite verificar os entraves e morosidade que o antigo regime de licenciamento promovia na regularização dos estabelecimentos comerciais (Capítulo 3).

Para os estabelecimentos comerciais onde é comercializado pescado fresco e derivados do pescado, a lista de verificação usada, o Anexo IX, é constituída por 78 requisitos higio-sanitários, distribuídos em 8 grupos:

- Instalações – 21 requisitos inerentes à instalação;

- Armazenagem frigorífica – 7 requisitos inerentes aos equipamentos de armazenagem e conservação dos produtos alimentares;
- Máquinas – 2 requisitos inerentes aos equipamentos associados à actividade;
- Zona de venda – 32 requisitos inerentes à zona de venda;
- Instalações sanitárias/ Vestiários – 7 requisitos inerentes às instalações sanitárias e zona de vestiários;
- Pessoal – 5 requisitos inerentes à higiene pessoal, formação e práticas associadas aos operadores do estabelecimento;
- Programas regulares – 3 requisitos inerentes aos programas regulares aos quais o estabelecimento se encontra sujeito – Autocontrolo; Controlo de pragas; Reencaminhamento dos subprodutos.
- Zona envolvente – 1 requisito inerente às questões de salubridade da envolvente do estabelecimento.

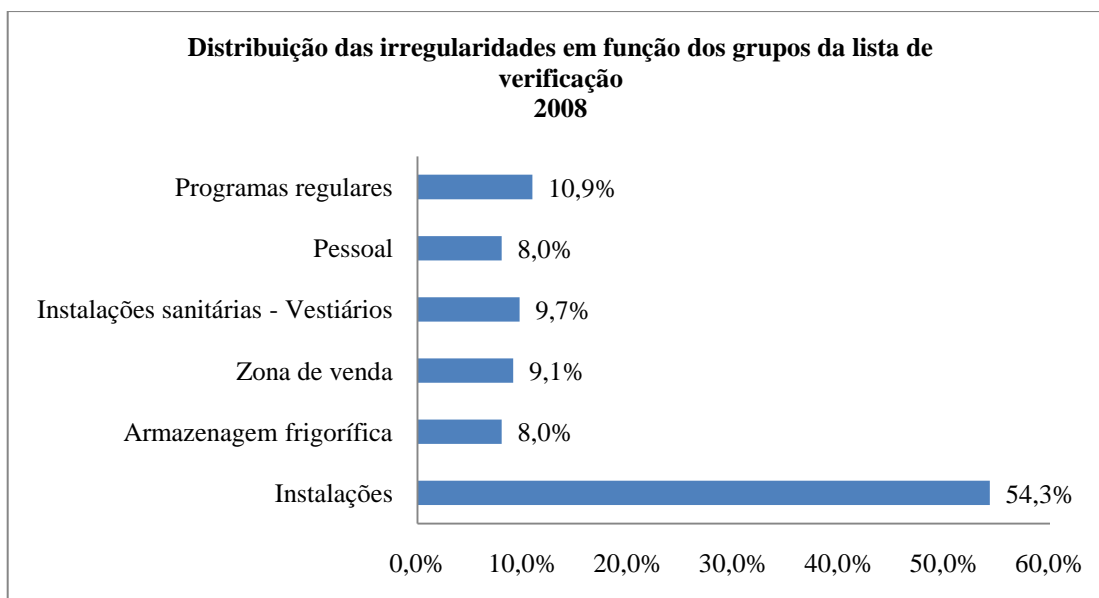
O número médio de incumprimentos detectados nos controlos, arredondado à unidade, foi de 19 irregularidades. Enquanto o estabelecimento mais cumpridor não apresentou qualquer incumprimento técnico ou higiénico, o estabelecimento mais incumpridor apresentou 26 irregularidades.

De acordo com o total de requisitos higio-sanitários da lista de verificação, em 2008, o grau de incumprimento médio foi de 25% e o mais alto 33% (valores arredondados à unidade).

A análise destes valores permite justificar a razão pela qual não foi decidido reinspeccionar no mesmo ano, nomeadamente a leve variância entre o valor médio de irregularidades (19) e o estabelecimento onde foi observado o valor máximo de incumprimentos (26), assim como o grau de incumprimento máximo observado, por sua vez inflacionado por pelo menor número de requisitos da lista de verificação.

Em relação aos três hipermercados, os valores foram bastante satisfatórios, muito contributo dos técnicos e das auditorias internas e externas que possuem.

Analisando todas as notificações emitidas, com uma percentagem bastante expressiva, a maioria das irregularidades encontravam-se associadas ao grupo das “Instalações”, (Figura 4.10).



**Figura 4.10** – Distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação - 2008

Analisando outros grupos, destaca-se o “Programa regulares”, em que à excepção de 4 estabelecimento, entre eles os 3 hipermercados, todos os outros não possuíam, devidamente regularizado, qualquer um dos programas avaliados. Nomeadamente:

- i. Autocontrolo, sistema de gestão da segurança alimentar, baseado nos princípios da metodologia HACCP;
- ii. Programa de controlo de pragas;
- iii. Programa de reencaminhamento de subprodutos de origem animal.

Em relação aos outros grupos apresentados na Figura 4.10, devido a homogeneidade não é efectuada qualquer análise. Porém, não significa que não careçam de uma permanente atenção e sensibilização.

Os grupos “Máquinas” e “Zona envolvente” não são apresentados na Figura 4.10 em virtude de não se encontrarem associados a qualquer irregularidade.

Em 2008, em função dos grupos, estes foram alguns dos erros mais frequentes:

✓ Instalações

Mau estado de asseio e arrumação;

Irregularidades ao nível dos lava-mãos e do respectivo abastecimento de água quente;

Lâmpadas desprotegidas nas dependências, câmaras frigoríficas e expositores;

Ausência de recipientes para a recolha de lixos inorgânicos e dos subprodutos de origem animal, que têm de ser recolhidos e reencaminhados para alimentação animal, compostagem ou incineração;

Presença de materiais estranhos à actividade e obsoletos, assim como de madeira, esferovite e panos de tecido;

Irregularidades ao nível dos sistemas de drenagem e esgotos do pavimento, assim como dos expositores;

Irregularidades ao nível dos circuitos de laboração;

Ausência de equipamentos destinados à prevenção da entrada e permanência de insectos;

Ausência de uma dependência ou armário adequado a acomodação de todos os produtos e materiais de limpeza.

✓ Armazenagem frigorífica

Inexistência ou anomalias dos indicadores de temperatura;

Produtos conservados a temperaturas inadequadas;

Produtos alimentares colocados no solo, sem estarem a uma altura de resguardo adequada;

Produtos congelados ou descongelados de forma inadequada ou sem rotulagem adequada.

✓ Zona de venda

Presença ou adição de gelo em quantidade insuficiente para a conservação do pescado fresco;

Pescado sem rótulos informativos da espécie, método de produção e local de captura;

Pescado com dimensão inferior à cota legal;

Irregularidades ao nível dos lava-mãos e do respectivo abastecimento de água quente;

Reutilização de esferovite para exposição e armazenamento do pescado;

Ausência de recipientes para a recolha de lixos inorgânicos e dos subprodutos de origem animal, que têm de ser recolhidos e reencaminhados para alimentação animal, compostagem ou incineração;

Materiais estranhos à actividade;

Material de acondicionamento mal arrumado e indevidamente resguardado de possíveis contaminações;

Presença de produtos e materiais de limpeza.

✓ Instalações sanitárias/ Vestiários

Irregularidades ao nível dos lava-mãos e do respectivo abastecimento de água quente;

Mau estado de asseio e arrumação;

Existência de comunicação directa com as zonas de manipulação;

Ausência de ventilação natural ou mecânica;

Ausência de cacifos individuais por cada funcionário do estabelecimento;

Cacifos desarrumados ou usados para outros fins.

✓ Pessoal

Falta de formação adequada em matéria de higiene e segurança alimentar;

Vestuário inadequado, nomeadamente falta de resguardo para o cabelo, e uso de adornos;

Más práticas de laboração;

Higienização incorrecta e insuficiente das mãos.

✓ Programas regulares

Ausência ou irregularidades do sistema de gestão da segurança alimentar, baseado nos princípios da metodologia HACCP, Autocontrolo;

Ausência ou irregularidades ao nível do sistema de controlo de pragas;

Ausência de um programa de reencaminhamento dos subprodutos de origem animal, resultantes das escamas, vísceras e espinhas.

Em relação aos programas regulares, o incumprimento por não existirem metodologias ou protocolos de reencaminhamento dos subprodutos de origem animal teve de ser tolerado. Isto por, ao contrário do sector da carne, não existirem quer no município quer na região entidades que possam disponibilizar estes serviços sem que sejam de forma extremamente onerosa.

Como já tinha sido mencionado, no final de 2008, com esta primeira abordagem aos estabelecimentos especializados de venda a retalho pescado fresco e a alguns não especializados observou-se um sector de actividade bastante receptivo a este acompanhamento, assim como às orientações efectuadas para corrigirem tanto as suas instalações como as práticas associadas à actividade.

Foi com grande admiração, pela experiencia adquirida com o acompanhamento do sector da carne e pela análise qualitativa e quantitativa das anomalias observadas neste sector, que se observou no final desse ano metade dos estabelecimentos especializados controlados (três estabelecimentos) terem optado por encerrarem a sua actividade a termo definitivo. No entanto, os restantes notificados optaram por recorrer aos serviços do SHSA de modo a ser elaborado um plano gradual de reabilitação das suas instalações, como também de forma a receberem algumas orientações inerentes à mudança de práticas, às quais estavam erradamente acostumados.

Em 2009, antes de iniciar-se a implementação do PACE, do programa nacional de controlo plurianual, em virtude de reajustes das listas de estabelecimentos existentes no

concelho, optou-se por inspeccionar uma instalação que não tinha sido acompanhada em 2008, através dos controlos camarários, antes de ser abordado pelo novo programa.

Esse estabelecimento era especializado, localizado na Freguesia de Corroios, não apresentou, aquando do controlo, qualquer documentação inerente ao alvará ou processo de licenciamento e ao nível das condições higio-sanitárias demonstrou sérias lacunas.

Observou-se um total de 27 irregularidades, valor acima do máximo obtido no ano anterior. A distribuição das irregularidades apresentava-se da seguinte forma:

- Instalações – 14 irregularidades (51,9%)
- Armazenagem frigorífica – 2 irregularidades (7,4%)
- Máquinas – 1 irregularidade (3,7%)
- Instalações sanitárias – 3 irregularidades (11,1%)
- Zona de venda – 3 Irregularidades (11,1%)
- Pessoal – 1 Irregularidade (3,7%)
- Programas regulares – 3 Irregularidades (11,1%)

Não se justifica descrever especificamente as irregularidades deste estabelecimento em virtude de serem, na sua generalidade, semelhantes aos incumprimentos mais frequentes acima apresentados.

No primeiro semestre de 2010, apesar das boas cotações atribuídas pelo PACE aos estabelecimentos deste sector comercial, nenhum estabelecimento foi isento, sendo que nenhum foi visitado pelos controlos camarários.

#### **4.2.1.4 Controlo do sector da helicultura**

A helicultura, mais popularmente designada de produção de caracóis, assim como a actividade comercial associada a este sector, tem vindo a desenvolver-se cada vez mais.

A produção, armazenagem e venda, quer em regime de venda ambulante ou em estabelecimentos comerciais ou de restauração e bebidas, tem vindo a consolidar-se ao este ser sazonalmente um petisco tradicional do nosso país.

No Seixal, encontram-se identificados alguns operadores comerciais, incluindo o maior importador nacional de caracóis.

Contudo, este é mais um dos sectores que merecerá uma maior apreciação e controlo quando outros ficarem mais regularizados e for viável, através de um reforço dos recursos humanos, aumentar a abrangência das actividades do SHSA.

De 2004 ao primeiro semestre de 2010, não foi efectuado qualquer controlo oficial a estabelecimentos de produção ou venda de caracóis. Nesse período de actividade, foram apenas realizadas visitas de carácter pedagógico a comerciantes, em estabelecimentos especializados e a operadores a laborarem em regime de venda ambulante.

#### **4.2.1.5 Controlo dos sectores do leite, ovos, mel e dos seus derivados**

De acordo com o tem vindo a ser referenciados, diversas actividades associadas à cadeia alimentar associada aos sectores do leite, ovos, mel e seus respectivos derivados, isto é, à armazenagem, manipulação, distribuição e venda destes produtos, em virtude dos recursos humanos do SHSA e das prioridades estabelecidas, em função da análise de risco e das imposições legislativas, não têm sido controladas.

As acções efectuadas em relação a essas actividades económicas ocorrem apenas em situações de reclamação ou suspeita, sempre que ponham em causa a saúde pública ou solicitem apoio técnico.

#### **4.2.1.6 Controlo da restauração e/ou bebidas**

De acordo com o Capítulo 4.1, inerente à actividade alimentar, os estabelecimentos de restauração e/ou bebidas são provavelmente a tipologia mais numerosa do concelho. Para além de alguns diplomas legislativos definirem e quantificarem objectivamente a intervenção do médico veterinário municipal junto destes, ao não ser possível garantir uma regularidade e uma intervenção suficientemente abrangente, essa é uma das principais razões pela qual não se determinou como prioridade o controlo deste sector (Capítulo 2.4).

Entre 2004 e o primeiro semestre de 2010, à semelhança do que se foi referindo em relação a outros sectores de actividade, os únicos controlos efectuados foram em carácter de suspeita, reclamação ou colaboração com outras entidades.

Verificando-se que, ao nível das autoridades locais, não existe nenhum programa eficiente de controlo alargado deste sector de actividade, os controlos esporádicos efectuados tanto pelas locais como pelas nacionais, como é o caso da ASAE, são bastante escassos.

Avaliando a dimensão de estabelecimentos, a manipulação inerente e o risco associado, para além dos possíveis princípios da responsabilidade e dos sistemas de autocontrolo, a

averiguação e fiscalização da correcta implementação dessas metodologias é uma lacuna evidente deste sector.

Em 2009, foi efectuado no seguimento de uma reclamação um controlo oficial a um estabelecimento de restauração e bebidas, situado em Amora.

Verificando-se que só existe um estabelecimento para análise, qualquer avaliação ou conclusão são totalmente inconclusivas em relação à situação real do município, no que respeita à actividade de restauração e bebidas. Ainda mais, verificando-se que esta instalação foi visitada na sequência de uma reclamação.

O controlo foi efectuado com apoio de uma lista de verificação elaborada especificamente para os estabelecimentos de restauração e/ou bebidas, presente como Anexo X, fundamentada na legislação em vigor. Para além da legislação comunitária e nacional associada ao sector, o Decreto-Regulamentar n.º 20/2008, de 27 de Novembro, que estabelece os requisitos específicos relativos às instalações, funcionamento e regime de classificação, foi o principal arcaboço da lista. É composta por 16 grupos e 170 requisitos higio-sanitários:

- Documentação – 6 requisitos;
- Funcionamento – 3 requisitos;
- Instalações – 8 requisitos;
- Zona de recepção – 12 requisitos;
- Zona de armazenagem – 16 requisitos;
- Despensa do dia – 9 requisitos;
- Meios de frio – 8 requisitos;
- Cozinha – 22 requisitos;
- Copa suja – 5 requisitos;
- Zona de venda – 22 requisitos;
- Sala de refeições – 15 requisitos;
- Pessoal – 5 requisitos;
- Instalações sanitárias dos funcionários – 11 requisitos;
- Vestiário para os funcionários – 10 requisitos;
- Zona envolvente – 1 requisito;
- Zona de fabrico próprio – 17 requisitos.

O estabelecimento encontrava-se em processo de licenciamento, em local isolado e possuía sérias lacunas aos níveis das infra-estruturais, do funcionamento e das práticas de laboração.

A notificação emitida contemplava 26 irregularidade. Apesar de o número não ser muito distinto do total de incumprimentos observados para outros sectores e baixo em relação ao total de requisitos da lista de verificação (170 requisitos), as irregularidades observadas foram graves, representando um sério risco para a saúde pública e carecendo de medidas coercivas ajustadas. Nomeadamente:

- Comunicação directa entre circuitos do estabelecimento e zonas habitacionais, mais propriamente entre a zona de armazenagem e um quarto;
- Máquina de lavar a roupa na zona de armazenagem;
- Características estruturais que não preveniam a entrada de pragas no estabelecimento;
- Ausência de lava-mãos adequados para a higienização das mãos, com torneiras de accionamento não manual;
- Inúmeras estruturas de madeira inadequada ao sector alimentar;
- Equipamentos de frio sem termómetros;
- Praticas de manipulação, conservação e congelação impróprias;
- As condutas de exaustão promoviam a contaminação dos produtos confeccionados, através da entrada de poeiras e outras contaminações atmosféricas;
- Implementação inadequada dos sistemas de autocontrolo e de controlo de pragas.

Em virtude da gravidade dos incumprimentos observados, caso não existisse uma resposta rápida à resolução das mesmas, de todas as medidas coercivas, seria determinada a suspensão ou encerramento definitivo da actividade. No entanto, de acordo com apoio disponibilizado pela autarquia e outras autoridades e entidades, estabeleceu-se um plano de reabilitação tendo sido definidos prazos para a sua execução.

Entre o final de 2009 e o primeiro semestre de 2010, foram executadas obras de melhoramento, tendo sido solicitado periodicamente a presença dos técnicos do SHSA. Contudo, mesmo apesar de as obras serem efectuadas, em virtude do projecto de requalificação do Arco Ribeirinho Sul, que visa a requalificação urbanística de áreas da margem sul do estuário do rio Tejo, mais precisamente nos municípios de Almada, Barreiro e Seixal, foi comunicado ao SHSA que toda a zona envolvente, assim como o estabelecimento, seriam abrangidos e reedificados de raiz, ajustado às necessidade actuais.

#### **4.2.1.6.1 Controlo da restauração e/ou bebidas ocasional e/ou esporádica**

Como foi mencionado no Capítulo 3, o Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho, nomeadamente através do seu artigo 19º, introduz o regime especial para serviços de restauração e/ou de bebidas ocasionais e ou esporádicos. Regime para eventos temporários, com cariz económico, onde são comercializadas refeições ou bebidas em estabelecimentos fixos, amovíveis ou pré-fabricados, como por exemplo concertos, festas populares, exposições, etc.

Com a sua entrada em vigor em Julho de 2007, à partir dessa data, o aumento de pedidos de licenciamento desta natureza reflectiu-se igualmente na necessidade de uma posterior vigilância das práticas inerentes à actividade, consumada através de controlos.

Porém, como pode ser analisado no Capítulo 4.3.1, independentemente do regime de licenciamento, os controlos deste tipo de iniciativas com carácter económico ocorria já desde 2005.

Os responsáveis pela organização da “Mostra de Artesanato do Seixal”, provavelmente um dos eventos gastronómicos mais mediáticos e distintos do município, sempre promoveram uma articulação saudável e proveitosa com o Gabinete do Partido Médico Veterinário, de a chegada do actual MVM. Contudo, apesar do acompanhamento prestado em 2004, seria em 2005 efectuado o primeiro controlo formal ao evento, nomeadamente à “XII Mostra de Artesanato do Seixal”. Em relação às festas populares, para além das instalações móveis e amovíveis abrangidas pelo regime de licenciamento de recinto, feirante ou ambulante, antes da entrada em vigor do art. 19º, do Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho, os estabelecimentos presentes associadas a práticas de restauração e bebidas eram igualmente controlados, não existindo porém dados referente a sua frequência.

Em 2006, apesar do acompanhamento prestado ao evento, nomeadamente ao nível do licenciamento, não existe qualquer registo que tenha sido efectuado um controlo da iniciativa.

Já em 2007, para além do controlo da “XIV Mostra de Artesanato do Seixal”, outros dois eventos viriam a ser inspeccionados o “Dia da Árvore” e “Feiras de Projectos Educativos”. Estas duas últimas, incitativas que para além da sua temática comercializavam produtos alimentares de origem animal, nomeadamente refeições rápidas para os seus visitantes.

Em 2008, já com a aplicação do regime especial para serviços de restauração e/ou de bebidas ocasionais e ou esporádicos e a respectiva convocação dos técnicos do GPMV para

participarem na vistoria, a comunicação dos diversos eventos que iam ocorrendo ao nível concelhio permitiam igualmente aumentar a quantidade de controlos efectuados neste sector.

Nesse ano, para além de algumas actividades licenciadas e seguidamente controladas que não se obteve um registo rigoroso, nomeadamente ao nível das festas populares, foram controladas seis iniciativas, designadamente “I Encontro de Saberes e Sabores”, “Dia do Migrante”, “Seixal e os Descobrimentos”, “Feira da Terra”, “Fábrica dos Sonhos” e “XV Mostra de Artesanato do Seixal”.

Em 2009, treze controlos desta natureza foram efectuados, nomeadamente nas iniciativas “II Encontro de Saberes e Sabores”, “Seixal e os Descobrimentos”, “XVI Mostra de Artesanato do Seixal”, “Feira da Terra”, “Fabrica dos Sonhos”, “Comemorações do 25 de Abril”, “Festas Populares de S. Pedro”, “Festas Populares de Arrentela”, “Festas Populares de Fernão Ferro”, “Festas Populares de Aldeia de Paio Pires”, “Festas Populares de Amora”, “Festas Populares de Corroios” e estabelecimentos instalados na envolvente da Festa do Avante;

Em 2010, contemplando apenas o primeiro semestre, foram controladas dez eventos desta natureza, “III Encontro de Saberes e Sabores”, “Seixal e os Descobrimentos”, “CINARTE 2010”, “Festa de Convívio – Casal do Marco”, “Dia por África”, “Angariação de fundos para a Igreja de Pinhal do General”, “Festa Moradores de Santa Marta do Pinhal”, “XVII Mostra de Artesanato do Seixal”, “Comemorações do 25 de Abril” e “Festas Populares de S. Pedro”.

Esta progressão de controlos efectuados, para além da maior capacidade de recursos humanos em poderem acompanhar os eventos, deve-se sobretudo pelo contributo do novo regime de licenciamento, que ao impor o requerimento à câmara municipal, permite identificar as iniciativas que se vão realizar. Destacam-se por exemplo em 2010 os eventos de convívio ou de associações de moradores, que sempre ocorreram, mas que agora podem ser seguidos numa postura pedagógica, mas sempre com o objectivo de salvaguardar da saúde pública.

No Capítulo 4.1, mencionaram-se alguns requisitos técnicos observados aquando do licenciamento. Contudo, na fase de controlo os requisitos higio-sanitários estendem-se até às práticas higiénicas. Isto é, os actos e procedimentos inerentes à própria laboração.

De forma genérica, observa-se:

- Se os requisitos solicitados aquando do licenciamento permanecem;
- A origem, rastreabilidade e salubridade dos produtos adquiridos;

- Práticas de armazenamento e acondicionamento dos produtos;
- Práticas ao nível da conservação, preparação e confecção;
- Práticas ao nível da higiene pessoal, incluindo o fardamento e a higienização frequente das mãos;
- Regras inerentes à defesa do consumidor, nomeadamente no que respeita a preços e informações técnicas;
- Manutenção da salubridade da envolvente do estabelecimento.

De apoio a estas acções, sempre que necessário, existe colaboração por parte de outras autoridades policiais ou administrativas.

Em relação às principais dificuldades encontradas na regulamentação destas actividades, principalmente em 2008 e 2009, apesar de esporadicamente ainda ocorrerem, encontraram-se diversos eventos que, com ou sem dolo, exerciam as suas actividades sem licenciamento. Em virtude da forte sensibilização efectuada ainda no segundo semestre de 2007, junto da CMS, juntas de freguesia e das principais entidades organizadoras de eventos desta natureza no concelho, a partir de 2008 todas as iniciativas abrangidas pelo regime que não possuíssem licenciamento seriam encerradas ou suspensas até regularizarem a sua situação.

Outras anomalias que se demonstraram crónicas consistiam na lista de entidades a licenciar, que não eram convocadas ou compareciam posteriormente ao final dos trabalhos. Consoante a origem do lapso, por erros administrativos internos, por atrasos justificados ou por esquecimento dos responsáveis das actividades, as medidas coercivas eram decididas pelos técnicos presentes. Contudo, essa boa fé acabaria por se demonstrar desvantajosa, pois viria a promover até a actualidade a perseverança destas irregularidades. É por essa razão, que de forma a regularizar e a disciplinar estas actividades, enquanto membro observador da comissão de vistoria de estabelecimento de restauração e bebidas, com aprovação das outras entidades e autoridade, o Gabinete do Partido Médico Veterinário determinou que a partir de 2011 qualquer irregularidade será sinónimo do não licenciamento e sucessiva interdição do evento.

Em relação à análise de dados, em virtude de não ter sido emitida qualquer notificação, igualmente sinónimo do cumprimento da generalidade dos requisitos higio-sanitários, e por determinadas situações pontuais serem comunicadas pontualmente ao proprietário, não é efectuado qualquer estudo.

### **4.2.1.7 Controlo de festas populares e eventos diversos**

As festas populares do concelho, assim como outros eventos festivos como o são por exemplo as comemorações do 25 de Abril e as imediações da Quinta da Atalaia, durante a Festa do Avante, caracterizam-se por num determinado período do ano algumas ruas do concelho serem ocupadas por instalações móveis e amovíveis de comércio de produtos alimentares, para além das instalações inerentes ao Capítulo 4.2.1.6.1.

Nestes locais, quando não é aplicado o regime de licenciamento de recintos itinerantes e improvisados pelo Decreto-Lei n.º 268/2009, de 29 de Setembro, a Câmara Municipal do Seixal, assim como as suas juntas de freguesia, em postura de flexibilidade permite aos operadores que possuam o cartão de feirante, de venda ambulante ou o simples Auto de Vistoria, emitido por uma autoridade sanitária, que exerçam as suas actividades.

De 2004 até ao final do primeiro semestre de 2010, efectuaram-se 893 visitas a estabelecimentos de comércio de produtos alimentares em instalações móveis, amovíveis ou temporárias presentes em festas populares e eventos similares.

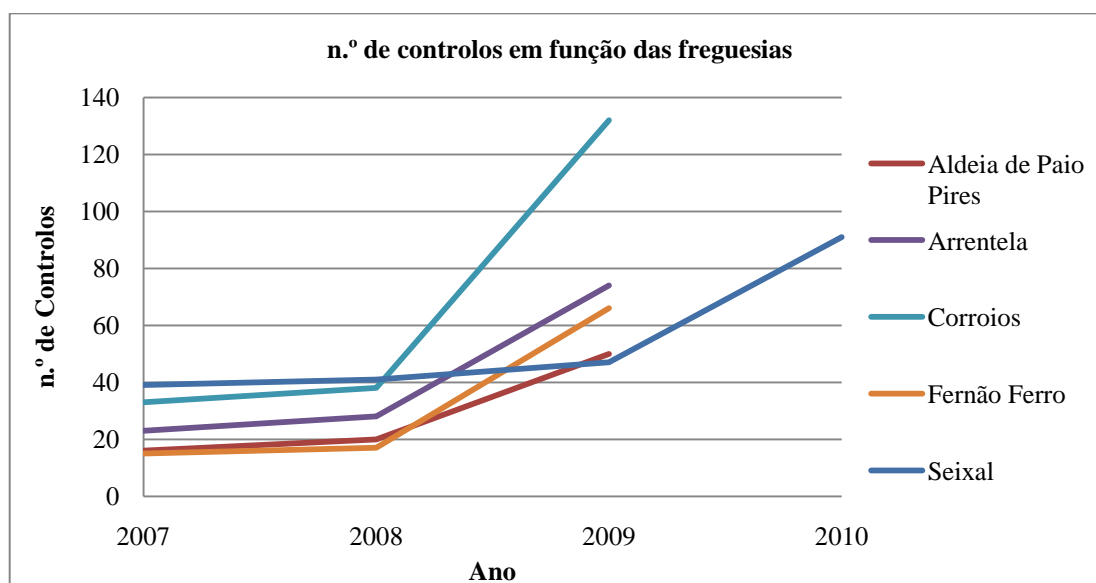
A Figura 4.11, de acordo com as das actividades de controlo discriminadas no Capítulo 4.2.1.7, permite analisar, em função das freguesias, o total de controlos anuais realizado a instalações associadas ao sector alimentar presentes nesta natureza de eventos.

Como já foi referido anteriormente, em consequência do reforço de recursos humanos, os dados inerentes a esta natureza de controlos iniciam-se apenas em 2007 e o facto de só uma freguesia possuir dados associados a 2010 deve-se pela análise desse ano só abranger o primeiro semestre. Justifica-se clarificar que isto deve-se pela maioria dos eventos desta natureza, as festas populares, ocorrerem durante o mês de Julho e Agosto. Lembra-se também que a partir de 2009 foram determinadas duas visitas por evento.

Em relação às freguesias de Seixal e Amora, é igualmente relevante evidenciar que os dados introduzidos na Figura 4.11, ao contrário de outras freguesias, beneficiam do somatório de mais do que um evento. Nomeadamente, o Seixal favorece das “Comemorações do 25 de Abril” e das “Festas populares de S. Pedro”, enquanto a Amora das “Festas populares de Amora” e das actividades económicas dinamizadas na envolvente do recinto da “Festa do Avante” aquando do seu festejo.

Analisando mais pormenorizadamente a Figura 4.11, evidenciando o que se vinha referindo em relação à capacidade de actuação, observasse notoriamente o aumento dos controlos em 2009 na maioria das freguesias do concelho. Mais, examinando a freguesia do

Seixal como indicador da capacidade operacional para 2010, como já tinha sido mencionado, permite prever um novo máximo na vigilância deste sector de actividade económica.



**Figura 4.11** – Número de controlo efectuados anualmente em função das freguesias

Observando outras situações pertinentes, analisando os dados da freguesia de Corroios, mesmo só tendo um evento popular, é a freguesia, para além da mais controlada, que reúne mais unidades comerciais nas diversas festas populares do concelho. Mais, de acordo com as informações prestadas ao GPMV, em 2010 as vagas para o recinto superarão todos os anos anteriores. Em relação a freguesia de Fernão Ferro, é pertinente verificar a sua passagem em 2007 de iniciativa com menos unidades para a terceira mais concorrida, e sucessivamente terceira mais controlada, em 2009.

A Tabela 4.4 permite analisar, em função do ano, a distribuição das tipologias das instalações móveis, amovíveis e pré-fabricas controladas em 2009 e 2010. A análise limita-se só a esses dois anos, sendo ainda por cima 2010 não representativo da realidade ao ser apenas do primeiro semestre, em virtude de nos anos anteriores os relatórios não discriminarem, para além do número de visitas, as tipologias controladas.

Apesar dos valores referentes a 2010 não serem representativos, é possível observar que o comércio de faturas e produtos similares é a actividade mais frequente nas festas populares do concelho, bem como se destacam seguidamente o comércio de refeições rápidas, pipocas e algodão doce, e bebidas. Inversamente, entre outras actividades, o comércio de gelados e pão com chouriço são as actividades presentes.

Confrontando com os Autos de Vistoria emitidos pelo GPMV apresentados na Tabela 4.4, constata-se realmente que as actividades de comércio de faturas, refeições rápidas e de pipocas e algodão doce são as mais numerosas a exercer iniciativas económicas no concelho do Seixal.

**Tabela 4.4** – Distribuição das tipologias controladas em 2009 e 2010

<b>DISTRIBUIÇÃO DAS TIPOLOGIAS CONTROLADAS EM 2009 E 2010</b>		
	2009	2010
	(1º semestre)	
<b>Comércio de faturas</b>	26%	34%
<b>Comércio de refeições rápidas</b>	20%	14%
<b>Comércio de pipocas e algodão doce</b>	16%	22%
<b>Comércio de bebidas</b>	14%	11%
<b>Comércio de cachorro quente</b>	8%	7%
<b>Comércio de pão com chouriço</b>	6%	1%
<b>Comércio de gomas, doces e produtos de pastelaria</b>	6%	7%
<b>Comércio de gelados</b>	4%	4%

Em vez de mencionar novamente a relação entre o reforço de recursos humanos e a capacidade operacional de 2008 em diante, assim como da metodologia de controlo quem em tudo se assemelha ao controlo higio-sanitário discriminado para as instalações abrangidas pelo regime especial de restauração e/ou bebidas em eventos ocasionais e esporádicos (Capítulo 4.2.1.6.1), é muito importante relatar que, sendo à partida um sector de actividade associado a um estereotipo de operadores económicos complicado, resistente à mudança e possivelmente problemático, popularmente denominado de “feirante”, se verificou a receptividade à regularização, correcção e instrução, definidas pela reforma da legislação alimentar, foi surpreendentemente respeitada, apoiada e incutida.

Apesar da maioria dos requisitos técnicos ficarem garantidos aquando da vistoria para emissão do Auto de Vistoria, ao longo do acompanhamento efectuado juntos destes operadores comerciais verificou-se uma melhoria significativa ao nível das práticas, bem como em relação a aplicação e regularização de programas regulares. Isto, nomeadamente ao nível da higiene e asseio das instalações, aplicação da rastreabilidade, higienização das mãos, fardamento, abandono do uso de adornos, sistema de autocontrolo e formação e acompanhamento médico dos operadores.

Apesar de pontualmente ocorrerem situações críticas, que normalmente resultam no encerramento da instalação, associadas à falta de licenças, anomalias de abastecimento de água, presença de produtos alimentares anormais ou outras situações gravosas que comprometam a saúde pública, a sua maioria possui graus de incumprimento praticamente nulos.

Em virtude da metodologia de controlo ser em todo semelhante à do Capítulo 4.2.1.6.1 e de nos últimos anos ter-se observado o acatar e execução, por parte dos operadores, dos requisitos higio-sanitários do sector, nenhuma notificação foi emitida, tendo-se resolvido igualmente de forma verbal situações pontuais. Tal facto resulta em que não haja dados para serem analisados.

#### **4.2.1.8 Controlo da actividade feirante**

No seguimento do que foi mencionado Capítulo 4.1.2.3, em virtude do concelho de Seixal não possuir qualquer recinto ou regulamento de feira, não foi efectuado qualquer controlo da actividade feirante.

#### **4.2.1.9 Controlo da actividade de venda ambulante**

Como foi mencionado nos Capítulos 3 e 4.1, o regime de venda ambulante consiste no comércio de bens, neste caso de produtos de alimentares de origem animal, pelos lugares de trânsito do público consumidor, fora dos mercados municipais e em locais fixos determinados pelas autarquias locais (Decreto-Lei n.º 112/79, de 8 de Maio).

Desde a publicação do documento que regula esta actividade em 1979, para além das alterações a que foi sujeito e reformas das políticas de segurança alimentar, as mudanças dos hábitos e da procura do consumidor levaram as autarquias a flexibilizarem algumas imposições. Nomeadamente, a não restrição dos horários de funcionamento aos mesmos dos mercados municipais, que não permitiria assim as *roulottes* de refeições rápidas laborarem à noite, a autorização para estas se instalarem nas proximidades de estabelecimentos de diversão nocturna e a complacência para o comércio de bebidas alcoólicas.

Exemplos destas actividades são as *roulottes* que vendem refeições rápidas à noite, veículos de venda ambulante de pescado ou vendedores de caracóis na via pública.

A semelhança do que foi mencionado no Capítulo anterior, aguardava-se que os responsáveis e operadores associados a esta actividade comercial demonstrassem uma postura resistente e bastante contestaria. Esta previsão levou a que de início, sempre que possível, se optasse por uma abordagem pedagógica e de colaboração, com objectivo a regularizar e melhorar o sector.

O facto das instalações carecerem de Auto de Vistoria, reavaliado anualmente, promoveu um reforço da presença junto dos agentes económicos, assim como uma regularização imediata dos requisitos técnicos à que estão sujeitas. Sendo assim, ficaria apenas a tarefa de sensibilizar e garantir a rectificação das práticas associadas à laboração, bem como dos programas regulares a que se encontram sujeitos.

Em relação a estas unidades comerciais, de acordo com o planeamento das actividades do SHSA, à excepção das que laboram à noite, os controlos são apenas efectuados em caso de suspeita, participação, reclamação ou colaboração com outras entidades. As que laboram à noite, como foi mencionado anteriormente (Capítulo 4.2.1), estabeleceu-se um plano de visitas periódicas, com colaboração das autoridades policiais (PSP – Divisão de Intervenção e Fiscalização).

Inicialmente, verificando-se que este projecto seria muito mais proveitoso se a regularização abrangesse, de igual forma, outras competências para além das higio-sanitárias, especificamente em relação à fiscalização das obrigações associadas ao licenciamento, autorizações diversas e salvaguarda da ordem pública. Através do MVM, o SHSA propôs ao Gabinete de Presidência do Município um projecto de criação de uma comissão composta por uma equipa multidisciplinar.

Essa equipa seria denominada de Comissão de Controlo a Estabelecimentos Alimentares em Eventos Ocasionais, Feiras e Venda Ambulante e composta por elementos do Gabinete do Partido Médico Veterinário, Divisão de Fiscalização Municipal da CMS e da PSP – Divisão de Intervenção e Fiscalização (da Esquadra de Torre da Marinha). Contudo, em 2009, por razões desconhecidas a Divisão de Fiscalização Municipal deixaria de cooperar com a comissão, dando-se a sua sucessiva dissolução.

Ao contrário de outros sectores, em virtude dos controlos serem efectuados em plena rua, por vezes em ambiente hostil e de existir todo o interesse que sejam rápidos e eficientes, optou-se por não criar e usar uma lista de verificação. Na maioria das vezes, a estruturação e orientação dos controlos é efectuada através de reuniões de planeamento prévias, avaliações pontuais quando os controlos têm um objectivo específico (ex. vestuário, sistema de

autocontrolo, congelação ilegal, rastreabilidade, higienização, etc.) ou com recurso a linhas de orientação, algumas vezes subtilmente transcritas nos blocos de notas que acompanham os técnicos. Porém, os requisitos técnicos e higiénicos avaliados são em todo semelhante aos que têm vindo a ser apresentados, fundamentados nos regulamentos europeus, legislação nacional, posturas municipais e códigos de boas práticas.

Em relação às *roulottes* que comercializam à noite refeições rápidas, de acordo com os dados apresentados no Capítulo 4.2.1:

- Em 2007, resultando na soma de três intervenções, foram efectuados 24 controlos;
- Em 2008, resultando na soma de três intervenções, foram efectuados 27 controlos e emitidas 8 notificações;
- Em 2009, resultando na soma de três intervenções, foram efectuados 28 controlos e emitidas 22 notificações;
- Em 2010, verificando-se que os dados só abrangem o primeiro semestre e que a primeira intervenção se encontrava agendada para Julho, não foi efectuado qualquer controlo.

Verificando-se que em 2007 se optou por uma abordagem pedagógica, com muito diálogo aquando das visitas, e que não existem dados inerentes a 2010, só foram emitidas notificações em 2008 e 2009. Mesmo assim, nesses anos, em virtude de por vezes ter-se observado um cumprimento muito satisfatório ou por ter decidido, com base na motivação dos operadores, uma posterior visita de verificação de pequenas anomalias, nem sempre foram emitidas notificações aos proprietários. Em 2008, em três intervenções só numa resultou a emissão de notificações, enquanto em 2009 foi em duas.

Destaca-se a primeira intervenção efectuada em 2007, em que pela ausência do Auto de Vistoria foram dadas a oito das nove instalações visitadas ordens de encerramento. Relembra-se que esse documento oficial é fundamental para a legalização da actividade e que em caso da sua ausência nem se justifica efectuar o resto do controlo.

É muito difícil efectuar uma análise da localização destas unidades, verificando-se que o número total de unidades foi aumentando ao longo dos anos e que algumas foram mudando de lugar. No entanto, por norma, existem três *roulottes* na Freguesia de Amora, mais precisamente duas na estrada N10 no Fogueteiro, estrategicamente posicionadas junto aos acessos à Sesimbra, Setúbal e auto-estrada A2, e uma na marginal da Amora junto aos bares;

duas na Freguesia de Arrentela, junto à estação da ferroviária do Fogueteiro e na estrada N10; nove na Freguesia de Corroios, junto às diversas discotecas aí sedeadas, nomeadamente no parque industrial de Santa Marta do Pinhal.

De acordo com o que foi mencionado pelos proprietários, à excepção de um jovem empresário que pretendeu ampliar e diversificar os seus sectores de actividade, desde 2007, quatro *roulottes* iniciaram a sua actividade em virtude da crise socioeconómica que o país atravessa actualmente, nomeadamente por desemprego ou encerramento de actividades por conta própria.

Analisando as notificações emitidas em 2008 e 2009, o facto da metodologia não ser regular, não existir uma lista da verificação e de sem sempre serem emitidas notificações condenam a legitimidade e coerência dos dados. Para além de que a variação da média de incumprimentos nem foi significativa, tendo alterado aproximadamente entre as dez e cinco irregularidades por estabelecimento (valor arredondado à unidade).

**Tabela 4.5 – Irregularidades observadas em 2008 e 2009**

<b>IRREGULARIDADES OBSERVADAS EM 2008 E 2009</b>			
	2008	2010	2010
	25 de Janeiro	7 de Março	4 de Dezembro
<b>Instalações e equipamentos</b>	3,8	4,4	1,1
<b>Meios de frio</b>	0,3	0,1	0,2
<b>Géneros alimentícios</b>	2,0	2,3	0,9
<b>Rastreabilidade</b>	0,4	0	0,2
<b>Documentação e autorizações</b>	0,3	1,8	0,1
<b>Pessoal</b>	0	1,4	1,5
<b>Formação</b>	0	0	0,5
<b>Autocontrolo</b>	0	0	0,1

Contudo, relembrando que os valores não são concludentes ao terem sido usadas, por vezes, metodologias diferentes ou critérios de avaliação distintos, é interessante avaliar a evolução de alguns índices. Nomeadamente, as irregularidades inerentes às instalações, que à semelhança da análise de outros sectores, são cronicamente o erros mais numerosos na fase inicial do acompanhamento. Essa melhoria é demonstrada entre o controlo efectuado em 25 de Janeiro de 2008 e 4 de Dezembro de 2009 (Tabela 4.5); a receptividade e progresso em relação às más práticas associadas à manipulação, confecção e conservação dos géneros alimentícios; o aumento de falhas inerentes ao pessoal, particularmente no que respeita ao

vestuário, higienização das mãos, más práticas de confecção e fichas de aptidão médica. Porém, esse aumento não se deveu a um agravar real do cumprimento dos requisitos inerentes a esse grupo, mas sim, a uma maior atenção prestada pelos técnicos para com essa questão, em consequência de uma melhoria ao nível dos restantes requisitos higio-sanitários essenciais ao seu funcionamento.

Para além das que se encontram presentes nas notificações, desde 2007, em função dos grupos, as irregularidades mais frequentes neste sector são as seguintes:

✓ Instalações e equipamentos

Mau estado de asseio e arrumação;

Irregularidades ao nível dos lava-mãos e do respectivo abastecimento de água quente;

Obstrução do lava-mãos com materiais diversos, condicionando a higienização das mãos;

Presença de materiais e equipamentos estranhos à actividade. Nomeadamente, utensílios de madeira, cobertura do pavimento com cartão canelado e panos de tecido;

Ausência de um armário isolado e identificado para a acomodação de todos os produtos e materiais de limpeza;

Presença da botija do gás no interior das instalações.

✓ Meios de frio

Inexistência ou anomalias com os indicadores de temperatura;

Meios de frio em mau estado de conservação e asseio.

✓ Géneros alimentícios

Temperaturas de conservação dos géneros alimentícios inadequadas;

Práticas de conservação dos produtos já confeccionados inadequada;

Congelação de géneros alimentícios de forma ilícita, sem recurso a equipamentos adequados;

Produtos alimentares anormais, por falta de requisitos (produtos fora da validade).

Más práticas ao nível do manuseamento e confecção dos produtos alimentares, como por exemplo a manipulação do pão sem recurso a luvas.

✓ Rastreabilidade

Ausência de rótulos, facturas ou documentação de acompanhamento que garantem a aplicação da rastreabilidade dos produtos.

✓ Documentação

Ausência, não apresentação ou irregularidades ao nível do Auto de Vistoria;

Irregularidades ao nível da sinalética de afixação obrigatória referente à proibição da comercialização de bebidas alcoólicas a menores de 16 anos;

Irregularidades ao nível da sinalética de afixação obrigatória referente à proibição da comercialização de tabaco a menores de 18 anos;

Irregularidades ao nível da licença SPA (Sociedade Portuguesa de Autores).

✓ Pessoal

Falta de fichas médicas, que certifiquem que os manipuladores não possuem qualquer doença infecto-contagiosa;

Falta de resguardo para o cabelo e uso de adornos;

Higienização incorrecta e insuficiente das mãos.

✓ Formação

Falta de formação em matéria de higiene e segurança alimentar.

✓ Autocontrolo

Ausência ou irregularidades do sistema de gestão da segurança alimentar, baseado nos princípios da metodologia HACCP, Autocontrolo.

À semelhança das instalações associadas às festas populares e eventos festivos, este sector de actividade melhorou imenso. A abordagem pedagógica inicial, as acções de sensibilização e a pressão efectuada através das notificações foram factores fundamentais para esse resultado.

Como foi mencionado, apesar de pontualmente ainda se observarem irregularidades, ao longo das intervenções mais recentes foi possível verificar instalações sem qualquer irregularidade.

Provavelmente a situação mais gratificante, é a do operador mais incumpridor em 2007 e 2008, que inclusive correu sérios riscos de lhe ser suspensa a autorização de laborar no município por fumar dentro das instalações. No entanto, graças a sensibilização prestada pelos técnicos do SHSA e pelo curso que o operador efectuou em matéria de higiene e segurança alimentar, mas sobretudo pelo empenho da esposa em recuperar a unidade comercial, actualmente, esta é uma das unidades que habitualmente não apresenta qualquer anomalia. Mais, ao contrário de grande parte dos operadores que se limitam a fazer apenas o que lhes é exigido, tornou-se num operador extremamente interessado, que por vezes comunica ao SHSA e sugere aos colegas inovações tecnológicas inerentes à laboração.

Este exemplo demonstra a importância da aplicação, sempre que possível, da componente educacional e pedagógica. Apesar de por vezes as situações só terem como alternativa a tomada de medidas coercivas, este sector demonstrou que por muito que à partida as situações possam ser complicadas, com a promoção de uma proximidade, postura firme, disponibilidade pedagógica e colaboração de todas as autoridades, pode obter-se resultados muito bons. Demonstra-se assim, que por vezes para quebrar hábitos e minimizar a resistência a presença frequente no meio é uma solução ajustada.

Apesar de os resultados terem vindo a melhorar muito, com a imprescindível colaboração da PSP, a promoção do acompanhamento e vigilância do sector permanecerá através das visitas de rotina.

#### **4.2.1.10 Controlo dos mercados municipais**

Verificando que lá se efectua comércio a retalho de produtos de origem animal, os mercados municipais são instalações da câmara que se encontram sujeitas ao acompanhamento e controlo do Médico Veterinário Municipal.

Aquando da formação do Sector de Higiene e Segurança Alimentar em 2008, existiam no município do Seixal onze mercados municipais e um mercado levante não oficial. Nomeadamente:

- Mercado Municipal de Casal do Marco (Freguesia de Aldeia de Paio Pires);
- Mercado Municipal de Paio Pires (Freguesia de Aldeia de Paio Pires);
- Mercado Municipal de Amora (Freguesia de Amora)
- Mercado Municipal de Cruz de Pau (Freguesia de Amora);
- Mercado Municipal de Arrentela (Freguesia de Arrentela);
- Mercado Municipal de Torre da Marinha (Freguesia de Arrentela);
- Mercado Municipal de Pinhal de Frades (Freguesia de Arrentela);
- Mercado Municipal de Corroios (Freguesia de Corroios);
- Mercado Municipal de Miratejo (Freguesia de Miratejo);
- Mercado Municipal de Fernão Ferro (Freguesia de Fernão Ferro);
- Mercado Municipal de Seixal (Freguesia de Seixal);
  
- Mercado Levante de Cavaquinhas (Freguesia de Arrentela).

Apesar de as instalações pertencerem à câmara municipal, são geridas pelas respectivas juntas de freguesia.

Apesar da cultura de consumo enraizada na população mais idosa, gradualmente, a maioria das instalações foram perdendo procura, encontrando-se hoje bastante desfalcados tanto ao nível de operados como de clientes. Isto, muito por culpa dos diversos hipermercados e supermercados que se foram instalando no concelho e pelos preços extremamente competitivos, tentadores a bolsas debilitadas pela conjuntura socioeconómica, mas sobretudo pela falta de promoção e degradação das condições infra-estruturais e pelas práticas e imagem cada vez menos interessante para novos consumidores mais exigentes e informados.

Em virtude da experiência e formação específica na área dos técnicos do SHSA, e na sequência de uma proposta de projecto apresentada em 2004 pelo MVM para a implementação do sistema de autocontrolo nos mercados, outros projectos, bem como diversas sugestões, têm sido apresentadas aos responsáveis por estes equipamentos, com objectivo de requalificar as condições de trabalho e cativar novamente o consumidor. Mais, sem garantir condições de trabalho e os requisitos técnicos associadas aos estabelecimentos, fica condenado todo o possível trabalho de melhoria junto dos operadores para rectificar as práticas higiénicas. Por exemplo, é contra-senso exigir-se a um operador que higienize com mais frequências as mãos, se não existem meios actualizados com a lei em vigor para o executarem.

Analisando o planeamento das metodologias de controlo, tínhamos conhecimento das instalações existentes e sabíamos previamente que existiam estabelecimentos mais recentes (Mercado Municipal de Miratejo) e mais antigos, assim como, independentemente da sua idade, estabelecimentos mais actualizados e desajustados em relação à legislação actual do sector alimentar. Isto, pois veio a constatar-se futuramente que mesmo sendo o mais novo, em virtude de não ter existido qualquer acompanhamento ao nível do licenciamento por parte do MVM, aquando do início do seu funcionamento, várias anomalias técnicas foram detectadas ao nível do mercado do Miratejo.

Sabia-se igualmente, que a semelhança de outros sectores, a abordagem dos operadores comerciais dos mercados seria à partida complexa e que a sua receptividade anunciaria resistência. Velhas práticas, revolta pela deterioração da maioria de algumas instalações, dificuldades económicas, receio por inspecções e falta de formação seriam muitos indicadores do trabalho árduo que esperavam os técnicos.

Com a experiência adquirida pelo MVM no acompanhamento e controlo destas instalações e de acordo com a lei em vigor, as listas de verificação deste sector de actividade foram actualizadas em 2008 (Anexo XI). Esta lista é composta por 70 requisitos, distribuídos em nove grupos. Nomeadamente:

- Instalações;
- Zona de recepção;
- Zona de armazenagem;
- Meios de frio;
- Equipamentos;
- Zona de venda;
- Instalações sanitárias e vestiários;
- Planos regulares;
- Zona envolvente.

A Tabela 4.6 permite observar o número de controlos efectuados entre 2004 e o primeiro semestre de 2010:

**Tabela 4.6** – Número de controlos efectuados aos mercados municipais entre 2004 e 2010

<b>NÚMERO DE CONTROLOS EFECTUADOS AOS MERCADOS MUNICIPAIS</b>							
<b>ENTRE 2004 E 2010</b>							
<b>Ano</b>	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
<b>n.º de controlos</b>	9	0	9	9	9	26	7

Em doze mercados possíveis, verifica-se repetitivamente o controlo de apenas nove. As razões desta redução consistiam em que o Mercado Municipal de Amora ia cessar a sua actividade em 2008, o das Cavaquinhas sendo de levante não possuía quaisquer infra-estruturas oficiais e o da Arrentela viria cessar igualmente a sua actividade em finais de 2008, em virtude de não existirem condições higio-sanitárias para uma correcta laboração. Por estas razões, eram apenas efectuadas visitas de acompanhamento não sendo totalizadas nos controlos oficiais reais do GPMV.

Em relação a análise de dados, não existem relatórios anteriores a 2007, sendo que a análise será efectuada apenas à partir dessa data.

Dos nove relatórios emitidos em 2007, verificou-se que o número médio de incumprimentos por visita foi de 19 (valor arredondado à unidade). Valor que em função da lista de verificação representa um grau de incumprimento de 27%.

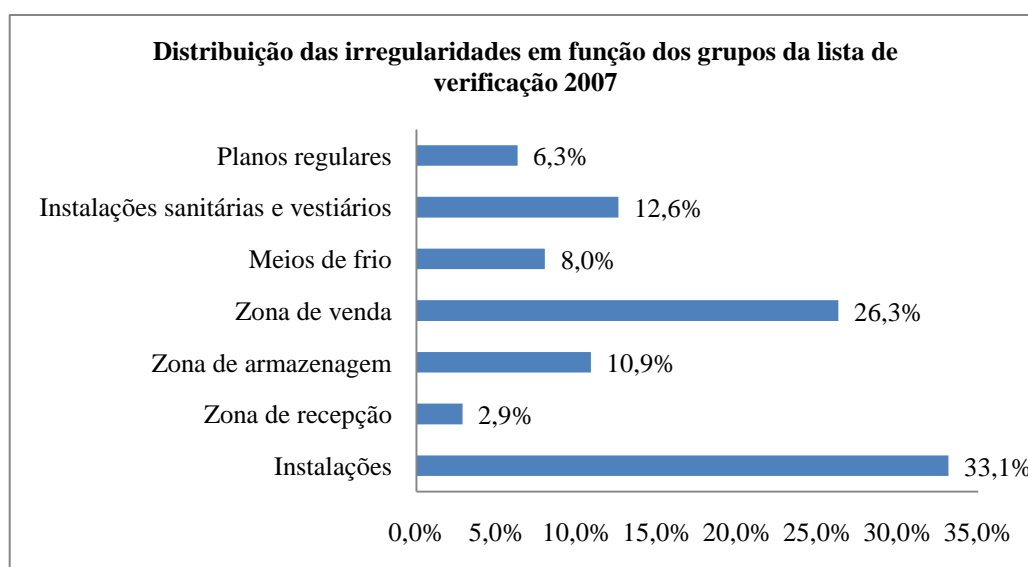
Para além da importância que o valor possa representar, é muito mais relevante referir que muitos desses incumprimentos, infelizmente, encontravam-se associados a requisitos básicos e essenciais para o correcto funcionamento destas instalações. Nomeadamente no que toca aos lava-mãos e, na maioria destes estabelecimento, a zonas de venda que não garantem condições mínimas de trabalho.

Instalações envelhecidas e uma manutenção muito aquém da necessária, para além de não terem sido incluídos projectos de requalificação, foram as principais razões que levaram a esta deterioração das condições higio-sanitárias.

A Figura 4.12 demonstra a distribuição dos incumprimentos em função dos diversos grupos. Os grupos “Equipamentos” e “Zona envolvente” não aparecem em virtude de não ter ocorrido qualquer irregularidade associada a estes.

Como se esperava e de acordo com o que se tinha mencionado, as “Instalações” revelaram-se como o grupo mais problemático em função das lacunas infra-estruturais a que os estabelecimentos estão sujeitos.

Para além das más práticas de manipulação e exposição, as lacunas inerentes à “Zona de venda” atribuem-se igualmente às diversas lacunas de laboração destas zonas.



**Figura 4.12** – Distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação - 2007

De acordo com os relatórios emitidos em 2007, as irregularidades mais observadas nos mercados municipais, em função dos grupos da lista, foram:

✓ Instalações

Pavimento, paredes e tecto em mau estado de conservação e asseio;

Ausência ou irregularidades inerentes aos lava-mãos, nomeadamente no que respeita ao abastecimento de água quente ou pré-misturada;

Sistema de iluminação sem armação de protecção;

Ausência ou posicionamento menos adequados dos aparelhos de prevenção à entrada e permanência de insectos;

Presença de material estranho à actividade;

Presença de esferovite, panos de tecido e cartão canelado.

✓ Zona de recepção

Pavimento, paredes e tecto em mau estado de conservação ou asseio;

Sistema de iluminação sem armação de protecção.

✓ Zona de armazenamento

Ausência de estruturas adequadas para pousar os géneros alimentícios;

Irregularidades nas infra-estruturas destas dependências;

Presença de material diverso destas divisões.

✓ Meios de frio

Equipamentos em mau estado de conservação e asseio;

Equipamentos sem sistema de abertura interior em caso de emergência;

Indicadores de temperatura danificados;

Borrachas em mau estado de higiene.

✓ Zona de venda

Bancadas de material inadequado, por vezes mesmo revestida a esferovite;

Mau estado de asseio;

Avançado estado de oxidação e de deterioração das estruturas;

Ausência ou recipientes inoperacionais ou inadequados para a recolha de resíduos e subprodutos.

✓ Instalações sanitárias e vestiários

Ausência de ventilação adequada;

Irregularidades ao nível dos lava-mãos;

Ausência de cacifos individuais para os operadores.

✓ Planos regulares

Ausência de um sistema de autocontrolo, baseado nos princípios da metodologia HACCP;

Ausência ou irregularidades ao nível da documentação do serviço de controlo de pragas.

Ao contrário de outros sectores, em virtude destes erros por vezes ocorrerem todos em simultâneo, tornavam a situação dos mercados municipais muito preocupante. Todas as iniciativas de acompanhamento e de sensibilização dos responsáveis para estas questões consistiam em que, para além da salvaguarda da saúde pública, da imagem e da procura dos mercados municipais, outras autoridades de saúde ou com competência na área da higiene e segurança alimentar poderiam por em causa a continuidade da laboração destas instalações.

Posteriormente à emissão dos relatórios, foram agendadas reuniões com as diversas juntas de freguesia, assim como com os responsáveis ao nível camarário. Contudo, até 2008, a não ser no caso do Mercado Municipal de Fernão Ferro, não viriam a ser efectuadas quaisquer correcções nos outros mercados.

Em 2008, seriam novamente visitados todos os mercados, marcadas reuniões com os responsáveis e sensibilizados para a questão da aplicação do sistema de autocontrolo. Mais, desta vez os recentes controlos por parte da ASAE aos mercados municipais de todo o território nacional permitiriam ser mais um argumento para apelar a esta urgência. No entanto, sem qualquer efeito.

Como foi mencionado, apenas o Mercado Municipal de Fernão Ferro se actualizou, tendo efectuado diversas alterações e correcções, ao ponto de no final desse ano apenas possuir duas anomalias. Nomeadamente o abastecimento de água quente nas zonas de venda e a instalação de cacifos para os operadores.

Em 2009 os mercados seriam novamente controlados mas permaneceriam na mesma. O mercado de Fernão Ferro ia sendo pressionado para rectificar as restantes irregularidade, para permitir a implementação do sistema de Autocontrolo e ser uma referência para os restantes, mas as verbas assim não o permitiam.

Contudo, nesse ano viria a ocorrer o já esperado mas tão evitado pelo GPMV, após um controlo surpresa da ASAE, dois mercados do município seriam encerrados, principalmente por razões infra-estruturais ao não reunirem condições para um bom funcionamento, os mercados municipais de Casal do Marco e da Aldeia de Paio Pires.

Com objectivo de prevenir outros encerramentos, seria intensificado o número de visitas aos mercados nesse ano.

Já em 2010, sete mercados foram controlados. Porém, a excepção do de Fernão Ferro, as lacunas continuam a persistir, não surpreendendo que outras medidas coercivas possam vir a ocorrer ainda em 2010.

Verifica-se assim o quão complexo é a resolução da situação dos mercados municipais.

Para além de se encontrarem extremamente desactualizados, praticamente todas as visitas e pressões efectuadas têm sido em vão.

O fecho dos dois mercados em 2009 foi um sério golpe para com todo o esforço efectuado pelo SHSA na melhoria destas instalações, no entanto, esse empenho permanece.

Mais, para além dos requisitos estruturais, será muito importante acompanhar e sensibilizar os operadores para as boas práticas e para a mudança de determinados hábitos menos ajustados às actuais exigências do sector alimentar.

#### **4.2.1.11 Controlo de veículos de distribuição**

Como já foi referido anteriormente, a distribuição é uma etapa, nesta aldeia global, cada vez mais indispensável, importantíssima e de máxima responsabilidade na cadeia alimentar. Em função de alguns produtos, por vezes torna-se a última etapa antes da venda final. Por isso, poderia demonstrar-se desastroso se após todo o empenho ao nível produtivo se arruinasse todo esse trabalho com práticas impróprias.

Com objectivo de efectuar um reconhecimento do ramo, mas sobretudo com a intenção de salvaguardar a saúde pública, a partir de 2009, após decisão interna e com a colaboração fundamental da GNR – Brigada Fiscal da Fonte da Telha, inseriu-se no plano anual de actividades do Sector de Higiene e Segurança Alimentar o controlo periódico aos veículos de distribuição.

Após observar-se internamente possíveis datas para os controlos, são comunicadas à GNR para que consoante os turnos e a disponibilidade do seu pessoal seja definida a data da intervenção. Verificando-se que para estas intervenções é necessário parar veículos e que se for efectuado em ambos os sentidos do trânsito os resultados serão mais produtivos, sendo necessário um número significativo de efectivos militares, torna-se necessário planear e agendar estas operações antecipadamente.

Na sequência de uma reunião breve, é definido os locais de actuação, assim como as equipas e os prazos de permanência em cada local.

Apesar dos requisitos observados fundamentarem-se igualmente na legislação comunitária e nacional, bem como nas boas práticas inerentes ao sector, sendo os controlos de rotina e existindo interesse em efectuar o máximo de controlos, não condicionando as actividades e o trânsito, optou-se por uma metodologia em todo semelhante à das actividades feirantes e ambulantes. Através de notas ou revisão prévia, os controlos são efectuados sem recurso a listas de verificação. Mais, a experiência adquirida demonstrou a importância dos controlos serem efectuados o mais rápido possível, de modo a controlar-se o máximo de veículos. Isto, pois passado pouco tempo, em virtude da comunicação entre os condutores, o fluxo de veículos baixa drasticamente, aos estes evitarem as zonas de actuação.

É pedido ao veículo que encoste, são identificados os intervenientes e objectivos da abordagem, questionada qual a actividade e a mercadoria, e posteriormente, consoante a actividade, é solicitado o acesso aos produtos.

É efectuada uma análise dos requisitos técnicos do veículo. Nomeadamente ao nível das superfícies de contacto, grau de higienização, sistemas de drenagem, sistemas de refrigeração, sistemas de monitorização dos parâmetros de conservação dos produtos, etc.

É efectuada um controlo dos produtos. Nomeadamente ao nível do estado de salubridade, validade, integridade das embalagens, rotulagem, etc.

É efectuada uma fiscalização da actividade. Nomeadamente ao nível de guias de remessa, aplicação da rastreabilidade, documentação associada aos operadores e firmas, etc.

Em 2009, efectuaram-se duas intervenções, consumando um total de 32 controlos. Enquanto em 2010, durante o primeiro semestre apenas foi efectuada uma operação, onde foram controlados 18 veículos.

Em 2009, apesar de terem-se efectuado duas apreensões, nomeadamente em relação a bolos que eram efectuados em casa e tinham como destino estabelecimentos comerciais, isto é bolos efectuados num estabelecimento não licenciado, e a marisco vivo sem qualquer documentação de acompanhamento, em virtude dessas medidas coercivas terem sido efectuadas de forma consentida e pacífica e de não terem-se observado irregularidades significativas, nesse ano não foram emitidas quaisquer notificações.

No entanto, em 2010, apesar de o balanço ter sido igualmente satisfatório, ao ter-se observado o cumprimento da generalidade dos requisitos higio-sanitários nos veículos controlados, foram emitidas duas notificações. Nomeadamente, num veículo de transporte de queijos e outro de transporte de produtos diversos. Em ambas as situações, os relatórios apenas contemplavam uma e a mesma irregularidade, o transporte de produtos alimentares a

temperaturas inadequadas, promovendo a interrupção da cadeia de frio, em incumprimento do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho.

Posteriormente, é efectuada uma base de dados, sendo que se for um operador do concelho, poderá ser convocado para averiguar-se se rectificou as anomalias detectadas. Se for um operador sediado fora do município, caso seja reincidente será emitida a respectiva notificação e levantado um processo de contra-ordenação.

Verificando-se que apenas em 2010 se efectuou uma relação dos produtos associados aos veículos controlados, os seguintes dados associam à última intervenção efectuada pelo SHSA:

- 7 veículos de distribuição de produtos diversos (não especializado);
- 3 veículos de distribuição de queijos;
- 2 veículos de distribuição de carne e seus produtos;
- 1 veículo de distribuição de pescado;
- 1 veículo de distribuição de ovos;
- 1 veículo de distribuição de produtos hortofrutícolas;
- 1 veículo de distribuição de leite;
- 1 veículo de distribuição de doçaria;
- 1 veículo de distribuição de pão e seus derivados.

Apesar de os resultados terem sido bastante satisfatórios ao longo das diversas intervenções já efectuadas, para além de fomentar uma vigilância de um sector de actividade importantíssimo e de salvaguardar a saúde pública e a segurança alimentar no município, a realização destas operações com algum mediatismo, ao serem visíveis na via pública, tornam-se úteis para a sensibilização de outros operadores económicos e promover um espírito de confiança nos munícipes e outros consumidores que visitam o concelho.

Não se poderia acabar este capítulo sem destacar novamente o papel fundamental e a excelente colaboração prestada pela GNR – Brigada Fiscal da Fonte da Telha, sem quem estas operações seriam inexequíveis.

#### **4.2.1.12 Controlo das Instituições Particulares de Solidariedade Social**

Em 2009, no seguimento de um estágio curricular no Sector de Higiene e Segurança de uma aluna do Curso de Especialização Técnica em Qualidade Alimentar, do Instituto

Politécnico de Setúbal, foi-lhe proposto o desafio de promover um projecto de acompanhamento e controlo dos Centros de Dia do concelho, associados a algumas Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS), nomeadamente associações de idosos e reformados. Estas instituições envolvem instalações de restauração e bebidas colectivas que fornecem refeições, no local ou no domicílio, a idosos, pensionistas, reformados ou pessoas carenciadas.

A integração de mais um sector de actividade, assim como a promoção do acompanhamento e controlo de uma actividade directamente associada a um grupo de risco, os idosos, seriam as metas deste projecto. De acordo com a ferramenta que serviu de arcaboço ao desenvolvimento da maioria das actividades do SHSA, o Ciclo de Deming, orientou-se para que fossem planeadas todas as etapas.

Sendo assim, ficou determinado que este programa seria bianual. Seria efectuada uma proposta ao Médico Veterinário Municipal, que seria reencaminhada para o Presidente da câmara municipal, e agendada uma reunião prévia o Gabinete de Acção Social, a fim de dar conhecimento da iniciativa, por ser o gabinete que colabora directamente com estas entidades. Mais, para além de todo o apoio demonstrado, o Gabinete de Acção Social viria a facultar o levantamento de todos os centros de dia do município, assim como as suas respectivas moradas e contactos.

Posteriormente, após aprovação, seriam agendadas, de acordo com a planificação previamente efectuada, reuniões de apresentação do projecto aos presidentes e dirigentes da Segurança Social de cada uma das IPSS. Esse encontro teria como principais finalidades sensibilizar os dirigentes para a importância e as recentes reformas associadas à segurança alimentar, a componente preventiva e educacional da iniciativa, assim como demonstrar a plena disponibilidade do sector para, após recepção do relatório e sempre que necessário, prestar quaisquer esclarecimento em matéria higio-sanitária.

Após esta breve introdução, era solicitada uma apresentação das diversas dependências, bem como das suas finalidades, os técnicos presentes fardavam-se e era dado início ao controlo, sempre acompanhados de um dirigente ou do técnico responsável pela aplicação e execução do sistema de gestão da segurança alimentar.

As dez instituições controladas foram:

1. ARIFA – Associação de Reformados e Idosos da Freguesia de Amora;
2. ARPIA – Associação de Reformados, Pensionistas e Idosos de Arrentela;
3. ARPIF – Associação de Reformados, Pensionistas e Idosos de Fogueteiro;

4. ARPIFF – Associação de Reformados, Pensionistas e Idosos de Fernão Ferro;
5. ARPIPF – Associação de Reformados, Pensionistas e Idosos de Pinhal de Frades;
6. AURPIA – Associação Unitária de Reformados, Pensionistas e Idosos de Amora;
7. AURPIC – Associação Unitária de Reformados, Pensionistas e Idosos, de Corroios;
8. AURPIM – Associação Unitária de Reformados, Pensionistas e Idosos de Miratejo;
9. AURPIPP – Associação Unitária de Reformados, Pensionistas e Idosos de Paio Pires;
10. AURPIS – Associação Unitária de Reformados, Pensionistas e Idosos de Seixal.

À semelhança de outros sectores, de modo a orientar a sequência do controlo e a permitir um registo das observações efectuadas, com base na legislação comunitária, nacional, posturas municipais e de acordo com os códigos de boas práticas associados a estas actividades de restauração e bebidas colectivas, elaborou-se uma lista de verificação presente como Anexo XII.

A lista é composta por 76 requisitos, organizados em 10 grupos:

- Requisitos gerais – 20 requisitos;
- Armazenamento – 8 requisitos;
- Meios de frio – 10 requisitos;
- Cozinha – 11 requisitos;
- Copa suja – 5 requisitos;
- Vestiário e Instalações sanitárias – 5 requisitos;
- Higiene Pessoal – 10 requisitos;
- Higienização – 3 requisitos;
- Controlo de pragas – 2 requisitos;
- Autocontrolo – 2 requisitos.

Antes de fazer qualquer análise dos dados dos relatórios enviados aos responsáveis das instituições, é importante esclarecer que as irregularidades associadas a estas instituições foram voluntariamente inflacionadas. Verificando-se que, para além da salvaguarda da saúde pública, um dos principais objectivos consistia na sensibilização e transmissão das actuais exigências do sector, com a aprovação dos dirigentes, decidiu-se registar todas as situações comuns, ou mesmo toleráveis, que fossem importantes de serem abordadas posteriormente na reunião. Mais, em virtude pretender-se simplificar o texto e a respectiva leitura, algumas

irregularidades ou recomendações foram desdobradas em mais que uma alínea. Mais, o baixo número de requisitos higio-sanitários contemplados na lista favorecem igualmente esse fenómeno, assim como a aplicação de irregularidades inerentes aos bares que não se encontravam presentes na lista.

A Tabela 4.7 apresenta o número de irregularidades e recomendações apresentadas nos relatórios enviados aos responsáveis das instituições, em função dos grupos da lista de verificação.

**Tabela 4.7** – Distribuição das irregularidades em função das instituições e grupos da lista de verificação

DISTRIBUIÇÃO DAS TIPOLOGIAS CONTROLADAS EM 2009 E 2010											
Instituições	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Total
Requisitos gerais	3	5	2	3	4	2	3	5	6	4	37
Armazenamento	2	1	5	7	4	8	2	2	6	2	39
Meios de frio	1	4	3	5	3	8	3	5	4	7	43
Cozinha	5	6	5	8	5	5	4	5	5	2	50
Vestiário e I.S.	2	3	3	0	1	5	3	1	3	2	23
Higiene Pessoal	1	1	1	2	1	0	0	1	2	1	10
Bar	5	9	4	3	7	3	1	10	3	7	54
Higienização	0	0	1	0	1	2	0	3	0	1	6
Controlo de pragas	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	3
Autocontrolo	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	5
<b>Total</b>	19	29	24	30	28	35	16	33	29	27	270

As observações mais frequentes foram:

✓ **Requisitos gerais**

Recomendações ao nível do apoio domiciliário e do serviço de transporte de refeições em carrinhas não isotérmicas;

Irregularidades ao nível do correcto abastecimento de alguns lava-mãos com água quente e fria ou pré-misturada;

A presença de algumas dependências com lâmpadas sem armação de protecção;

Irregularidades pela ausência, inoperacionalidade ou má localização dos meios de prevenção à entrada e permanência de insectos;

As plantas naturais devem ser retiradas das zonas de serviço;

A presença de alguns extintores fora de validade.

- ✓ Armazenamento
  - Temperaturas de conservação dos géneros alimentícios inadequadas;
  - Práticas de conservação dos produtos já confeccionados inadequada;
  - Produtos alimentares anormais, por falta de requisitos (produtos fora da validade);
  - Géneros alimentícios a uma altura de resguardo insuficiente do solo;
  - A presença de produtos e materiais estranhos à actividade;
  - A presença de cartão canelados.
- ✓ Meios de frio
  - Congelação de géneros alimentícios de forma ilícita, sem recurso a equipamentos adequados;
  - Recomendações ao nível da melhor arrumação e sectorização dos produtos alimentares de acordo com a sua natureza;
  - Verificou-se a existência de géneros alimentícios mal conservados e rotulados de forma inadequada.
- ✓ Cozinha
  - Más práticas ao nível do manuseamento e confecção dos produtos alimentares, nomeadamente o pão.
  - Presença de panos de tecido e de utensílios e materiais de madeira;
  - Temperaturas nas zonas de serviço significativamente superiores a 25°C;
  - Descongelação de alimentos a temperatura ambiente.
- ✓ Vestiário e Instalações sanitárias
  - Lavatórios sem torneira de accionamento não manual;
  - Carregamento indevido se toalhetes descartáveis e sabonete líquido.
- ✓ Higiene pessoal
  - O uso de adornos por parte de alguns funcionários;
  - O uso inadequado de luvas plásticas.
- ✓ Higienização
  - Ausência de um armário ou dependência adequada e identificadas para armazenar os materiais e produtos de limpeza;
  - Ausência de fichas técnicas dos produtos usados.
- ✓ Controlo de pragas
  - Verificou-se a ausência de fichas técnicas dos produtos e metodologias usadas.

✓ Autocontrolo

Verificou-se a ausência de um sistema de autocontrolo devidamente implementado e aplicado.

Torna-se pertinente verificar que as instituições onde foram mencionadas mais observações foram, de forma decrescentes, as n.º 6, 4 e 8. Enquanto as n.º 7, 1 e 3 as mais cumpridoras.

Porém, no seguimento do que foi justificado anteriormente, o grau de cumprimento real observado *in loco* foi muito satisfatório na generalidade das instituições.

Analicamente, contabilizado o número de observações e o número total de requisitos da lista de verificação, determina-se que os graus de incumprimento situaram-se entre os 21,1% e 46,1%.

Comparando com outros sectores já analisados anteriormente, estes valores são altos e resultariam numa séria preocupação. No entanto, relembra-se novamente que a análise real destas instalações revertem para um risco associado muito baixo, onde mesmo sem acompanhamento se observou na maioria das instalações noções e a aplicação dos princípios da higiene dos géneros alimentícios.

No âmbito da aplicação dos princípios da higiene dos géneros alimentícios, é interessante analisar comparativamente os estabelecimentos que implementam o sistema de autocontrolo, baseado nos princípios da metodologia HACCP, e os que ainda não possuem. Verifica-se na Tabela 4.7 que os estabelecimentos melhor cotados não possuíam qualquer irregularidade associada a esse grupo, enquanto os piores assim o demonstravam. Mais, a maioria das instalações que tinham o sistema de gestão da segurança alimentar devidamente implementado e aplicado, possuíam permanentemente uma técnica ou funcionária devidamente formada responsável pela sua execução.

Este facto não só demonstra a importância desta ferramenta na salvaguarda da segurança alimentar, mas também a garantia que promove na permanente manutenção dos requisitos técnicos e das práticas inerentes à actividade.

Observando as irregularidades inerentes aos requisitos gerais, sendo a primeira visita, comparativamente a outros sectores já analisados, verifica-se uma taxa de irregularidade mínima, que comprova o quanto as instalações se encontravam adaptadas em relação as exigências actuais.

No que respeita às zonas de armazenagem e meios de frio, algumas irregularidades inerentes à conservação, congelação, descongelação e rotulagem de produtos deveram-se por desconhecimento das práticas correctas e foram de imediato rectificadas. Quanto aos produtos fora de validade, verificando-se o carácter das instituições e os apoios de que carecem, nomeadamente por parte do Banco Alimentar, essas irregularidades encontram-se associadas a esses apoios. Aquando da entrega, alguns produtos alimentares encontram-se já próximo do término da data de validade. Sendo assim, maioritariamente para os produtos não perecíveis, é efectuada uma inspecção do produto e entregue um termo pericial como se encontram próprios para consumo.

De acordo com o que já foi anteriormente mencionado em relação ao bar, para além de terem sido contempladas irregularidades que não eram constavam na lista, estas zonas de serviço demonstraram provavelmente ser as que importaram maiores lacunas. As inconformidades encontrava-se principalmente associadas a irregularidades associadas aos lava-mãos, caixotes do lixo, uso de panos de tecido, recurso a temperaturas de conservação inadequadas e questões inerentes à higiene pessoal, como operadores a laborarem nessas zonas sem vestuário adequado e com adornos. No entanto, esta análise não retira que estas zonas de serviço sejam boas e que garantissem condições para poder exercer a actividade.

Em relação à copa suja, não se encontra presente na Tabela 4.7 pois não se encontrou qualquer irregularidade associada a este grupo.

Inerente a excelente receptividade por parte dos operadores e responsáveis destas instituições e no seguimento do plano de controlo definido, em 2011 será planificado um novo acompanhamento deste sector.

#### **4.2.1.13 Controlo de associações sem fins lucrativos**

Apesar das associações e instituições sem fins lucrativos poderem exercer actividades economicamente activas, como por exemplo associações que promovem eventos de restauração e bebidas ocasional onde é taxado dinheiro ou que possuem restauração colectiva, em virtude dessas actividades já terem sido abordadas, não é a estas que este Capítulo se destina.

Este Capítulo pretende demonstrar como é promovido o acompanhamento e controlo de iniciativas sem qualquer carácter económico promovido por estas entidades.

Apesar de algumas iniciativas promovidas por entidades sem fins lucrativos não terem qualquer componente económica, ao existir por vezes uma população significativa e uma abertura ao público em geral, torna-se igualmente importante salvaguardar a saúde desses consumidores. Apesar da ASAE não intervir na maioria desses eventos, o dever de vigilância da cadeia alimentar, salvaguarda da saúde pública e a proximidade do município para com esses eventos levam o SHSA a encontra-los, bem como a sensibilizar os organizadores e intervenientes na manipulação para princípios e práticas que acautelam riscos de toxinfecções alimentares e de outros efeitos nocivo através dos produtos consumidos.

Inicialmente, o receio por exigências ou condicionalismos levavam as entidades organizadoras a não procurarem os serviços de apoio e acompanhamento do SHSA. Contudo, a partir de 2009, provavelmente inerente a algumas intervenções mais mediáticas e acções de sensibilização, algumas entidades organizadoras de eventos, nomeadamente comissões de moradores e paroquiais, e entidades camarárias que efectuavam banquetes comemorativos, começaram a colocar dúvidas, a solicitar duvidas e a pedir a nossa presença aquando dos eventos, de modo a supervisionar as práticas exercidas.

Tais posturas demonstram uma sensibilização destas entidades, que até nem efectuam estas actividades de forma organizada ou com regularidade, para as questões da segurança alimentar.

Para além dos esclarecimentos técnicos que são efectuados por telefone, em reunião devidamente agendada ou por ofício, aquando das visitas *in loco*, é mantida uma postura assertiva, mas sobretudo educacional. Sempre que não esteja em causa a saúde pública, não existe interesse em condicionar a realização das actividades, mas sim em esclarecer, sensibilizar e apelar às pessoas para a importância desta temática.

Um dos pontos mais carismáticos destes acompanhamentos, no âmbito dos princípios do associativismo e sobretudo pela conjuntura socioeconómica, é ter-se observado na maioria dos casos o evidenciar do espírito de corpo. Em por todos, garantem por vezes até se forma original ou artesanal o cumprimento de alguns requisitos recomendados. Pela reabilitação de equipamentos obsoletos, conversa entre vizinhos ou amigos, alguns requisitos, em determinadas ocasiões sinónimos de custos, são saudavelmente garantidos sem quaisquer despesas.

Deste investimento e abordagem agradável espera-se no futuro consumidores ainda mais informados e exigentes, assim como uma proliferação da mensagem para o público em geral.

#### 4.2.1.14 Apreensões

Como foi esclarecido no Capítulo 2.4.1, quando se apresentou as posturas do Sector de Higiene e Segurança Alimentar do Gabinete do Partido Médico Veterinário da Câmara Municipal do Seixal, sempre que não esteja em risco a saúde pública, se possível, é objectivo tomar posições de carácter pedagógico e não coercivas.

No entanto, em determinadas situações essa opção é impossível. A detecção de géneros alimentícios anormais, isto é, que sendo ou não susceptíveis de prejudicar a saúde do consumidor, não sejam genuínos, não se apresentem em perfeitas condições de maturação, frescura, conservação, exposição à venda, acondicionamento ou outras indispensáveis à sua aptidão para consumo ou utilização, e que não satisfaçam às características analíticas que lhes são próprias ou legalmente fixadas, sem excluir as organolépticas, por vezes não nos permite ser flexíveis, tendo de ser levantados processos de contra-ordenação e aplicadas sanções acessórias, nomeadamente a apreensão de bens (art. 2º, da Lei n.º 8/82, de 23 de Junho).

Mais, os géneros alimentícios anormais podem ser classificados como (art. 2º, da Lei n.º 8/82, de 23 de Junho):

- Falsificado – devido a adição de alguma substância estranha à sua composição e natureza ou mesmo ilegal; devido a adição de alguma substâncias que promova o aumento de peso ou volume; devido a adição de alguma substância que oculte a má qualidade ou deterioração do produto; devido a remoção de alguma substância que o empobreça quanto às qualidades nutritivas, legalmente fixadas ou declaradas; devido a substituição de alguma substância que pretenda ilegalmente imita-lo;
- Corrupto – devido a sua entrada em decomposição ou putrefacção ou por conter substâncias, germes ou seus produtos nocivos ou por se apresentar de alguma forma repugnante;
- Avariado – devido a que, sem estar falsificado ou corrupto, se tenha deteriorado ou sofrido modificações de natureza, composição ou qualidade, quer por acção intrínseca, quer por acção do meio, do tempo ou de quaisquer outros agentes ou substâncias a que esteve sujeito;
- Falta de requisitos – outras situações para além dos falsificados, corruptos ou avariados, nomeadamente irregularidades ao nível dos prazos de validade ou omissões ao nível da rotulagem.

Sempre que se detecte situações semelhantes às demonstradas, não existindo outra alternativa, os produtos são apreendidos.

O responsável pela instalação, assim como por vezes a autoridade presente, podem ser nomeados fiéis depositários, ficando com a responsabilidade de guardar e preservar integralmente os produtos alvos de apreensão.

Por norma, a não ser quando as quantidades são exorbitantes, os produtos são guardados nas arcas de congelação presentes nas instalações do GPMV. Caso não haja qualquer reivindicação ou pedido de defesa, de acordo com o Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho, os produtos são reencaminhados, consoante a sua natureza, perecibilidade e estado de salubridade:

- Instituições de solidariedade social;
- Alimentação animal (não os do Canil, pois esses são alimentados à base de ração);
- Incineração ou compostagem.

O serviço de reencaminhamento dos produtos apreendidos é prestado por uma empresa especializada, licenciada e certificada de Beja, associada ao reencaminhamento de subprodutos.

Analisando os dados apresentados na Tabela 4.1, comungando o que foi mencionado em relação à evolução do GPMV e respectiva criação SHSA, às posturas, ao aumento dos controlos oficiais e às medidas coercivas a serem tomadas quando está em risco a saúde pública ou de acordo com a reincidência dos agentes económicos, justifica-se perfeitamente a progressão e variação dos valores apresentados em relação às apreensões efectuadas entre 2004 e o primeiro semestre de 2010.

Enquanto em 2004 não ocorreu qualquer apreensão, em virtude dos escassos controlos efectuados. Em 2005, 2006 e 2007, essencialmente pelas intervenções em cooperação com a IGAI e ASAE, as quantidades de produtos retirados de mercado foram maiores. Contudo, seria em 2008, associado à intensificação das actividades e dos controlos oficiais efectuados pelo SHSA na cadeia alimentar de origem animal, que se daria um acréscimo notório, em mais de 1396% em relação ao ano homólogo.

Para além de associar-se ao reforço dos controlos efectuados, deve-se igualmente por terem-se abordado nesse ano imensos responsáveis e operadores e detectado muitos produtos anormais, felizmente na sua maioria sem dolo. No entanto, embora tenha existido nesse ano uma enorme componente pedagógica, não houve outra alternativa senão o retirar do mercado

esses géneros alimentícios. Nomeadamente, produtos sem rotulagem, congelados de forma ilícita, expostos a temperaturas de conservação inadequada e com os prazos de validade caducados.

Felizmente, e sendo um bom indicador em relação ao investimento promovido em 2008, verificou-se um decréscimo significativo em 2009. Esse decréscimo foi positivo, tendo demonstrado uma melhoria e um empenho dos operadores económicos em adaptarem-se e procurarem cumprir as exigências a que se encontravam sujeitos.

No mesmo seguimento, em 2010, apesar de contemplar apenas o primeiro semestre os valores são extraordinariamente satisfatórios e promissores. De forma meramente especulativa, supondo que no final do ano se totalize aproximadamente 190 quilogramas de produtos apreendidos, relembra-se que em relação a 2008 corresponderá apenas a aproximadamente 24% do valor obtido.

Para além destas praticas representarem uma salvaguarda da saúde pública, bem como a promoção de um mercado seguro, o decréscimo dos valores de produtos apreendidos demonstram uma melhoria das práticas higio-sanitárias efectuadas nos estabelecimentos.

Apesar das práticas de congelação ilícitas terem diminuído drasticamente, continuam a observar-se ocasionalmente.

Em relação às outras irregularidades mencionadas, felizmente, raramente já se observam.

Porém, em 2010, senão a totalidade, a maioria dos produtos apreendidos deveram-se essencialmente a moluscos bivalves apanhados e vendidos de forma ilegal. Produtos apanhados em zonas estuário-lagunares condicionadas, nomeadamente a Baía do Seixal, e comercializados sem passarem por um centro de depuração ou transformação prolongada e sem estarem devidamente embalados e providos de uma marca de identificação.

#### **4.2.2 Plano de aprovação e controlo de estabelecimentos**

Em meados de 2008, no âmbito do Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, foi informado o Médico Veterinário Municipal que ficava à sua responsabilidade o planeamento e execução, ao nível municipal (local), de um programa de controlo integrante do plano nacional de controlo plurianual.

Esse programa, denominado de Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE), consiste, de acordo com a legislação comunitária referida, numa normalização dos procedimentos de aprovação e controlo dos estabelecimentos, ao nível nacional, com ou sem

Número de Controlo Veterinário (NCV), associados à cadeia alimentar de origem animal. O programa, tutelado pela DGV, tem igualmente por objectivos a promoção da articulação entre os seus serviços centrais, regionais e locais, bem como a definição de circuitos de informação e apresentação dos resultados dos controlos oficiais (DGV, 2008).

Algumas das características mais notórias deste programa são dos estabelecimentos serem distribuídos para os serviços centrais, regionais e locais em função do seu risco associado, por exemplo enquanto um estabelecimento grossista é controlado pela direcção regional dos serviços veterinários o estabelecimento retalhista é controlado pelos MVM; as listas de verificação serem únicas ao nível nacional e fundamentadas na legislação comunitária e nacional; promoverem-se registos e dados dos estabelecimentos em território nacional; definirem-se cotações em função do risco associado às actividades e do risco inerente ao grau de incumprimento; encontrarem-se previamente definidos os prazos entre as visitas e para se efectuarem as rectificações das irregularidades detectadas; o prazo máximo entre visitas ser de dois anos (24 meses); e 75 % das visitas serem efectuadas com aviso prévio ao proprietário.

No que respeita às competências locais, quando foi apresentado em 2008, o PACE abrangia de forma piloto todos os estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e produtos à base de carne, assim como os de pescado e seus derivados. Contudo, caso a sua aplicação fosse superada ao nível nacional, outros sectores de actividade poderiam vir a ser integrados, nomeadamente as padarias e os estabelecimentos de restauração e bebidas.

Em virtude deste programa não ter sido aplicado, e muito menos completado, em bastantes municípios nacionais, ainda não foi dada qualquer indicação para adicionar outros sectores.

Apesar do PACE não condicionar a realização de controlos oficiais municipais, verificando-se que ao efectuar a visita a todos os talhos se cumpria n.º 1, do art. 8º, do Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de Julho, abordado no Capítulo 4.2.1.2, decidiu-se que os controlos efectuados pelo PACE substituiriam os controlos municipais, a excepção dos casos em que seriam atribuídos aos estabelecimentos prazos de 24 meses até a próxima visita, esses seriam sujeitos à visita camarária no ano intercalar.

A determinação da periodicidade das visitas é efectuada através de uma grelha de calculo presente na primeira folha da lista de verificação, que contemplando o risco associado a actividade e o grau de incumprimento observado revertem num resultado a que está atribuído o prazo até à próxima visita.

De acordo com o que foi referido anteriormente, ao nível local, as listas de verificação associadas aos estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e produtos à base de carne, assim como os de pescado e seus derivados, foram facultadas pela DGV, encontrando-se presentes como Anexos XIII e XIV respectivamente.

Semestralmente, após o preenchimento de uma grelha facultada pela DGV (Anexo XV), de acordo com o manual do programa, com os dados resultantes dos controlos oficiais, esta é enviada para a DRSV de Lisboa e Vale do Tejo a fim de ser inserida na base de dados nacional.

Para além de promover o registo dos controlos e o respectivo relatório anual, o envio desta grelha tem igualmente por objectivo apoiar a avaliação dos serviços veterinários.

Como o programa foi apresentado em meados de 2008 e já tinham sido efectuados um número significativo de controlos camarários, o GPMV informou a DRSV que só daria início ao programa em 2009. Mesmo possuindo inúmeros estabelecimentos, o facto de ter sido aplicado e finalizado em 2009, e das taxas de execução em 2010 terem sido muito satisfatórias, distinguiram o GPMV e a Autarquia do Seixal como das mais eficientes da região e do país.

Tais frutos deveram-se essencialmente pela experiência adquirida com os controlos camarários que já eram efectuados, pelas listas actualizadas dos estabelecimentos destes sectores, pelo empenho de todos os técnicos, estagiários, e pelo planeamento ajustados dos controlos ao longo do ano.

Sob supervisão do médico veterinário municipal, a coordenação destas actividades é efectuada pelo tecnólogo alimentar do SHSA.

Para além da convocatória enviada previamente a 75% das instalações visitadas, a restante tramitação entre o controlo e a emissão das notificações, assim como em relação aos possíveis processos de contra-ordenação ou sanções acessórias, é em todo semelhante a apresentada nos capítulos 3.2.1 e 4.2.1.2.

#### **4.2.2.1 PACE – Controlo de estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e produtos à base de carne**

Após uma análise dos estabelecimentos e da respectiva elaboração de um planeamento semanal e mensal, 75% eram informados previamente da visita através de ofício ou telefone, sendo inclusive solicitado a presença do técnico responsável pela aplicação do sistema de

autocontrolo caso possuíssem. Porém, em 2010, contrariando voluntariamente essa orientação do programa, a percentagem viria a ser significativamente reduzida para aproximadamente 30%, em virtude de pretender-se avaliar as condições reais dos estabelecimentos, diferentes das quando antecipadamente avisados.

Em relação a componente metódica da visita, no que respeita às equipas, abordagem, equipamentos e medidas coercivas, é idêntica a apresentada nos controlos camarários deste sector no Capítulo 4.2.1.2. À excepção da lista de verificação, Anexo XIII, muito mais extensa, detalhada e pormenorizada que a usada para os controlos camarários e das posturas aquando do controlo oficial, com uma vertente *in loco* menos pedagógica. Esta lista da DGV caracteriza-se igualmente por mencionar na maioria das suas alíneas a lei em infracção, facilitando a tarefa administrativa aquando da elaboração nas notificações ou processos de contra-ordenação.

Através de testes rápidos, zaragoas ou recolha de amostra, seria posteriormente efectuada, ao nível do Laboratório de Análise Alimentar do GPMV, alguma monitorização microbiológica não oficial de orientação às autoridades e aos próprios responsáveis pelas actividades. Esta informação é efectuada na própria notificação ou num modelo próprio presente como Anexo VIII.

Como já foi mencionado anteriormente, a tramitação administrativa entre a elaboração da lista e o envio da consequente notificação é idêntica à da apresentada para o Capítulo 4.2.1.2, destacando-se apenas a recomendação destes documentos terem de ser enviados aos proprietários até um prazo máximo de 15 dias.

Independentemente do levantamento ou não de processos de contra-ordenação, ao contrário do prazo único para os controlos camarários para rectificações das anomalias, os períodos associados ao PACE encontram-se estabelecidos em função da natureza do incumprimento no Anexo XVI. Nomeadamente em relação a questões infra-estruturais, que envolvem os produtos ou sua rastreabilidade, assim como em relação a questões apenas de ordem documental, que podem ir desde os 30 até aos 120 dias.

Em 2009, foram efectuados 84 controlos oficiais a estabelecimentos de venda a retalho de carne e produtos à base de carne. Apenas durante o primeiro semestre de 2010, foram executados 51 controlos.

Em relação a 2010, apesar de alguns estabelecimentos terem encerrado a sua actividade, tendo em conta que se verificou a abertura de mais e que ocorreram alguns trespasses durante

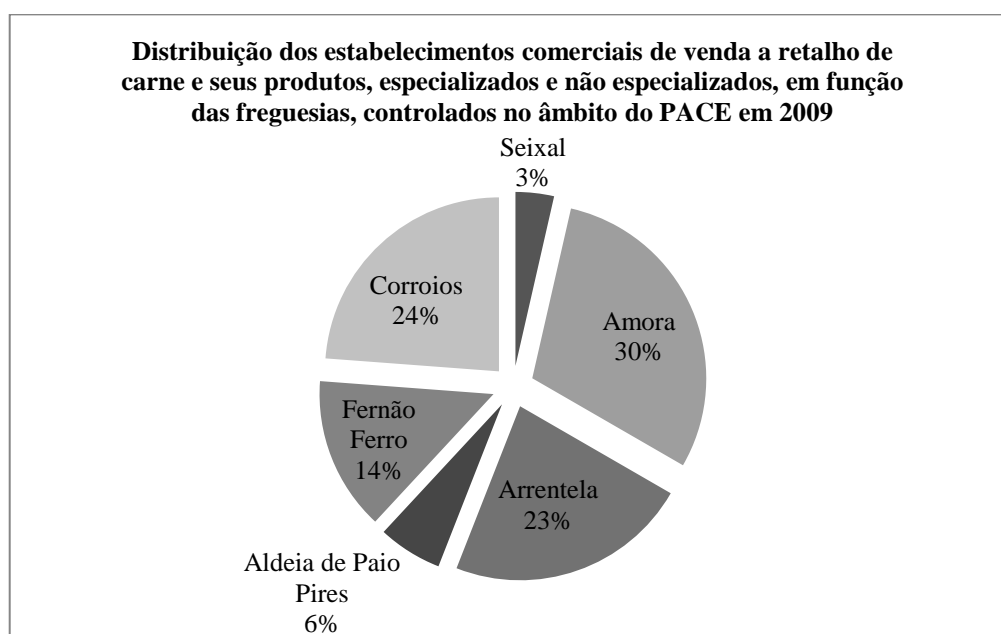
o mesmo ano nas mesmas instalações, prevê-se que o número de controlos venha a aumentar em relação ao ano homólogo.

Analisando os controlos efectuados, é notório que os contributos efectuados previamente pelas Jornadas de Esclarecimento aos Talhos, Charcutarias e Distribuidores de Carne e seus Produtos, apoio técnico disponibilizados pelo gabinete, mas sobretudo pelos controlos camarários, foram extremamente importantes para os bons resultados observados na execução deste programa.

À semelhança da análise efectuada no Capítulo 4.2.1.2, verifica-se que em 2009 a variação da distribuição dos estabelecimentos pelas freguesias do concelho não foi significativa. Destaca-se unicamente a freguesia de Amora como a que abrange mais instalações, ao contrário da do Seixal, e o aumento de estabelecimentos em Fernão Ferro em dois valores percentuais (Figura 4.13).

Observando o número de estabelecimento com alvará, em processo de licenciamento ou ilegais, em 2009 foram detectados:

- i. 36 Estabelecimentos com Alvará;
- ii. 47 Estabelecimentos ainda em processo de licenciamento;
- iii. 1 Estabelecimentos que não apresentaram qualquer documento legal.



**Figura 4.13** – Distribuição dos estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e seus produtos, especializados e não especializados, controlados em função das freguesias, controlados no âmbito do PACE em 2009

Para além de em relação aos anos antecedentes ter-se observado um aumento dos estabelecimentos com o alvará definitivo, o igual aumento associado ao número de estabelecimentos ainda em processo de licenciamento deveu-se pelo novo regime de declaração prévia, abordado no Capítulo 3.1.2.

Quanto a lista de verificação, passou dos 109 requisitos das listas de controlo camarário para os 169 requisitos técnicos e higiénicos, distribuídos por 17 grupos:

- Requisitos gerais;
- Exposição e venda de carne e seus produtos;
- Preparados de carne;
- Géneros alimentícios;
- Preparação e venda de carne picada;
- Sala anexa;
- Meios de frio;
- Rastreabilidade;
- Vestiários e Instalações sanitárias;
- Higiene pessoal;
- Formação;
- Subprodutos;
- Higienização;
- Controlo de pragas;
- Autocontrolo, baseado nos princípios da metodologia HACCP;
- Documentação;
- Distribuição.

O número médio de incumprimentos detectados nos controlos destes estabelecimentos, arredondado à unidade, foi de 19 irregularidades. Já por si, mesmo com uma lista mais exigente, um valor muito satisfatório, associado a um grau de incumprimento de 11% (arredondado à unidade).

Apesar do número médio de incumprimentos, assim como o grau de incumprimento médio terem sido ligeiramente superiores ao dos controlos camarários efectuados no início de 2009, contemplando a dimensão e rigor da lista, assim como os valores obtido em 2008 verifica-se uma melhoria enorme deste sector de actividade.

Em 2009, enquanto no estabelecimento mais cumpridor só foram observadas 3 irregularidades, o mais incumpridor apresentava 44 irregularidades. Mesmo analisando a pior instalação, o seu grau de incumprimento foi de aproximadamente 26%, taxa que perante a conjuntura do controlo não se considera preocupante, apesar de ter ser objectivo a sua melhoria.

Apesar de não ser coerente ao não consistir na mesma aplicação, comparando com os controlos oficiais camarários efectuados em 2008, mesmo com maior minuciosidade, o grau de incumprimento máximo foi muito abaixo dos anteriores 64%. Tal, não só revela uma melhoria enorme em prol da saúde pública, mas igualmente um sector mais harmonizado.

Em relação aos três hipermercados, os valores foram novamente bastante satisfatórios, em virtude da excelência e exigência interna dessas entidades.

Em relação às irregularidades mais frequentes, em virtude dos controlos antecedentes e do seu número ter vindo a ser menor, começaram a ser ligeiramente diferentes. Seguidamente, apresentam-se alguns exemplos:

✓ Requisitos gerais

Identificação de determinados armários;

Irregularidades ao nível do correcto abastecimento de sabonete líquido e de toalhetes descartáveis;

Ausência de sinalética diversa, inerente ao horário e proibição da entrada de animais;

Mau estado de manutenção de alguns equipamentos adquiridos. Nomeadamente dos recipientes para recolha do lixo e dos subprodutos.

✓ Exposição e venda de carne e seus produtos

Presença de enchidos não embalados sobre os balcões expositores e mesas de corte;

Sectorização inadequada dos produtos de naturezas distintas.

✓ Preparados de carne

Preparação destes produtos sem sala adequada para o seu efeito.

✓ Géneros alimentícios

Produtos a uma altura de resguardo insuficiente do solo;

Produtos mal acondicionados e armazenados.

✓ Preparação e venda de carne picada

Preparação de carne picada de aves sem possuírem um equipamento específico para o efeito.

- ✓ Sala anexa  
Salas anexas sem climatização para a produção de produtos derivados da carne;  
Irregularidades ao nível dos equipamentos, armários e respectiva identificação.
- ✓ Meios de frio  
Borrachas e evaporizadores ligeiramente sujos.
- ✓ Rastreabilidade  
Irregularidades inerentes à rotulagem de alguns preparados de carne.
- ✓ Vestiários e Instalações sanitárias  
Presença de material estranho à actividade nesta dependência.
- ✓ Higiene pessoal  
Não apresentação aquando da visita das fichas de aptidão médica dos manipuladores.
- ✓ Subprodutos  
Não apresentação das guias de reencaminhamento dos subprodutos de origem animal.
- ✓ Higienização  
Não apresentação aquando do controlo das fichas técnicas associadas aos produtos usados.
- ✓ Controlo de pragas  
A prestação de serviço apenas incluir a desbaratização, faltando a desratização.
- ✓ Autocontrolo  
O sistema não incluir análises periódicas de monitorização microbiológica.
- ✓ Documentação  
Não apresentação aquando do controlo de documentação inerente ao licenciamento e ao CAE (Classificação portuguesa de Actividade Económica) da actividade.
- ✓ Distribuição  
Irregularidades ao nível do sistema de refrigeração da caixa isotérmica do veículo.

A Figura 4.14 demonstra a distribuição das irregularidades associadas às notificações emitidas em 2009 no âmbito do PACE, em função dos grupos da lista.

À semelhança dos controlos camarários em anos anteriores, continua-se a observar que grupo “Requisitos gerais”, equivalente ao anterior “Instalações”, continua a ser o mais controverso acumulando 31,0% das irregularidades totais observadas. Contudo, verifica-se que a percentagem associada a este grupo tem vindo a descer significativamente. Por um lado demonstra uma adaptação das instalações às exigências actuais, assim como uma maior homogeneidade e aleatoriedade entre as irregularidades que se vão observando.

Apesar de não apresentar uma variância expressiva em relação aos outros grupos, é relevante analisar que os “Vestiários e Instalações sanitárias” continuam a estar permanentemente em evidência.

Torna-se relevante observar o facto de praticamente a totalidade dos operadores terem efectuado a formação obrigatória dos manipuladores de carne, possuem devidamente implementado e aplicado o sistema de gestão da segurança alimentar, baseado nos princípios do HACCP, e promoverem práticas que acautelam a aplicação da rastreabilidade.

A grande mais-valia de toda esta sequência de controlos oficiais foi observar-se aquando da aplicação do PACE de uma grande receptividade e colaboração por parte dos operadores, a presença de irregularidade que já não representavam na sua maioria custos avultados na sua rectificação e a sentimento de um maior conhecimento por parte dos responsáveis das exigências inerentes à sua actividade. Assim sendo, o restante trabalho iria estabelecer-se essencialmente numa gestão e melhoria das condições actuais e intensificação das iniciativas pedagógicas inerente às boas práticas, praticamente únicas irregularidades agora dos estabelecimentos.

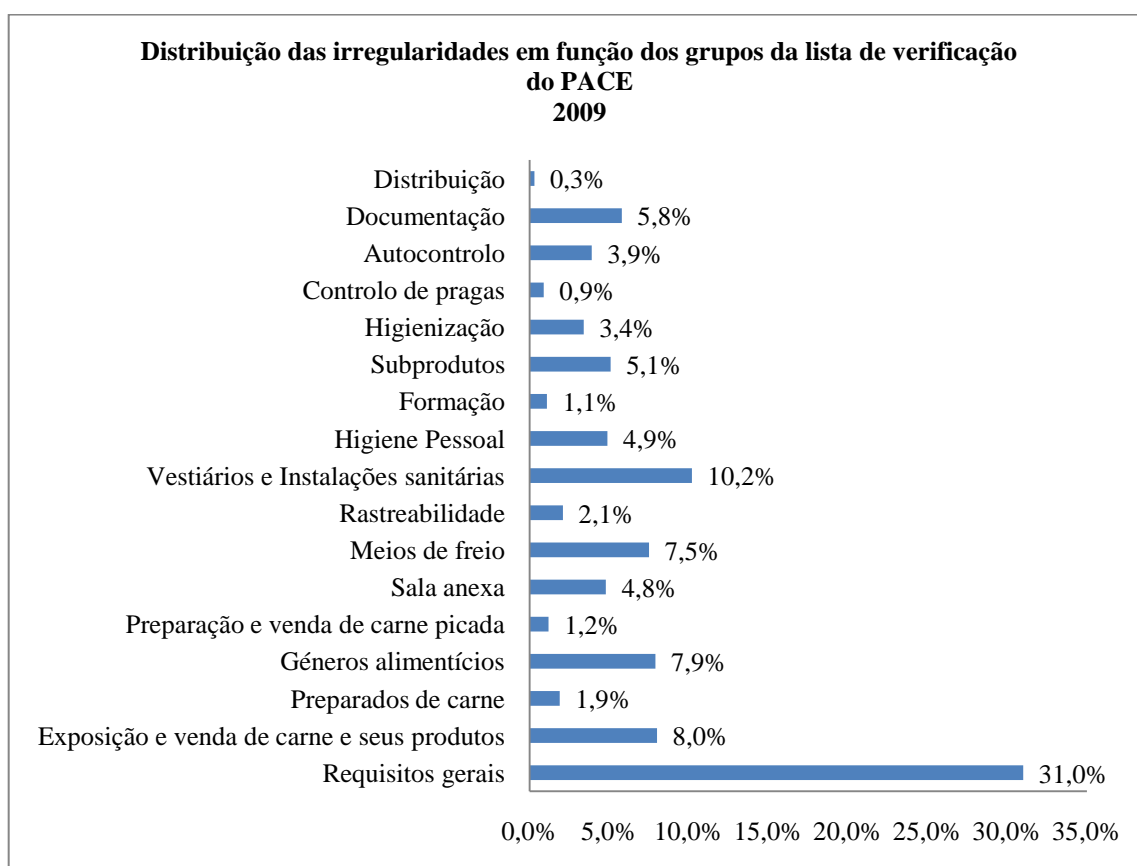


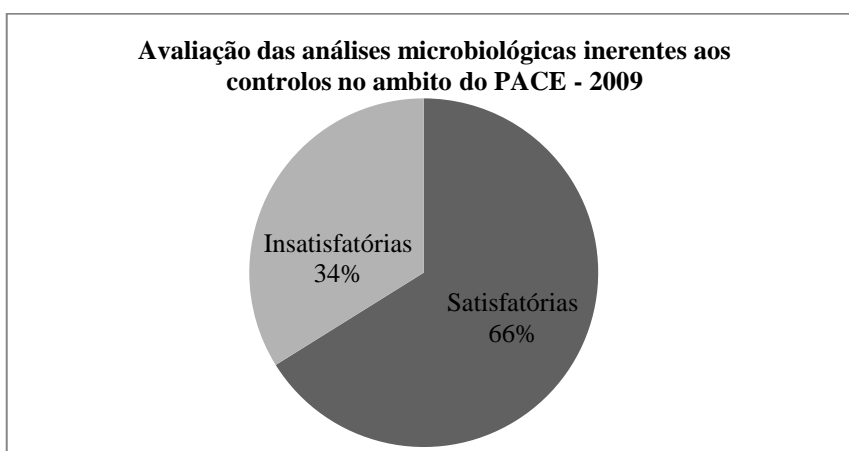
Figura 4.14 – Distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação do PACE em 2009

Igualmente satisfatório, foi ter-se observado nesta fase operadores extremamente interessados, que de forma autodidáctica, após assimilação dos conhecimentos teóricos foram sugerindo medidas de melhoria inerentes às suas práticas. Nomeadamente em relação a metodologias de ressalva da rastreabilidade, armazenagem de produtos e implementação dos sistemas de gestão da segurança alimentar.

Em relação aos controlos microbiológicos, pelo Laboratório de Análise Alimentar do GPMV, foram praticamente sempre efectuados um de dois testes possíveis em cada estabelecimento. Estes testes consistiam na monitorização da higienização de superfícies através da contagem microrganismos totais ou da contagem de Coliformes totais. A Figura 4.15 demonstra, de acordo com os critérios de avaliação definidos pelo laboratório, qual a percentagem das análises que determinaram os graus de higienização das superfícies controladas como satisfatórias e insatisfatórias.

Apesar da percentagem inerentes aos resultados desfavoráveis ser expressiva, relembra-se para o facto de o laboratório não ser acreditado e, por isso, das suas determinações não serem oficiais. Mais, as condições de assepsia no laboratório encontram-se comprometidas por este se encontrar ainda em instalações provisórias e apesar de existir a intenção de aproximar os métodos usados das normas existentes, nem sempre o rigor é aplicado na fase de amostragem.

Nos finais de 2009, após controlo de todos os estabelecimentos especializados deste sector, foram preenchidas as grelhas e elaborados os relatórios para a DGV, e determinadas as estratégias associadas aos PACE para 2010. Os principais objectivos ficaram pelo superar dos controlos efectuados em 2009 e promover uma melhoria dos resultados obtidos no ano anterior.



**Figura 4.15** – Avaliação das análises microbiológicas inerentes aos controlos no âmbito do PACE 2009

Sempre que não tivesse em causa a saúde dos consumidores ou que não fossem levantados processos de contra-ordenação, a medida coerciva mais ajustada iria continuar a limitar-se pela determinação de prazos para rectificarem as irregularidades. Contudo, em 2010, as irregularidades que fossem detectadas e reincidentes seriam devidamente assinaladas na notificação, sendo o proprietário convidado a reunir-se com o corpo técnico do SHSA a fim de ser alertado para possíveis medidas coercivas mais rígidas. Assim sendo, em 2011, independentemente de estar em causa a saúde dos consumidores, caso a reincidência se repita novamente será solicitado a instrução do processo de contra-ordenação associado.

Em relação a 2010, é igualmente importante referir que em virtude das classificações obtidas pelos graus de cumprimento, seis estabelecimentos ficaram isentos de controlo até 2011. O risco associado à actividade conjugado com os graus de incumprimento praticamente nulos garantiram a estes estabelecimentos uma periodicidade de controlo mais alargada que aos restantes. Como já foi mencionado, de forma a cumprir a legislação em vigor, estes estabelecimentos tiveram de ser visitado através dos controlos camarários, tendo já sido efectuada a sua análise.

Fazendo uma análise dos 51 estabelecimentos controlados em 2010, em virtude de não se terem efectuado controlos de forma proporcional em todas as freguesias, não se justifica analisar a distribuição dos controlos por estas.

O balanço das situações de licenciamento dos estabelecimentos controlados até ao final do primeiro semestre de 2010 resultou em:

- i. 19 Estabelecimentos com Alvará;
- ii. 31 Estabelecimentos ainda em processo de licenciamento;
- iii. 1 Estabelecimentos com irregularidades ao nível do titular do documento, em virtude do trespasse recente (tendo sido devidamente comunicado para os serviços urbanísticos da autarquia).

À partir das notificações emitidas, verificou-se que o número médio de incumprimentos detectados nos controlos destes estabelecimentos, arredondado à unidade, foi de 12 irregularidades. Representando em relação ao ano homólogo uma melhoria de aproximadamente 37%, resultado bastante satisfatório.

Consequentemente, o grau de incumprimento médio observado aquando dos controlos oficiais baixou para 7% (arredondado à unidade), resultado que, para além da vigilância promovida pelo SHSA, demonstra o empenho dos operadores comerciais em promoverem uma melhoria constante das suas instalações. Traduz igualmente o empenho dos operadores

em vencerem maus hábitos e a sua actualização para com as exigências actuais do sector alimentar.

Mais, verificando-se que algumas irregularidades contempladas associam-se meramente a alinhadas de orientação e recomendação com objectivo de melhoria, não sendo realmente uma inconformidade, reforça a ideia de melhora a que estes estabelecimento se sujeitaram.

Em relação às inconformidades mais frequentes, são idênticas as que foram apresentadas associadas ao ano de 2009.

À semelhança do que foi efectuado em relação a 2009, a Figura 4.16 demonstra a distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação.

Continua-se a verificar que o grupo onde ocorrem mais irregularidade é o dos “Requisitos gerais”. Contudo, à semelhança da tendência que se tem verificado, mesmo em relação a outros sectores, a percentagem associada tem vindo a decrescer significativamente, convergindo para uma distribuição mais homogénea com os outros grupos. É até por essa razão que se tem observado a inflação dos restantes.

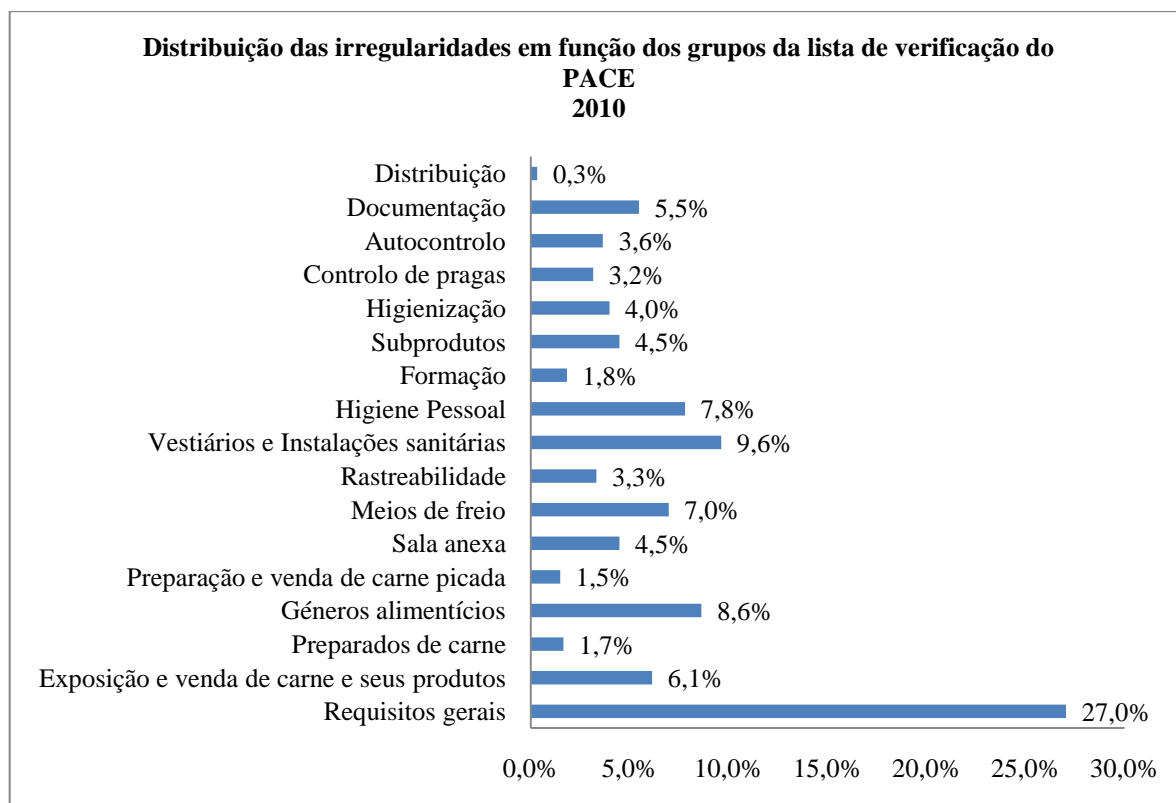
Não significa que tenha ocorrido um retrocesso relevante em relação a grupos que estavam bem, como por exemplo a “Higiene pessoal”, “Controlo de pragas” ou “Rastreabilidade”, mas sim por uma melhoria significativa dos requisitos inerentes às infra-estruturas, que em fruto da diminuição expressiva do número de total de irregularidade inflaciona essa cotação. Um bom exemplo desse fenómeno é o da “Formação”, que aumentou mesmo tendo o grau de cumprimento sido igual ou melhor que em 2009.

Em 2010, como foi mencionado anteriormente, uma das preocupações consistia na reincidência. Era importante averiguar aquando da elaboração da notificação o número de incumprimentos que se repetiam, isto é, irregularidades que o operador não rectificava, de forma voluntária ou involuntária, pois futuramente poderiam traduzir-se em contra-ordenações.

A partir da análise das notificações inerentes aos controlos oficiais do PACE, em 2010, da média de 12 irregularidades por estabelecimento, 2 eram reincidentes (valores arredondados à unidade). Contudo, este valor apenas consiste numa média, pois enquanto alguns estabelecimentos não tinham qualquer reincidência outros não corrigiram praticamente nada. É relevante informar que 18 dos 51 estabelecimentos controlados, isto é, mais de 35% das instalações não repetiram qualquer irregularidade relativa ao ano transacto. Isto demonstra que alguns talhos visitados não tiveram nesse aspecto resultados tão satisfatórios, representando uma séria preocupação para 2011, pois os principais objectivos e motivação do

SHSA consistem na salvaguarda da saúde pública e na regularização destas actividades, e não a aplicação de coimas.

Como por exemplo um dos estabelecimentos que em 29 irregularidades foi reincidente em 22 delas. Para além de possuir um número de irregularidades muito desviado do esperado, a reincidência exagerada demonstra igualmente uma postura não mais adequada, sendo que irá ser devidamente acompanhado e pressionado ou sujeito a medidas coercivas.

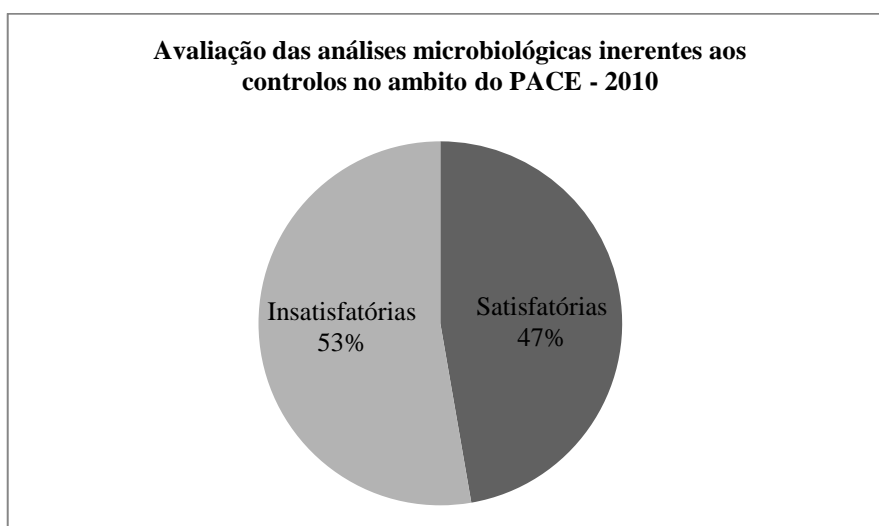


**Figura 4.16** – Distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação do PACE em 2010

Contudo, estas decisões são sempre efectuadas e tomadas de forma ponderada. Ocorre sempre um diálogo, ou se pudermos dizer uma negociação, junto dos proprietários para apurar as possíveis razões para tais ocorrências. Obviamente, para além da má fé ou do desdém pelas exigências solicitadas pela autoridade sanitária veterinária concelhia, outros problemas vão surgindo, que quando devidamente justificados, são alvos da flexibilidade contemplada na lei. Nomeadamente razões de ordem financeira, em virtude da conjuntura socioeconómica, de estratégia comercial, estratégia financeira ou mesmo de saúde. Felizmente, como na maioria das vezes essas situações são devidamente justificadas, tudo se resolve com a determinação de uma planificação gradual e acompanhadas de rectificação das irregularidades.

Quando são referidas questões de estratégia comercial ou financeira, falamos por exemplo de proprietários que preferem não fazer alterações porque para adaptarem-se às exigências actuais vão mudar de instalações a curto prazo ou de outros que em vez de irem remodelando progressivamente preferem fazer uma contenção económica temporária para remodelar tudo de uma vez só. No entanto, solicita-se que estes casos sejam sempre comunicados por parte dos proprietários ao SHSA, a fim de existir um acompanhamento adequado, bem como de um conhecimento por parte das autoridades competentes.

Em relação aos resultados dos controlos microbiológicos efectuados em 2010 no âmbito do PACE, de acordo com a Figura 4.17 e comparativamente com os dados do ano anterior, verifica-se um decréscimo significativo e negativo dos resultados ditos satisfatórios. Resultados que de acordo com as normas, métodos e critérios de avaliação usadas pelo Laboratório de Análise Alimentar do GPMV, determinam que as superfícies analisadas se encontram devidamente higienizadas.



**Figura 4.17** – Avaliação das análises microbiológicas inerentes aos controlos no âmbito do PACE 2010

Enquanto em 2009 a maioria dos resultados eram satisfatório, em 2010 apenas 47% dos testes efectuados tiveram essa avaliação.

Para além do que já foi referido em relação à não oficialidade dessas análises microbiológicas e às insuficiências infra-estruturais do laboratório, o facto de não terem sido efectuadas análises em todos os estabelecimentos, de ter-se mudado as metodologias de análise e de por vezes as metodologias de amostra não terem sido por vezes as mais coerentes, puderam ser possíveis factores que conduziram a estes resultados.

#### **4.2.2.2 PACE – Controlo de estabelecimentos comerciais de venda pescado e seus derivados**

A implementação e aplicação do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos no sector da venda a retalho do pescado e dos seus derivados foram simultâneas e idênticas ao do sector da carne (Capítulo 4.2.2.1).

A única excepção recai sobre a lista de verificação, igualmente facultada pela DGV, contudo com menos requisitos higio-sanitários (Anexo XIV). A lista é composta por 118 requisitos, reorganizados para a elaboração das notificações, à semelhança do que foi efectuado para o sector da carne, em doze grupos. Nomeadamente:

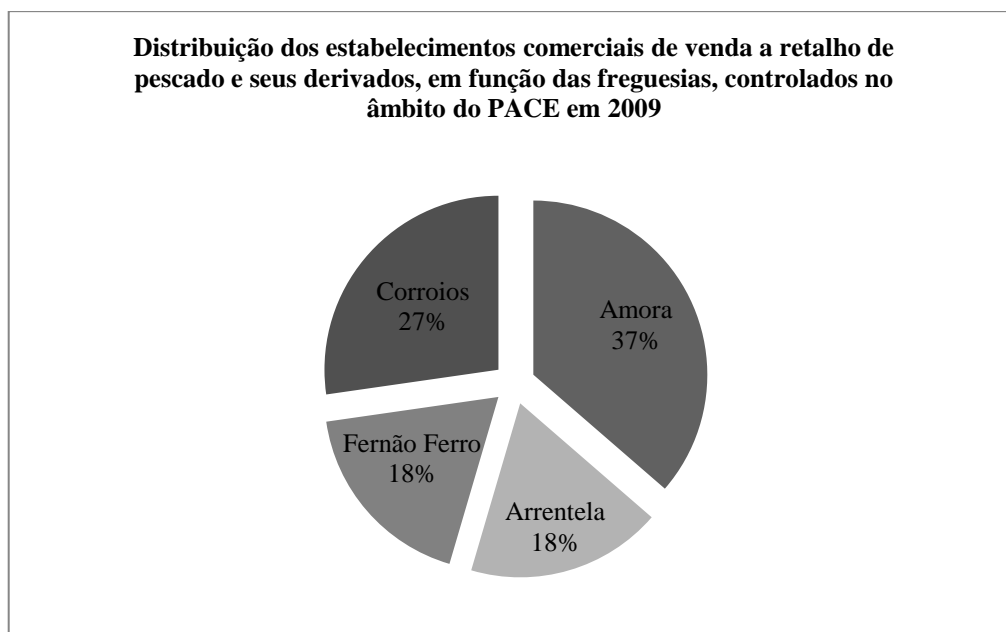
- Requisitos gerais;
- Géneros alimentícios;
- Acondicionamento e embalagens;
- Meios de frio;
- Rastreabilidade;
- Vestiários e Instalações sanitárias;
- Higienização;
- Higiene Pessoal;
- Documentação;
- Formação;
- Controlo de pragas;
- Autocontrolo.

Em 2009, no primeiro ano de aplicação deste programa, de acordo com o levantamento que o SHSA possuía, foram controlados todas as actividades de comércio a retalho de pescado fresco e seus derivados, em estabelecimentos especializados, mais três estabelecimentos não especializados, nomeadamente as secção de pescado do hipermercado e dos supermercados mais mediáticos do município, perfazendo um total de onze controlos oficiais.

A Figura 4.18 demonstra a distribuição desses estabelecimentos pelas freguesias do concelho.

À semelhança do que observou para outros sectores, assim como em anos transactos, a de Amora destaca-se continuamente.

Contudo, destaca-se novamente a ausência de estabelecimentos desta natureza nas freguesias de Seixal e Aldeia de Paio Pires, bem como o aumento relevante da percentagem em relação à freguesia de Corroios. Este incremento não se deveu pela abertura de novos estabelecimentos, mas sim pela descoberta de duas instalações localizadas em zonas comerciais menos evidentes.



**Figura 4.18** – Distribuição dos estabelecimentos comerciais de venda a retalho de carne e seus produtos, especializados e não especializados, controlados em função das freguesias, controlados no âmbito do PACE em 2009

De acordo com a análise das notificações emitidas, no que concerne a situação de licenciamento das instalações, detectou-se:

- i. 4 Estabelecimentos com Alvará;
- ii. 5 Estabelecimentos ainda em processo de licenciamento;
- iii. 1 Estabelecimento que apresentou irregularidades ao nível do titular do alvará.

Estes resultados permitem analisar novamente, em virtude da sua variância praticamente nula, a morosidade associada a regularização das situações de licenciamento destas instalações comerciais.

No que respeita as irregularidades observadas aquando dos controlos oficiais, o número médio de incumprimentos detectados em 2009 foi 17 (arredondado à unidade).

Efectuando novamente uma comparação com os controlos camarários de 2008, contemplando agora uma lista de verificação mais exigente e com mais requisitos, pode

determinar-se que o decréscimo de incumprimentos demonstra novamente uma melhoria do sector. Porém, contemplando que o estabelecimento mais incumpridor se associava a 30 irregularidades e o mais actualizado a apenas 4, prova a necessidade de ter ainda de existir um trabalho árduo na regularização destes agentes económicos.

Sendo assim, o grau de incumprimento médio associado aos controlos oficiais do PACE em 2009 foi de 14% (arredondado à unidade), não tendo ficado nenhuma instalação isenta de controlos em 2010.

A Figura 9.19 demonstra a distribuição das irregularidades em função dos grupos, evidenciando novamente o peso dos “Requisitos gerais”, isto é de incumprimentos infra-estruturais ou inerentes aos equipamentos. Destacam-se também os grupos dos “Vestiário e Instalações sanitárias” e “Géneros alimentícios”. Bastante positivo e a percentagem associada à “Rastreabilidade”, que exemplifica a responsabilidade dos operadores e a assimilação da sua importância na cadeia alimentar e na salvaguarda da saúde pública.

De modo a elucidar algumas das irregularidades observadas em 2009, apresenta-se que seguida as mais frequentes em função dos grupos:

✓ Requisitos gerais

Algumas irregularidades ligeiras ao nível da arrumação e da sinalética de determinados armários;

Presença e reutilização de caixas de esferovite inerente do transporte do pescado;

Irregularidades ao nível dos lava-mãos, nomeadamente em relação ao correcto abastecimento de sabonete líquido e de toalhetes descartáveis;

Presença de recipientes para a recolha de lixos inorgânicos e dos subprodutos de origem animal em mau estado de conservação;

Posicionamento menos adequado dos equipamentos destinados à prevenção da entrada e permanência de insectos.

✓ Géneros alimentícios

Algumas zonas das bancadas de exposição sem gelo em quantidade suficiente para a conservação adequada do pescado;

Venda de pescado com tamanho inferior à cota legalmente definida;

Exposição desorganizada do pescado vendido avulso.

✓ Acondicionamento e embalagens

Armazenagem do material de acondicionamento de forma menos apropriada, não o resguardando de possíveis contaminações.

✓ Meios de frio

Ligeiras irregularidades ao nível da armazenagem e da separação física dos produtos presentes nestes equipamentos;

Borrachas em mau estado de higiene.

✓ Rastreabilidade

Erros no total preenchimento das etiquetas de rotulagem do pescado, que devem mencionar a espécie, método de produção e local de captura.

✓ Vestiários e instalações sanitárias

Irregularidades ao nível dos lava-mãos;

Irregularidades ao nível da ventilação;

Irregularidades ao nível do asseio.

✓ Higienização

Presença e uso de alguns produtos de limpeza não homologados, que não se encontravam de acordo com as fichas técnicas apresentadas.

✓ Higiene pessoal

Operadores sem resguardo para o cabelo;

Fichas de aptidão médica fora da validade.

✓ Documentação

Não apresentação de alguma documentação inerente à actividade, como o processo de licenciamento ou CAE.

✓ Formação

Presença de alguns operadores ainda sem formação em matéria de higiene e segurança alimentar.

✓ Controlo de pragas

Não apresentação ou irregularidades ao nível da documentação e fichas técnicas dos serviços de desinfestação e desratização;

Ausência do serviço de desratização.

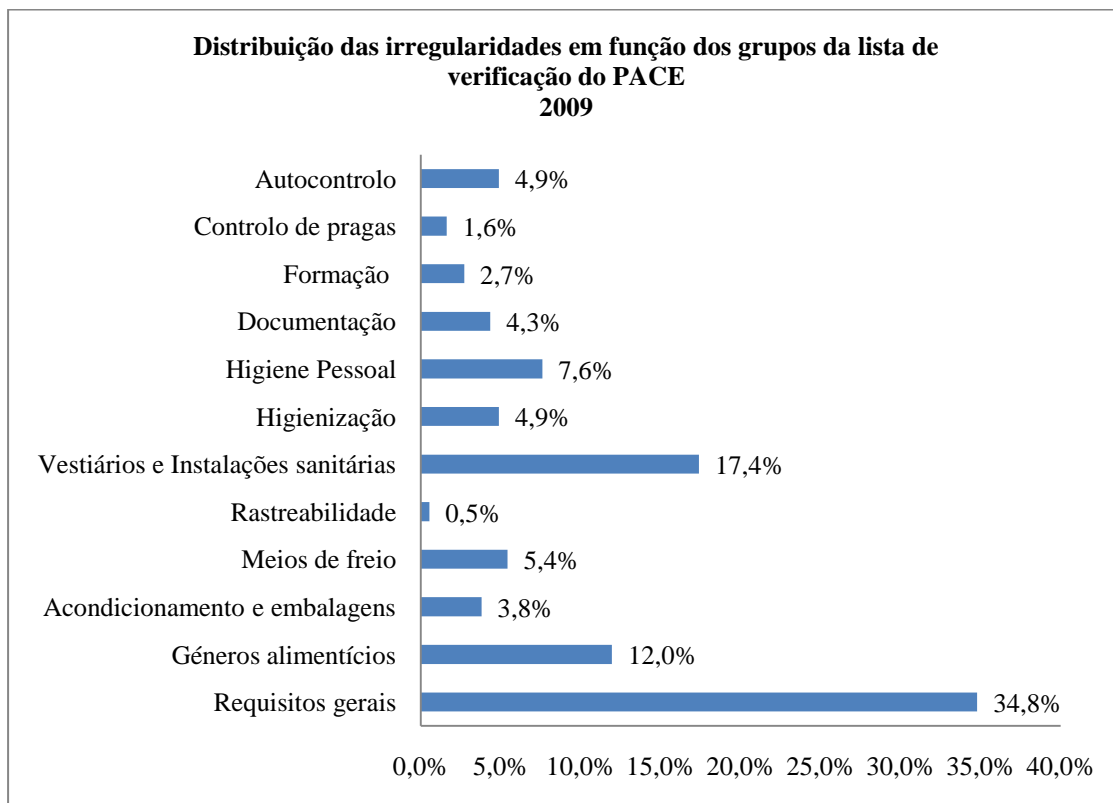
✓ Autocontrolo

Algumas irregularidades inerentes ao sistema de gestão da segurança alimentar;

Ausência ou irregularidades do serviço de análises microbiológicas periódicas.

Em 2009, de acordo com os dados e à semelhança do que já tinha ocorrido no sector da carne, verificou-se uma melhoria significativa dos estabelecimentos e das actividades

exercidas nestes, no âmbito da higiene e segurança alimentar. Acompanharam-se peixaria com um grau de incumprimento menor, operadores mais conhecedores e mais sensíveis para estas questões, muito por causa dos cursos de formação.



**Figura 4.19** – Distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação do PACE 2009

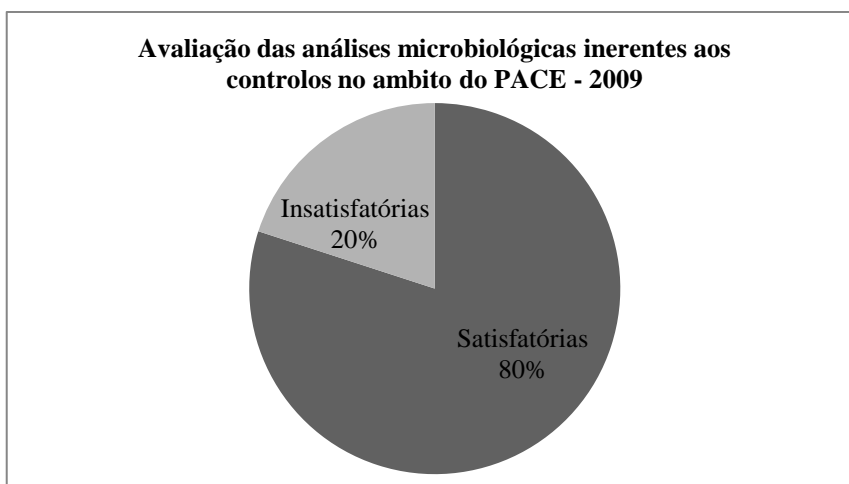
Como foi referido em relação aos controlos camarários, as exigências associadas ao reencaminhamento dos subprodutos resultantes do manuseamento do pescado não foram contempladas, em virtude de não existir qualquer firma adequada e preparada para esse fim.

No que respeita aos controlos microbiológicos de monitorização da eficiência da higienização das superfícies do estabelecimento, como as paredes da câmara frigorífica, mesas de corte e bancadas expositoras, de acordo com a Figura 4.20 observa-se que os valores foram muito bons, com 80% das avaliações das análises efectuadas a serem satisfatórias.

No final do ano, nenhum dos estabelecimentos controlados deste sector obteve um prazo de reinspeção superior a um ano, sendo que todos voltaram a ser acompanhados novamente pelo PACE em 2010.

As posturas adoptadas em relação aos controlos oficiais para esse ano seriam em todas idênticas às determinadas para o sector da carne, nomeadamente no que respeita às medidas coercivas e à comunicação das reincidências.

Em 2010, seriam controlados apenas durante o primeiro semestre seis estabelecimentos, cinco especializados e um não especializado.



**Figura 4.20** – Avaliação das análises microbiológicas inerentes aos controlos no âmbito do PACE 2009

Em virtude de não se terem efectuado controlos de forma proporcional em todas as freguesias, não se justifica analisar a distribuição por estas.

O balanço das situações de licenciamento dos estabelecimentos controlados até ao final do primeiro semestre de 2010 resultou em:

- a. 1 Estabelecimento com Alvará;
- b. 5 Estabelecimentos ainda em processo de licenciamento.

À partir das notificações emitidas neste novo ano, verificou-se que o número médio de incumprimentos detectados nos controlos destes estabelecimentos, arredondado à unidade, foi de 11 irregularidades. Representando em relação ao ano homólogo uma melhoria de aproximadamente 35%, resultado bastante satisfatório.

Consequentemente, o grau de incumprimento médio observado aquando dos controlos oficiais baixou para os 10% (arredondado à unidade), resultado que, para além da vigilância promovida pelo SHSA, demonstra o empenho dos operadores comerciais em promoverem uma melhoria constante das suas instalações.

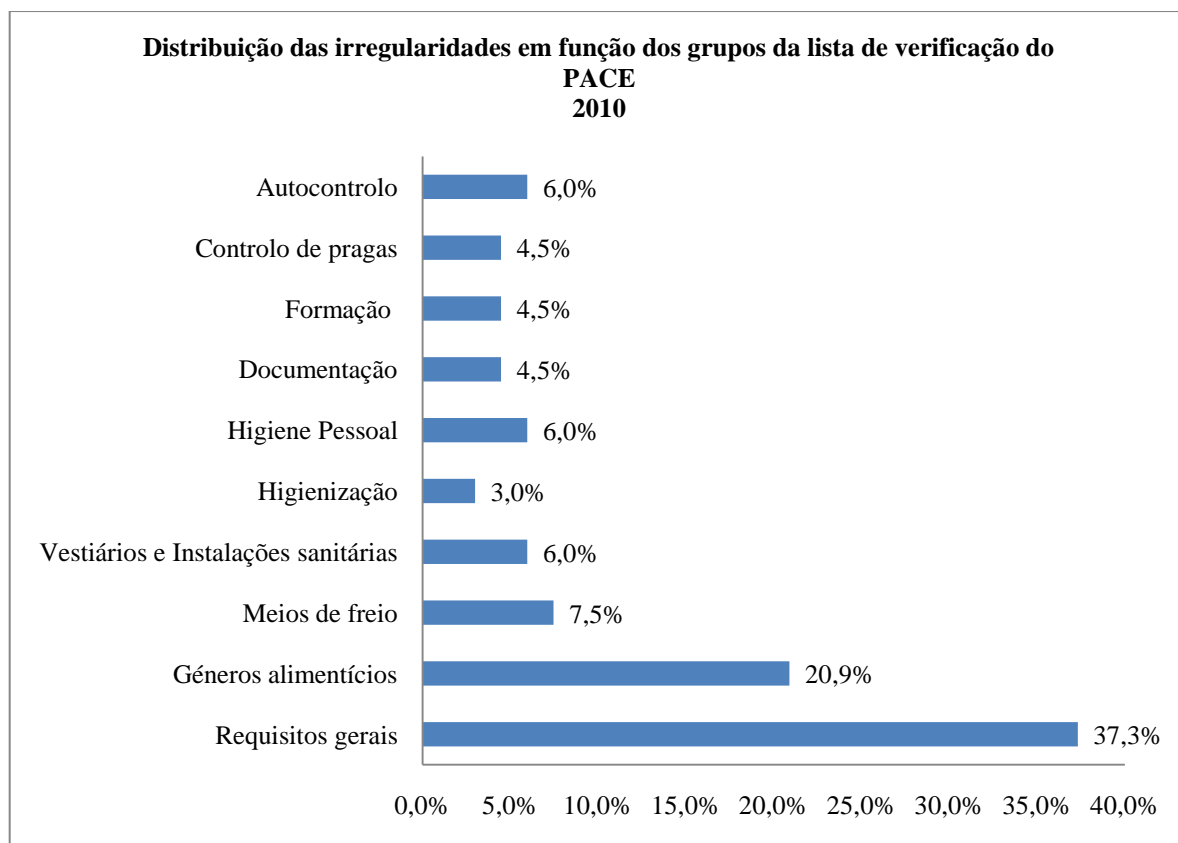
À semelhança do que ocorreu na análise da aplicação do PACE em 2010 para o sector da carne, reforçando a ideia de melhoria deste sector de actividade, relembra-se para além do

número de irregularidades ter diminuído significativamente que a maioria destas, muitas vezes, apenas se associavam a alinhadas de orientação e advertência com objectivo de aperfeiçoamento.

Em relação às inconformidades mais frequentes, são idênticas as que foram apresentadas em relação ao ano de 2009.

A Figura 4.21 apresenta a distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação.

Deve esclarecer-se que os grupos “Acondicionamento e embalagens” e “Rastreabilidade” não comparecem uma vez que a sua percentagem em nula ao não terem acumulado qualquer incumprimento.



**Figura 4.21** – Distribuição das irregularidades em função dos grupos da lista de verificação do PACE em 2010

Os “Requisitos gerais” demonstram-se novamente como o grupo inerente a mais irregularidades. No entanto, ao contrário do que se vinha observando, essa percentagem aumentou em relação ao ano homólogo, como aconteceu em relação aos “Géneros alimentícios”, que quase duplicou. Felizmente, em virtude do decréscimo da média de irregularidades, esses aumentos não representaram um aumento do incumprimento associado

a eles. Contudo, deverá ser efectuada uma sensibilização mais rigorosa de modo a homogeneizar igualmente os seus valores.

Em relação aos restantes grupos, confirma-se a tendência da distribuição das irregularidades convergir para uma maior homogeneidade de valores, o que demonstra igualmente uma maior aleatoriedade do erro.

Quanto à não correcção de irregularidades do ano transacto, no somatório das seis visitas, registaram-se 16 reincidências, representando aproximadamente 24% dos incumprimentos totais. Estes dados também indicam que da média em 2010 de 11 irregularidades por estabelecimento, aproximadamente 3 eram reincidentes (valores arredondados à unidade).

Não podemos referir que os resultados não sejam satisfatórios. Contudo, de modo a prevenir perdas económicas aos operadores por aplicação de coimas e sobretudo de modo a melhorar ainda mais os indicadores de cumprimento, o trabalho de acompanhamento do SHSA deverá permanecer e continuar com o mesmo rigor.

Quanto às análises microbiológicas de monitorização da eficiência da higienização das superfícies das instalações, não foi efectuada nenhuma associada a este sector durante o primeiro semestre de 2010, em virtude das obrigações académicas do responsável pelo Laboratório de Análise Alimentar do GPMV no final do ano lectivo 2009/2010. Logo, não existe qualquer objecto de comparação com os resultados do ano homólogo.

### **4.2.3 Visitas preventivas**

Estas actividades do Sector de Higiene e Segurança Alimentar não requerem uma análise pormenorizada. São entendidas como controlos muito simplistas, por vezes com um objectivo muito específico de observação ou limitando-se apenas à colocação de algumas questões úteis para descortinar determinadas dúvidas ou suspeitas inerentes ao estabelecimento ou a actividades ilícitas na envolvente.

Nesta natureza de controlo, nem ocorre elaboração e emissão de relatórios ou notificação, daí nem existirem dados para serem estudados.

Para além da sua utilidade fiscalizadora, estas aparições são igualmente vantajosas na promoção de uma presença do SHSA junto dos operadores económicos, que pode ter uma vertente de pressão para estes se actualizarem, bem como, através da pedagogia, de um aparo para suas dúvidas.

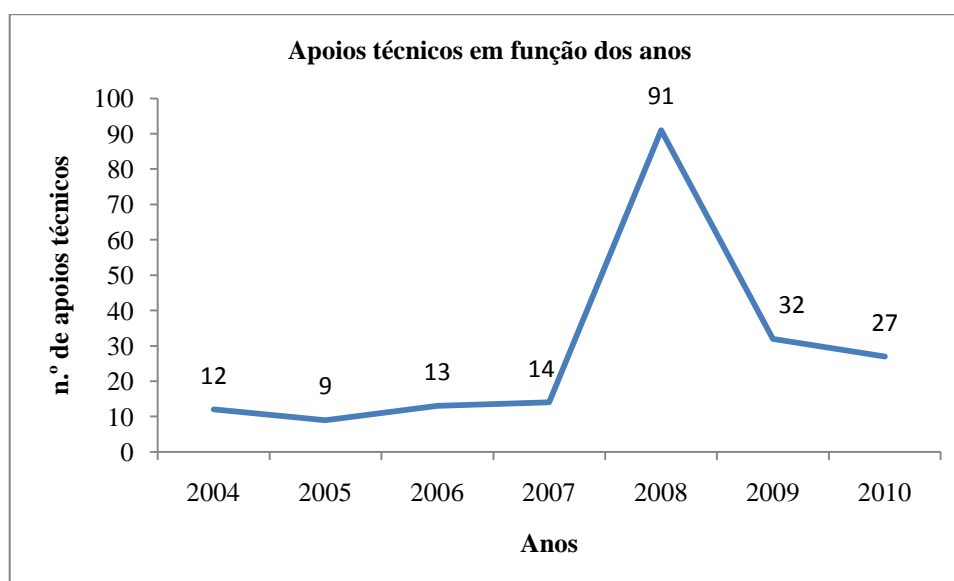
### 4.3 Apoio técnico

Como foi mencionado no Capítulo 2.4, os serviços de apoio técnico são uma das actividades exercidas pelo Sector de Higiene e Segurança Alimentar. Estes encontros, efectuados tanto no gabinete como na própria instalação, são um instrumento extremamente vantajoso na prevenção de risco em eventos que ainda se vão efectuar, no esclarecimento de dúvidas inerentes a notificações emitidas e na resposta de questões associadas à actividade alimentar, bem como em qualquer situação que operadores ou munícipes necessitam de um parecer dos técnicos do SHSA.

Por vezes, quando o número dos requerentes é expressivo, opta-se pela realização de acções de esclarecimento ou acções de sensibilização em auditórios ajustados aos participantes. Por exemplo, quando os requerentes abrangem todos os operadores de um mercado municipal, de uma associação ou de um evento ocasional de restauração e bebidas.

Estes atendimentos, normalmente efectuados às segundas-feiras através de marcação, permitem promover uma orientação dos requisitos técnicos, higiénicos e administrativos a que os operadores se encontram sujeitos. Para além de sensibilizar-se os requerentes sobre o fundamento científico das exigências higio-sanitárias, são apresentadas diversas opções viáveis para a sua resolução, assim como apresentados os respectivos custos estimados.

A Figura 4.22 demonstra o número de apoios técnicos prestados entre 2004 e o final do primeiro semestre de 2010.



**Figura 4.22** – Apoios técnicos exercidos pelo Sector de Higiene e Segurança Alimentar

Com o aumento dos controlos em 2008, é notório o incremento dos pedidos de apoios técnicos. As visitas mais frequentes aos estabelecimentos, o aumento das notificações emitidas, a determinação de planos para a correcção de inconformidades e o interesse em determinados operadores anteciparem-se aos controlos, pretendendo rectificar antecipadamente algumas irregularidades, levaram os operadores a procurarem indicações e explicações, mas sobretudo a serem elucidados sobre esta nova vigilância das suas actividades e sobre o risco de lhes virem a ser aplicadas coimas ou sanções.

Apesar da aplicação do PACE em 2009, em função das advertências para a sua implementação ao longo das visitas efectuadas em 2008 e da maior sensibilização, elucidação e cumprimento demonstrados pelos operadores, levaram a que recorressem menos a estes serviços em 2009.

Contudo, em 2010, é esperado que este valor venha a aumentar ligeiramente. Apesar dos operadores se encontrarem mais informados e de acatarem melhor as exigências apresentadas nas notificações, cada vez que ocorrem reincidências, como foi referido no Capítulo 4.2.2, os proprietários são convidados a marcarem uma reunião de apoio, a fim de lhes ser informado as consequências a que se encontram sujeitos.

É relevante esclarecer que a publicação da legislação associada às actividades de restauração e bebidas ocasionais em 2007 contribuíram igualmente para uma intensificação da marcação destas sessões de esclarecimento. Assim como em relação aos novos diplomas legislativos associados aos estabelecimentos industriais e comerciais (Capítulo 3).

Este serviço acabou por ser igualmente um exemplo do empenho e da postura da Câmara Municipal do Seixal na promoção da segurança alimentar e na salvaguarda da saúde pública, através da colaboração e do apoio junto dos seus agentes económicos e das suas associações, numa vertente educacional e pedagógica.

### **4.3.1 Acções de sensibilização diversas**

De acordo com o que foi mencionado no capítulo anterior, as actividades de apoio técnico e pedagógico são actividades educacionais exercidas pelo Sector de Higiene e Segurança Alimentar de extrema importância na salvaguarda da saúde pública e no acompanhamento e auxílio aos operadores económicos, instituições e escolas, bem como na informação dos munícipes e restantes consumidores.

Quando o público alvo consiste num grupo de dimensão significativa, em vez de reuniões organizam-se acções de sensibilização em locais ajustados ao número de participantes, bem como preparadas para os fins definidos.

Este capítulo enumera algumas das principais acções de sensibilização, no domínio alimentar, organizadas pelo GPMV, ou nas quais este colaborou.

De 2004 a 2006, o médico veterinário municipal participou como orador, em 2004, no II Fórum de Saúde e Segurança Alimentar com o tema “Critérios de Qualidade na Escolha dos Géneros Alimentícios”.

Já em 2007, graças ao reforço de pessoal, o GPMV promoveu duas sessões de esclarecimento sobre noções básicas de higiene e segurança alimentar. Nomeadamente aos responsáveis pelos expositores de produtos alimentares presentes na “Mostra de Artesanato e Gastronomia”, integrada nas Festas Populares do Seixal, e do “1º Festival de Sabores e Petiscos do Seixal”.

Estas sessões de esclarecimento consistiam essencialmente numa apresentação de conceitos básicos associados ao sector alimentar, como segurança alimentar, contaminação e toxinfecções alimentar, na enumeração de exigências infra-estruturais e de boas práticas que deveriam ser garantidas aquando dos eventos, e numa fase de esclarecimento de dúvidas diversas dos presentes.

Para além destas iniciativas pedagógicas terem consistido num contacto directo que serviu de esclarecimento e orientação aos comerciantes, foram fundamentais para a apresentação de uma nova imagem do GPMV para além dos cães e dos gatos, e de outra autoridade associada à segurança alimentar para além da ASAE.

Em 2008, viria a ocorrer um momento marcante ao nível das acções pedagógicas do GPMV, com a formação do SHSA e o respectivo reforço de recursos humanos seriam organizadas as Jornadas de Esclarecimento a Talhos, Charcutaria, distribuidores de Carnes e seus Produtos, iniciativa que visava esclarecer e informar os operadores de talhos, charcutarias e distribuidores de produtos da carne das exigências higio-sanitárias a que se encontravam sujeitos.

Denominaram-se de jornadas em virtude de terem sido calendarizadas de modo a ocorrerem em todas as freguesias, existindo uma geral no final para os que não puderam comparecer nas anteriores. Resultou assim em 6 eventos que totalizaram 89 participantes.

Com o início da aplicação do pacote de higiene e a recente publicação do Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de Julho, determinou-se que seria extremamente vantajoso e um excelente

investimento para os resultados futuros dos controlos oficiais inerentes ao PACE, apresentar e traduzir com um vocabulário mais ajustado ao público-alvo os requisitos técnicos e higiénicos do sector de actividade da carne.

A semelhança do ano anterior, ainda viriam a ocorrer em 2008 mais duas sessões de esclarecimento. Novamente para os operadores da “Mostra de Artesanato e Gastronomia”, mas agora também para a iniciativa “Seixal e os Descobrimentos”.

Em 2009, foram organizadas duas acções de esclarecimento, uma para operadores de unidades amovíveis e temporárias, mais popularmente designadas de roulettes ou stands, outra sobre as actividades de restauração e/ou bebidas ocasionais e esporádicas, para operadores e responsáveis associados a restaurantes, bares, associações, organizadores de eventos, etc.

Evidenciando a credibilidade e a confiança crescente depositada no sector, apenas durante o primeiro semestre de 2010 o SHSA seria convidado a organizar ou a participar em 17 acções de sensibilização.

De forma a preparar e a dar respostas às diversas dúvidas dos operadores presentes em eventos culturais, bem como de modo a relembrar os requisitos higio-sanitários a que estariam sujeitos durante os mesmos, seria solicitada a participação de um técnico do SHSA para um encontro prévio às seguintes iniciativas: “RTP África”, “Mostra de Artesanato” e “Encontro Intercultural Saberes e Sabores”.

Antes do início da época das festas populares do concelho, que ocorre entre os meses de Junho e Setembro, foram convocados os executivos das juntas de freguesia e as principais entidades responsáveis pela organização de eventos, bem como quaisquer outros interessados, a comparecerem num encontro, organizado pelo SHSA, onde seriam apresentados e debatidos os trâmites associados ao licenciamento e os requisitos higio-sanitários de instalações ocasionais ou esporádicas de restauração e bebidas. Esta iniciativa, para além de pretender esclarecer os presentes sobre as questões administrativas e laborais a que estariam sujeitas estas instalações, teria como objectivo prevenir possíveis irregularidades durante as festas.

Essa mesma formação seria repetida mais tarde de forma apoiar os responsáveis pelos eventos paroquiais das Igrejas do Pinhal de General e do Bonfim, onde as comissões de festa promovem os populares e tradicionais comes e bebes.

Outro acontecimento importante, que muito orgulhou o SHSA, foi o do pedido do Gabinete Médico Veterinário da Câmara Municipal de Sintra para que fosse organizada uma

formação de esclarecimento para os seus técnicos, sobre as metodologias e posturas inerentes ao PACE.

Ainda durante o primeiro semestre de 2010, após o convite por parte do Gabinete de Saúde da CMS, o SHSA seria convidado a promover diversas acções de sensibilização em diversas iniciativas de âmbito escolar, nomeadamente nas “Jornadas da Saúde 2010/2011” e na “Promoção de uma alimentação saudável nas escolas”.

Inerentes às “Jornadas da Saúde 2010/2011”, seriam realizadas duas sessões com os temas “Introdução à rotulagem” e “Noções básicas de higiene e segurança alimentar”. Esta iniciativa contaria com a participação de 40 formandos, entre alunos, professores, técnicos do sector e membros do executivo da escola.

Em relação ao projecto “Promoção de uma alimentação saudável nas escolas”, seriam efectuadas 9 sessões de sensibilização para os manipuladores das cantinas e bares de diversas escolas do município. Nomeadamente a Escola Básica 2,3 Nun’Alvares, Escola Básica 2,3 Corroios, Escola Básica 2,3 António Augusto Louro, Escola Básica 2,3 Paulo da Gama, Escola Básica 2,3 Vale de Milhaços, Escola Básica 2,3 Cruz de Pau, Escola Secundária Dr. José Afonso, Escola Secundária Alfredo Reis Silveira e Escola Secundária João de Barros. Os temas abordados focaram essencialmente o paralelismo da evolução do conceito de segurança alimentar e do Homem, a reforma da legislação comunitária e nacional no que respeita aos novos princípios e requisitos higio-sanitários, a importância e responsabilidade do papel do manipulador alimentar nas escolas, boas práticas associadas aos bares e refeitórios, e uma fase de debate para esclarecimento de dúvidas.

Esta iniciativa contaria com a participação de 80 formandos, cozinheiras, auxiliares, professores e membros do executivo da escola.

## 5. Conclusões

Este trabalho permitiu apresentar uma perspectiva mais aprofundada do papel do Médico Veterinário Municipal na vigilância e controlo das ciências veterinárias, sobretudo no domínio da cadeia alimentar de origem animal.

Porém, permitiu igualmente enumerar diversas autoridades responsáveis pela salvaguarda da saúde pública, bem como as metodologias usadas para esse fim.

De acordo com os objectivos deste trabalho, foi demonstrado em função da legislação comunitária e nacional, a estruturação do Sector de Higiene e Segurança Alimentar. Mais, foram exemplificados os diversos serviços realizados por este, assim como as posturas que foram tomadas em função da análise do estado de situação das actividades alimentares do concelho.

Em relação aos recursos humanos, verificou-se ser um dos principais condicionantes de toda a operacionalidade do gabinete. Apesar do grande esforço por parte do MVM em reforçar o seu pessoal, verificou-se este ser ainda muito desproporcional em função da grandeza do município e das actividades assumidas pelo sector.

Como foi abordado, este condicionalismo levou a que perante todas as actividades alimentares exercidas se efectuasse uma boa gestão para escolher estrategicamente as mais adequadas. É relevante referir que possivelmente uma das maiores lacunas consiste no inexequível acompanhamento de todos os estabelecimentos industriais, grossistas e de restauração e bebidas.

É por isso que esta conclusão, para além de enaltecer, agradece a todos os estagiários das diversas entidades, de qualquer estratificação académica, pelo empenho e contributo, sem os quais não teria sido possível efectuar as actividades que hoje são reconhecidas ao Sector de Higiene e Segurança Alimentar, sobretudo em relação ao Laboratório de Análise Alimentar.

Descreveram-se igualmente as diversas actividades de licenciamento exercidas, bem como as suas lacunas. Nomeadamente, em relação ao licenciamento genérico de estabelecimentos comerciais, onde se verificou que o combate à morosidade através do regime de declarações prévias, para além de não ter aumentado o número de estabelecimentos legais, vieram atribuir uma maior responsabilidade às actividades de controlo, prevendo-se uma séria preocupação em municípios onde estes não sejam suficientemente promovidos.

Em relação aos controlos dos variados sectores de actividade seguidos, os dados permitiram constatar uma evolução muito acima da esperada, com graus de cumprimento muito satisfatórios e a melhorarem ano após ano.

A introdução do PACE, parte integrante do plano nacional de controlo plurianual, para além de harmonizar as actividades de inspecção ao nível nacional, garantiram periodicamente mais um programa de acompanhamento das actividades comerciais de venda a retalho de carne e pescado, e permitiram, em função das avaliações dos estabelecimentos, distinguir o Seixal como um dos concelhos mais bem cotados tanto regionalmente como nacionalmente.

Inerente à componente educacional ou pedagógica, verificou-se igualmente a importância da proximidade junto dos operadores para promover esclarecimento de dúvidas e orientação. Esse foi inclusive um dos principais contributos para a regularização dos diversos sectores de actividade.

Também se aplica às diversas acções de sensibilização junto de operadores, munícipes, técnicos, comunidade escolar, etc.

A experiência adquirida e o empenho diário por parte dos técnicos levaram a que fossem desenvolvidos outros projectos que não foram aprofundados neste trabalho, como por exemplo:

- Projecto de implementação do sistema de autocontrolo nos mercados municipais - Projecto inicialmente desenvolvido pelo MVM em 2004, revisto em 2007, que visa a auditoria dos mercados municipais e a sucessiva implementação do sistema de gestão da segurança alimentar, baseado nos princípios da metodologia HACCP. Este projecto é elaborado pelos técnicos do Sector de Higiene e Segurança Alimentar, em colaboração com os responsáveis pelos mercados, e executado pelos fiéis e operadores dos mercados;
- Projecto de requalificação dos mercados municipais – Projecto que visa apresentar diversas propostas de readaptação dos mercados municipais a actuais exigências do mercado de consumo. Nomeadamente em relação a questões como horário de funcionamento, requalificação das zonas envolventes, espaços apelativos ao público mais jovem, espaços ajustados às actuais exigências do sector alimentar, serviços e iniciativas de animação e atracção do munícipe ao espaço do mercado, promoção dos produtos comercializados e reajustamento dos regulamentos dos mercados;

- Projectos Educativos Municipais – “Explica-me o que é a segurança alimentar”  
Projecto desenvolvido para o ano lectivo 2010/2011, que tem por objectivo promover um acompanhamento e uma sensibilização da comunidade escolar do primeiro ciclo do ensino básico em questões de segurança alimentar, através de acções de sensibilização dos alunos, fornecimento de manuais inerente ao tema e visitas às respectivas cantinas das escolas e posteriormente ao Laboratório de Análise Alimentar do GPMV;
- Projecto de implementação do sistema de autocontrolo na cantina, cafetaria e bares das instalações camarárias –  
Projecto que a semelhança dos mercados municipais visa implementar o sistema de gestão da segurança alimentar, baseado nos princípios da metodologia HACCP, nas diversas instalações alimentares presentes nos edifícios da câmara municipal;
- Projecto de harmonização dos procedimentos inerentes aos serviços veterinários das autarquias do Distrito de Setúbal –  
Em virtude da experiência adquirida, este projecto visa apresentar aos diversos gabinetes veterinários de outras autarquias do Distrito de Setúbal, bem como à DRSV, uma proposta de harmonização dos procedimentos de actuação e administrativos;
- Projecto de distinção de estabelecimentos comerciais locais –  
À semelhança do projecto SeixalRest, que entretanto acabou e que se destinava apenas à restauração, este projecto visa desenvolver um programa de distinção dos melhores estabelecimentos de cada sector de actividade, através do grau de cumprimento dos requisitos higio-sanitários.

Apesar de inicialmente ter existido alguma resistência e de terem alegado por vezes excesso de zelo, actualmente, desde o consumidor até ao próprio operador, tem-se assumido este trabalho como necessário, útil, extremamente vantajoso para os operadores, mas sobretudo vantajoso para a saúde pública.

Todas estas actividades são sinónimas do empenho da Câmara Municipal do Seixal na aplicação de políticas de segurança alimentar.

## 6. Referencias Bibliográficas

Dias, M. B. (2006). Análise dos riscos na cadeia alimentar – Evolução europeia e nacional. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 1, 16-18 pp.

Dias, M. B. (2007). Notificação de incidentes. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 3, 34-35 pp.

Direcção Geral de Veterinária (2008). *Plano de aprovação e controlo dos estabelecimentos*, DGV/DSHPV/DPIHSPOA.

Fernandes, C; Castro, P. (2005). *Guia prático para associações sem fins lucrativos*, 6. Gabinete de Apoio ao Movimento Associativo – Câmara Municipal do Seixal;

*Plano de Desenvolvimento Social: Dinâmicas e Recursos* (2007). Câmara Municipal do Seixal. Grafema.

Portaria n.º 559/76, de 7 de Setembro, que regula a inspecção e fiscalização higio-sanitárias do pescado.

Decreto-Lei n.º 112/79, de 8 de Maio, que regula a actividade de venda ambulante.

Lei n.º 8/82, de 23 de Junho, que determina os crimes contra a saúde pública.

Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de Maio, que define a estrutura da carreira e actividades do médico veterinário municipal.

Decreto-Lei n.º 370/99, de 18 de Setembro, que estabelece o regime a que está sujeita a instalação dos estabelecimentos de comércio ou armazenagem de produtos alimentares, bem como dos estabelecimentos de comércio de produtos não alimentares e de prestação de serviços cujo funcionamento envolve riscos para a saúde e segurança das pessoas.

*Livro branco sobre segurança dos alimentos* (2002). Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas, 12.1.2000, COM (1999), 719 final.

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. *Jornal Oficial da União Europeia L31*.

Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial da União Europeia L139*.

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. *Jornal Oficial da União Europeia L139*.

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. *Jornal Oficial da União Europeia L139*.

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. *Jornal Oficial da União Europeia L191*.

Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho, que estabelece as regras de execução, na ordem jurídica nacional, dos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004, de 29 de Abril.

Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de Julho, que regula as condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos.

Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho, que estabelece o regime jurídico a que fica sujeita a instalação e a modificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas, bem como o regime aplicável à respectiva exploração e funcionamento.

Decreto-Lei n.º 259/2007, de 17 de Julho, que estabelece o regime a que está sujeita a instalação e modificação dos estabelecimentos de comércio ou de armazenagem de produtos alimentares, bem como dos estabelecimentos de comércio de produtos não alimentares e de prestação de serviços cujo funcionamento pode envolver riscos para a saúde e segurança das pessoas.

Decreto-Lei n.º 42/2008, de 10 de Março, que regula a actividade de comércio a retalho não sedentária exercida por feirantes, em recintos públicos ou privados, onde se realizem feiras.

Decreto-Lei n.º 209/2008, de 29 de Outubro, que aprova o regime de exercício da actividade industrial.

Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18 de Novembro, que altera o Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho

Decreto-Lei n.º 21/2009, de 19 de Janeiro, que estabelece o regime jurídico da instalação e da modificação dos estabelecimentos de comércio a retalho e dos conjuntos comerciais.

Decreto-Lei n.º 268/2009, de 29 de Setembro, que estabelece o regime do licenciamento dos recintos itinerantes e improvisados, bem como as normas técnicas e de segurança aplicáveis à instalação e funcionamento dos equipamentos de diversão instalados nesses recintos.

Decreto-Regulamentar n.º 20/2008, de 27 de Novembro, que estabelece os requisitos específicos relativos às instalações, funcionamento e regime de classificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas.

Raposo, G. A. (2007). Relatório de estágio curricular. *Distribuição e venda de carne e seus produtos. Licenciamento, vistoria e inspeções sanitárias*. Universidade Nova de Lisboa – Faculdade de Ciências e Tecnologia

*Relatório anual das actividades do Gabinete do Partido Médico Veterinário* (2004). Câmara Municipal do Seixal.

*Relatório anual das actividades do Gabinete do Partido Médico Veterinário* (2005). Câmara Municipal do Seixal.

*Relatório anual das actividades do Gabinete do Partido Médico Veterinário* (2006). Câmara Municipal do Seixal.

*Relatório anual das actividades do Gabinete do Partido Médico Veterinário* (2007). Câmara Municipal do Seixal.

*Relatório anual das actividades do Gabinete do Partido Médico Veterinário* (2008). Câmara Municipal do Seixal.

*Relatório anual das actividades do Gabinete do Partido Médico Veterinário* (2009). Câmara Municipal do Seixal.

## Internet

Ambifood (2010). Hygicult TPC – Contagem total de bactérias. Disponível em: <[http://www.ambifood.com/img\\_upload/385.pdf](http://www.ambifood.com/img_upload/385.pdf)>, acedido em 07-09-10;

Associação Nacional dos Médicos Veterinários dos Municípios (2009). *Primeiro encontro dos Médicos Veterinários Municipais*. Disponível em: <<http://anvetem.com/2009/09/18/i-encontro-dos-mvms-e-ja-amanha/>>, acedido em 01-02-10;

Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional de Lisboa e Vale do Tejo. Regime de exercício da actividade industrial (REAI). Disponível em: <<http://www.ccdr-lvt.pt/content/index.php?action=detailfo&rec=656&t=Regime-de-Exercicio-da-Actividade-Industrial-REAI>>, acedido em 07-07-10;

Direcção Geral das Actividades Económicas. Página Oficial. Disponível em: <<http://www.dgae.min-economia.pt/>>, acedido em 06-07-10;

Direcção Regional de Agricultura e Pesca do Centro (2003). *Segurança Alimentar – síntese da legislação*. Disponível em: <[http://www.drapc.min-agricultura.pt/base/geral/files/seguranca\\_alimentar.pdf](http://www.drapc.min-agricultura.pt/base/geral/files/seguranca_alimentar.pdf)>, acedido em 31-01-10;

Escola Superior Agrária de Coimbra. (2007). “Gurus” da Qualidade. Gestão da Qualidade – Licenciatura em Engenharia Alimentar. Disponível em: <[http://www.esac.pt/Noronha/G.Q/2007/gurus\\_da\\_qualidade\\_2007.pdf](http://www.esac.pt/Noronha/G.Q/2007/gurus_da_qualidade_2007.pdf)>, acedido em 07-09-10;

Escola Superior de Biotecnologia – Universidade Católica Portuguesa (2010). *Segurança alimentar – abordagem global e integrada*. Disponível em: <<http://www.esb.ucp.pt/twt/segalimentar/>>, acedido em 10-03-10;

FIPA (2001). Boletim informativo n.º5 *FIPA Flash*. 8 de Outubro. Disponível em: <<http://www.fipa.pt/fipaflash5.pdf>>, acedido em 31-01-10;

Instituto de Apoio às Pequenas e Médias Empresas e à Inovação – Página Oficial. Disponível em: <<http://www.iapmei.pt>>, acedido em 07-07-10;

Instituto Nacional de Estatística – População residente no concelho do Seixal – Período de referência dos dados 2008. Disponível em: <<http://www.ine.pt/xportal/>>, acedido em 27-04-10;

Marques. F. (2002). *História da Medicina Veterinária*. Direcção 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)>, acedido em 08-04-10;

## ANEXO I

Tipologia dos estabelecimentos industriais

## ANEXO II

Lista de verificação para licenciamento de roulettes

## ANEXO III

Lista de verificação para licenciamento de stands

## ANEXO IV

Modelo dos Autos de Vistoria emitidos em 2010

## ANEXO V

Autocolante anexado ao Auto de Vistoria

## ANEXO VI

Trípico informativo para o licenciamento de instalações móveis e amovíveis

## ANEXO VII

Lista de verificação usada no controlo de estabelecimentos comerciais de venda de carne

## ANEXO VIII

Modelo do relatório microbiológico

## ANEXO IX

Lista de verificação usada no controlo de estabelecimentos comerciais de venda de pescado

## ANEXO X

Lista de verificação usada no controlo de estabelecimentos de restauração e bebidas

## ANEXO XI

Lista de verificação usada no controlo de mercados municipais

## ANEXO XII

Lista de verificação usada no controlo das IPSS

## ANEXO XIII

Lista de verificação do PACE usada no controlo de estabelecimentos comerciais de venda de carne

## ANEXO XIV

Lista de verificação do PACE usada no controlo de estabelecimentos comerciais de venda de pescado

## ANEXO XV

Base de dados do PACE

## ANEXO XVI

Prazos para rectificação das irregularidades inerentes ao PACE