



NOVA

NOVA SCHOOL OF
SCIENCE & TECHNOLOGY

DEPARTAMENTO DE QUÍMICA

VERÓNICA COSTA SOMMAGGIO

Licenciada em Ciência e Tecnologia Animal

Licenciamentos de Estabelecimentos Agroalimentares no Alentejo – a participação da DGAV

MESTRADO EM TECNOLOGIA E SEGURANÇA ALIMENTAR

Universidade NOVA de Lisboa

Março, 2023



Licenciamentos de Estabelecimentos Agroalimentares no Alentejo – a participação da DGAV

Verónica Costa Sommaggio

Licenciado em Ciência e Tecnologia Animal

Orientadora: Ana Luísa Almaça da Cruz Fernando
Professora Associada, Universidade NOVA de Lisboa

Coorientadores: Ana Paula Mendes
Técnica Superior, Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DSAVRA)

Júri:

Presidente: Maria Paula Amaro de Castilho Duarte,
Professora Auxiliar, FCT-NOVA

Arguentes: Fernando Jorge Gomes da Costa,
Professor Adjunto, ISEC Lisboa

Orientador: Ana Luisa Almaça da Cruz Fernando
Professor Associado, FCT-NOVA

Licenciamentos de Estabelecimentos Agroalimentares no Alentejo – a participação da DGAV

Copyright © Verónica Costa Sommaggio, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade NOVA de Lisboa.

A Faculdade de Ciências e Tecnologia e a Universidade NOVA de Lisboa têm o direito, perpétuo e sem limites geográficos, de arquivar e publicar esta dissertação através de exemplares impressos reproduzidos em papel ou de forma digital, ou por qualquer outro meio conhecido ou que venha a ser inventado, e de a divulgar através de repositórios científicos e de admitir a sua cópia e distribuição com objetivos educacionais ou de investigação, não comerciais, desde que seja dado crédito ao autor e editor.

“Everything will be okay in the end. If it’s not okay, it’s not the end.”
- Unknown

Agradecimentos

Em primeiro lugar, quero agradecer à Eng^a. Ana Paula Mendes da DSAVRA por me ter acolhido no seu mundo da aprovação e por ter partilhado os seus conhecimentos comigo.

À Dra. Maria do Carmo Caetano, Diretora de Serviços da DSAVRA, por ter possibilitado o meu estágio nesta Direção de Serviços.

Às colegas da DSAVRA pelo apoio e simpatia que me mostraram durante o percurso do estágio.

À Professora Ana Luísa Almaça da Cruz Fernando pela orientação e pela compreensão nos momentos mais difíceis da minha vida pessoal que se intersetaram com a elaboração deste trabalho.

I will never find the right words to thank my mom. Even though she is 5734 kilometers away, she has always supported me and believed in when I couldn't.

I would also like to thank my sister for her support. A reminder: don't forget to include me in your "thank-yous" when it's your turn in a few years. Good luck!

Aos meus “irmãos mais novos adotados”, ao Calçada e ao André – obrigada por terem contribuído por cada cabelo branco novo com qual me encontro hoje: o vosso dia há de chegar.

À Laura e ao Jorge, por me terem acolhido não só como uma filha, mas também como hóspede todas as vezes que precisei durante o percurso do mestrado.

Last but not least, Henry. Obrigada por seres o meu porto de abrigo.

Resumo

Os estabelecimentos onde é pretendida a fabricação de géneros alimentícios na União Europeia carecem de autorização prévia da autoridade competente. A Direção-Geral de Alimentação e Veterinária é a entidade responsável, em Portugal, pela aprovação dos estabelecimentos que pretendem exercer atividades que envolvam matérias-primas de origem animal não transformadas. No entanto, existem alguns constrangimentos que incidem na indisponibilização de material de apoio para os operadores que pretendem efetuar o licenciamento dos seus estabelecimentos na Região do Alentejo.

Nesta dissertação é feita uma análise à legislação comunitária aplicável à segurança dos alimentos assim como à estrutura da legislação nacional aplicável ao licenciamento industrial e comercial de estabelecimentos de géneros alimentícios, incluindo o Sistema de Indústria Responsável (SIR) e do Regime Jurídico de Acesso e exercício de atividades de Comércio, Serviços e Restauração (RJACSR).

No decorrer deste trabalho é descrito o procedimento da aprovação destes estabelecimentos conforme o legislado e a aplicação dos conhecimentos teóricos relativos à higiene e segurança dos alimentos, incluindo casos práticos simulados. Também são descritos os documentos de apoio que foram criados ao longo do trabalho desenvolvido, de modo a facilitar o acesso dos operadores ao conteúdo que é fundamental para a aprovação de um estabelecimento, realçando também a importância dos mesmos.

Os contributos prestados visam simplificar o procedimento legal associado à aprovação dos estabelecimentos. Além disto, também pretendem facilitar a análise dos processos para o técnico da aprovação e contribuir para processos completos e bem fundamentados no futuro.

Palavas chave: Segurança dos alimentos; Licenciamento industrial; Legislação; Sistema de Indústria Responsável; Número de Controlo Veterinário

Abstract

Establishments that intend to produce foodstuffs in the European Union must be previously approved by the competent authority. The General Directorate for Food and Veterinary is the entity responsible for the approval of establishments whose practices involve non-transformed animal-derived raw materials in Portugal. However, there are some challenges resulting from the lack of readily available information for food business operators that intend to license their establishments in the Alentejo region.

This dissertation includes an analysis on the European Union legislation that is applicable to food safety as well as on national legislation on the applicable framework of industrial and commercial licensing of food businesses, including the System of Responsible Industry (SRI) and the Legal Regime for Accessing and Carrying Out Trade, Services and Restaurant Activities (LRATSR).

In the course of this work, the approval procedure for these establishments is described in accordance with the legislation and the application of theoretical knowledge related to hygiene and food safety, including simulated practical cases. The supporting documents that were created during the work carried out are also described, in order to facilitate operators' access to the content that is fundamental for the approval of an establishment, also highlighting their importance.

The aim of these contributions is to simplify the legal procedures related to the approval of food businesses. Furthermore, another objective of these contributions is to facilitate the approval request analysis for the individual responsible for approval and to contribute to well-grounded and complete requests for licensing of these establishments.

Keywords: Food safety; Industrial licensing; Legislation; Responsible Industry System; Veterinary Control Number

Índice

Índice de Figuras	<i>xi</i>
Índice de Quadros	<i>xii</i>
Siglas	<i>xiii</i>
1. Introdução	1
2. Enquadramento teórico	3
2.1 A segurança dos alimentos versus a segurança alimentar	3
2.2 Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar e Fiscalização da Segurança Alimentar	5
2.2.1 Codex Alimentarius	5
2.2.2 Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP)	6
2.3 Legislação relativa à segurança dos alimentos	7
2.3.1 Legislação comunitária	8
2.3.2 Legislação nacional	12
2.3.2.1 Sistema de Indústria Responsável (SIR)	12
2.3.2.2 Portaria n.º 279/2015 de 14 de setembro	14
2.3.2.3 Regime Jurídico de Acesso e exercício de atividade de Comércio, Serviços e Restauração	15
2.3.2.4 Portaria n.º 206-C de 14 de julho	16
2.3.2.5 Unidades de Produção Primária (UPPs)	16
2.4 Entidades e Autoridades nacionais envolvidas na segurança dos alimentos	17
2.4.1 O Ministério da Agricultura e Alimentação	17
2.4.2 Direção Regional de Agricultura e Pescas	18
2.4.3 Direção-Geral de Alimentação e Veterinária	18
2.4.3.1 Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos de Géneros Alimentícios (PACE-GA)	23
2.4.3.2 Número de Controlo Veterinário (NCV)	26
2.4.3.3 Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (SIPACE)	27
2.5 Caracterização da região Alentejo com outras regiões de Portugal em termos de atividades na área alimentar que necessitam de aprovação	29
3. Enquadramento prático	32
3.1 Aprovação de estabelecimentos pela DGAV	32
3.1.1 Licenciamento industrial – intervenção da DGAV	32
3.1.1.1 Procedimento	32
3.1.1.2 Vistoria	33
3.1.1.3 Fluxograma descritivo do procedimento de licenciamento industrial	35
3.1.1.4 Caso prático simulado – Exemplo de procedimento de avaliação de documentos de um licenciamento industrial	37
3.1.2 Licenciamento comercial – intervenção da DGAV	41
3.1.2.1 Procedimento	41
3.1.2.2 Vistoria	42
3.1.2.3 Fluxograma descritivo do procedimento de licenciamento comercial	42
3.1.2.4 Caso prático simulado – Exemplo de procedimento de avaliação de documentos de um licenciamento comercial	44
3.1.3 Atribuição de NCV	47
3.1.4 Registo de Atividades – Unidades de Produção Primária	48
3.1.5 Contributos prestados ao procedimento de aprovação de estabelecimentos na DSAVRA	48
3.1.5.1 “Contributos para Elaboração da Memória Descritiva”	49
3.1.5.2 Modelos de parecer prévio	49

3.1.5.3	Modelo do Convite ao Aperfeiçoamento – Licenciamento SIR	50
3.1.6	Manual de Aprovação 2022-2023	50
3.1.7	Contributo para a organização do arquivo físico dos processos de aprovação	51
4.	Resultados e Discussão	52
4.1	Estabelecimentos avaliados no período do estágio	52
4.1.1	Estabelecimento com fabrico de produtos à base de carne n.º1	53
4.1.2	Estabelecimento com fabrico de produtos à base de carne n.º2	53
4.1.3	Estabelecimento com fabrico de produtos à base de carne n.º3	54
4.1.4	Melaria n.º1	54
4.1.5	Melaria n.º2	55
4.1.6	Sala de desmancha	55
4.1.7	Estabelecimento de processamento de leite e produtos lácteos	56
4.1.8	Entrepasto Frigorífico n.º1	56
4.1.9	Entrepasto frigorífico n.º2	57
4.1.10	Centro de Inspeção e Classificação de Ovos	57
4.2	Constrangimentos	58
4.2.1	Por parte da aprovação da DGAV	58
4.2.2	Por parte dos operadores económicos	59
4.3	Importância dos contributos prestados	59
5.	Conclusão	60
	Bibliografia	61
	Anexo I	64
Anexo I.1–	Convite ao Aperfeiçoamento	65
Anexo I.2 –	Parecer prévio geral	67
Anexo I.3–	Parecer Prévio para Produtos à Base de Carne	69
Anexo I.4 –	Parecer Prévio para Entrepastos Frigoríficos	71
Anexo I.5 –	Checklist de Aprovação	74
	Anexo II	75
Anexo II.1 –	Contributos para a elaboração da memória descritiva de melarias	76
Anexo II.2 –	Contributos para a elaboração da memória descritiva de Produtos à Base de Carne	78
Anexo II.3 –	Contributos para a elaboração da memória descritiva para Leite e Produtos Lácteos	80
Anexo II.4 -	Contributos para a elaboração da memória descritiva para Entrepastos Frigoríficos	81
Anexo II.5 -	Contributos para a elaboração da memória descritiva para Centros de Classificação e Inspeção de Ovos	82
	Anexo III	83
Anexo III.1 -	Requerimento para Registo de UPP	84

Índice de Figuras

Figura 2.1 Etapas do sistema HACCP (SGS Portugal, 2021).....	7
Figura 2.2 Organograma efêmero dos serviços centrais da DGAV (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2023)	21
Figura 2.3 Organograma efêmero dos serviços regionais da DGAV (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2023)	22
Figura 2.4 Serviços regionais e locais da DGAV (F. e D. R. Ministério da Agricultura & Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2015)	22
Figura 2.5 Marca de Identificação de Portugal para produtos de origem animal em cumprimento do Regulamento (CE) n.º 852/2004 (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, n.d.-a).....	26
Figura 2.6 Menu principal do SIPACE (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2023)	27
Figura 2.7 Campos de preenchimento obrigatório no registo do operador no SIPACE (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2023)	28
Figura 2.8 Campos a preencher no registo do estabelecimento no SIPACE 2023).....	28
Figura 2.9 Número de estabelecimentos distribuídos pelas regiões de Portugal que exercem atividades que carecem de aprovação da DGAV (Adaptado de Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2023).....	30
Figura 3.1 Fluxograma da 1.ª fase do procedimento da DGAV no licenciamento no âmbito do SIR (Adaptado de Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2020).....	35
Figura 3.2 Fluxograma da 2.ª fase do procedimento da DGAV no licenciamento no âmbito do SIR (Adaptado de Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2020).....	36
Figura 3.3 Caso Prático - Licenciamento estabelecimento industrial - Planta cotada	39
Figura 3.4 Planta com circuito de trabalhadores	39
Figura 3.5 Planta com os circuitos das matérias-primas, embalagens e subprodutos.....	40
Figura 3.6 Fluxograma do procedimento da DGAV no licenciamento no âmbito do RJACSR	43
Figura 3.7 Caso Prático - Licenciamento estabelecimento comercial - Planta cotada.....	45
Figura 3.8 Planta com os vários circuitos do estabelecimento.....	46
Figura 4.1 Atividades principais nos pedidos de aprovação submetidos no período do estágio	52

Índice de Quadros

Quadro 2.1 Perigos identificáveis nos alimentos (SGS Portugal, 2021)	3
Quadro 2.2 Caracterização da constituição e função das Instituições Europeias (Comissão Europeia, 2012).....	8
Quadro 2.3 Atividades que carecem de número de aprovação (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2020)	11
Quadro 2.4 Outras atividades específicas que carecem de número de aprovação (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2020).....	12
Quadro 2.5 Exemplos de códigos CAE descritos pelo Instituto Nacional de Estatística (Instituto Nacional de Estatística Portugal, 2007)	13
Quadro 2.6 Serviços Centrais da administração direta pertencentes ao Ministério da Agricultura e Alimentação (Ministério da Agricultura e Alimentação, 2021).....	18
Quadro 3.1 Documentos remetidos pelo operador versus análise precursora pelo técnico executor	37
Quadro 3.2 Documentos remetidos pelo operador versus análise precursora pelo técnico executor	44
Quadro 4.1 Processos de aprovação recebidos, analisados e concluídos na DSAVRA entre Agosto 2021 e Agosto 2022	58

Siglas

AC – Autoridade Competente
AESA – Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos
ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
BSE – Encefalopatia bovina Espongiforme Bovina
CAE – Classificação Portuguesa das Atividades Económicas
CE – Comunidade Europeia
CM – Câmara Municipal
DAV – Divisão de Alimentação e Veterinária
DG – Diretor Geral
DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural
DGFCQA – Direção-Geral de Fiscalização e Controlo de Qualidade Alimentar
DGAV – Direção-Geral de Alimentação e Veterinária
DGV – Direção-Geral de Veterinária
DOP – Denominação de Origem Protegida
DRAP – Direção Regional de Agricultura e Pescas
DRAPAL - Direção Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo
DSSA – Divisão de Serviços de Segurança Alimentar
ECL – Entidade Coordenadora de Licenciamento
FAO – Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
GA – Género Alimentício
HACCP – *Hazard Analysis and Critical Control Points*
IGP – Indicação Geográfica Protegida
IHA – *International HACCP Alliance*
INE – Instituto Nacional de Estatística
MAA – Ministério da Agricultura e Alimentação
MPOA – Matéria-prima de origem animal
NCV – Número de Controlo Veterinário
NASA - *U.S National Aeronautics and Space Administration*
NAV – Núcleo de Alimentação e Veterinária
OE – Operador Económico
OMS – Organização Mundial da Saúde
PACE-GA – Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimento – Géneros Alimentícios
PCC – Ponto Crítico de Controlo
PNCP – Plano Nacional de Controlo Plurianual
RCO – Relatório de Controlo Oficial
REAP – Regime do Exercício da Atividade Pecuária
RJACSR – Regime Jurídico de Acesso e exercício de atividades de Comércio, Serviços e Restauração
RT – Relatório Técnico
SGSA – Sistema de Gestão de Segurança Alimentar
SIR – Sistema de Indústria Alimentar
SIPACE – Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos
UE – União Europeia
UPP – Unidade de Produção Primária

1. Introdução

O estágio desenvolvido no âmbito do Mestrado em Tecnologia e Segurança Alimentar na *Nova School of Science and Technology*, Universidade Nova de Lisboa deu início a este presente trabalho - uma dissertação que contempla o panorama atual do Alentejo, no que diz respeito ao desenvolvimento de atividade industrial, comercial e produtiva na área dos géneros alimentícios. O título desta dissertação “Licenciamentos de Estabelecimentos Agroalimentares no Alentejo – a participação da DGAV e contributo para a simplificação de processos” destaca o tema da mesma sendo que o estágio se realizou na Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), mais concretamente na Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região do Alentejo (DSAVRA), que está sediada em Évora, durante um período de seis meses entre Fevereiro e Agosto de 2022.

Os objetivos deste estágio foram inúmeros, incluindo objetivos pessoais e objetivos académicos. Por um lado, foi importante a aquisição de novos conhecimentos relativamente à segurança e tecnologia alimentar numa ótica mais prática que acabou por complementar todos os conhecimentos adquiridos durante os dois anos do mestrado. Foi também importante estudar e compreender a legislação comunitária e nacional aplicável em vigor de uma forma mais aprofundada e aplicar a mesma aos procedimentos pertinentes à área em que se desenvolveu o estágio. Por outro lado, os objetivos pessoais foram os de conhecer melhor a situação dos operadores económicos (OE) e poder entender a melhor forma de prestar apoio técnico adequado, especialmente no que diz respeito à segurança e higiene alimentar.

O estágio realizou-se principalmente numa área que compreende todo o licenciamento de atividades, tanto industriais como comerciais, que recorrem à utilização de matéria(s)-prima(s) de origem animal (MPOA) para o seu funcionamento. Acompanhou-se os processos de licenciamento desde o seu início até à aprovação por parte das várias entidades consultadas, incluindo a DGAV.

A motivação de realizar este estágio neste contexto surge do gosto de partilhar conhecimentos da área de estudo relativamente à segurança alimentar, mas também de conhecer os métodos tradicionais de fabrico, novas tecnologias e conhecer as perspetivas dos operadores mais diversos. A partilha de conhecimentos ultrapassa o grau académico ou a posição socioeconómica e considera-se necessária para continuar o desenvolvimento económico mas também social. Deu-se muita importância ao apoio que é prestado a cada operador económico, colegas da mesma área e até com indivíduos a quererem iniciar uma atividade, com o objetivo de partilhar conhecimentos que permitem elevar o grau da segurança dos alimentos, promover o espírito do empreendedorismo e até promover a melhor comunicação com a população alentejana, por parte da administração direta do Estado, sendo a DGAV uma autoridade competente.

Para poder desempenhar um trabalho útil e eficaz, foi importante compreender quais as dificuldades encontradas nesta área e nesta região. Sendo que Évora é considerada parte do interior do território nacional de acordo com a Unidade de Missão para a Valorização do Interior, é fundamental compreender as diferenças socioeconómicas desta zona territorial e como é que estas têm um impacto no desenvolvimento, funcionamento e controlo de atividades económicas do âmbito industrial e comercial (Unidade de Missão para a Valorização do Interior, 2017).

No Alentejo, existem 337 estabelecimentos até à data do presente trabalho (março de 2023) que estão aprovados para laboração pela DGAV, a autoridade competente e responsável por estes estabelecimentos. Estes estabelecimentos são muito variados relativamente as atividades que exercem como por exemplo as queijarias, salsicharias e melarias. Os mesmos são explorados por operadores económicos muito diversos e a experiência e o poder de investimento variam entre estes.

Considerando que o Alentejo é a maior região administrativa do território nacional, correspondendo a 29% do território total (Porto Editora, 2023), os Censos de 2021 determinaram a densidade populacional da região do Alentejo é de 22,29 pessoas por quilometro quadrado (Instituto Nacional de Estatística Portugal, 2022). Apesar da vastidão geográfica desta região, a densidade populacional é muito baixa e a população do Alentejo de 704 532 pessoas representa apenas 6,8% da população nacional, estimada em 10 343 066 nos Censos de 2021 (Instituto Nacional de Estatística Portugal, 2022).

Destaca-se ainda que os territórios interiores, tanto no Alentejo como noutras regiões, estão acima das médias nacionais relativamente às taxas de analfabetismo e abandono escolar. De acordo

com os Censos 2021, na população do Alentejo de 704 707 pessoas, apenas 39,83% da população concluiu o ensino secundário. (Instituto Nacional de Estatística, 2021).

Estes dados coincidem com a realidade sentida na aprovação dos estabelecimentos e no apoio prestado aos operadores.

Foi identificado no terreno que na aprovação de estabelecimentos na DGAV, alguns dos constrangimentos que surgem são devidos à deficiente disponibilização de informação e de alguma falta de conhecimento dos operadores relativamente ao conteúdo teórico relativo à segurança dos alimentos.

Embora estas matérias existam e sejam de fácil consulta, tem vindo a ser verificado que muitos operadores económicos não possuem conhecimentos para procurar estes conteúdos que são fundamentais para as boas práticas de fabrico e manutenção da segurança nos estabelecimentos. Além disto, muitos operadores possuem muita experiência prática na atividade que exercem, no entanto, não conseguem acompanhar os requisitos que são deles exigidos pela legislação comunitária e nacional. Além disto, uma vez que a compreensão da legislação depende da capacidade de interpretação da mesma, é fundamental apresentar os requisitos legislados de modo que possa ser interpretada por qualquer indivíduo que pretenda exercer uma atividade industrial.

Uma vez identificada a fonte dos constrangimentos sentidos, foi necessário proceder à elaboração de soluções práticas que pudessem auxiliar os operadores nas fases de conceção e apresentação dos licenciamentos.

2. Enquadramento teórico

2.1 A segurança dos alimentos *versus* a segurança alimentar

A segurança dos alimentos e a segurança alimentar são dois conceitos bastante distintos que dependem um do outro para garantir um sistema alimentar e população saudável (Anis & Norfarizan-Hanoon, 2022). Para compreender a interação e ligação entre estes conceitos é fundamental definir os mesmos.

Por um lado, a segurança dos alimentos é definida como um requisito fundamental dos géneros alimentícios, nomeadamente a ausência de qualquer perigo ou contaminante presente no género alimentício que não tenha sido inserido no mesmo intencionalmente (Manning & Soon, 2016).

Considera-se um perigo qualquer presença biológica (incluindo microbiológica), química ou física no alimento que possa colocar a saúde do consumidor em risco. Alguns destes perigos poderão afetar o consumidor diretamente, resultando num efeito negativo direto (exemplo: fragmento de vidro) e outros podem afetar o consumidor a nível fisiológico de uma forma não tão aparente, como por exemplo a presença de bactérias ou microrganismos causadores de doenças de origem alimentar (exemplo: *Salmonella*). Considera-se um perigo qualquer agente ou substância que cause efeitos adversos à saúde do consumidor (Singh et al., 2019).

Os perigos mais comuns que se encontram nos alimentos podem ser de naturezas diferentes e estão exemplificados na Quadro 2.1.

Quadro 2.1 Perigos identificáveis nos alimentos (SGS Portugal, 2021)

Perigo	Exemplos
Biológico	Bactérias, vírus, parasitas,
Químico	Pesticidas, antibióticos, aditivos tóxicos, toxinas alimentares
Físico	Espinhas, cascas, ossos, fragmentos de vidro, metal, madeira e plástico

Um contaminante alimentar é caracterizado por ser qualquer substância que não foi colocada no género alimentício de propósito que pode causar danos ao consumidor, podendo-se originar de várias fontes. O perigo de contaminação pode existir em qualquer fase do fabrico como o processamento, embalagem, transporte, armazenamento e distribuição. Do outro lado, o contaminante também pode surgir nas fases iniciais da produção de uma determinada matéria-prima utilizada, podendo originar de medicamentos veterinários e produtos fitofarmacêuticos (Manning & Soon, 2016).

Desta forma, a segurança dos alimentos implica a prevenção destes contaminantes e/ou riscos e das doenças alimentares associadas aos mesmos e possibilita a manutenção da qualidade dos géneros alimentícios, garantindo desta forma a saúde do consumidor (Anis & Norfarizan-Hanoon, 2022).

Relativamente ao enquadramento histórico, existem autores que consideram que a segurança dos alimentos e a consciência da mesma tenha tido origem até nos tempos antecedentes aos egípcios, gregos e romanos. Consoante Mossel et al., (1995), citado por Griffith (2006), estas populações já se preocupavam com a segurança alimentar, havendo até indicação de que as leis do antigo Israel contemplavam que havia alimentos que não se deviam consumir devido à sua toxicidade e que os métodos de preparação e a higiene eram fatores determinantes para a segurança dos alimentos. Ao longo dos séculos as dietas e os hábitos dos

seres humanos têm vindo a desenvolver-se, sendo necessário adaptar os conhecimentos e os procedimentos ao longo do tempo.

Posteriormente houve avanços na ciência relativamente à área da microbiologia que permitiram compreender melhor o funcionamento dos microrganismos. Estes avanços também incluem o desenvolvimento de processos térmicos aplicáveis aos produtos alimentares produzidos comercialmente, no século XIX (Griffith, 2006). Alguns destes processos estão designados com o nome de quem os descobriu, como no caso de Louis Pasteur, que foi responsável pelo seu estudo dos microrganismos causadores de doenças, sendo que um dos seus maiores contributos à indústria alimentar foi o desenvolvimento da pasteurização (Ullman, 2022).

A preocupação pela segurança dos alimentos aumentou significativamente durante o século XIX e o início do século XX uma vez que aumentou a comercialização de géneros alimentícios devido à urbanização de populações. As vidas das populações transformaram-se da vertente agrícola, que implicava a produção dos próprios alimentos para uma vertente mais urbanizada que deu início à produção de alimentos numa escala industrial (Committee on the Review of the Use of Scientific Criteria and Performance Standards for Safe Food & Institute of Medicine (U.S.), 2003).

Os estudos relativamente à segurança dos alimentos também tiveram um aumento no século 20 devido a um elevado número de surtos de doenças de origem alimentar que obrigaram uma compreensão mais aprofundada da higiene alimentar (Griffith, 2006).

O autor, Griffith (2006) considera que a segurança dos alimentos não depende apenas dos governos ou dos operadores que produzem os alimentos. De um lado, os governos são responsáveis por garantir que existam leis que regulem a higiene e segurança dos alimentos. Os operadores têm a responsabilidade de cumprir com a legislação aplicável. No entanto, os consumidores também devem ser responsáveis pela segurança dos seus alimentos devido ao facto que em muitos casos as doenças de origem alimentar podem ser originadas devido às más práticas de higiene relativas aos alimentos.

Por outro lado, a segurança alimentar tem uma definição diferente da segurança dos alimentos, embora se trate de uma designação muito parecida.

A segurança alimentar é definida pelo acesso que uma população tem aos alimentos, ou seja, é caracterizada pelo acesso a alimentos saudáveis que uma determinada população possui, tendo em conta as necessidades nutricionais da mesma (Anis & Norfarizan-Hanoon, 2022).

A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) considera que a falta de meios para conseguir alimentos por parte das pessoas também está incluído no problema da segurança alimentar que ainda atinge bastantes nações e territórios globais (Food and Agriculture Organization, 2023).

No *Global Report on Food Crises* do ano 2022, um documento publicado pela FAO que relata as crises alimentares nos países do mundo, conseguiu-se perceber a causa pela carência de segurança alimentar nos diferentes países cujo povo não tem estabilidade alimentar (Global Network Against Food Crises & Food Security Information Network, 2022).

As principais razões por estas carências foram o conflito, o clima extremo e as alterações económicas súbitas. No entanto, este documento contempla maioritariamente os países onde esta carência é mais extrema, podendo haver a expressão desta carência noutros países devidos a outros fatores socioeconómicos (Food and Agriculture Organization, 2022).

Com exceção da Ucrânia que não está incluída no documento, podemos assumir que a maioria dos países que têm carência de segurança alimentar são países em desenvolvimento

que têm sofrido os efeitos de guerra, eventos climáticos devastadores e as consequências das alterações das economias mundiais (Food and Agriculture Organization, 2022).

É fundamental compreender as diferenças entre a segurança dos alimentos e a segurança alimentar para poder desenvolver um equilíbrio entre os dois conceitos pois os mesmos são cada vez mais desafiados. Isto significa que a segurança dos alimentos deve ser cada vez mais elevada para proteger o consumidor, no entanto a segurança alimentar não deixa de ser um ponto crítico para garantir que as populações tenham acesso a nutrientes e a uma dieta saudável. É cada vez mais necessário criar condições para conseguir e satisfazer estes dois conceitos para garantir em primeiro lugar que haja cadeias alimentares sustentáveis, face às alterações climáticas atuais, acessíveis a qualquer pessoa, independentemente da sua situação socioeconómica (Anis & Norfarizan-Hanoon, 2022).

A interação e dependência forte entre estes dois conceitos, ou seja, o equilíbrio entre a segurança dos alimentos (“*food safety*”) e a segurança alimentar (“*food security*”) é necessária para satisfazer os *Sustainable Development Goals* relativamente à erradicação da fome, produção agrícola sustentável e o combate às alterações climáticas (Anis & Norfarizan-Hanoon, 2022), estes que foram propostos pelas Nações Unidas em 2015, para serem cumpridos até 2030 (Nações Unidas, s.d.).

2.2 Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar e Fiscalização da Segurança Alimentar

2.2.1 *Codex Alimentarius*

O *Codex Alimentarius* ou “Código dos Alimentos” é um conjunto de normas internacionais, guias e códigos práticos que foram formulados e compilados para salvaguardar a saúde pública, proteger o consumidor e melhorar os aspetos éticos do comércio dos alimentos (Food and Agriculture Organization, s.d.-a).

Em 1963, nos anos pós-guerra, a Organização Mundial da Saúde (OMS) e a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) formaram a Comissão do *Codex Alimentarius* (Food and Agriculture Organization & World Health Organization, 1999).

Considera-se que o *Codex* foi concebido por parte destas duas organizações para guiar os legisladores dos Estados, consumidores e produtores relativamente à segurança e higiene dos alimentos. Estabeleceu-se a norma internacional da qualidade mínima necessária dos alimentos que seria de aplicação universal, que tem em consideração os requisitos da rotulagem, os métodos de análise, contaminantes, o uso de aditivos e os fatores decisivos de qualidade e de composição essencial relativamente aos nutrientes. Por isto, o *Codex* inclui mais de 200 normas especializadas, denominadas por *Codes of Hygienic Practices*, para cada grupo de alimento que existe, que estão categorizados por tipo de alimento (Food and Agriculture Organization & World Health Organization, 1999).

No entanto, também existe o *Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene* que contem as normas gerais de práticas de higiene a serem aplicadas na produção de alimentos seguros que se aplica a qualquer categoria de alimento acima mencionada, além das normas específicas. Este conjunto de normas considera as etapas dos processos de fabrico dos alimentos para tornar os alimentos produzidos mais seguros para o consumidor (Food and Agriculture Organization & World Health Organization, 1999).

O *Codex* também contém normas que regulam as quantidades de medicamentos veterinários residuais permitidos nos alimentos produzidos com o objetivo de proibir a

utilização de medicamentos que possam ser um risco para a saúde humana. Além disto, também inclui os *Codes of Technological Practice*, que abrangem o processamento, transporte e armazenamento dos alimentos produzidos consoante as normas do *Codex Alimentarius* (Food and Agriculture Organization & World Health Organization, 1999).

Atualmente a Comissão do *Codex Alimentarius* conta com 188 estados-membros, uma organização membro (União Europeia) e mais de 230 observadores que são organizações intragovernamentais e não governamentais além das agências das Nações Unidas. O *Codex Alimentarius* é considerado a base internacional para a harmonização das normas e do *standard* da higiene e segurança dos alimentos, estando o seu cumprimento ao critério de cada membro, sendo que a legitimidade e a universalidade do *Codex* dependem da participação dos membros. (Food and Agriculture Organization, s.d.-a).

2.2.2 *Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP)*

O conceito de HACCP foi inicialmente desenvolvido nos anos 60, do século XX, pela *U.S. National Aeronautics and Space Administration* (NASA) para criar alimentos isentos de perigos e contaminação capazes de resistir as viagens ao espaço. O programa que criou o sistema primitivo de HACCP é o primeiro a contemplar o controlo de agentes patogénicos e a implementar sistemas de gestão e monitorização da segurança dos alimentos na indústria alimentar (Weinroth et al., 2018).

A NASA utilizou e melhorou o sistema de HACCP para que este fosse utilizável em indústrias alimentares com fim comercial, ao contrário do sistema original que eles implementaram, que tinha um rigor muito elevado uma vez que se aplicava a alimentos que iriam ser conservados de modo não convencional para poderem ser utilizados no espaço. Houve uma colaboração com uma empresa produtora de massas folhadas prontas a utilizar, para adaptar o sistema de HACCP, resultando no sistema que é atualmente utilizado universalmente composto por sete passos fundamentais em vez dos três passos que estavam inicialmente contemplados (Weinroth et al., 2018).

Em 1983, a OMS/WHO Europa considerou que o sistema HACCP deveria ser utilizado na indústria após a reunião da *International Commission on Microbiological Safety of Foods* (ICMSF) em 1980. Apenas em 1993 foi adotado o guia, *Guidelines for the Application of the Hazard Analysis Critical Control Point System*, pela Comissão do *Codex Alimentarius* (Weinroth et al., 2018).

Posteriormente formou-se a *International HACCP Alliance* (IHA) que tinha como objetivo formar operadores e outros interessados nas práticas do HACCP e auxiliar as empresas na implementação do sistema. Outro objetivo que prevalece ainda hoje, é a uniformização do programa para melhorar a segurança da indústria alimentar, particularmente as atividades relativas a carnes de ungulados domésticos e aves, de forma a partilhar este conhecimento com associações os produtores da indústria, instituições educacionais/profissionais, especialistas e académicos também como representantes dos governos (Weinroth et al., 2018).

O plano HACCP pode ser precedido por um plano de pré-requisitos que contempla os perigos e riscos associados aos fatores que não são inerentes ao processo de fabrico, mas que podem ter um impacto negativo na segurança dos alimentos produzidos num estabelecimento. O plano de pré-requisitos deve contemplar os seguintes pontos:

- As estruturas e os equipamentos a serem utilizados no estabelecimento;
- O plano de higienização a ser implementado;
- O controlo de pragas do estabelecimento;

- A origem e/ou abastecimento de água, incluindo análises de potabilidade quando aplicável;
- A recolha de resíduos gerados no estabelecimento;
- Os materiais em contacto com os géneros alimentícios,
- A higiene pessoal dos trabalhadores em contacto com os géneros alimentícios;
- A formação dos trabalhadores relativamente ao sistema de HACCP (Mil-Homens, 2007).

O plano de pré-requisitos é considerado essencial para se poder implementar um sistema HACCP pois proporciona o cumprimento de requisitos básicos relativos ao ambiente e às condições em que será efetuado o fabrico de um determinado produto (Food and Drug Administration, 2022).

Como anteriormente mencionado, atualmente, o sistema HACCP é composto por sete passos essenciais para a sua implementação e o seu funcionamento. A Figura 2.1 resume brevemente cada passo do sistema de HACCP (SGS Portugal, 2021).

Elaboração do Plano HACCP



Figura 2.1 Etapas do sistema HACCP (SGS Portugal, 2021)

O plano HACCP deve ser atualizado e revisto com frequência e deve contemplar a produção do estabelecimento, a dimensão e o risco associado à produção de um determinado produto. Qualquer alteração significativa deve obrigar a revisão do plano HACCP por parte da equipa designada responsável (Food and Drug Administration, 2022).

2.3 Legislação relativa à segurança dos alimentos

Na União Europeia a legislação comunitária não é apenas decidida por uma instituição. De facto, conta com o apoio e *input* de todos os Estados Membros e carece de aprovação por outros órgãos administrativos e legislativos da UE (Comissão Europeia, 2012).

O Quadro 2.2 permite perceber as funções de cada instituição europeia que tem um papel na elaboração, discussão e aprovação da legislação comunitária.

Quadro 2.2 Caracterização da constituição e função das Instituições Europeias (Comissão Europeia, 2012)

Instituição	Constituição	Função
Comissão Europeia	Possui um delegado de cada EM que age no interesse da UE	<ul style="list-style-type: none"> • Propõe legislação, políticas e planos de ação; • Implementa as decisões tomadas pelo Parlamento e Conselho de Ministros.
Conselho Europeu	Constituído pelos chefes de Estado ou Governo de cada EM	<ul style="list-style-type: none"> • Líderes dos EMs determinam as políticas e as prioridades da UE através das cimeiras; • Não tem poder legislativo.
Conselho de Ministros / Conselho da União Europeia	Constituído por ministros de cada EM	<ul style="list-style-type: none"> • Ministros discutem, aceitam, emendam e aprovam legislação comunitária; • Coordena as políticas dos EMs no âmbito da UE.
Parlamento Europeu	Representa os cidadãos da UE e é eleito pelos EM	<ul style="list-style-type: none"> • Poder legislativo; • Supervisão democrática de todas as instituições da UE; • Aprova e gere em conjunto com o Conselho de Ministros o orçamento da UE.

A legislação europeia tem vários formatos e estes são aplicados em formas diferentes. Um Regulamento é uma lei que é aplicável e vinculativa em todos os EMs sem necessidade de reformulação. Os Regulamentos comunitários não são transpostos para lei nacional e são aplicados diretamente em qualquer estado-membro.

Uma diretiva é uma lei que vincula todos os EMs ou até apenas um determinado grupo de EMs e normalmente é utilizada para cumprir um determinado objetivo. As diretivas devem ser transpostas para a lei nacional do estado-membro e especificam o resultado que deve ser atingido através da sua implementação (Comissão Europeia, 2012).

As crises relativas à segurança dos alimentos vividas na Europa e no resto do mundo nas últimas décadas, como por exemplo a epidemia da encefalopatia espongiforme bovina (BSE) que provoca efeitos neurodegenerativos e teve um pico de casos infetados em 1992 (Kumagai et al., 2019), incentivaram a necessidade de atualizar a legislação comunitária relativamente à higiene e segurança dos alimentos na União Europeia (Pettoello-Mantovani & Olivieri, 2022).

A Comissão Europeia tomou uma posição preventiva e criou medidas para serem cumpridas de forma a melhorar a segurança dos alimentos na UE, através da elaboração de legislação comunitária em que surgiu o conceito “do prado ao prato”, que demonstra ao consumidor europeu que o produto alimentar é fabricado na UE, em cumprimento da legislação e é rastreável desde a matéria-prima utilizada ao produto final. Para conseguir isto, a legislação tem de abranger todas as etapas da produção alimentar, desde a produção primária, ao processamento, embalagem e acondicionamento, ao transporte e à venda final (Pettoello-Mantovani & Olivieri, 2022).

2.3.1 *Legislação comunitária*

Existe um conjunto de Regulamentos comunitários que são os fundamentos da higiene e segurança dos alimentos e são a base legal utilizada no âmbito da aprovação dos estabelecimentos que exercem as atividades estipuladas nos seguintes Regulamentos:

- **Regulamento (CE) n.º 178/2002** de 28 de janeiro de 2002 – este estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar e cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos

Alimentos (AESA) além de estabelecer os procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (GA). Este Regulamento abrange as definições de cada conceito relativo à higiene e segurança dos géneros alimentícios e os princípios que serão aplicados, como o princípio da precaução no Artigo 7º e os princípios da transparência elaborados nos Artigos 9º e 10º, que demonstram a consideração que este conjunto de medidas tem pela segurança do consumidor. O mesmo Regulamento obriga o cumprimento dos requisitos de segurança dos GA enumerados no Artigo 14º por parte dos operadores, além de elaborar também como as responsabilidades dos mesmos e a obrigatoriedade da rastreabilidade dos géneros alimentícios nos Artigos 11º a 20º que deverão ser aplicados no setor alimentar. A AESA é criada neste Regulamento e as tarefas, organização e funcionamento da mesma são elaboradas neste no Capítulo III, Artigo 22º a Artigo 49º do mesmo (Parlamento Europeu e do Conselho, 2002).

Este Regulamento é considerado a base da legislação comunitária no que diz respeito ao nível elevado de higiene e segurança dos alimentos que está implementado para salvaguardar o consumidor e garantir um bom funcionamento do mercado interno no setor alimentar (Pettoello-Mantovani & Olivieri, 2022);

- **Regulamento (CE) n.º 852/2004** de 29 de abril de 2004 - relativo à higiene dos géneros alimentícios. Este Regulamento abrange as obrigações dos operadores do setor alimentar e define os requisitos exatos que devem cumprir, tendo como base o Regulamento (CE) n.º 178/2002, anteriormente referido. Este Regulamento refere a importância e necessidade de um sistema de gestão de segurança dos alimentos (SGSA), nomeadamente os princípios de *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) elaborados no Artigo 5º.

Também se encontram definidos os conceitos mais pertinentes à segurança dos alimentos e cada passo comum de um processo de fabrico utilizado na indústria alimentar está definido (Parlamento Europeu e do Conselho, 2004a).

Segundo Neacsu & Tofană (2009), esta legislação, em conjunto com os outros dois Regulamentos que fazem parte deste grupo de leis aprovadas no mesmo ano e que estão todas interligadas, é considerada necessária para que o sistema legal relativo à segurança e higiene alimentar seja simplificado para os operadores do setor alimentar;

- **Regulamento (CE) n.º 853/2004** de 29 de abril de 2004 – que estabelece as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. Este regulamento existe como suplemento ao Regulamento anteriormente mencionado, pois contempla os requisitos específicos às atividades do setor alimentar que envolvem matéria-prima de origem animal (Neacsu & Tofană, 2009). Neste Regulamento encontram-se as definições de cada atividade que envolva a MPOA transformada ou não transformada além das definições de cada designação específica.

O Regulamento também determina as obrigações gerais dos operadores das empresas do setor alimentar (Artigo 3º) e obriga à aprovação da atividade e do estabelecimento por parte da autoridade competente e além disso, distingue quais as atividades que apenas carecem de registo (Artigo 4º). O artigo 5º do Regulamento obriga à colocação da marca de identificação e/ou salubridade e os anexos deste mesmo incluem os requisitos específicos pormenorizados para cada atividade que utilize MPOA não transformada e carece de aprovação.

O Regulamento ainda define que cada estado-membro é obrigado a publicar listas que contenham todos os estabelecimentos aprovados (que utilizem matérias-primas de origem animal, origem vegetal e outros) e que sejam visíveis a qualquer cidadão e de livre consulta de modo a aumentar a transparência do setor alimentar (Parlamento Europeu e do Conselho, 2004b);

- **Regulamento (CE) n.º 854/2004** de 29 de abril de 2004 – que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, sendo este a base direta para o controlo dos estabelecimentos que estão aprovados e que utilizam matérias-primas de origem animal no seu processo de fabrico (Artigo 1.º). No artigo 3.º do mesmo Regulamento encontram-se os pontos que indicam o controlo que deve ser efetuado no processo de aprovação de um estabelecimento e os requisitos, enumerados no Regulamento (CE) n.º 853/2004, que devem ser cumpridos e verificados nos controlos oficiais. No artigo seguinte encontra-se a obrigatoriedade de verificar o plano HACCP do estabelecimento, a sua implementação e funcionamento do mesmo por parte da autoridade competente durante o controlo.

Os anexos especificam os requisitos que os veterinários oficiais que efetuam controlos devem cumprir no caso da inspeção sanitária de matadouros e os requisitos específicos que a autoridade competente de cada estado-membro deve cumprir quando efetua controlos a estabelecimentos de atividades distintas (Parlamento Europeu e do Conselho, 2004c);

- **Regulamento (CE) n.º 2073/2005** de 15 de novembro de 2005 – que estabelece os critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. Neste Diploma comunitário publicado pela Comissão Europeia são estabelecidos os requisitos gerais a seguir por parte dos operadores, sendo esta principalmente a garantia de que os géneros alimentícios por eles produzidos cumprem os critérios estabelecidos. O Regulamento obriga ainda que estes tomem medidas para garantir que seja respeitada a higiene e segurança dos alimentos em qualquer etapa de fabrico e pós-fabrico (como por exemplo nas etapas do transporte e distribuição) e que os critérios de segurança estabelecidos se mantenham durante toda a validade do género alimentício, incluindo nas etapas pós-fabrico (Artigo 3.º).

O Regulamento estabelece também as regras específicas aplicáveis aos testes e amostragem dos géneros alimentícios e em casos específicos, os requisitos de rotulagem nos artigos 5.º e 6.º respetivamente. Os anexos deste Regulamento consistem de tabelas que indicam os critérios de segurança para os géneros alimentícios, tendo em conta os valores numéricos (limites) dos critérios e método de análise de referência a aplicar a cada categoria de alimentos, ainda indicando como deverão ser interpretados os valores obtidos nas análises. Também está previsto no artigo 7.º o procedimento a aplicar por parte do operador económico no caso de ser obtido um resultado não satisfatório relativamente aos critérios de segurança de um determinado produto (Comissão Europeia, 2005);

- **Regulamento (CE) n.º 1069/2009** de 21 de outubro de 2009 – que define as regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano. Além deste Regulamento definir as definições de subprodutos de origem animal, elabora as obrigações por parte dos operadores no artigo 4.º, ou seja, implica o cumprimento dos requisitos previstos no Regulamento em qualquer fase do fabrico e pós-fabrico, até à eliminação dos subprodutos. O mesmo artigo estabelece que cada Estado-Membro é responsável pelo controlo e verificação do cumprimento dos requisitos pelos operadores, devendo os Estados-Membros manter o sistema de controlo oficial. Os artigos 8.º, 9.º e 10.º explicam as três categorias distintas de subprodutos (M1, M2 e M3 respetivamente) e quais os subprodutos que pertencem a cada categoria, sendo a categoria M3 aquela onde se encontram a maioria dos subprodutos gerados na indústria alimentar. Os artigos 12.º, 13.º e 14.º caracterizam os procedimentos que devem ser aplicados a cada categoria de subprodutos relativamente à eliminação e utilização das matérias. O artigo 23.º do mesmo Regulamento elabora os requisitos relativos de operadores, estabelecimentos e

instalações e obriga à notificação da autoridade competente da utilização de subprodutos em qualquer fase da produção (Parlamento Europeu e do Conselho, 2009);

- **Regulamento (UE) n.º 1169/2011** de 25 de outubro de 2011 – relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. O Capítulo III do mesmo Regulamento define os requisitos gerais relativos à informação sobre os géneros alimentícios e responsabilidades dos operadores económicos, nomeadamente no artigo 9º onde consta a lista de menções obrigatórias que devem constar no rótulo do produto. O artigo 10º define as menções obrigatórias complementares para categorias específicas de géneros alimentícios e o artigo 13º estipula até a forma que estas menções obrigatórias devem ser apresentadas no rótulo. O presente Regulamento é fundamental para cumprir a legislação comunitária relativamente à rotulagem sendo que estão elaborados os requisitos para a lista de ingredientes (Artigo 18º) além da indicação quantitativa dos ingredientes (Artigo 22º) e a quantidade líquida de género alimentício (Artigo 23º). O Regulamento ainda inclui os requisitos relativos à data de durabilidade mínima, data-limite de consumo e data de congelação (Artigo 24º), à declaração nutricional e à apresentação da mesma, também como os outros elementos que constam na mesma (Parlamento Europeu e do Conselho, 2011).

As atividades do setor alimentar em que está prevista a aprovação por parte da autoridade competente dos EMs estão incluídas na base legal da higiene dos géneros alimentícios, o Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril de 2004 e podem ser consultadas no Quadro 2.3. As outras atividades, não especificadas no Regulamento que carecem de aprovação por parte da autoridade competente estão enumeradas no Quadro 2.4.

Quadro 2.3 Atividades que carecem de número de aprovação (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2020)

Produto de Origem Animal	Atividade
Carne de animais domésticos ou de caça	Matadouro, sala de desmancha, preparação de caça
Carne de animais domésticos ou de caça	Fabrico de carne picada, preparados de carne e carne separada mecanicamente
Carne de animais domésticos ou de caça	Fabrico de produtos à base de carne
Moluscos bivalves vivos (MBV), equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos	Centros de depuração/expedição/transformação
Produtos da pesca	Preparação e transformação de produtos da pesca em terra, navios-fábrica, navios congeladores e lotas
Leite cru e colostro	Fabrico de produtos lácteos e produtos à base de colostro (queijarias), fabrico de outros produtos lácteos e centros de recolha de leite
Ovos	Fabrico de ovoprodutos e centros de classificação e embalagem de ovos
Mel	Fabrico de mel e outros produtos como o pólen e própolis
Coxas de rã e caracóis	Centros de classificação e embalagem/transformação/armazenagem
Gordura animal	Produção de gorduras animais fundidas e torresmos
Estômagos, bexigas e intestinos	Tratamento/processamento/embalamento para consumo humano
Gelatina e colagénio	Fabrico de gelatina e colagénio de origem animal

Quadro 2.4 Outras atividades específicas que carecem de número de aprovação (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2020)

Outras atividades	Descrição
Entrepósito frigorífico	Armazenamento de produtos de origem animal que requerem controlo de temperatura
Mercado grossista	Comercialização de produtos de origem animal exceto venda direta ao consumidor final
Extração e processamento de produtos apícolas	Extração/processamento/embalamento de mel, pólen e outros produtos apícolas

2.3.2 Legislação nacional

Embora possa já existir uma base legal comunitária relativamente à higiene e segurança dos alimentos em formato de Regulamento comunitário, a legislação nacional determina a estrutura e organização das Entidades e Autoridades que devem assegurar e cumprir os requisitos impostos pela mesma.

O Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12 de junho assegura que a legislação comunitária, mencionada anteriormente relativa à segurança dos alimentos, seja executada e cumprida nacionalmente.

2.3.2.1 Sistema de Indústria Responsável (SIR)

O Sistema de Indústria Responsável (SIR) está regulamentado no Decreto-Lei n.º 169/2012 de 1 de agosto. O SIR, que vigora atualmente, regula os procedimentos que são necessários para aceder e exercer atividades de natureza industrial. Uma vez que o SIR regula as atividades industriais os procedimentos definidos contemplam vários regimes jurídicos, desde o impacto ambiental, as emissões industriais, a produção de resíduos e/ou subprodutos até à gestão de recursos hídricos etc. (Ministério da Economia e do Emprego, 2012).

Atualmente já existe o Decreto-Lei n.º 73/2015 de 11 de maio que procede à primeira alteração ao SIR, do Decreto-Lei acima mencionado (Ministério da Economia, 2015b).

A uniformização dos pedidos de licenciamento através do SIR permitem promover a responsabilidade social dos operadores económicos e a consciência de boas práticas de produção e a prevenção de riscos associadas às indústrias (Ministério da Economia e do Emprego, 2012).

As indústrias compreendidas no SIR são variadas, desde a indústria metalúrgica à pecuária e estão caracterizadas por um código numérico de Classificação Portuguesa das Atividades Económicas (CAE). Os números CAE são geridos pelo Instituto Nacional de Estatística (INE) que permitem classificar e quantificar as atividades económicas industriais exercidas em Portugal. De forma a atribuir o código, o INE efetua uma caracterização da atividade, de maneira que o operador possa enquadrar e categorizar a classificação que se aplica à sua atividade (Ministério da Economia e do Emprego, 2012).

No Quadro 2.5, verificam-se alguns exemplos de códigos CAE aplicáveis às atividades da indústria alimentar relevantes nesta dissertação.

Quadro 2.5 Exemplos de códigos CAE descritos pelo Instituto Nacional de Estatística (Instituto Nacional de Estatística Portugal, 2007)

Código CAE	Atividade industrial
10110	Abate de gado (produção de carne)
10120	Abate de aves (produção de carne)
10204	Salga, secagem e outras atividades de transformação de produtos da pesca e aquicultura
10130	Fabricação de produtos à base de carne
10150	Indústrias do leite e derivados

Além dos CAE, os estabelecimentos também são classificados em função do grau do risco potencial que a respetiva atividade apresenta para a pessoa humana e o ambiente. Esta tipologia existe em três tipos diferentes. No artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 169/2012 considera-se que um estabelecimento é tipo 1 quando seu projeto de instalação industrial é abrangido por regimes jurídicos específicos, como por exemplo regime jurídico de impacte ambiental no caso da instalação de um matadouro. A exploração de atividade agroalimentar que utilize matéria-prima de origem animal não transformada ou envolva a manipulação de subprodutos de origem animal também é categorizada como tipo 1 (Ministério da Economia e do Emprego, 2012).

Os estabelecimentos com classificação tipo 2 são aqueles que estão abrangidos pelo regime do comércio europeu de licenças de emissão de gases com efeito de estufa. Os estabelecimentos que não se enquadram na tipologia 1 e 2 estão incluídos no tipo 3 (Ministério da Economia e do Emprego, 2012).

O Decreto-Lei n.º 169/2012 esclarece todos os pontos e requisitos necessários para que seja possível prosseguir ao exercício de atividades industriais.

O Artigo 6.º prevê que seja utilizado “Balcão do Empreendedor”, quer por via eletrónica ou direta, para efetuar procedimentos previstos no SIR, como por exemplo: a submissão de documentos, formulários e pedidos de instalação de estabelecimentos, entre outros. Esta plataforma permite às Entidade Coordenadoras, Entidades consultadas, as Câmaras Municipais territorialmente competentes e a DGAV de aceder aos pedidos dos operadores (Ministério da Economia, 2015b).

O artigo 6.º-A deste diploma inicia por elucidar relativamente aos títulos digitais, de instalação e exploração, que são emitidos através da plataforma dedicada ao SIR e outros licenciamentos, o “Balcão do Empreendedor”. Os títulos digitais são atribuídos uma vez reunidas todas as condições e aprovados todos os requisitos necessários, como referidos na alínea 1) do mesmo artigo (Ministério da Economia e do Emprego, 2012).

O artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 73/2015 expõe os passos para efetuar o pedido do título digital de instalação. O mesmo deve ser acompanhado por elementos fundamentais que serão variados dependendo da natureza da atividade industrial que o operador pretende instalar. Uma vez que o operador reúna todos os elementos essenciais e submeta o seu pedido é emitida a guia de pagamento que deverá ser efetuado pelo mesmo (Ministério da Economia, 2015b).

O mesmo artigo ainda define que, uma vez verificado o pagamento, é emitida uma notificação à entidade coordenadora do licenciamento (ECL) e às entidades públicas consultadas informando da existência de um procedimento que se encontra disponível para análise e verificação.

Posteriormente, existe um prazo de 15 dias após a data do pedido em que a ECL deve proferir um convite ao aperfeiçoamento, no caso que existam elementos em falta ou de forma a obter esclarecimentos relativos ao pedido do operador. A ECL também possui poder de emitir um despacho de indeferimento liminar onde ocorre a extinção do procedimento, em caso de inconformidades legais e/ou regulamentares impossíveis de corrigir.

O artigo 24.º determina quando deve ser atribuído o título digital de instalação ao operador, tendo em conta que deve incluir todos os pareceres e pronúncias das entidades consultadas competentes. O título digital não pode ser emitido no caso de decisão desfavorável

por parte das várias entidades públicas consultadas, como por exemplo um indeferimento no pedido de licença ambiental.

No caso de estabelecimentos com tipologia 1 ou 2, é necessário, além do título digital de instalação, o título digital de exploração. A obtenção do título digital de exploração exige o cumprimento do artigo 25.º

No número 2. do artigo 32.º é abordada a emissão do título digital de instalação e exploração que é atribuído no fim do processo de licenciamento. O título contém todos os documentos que foram necessários no ato do licenciamento, incluindo as pronúncias das entidades públicas consultadas, licenças emitidas e aprovações concedidas no decorrer do processo de licenciamento. O título poderá ser emitido diretamente e de forma automática, estando assim o estabelecimento habilitado a exercer a atividade que foi licenciada. No caso das atividades que necessitam de aprovação pela DGAV, estas só poderão ser exercidas após obtida autorização pela DGAV e anexada ao título digital de instalação e exploração.

Os artigos seguintes ao 32.º do Decreto-Lei n.º 73/2015 abordam situações específicas do licenciamento, como por exemplo os procedimentos a tomar no caso de alterações de titularidade, suspensões de títulos e cessações de atividade.

O Anexo I do Decreto-Lei n.º 73/2015 apresenta as atividades industriais e os respetivos CAEs de modo abrangente. Nestas tabelas está incluída uma frase descritiva relativamente aos detalhes das atividades abrangidas por cada CAE.

O Anexo III identifica as entidades coordenadoras do licenciamento de atividades distintas, sendo que para as atividades relacionadas com os géneros alimentícios e mais concretamente a transformação dos mesmos estão divididas pela tipologia. Os estabelecimentos de tipo 1 e 2 compreendidos entre os CAEs aplicáveis são coordenados pela Direção Regional de Agricultura territorialmente competente. No entanto, no caso dos estabelecimentos tipo 3, a entidade coordenadora é a Câmara Municipal territorialmente competente (Ministério da Economia, 2015b).

2.3.2.2 Portaria n.º 279/2015 de 14 de setembro

A Portaria n.º 279 de 2015 de 14 de janeiro define os requisitos enumerados no n.º 1 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 169/2012 do SIR relativamente aos elementos instrutórios necessários para efetuar o pedido do título de instalação (Presidência do Conselho de Ministros e Ministérios da Economia, 2015b).

O artigo 4.º da Portaria explica o formulário, que é de preenchimento obrigatório no ato do pedido do título digital ou pedido de título de instalação e exploração. O mesmo formulário contempla todos os elementos que devem constar no pedido acima mencionado. Entre estes devem constar informações gerais relativas à caracterização da empresa/operador, informações específicas relativas ao estabelecimento e à sua tipologia.

Os elementos instrutórios enumerados no artigo 7.º, para estabelecimentos de tipologia 1 e 2, são fundamentais para a análise do pedido por parte do técnico. Os mesmos permitem visualizar a atividade e os objetivos do operador, como também o espaço onde o operador pretende instalar a atividade. Os elementos instrutórios são:

- a. A memória descritiva da atividade que inclui:
 - i. Caracterização da atividade que se pretende instalar;
 - ii. Indicação da capacidade nominal da instalação, sendo esta a produtividade por dia/365 dias do ano;
 - iii. Identificação e caracterização dos produtos intermédios e finais a fabricar;
 - iv. Descrição das matérias-primas e subsidiárias, incluindo o consumo anual e capacidade de armazenamento das mesmas;
 - v. Descrição dos processos de fabrico e os respetivos fluxogramas;
 - vi. Listagem de máquinas e equipamentos a instalar (quantidade e designação);
 - vii. Indicação do número de trabalhadores, por género e por função;
 - viii. Quantificação de equipamentos sociais disponíveis, como por exemplo instalações sanitárias, vestiários e refeitório;

- ix. Indicação da origem da água e sistemas de tratamento associado, podendo esta ser da rede ou por captação;
 - x. Potência elétrica contratada em kVA.
- b. A planta cotada e legendada, com demonstração do *layout* e localização de:
- i. Máquinas e equipamentos produtivos;
 - ii. Armazenamento de matérias-primas e de produtos acabados,
 - iii. Instalações de queima, de força motriz e produção de frio;
 - iv. Instalações sanitárias, de caráter social e escritórios;
 - v. Armazenamento de resíduos ou sistemas de tratamento de resíduos, quando aplicável (Presidência do Conselho de Ministros e Ministérios da Economia, 2015b).

Os elementos acima enumerados são submetidos através do Balcão do Empreendedor anexos ao pedido de licenciamento inicial efetuado pelo requerente.

2.3.2.3 Regime Jurídico de Acesso e exercício de atividade de Comércio, Serviços e Restauração

O Regime Jurídico de Acesso e exercício de atividades de Comércio, Serviços e Restauração (RJACSR) é o sistema implementado no Decreto-Lei n.º 10 de 2015 de 16 de janeiro. Este diploma visa simplificar de certa forma o acesso às atividades de natureza comercial, incluindo a implementação da “mera comunicação prévia” para muitas atividades comerciais. O propósito da mera comunicação prévia, ao contrário da aprovação, é a facilitação ao exercício de atividades comerciais por parte dos operadores. O diploma distingue as várias atividades que apenas necessitam de uma comunicação prévia à entidade competente, por norma a CM territorialmente competente (Ministério da Economia, 2015a).

A mera comunicação prévia implica que o operador que pretende iniciar a sua atividade, desde que seja enquadrável nesta modalidade, se possa dirigir à CM territorialmente competente ou ao Balcão do Empreendedor e submeter o seu pedido, sem necessidade de suplementar o pedido com documentos, como regulamentado no SIR e mencionado anteriormente. Contudo, apesar de ser um procedimento mais simplificado, a mera comunicação prévia requer a submissão de alguns dados gerais necessários para iniciar a atividade.

No Artigo 5.º do RJACSR estão enumeradas as atividades que estão sujeitas à aprovação ou à obtenção de autorização da CM territorialmente competente. Entre estas está incluída a exploração de estabelecimentos de comércio por grosso e de armazéns de géneros alimentícios de origem animal que exijam condições de temperatura controlada. A lista III do Anexo I do mesmo decreto enumera detalhadamente quais as atividades sujeitas a aprovação, sendo que as mesmas se enquadram nas atividades enumeradas no Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril mencionado anteriormente. Uma vez que neste Regulamento é exigida a aprovação e posterior controlo periódico destas atividades por uma autoridade competente, a autoridade competente também é responsável pela autorização dos estabelecimentos comerciais que pretendem exercer atividades que envolvam MPOA que exige temperaturas controladas.

Neste artigo também está estipulado que os estabelecimentos comerciais, nomeadamente armazenamento de géneros alimentícios que exijam condições de temperaturas controlada, que exercem uma atividade acessória de natureza industrial que consta na lista VI do anexo I do mesmo Decreto-Lei, como por exemplo, produtos à base de carne, preparação de produtos de pesca e da aquicultura (Ministério da Economia, 2015a). Um exemplo de uma secção acessória industrial seria um restaurante que produz, separadamente ao funcionamento do restaurante, produtos à base de carne e está aprovado para tal atividade.

2.3.2.4 Portaria n.º 206-C de 14 de julho

Tal como a Portaria n.º 279/2015 correspondente ao SIR estabelece os elementos instrutórios específicos necessários para efetuar pedidos de autorização, a Portaria n.º 206-C/2015 de 14 de julho enumera os elementos necessários para efetuar pedidos de autorização no âmbito do RJACSR.

Como anteriormente mencionado, existem algumas atividades do RJACSR que necessitam de aprovação prévia antes do início de laboração. Deste modo, a Portaria n.º 206-C exige a submissão de documentos semelhantes aos elementos da Portaria n.º 279/2015, embora menos complexos.

O artigo 2.º desta Portaria enumera os seguintes elementos necessários:

- Dados relativos ao titular da exploração, como o nome ou firma, endereço da sede de empresa e o NIF;
- Códigos da Classificação Portuguesa das Atividades Económicas (CAE) das atividades que o requerente pretende praticar no estabelecimento;
- Endereço e respetivo nome do estabelecimento;
- Alvará de Utilização comprovativo de que a fração física está autorizada ao comércio ou armazenagem de géneros alimentícios de origem animal que exigem condições de temperatura controlada;
- Área de venda e/ou armazenagem do estabelecimento;
- Planta do layout e conceção do estabelecimento, incluindo a localização dos equipamentos e dos espaços acessórios, quando aplicável (Presidência do Conselho de Ministros e Ministérios da Economia, 2015a).

Embora sejam estes os elementos necessários para efetuar o pedido de autorização no âmbito do RJACSR, na implementação prática desta Portaria, é necessário adaptar os elementos de forma a poder compreender melhor o objetivo do requerente e zelar pela segurança e higiene dos alimentos.

2.3.2.5 Unidades de Produção Primária (UPPs)

Paralelamente à aprovação, existe a autorização por parte da autoridade competente de algumas atividades relativas ao fornecimento de géneros alimentícios.

No artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 constam as alterações e adaptações que podem ser feitas aos anexos I e II do mesmo Regulamento, que enumeram os requisitos de higiene e segurança dos alimentos que devem ser cumpridos na Produção Primária e aos operados de empresas do setor alimentar, respetivamente (Parlamento Europeu e do Conselho, 2004a).

O número 3. do mesmo artigo decreta que podem ser autorizadas e implementadas derrogações relativas aos anexos I e II, embora tenham de ser igualmente cumpridos os objetivos relativos à higiene e segurança dos alimentos. O propósito de derrogações visa preservar e incentivar práticas de fabrico de produtos regionais e métodos tradicionais em qualquer fase da produção, transformação ou distribuição dos géneros alimentícios (GA) (Parlamento Europeu e do Conselho, 2004a).

As Unidades de Produção Primária (UPP) são produtores que fornecem pequenas quantidades de determinados produtos de origem animal da produção primária diretamente ao consumidor final ou ao comércio de retalho. Os requisitos desta modalidade não estão regulamentados pela Comunidade, tendo sido decretado que cada Estado-Membro é responsável pela criação da estrutura legal que afixe as regras relativamente as UPPs (Ministérios da Economia e da Agricultura e do Mar, 2014).

A Portaria n.º 74/2014 de 20 de março fixa os requisitos e as condições das UPP em Portugal. O artigo 2.º enumera as condições concretas em que o produtor pode fornecer os seus produtos, sendo principalmente que o fornecimento direto ao consumidor final e comércio a retalho só pode ocorrer no concelho e concelhos limítrofes do local da produção dos mesmos nas quantidades enumeradas nos artigos seguintes da Portaria. No entanto, embora as UPPs

estejam reguladas pela legislação nacional, ainda se aplicam os requisitos de higiene e segurança dos alimentos que constam no Regulamento (CE) n.º 852/2004 (Ministérios da Economia e da Agricultura e do Mar, 2014).

As atividades de produção primária e as respetivas quantidades autorizadas consideradas nos artigos 4.º e 5.º desta Portaria são as seguintes:

- Ovos – 350 ovos/semana;
- Mel – 650 kg/ano;
- Produtos da pesca – até 30 kg/dia, máximo de 150 kg/semana;
- Pectinídeos e gastrópodes marinhos (que não se alimentam por filtração) – 10 kg/semana; sendo que têm de ser provenientes de áreas oceânicas com algumas restrições;
- Leite de vaca – 80 l/dia desde que cumpra com os requisitos específicos no Regulamento (CE) n.º 853/2004.

O artigo 6.º da Portaria estabelece as quantidades de carne possíveis de fornecer pelos produtores: Carne de aves de capoeira e lagomorfos – incluindo 25 carcaças de peru, 50 carcaças de patos e lagomorfos e 100 carcaças de outras espécies de aves de capoeira por semana.

No artigo 7.º estão definidas as quantidades de outros produtos, como por exemplo peças de caça selvagem.

No Artigo 11.º da Portaria são definidos os procedimentos necessários relativamente à autorização desta modalidade de produção e fornecimento, sendo que as atividades dos artigos 4.º e 5.º apenas necessitam de registo da atividade na DGAV. No entanto, os produtores abrangidos pelo artigo 6.º necessitam de obter autorização pela autoridade competente nomeada no Regulamento (CE) n.º 853/2004, sendo a DGAV a mesma.

Apesar de existir a derrogação para estes fornecedores de produtos primários, os mesmos devem ser acompanhados de um documento comercial que mencione a marca de exploração ou número de registo atribuído de maneira a permitir rastreabilidade do produto, devem satisfazer os requisitos de higiene e segurança comunitários e devem cumprir com os teores microbiológicos tabelados para determinados produtos na mesma Portaria (Ministérios da Economia e da Agricultura e do Mar, 2014).

Além disto, uma vez que algumas destas atividades implicam a detenção de animais para fins pecuários no caso dos ovos, do leite e das carcaças de carne, é necessário que o operador também cumpra com a legislação aplicável ao Regime do Exercício da Atividade Pecuária (REAP). Além de efetuarem o pedido de registo ou autorização, é necessário que tenham a situação do REAP regularizada, nomeadamente o número de animais atualizados e uma marca de exploração atribuída no âmbito do REAP por parte da entidade responsável.

Esta Portaria e derrogação têm uma importância socioeconómica acentuada no nosso país, uma vez que existem muitos produtores e estabelecimentos cujos produtos não atingem quantidades elevadas e métodos de fabrico são considerados tradicionais. Estes fornecedores estão deste modo autorizados a fabricar e fornecer produtos de origem animal específicos em pequenas quantidades nos seus concelhos de produção e arredores.

2.4 Entidades e Autoridades nacionais envolvidas na segurança dos alimentos

De modo a poder compreender a aplicação da legislação acima mencionada, é necessário efetuar uma caracterização de todas as entidades que estão envolvidas no processo da autorização (por parte da DGAV) de estabelecimentos que utilizem matérias-primas de origem animal.

2.4.1 O Ministério da Agricultura e Alimentação

O Ministério da Agricultura e Alimentação (MAA) é composto por várias entidades públicas, que constituem os serviços centrais da administração direta do Estado, que estão enumeradas no Quadro 2.6 e que são essenciais para o funcionamento do setor agropecuário do nosso país (Ministério da Agricultura e Alimentação, 2021).

Quadro 2.6 Serviços Centrais da administração direta pertencentes ao Ministério da Agricultura e Alimentação (Ministério da Agricultura e Alimentação, 2021)

	Serviços Centrais
GPP	Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral
DGAV	Direção-Geral de Alimentação e Veterinária
DGADR	Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural
IFAP	Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas, I.P.
IVV	Instituto da Vinha e do Vinho, I.P
IVDP, IP	Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P
INIAV	Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P
AG PDR 2020	Autoridade de Gestão do PDR2020

Em 2022, com a aprovação e constituição do XXIII Governo Constitucional, foi definido o Ministério da Agricultura e Alimentação no Decreto-Lei n.º 32/2022 de 9 de maio e detalha a missão da Ministra da Agricultura e Alimentação no Artigo 29º. Esta missão inclui a execução e avaliação das matérias de alimentação, agricultura, desenvolvimento rural, pescas e aquicultura, segurança marítima e proteção portuária. Cabe também à Ministra a coordenação e aplicação dos fundos nacionais e europeus destinados à agricultura, ao desenvolvimento rural entre outras. O mesmo Decreto-Lei detalha algumas das entidades que estão sob tutela da Ministra e consequentemente do Ministério da Agricultura e Alimentação (Presidência do Conselho de Ministros, 2022).

2.4.2 *Direção Regional de Agricultura e Pescas*

A Direção Regional de Agricultura e Pescas (DRAP) também é uma entidade do MAA, no entanto a mesma é considerada uma direção regional e deste modo existe uma DRAP em cada região, nomeadamente: Norte, Centro, Lisboa e Vale do Tejo, Alentejo e Algarve, sendo que a DRAP do Alentejo é denominada por Direção Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo (DRAPAL) (Ministério da Agricultura e Alimentação, 2021).

O Decreto-Lei n.º 18/2014 de 4 de fevereiro estabelece as funções da DRAP no artigo 13º. Estas incluem a participação na formulação e execução das políticas da agricultura, do desenvolvimento rural e das pescas além das políticas relativas à segurança dos alimentos e da sanidade vegetal. A DRAP também colabora com os outros serviços centrais competentes, como por exemplo a DGAV (Ministério da Agricultura e do Mar, 2014).

Relativamente à interação da DRAP com a DGAV, a DRAP é designada como coordenadora dos processos de licenciamento que dizem respeito aos estabelecimentos industriais, que lhes estejam cometidos por parte do Sistema de Indústria Responsável (SIR), nas matérias da segurança dos alimentos (Ministério da Agricultura e do Mar, 2014).

2.4.3 *Direção-Geral de Alimentação e Veterinária*

A DGAV também é uma entidade do MAA que faz parte da Administração direta do Estado, como previamente mencionado. A missão desta entidade é muito abrangente e passa a ser citada infra:

“... definição, execução e avaliação das políticas de segurança alimentar, de proteção animal e de sanidade animal, proteção vegetal e fitossanidade, sendo investida nas funções de Autoridade Sanitária Veterinária e Fitossanitária Nacional, de Autoridade Nacional

para os Medicamentos Veterinários e de Autoridade responsável pela gestão do Sistema de Segurança dos Alimentos“ (Divisão de Planeamento, 2022; Ministério da Agricultura e do Mar, 2014).

As funções desta entidade estão elaboradas no Decreto-Lei n.º 18/2014 de 4 de fevereiro que se encontram resumidas na lista seguinte:

- a) Participação e aplicação de políticas públicas relativamente à saúde pública veterinária e de produção animal;
- b) Representação a nível nacional, comunitário e internacional nas áreas a que lhes compete, também como a coordenação do Sistema de Alerta Rápido, asseguramento do *Codex Alimentarius* e execução de missões do serviço veterinário da Comissão Europeia;
- c) Coordenação e elaboração do Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI) que inclui o controlo oficial do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais, géneros alimentícios e normas da saúde e bem-estar animal;
- d) Colaboração com a ASAE para promover estratégias de segurança dos alimentos, de alimentos para animais e da fitossanidade e proteção dos animais;
- e) Execução dos planos de controlo oficiais no que diz respeito à produção e transformação de matérias-primas em géneros alimentícios, dos ingredientes e aditivos e os subprodutos de origem animal produzidos também como controlos oficiais à produção de alimentos para animais e a respetiva inspeção hígio-sanitária de produtos de origem animal;
- f) Execução dos planos de controlo oficiais relativamente à fitossanidade e resíduos de pesticidas;
- g) Execução dos planos de controlo oficiais relativamente à sanidade animal no âmbito da prevenção de zoonoses;
- h) Coordenação dos planos de controlo oficial executados pelas DRAP regionais;
- i) Aprovação, controlo e inspeção do fabrico e utilização de medicamentos veterinários e biocidas de uso veterinário;
- j) Coordenação da certificação para exportação e controlos à importação relativamente às suas competências;
- k) Gerir o sistema de segurança alimentar nacional e coordenar o registo de estabelecimentos enquanto autoridade competente no âmbito do Sistema de Indústria Responsável;
- l) Proteção e valorização dos recursos genéticos de animais terrestres e vegetais, também como a defesa e gestão dos mesmos, em colaboração com o INIAV (Ministério da Agricultura e do Mar, 2014).

Relativamente à história e desenvolvimento da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, esta inicia-se em 1918 com a criação do Ministério da Agricultura, além das Direções-Gerais de Agricultura e dos Serviços Pecuários, ficando respetivamente responsáveis pelas matérias do âmbito da zootecnia e zoossanitárias e fitossanidade.

Após 1926, durante o Estado Novo, o Ministério da Agricultura é integrado numa Secretaria de Estado do Ministério da Economia devido às necessidades agrícolas e produtivas dessa altura. Neste tempo foram criados vários organismos específicos o Estado Novo

considerava ser necessário para satisfazer as necessidades do país, criando por exemplo o Instituto do Pão em 1936.

Em 1977 as matérias relativas à fitossanidade foram assumidas pela Direção-Geral de Proteção da Produção Agrícola que resultou da junção de outros organismos previamente existentes. No entanto, após a ingressão do país para o mercado único da CEE. Nesta altura começou-se a compreender a importância das questões relativas à sanidade agrária e da gestão de segurança dos alimentos. Posteriormente em 1996 viria a ser criada a Direção-Geral de Veterinária (DGV) para garantir a proteção animal no país, entre outros organismos que foram criados para satisfazer as questões de fitossanidade e para a gestão da segurança dos géneros alimentícios, como no caso da Direção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA).

No entanto, em 2007 ocorreu uma reorganização destes organismos e como resultado a DGV deixou de assumir o papel de Laboratório de Estado em conjunto com a DGFCQA. O Laboratório passou a ser integrado no atual INIAV e as matérias de fitossanidade, fitofarmacêuticos, sementes entre outras foram integradas na Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) que também foi formada nessa altura. No entanto, a DRAP reteve as suas competências operacionais. Do outro lado, a DGV verticalizou os seus serviços, sendo que os serviços veterinários regionais passaram a ser integrados na sua estrutura orgânica (Divisão de Planeamento, 2022).

Em 2012 o Decreto Regulamentar n.º 31/2012 determinou que era necessário existir a unificação num só ministério das áreas da agricultura, mar, florestas, desenvolvimento rural, ambiente, ordenamento do território, habitação e reabilitação urbana que resultou na criação da DGAV, tendo em conta a Lei Orgânica prevista do MAA. Neste Decreto Regulamentar estabeleceu-se que a DGAV passaria a integrar as suas funções anteriores e funções relativas à regulamentação e coordenação do controlo alimentar, à sanidade vegetal e fitossanidade, que tinha sido previamente da competência do Gabinete de Políticas e Planeamento (GPP) e da DGADR (Conselho de Ministros, 2012).

Neste Decreto Regulamentar também se estabelece o organograma da DGAV relativamente à organização dos Serviços Centrais e dos Serviços de Alimentação e Veterinária das Regiões, designadas por Figura 2.2 e Figura 2.3, respetivamente.

A unidade orgânica que é de maior importância para o desenvolvimento deste estágio e do presente trabalho é a Direção de Serviços de Segurança Alimentar (DSSA), pois as matérias relevantes ao presente trabalho são da competência desta unidade. A mesma é responsável pela comunicação e colaboração com os Serviços de Alimentação e Veterinária das Regiões nos procedimentos de aprovação desenvolvidos. A DSSA comunica diretamente ao Diretor-Geral da DGAV, que atribui o número de aprovação e registo nos pedidos de aprovação de estabelecimentos (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, s.d.-b)

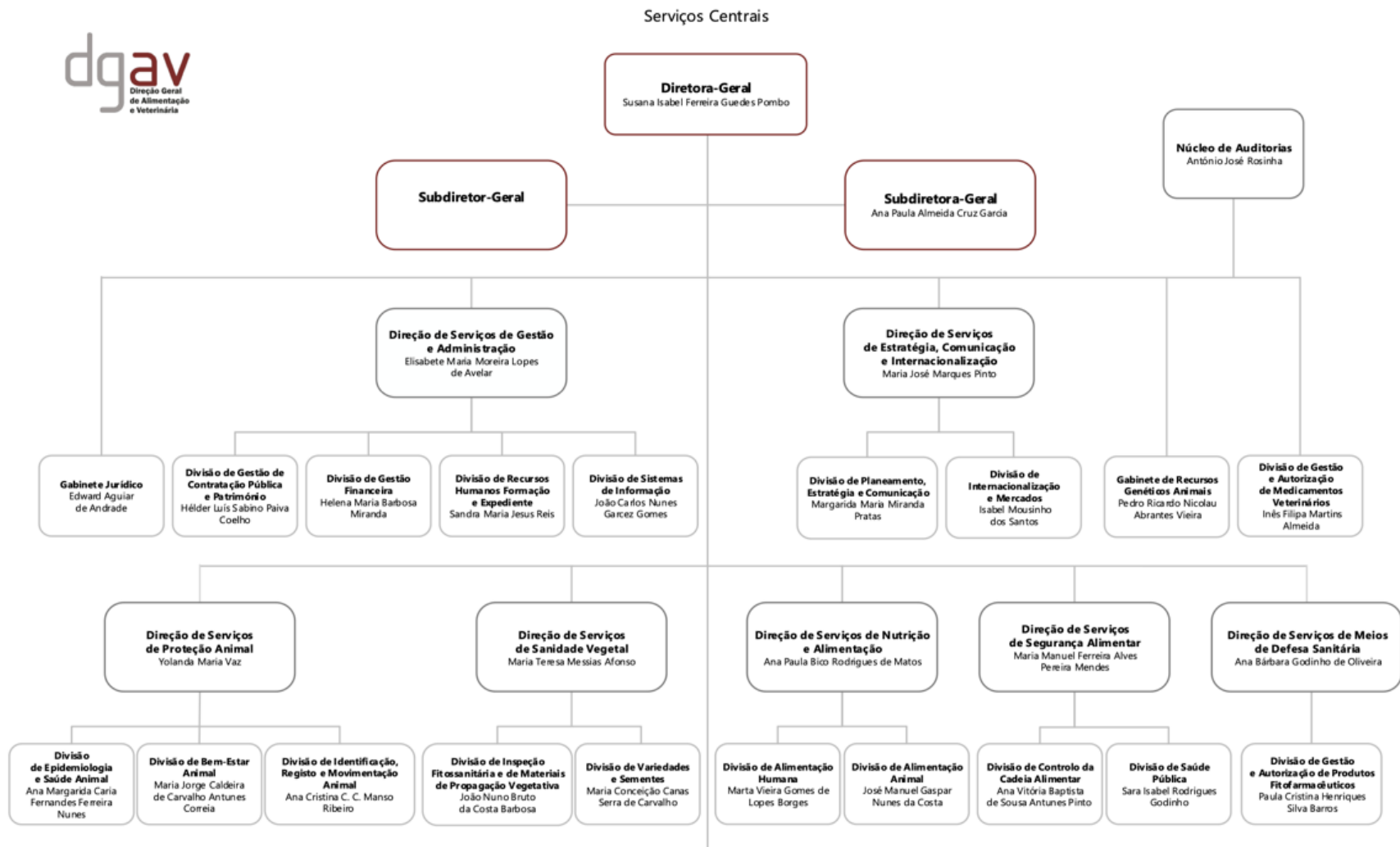


Figura 2.2 Organograma efêmero dos serviços centrais da DGAV (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2023)

Na Figura 2.4 estão retratadas as DAV das diferentes regiões do território nacional, sendo que o Alentejo é composto pela:

- DAV do Alto Alentejo;
- DAV do Alentejo Central;
- DAV do Baixo Alentejo;
- DAV do Alentejo Litoral.

No entanto, também existem Núcleos de Alimentação e Veterinária (NAV) locais, sendo que no Alentejo existem dez dos mesmos (Ministério da Agricultura & Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2015)

2.4.3.1 Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos de Géneros Alimentícios (PACE-GA)

O PACE-GA é um Plano de Controlo que está integrado no Plano Nacional de Controlo Plurianual previsto no Regulamento (UE) n.º 2017/625 de 15 de março de 2017, que estipula a obrigatoriedade dos controlos oficiais por parte das autoridades competentes dos Estados-Membros. O mesmo Regulamento especifica quais as atividades que carecem de controlos oficiais, estando os operadores que utilizam matérias-primas de origem em qualquer fase da produção, transformação, distribuição ou utilização abrangidos neste ponto (Parlamento Europeu e do Conselho, 2017).

O PACE-GA contempla o controlo de estabelecimentos de géneros alimentícios, o controlo de subprodutos de origem animal e a aprovação, que se considera uma atividade oficial e a área principal deste estágio e presente trabalho. O PACE-GA é o controlo oficial dos estabelecimentos que necessitam de aprovação, que implica a atribuição do Número de Controlo Veterinário (NCV) (Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar & Direção de Serviços de Segurança Alimentar, 2020).

As atividades incluídas no PACE-GA são:

1. Atividades Gerais (incluindo a Entrepóstagem Frigorífica);
2. Carne de Ungulados Domésticos;
3. Carne de Aves e Lagomorfos;
4. Carne de Caça de Criação;
5. Leite e Produtos Lácteos;
6. Carne Picada, Preparados de Carne e Carne Separada Mecanicamente;
7. Produtos à base de Carne;
8. Moluscos Bivalves Vivos, Equinodermes, Tunicados e Gastrópodes Marinhos Vivos;
9. Produtos da Pesca;
10. Ovos e Ovoprodutos;
11. Pernas de Rã e Caracóis;
12. Gorduras de Animais Fundidas e Torresmos;
13. Estômagos, Bexigas e Intestinos Tratados;
14. Gelatinas;
15. Colagénio;
16. Mel e outras atividades (Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar & Direção de Serviços de Segurança Alimentar, 2020).

O objetivo dos controlos oficiais às atividades no âmbito do PACE-GA é garantir que a legislação aplicável esteja a ser cumprida pelos operadores e manter ou melhorar a segurança dos alimentos.

Relativamente ao controlo, existem duas formas de o efetuar, sendo que um implica o controlo presencial ou físico e o outro consiste num controlo documental. Os tipos de controlo físico podem ser vários desde o controlo regular, de verificação, de suspeita, específico, de aprovação ou outro. Por outro lado, o controlo documental é efetuado pelo técnico sem haver uma deslocação ao local do estabelecimento ou às instalações. Este normalmente contempla os documentos, certificados ou outras evidências de retificação que um operador tenha remetido à DSAVR (Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar & Direção de Serviços de Segurança Alimentar, 2020).

Resumidamente os tipos diferentes de controlo são:

- a) Controlo regular – o controlo oficial presencial que é realizado de acordo com a frequência estabelecida, que é obtida atendendo ao risco que uma determinada atividade apresenta;
- b) Controlo de verificação – o controlo oficial efetuado nos casos dos estabelecimentos que reportam incumprimentos graves nos controlos oficiais anteriores e que devem retificar os incumprimentos dentro dos prazos estipulados. Estes controlos consistem na verificação da retificação do incumprimento após o prazo concedido, no entanto o controlo de verificação pode ocorrer de forma documental, sendo apenas necessário que o operador remeta evidências de como retificou os incumprimentos encontrados nos controlos anteriores;
- c) Controlos por suspeita – o controlo oficial que não está agendado relativamente aos prazos definidos, que surge devido a resultados analíticos não satisfatórios ou não conformes no âmbito de outros planos de análise ou denúncia;
- d) Controlos específicos – o controlo oficial não programado que é efetuado na sequência de uma auditoria ou missão interna, nacional, comunitária ou de Países terceiros. Pode também ser pedido por parte do operador para um efeito particular, como por exemplo no âmbito da exportação ou certificação;
- e) Controlos de Aprovação – o controlo oficial programado que é efetuado no âmbito da aprovação que tem como objetivo verificar se um determinado estabelecimento reúne as condições estabelecidas na legislação comunitária e nacional relativamente à atividade que pretende exercer. Neste caso ocorre uma vistoria de aprovação (controlo oficial) onde pode ser atribuída a aprovação condicional ou aprovação definitiva (Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar & Direção de Serviços de Segurança Alimentar, 2020).

Na parte da aprovação, são avaliados alguns indicadores na vistoria de aprovação de maneira a poder avaliar totalmente o estabelecimento a aprovar. Os indicadores avaliados na aprovação estão baseados nos Regulamentos comunitários acima mencionados, mais concretamente no Regulamento n.º 852/2004 de 29 de abril que introduz o Plano de Pré-Requisitos nos estabelecimentos de fabrico, manuseamento e armazenamento de géneros alimentícios.

Os indicadores avaliados são os seguintes:

- Instalações e equipamentos, incluindo o material e o estado do pavimento, tetos, paredes, portas e janelas;

- Higiene das instalações e dos equipamentos, incluindo o plano de pragas e plano de higienização das instalações;
- Adequação dos equipamentos, nomeadamente se estes são destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios (GAs);
- Higiene e conceção dos locais onde são preparados os GAs;
- Resíduos, nomeadamente onde são armazenados os subprodutos e resíduos gerados no estabelecimento;
- Abastecimento de água no estabelecimento, incluindo a verificação se a água obtida por captação ou pela rede pública;
- Higiene pessoal dos trabalhadores e manipuladores, podendo ser verificadas as fardas ou equipamento a utilizar no estabelecimento, dependendo da atividade a exercer;
- Requisitos gerais dos GAs, incluindo os locais de armazenamento de matérias-primas, ingredientes etc.;
- Materiais de acondicionamento e embalagem, devendo-se solicitar a Declaração de Conformidade do fornecedor das embalagens em como a mesma pode ser utilizada em contacto com GAs;
- Tratamento térmico no caso de GAs embalados em recipientes hermeticamente fechados;
- Plano de rastreabilidade e retirada do mercado, incluindo rastreio dos ingredientes secundários utilizados;
- Formação dos trabalhadores;
- Plano de HACCP e os respetivos procedimentos, incluindo a determinação de PCCs, dos limites críticos e das medidas de verificação e ações corretivas (Parlamento Europeu e do Conselho, 2004a).

Existem também indicadores específicos avaliados que são aplicáveis às atividades que carecem de aprovação, sendo que esses indicadores são baseados no Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de outubro.

Existe um documento guia, titulado “PACE-GA - Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios” e emitido pela DGAV no ano de 2022, que enumera os objetivos do PACE-GA do ano em que foi emitido. O plano inclui explicações dos procedimentos a adotar durante as vistorias do controlo oficial acima mencionadas e indicações relativamente avaliação de incumprimentos detetados nos controlos efetuados (Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar & Direção de Serviços de Segurança Alimentar, 2020).

O documento “Guia de Orientação – Aprovação de Estabelecimentos do setor alimentar” foi publicado pela DGAV na sua segunda edição. Este guia apenas abrange a aprovação e descreve as atividades enquadráveis no âmbito da aprovação. No guia encontram-se todas as atividades descritas incluindo tabelas com os respetivos CAEs e árvores de decisão para ser possível determinar se uma atividade carece de aprovação. O guia é bastante completo, podendo ser utilizado por um técnico como referência ou como orientação no caso de um operador que pretende solicitar a aprovação do seu estabelecimento (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2020).

Os detalhes da aprovação no âmbito do PACE-GA serão analisados com maior detalhe no decorrer deste trabalho.

2.4.3.2 Número de Controlo Veterinário (NCV)

O artigo 4º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril determina que os operadores das empresas do setor alimentar “só podem colocar no mercado produtos de origem animal fabricados na Comunidade que tenham sido preparados e manipulados exclusivamente em estabelecimentos que cumprem os requisitos aplicáveis ... dos anexos II e III” do mesmo e desde que tenham sido registados ou aprovados pela autoridade competente (AC). No entanto, existem atividades que não carecem de aprovação por parte da AC, nomeadamente em casos de: produção primária, transporte, armazenamento de produtos que não exigem temperatura controlada e o comércio retalhista.

O ponto 3) do mesmo artigo ainda está referido que os estabelecimentos só podem laborar uma vez sujeitos à aprovação e após lhe ter sido concedido por parte da AC uma:

- Autorização de funcionamento após vistoria ou;
- Autorização condicional.

Quando um estabelecimento é aprovado é lhe atribuído por parte da DGAV o Número de Controlo Veterinário (NCV) que será o número identificador do estabelecimento (Parlamento Europeu e do Conselho, 2004b).

O artigo 5º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 define os requisitos relativos à marca de salubridade e identificação. Considera-se que qualquer estabelecimento que tenha sido submetido à aprovação por parte da AC pode colocar produtos de origem animal no mercado. A marca de identificação é colocada nos produtos com MPOA quando estes cumprem com o artigo 4º do mesmo Regulamento, quando não está prevista a utilização da marca de salubridade consoante o Regulamento de Execução (UE) n.º 2019/627 de 15 de março de 2019. A marca de salubridade é colocada nos produtos provenientes de um estabelecimento de abate de ungulados ou de manipulação de caça como o disposto no mesmo Regulamento (Comissão Europeia, 2019; Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, s.d.-a).

A marca de identificação deve seguir os requisitos estipulados na Secção I do Anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004 relativamente à colocação nos produtos, ao tamanho e legibilidade da letra e aos outros elementos obrigatórios a ser colocados na marca. A Figura 2.5 é um exemplo de uma marca de identificação.

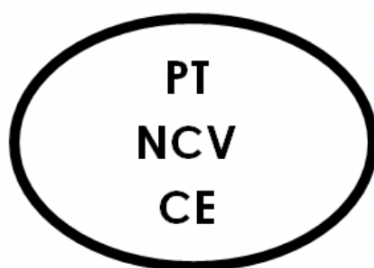


Figura 2.5 Marca de Identificação de Portugal para produtos de origem animal em cumprimento do Regulamento (CE) n.º 852/2004 (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, n.d.-a)

O “PT” que se encontra no topo da marca representa as siglas determinadas no ponto 6) do B. da Secção I do Anexo II do Regulamento (CE) n.º 853/2004 para Portugal e a alinha do NCV deve ser preenchida pelo número de aprovação que a autoridade competente, no caso português, a DGAV, atribuiu ao estabelecimento. De seguida é colocado o “CE” ou outra sigla que conste no ponto 8) do B. da mesma secção para identificar que o produto foi fabricado na Comunidade Europeia (Parlamento Europeu e do Conselho, 2004b).

2.4.3.3 Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (SIPACE)

O SIPACE é a plataforma gerida pela DGAV que integra todas as informações dos estabelecimentos e respetivos operadores que estejam a laborar em Portugal. Esta plataforma também é utilizada para registar os resultados dos controlos e vistorias efetuados aos estabelecimentos no âmbito dos vários planos comunitários, como por exemplo o PACE-GA.

O SIPACE contém muitas funções, uma vez que é a ferramenta de informação e apoio utilizada pelos operadores e pelos técnicos das diversas entidades consultadas, como por exemplo as DRAPs e DGAV (Ministério da Agricultura & Direção-Geral de Veterinária, 2011).

A Figura 2.6 demonstra a página inicial do SIPACE, onde se pode ver todos dados possíveis de ser consultados na plataforma relativamente a um estabelecimento, operador, atividade, região etc. Através desta página é possível consultar estabelecimentos por região, por técnico, por atividade e muito mais.

The image shows the main menu of the SIPACE system. At the top, there is a navigation bar with tabs for 'Estabelecimentos', 'Licenciamento', 'I.S. Ung. Lagom.', 'I.S. Aves', 'I.S. DDO', and 'C. de Amostras'. On the left, there is a vertical sidebar with a list of menu items including 'Organização', 'Estabelecimento', 'Operadores', 'Eventos', 'Publicação Listas', 'Licenciamento', 'Explorações', 'Vistorias', 'Taxas', 'IS Ung/Lagomorfos', 'IS Aves', 'IS Lotas', 'DDO', 'Colheita de Amostras', 'Pesquisas', 'Avisos Prévios', 'Comun. Obrigatórias', 'Divulgação', 'Relatórios', and 'Consulta de Dados'. The main area contains a search form with various filters: 'NCV/Registo', 'Estado do NCV/Registo', 'Estabelecimento', 'Operador', 'Âmbito', 'Secção', 'Atividade', 'Detalhe da Atividade', 'Estado Actividade', 'Risco Actividade', 'Grau Cumprimento', 'N° NCV', 'Descrição da Derrogação', 'NII', 'Estado do NII', 'Estado Estabelecimento', 'N° Sipace', 'Responsável', 'Validação', 'Região', 'DAV/DR', 'Concelho', 'Derrogação', and 'Controlo' (with sub-options: DGAV, DRAP, DGAV-AA, DGAV-M). Below the form, there is a note: 'Nota: Serão exibidos, no máximo 30000 registos. Para obter mais informação, refine os seus filtros.' and buttons for 'Pesquisar' and 'Exportar'. At the bottom, there is a table header with columns: 'N°', 'NCV/Registo', 'Estado NCV/Registo', 'NII', 'Estado NII', 'Estabelecimento', 'Operador Industrial', 'Região', 'DAV/DR', and 'Controlo'. The table content shows 'Não existem registos para mostrar.'

Figura 2.6 Menu principal do SIPACE (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2023)

O SIPACE está organizado no formato de fichas, sendo que para registar um estabelecimento é necessário registar o operador do mesmo previamente. A Figura 2.7 demonstra quais os dados necessários para efetuar o registo do operador.

Posteriormente ao registo do operador, procede-se ao registo do estabelecimento, preenchendo os campos relativos ao estabelecimento e às atividades exercidas no mesmo (Figura 2.8). Neste registo é possível inserir outros dados relativamente ao histórico de operador entre outros dados. Cada estabelecimento registado no SIPACE no âmbito do PACE-GA possui um registo do operador que explora o estabelecimento e o registo do mesmo.

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

Operador: (novo registo)

Organização

Estabelecimento

Operadores

Estabelecimento

Contra Ordenações

Eventos

Publicação Listas

Publicação Derrogações

Outras Listas

Licenciamento

Explorações

Vistorias

Taxas

IS Ung/Lagomorfos

IS Aves

IS Lotas

DDO

Colheita de Amostras

Pesquisas

Avisos Prévios

Comun. Obrigatórias

Divulgação

Relatórios

Consulta de Dados

Guardar Cancelar

País x N° de Contribuinte

Nome Telefone

Morada Fax

Código Postal E-mail

Localidade Responsável

Introduzido por , Última actualização por

Direção-Geral de Alimentação e Veterinária | sipace@dgav.pt

Figura 2.7 Campos de preenchimento obrigatório no registo do operador no SIPACE (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2023)

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

Estabelecimento: (novo registo)

Organização

Estabelecimento

Operadores

Estabelecimento

Contra Ordenações

Eventos

Publicação Listas

Publicação Derrogações

Outras Listas

Explorações

Vistorias

Colheita de Amostras

Divulgação

Guardar Cancelar

NCVIN:º de registo Estabelecimento

Operador Industrial Controlo DRAP

Estado do NCVN:º de registo x Responsável pelo estabelecimento

NII Estado do NII x

Responsável pela Validação dos Dados x Local do Arquivo Físico

Morada Estado dos Dados do Estabelecimento

Código Postal

Localidade Concelho x

E-mail Telefone

Fax Dimensão REAI

Potência Térmica (MW ou 100kWh) Potência Eléctrica (kVA)

Nº de trabalhadores CAE Estabelecimento

Derrogação Descrição Derrogação x

Entidade Coordenadora x

Informação das Taxas

Nº FCA do Estabelecimento Modelo de Declaração Obrigatória

Anexo IV Preenche Declaração?

Isento Taxas

Observações

Introduzido por , Última actualização por

Derrogação

Entidade Coordenadora x

Informação das Taxas

Nº FCA do Estabelecimento Modelo de Declaração Obrigatória

Anexo IV Preenche Declaração?

Isento Taxas

Observações

Introduzido por , Última actualização por

Actividades do Estabelecimento

Actividade	Categorias de Subprodutos			Principal	Estado	Descritivo	Nº Autorização
	1	2	3				
D							

Listas de Estabelecimentos

D

Histórico Estado NCV

Data Início Estado do NCVN:º de registo

D

Histórico Estado NII

Data Início Estado do NII

D

Histórico Operador

Data Início Operador Industrial

D

Histórico Dimensão REAI

Data Início Dimensão REAI

D

Direção-Geral de Alimentação e Veterinária | sipace@dgav.pt

Figura 2.8 Campos a preencher no registo do estabelecimento no SIPACE 2023)

2.5 Caracterização da região Alentejo com outras regiões de Portugal em termos de atividades na área alimentar que necessitam de aprovação

Para obter um termo de comparação entre os estabelecimentos que exercem atividades que carecem de aprovação, é necessário efetuar um balanço dos estabelecimentos que exercem as mesmas atividades nas restantes regiões do país.

As atividades que constam no Quadro 2.7 são as atividades referidas na Figura 2.9.

Quadro 2.7 Secções de Atividades que carecem de Aprovação (Adaptado de Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar & Direção de Serviços de Segurança Alimentar, 2020)

Designação de Secção	Descrição de Secção
Secção 0	Entrepósitos Frigoríficos
Secção 1	Carne de Ungulados Domésticos
Secção 2	Carne de Aves e Lagomorfos
Secção 3	Carne de Caça de Criação
Secção 4	Carne de Caça Selvagem
Secção 5	Carne picada, Preparados de Carne e Carne Separada Mecanicamente
Secção 6	Produtos à Base de Carne
Secção 7	Moluscos bivalves vivos (MBV), equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos
Secção 8	Produtos da Pesca
Secção 9	Leite e produtos lácteos
Secção 10	Ovos e ovoprodutos
Secção 11	Coxas de rã e caracóis
Secção 12	Gorduras de animais fundidas e torresmos
Secção 13	Estômagos, bexigas e intestinos tratados
Secção 14	Gelatinas
Secção 15	Colagénio
Secção 16	Produtos altamente refinados
Secção 17	Mel e produtos apícolas

A Figura 2.9 demonstra que as diversas atividades pelas regiões de Portugal são muito variadas e não existe uma região que demonstre ter números de estabelecimentos similares para cada atividade.

Nas atividades da Secção 0 relativa a Entrepósitos Frigoríficos podemos observar que as regiões do Centro, Lisboa e Vale do Tejo e Norte possuem todas elevados números de estabelecimentos com esta atividade. No entanto, no Algarve e no Alentejo o número de estabelecimentos com esta atividade aprovada é inferior.

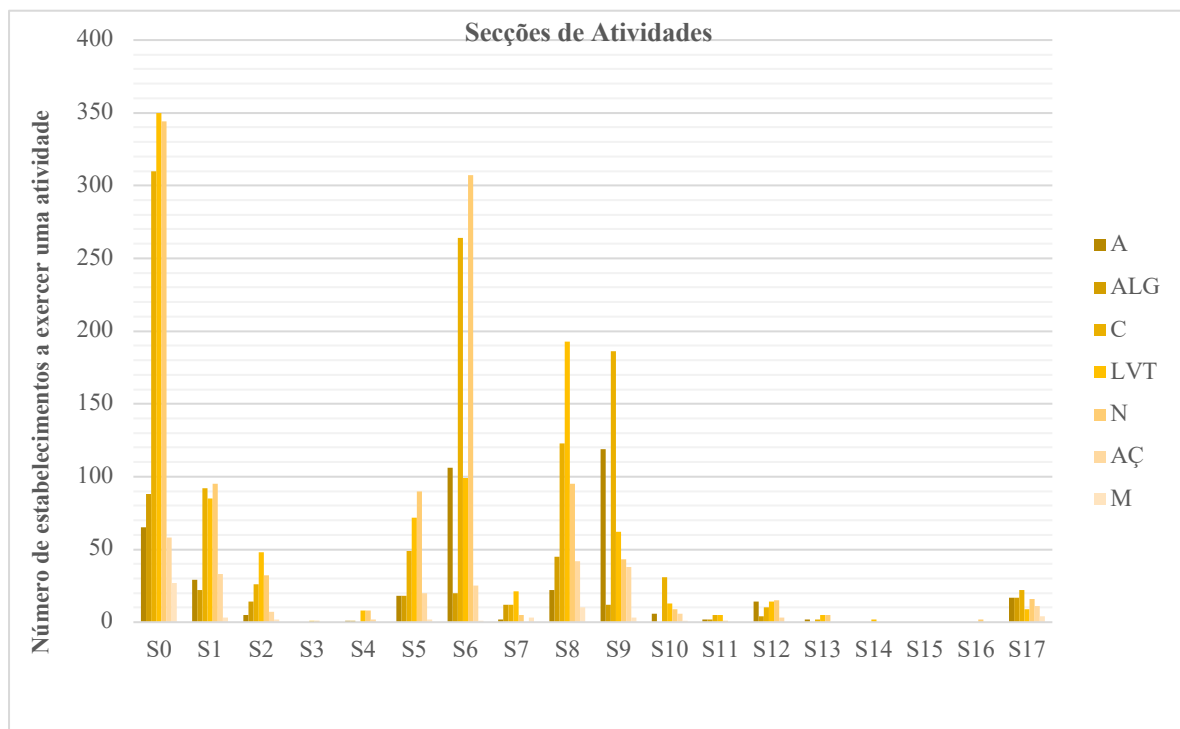


Figura 2.9 Número de estabelecimentos distribuídos pelas regiões de Portugal que exercem atividades que carecem de aprovação da DGAV (Adaptado de Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2023)

Relativamente à atividade da Secção 1 que se aplica às salas de desmancha de carne de ungulados e matadouros dos mesmos, no Alentejo a atividade está associada a 29 estabelecimentos, sendo que 4 destes são matadouros. No entanto, a região com o maior número de estabelecimentos que exercem a mesma atividade é a região do Norte, possuindo 95 estabelecimentos.

No entanto, os estabelecimentos no Alentejo que exercem a atividade de fabrico de Produtos à Base de Carne, equivalente à Secção 6 são 106. Paralelamente, à região do Centro que regista 264 estabelecimentos com a mesma atividade e a região do Norte que regista 307 estabelecimentos que fabricam produtos à base de carne. O número de estabelecimentos presentes no Alentejo poderá estar refletido no facto que no Alentejo são produzidos uma variedade de enchidos utilizando a carne do porco preto, espécie denominada por “Porco Alentejano”, produtos tradicionais conhecidos em todo o país.

A atividade da Secção 8 de Produtos de Pesca está registada em 193 estabelecimentos da região de Lisboa e Vale do Tejo. A Região do Algarve tem 45 estabelecimentos registados com esta atividade, sendo que 8 destes são lotas. Comparativamente, a Região Autónoma dos Açores possui 42 estabelecimentos registados com a mesma atividade. A Região do Alentejo regista 22 estabelecimentos com a atividade de produtos da pesca. No entanto, a maioria destes estabelecimentos poderão estar associados à pastelaria devido ao facto que a atividade atribuída a um estabelecimento com produção de rissóis de camarão é a de produtos da pesca.

A mesma tendência se verifica na Secção 9 relativa ao leite e produtos lácteos. Os produtos lácteos incluem o fabrico de queijo, podendo este ser fresco, semicurado ou curado e composto por leite de várias espécies incluindo vaca, ovelha e cabra. Os estabelecimentos com essa atividade no Alentejo são 119, valor que é ultrapassado pela Região do Centro que possui 186 estabelecimentos que desenvolvem esta atividade. Nestes valores podem estar incluídos estabelecimentos que efetuam tratamento térmico de leite para consumo direto. Este facto pode ser aplicável à Região Autónoma dos Açores, que regista 38 estabelecimentos com a atividade de leite e produtos lácteos. Embora possam existir queijarias, o número elevado poderá ser derivado do facto que as ilhas dos Açores produzem grandes quantidades de leite para exportação a Portugal continental. No entanto, uma vez que não está discriminada a atividade não é possível obter a diferenciação das atividades discriminada.

Relativamente às melarias que existem no Alentejo, estão registados 17 estabelecimentos com a atividade fabrico de mel e/ou outros produtos apícolas. Comparativamente, na região do Algarve também existem 17 estabelecimentos com a atividade do mel registada, sendo que a região do Centro regista 22 estabelecimentos com esta atividade. Curiosamente, na Região Autónoma dos Açores

registam-se 11 estabelecimentos com a atividade de extração de mel, no entanto na Região Autónoma da Madeira apenas se registam 4 estabelecimentos com esta atividade.

Uma vez apreciados os dados na Figura 2.9 pode ser concluído que as atividades que são características da tradição portuguesa, nomeadamente carnes, enchidos, peixe, queijo, e mel são as atividades que se registam com maior expressão nos estabelecimentos de Portugal. Os valores relativos ao Alentejo podem dever-se a vários fatores como por exemplo a localização geográfica, no caso dos produtos da pesca e moluscos bivalves. Os números dos estabelecimentos poderão eventualmente estar associados ao número de produtos considerados de Denominação de Origem Protegida (DOP) ou Indicação Geográfica Protegida (IGP) significando que os produtos apenas são produzidos em determinadas zonas e/ou com determinados métodos de fabrico como no caso do queijo de Serpa que possui denominação DOP.

3. Enquadramento prático

3.1 Aprovação de estabelecimentos pela DGAV

Como anteriormente mencionado, o estágio académico, realizado na DSAVRA, focou-se principalmente na aprovação de estabelecimentos no âmbito do licenciamento industrial e comercial. A aprovação de estabelecimentos tem como base a legislação mencionada anteriormente, incluindo a legislação comunitária relativa à segurança e higiene dos alimentos também como a legislação nacional que define a estrutura, organização e procedimentos para a aprovação e controlo destes estabelecimentos.

O presente estágio incidiu sobre a aplicação da legislação na análise dos processos de registo e licenciamento no âmbito do SIR e do RJACSR.

3.1.1 Licenciamento industrial – intervenção da DGAV

Como exposto anteriormente, o papel da DGAV no licenciamento industrial decorre no âmbito do SIR, o Decreto-Lei n.º 73/2015. Neste diploma, são enumerados os passos e as responsabilidades das entidades consultadas nos processos submetidos pelos operadores económicos. A DGAV, como anteriormente referido, é a Entidade consultada quando se trata do licenciamento de um estabelecimento cuja atividade envolva matérias-primas de origem animal (MPOA) não transformadas.

3.1.1.1 Procedimento

O procedimento a ser aplicado por parte do técnico relativamente a um pedido de licenciamento industrial no âmbito do SIR é o seguinte:

1. Receção do processo através da plataforma SIR

O técnico é nomeado pelo seu superior para efetuar a análise prévia do processo submetido na plataforma SIR. Uma vez nomeado, o técnico acede aos documentos que foram submetidos pelo operador no ato do preenchimento do formulário do Balcão do Empreendedor. Os documentos necessários, como previamente descrito, são os “Elementos Instrutórios” e são fundamentais para a análise do pedido.

Este passo e o passo seguinte exigem uma análise bastante aprofundada por parte do técnico, uma vez que é possível determinar atempadamente, caso existam, falhas na conceção do estabelecimento, na organização e nos fluxogramas de fabrico.

Neste passo também são verificados os documentos “base”, como por exemplo o alvará de utilização emitido pela Câmara Municipal territorialmente competente. Estes documentos são importantes para poder confirmar se o operador cumpre com os requisitos de outros regimes jurídicos, sendo que um alvará, por exemplo, atribui autorização para utilização de uma fração, edifício, estabelecimento etc. no âmbito da atividade que o operador pretende exercer.

2. Preenchimento da “Checklist” de Aprovação (Anexo I, Documento 5)

O técnico deve avaliar se foram submetidos os elementos instrutórios, incluindo a memória descritiva da(s) atividade(s) que o operador pretende exercer.

De forma a garantir uniformidade na análise do técnico, existe a *checklist* onde estão enumerados requisitos que o técnico deve preencher e incluir no arquivo físico do processo, além dos documentos submetidos no processo, como a memória descritiva e a planta. A *checklist* reflete a Portaria n.º 279/2015 de 14 de setembro, previamente mencionada, onde constam os elementos instrutórios necessários para submeter um processo de licenciamento industrial no âmbito do SIR. Esta ferramenta de trabalho permite verificar todos os pontos necessários.

3. Convite ao Aperfeiçoamento por parte do técnico

Existem situações em que estão documentos ou detalhes em falta, que sendo obrigatórios para instrução do processo, devem ser solicitados ao operador.

Os mesmos são solicitados através de um pedido formal, denominado por “Convite ao Aperfeiçoamento”. Este pedido é efetuado através da plataforma do SIR e consiste num documento onde estão enumerados os elementos em falta, assim como a base legal que justifica o pedido dos mesmos. A legislação citada pode ser referenciada aos Regulamentos da Higiene e Segurança dos Alimentos, nomeadamente o Regulamento (CE) n.º 852/2004 e Regulamento (CE) n.º 853/2004 como também à Portaria n.º 279/2015 de forma a fundamentar o pedido de elementos ao operador. Apenas é possível emitir um Convite ao Aperfeiçoamento e frequentemente a resposta ao Convite não satisfaz o solicitado pelo técnico.

4. Emissão de parecer prévio

No caso em que não seja necessário efetuar um Convite ao Aperfeiçoamento, o técnico procede à emissão do parecer prévio. Este parecer reflete as conclusões que o técnico retira da sua análise prévia ao processo. Nos casos em que foi necessário solicitar documentos adicionais ou elementos em falta, o parecer é emitido após a avaliação dos novos elementos submetidos.

Neste documento o técnico expõe os factos que retirou da sua análise e salienta os pontos que não cumprem com o legislado. No caso em que se verifiquem incumprimentos, devem ser fundamentadas as correções ou alterações a efetuar com base em todos os Regulamentos comunitários aplicáveis, entre estes os Regulamento (CE) n.º 852/2004, Regulamento (CE) n.º 853/2004, Regulamento (CE) n.º 1069/2009 etc.

Após análise dos documentos, o técnico pode concluir com um parecer favorável, favorável condicional ou desfavorável, o que significa que o estabelecimento não reúne condições para aprovação. Este parecer, uma vez assinado, carece de homologação pelo superior hierárquico e é submetido na plataforma SIR.

5. Papel da Entidade Coordenadora de Licenciamento (ECL)

Ao longo do processo do licenciamento, a ECL é responsável pela colaboração de todas as entidades consultadas e pela comunicação com o operador económico. Deste modo, todos os documentos submetidos por parte do técnico superior da DSAVR, por exemplo, seguem para a Entidade Coordenadora que por sua vez reencaminha os documentos ao operador através da plataforma SIR.

A ECL tem a responsabilidade de recolher os convites ao aperfeiçoamento ou pareceres de todas as entidades consultadas, sendo que as entidades consultadas nomeadas nos processos variam dependendo da atividade que o operador pretende instalar. Uma vez reunidas todas as pronúncias de cada entidade consultada, cabe ao operador solicitar à ECL a vistoria de aprovação. A ECL convoca as entidades consultadas a realizar a vistoria ao estabelecimento do operador e o mesmo efetua o pagamento desta vistoria.

3.1.1.2 Vistoria

1. Convocatória da ECL para vistoria de licenciamento:

Uma vez convocadas as entidades consultadas no pedido de vistoria prévia (de aprovação), são nomeados os técnicos na DSAVR que irão participar, em conjunto com os técnicos das outras entidades consultadas.

2. Preparação da vistoria por parte do técnico:

De forma a poder realizar a vistoria com sucesso, o técnico prepara-se para a vistoria de aprovação, que implica a revisão do processo até ao momento da vistoria. A preparação da vistoria consiste na revisão do processo, incluindo os elementos instrutórios também como o parecer prévio e o Convite ao Aperfeiçoamento, caso aplicável.

Existe um documento universal para todas as Direções de Serviços da DGAV que é de preenchimento obrigatório durante a vistoria de aprovação. O mesmo consiste numa lista de verificação que reflete os indicadores e requisitos mencionados anteriormente, no ponto 3.1.1.1.

Além da lista geral, também existem listas de verificação específicas para cada atividade abrangida pela aprovação.

3. Vistoria:

No ato da vistoria o técnico preenche as listas de verificação necessárias e observa se os pontos das mesmas estão cumpridos por parte do operador e do estabelecimento. Os técnicos podem e devem colocar questões ao operador caso as mesmas surjam. Devem ser verificados os circuitos que o estabelecimento pretende implementar, como por exemplo: circuito dos trabalhadores, circuito da matéria-prima, circuito de resíduos e subprodutos etc.

Além disto, devem ser avaliadas as estruturas e os equipamentos, as instalações sanitárias e sociais e conceção do estabelecimento, com recurso à planta submetida no processo. A lista de verificação utilizada nas vistorias reflete os requisitos do plano pré-requisitos, incluindo das instalações e equipamentos, o plano analítico o plano de rastreabilidade o plano HACCP, a origem da água utilizada no estabelecimento e o plano de reencaminhamento de subprodutos de origem animal, caso aplicável.

No fim da vistoria, a ECL reúne os técnicos presentes e ocorre a reunião final onde é assinada a Ata da Reunião, constatando a presença dos técnicos. Posteriormente, a ECL compõe o Auto de Vistoria Conjunto. Neste auto são incluídos os pareceres provisórios de cada entidade consultada. Se existirem correções por efetuar, a ECL informa o operador através do auto de que irão ser solicitados elementos e evidências de correções, por parte das entidades, e que o operador deve remeter as mesmas através da plataforma SIR à ECL.

4. Elaboração do Relatório de Controlo Oficial (RCO):

Paralelamente ao parecer provisório, não vinculativo, emitido a seguir a uma vistoria conjunta, o técnico elabora o Relatório de Controlo Oficial (RCO). Neste documento são identificados os aspetos avaliados assim como os incumprimentos observados durante a vistoria, particularmente os incumprimentos da legislação aplicável.

O RCO contempla se o estabelecimento cumpre com os itens da Lista de Verificação e deve considerar, com base nos factos observados, se o estabelecimento reúne condições para aprovação.

Os técnicos autores do RCO, presentes na vistoria podem propor um parecer favorável, favorável condicionado ou parecer desfavorável relativamente à aprovação. No caso de existirem incumprimentos que possam ser corrigidos, o RCO propõe parecer favorável condicionado.

3.1.1.3 Fluxograma descritivo do procedimento de licenciamento industrial

O procedimento descrito relativo ao licenciamento de atividades de natureza industrial que careçam de aprovação no âmbito do SIR é bastante extenso. De modo a ser possível visualizar os passos que técnico e outros intervenientes devem realizar, foi concebido um fluxograma descritivo. Este fluxograma também permite resumir o procedimento descrito de forma mais sucinta e está representado nas Figuras 3.1 e 3.2.

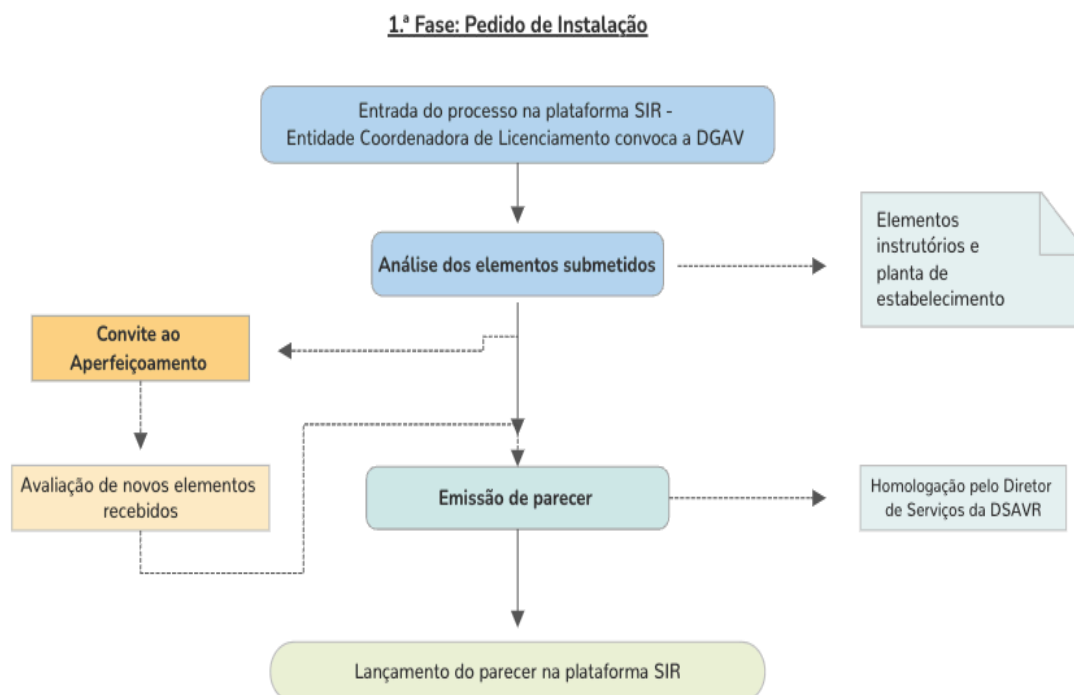


Figura 3.1 Fluxograma da 1.ª fase do procedimento da DGAV no licenciamento no âmbito do SIR (Adaptado de Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2020)

O fluxograma está dividido em duas figuras separadas, sendo que a Figura 3.1 demonstra a fase inicial do procedimento compreendida pela análise dos elementos submetidos sob cumprimento do SIR e da Portaria n.º 279/2015 e o parecer prévio emitido pelo técnico executor do processo na DSAVR. Uma vez lançados os pareceres das entidades consultadas na plataforma do SIR, a ECL convoca a vistoria prévia de aprovação.

Na Figura 3.2 estão descritos os passos da segunda fase do procedimento.

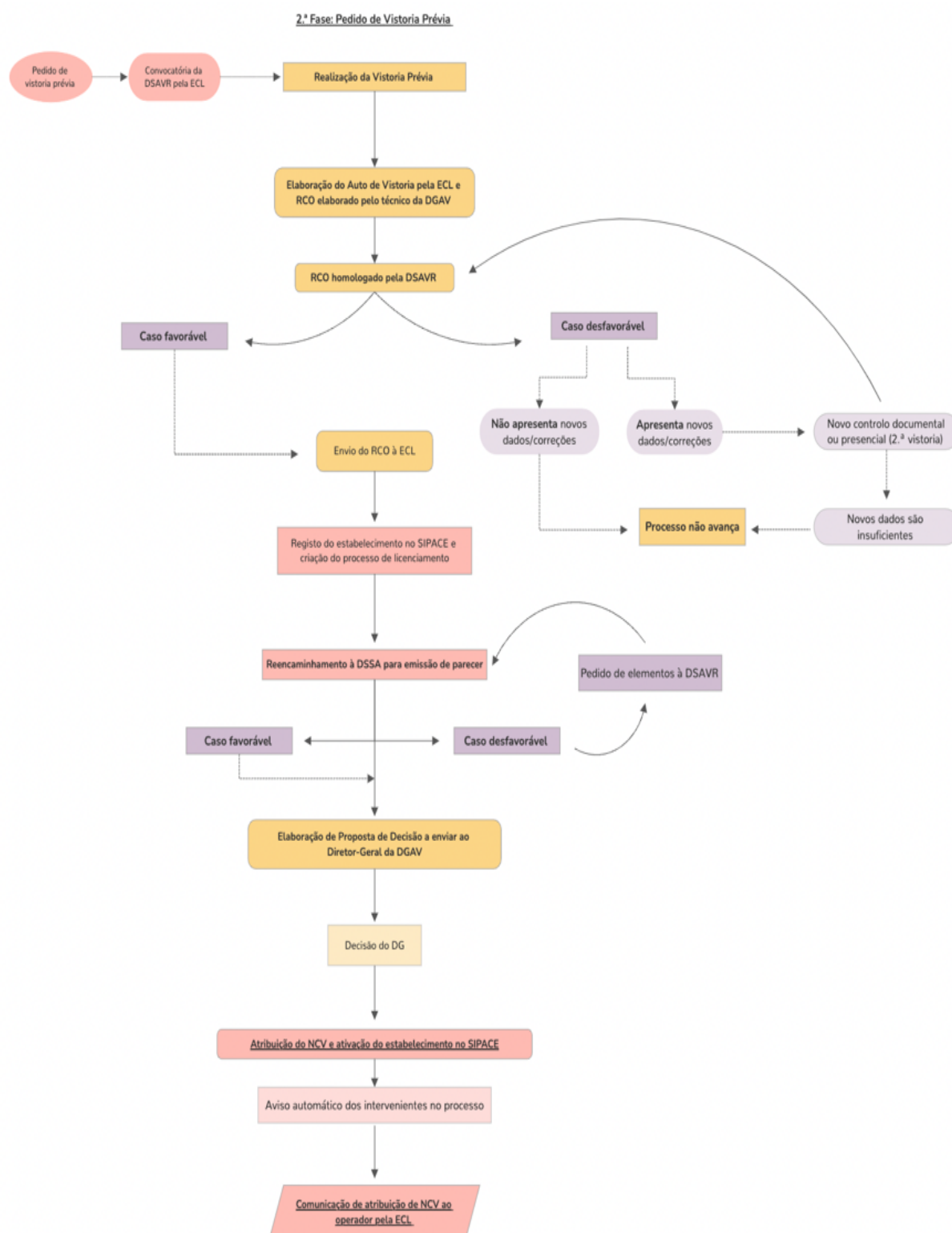


Figura 3.2 Fluxograma da 2.ª fase do procedimento da DGAV no licenciamento no âmbito do SIR (Adaptado de Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, 2020)

Uma vez convocada a vistoria pela ECL, a mesma é realizada em conjunto com as outras entidades consultadas. Posteriormente é elaborado o Auto de Vistoria conjunto pela ECL, como mencionado anteriormente e o RCO pelo técnico da DSAVR que esteve presente na vistoria do estabelecimento. Uma vez feita a pronúncia relativamente à atribuição do NCV, que está integrada no RCO, o técnico reencaminha o RCO à DSSA que emite o seu parecer após análise do processo.

Como anteriormente mencionado, pode surgir a situação em que seja necessário remeter evidências de correções de incumprimentos detetados durante a vistoria, pelo que existe a possibilidade de ocorrer um controlo posterior de natureza documental ou presencial, que significa uma segunda vistoria. Neste caso, é emitido um Relatório Técnico ou novo RCO em que são contempladas as correções efetuadas pelo operador e o procedimento é encaminhado, pela DSSA ao Diretor-Geral da DGAV que toma a sua decisão relativamente à atribuição de NCV com base nos pareceres dos técnicos.

Uma vez atribuído o NCV pelo DG, o SIPACE notifica automaticamente os intervenientes do processo e a ECL comunica diretamente ao operador que lhe foi atribuído o NCV.

3.1.1.4 Caso prático simulado – Exemplo de procedimento de avaliação de documentos de um licenciamento industrial

De modo a exemplificar o procedimento de apreciação por parte do técnico relativamente a um novo processo industrial que carece de aprovação por parte da DGAV, segue uma simulação (caso prático) de um processo desde a análise do processo até a emissão do parecer prévio.

O seguinte exemplo é um pedido de aprovação por parte do operador que pretende exercer a atividade de produção de produtos à base de carne.

O operador efetuou o seu pedido na plataforma SIR e anexou os documentos que são enumerados na plataforma.

O Quadro 3.1 demonstra os documentos e informações que o operador incluiu no seu pedido:

Quadro 3.1 Documentos remetidos pelo operador versus análise precursora pelo técnico executor

Documento	Descrição
Memória descritiva (elementos instrutórios da Portaria n.º 279/2015)	OE remete um documento que inclui algumas das informações e dados correspondentes ao artigo 7.º da Portaria; na memória descritiva é omissa a listagem das máquinas
Planta cotada	OE remete três plantas – uma cotada, uma incluindo o circuito dos trabalhadores e uma incluindo os outros circuitos
Planta com circuitos	
Fluxogramas de fabrico e descrição do fabrico	OE descreve os processos de fabrico, no entanto não constam os fluxogramas
Alvará de Utilização	OE remete Alvará de Utilização emitido pela CM territorialmente responsável que confirma autorização de utilização de fração para fins de produção industrial

OE - Operador económico; CM - Câmara Municipal

Após receção destes documentos o técnico procede à análise aprofundada de cada um. Na análise da memória descritiva, é possível constatar os seguintes factos relativos ao operador:

- A empresa exploradora (operador) é denominada por Fabricos Fictícios Lda. e possui NIF de pessoa coletiva;
- A empresa localiza-se no Distrito de Évora, na Zona Industrial de Évora e consta a morada completa;
- Os dados de contacto dos responsáveis estão incluídos e existirá um responsável e uma técnica de Qualidade a gerir o estabelecimento;
- Em relação aos CAEs o OE inclui os seguintes:
 - 10130 (Produtos à Base de Carne);
 - 10712 (Pastelaria);
 - Operador **não inclui** o CAE 10204 (Salga, secagem e outras atividades de transformação de produtos de pesca e aquicultura).

Os documentos remetidos relativos à atividade a exercer no estabelecimento confirmam os seguintes factos após análise:

- O operador pretende fabricar: pão com chouriço; empadas de galinha; rissóis de camarão e pastéis de bacalhau, que poderão ser vendidos congelados ou frescos;
- Além dos salgados, o operador também pretende fabricar produtos de pastelaria nomeadamente bolos regionais vendidos frescos;
- Estão indicadas as quantidades de cada produto que pretende fabricar no estabelecimento;
- Estão descritas as matérias-primas que pretende utilizar o respetivo consumo anual e capacidade de armazenamento:
 - Farinha;
 - Ovos;
 - Açúcar;
 - Mel;
 - Temperos;
 - Vinho tinto;
 - Vinagre branco de uvas brancas;
 - Carne de galinha;
 - Chouriço;
 - Camarão cozido.
- O operador descreve que pretende embalar os produtos em caixas de papel próprias para pastelaria no caso dos doces e salgados e sacos de congelação próprios para produtos alimentares congelados. Indica também as quantidades que irá armazenar no estabelecimento em local próprio, fazendo referência à planta anexa;
- Está incluída a descrição do processo de fabrico de cada produto, no entanto não remete os respetivos fluxogramas;
- Estão quantificados os seguintes equipamentos sociais:
 - Vestiário e instalações sanitárias (incluindo chuveiro) destinadas a senhoras;
 - Vestiário para homens instalações sanitárias (incluindo chuveiro) destinadas a homens;
 - Refeitório;
 - Escritório.
- Está definida a origem da água a ser utilizada no estabelecimento – proveniente da rede pública.

A confirmação dos dados acima mencionados é facilitada através da utilização da *checklist* mencionada anteriormente no procedimento da aprovação de um estabelecimento

industrial. Uma vez que a *checklist* reflete a Portaria n.º 279/2015, este documento de apoio é fundamental para garantir uma análise completa por parte do técnico.

De seguida é analisada a planta do *layout* remetida pelo requerente. Neste pedido o operador submeteu três documentos relativamente à planta.

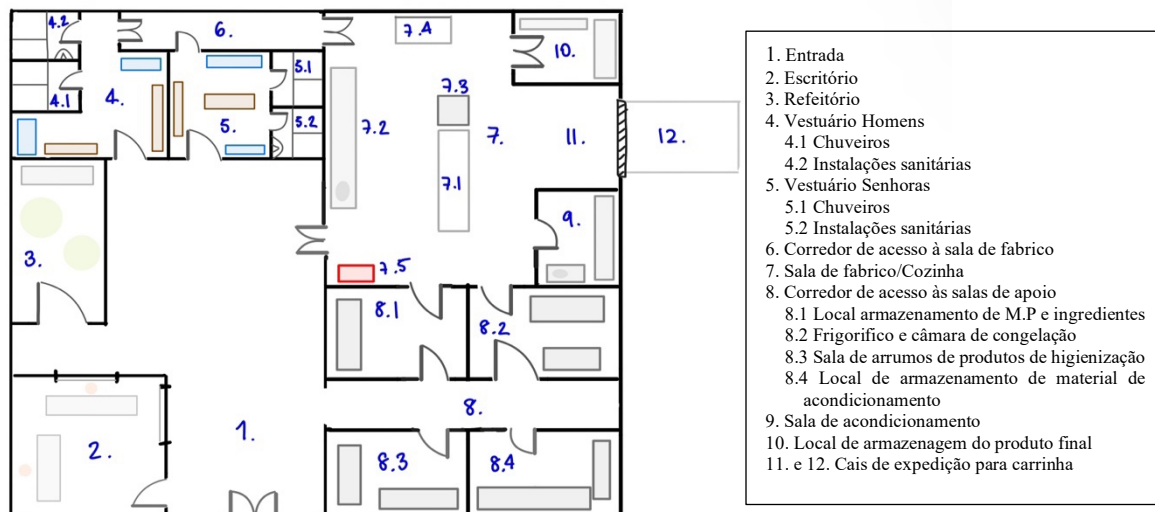


Figura 3.3 Caso Prático - Licenciamento estabelecimento industrial - Planta cotada

A Figura 3.3 demonstra que a planta está cotada (contendo os detalhes da edificação como as áreas, localização de portas, janelas entre outros), no entanto os equipamentos não estão devidamente identificados. Em seguida, são avaliadas as outras plantas (Figura 3.4 e Figura 3.5) onde estão marcados os circuitos do estabelecimento.

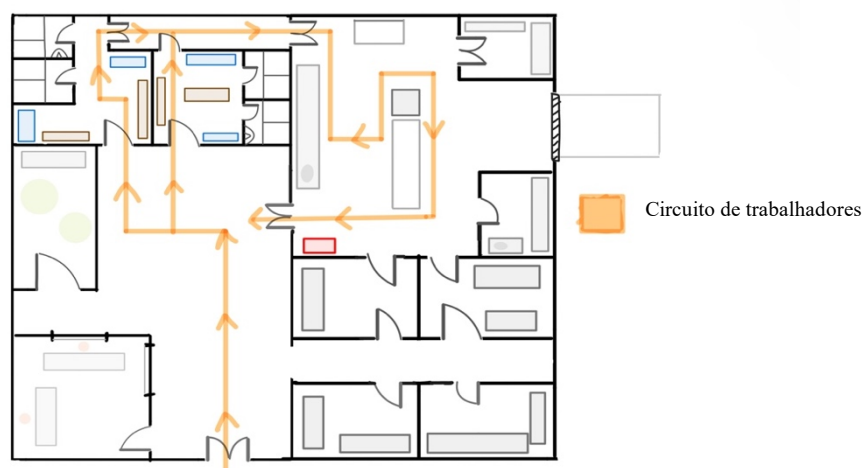


Figura 3.4 Planta com circuito de trabalhadores

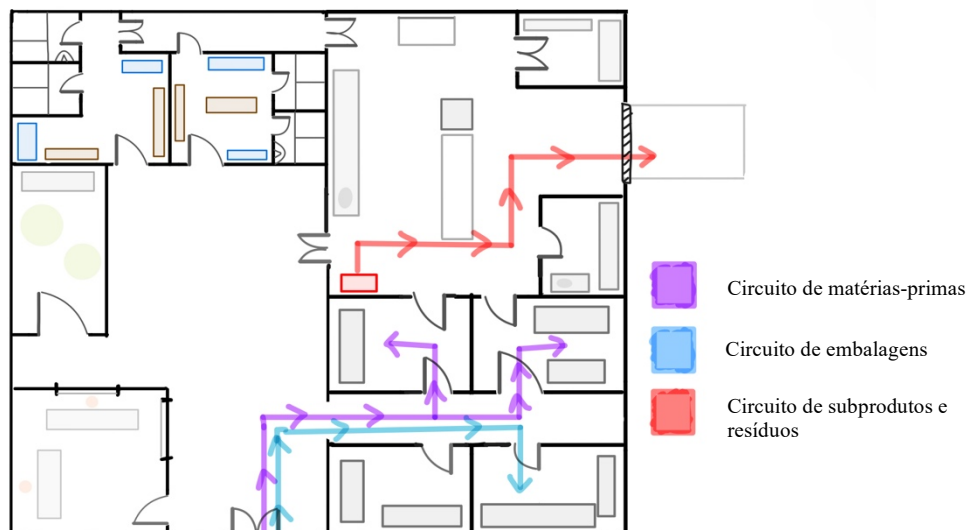


Figura 3.5 Planta com os circuitos das matérias-primas, embalagens e subprodutos

Uma vez analisadas as figuras, é possível determinar os seguintes factos:

- O circuito dos trabalhadores está bem concebido uma vez que não há retrocessos no circuito de uma zona suja para zona limpa;
- O material de embalagem e as matérias-primas não se cruzam com o circuito de subprodutos no circuito para as respetivas zonas de armazenamento;
- Os subprodutos não devem ser retirados do estabelecimento no mesmo horário em que ocorre o carregamento da carrinha com o produto final;
- As máquinas e equipamentos não se encontram devidamente cotados.

Além disto, tinha sido anteriormente identificado que o operador não tinha remetido os respetivos fluxogramas do fabrico dos produtos e que não constava um dos CAEs necessários para aprovação da atividade de “salga, secagem e outras atividades de transformação de produtos de pesca e aquicultura”.

Determina-se que será elaborado um Convite ao Aperfeiçoamento utilizando o modelo no Anexo I, Documento 1. No Convite deverão ser solicitados os seguintes elementos:

- Adicionamento do CAE em falta ao formulário que consta na plataforma SIR;
- Planta cotada completamente com a listagem das máquina e equipamentos;
- Declaração de Conformidade do fabricante das embalagens de papel e de plástico que pretende utilizar;
- Fluxogramas de fabrico dos produtos que pretende fabricar.

Uma vez rececionados os documentos solicitados, o técnico pode avançar para emissão do parecer prévio. O último passo da avaliação documental é a emissão do parecer prévio, cujo modelo se encontra no (Anexo I, Documento 3). Neste caso trata-se de um estabelecimento cuja atividade principal são produtos à base de carne, pode ser utilizado o modelo de parecer específico para essa atividade. Na emissão do parecer prévio, o técnico define se o parecer é favorável, favorável condicionado ou desfavorável. Neste caso, seria elaborado um parecer prévio favorável.

3.1.2 Licenciamento comercial – intervenção da DGAV

O Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração (RJACSR), Decreto-Lei nº 10/2015 de 16 de janeiro, abrange certas atividades comerciais e o processo de licenciamento das mesmas, como elaborado anteriormente.

Embora estejam inseridas várias atividades neste contexto, as mais importantes no âmbito deste trabalho são as atividades de comércio por grosso de géneros alimentícios de origem animal. Existem também outros casos em que se aplica o RJACSR, embora se trate de uma atividade industrial, como no caso de secção acessória de estabelecimento comercial destinada à atividade industrial. Além disto, o RJACSR também se aplica aos mercados abastecedores e aos mercados municipais.

O procedimento do licenciamento comercial no âmbito deste Decreto-Lei exige uma vistoria prévia tal como no licenciamento industrial. O mesmo implica a utilização da plataforma RJACSR onde o operador económico efetua o seu pedido de licenciamento, fornecendo os elementos instrutórios e anexando a planta, alguns documentos ao seu pedido. Estes documentos incluem os elementos instrutórios. Uma vez que a Entidade Competente de Licenciamento RJACSR é a Câmara Municipal (CM) territorialmente responsável, os pedidos de licenciamento podem ser efetuados através das CMs, pelo que as taxas são também cobradas pelas mesmas.

3.1.2.1 **Procedimento**

O procedimento do licenciamento comercial, mais concretamente dos estabelecimentos que necessitam de autorização por parte da DGAV é semelhante ao procedimento implementado no licenciamento SIR. O pedido de instalação inserido pelo requerente no Balcão do Empreendedor é reencaminhado para a plataforma do RJACSR, onde os técnicos das CMs territorialmente responsáveis o podem consultar. Estes deverão reencaminhar o processo para a Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária territorialmente responsáveis para que possam apreciar o processo e pronunciar-se.

Os passos do procedimento são os seguintes:

1. Receção do processo através da plataforma RJACSR

O técnico é nomeado técnico executor do processo submetido à plataforma RJACSR e procede à consulta dos documentos remetidos pelo requerente. Os elementos submetidos devem cumprir com os documentos enumerados na Portaria n.º 206-C/2015 que serve de apoio ao RJACSR.

1. Preenchimento da “Checklist” de Aprovação (Anexo I, Documento 5)

Embora a *checklist* acima mencionada tenha sido concebida com base na Portaria n.º 279/2015 de apoio ao SIR, a mesma pode ser utilizada pelo técnico na análise do processo de licenciamento comercial com as devidas adaptações.

2. Pedido de elementos/esclarecimentos por parte do técnico

Tal como no licenciamento industrial, caso não sejam remetidos todos os elementos necessários é necessário solicitar as informações ou elementos em falta ao requerente. Uma vez que o procedimento de licenciamento comercial é mais simplificado, o técnico pode efetuar o pedido dos elementos diretamente ao operador por via escrita (como por exemplo, através do correio eletrónico).

3.1.2.2 Vistoria

1. Convocação da ECL para vistoria de aprovação:

No procedimento de licenciamento comercial a Entidade Competente é a CM territorialmente responsável e a mesma que convoca a vistoria de aprovação com a DGAV assim que o requerente efetuar o pagamento da taxa.

2. Preparação da vistoria por parte do técnico:

De forma a poder realizar a vistoria com sucesso, o técnico deve preparar-se para a vistoria de aprovação, que implica a revisão do processo até ao momento da vistoria. Isto significa que são consultados os documentos remetidos, como por exemplo a planta e o fluxograma também como a memória descritiva.

3. Vistoria:

No ato da vistoria o técnico preenche as listas de verificação necessárias e observa se os pontos das mesmas estão cumpridos por parte do operador e do estabelecimento. Os técnicos podem e devem colocar questões ao operador caso as mesmas surjam. Devem ser verificados os circuitos que o estabelecimento pretende implementar, como por exemplo: circuito dos trabalhadores, circuito da matéria-prima, circuito de resíduos e subprodutos etc.

Além disto, devem ser avaliadas as estruturas e os equipamentos, as instalações sanitárias e sociais e conceção do estabelecimento, com recurso à planta submetida no processo. A lista de verificação utilizada nas vistorias reflete os requisitos do plano pré-requisitos, incluindo das instalações e equipamentos, o plano analítico o plano de rastreabilidade o plano HACCP, a origem da água utilizada no estabelecimento e o plano de reencaminhamento de subprodutos de origem animal, caso aplicável.

4. Elaboração do Relatório de Controlo Oficial (RCO):

No seguimento da vistoria de aprovação no âmbito do RJACSR, o técnico deve elaborar o Relatório de Controlo Oficial (RCO). Neste documento o mesmo deve identificar o que observou durante a vistoria, particularmente os incumprimentos da legislação aplicável.

O RCO contempla se o estabelecimento cumpre com os itens da Lista de Verificação e deve considerar, com base nos factos observados, se o estabelecimento reúne condições para aprovação.

Os técnicos autores do RCO que estiveram presentes na vistoria podem propor um parecer favorável, favorável condicionado ou parecer desfavorável relativamente à aprovação. No caso de existirem incumprimentos que possam ser corrigidos, o RCO propõe favorável condicionado. O propósito deste parecer é essencialmente a atribuição do Número de Controlo Veterinário por parte do Diretor-Geral da DGAV.

3.1.2.3 Fluxograma descritivo do procedimento de licenciamento comercial

De modo que fosse possível visualizar concretamente todos os passos envolvidos desde o início do processo, começando pela análise até à atribuição de NCV pelo Diretor-Geral da DGAV, foi concebido um fluxograma, representado na Figura 3.6.

O fluxograma resume os passos acima mencionados, iniciando pela receção do processo e a análise do respetivo pelo técnico nomeado na DSAVR.

Posteriormente é convocada a vistoria pela Entidade Competente de Licenciamento, a Câmara Municipal territorialmente competente e o técnico realiza a mesma.

No seguimento da vistoria é elaborado o RCO que pode conter uma de três decisões, como previamente mencionado. Com base no parecer do técnico o procedimento avança para a DSSA, que por sua vez emite um parecer após análise do processo ou apenas não avança devido a incumprimentos ou a ausência de elementos necessários para o processo de licenciamento.

No fim, o Diretor-Geral da DGAV aprecia o processo reencaminhado pela DSSA e toma decisão relativamente ao mesmo, podendo atribuir o NCV definitivo ou NCV condicional. Os intervenientes do processo, o requerente e a CM responsável são notificados automaticamente de atribuição de NCV uma vez que o SIPACE possui esta funcionalidade.

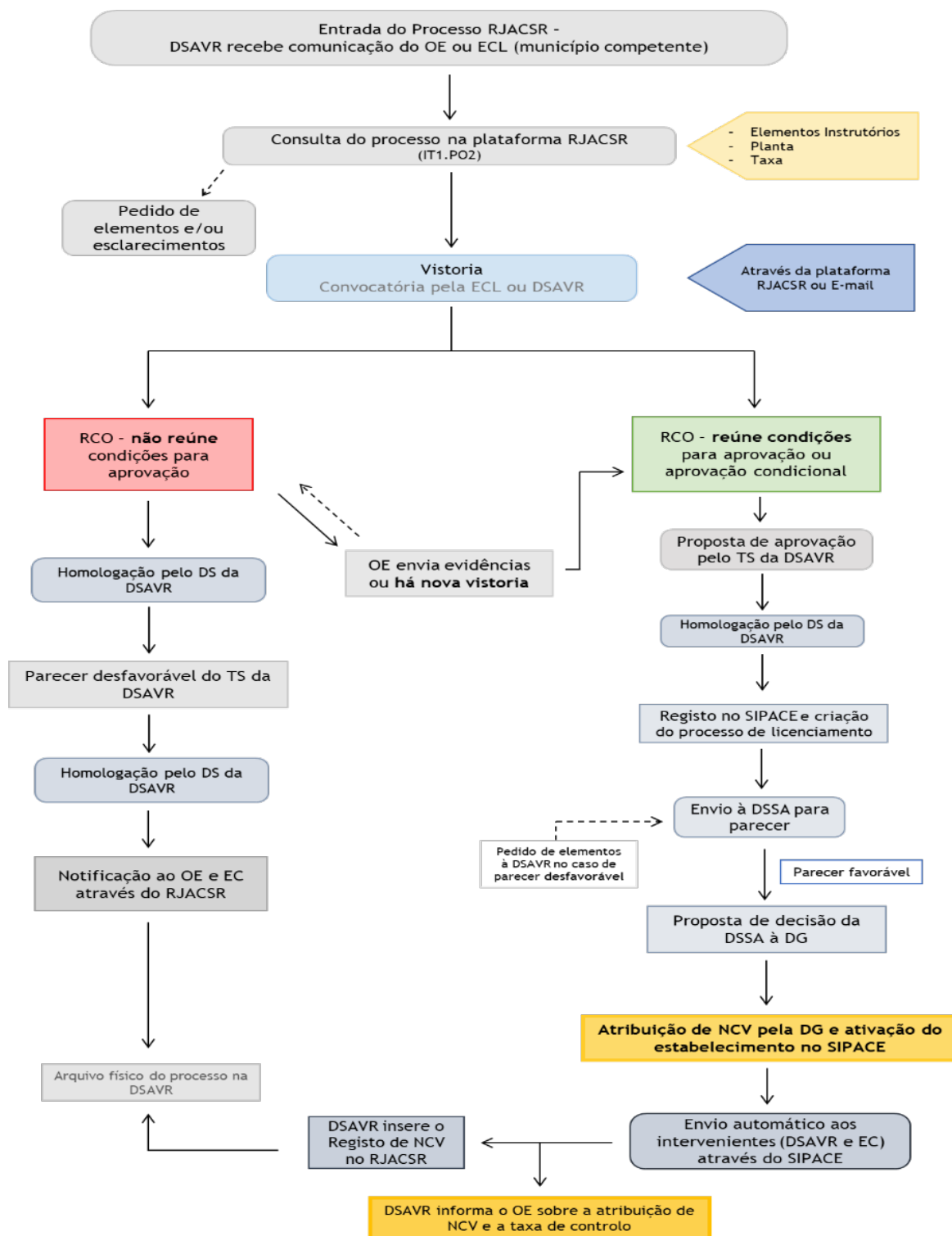


Figura 3.6 Fluxograma do procedimento da DGAV no licenciamento no âmbito do RJACSR

3.1.2.4 Caso prático simulado – Exemplo de procedimento de avaliação de documentos de um licenciamento comercial

No caso do licenciamento de estabelecimentos comerciais cuja atividade careça de NCV, o procedimento é semelhante ao procedimento descrito anteriormente no caso do licenciamento dos estabelecimentos industriais.

No caso prático criado para descrever este procedimento o operador pretende licenciar um entreposto frigorífico. Uma vez que o operador tenciona armazenar matéria-prima de origem animal que careça de temperatura controlada no armazenamento, é uma atividade que carece de NCV, como mencionado anteriormente na legislação aplicável.

Uma vez que a ECL destas atividades é a Câmara Municipal territorialmente responsável o operador desloca-se à mesma de forma a submeter o seu pedido no Balcão do Empreendedor ou acede online.

No Quadro 3.2 encontram-se os documentos que o operador remete no processo submetido no Balcão que é reencaminhado para a plataforma do RJACSR:

Quadro 3.2 Documentos remetidos pelo operador versus análise precursora pelo técnico executor

Documento	Descrição
Dados da empresa e estabelecimento	OE remete documento onde consta a identificação do titular, endereço do estabelecimento e titular, códigos CAE da atividade etc.
Planta cotada	OE remete duas plantas – uma cotada e uma incluindo os circuitos a implementar no estabelecimento
Planta com circuitos	
Fluxogramas de fabrico e descrição do fabrico	OE descreve os processos de fabrico e inclui um fluxograma simplificado do processo
Alvará de Utilização	OE remete Alvará de Utilização emitido pela CM territorialmente responsável que confirma autorização de utilização de fração para fins de produção industrial

OE - Operador económico; CM - Câmara Municipal

O operador remete todos os documentos obrigatórios enumerados na Portaria 206-C relativa ao RJACSR, no entanto, o técnico solicita adicionalmente uma memória descritiva relativa à atividade que pretende exercer de modo a facilitar a análise prévia do processo. Para este efeito, o técnico pode sugerir o documento de apoio criado no âmbito deste estágio, nomeadamente o contributo para elaboração da memória descritiva de entrepostos frigoríficos, como consta no Anexo II, Documento 4 desta dissertação.

O técnico determina os seguintes factos:

- A empresa titular do estabelecimento é denominada por Armazém Frio Unipessoal Lda. com NIF de pessoa coletiva;
- O estabelecimento está localizado no Parque Industrial de Portalegre e possui Alvará de Utilização emitido pela CM de Portalegre;
- O código CAE correspondente à atividade está correto, sendo o CAE de Entrepostagem Frigorífica 52101;
- A sede da empresa é o mesmo endereço da localização do estabelecimento;
- A área de armazenagem também está indicada.

Relativamente aos elementos incluídos na memória descritiva, é possível determinar os seguintes pontos:

- O operador pretende armazenar em câmaras de refrigeração fiambres e enchidos embalados que carecem de temperatura controlada, além de queijos fatiados embalados;

- Além disto, o operador também pretende armazenar hortícolas e frutícolas congeladas numa câmara de congelação;
- Embora os produtos estejam embalados, o operador pretende embalar os mesmos em caixas de papelão de acordo com as encomendas que recebe, uma vez que será responsável pelo fornecimento destes produtos a hotéis da zona e outros estabelecimentos comerciais;
- O estabelecimento não tem uma dimensão muito extensa, sendo que apenas possui 3 trabalhadores (de sexo masculino) e um distribuidor de encomendas.

Uma vez apreciados os documentos remetidos que esclarecem relativamente à atividade e as condições da mesma, o técnico procede à análise das plantas remetidas pelo operador, que inclui uma cotada e legendada e outra com os vários circuitos (Figuras 3.7 e 3.8 respetivamente).

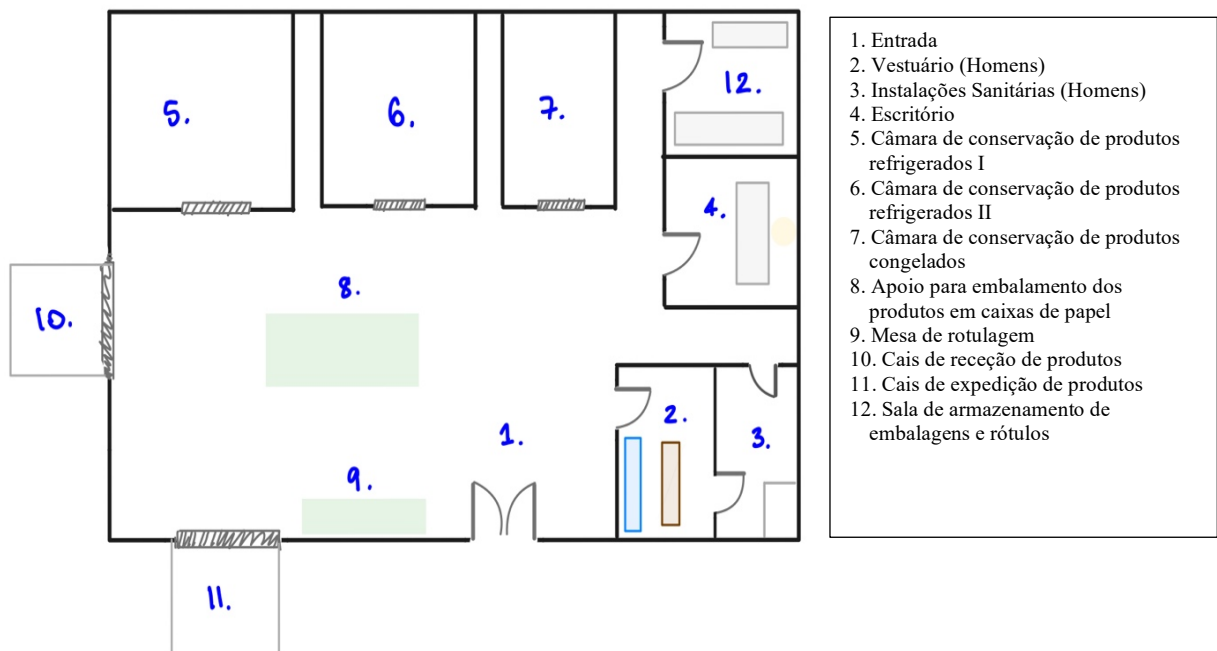


Figura 3.7 Caso Prático - Licenciamento estabelecimento comercial - Planta cotada

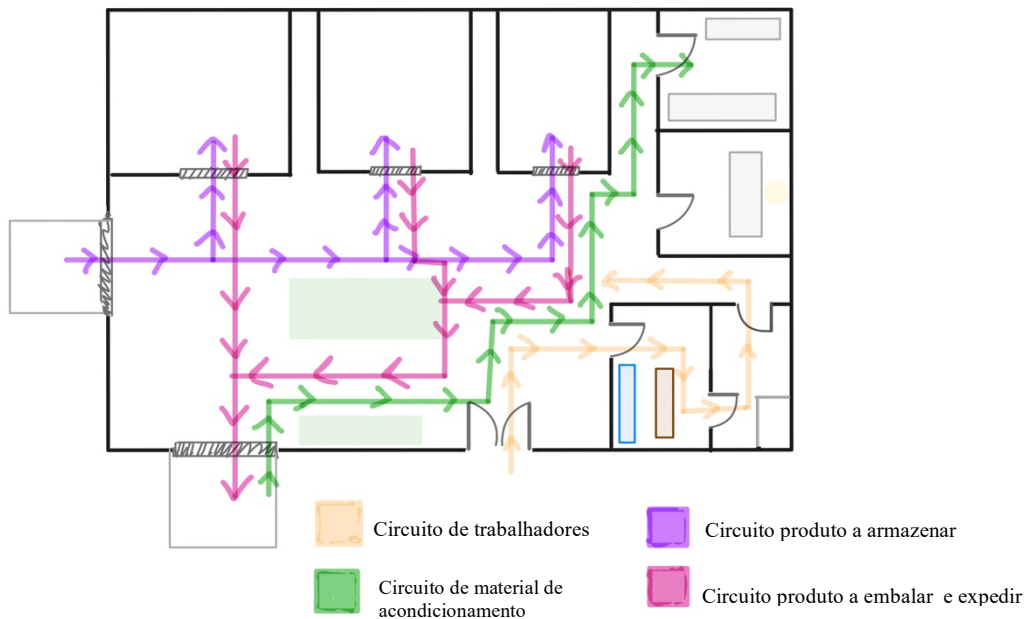


Figura 3.8 Planta com os vários circuitos do estabelecimento

Na fase de apreciação deste processo, incluindo dos documentos remetidos pelo operador, surgem alguns pontos que devem ser mantidos em consideração e transmitidos ao operador, nomeadamente:

- Uma vez que a atividade de armazenamento de produtos de hortícolas e frutícolas não se enquadra no PACE-GA, deverá informar entidade competente do exercício desta atividade, além da entrepostagem frigorífica de MPOA;
- A existência de apenas uma instalação sanitária, destinada a homens, poderá ser inadequada e deverá ser contemplada em sede de vistoria;
- Deverá ser implementado um sistema para gerir o stock, nomeadamente as datas de validade, datas de receção no estabelecimento etc. de forma a circular os produtos no armazém;
- O veículo utilizado para transporte deverá cumprir com os requisitos específicos aplicáveis aos transportes de produtos que carecem de temperatura controlada caso exista entrega de produtos;
- Deverá estar contemplado um plano de controlo de pragas, uma vez que nos armazéns existe uma predisposição maior para pragas;
- Deverá ser implementado um plano de manutenção e inspeção dos equipamentos de frio de maneira a garantir o correto armazenamento dos produtos.

Nos procedimentos do licenciamento comercial, não existe a possibilidade de efetuar um Convite ao Aperfeiçoamento nem a emissão do parecer prévio. Após análise dos elementos instrutórios recebidos procede-se diretamente à vistoria prévia de aprovação. Durante a vistoria são avaliados os pontos identificados na análise do processo. Além disto também são verificados os requisitos relativos à infraestrutura, aos equipamentos, às análises, ao fornecimento da água, ao plano de HACCP, à rastreabilidade e aos subprodutos.

Na vistoria poderia ser identificada a inexistência de instalações sanitárias de senhoras como incumprimento, no entanto enquanto a legislação nacional não estaria cumprida, o Regulamento (CE) n.º 852/2004 define que as instalações sanitárias devem estar em número suficiente. Tendo em conta que estão previstos três trabalhadores para este estabelecimento considera-se que a instalação sanitária existente no estabelecimento cumpre com o legislado no regulamento comunitário.

No procedimento, seria efetuada a vistoria e posteriormente elaborado o RCO, com o parecer de atribuição de NCV “favorável” ou “favorável condicionado”.

3.1.3 Atribuição de NCV

A aprovação num licenciamento de estabelecimento industrial e comercial envolve muita atenção por parte do técnico pois este deve analisar todas as os requisitos do estabelecimento na vistoria prévia da aprovação e deve elaborar a sua opinião formal, o parecer e RCO, e propor a atribuição do NCV ao estabelecimento. O técnico também se deve fundamentar com base na legislação quando considerar que exista algum incumprimento, o que requer um forte entendimento das matérias relativas à segurança e higiene dos alimentos.

A atribuição de NCV a um estabelecimento por parte da DGAV é idêntico tanto no processo de licenciamento de atividade industrial como no processo de licenciamento de atividade comercial que careça de aprovação. Deste modo, será apresentado geralmente e é aplicável em ambos os procedimentos.

O parecer do técnico executor é posteriormente validado pela Direção de Serviços de Segurança Alimentar (DSSA), o serviço que coordena a aprovação de estabelecimentos na DGAV. A DSSA recebe o RCO do técnico, conjuntamente com a lista de verificação caso seja pertinente ao processo, e emite o seu parecer. Este parecer é homologado pelo superior hierárquico. O processo composto pelo parecer prévio do técnico, o RCO da vistoria prévia de aprovação e parecer dos técnicos da DSSA é encaminhado ao Diretor Geral (DG) da DGAV que atribui o NCV ao estabelecimento.

O DG poderá atribuir o NCV definitivo aos estabelecimentos cujo parecer foi favorável. No entanto, é possível que seja atribuído o NCV condicionado aos estabelecimentos cujo parecer foi favorável condicionado. O NCV condicionado implica que o operador deve remeter evidências ou solicitar uma segunda vistoria de verificação no prazo de três meses, de modo a passar o NCV condicionado ao NCV definitivo. Caso o operador não corrija os incumprimentos dentro do prazo de três meses, ou que as correções não sejam satisfatórias, o técnico pode optar prolongar por outro período de três meses para corrigir os incumprimentos.

Caso o operador não corrija os incumprimentos no período total de seis meses, o técnico propõe a suspensão do NCV, citando no parecer a base desta proposta, com recurso à base legal infringida.

Uma vez corrigidos os incumprimentos no período total alocado, o técnico emite o novo parecer em que propõe a atribuição de NCV definitivo através de um Relatório Técnico (RT), uma vez ultrapassados os incumprimentos. Este relatório visa confirmar que, o operador naquela data, remeteu documentação e comprovativos (podendo estas ser fotografias de correções, planos corrigidos etc.) das correções dos incumprimentos detetados na vistoria de aprovação prévia e inclui o parecer do técnico face aos novos dados remetidos. Através do Relatório Técnico, o técnico executor pode propor a alteração do NCV condicional ao NCV definitivo, citando que, consoante a base legal aplicável, o estabelecimento cumpre com os requisitos necessários e é sugerida a atribuição do NCV definitivo.

A elaboração do RT implica uma revisão documental das evidências remetidas, não existindo assim uma vistoria presencial. Caso o operador solicite à DGAV uma segunda vistoria, os técnicos deslocam-se ao estabelecimento e efetuam a mesma. Nesta vistoria o objetivo é a verificação da correção dos incumprimentos identificados no ato da primeira vistoria prévia de aprovação.

Assim, o técnico prepara-se com antecedência para uma segunda vistoria através da consulta do processo, do parecer prévio, no caso dos licenciamentos no âmbito do SIR e do RCO onde foram detetados os incumprimentos que o operador evidencia ter corrigido presencialmente. Após a segunda vistoria de aprovação ao estabelecimento, o técnico elabora um novo RCO, evidenciando novamente os incumprimentos, caso tenham sido detetados na vistoria ou que se mantêm desde a primeira vistoria. No entanto, se o operador tiver corrigido satisfatoriamente os incumprimentos, o técnico propõe a alteração do NCV de condicional para definitivo.

3.1.4 Registo de Atividades – Unidades de Produção Primária

Como anteriormente mencionado, existe legislação nacional que derroga, com base na legislação comunitária, que os fornecedores de certos produtos de origem animal de origem de produção primária podem exercer as suas atividades e não carecer de aprovação.

No decorrer do estágio foram recebidos pedidos de registo para Unidades de Produção Primária, tendo sido o primeiro pedido efetuado na primeira semana do estágio.

De forma a proceder ao tratamento do pedido, que é efetuado pelo produtor diretamente à DSAVR, é necessário que o mesmo entregue o requerimento específico preenchido que consta abaixo no Anexo III, Documento 1.

Uma vez analisado o requerimento, o técnico deve proceder à verificação das informações relativas à exploração do requerente, nomeadamente através da consulta da plataforma específica para as explorações pecuárias de maneira a confirmar o registo dos animais na mesma. Se o detentor da exploração pecuária efetuar devidamente o registo da exploração, é-lhe atribuído uma Marca de Exploração. A mesma deve constar num documento comercial quando o operador fornece os produtos ao comércio a retalho ou ao consumidor final.

Uma vez verificadas as informações submetidas pelo requerente no Requerimento para o devido efeito, o técnico procede ao registo do operador e estabelecimento no SIPACE. De seguida o processo de registo é reencaminhado para a DSSA que valida o pedido propõe à DG a atribuição do número de registo ao operador e à sua atividade. Um exemplo de número de registo seria nas UPPs de mel, em que o número de registo equivale ao número de registo do apicultor.

Embora haja atividades nas UPPs que careçam de aprovação, como no caso da produção de pequenas quantidades de carne de aves e lagomorfos, no decorrer do estágio não surgiu nenhum pedido desta natureza e desta maneira não houve nenhuma interação com o procedimento de aprovação destas atividades no âmbito da Portaria n.º 74/2014 relativa às UPPs.

O primeiro caso de registo de UPP que foi remetido à DSAVRA durante o estágio foi um pedido para fornecimentos de pequenas quantidades de ovos. Após análise do requerimento e confirmação dos dados remetidos no REAP, verificou-se que os animais, neste caso galinhas poedeiras, não se encontravam registados na plataforma.

Elaborou-se uma comunicação ao requerente através do correio eletrónico para solicitar que procedesse à atualização dos registos dos animais junto da entidade competente (DRAPAL) de maneira que lhe pudesse ser atribuída a Marca de Exploração.

Uma vez corrigida a situação, foi possível observar como é realizado o registo das UPPs no SIPACE e a comunicação do número de registo ao requerente.

3.1.5 Contributos prestados ao procedimento de aprovação de estabelecimentos na DSAVRA

Ao longo do estágio verificou-se que seria útil proceder à criação de documentos de natureza facultativa com o objetivo de auxiliar o técnico na sua análise de processos de licenciamento.

Uma vez que as atividades abrangem bastantes géneros alimentícios de origem animal e métodos de fabrico diversos, é necessário compreender, com base na legislação comunitária e nacional, os requisitos que os estabelecimentos devem cumprir.

A análise dos elementos instrutórios por parte do técnico pressupõe uma fluência em matérias de conceção e construção de estabelecimentos avançadas, além da interpretação correta da legislação comunitária, nomeadamente do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e Regulamento (CE) n.º 853/2004.

Além disto, embora esteja explicitamente enumerado no SIR e RJACSR, também como nas respetivas portarias, a interpretação de alguns elementos solicitados, como por exemplo, a memória descritiva, pode variar entre operadores, requerentes e técnicos.

Atendendo ao facto que muitos dos processos submetidos não são acompanhados por empresas de consultoria, os técnicos verificam alguma necessidade de demonstrar aos operadores os detalhes necessários que devem ser incluídos nos elementos instrutórios. Durante o estágio foram concebidos alguns documentos cujos objetivos são principalmente fornecer algum apoio pedagógico e educativo para garantir que os operadores remetam a documentação mais completa possível e de modo a transmitir conhecimentos atualizados a alguns operadores menos familiarizados com estas matérias.

3.1.5.1 **“Contributos para Elaboração da Memória Descritiva”**

De modo a receber documentos completos e facilitar não só a compreensão do técnico, mas também a continuidade do processo, em alguns casos verificou-se uma necessidade de fornecer apoio extenso aos requerentes. O apoio prestado variou entre sugestões de conceção relativamente ao espaço físico, atendendo à viabilidade dos circuitos do estabelecimento até correção de fluxogramas de fabrico e PCCs do plano de HACCP.

No entanto, devido à natureza das informações, nomeadamente a complexidade dos requisitos até um certo grau, pensou-se de uma forma de condensar as informações e requisitos mais relevantes num documento de apoio à elaboração da memória descritiva, sendo que a memória descritiva é um dos documentos submetidos mais importantes, tendo em conta que deve descrever a atividade e incluir os elementos enumerados anteriormente.

Os documentos elaborados para este efeito foram os seguintes:

- Atualização do documento “Contributos para Elaboração da memória descritiva de melarias”;
- “Contributos para Elaboração da memória descritiva de entrepostos frigoríficos”;
- “Contributos para Elaboração da memória descritiva de centros de classificação de ovos”;
- “Contributos para Elaboração da memória descritiva de produtos à base de leite”;
- “Contributos para Elaboração da memória descritiva de produtos à base de carne”.

Na elaboração dos documentos acima mencionados, que se encontram no Anexo II do presente trabalho, foi necessário consultar toda a legislação em vigor, tanto comunitária como nacional, e adaptar a mesma de modo a estarem contemplados todos os requisitos nos documentos de apoio.

Além disto, também são sugeridos exemplos de circuitos que podem ser implementados no estabelecimento e são transpostos os elementos instrutórios enumerados nas respetivas Portarias com alguma simplificação na sua descrição. Um exemplo seria que, nos elementos instrutórios enumerados no artigo 7.º da Portaria n.º 279/2015 solicita-se descrição das matérias subsidiárias a utilizar no estabelecimento, no entanto, de modo a simplificar este conteúdo, no documento de apoio é solicitada a descrição das “embalagens”.

Os documentos também incluem referências úteis de informações e esclarecimentos de entidades relevantes e legislação específica que pode ser aplicável no exercício de algumas atividades, como por exemplo, a referência do “Manual das Boas Práticas na produção de Mel” criado pela Federação Nacional de Apicultores de Portugal (FNAP), no documento relativo às melarias.

A elaboração de documentos sucintos e simples onde constam todas os requisitos que uma determinada atividade deve cumprir tornou-se bastante útil tanto para os técnicos que efetuam as análises do processo como para os operadores que foram capazes de utilizar o documento como base para constituir memórias descritivas das atividades que pretendiam exercer.

3.1.5.2 **Modelos de parecer prévio**

Além dos documentos de apoio para elaboração de memórias descritivas, foram elaborados modelos a serem utilizados pelos técnicos, entre estes os modelos de pareceres prévios para algumas das atividades, incluindo: um modelo geral, um modelo para entrepostos frigoríficos, um modelo

para melarias e um modelo para um estabelecimento de fabrico de produtos à base de carne e à base de leite (Anexo 1, Documentos 2, 3 e 4).

O propósito do modelo do parecer prévio, emitido após apreciação do processo, é de proporcionar um guia completo com toda a legislação aplicável ao técnico.

Deste modo, na elaboração do parecer prévio, o técnico tem uma base documental para confirmar se o operador cumpre com os requisitos gerais e específicos de higiene e segurança dos alimentos elencados nos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004 e na restante base legal nacional e comunitária específica aplicável à produção de géneros alimentícios.

Com o apoio dos modelos de parecer prévio o técnico poderia então partir de uma base completa para elaboração de um parecer, onde constam os requisitos específicos à atividade em causa, que poderiam eventualmente ser omitidos na apreciação do processo.

3.1.5.3 Modelo do Convite ao Aperfeiçoamento – Licenciamento SIR

Durante a fase em que estavam a ser criados os modelos para parecer prévio, refletiu-se que, uma vez existindo checklist para apoio na apreciação dos elementos instrutórios, poderia existir um modelo de Convite ao Aperfeiçoamento (Anexo I, Documento 1) onde constaria a base legal para solicitação de documentos ou informações omissas no pedido.

Assim, criou-se o modelo do Convite ao Aperfeiçoamento, aplicável aos licenciamentos no âmbito do SIR, onde constam todos os elementos enumerados no artigo 7.º da Portaria n.º 279/2015 de 14 de setembro. Além disto, estão referidos outros Regulamentos pertinentes à higiene e segurança dos alimentos, cujos requisitos devem ser cumpridos de forma a serem aprovados.

3.1.6 Manual de Aprovação 2022-2023

No fim do ano de 2021, a DSSA conjuntamente com os técnicos dos processos de aprovação das DSAVR, concordou em criar um manual atualizado que serviria de guia para o técnico na aprovação. Um dos objetivos deste manual foi de uniformizar os procedimentos e os documentos elaborados e utilizados durante a apreciação e a aprovação do estabelecimento.

De forma a conseguirem partilhar conhecimentos, opiniões profissionais e contribuir para o manual a ser elaborado, foram efetuadas reuniões mensais entre todos os coordenadores da aprovação das regiões, tendo a equipa da aprovação da DSSA moderado estas reuniões. Assim, foi concebida uma ordem de documentos que deveriam ser elaborados e adotados no âmbito da uniformização dos pedidos de aprovação.

Foi criada a estrutura do manual, sendo este constituído pelos seguintes documentos:

- Procedimento Operacional relativo à aprovação de estabelecimento industrial – fase de vistoria (PO1);
- Procedimento Operacional relativo à aprovação de estabelecimento comercial (PO2);
- Procedimento Operacional relativo à Mudança de Titularidade e Alteração de Designação Social (PO3);
- Instrução de Trabalho Comuns relativa à preparação e utilização da Lista de Verificação (ITC1);
- Instrução de Trabalho Comuns relativa ao registo no SIPACE (ITC2);
- Instrução de Trabalho Comuns relativa às vistorias conjuntas (ITC3);
- Instrução de Trabalho Específicas relativa ao registo no SIPACE (IT1.PO1);
- Instrução de Trabalho Específicas relativa ao registo no SIPACE (IT1.PO2);
- Instrução de Trabalho Específicas relativas ao procedimento promovido pela ECL (IT1.PO3);
- Instrução de Trabalho Específicas relativas ao procedimento não promovido pela ECL (IT2.PO3);
- Documentos Comuns relativos à Lista de Verificação (DOCC1);
- Modelo de proposta para efeitos de atribuição de NCV (DOCC2).

Neste caso, os Procedimentos Operacionais servem para descrever os passos envolvidos no fluxo do procedimento e podem definir regras ou aspetos a considerar no procedimento. As Instruções de Trabalho têm o objetivo de descrever detalhadamente a execução de determinados passos que integram um procedimento, podendo as instruções ser gerais (comuns) ou específicas a um determinado Procedimento Operacional. Os documentos comuns com abreviação “DOCC” são de uso obrigatório tendo os mesmos sido elaborados e discutidos pelos coordenadores da aprovação durante as reuniões com o objetivo de criar um documento único utilizado durante a vistoria (DOCC1) e na posterior “proposta para efeitos de atribuição de NCV” (DOCC2).

Os documentos acima mencionados foram concebidos de modo a esclarecer as dúvidas atuais dos técnicos executores dos processos e foi considerado que para maior colaboração entre colegas seria útil se cada região elaborasse um documento dos acima mencionados. Na distribuição das tarefas, foi atribuída à coordenação de aprovação da DSAVRA o “Procedimento Operacional relativo ao Licenciamento RJACSR”.

De modo a concretizar os conhecimentos adquiridos do RJACSR, elaborou-se o documento com apoio e orientação da Engenheira Ana Paula Mendes, sendo a mesma a coordenadora da aprovação na DSAVRA.

Além disto, foi criado um fluxograma do procedimento da aprovação de um estabelecimento comercial, de modo a exemplificar de maneira concisa e estruturada o procedimento. O fluxograma elaborado no âmbito do Manual de Aprovação de Estabelecimentos está apresentado na Figura 3.6 descrita anteriormente.

Uma vez terminadas as tarefas pelos grupos de cada região, os documentos elaborados foram apresentados em reunião de modo a obter *feedback* por parte dos colegas das outras regiões e ser possível efetuar alterações com base nos contributos dos participantes. Na reunião de apresentação dos documentos também foi apresentado o fluxograma elaborado para o documento PO2, tendo sido aceite e posteriormente adaptado para a mesma formatação do fluxograma incluído no PO1 relativo aos estabelecimentos industriais, criado pela DSSA.

No decorrer da elaboração deste guia, foi criado um modelo de Relatório de Controlo Oficial (RCO) a adotar pelos técnicos, tendo sido concordado entre os coordenadores da aprovação de cada região e a DSSA que seria mais útil e uniforme ser criado um documento como objetivo de sintetizar os factos constatados na vistoria de aprovação e incluir a proposta favorável, favorável condicional ou desfavorável de atribuição de NCV. O modelo de RCO proposto pela DSSA que obteve contribuições dos técnicos das diversas regiões inclui os principais indicadores mencionados anteriormente e a base legal dos mesmos. No documento estão os principais requisitos enumerados nos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e 853/2004, além dos restantes regulamentos aplicáveis.

Uma vez que o Manual de Procedimentos se destina à utilização pelos técnicos da DGAV no âmbito da aprovação dos estabelecimentos do setor alimentar, os documentos elaborados e os documentos em que foi prestado contributo não se encontram nos anexos do presente trabalho. No entanto, está incluído o fluxograma, representado na Figura 3.6, que foi submetido e adaptado para ser integrado no documento PO2 elaborado pela equipa da aprovação da DSAVRA.

3.1.7 *Contributo para a organização do arquivo físico dos processos de aprovação*

Ao longo do estágio foram também atualizados e organizados os processos de aprovação existentes, nomeadamente por número de ordem de entrada na Direção de Serviços. Os processos foram organizados no arquivo físico, sendo este fundamental para salvaguardar todos os processos e os respetivos documentos em formato físico. As pastas, numeradas por ano, foram organizadas relativamente ao conteúdo, particularmente a ordem do mesmo. Posteriormente, foi atualizada a página dos estabelecimentos no SIPACE para refletir o número do processo interno atribuído e arquivo físico.

As ações de organização de arquivos físicos tiveram como objetivo principal facilitar a consulta de processos e manter o arquivo físico e os processos atualizados relativamente ao local de arquivo e ordem numérica.

4. Resultados e Discussão

Neste capítulo serão abordados alguns processos e os resultados dos mesmos que foram analisados no decorrer do estágio.

4.1 Estabelecimentos avaliados no período do estágio

Como mencionado anteriormente, esta dissertação refere-se ao trabalho que foi efetuado desde Fevereiro de 2022 a Agosto de 2022. Durante este tempo, foram recebidos muitos pedidos no âmbito de vários planos que estão na competência da orientadora da DGAV.

Num enquadramento geral, foram recebidos e analisados dez pedidos de licenciamento SIR durante o período do estágio, tendo estes estabelecimentos atividades diversas. O gráfico na Figura 4.1 demonstra as atividades principais propostas para aprovação nos pedidos efetuados durante este período, sendo que estão contabilizadas apenas as atividades principais para efeitos estatísticos embora alguns destes estabelecimentos possuam outras atividades secundárias enquadráveis na aprovação.

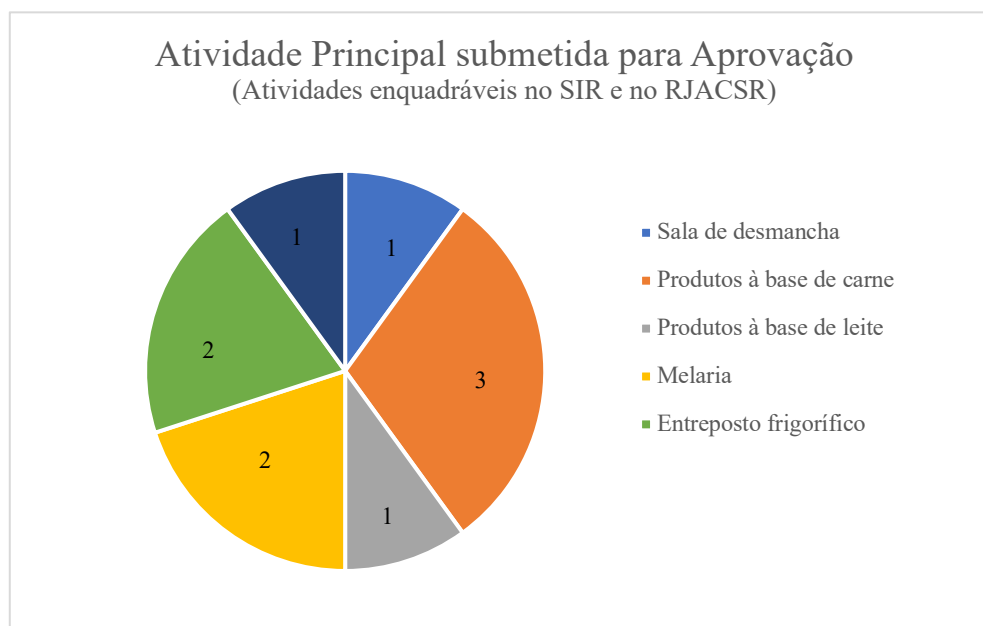


Figura 4.1 Atividades principais nos pedidos de aprovação submetidos no período do estágio

A atividade principal com mais pedidos de licenciamento foi a atividade de fabrico de produtos à base de carne (PBC), sendo que o INE determina na 3.ª Revisão dos CAE que a atividade de produtos à base de carne compreende a “preparação, fabricação e acondicionamento de produtos à base de carne (incluindo carne de aves), obtidos pelos processo de aquecimento, fumagem, secagem, salga ou outros processos físico-químicos, assim como preparados de carne refrigerados ou congelados (salsichas frescas, hambúrgueres, almôndegas, croquetes, empadas de galinha etc.) Compreende também pastas de carne ou fígado” (Instituto Nacional de Estatística Portugal, 2007).

Dos três estabelecimentos que efetuaram pedidos de aprovação da atividade de fabrico de produtos à base de carne, dois iriam fabricar especificamente empadas e outros salgados compreendidos nesta atividade.

4.1.1 Estabelecimento com fabrico de produtos à base de carne n.º1

O primeiro estabelecimento com a atividade de fabrico de produtos à base de carne, especificamente fabrico de empadas de galinha e outros salgados, foi um estabelecimento cujo processo de licenciamento se iniciou previamente ao início do estágio. No entanto, uma vez efetuada a vistoria de aprovação, a técnica executora propôs uma atribuição de NCV condicional, devido a incumprimentos detetados em sede de vistoria.

No decorrer do estágio, o operador solicitou uma segunda vistoria de aprovação, de modo a comprovar que os incumprimentos teriam sido corrigidos e o NCV passar da situação “condicional” para “definitivo”. Acompanhou-se a técnica executora nesta segunda vistoria, tendo sido necessário efetuar uma revisão prévia a todos os documentos remetidos pelo operador, assim como o processo de licenciamento e identificação dos incumprimentos verificados na vistoria anterior.

Durante a vistoria foram identificados alguns incumprimentos que não teriam sido devidamente corrigidos desde a vistoria anterior, relativos a rotulagem incompleta e ausência de pesquisas de agentes zoonóticos. embora previstas no plano HACCP e o operador foi visado para a necessidade de correção destes incumprimentos.

Em seguimento da vistoria foi elaborado o RCO pelas técnicas em que o parecer se manteria favorável condicionado até serem efetuadas as correções necessárias dos incumprimentos detetados em sede de vistoria.

Foram rececionadas evidências fotográficas da correção dos incumprimentos então foi elaborado um RCO documental para reconhecer a receção e respetiva análise das correções remetidas e propor a passagem do NCV condicional para definitivo à DSSA.

4.1.2 Estabelecimento com fabrico de produtos à base de carne n.º2

O segundo estabelecimento com a atividade de fabrico de produtos à base de carne a ser aprovado durante o tempo do estágio também previa a fabricação de salgados, nomeadamente empadas de galinhas e outros salgados. No entanto, o operador pretendia exercer outras atividades, nomeadamente fabrico de rissóis de camarão (equivalente à atividade de Salga, secagem e outras atividades de transformação de produtos da pesca e aquicultura), fabrico de bolachas e biscoitos e pastelaria diversa, incluindo bolos.

Uma vez que este processo foi acompanhado desde que foi efetuado o pedido de licenciamento através da plataforma SIR foi possível analisar a memória descritiva relativa às atividades pretendidas e a planta do estabelecimento, tendo em conta os circuitos das diversas matérias-primas e do trabalhador que poderiam aumentar o risco associado à atividade.

Verificou-se a importância do detalhe na análise deste pedido devido ao alto risco de contaminação cruzada entre MPOA crua e produtos intermediários e/ou finais. Também se verificou a necessidade de transmitir ao operador a indicação de que os produtos salgados, contendo MPOA não transformada, não deveriam ser elaborados no mesmo tempo que os produtos doces, constituídos apenas por ovos e outras matérias-primas de origem vegetal.

Uma vez analisado o processo e elaborado o parecer prévio favorável condicionado foi efetuada a vistoria em conjunto com o técnico da Divisão do Licenciamento da ECL, a DRAPAL. Na vistoria foram identificados alguns incumprimentos de natureza estrutural (infraestruturas). Além disto, verificou-se que não estava previsto um Plano de Análises, uma componente do plano de HACCP, para os produtos fabricados no estabelecimento e também não estava salvaguardada a rastreabilidade dos produtos finais e das matérias-primas utilizadas nos mesmos.

Assim, uma vez verificados os elementos em falta relativamente ao plano de HACCP os incumprimentos estruturais acima enumerados, os técnicos concordaram que o parecer relativamente à aprovação do estabelecimento seria desfavorável. Apenas foi possível propor a atribuição de NCV mediante a remessa de evidências de correções dos incumprimentos identificados.

No decorrer de algum tempo foram rececionadas evidências fotográficas que demonstraram cumprir com os requisitos de higiene estipulados na legislação anteriormente mencionada, sendo assim possível emitir um RCO documental em reconhecimento das correções remetidas e contendo o parecer favorável dos técnicos envolvidos no processo. Uma vez reencaminhado o RCO homologado à DSSA, foi atribuído o NCV pela DG.

4.1.3 Estabelecimento com fabrico de produtos à base de carne n.º3

O último estabelecimento de fabrico de produtos à base de carne, cujo processo foi submetido durante o estágio, iria produzir um preparado de carne congelado tradicional de um país estrangeiro. Uma vez que o operador pretendia inserir esta atividade de natureza industrial no contexto de um estabelecimento comercial considerou-se necessário consultar o RJACSR. Uma vez confirmado que consta na legislação a possibilidade de um estabelecimento comercial possuir uma secção acessória industrial inserida no mesmo, procedeu-se com o pedido do operador. Embora se tratasse de um estabelecimento comercial, nos termos do RJACSR, a secção acessória industrial que labora com MPOA não transformada deve ser devidamente aprovada pela autoridade competente, a DGAV.

Procedeu-se à análise do processo tendo em consideração que existiam fatores associados à secção comercial do estabelecimento que não poderiam interferir com a atividade industrial. Verificou-se que o operador pretendia instalar a atividade na mesma zona onde eram preparados os alimentos destinados à atividade comercial. No entanto, o operador teria designado uma zona diferenciada do estabelecimento destinada ao embalamento e à congelação do produto.

Em sede de vistoria foi possível verificar todos os condicionantes da atividade comercial relativos à segurança e higiene da atividade industrial pretendida. Uma vez visitadas as instalações, determinou-se que seria possível utilizar o mesmo espaço para confeção (nomeadamente trituração de carne, adicionamento de temperos e formação do produto final) embora em horários diferenciados, de modo a evitar contaminação cruzada com outros produtos confeccionados no espaço.

Foram também identificados incumprimentos no estabelecimento, nomeadamente relativos à ausência de instalações sanitárias e vestuário destinado aos trabalhadores e nenhuma mola de retorno na porta da zona de laboração de modo a diminuir o risco de entrada de pragas e outros perigos. Além disto, verificou-se que não existia um plano de rastreabilidade do produto final a fabricar, tendo este plano de ser elaborado pela equipa de HACCP convocada pelo operador.

Uma vez que foram verificados os incumprimentos acima mencionados na vistoria de aprovação, elaborou-se o RCO de parecer desfavorável, uma vez que os incumprimentos seriam maioritariamente de natureza estrutural.

Posteriormente o operador remeteu evidências das correções efetuadas aos incumprimentos identificados e foi elaborado o RCO documental em reconhecimento das correções efetuadas e a propor um parecer favorável por parte das técnicas. O RCO homologado foi assim reencaminhado à DSSA para atribuição de NCV por parte da DG.

4.1.4 Melaria n.º1

Durante o tempo do estágio surgiram dois processos de aprovação de melarias sendo que um destes pedidos foi o primeiro processo do estágio analisado desde os elementos instrutórios à planta, a vistoria efetuada e RCO elaborado com posterior atribuição de NCV.

Neste primeiro processo foi necessário elaborar um Convite ao Aperfeiçoamento na 1.^a fase do processo devido a dúvidas que surgiram durante a análise, relativos à infraestrutura do estabelecimento que necessitavam de esclarecimento. Uma vez esclarecidas as questões e emitido o parecer prévio favorável avançou-se com a vistoria prévia de aprovação.

Em sede de vistoria foram identificados alguns incumprimentos, nomeadamente o Biocida de Utilização Veterinário previsto para utilização no estabelecimento não constar n alista dos produtos autorizados e da ausência das Declarações de Conformidade das embalagens

e de outros materiais subsidiários a ser utilizados para o produto final. No seguimento disto, foi emitido o RCO homologado com parecer favorável por parte da técnica executora, mediante a correção dos incumprimentos verificados na vistoria de aprovação. Posteriormente foi atribuído o NCV pela DG da DGAV.

4.1.5 Melaria n.º2

O outro processo de instalação de melaria foi um estabelecimento que possuía previamente um número de registo para Unidade de Produção Primária de mel, sendo que fornecia mel em pequenas quantidades.

No entanto, o operador submeteu o processo licenciamento da melaria no SIR e foi efetuada a análise do processo, incluindo todos os elementos instrutórios, incluindo a planta do estabelecimento. Este estabelecimento possuía uma particularidade, uma vez que exercia uma atividade muito diversa à extração de mel no mesmo estabelecimento onde pretendia extrair o mesmo. Foi analisado com elevado cuidado e solicitado esclarecimento à DSSA relativamente à possibilidade de se instalarem duas atividades distintas num estabelecimento. De um ponto de vista de higiene e segurança dos alimentos e considerando que a outra atividade e a extração de mel são atividades sazonais e não iriam decorrer simultaneamente durante muito tempo, considerou-se que seria possível contemplar estas atividades conjuntas, mediante a vistoria comprovar que o estabelecimento possuía as devidas condições de higiene e segurança.

No parecer prévio emitido após apreciação do processo foram evidenciados alguns factos que o operador deveria ter em consideração, nomeadamente a importância das duas atividades diversas ocorrerem em alturas diferenciadas de modo a diminuir o risco de contaminação dos produtos.

Foi efetuada a vistoria ao estabelecimento, onde se determinou que o operador tinha de facto separado as duas atividades, incluindo barreiras físicas a delimitar as áreas de fabrico de ambas as atividades. No entanto, embora o estabelecimento se encontrasse em cumprimento de alguns dos indicadores verificados durante a vistoria, foram identificados incumprimentos estruturais relativos à higiene e a ausência de um plano analítico a aplicar ao produto uma vez iniciada a laboração. Dada a natureza dos incumprimentos, o parecer das técnicas foi desfavorável à aprovação, sendo assim necessário que o operador remetesse evidências das correções efetuadas.

Posteriormente foram rececionadas provas fotográficas e documentos comprovativos das correções efetuadas pelos técnicos, sendo deste modo necessário elaborar um RCO documental homologado para reconhecer as evidências remetidas pelo operador e propor um parecer favorável face às correções. A DG da DGAV atribuiu posteriormente à análise o NCV do estabelecimento.

4.1.6 Sala de desmancha

A atividade de desmancha de unglados e outras atividades secundárias, nomeadamente fabrico de produtos à base de carne, de preparados de carne e de gorduras animais fundidas e torresmos integrou um processo remetido por um operador em fase anterior ao início do presente trabalho. Devido a isto, não foi possível acompanhar a apreciação do processo de licenciamento, incluindo elementos instrutórios e plantas.

No entanto, a vistoria de aprovação foi agendada pela ECL durante o estágio, sendo que esta foi a primeira vez a participar numa vistoria no estágio. Foi efetuada uma preparação aprofundada relativamente ao *layout* do estabelecimento e às atividades que o operador pretendia exercer de forma a melhor preparar a vistoria.

Durante a vistoria foi possível observar o sistema de vias aéreas (suspensas) que permite as carcaças circularem pela sala de desmancha, mecanismo cujo permite diminuir algum risco associado à atividade. Uma vez que o estabelecimento estava instalado em construção nova, foi possível identificar o cumprimento das condições de higiene das instalações e dos equipamentos, sendo estes novos. No entanto, verificou-se que não tinham sido cumpridas as condições estipuladas no parecer prévio elaborado após a apreciação do processo na fase inicial. Foram identificados incorreções com necessidade de correção durante

a vistoria para a correção do incumprimento que apresentava ser um risco moderado à atividade, implicando a potencial circulação de pragas entre corredores de acesso e zonas de laboração.

Estes factos foram posteriormente evidenciados na Reunião Final que decorreu em cumprimento do legislado no SIR.

Elaborou-se o RCO onde foram contemplados os incumprimentos verificados na vistoria, sendo considerado pela técnica e estagiária que o estabelecimento não reunia condições para aprovação e que, mediante apresentação de correções dos incumprimentos verificados, seria possível contemplar a aprovação condicional ou definitiva do estabelecimento.

Posteriormente, o operador remeteu evidências comprovativas da correção dos incumprimentos verificados na vistoria e foi elaborado o RCO documental em reconhecimento das correções efetuadas com parecer favorável à atribuição do NCV pela DG, que foi atribuído.

4.1.7 Estabelecimento de processamento de leite e produtos lácteos

O pedido de instalação do estabelecimento cuja atividade seria o processamento de leite, cru e tratado termicamente, proveniente de várias espécies para a produção de queijos semicurados foi submetido anteriormente ao período deste trabalho, sendo que tinha sido atribuído o NCV condicional pela técnica executora após a vistoria prévia de aprovação.

Foi efetuada uma vistoria de controlo regular no âmbito do PACE-GA anteriormente referido em que as técnicas da equipa de aprovação também se deslocaram para verificar as correções que o operador confirmou ter efetuado. De modo a preparar aprofundadamente para a vistoria, foi necessário analisar o RCO emitido previamente na atribuição do NCV condicional para conhecer melhor os incumprimentos detetados e poder verificar se os mesmos tinham sido devidamente corrigidos durante o controlo regular efetuado.

Durante a vistoria foi possível observar os mecanismos automáticos implementados no estabelecimento, incluindo os sistemas de higienização modernos. Também foi possível estudar os planos de HACCP concebidos para um estabelecimento com um tamanho superior aos outros estabelecimentos anteriormente vistoriados.

No fim da vistoria reuniram-se os técnicos do controlo da DAV geograficamente responsável da DGAV e as técnicas da DGAV para determinarem quais os incumprimentos que se mantinham e os que tinham sido corrigidos. Foi decidido pelas técnicas que as correções evidenciadas no ato do controlo eram motivo para ser proposta a atribuição de NCV definitivo ao estabelecimento.

A equipa do controlo foi responsável pela elaboração do RCO da vistoria, tendo sido assinada por todos os intervenientes da DGAV.

4.1.8 Entrepasto Frigorífico n.º1

Além da secção acessória industrial licenciada no âmbito do RJACSR mencionada anteriormente, foram licenciados dois estabelecimentos de entrepostagem frigorífica muito diversos.

No primeiro caso tratou-se de um processo que tinha sido submetido na plataforma RJACSR anteriormente ao início do estágio, tratando-se de um estabelecimento que pretendia armazenar MPOA que careciam de temperaturas controladas, como por exemplo fiambre de porco, queijos fatiados e enchidos etc.

Não foi possível efetuar a apreciação inicial dos elementos remetidos, no entanto acompanhou-se a vistoria realizada no âmbito da aprovação deste estabelecimento, tendo sido necessário analisar as plantas submetidas no âmbito da Portaria n.º 206-C de 14 de julho.

Na vistoria as técnicas da DGAV foram acompanhadas por um técnico (arquiteto) da Câmara Municipal territorialmente responsável, tal como estipulado no RJACSR, que também participou na vistoria.

Durante a vistoria verificaram-se os circuitos, no entanto, nos estabelecimentos de entrepostagem frigorífica onde não seja efetuado também o reacondicionamento de produtos os circuitos não são avaliados com o mesmo critério, sendo que nos entrepostos frigoríficos os

alimentos estão todos embalados, armazenados e transportados em paletes ou grandes quantidades. Na vistoria deste estabelecimento não foram detetados incumprimentos, tendo sido apresentados planos de monitorização das temperaturas dos frigoríficos e câmaras de armazenagem de produtos refrigerados e congelados, de forma a garantir que os alimentos armazenados em temperaturas controladas não teriam a cadeia de frio interrompida. Os técnicos também foram informados da existência de um aviso informático caso houvesse alguma interrupção do frio nos frigoríficos ou câmaras, alertando assim os trabalhadores do acontecimento.

Posteriormente à vistoria foi elaborado o RCO onde o parecer foi favorável para a atribuição de NCV ao estabelecimento em questão. Uma vez atribuído o NCV pela DG da DGAV o mesmo foi comunicado ao operador e à Entidade Coordenadora.

4.1.9 *Entrepasto frigorífico n.º2*

O segundo pedido de aprovação de um entreposto frigorífico no âmbito do RJACSR foi submetido por um operador que pretendia armazenar peixe fresco em câmaras de refrigeração devido à sua proximidade de uma lota. O operador pretendia também incluir o CAE de comércio por grosso de peixe, uma vez que pretendia vender os seus produtos para outros estabelecimentos, como restaurantes, hotéis etc.

Uma vez que o operador não tinha conhecimento do conteúdo e dos documentos que deveria remeter, foram-lhe enviados documentos de apoio criados, durante o presente estágio, específicos para a entrepostagem frigorífica (Anexo II, Documento 4). Através deste contributo o operador conseguiu elaborar alguma documentação que esclarecesse melhor relativamente à atividade que pretendia instalar.

Durante a apreciação do processo foram considerados os circuitos do estabelecimento, uma vez que o operador pretendia armazenar e embalar o peixe fresco proveniente da lota. Nesta fase do processo, todavia não tinha sido remetido o plano de HACCP, no entanto, o mesmo é sempre verificado em sede de vistoria.

Durante a vistoria verificou-se que as instalações apresentavam boas condições de higiene e que a câmara de armazenagem de produtos refrigerados aparentava ser moderna e recente. Verificaram-se todas as instalações incluindo o chão, teto e as paredes, considerando que seria higienizado bastantes vezes devido ao produto a armazenar no espaço. Foi também avaliado o plano de HACCP também como o plano analítico e o plano de controlo de pragas previsto para o estabelecimento.

Solicitaram-se alguns documentos ao operador a enviar após a vistoria, como por exemplo as declarações de conformidade das caixas de acondicionamento do peixe que pretendia utilizar.

Posteriormente à vistoria, e uma vez recebidos os documentos solicitados, foi elaborado o RCO homologado com parecer favorável, tendo as técnicas executoras considerado que se tinham cumprido todos os requisitos aplicáveis na matéria de higiene e segurança alimentar. O RCO foi encaminhado à DSSA que por sua vez emitiu o seu parecer que culminou na atribuição do NCV por parte da DG da DGAV.

4.1.10 *Centro de Inspeção e Classificação de Ovos*

No pedido de aprovação de um centro de classificação de ovos provenientes de galinhas poedeiras detidas pelo centro, não foi possível assistir à vistoria uma vez que a mesma ocorreu em dias anteriores ao início do estágio.

No entanto foi feita uma apreciação dos documentos remetidos pelo operador em resposta a alguns incumprimentos detetados durante a vistoria. O plano de HACCP foi o documento analisado com maior critério uma vez que foi verificado que o mesmo continha alguns erros relativamente à atividade a que se aplicava. Uma vez identificados os incumprimentos à técnica de HACCP responsável e elaborado um novo plano de HACCP foi possível considerar que o incumprimento relativo ao plano de HACCP se encontrava regularizado.

Além deste ponto, o processo não foi acompanhado posteriormente, no entanto, verificou-se que foi possível propor a atribuição de NCV durante o decorrer do estágio, tendo sido atribuído o mesmo.

4.2 Constrangimentos

4.2.1 *Por parte da aprovação da DGAV*

De forma a poder definir as fragilidades sentidas pelos técnicos da aprovação no desempenho do seu papel, será avaliada uma amostra contendo os processos que foram submetidos, analisados e concluídos desde o mês de setembro de 2021 até ao mês de agosto do ano seguinte. Os processos compreendidos neste período estão descritos na Quadro 4.1. Neste quadro também se encontram as categorias “Convite ao Aperfeiçoamento/Pedido de Elementos” e “Vistoria com incorreções”. As mesmas estão preenchidas com um “S” (sim) ou “N” (não) para indicar se o processo necessitou de um pedido formal de elementos na fase inicial de apreciação e se foram detetadas incorreções durante a vistoria prévia de aprovação. Além disto, os estabelecimentos estão categorizados pelo seu licenciamento – industrial ou comercial, estando assim abrangidos pelo SIR e RJACSR, respetivamente.

Quadro 4.1 Processos de aprovação recebidos, analisados e concluídos na DSAVRA entre Agosto 2021 e Agosto 2022

Tipo de Processo e Atividade Principal		Convite ao Aperfeiçoamento ou Pedido de Elementos (S/N)	Vistoria com incorreções (S/N)
1	Comercial - Secção acessória PBC	S	S
2	Industrial – Fabrico de salgados	S	S
3	Comercial – Entrepasto frigorífico	S	N
4	Industrial – Melaria	S	S
5	Industrial – Melaria	S	N
6	Comercial – Entrepasto frigorífico	S	N
7	Comercial – Centro de Classificação de Ovos	S	N
8	Industrial – Salsicharia	N	S
9	Comercial – Entrepasto frigorífico	N	S
10	Industrial – Fabrico de salgados	S	S
11	Industrial – Queijaria	S	S
12	Industrial – Salsicharia	N	N
13	Industrial – Queijaria	N	S
14	Industrial – Queijaria	S	S

Dos 14 processos apresentados no Quadro 4.1 conclui-se que apenas o processo número 12, um processo de aprovação de uma salsicharia, não necessitou de um convite ao aperfeiçoamento na fase de apreciação e não apresentou incorreções na fase da vistoria prévia de aprovação, situação que representa 7% dos processos recebidos no período de um ano.

Contrariamente, 36% dos processos necessitaram de um convite ao aperfeiçoamento/pedido de elementos e possuíam incorreções identificadas durante a vistoria prévia. Nestes casos é possível concluir que, embora tenham sido solicitados documentos e/ou esclarecimentos na fase da apreciação, verificaram-se incorreções durante a vistoria prévia.

Por outro lado, a identificação de incorreções durante a vistoria pode ser um fator determinante no parecer do RCO elaborado no fim da vistoria. Embora tenha sido atribuído o NCV a todos os processos acima mencionados, o NCV condicional apenas foi atribuído a um

destes. Assim, pode ser concluído que, nos casos em que tenham sido identificadas incorreções na vistoria prévia, foi possível propor a atribuição do NCV assim que foram corrigidos os incumprimentos identificados. No caso em que foi atribuído o NCV condicional, as incorreções detetadas não justificavam o adiamento de atribuição do NCV, no entanto careceriam de correção num prazo não superior a seis meses, por parte do operador.

Os processos em que foi necessário efetuar um convite ao aperfeiçoamento/pedido de elementos (no caso dos processos comerciais) ou em que foram identificadas incorreções durante a vistoria prévia representam 57% do total de processos.

4.2.2 Por parte dos operadores económicos

Com base nos processos descritos no ponto anterior, também é possível deduzir que os operadores económicos que pretendem iniciar a sua atividade poderão sentir alguma dificuldade no mesmo. Em 28% dos processos foi necessário elaborar um Convite ao Aperfeiçoamento ou pedido de elementos, o que pode significar que não foram submetidos todos os elementos instrutórios conforme o legislado ou que os mesmos não estavam completos e/ou corretos que assim, tinham de ser melhorados. As bases de conhecimento de cada operador também podem variar muito e ser uma fonte de constrangimentos para o operador face ao licenciamento e instalação da sua atividade.

Adicionalmente, é importante reconhecer que muitos operadores podem recorrer a uma empresa de consultoria de HACCP e gestão de segurança alimentar. No entanto, a situação financeira de cada operador poderá não permitir a contratação de serviços de consultoria, significando que em alguns casos, é o próprio operador a elaborar e submeter os documentos constituintes dos elementos instrutórios.

4.3 Importância dos contributos prestados

Face aos casos expostos anteriormente, é possível reconhecer a importância do material de apoio para os pedidos de licenciamento. Uma vez que as dificuldades na fase de análise dos processos eram conhecidas, foi possível obter um incentivo para a elaboração dos contributos. Os contributos elaborados foram mencionados anteriormente no presente trabalho e o intuito dos mesmos seria a facilitação do procedimento para o técnico, uma vez que através da utilização dos mesmos, seria possível reduzir o número de processos que careceriam de convites de aperfeiçoamento ou pedidos de esclarecimento.

Um exemplo de tal contributo são os documentos dos “Contributos para Elaboração da Memória Descritiva”, que foram elaborados para guiar os operadores que pretendiam submeter os seus pedidos ou que encontravam dificuldades na elaboração dos mesmos. Tendo em conta o as atividades mais comuns da região, foram criados documentos relativos a essas atividades, incluindo indicações de boas práticas de fabrico. Os mesmos encontram-se nos Anexos do presente trabalho.

Ao longo do estágio e conforme o aperfeiçoamento dos documentos criados, os mesmos foram divulgados a operadores que poderiam beneficiar do conteúdo dos contributos.

A importância dos documentos anteriormente referidos está assente na adaptação dos pontos mais complexos da legislação aplicável de modo que a mesma possa ser compreendida e implementada por parte dos operadores e consultores, caso necessário.

Por outro lado, a elaboração dos modelos de pareceres e convite ao aperfeiçoamento foi necessária de modo a providenciar algumas ferramentas ao técnico responsável pela análise dos processos.

5. Conclusão

Durante o decorrer do estágio foram aprovados estabelecimentos de natureza industrial e comercial no âmbito do PACE-GA e da legislação nacional aplicável, como o SIR e RJACSR. A legislação base para a aprovação está definida no Regulamento n.º 178/2002, Regulamento (CE) n.º 852/2004 e Regulamento (CE) n.º 853/2004 e é considerada a fundação da legislação comunitária relativa à segurança dos alimentos na União Europeia.

Na fase de aprovação foram avaliados os aspetos estruturais e funcionais como os circuitos e o plano de HACCP dos estabelecimentos, sendo estes indicadores determinantes para o funcionamento dos estabelecimentos no futuro.

No período de um ano, desde setembro 2021 a agosto 2022, foram aprovados 14 estabelecimentos de atividades diversas. Verificou-se que neste período, a maioria dos processos submetidos para aprovação foram sujeitos a um Convite ao Aperfeiçoamento ou foram identificados incumprimentos durante a vistoria prévia, sendo necessária a correção destes para ser proposta a aprovação do estabelecimento. Concluiu-se que possivelmente, existem operadores que, não possuem conhecimentos mais aprofundados relativamente aos requisitos da legislação e das boas práticas de fabrico e assim, os pedidos de aprovação submetidos não se encontram corretos ou completos.

Além disto, de modo a reduzir os constrangimentos dos operadores que submetem os seus pedidos de aprovação, foram elaborados alguns documentos de apoio durante o estágio. O objetivo dos documentos foi de simplificar os requisitos relativos aos indicadores avaliados na aprovação como por exemplo a disposição física dos estabelecimentos, os circuitos de fabrico e os planos de HACCP, entre outros. Os documentos elaborados servirão de apoio para futuros operadores que pretendem instalar atividades que se enquadrem no âmbito da aprovação por parte da DGAV.

Bibliografia

- Anis, M. M. S., & Norfarizan-Hanoon, N. A. (2022). Interrelated of food safety, food security and sustainable food production. In *Food Research* (Vol. 6, Issue 1, pp. 304–310). Rynnye Lyan Resources. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(1\).696](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(1).696)
- Comissão Europeia. (2005). Regulamento (CE) n.º 2073/2005 de 15 de Novembro de 2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. *Jornal Oficial Da União Europeia*, n.º L 338/1.
- Comissão Europeia. (2012). How the European Union works. In *European Union*. <https://doi.org/10.2775/87270>
- Comissão Europeia. (2019). Regulamento de Execução (UE) 2019/ 627 da Comissão de 15 de março de 2019 - que estabelece disposições práticas uniformes para a realização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, em conformidade com o Regulamento (UE) 2017/ 625 do Parlamento Europeu e do Conselho. *Jornal Oficial Da União Europeia*, n.º L 131/51, 1–50.
- Committee on the Review of the Use of Scientific Criteria and Performance Standards for Safe Food, & Institute of Medicine (U.S.). (2003). Historical Perspective on the use of Food Safety Criteria and Performance Standards. In *Scientific criteria to ensure safe food* (pp. 1–401). National Academies Press.
- Conselho de Ministros. (2012). Decreto Regulamentar n.º 31/2012 de 13 de março. *Diário Da República*, 1.ª Série, N.º 52.
- Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. (n.d.-a). *Marca de Salubridade e de Identificação*. Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. Retrieved June 30, 2022, from <https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/informar-o-consumidor-e-rotular/marca-de-identificacao/>
- Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. (2023). *Organograma - DGAV*. Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. Retrieved April 16, 2023, from <https://www.dgav.pt/quemsomos/conteudo/organograma/>
- Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. (2023). *SIPACE - Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos*. Retrieved April 16, 2023, from <https://sipace.dgav.pt/Estabelecimentos/PublicacaoNCV>
- Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. (2020). *Guia de Orientação - Aprovação de estabelecimentos do setor alimentar*. 2, 1–38.
- Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar, & Direção de Serviços de Segurança Alimentar. (2020). *PACE GA 2020-2021: Plano de Controlo de Estabelecimentos Aprovados de Géneros Alimentícios*.
- Divisão de Planeamento, E. e C. (2022). *Manual de Acolhimento*.
- Food and Agriculture Organization. (n.d.-a). *Codex Alimentarius - Food safety and quality*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Retrieved June 8, 2022, from <https://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/policy-and-legal-frameworks/codex-alimentarius/en/>
- Food and Agriculture Organization. (2023). *Hunger - Food and Agriculture Organization of the United Nations*. Food and Agriculture Organization. Retrieved June 28, 2022, from <https://www.fao.org/hunger/en/>
- Food and Agriculture Organization. (2022, May 4). *Global Report on Food Crises: acute food insecurity hits new highs*. Food and Agriculture Organization. <https://www.fao.org/newsroom/detail/global-report-on-food-crises-acute-food-insecurity-hits-new-highs/en>
- Food and Agriculture Organization, & World Health Organization. (1999). *Understanding the Codex Alimentarius*. <https://doi.org/92-5-104248-9>

- Food and Drug Administration. (2022, Fevereiro 25). *HACCP Principles & Application Guidelines*. Hazard Analysis Critical Control Point. <https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines#princ>
- Global Network Against Food Crises, & Food Security Information Network. (2022). *2022 Global Report on Food Crises - Joint Analysis for Better Decisions*.
- Griffith, C. J. (2006). Food safety: Where from and where to? *British Food Journal*, 108(1), 6–15. <https://doi.org/10.1108/00070700610637599>
- Instituto Nacional de Estatística. (2021). *Censos 2021*. Plataforma de Divulgação Dos Censos 2021 - Resultados Provisórios. https://www.ine.pt/scripts/db_censos_2021.html
- Instituto Nacional de Estatística Portugal. (2007). *Classificação Portuguesa das Actividades Económicas Rev.3* (p. 311). Instituto Nacional de Estatística.
- Instituto Nacional de Estatística Portugal. (2022). *Censos 2021 - Infografia População*. INE, I.P. .
- Kumagai, S., Daikai, T., & Onodera, T. (2019). Bovine Spongiform Encephalopathy – A Review from the Perspective of Food Safety. *Food Safety*, 7(2), 21–47. <https://doi.org/10.14252/foodsafetyfscj.2018009>
- Manning, L., & Soon, J. M. (2016). Food Safety, Food Fraud, and Food Defense: A Fast Evolving Literature. *Journal of Food Science*, 81(4), R823–R834. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.13256>
- Mil-Homens, S. (2007, Fevereiro). *HACCP*. Autoridade de Segurança Alimentar e Económica . <https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/haccp.aspx>
- Ministério da Agricultura e Alimentação. (2021, Fevereiro 1). *Entidades* . Portal Da Agricultura e Alimentação . <https://agricultura.gov.pt/entidades>
- Ministério da Agricultura e do Mar. (2014). Decreto-Lei n.º 18/2014 de 4 de fevereiro. *Diário Da República, 1.ª Série , N.º 24*, 1–11.
- Ministério da Agricultura, F. e D. R., & Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. (2015). Estrutura Comum dos Planos de Contingência “Tronco Comum.” *Planos de Contingência Para as Doenças Dos Animais* .
- Ministério da Agricultura, M. A. e O. do T., & Direção-Geral de Veterinária. (2011). *SIPACE - Manual de Utilização do Operador da Empresa do Sector Alimentar*. <https://sipace.dgv.min-agricultura.pt>
- Ministério da Economia. (2015a). Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de janeiro. *Diário Da República, 1.ª Série , 11*, 454–499.
- Ministério da Economia. (2015b). Decreto-Lei n.º 73/2015 de 11 de maio. *Diário Da República, 1.ª Série , N.º 90*, 2337–2411.
- Ministério da Economia e do Emprego. (2012). Decreto-Lei n.º 169/2012 de 1 de agosto. *Diário Da República n.º 148/2012, 1ª Série*.
- Ministérios da Economia e da Agricultura e do Mar. (2014). Portaria n.º 74/2014 de 20 de março. *Diário Da República, 1.ª Série , 56*, 2112–2118.
- Mossel, D. A. A., Corry, J. E. L., Strujik, C. B., & Baird, R. M. (1995). *Essentials of the microbiology of foods: a textbook for advanced studies*. John Wiley and Sons .
- Nações Unidas. (n.d.). *THE 17 GOALS - Sustainable Development*. Department of Economic and Social Affairs. Retrieved June 29, 2022, from <https://sdgs.un.org/goals#history>
- Neacsu, A.-L., & Tofană, M. (2009). A Few Considerations on Evolution Lines in Food Safety under Consideration of the Hygiene Regulations Package. *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca*, 66(2), 396–401. <https://doi.org/10.15835/buasvmcn-agr:3994>
- Parlamento Europeu e do Conselho. (2002). Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de janeiro de 2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria. *Jornal Oficial Da União Europeia, nº L 31/1*, 1–41.
- Parlamento Europeu e do Conselho. (2004a). Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios.

- Jornal Oficial Da União Europeia*, nº L 139/1, 139–193. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:PT:PDF>
- Parlamento Europeu e do Conselho. (2004b). Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. *Jornal Oficial Da União Europeia*, nº L 139/5, 1–51.
- Parlamento Europeu e do Conselho. (2004c). Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano. *Jornal Oficial Da União Europeia*, nº L 139/206.
- Parlamento Europeu e do Conselho. (2009). Regulamento (CE) n.º 1069/2009 de 21 de Outubro de 2009 que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1774/2002 (regulamento relativo aos subprodutos animais). *Jornal Oficial Da União Europeia*, nº L 300/1.
- Parlamento Europeu e do Conselho. (2011). Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. *Jornal Oficial Da União Europeia*, nº L 304, 18.
- Parlamento Europeu e do Conselho. (2017). Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de março relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais. *Jornal Oficial Da União Europeia*, nº L 95/1, 1–142.
- Pettoello-Mantovani, C., & Olivieri, B. (2022). Food safety and public health within the frame of the EU legislation. *Global Pediatrics*, 2(May), 100020. <https://doi.org/10.1016/j.gped.2022.100020>
- Porto Editora. (2023). *Alentejo na Infopédia*. Retrieved April 16, 2023, from [https://www.infopedia.pt/apoio/artigos/\\$alentejo](https://www.infopedia.pt/apoio/artigos/$alentejo)
- Presidência do Conselho de Ministros. (2022). Decreto-Lei n.º 32/2022 de 9 de maio. *Diário Da República*, 1.ª Série, N.º 89, 1–47.
- Presidência do Conselho de Ministros e Ministérios da Economia, do A. O. do T. e E. e da A. e do M. (2015a). Portaria n.º 206-C/2015 de 14 de julho. *Diário Da República*, 1.ª Série, 135, 4822.
- Presidência do Conselho de Ministros e Ministérios da Economia, do A. O. do T. e E. e da A. e do M. (2015b). Portaria n.º 279/2015 de 14 de setembro. *Diário Da República*, 1.ª Série, 179, 7893–7898.
- SGS Portugal. (2021, Setembro 2). *Os 7 princípios do sistema HACCP*. Blog SGS Portugal. <https://www.sgs.pt/pt-pt/news/2021/09/os-7-principios-do-sistema-haccp>
- Singh, P. K., Singh, R. P., Singh, P., & Singh, R. L. (2019). Food hazards: Physical, chemical, and biological. In *Food Safety and Human Health* (pp. 15–65). Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-816333-7.00002-3>
- Ullman, A. (2022, Maio 2). *Louis Pasteur - Biography, Inventions, Achievements, Germ Theory, & Facts*. Britannica. <https://www.britannica.com/biography/Louis-Pasteur>
- Unidade de Missão para a Valorização do Interior. (2017). O Interior em números: Os territórios do Interior. In *Programa Nacional para a Coesão Territorial* (pp. 35–51).
- Weinroth, M. D., Belk, A. D., & Belk, K. E. (2018). History, development, and current status of food safety systems worldwide. *Animal Frontiers*, 8(4), 1–7. <https://doi.org/10.1093/af/vfy016>

Anexo I

Anexo I.1– Convite ao Aperfeiçoamento

DIREÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA DA REGIÃO DO ALENTEJO

Homologação

Assunto: PACE – PLANO DE APROVAÇÃO E CONTROLO DE ESTABELECIMENTOS
PROCESSO SIR, PEDIDO Nº A PREENCHER NUIE - A PREENCHER
CONVITE AO APERFEIÇOAMENTO RELATIVAMENTE AO PEDIDO DE
INSTALAÇÃO DE ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL
ESTABELECIMENTO: A PREENCHER
LOCAL: A PREENCHER

No decurso da avaliação do processo mencionado em epígrafe, foi considerado estarem omissos ou pouco esclarecedores alguns elementos da memória descritiva e da planta das instalações, pelo que nos termos do nº 7, do artigo 21º, do Decreto-Lei nº 73/2015, de 11 de maio, e da Portaria nº 279/2015, de 14 de setembro, vimos solicitar os seguintes elementos:

(RETIRAR O QUE NÃO INTERESSA)

1. Pertencentes à memória descritiva:
 - a. Códigos CAE;
 - b. Informação relevante para a caracterização da atividade desenvolvida:
 - i. Identificação e caracterização do produto;
 - ii. Indicação da capacidade nominal da instalação (24h,365dias/ano);
 - iii. Descrição de matérias-primas e subsidiárias, com indicação do consumo anual e capacidade de armazenagem;
 - iv. Descrição dos processos e respetivos diagramas de fabrico;
 - v. Listagem de máquinas e equipamentos a instalar (quantidade e designação);
 - vi. Quantificação e descrição dos equipamentos sociais (instalações sanitárias, vestiários etc.) disponíveis;
 - vii. Número de trabalhadores, por género e atividade;
 - viii. Indicação da origem da água utilizada/consumida (rede pública ou por captação);
 - ix. Indicação dos tipos de energia utilizada e consumo anual também como a potência contratada (em kVA);
2. Pertencentes à planta (o *layout*), devidamente legendada e cotada:
 - a. Localização de máquinas e equipamento produtivo;
 - b. Circuitos: trabalhadores, matérias-primas, resíduos, produto final etc.
 - c. Armazenagem de matérias-primas e produto final;
 - d. Instalações sanitárias, de carácter social e escritórios;
 - e. Armazenagem de resíduos ou sistemas de tratamento de resíduos (quando aplicável).

Considerando que os requisitos de higiene que serão avaliados por esta DGAV assentam no disposto no Regulamento (CE) n.º 852/2004, Regulamento (CE) n.º 853/2004, Regulamento (CE) n.º 1069/2009, Decreto-Lei n.º 306/2007 e Despacho n.º 11187/2014, solicitamos ainda os seguintes esclarecimentos:

(Inserir aqui os pontos que requerem elaboração e/ou esclarecimento)

A Técnica

(NOME)

Elaborado em __/__/____

Anexo I.2 – Parecer prévio geral



AGRICULTURA
E ALIMENTAÇÃO

DIREÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA DA REGIÃO DO ALENTEJO



Homologação

Assunto: PACE - PLANO DE APROVAÇÃO E CONTROLO DE ESTABELECIMENTOS
PROCESSO SIR, PEDIDO Nº **A PREENCHER**
PARECER SOBRE PEDIDO DE INSTALAÇÃO DE ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL
INTERESSADO: **A PREENCHER**
ESTABELECIMENTO: **A PREENCHER**
LOCAL: **A PREENCHER**

No âmbito da segurança alimentar, o parecer relativo ao processo referido em epígrafe é favorável / favorável condicionado, para a(s) seguinte(s) atividade(s):

- **A PREENCHER**
- **A PREENCHER**
- ...

Sem prejuízo de outros requisitos que se venham a provar convenientes ou necessários em sede de vistoria e desde que se verifiquem as seguintes condições:

1. O processo permanente de autocontrolo baseado nos princípios de HACCP, nos termos do previsto no Art.º5, do Capítulo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril, o qual será avaliado na vistoria a realizar ao estabelecimento;
2. **As instalações** devem respeitar os requisitos gerais e específicos de higiene, definidos no Capítulo I e Capítulo II, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
 - 2.1. As aberturas para o exterior deverão ser dotadas de dispositivos que permitam o controlo de insetos, de forma a cumprir com o estipulado na alínea c) do ponto 2 do Capítulo I, na alínea d) do ponto 1 do Capítulo II e no ponto 4 do Capítulo IX, todos do Anexo II do Regulamento (CE) no 852/2004, de 29 de abril;
3. **Os equipamentos e utensílios** que entrem em contacto com os alimentos devem respeitar os requisitos específicos de higiene definidos no Capítulo V, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
4. Relativamente à **higiene dos trabalhadores**, o operador deve assegurar que os trabalhadores que manipulam alimentos utilizam vestuário adequado e limpo, de modo a manter um elevado grau de higiene, conforme previsto no Capítulo VIII, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
5. **As estruturas e equipamentos** devem respeitar os requisitos específicos de higiene, definidos nos Capítulos III e V, da Secção I, do Anexo III, do Regulamento (CE) nº853/2004 de 29 de abril;

6. A **armazenagem e transporte** de **PREENCHER PRODUTO(S)** deverá respeitar os requisitos específicos de higiene, definido no(s) Requisitos Específicos do Anexo III do Regulamento (CE) nº853/2004, de 29 de abril;
7. **Os materiais e objetos** destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios, devem obedecer aos requisitos definidos no Regulamento (CE) nº1935/2004, de 27 de outubro;
8. **As matérias-primas, ingredientes e outras matérias** devem respeitar os requisitos gerais dos géneros alimentícios, definidos no Capítulo IX, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
9. A **água utilizada** neste estabelecimento deve **cumprir** com os requisitos determinados no Decreto-Lei nº 306/2007, de 27 de agosto, relativo a qualidade da água destinada ao consumo humano;
10. O **sistema de esgoto e drenagem** existente nas instalações deverá ser sifonado, de maneira a prevenir refluxos de águas residuais para zonas limpas e a entrada de pragas, cumprindo assim o disposto no ponto 8 do Capítulo I e na alínea a) do ponto 1 do Capítulo II, do Anexo II do Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de Abril;
11. **Os resíduos** devem ser tratados de acordo com o definido no Capítulo IV, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
12. **Os biocidas utilizados para higienizar as superfícies e equipamentos em contacto com géneros alimentícios** devem ter número de aprovação atribuído pela Direção-Geral de Alimentação veterinária;
13. O **acondicionamento e embalagem** dos produtos devem respeitar os requisitos definidos no Capítulo X, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
 - 13.1. Deverão ser apresentados os Certificados de Conformidade dos materiais de acondicionamento e embalagens de cada produto;
14. **Os produtos** deverão respeitar os requisitos previstos no Regulamento (CE) nº178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, Artigos 14º, 18º e 19º do mesmo, relativamente à segurança, rastreabilidade e retirada do mercado dos géneros alimentícios;
15. Deve ser garantida a **recolha e transporte de subprodutos** de acordo com o Regulamento (CE) nº1069/2009, de 21 de outubro e Regulamento (CE) nº142/2011, de 25 de fevereiro, do Parlamento Europeu e do Conselho, relativamente aos subprodutos de origem animal;
16. A **marca de identificação** dos produtos deve respeitar os requisitos definidos na Secção I, do Anexo I, do Regulamento (CE) nº853/2004, de 29 de abril.

A Técnica

Elaborado em __/__/__

Anexo I.3– Parecer Prévio para Produtos à Base de Carne



DIREÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA DA REGIÃO DO ALENTEJO



Homologação

Assunto: PACE - PLANO DE APROVAÇÃO E CONTROLO DE ESTABELECIMENTOS
PROCESSO SIR, PEDIDO Nº **A PREENCHER**
PARECER SOBRE PEDIDO DE INSTALAÇÃO DE ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL
INTERESSADO: **A PREENCHER**
ESTABELECIMENTO: **A PREENCHER**
LOCAL: **A PREENCHER**

No âmbito da segurança alimentar, o parecer relativo ao processo referido em epígrafe é favorável / favorável condicionado, para a(s) seguinte(s) atividade(s):

- **A PREENCHER**
- **A PREENCHER**
- ...

Sem prejuízo de outros requisitos que se venham a provar convenientes ou necessários em sede de vistoria e desde que se verifiquem as seguintes condições:

1. O processo permanente de autocontrolo baseado nos princípios de HACCP, nos termos do previsto no Art.º5, do Capítulo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, 29 de abril, o qual será avaliado na vistoria a realizar ao estabelecimento;
2. **As instalações** devem respeitar os requisitos gerais e específicos de higiene, definidos no Capítulo I e Capítulo II, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
 - 2.1. As aberturas para o exterior deverão ser dotadas de dispositivos que permitam o controlo de insetos, de forma a cumprir com o estipulado na alínea c) do ponto 2 do Capítulo I, na alínea d) do ponto 1 do Capítulo II e no ponto 4 do Capítulo IX, todos do Anexo II do Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril;
3. **Os equipamentos e utensílios** que entrem em contacto com os alimentos devem respeitar os requisitos específicos de higiene definidos no Capítulo V, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
4. Relativamente **à higiene dos trabalhadores**, o operador deve assegurar que os trabalhadores que manipulam alimentos utilizam vestuário adequado e limpo, de modo a manter um elevado grau de higiene, conforme previsto no Capítulo VIII, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
5. **As estruturas e equipamentos** devem respeitar os requisitos específicos de higiene, definidos nos Capítulos III e V, da Secção I, do Anexo III, do Regulamento (CE) nº853/2004 de 29 de abril;

1

Rua D. Isabel nº8 - 1º Andar, 7000-880 Évora
Telefone: 266 730 580 / E-mail: secretariado_DSVRAlentejo@dgav.pt

6. A **armazenagem e transporte** de **PREENCHER PRODUTO(S)** deverá respeitar os requisitos específicos de higiene, definido no(s) Capítulo(s) VII (Carne de Ungulados Domésticos) da Secção, do Anexo III, do Regulamento (CE) nº853/2004, de 29 de abril;
7. **Os materiais e objetos** destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios, devem obedecer aos requisitos definidos no Regulamento (CE) nº1935/2004, de 27 de outubro;
8. **As matérias-primas, ingredientes e outras matérias** devem respeitar os requisitos gerais dos géneros alimentícios, definidos no Capítulo IX, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
 - 8.1. **As matérias-primas** de origem animal utilizadas (por exemplo: carcaças de frango etc.) devem ser provenientes de estabelecimentos com NCV;
9. A **água utilizada** neste estabelecimento deve **cumprir** com os requisitos determinados no Decreto-Lei nº 306/2007, de 27 de agosto, relativo a qualidade da água destinada ao consumo humano;
10. O **sistema de esgoto e drenagem** existente nas instalações deverá ser sifonado, de maneira a prevenir refluxos de águas residuais para zonas limpas e a entrada de pragas, cumprindo assim o disposto no ponto 8 do Capítulo I e na alínea a) do ponto 1 do Capítulo II, do Anexo II do Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de Abril;
11. **Os resíduos** devem ser tratados de acordo com o definido no Capítulo IV, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
12. **Os biocidas utilizados para higienizar as superfícies e equipamentos em contacto com géneros alimentícios** devem ter número de aprovação atribuído pela Direção-Geral de Alimentação veterinária;
13. O **acondicionamento e embalagem** dos produtos devem respeitar os requisitos definidos no Capítulo X, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
 - 13.1. Deverão ser apresentados os Certificados de Conformidade dos materiais de acondicionamento e embalagens de cada produto;
14. **Os produtos** deverão respeitar os requisitos previstos no Regulamento (CE) nº178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, Artigos 14º, 18º e 19º do mesmo, relativamente à segurança, rastreabilidade e retirada do mercado dos géneros alimentícios;
15. Deve ser garantida a **recolha e transporte de subprodutos** (ossos, espinhas, peles etc.) de acordo com o Regulamento (CE) nº1069/2009, de 21 de outubro e Regulamento (CE) nº142/2011, de 25 de fevereiro, do Parlamento Europeu e do Conselho, relativamente aos subprodutos de origem animal;
16. A **marca de identificação** dos produtos deve respeitadas os requisitos definidos na Secção I, do Anexo I, do Regulamento (CE) nº853/2004, de 29 de abril.

A Técnica

(NOME)

Elaborado em __/__/____

2

Anexo I.4 – Parecer Prévio para Entrepósitos Frigoríficos



DIREÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA DA REGIÃO DO ALENTEJO

Homologação

Assunto: PACE - PLANO DE APROVAÇÃO E CONTROLO DE ESTABELECIMENTOS
PROCESSO SIR, PEDIDO Nº **A PREENCHER**
PARECER SOBRE PEDIDO DE INSTALAÇÃO DE ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL
INTERESSADO: **A PREENCHER**
ESTABELECIMENTO: **A PREENCHER**
LOCAL: **A PREENCHER**

No âmbito da segurança alimentar, o parecer relativo ao processo referido em epígrafe é favorável / favorável condicionado, para a(s) seguinte(s) atividade(s):

- **A PREENCHER**
- **A PREENCHER**
- ...

Sem prejuízo de outros requisitos que se venham a provar convenientes ou necessários em sede de vistoria e desde que se verifiquem as seguintes condições:

1. O processo permanente de autocontrolo baseado nos princípios de HACCP, nos termos do previsto no Art.º5, do Capítulo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril, o qual será avaliado na vistoria a realizar ao estabelecimento;
2. **As instalações** devem respeitar os requisitos gerais e específicos de higiene, definidos no Capítulo I e Capítulo II, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
 - 2.1. As aberturas para o exterior deverão ser dotadas de dispositivos que permitam o controlo de insetos, de forma a cumprir com o estipulado na alínea c) do ponto 2 do Capítulo I, na alínea d) do ponto 1 do Capítulo II e no ponto 4 do Capítulo IX, todos do Anexo II do Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril;
3. **Os equipamentos e utensílios** que entrem em contacto com os alimentos devem respeitar os requisitos específicos de higiene definidos no Capítulo V, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
4. Relativamente à **higiene dos trabalhadores**, o operador deve assegurar que os trabalhadores que manipulam alimentos utilizam vestuário adequado e limpo, de modo a manter um elevado grau de higiene, conforme previsto no Capítulo VIII, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
5. **As estruturas e equipamentos** devem respeitar os requisitos específicos de higiene, definidos nos Capítulos III e V, da Secção I, do Anexo III, do Regulamento (CE) nº853/2004 de 29 de abril;

Rua D. Isabel nº8 - 1º Andar, 7000-880 Évora
Telefone: 266 730 580 / E-mail: secretariado_DSVRAlentejo@dgav.pt

6. A **armazenagem e transporte** de **PREENCHER PRODUTO(S)** deverá respeitar os requisitos específicos de higiene, definido no(s) Capítulo(s) VII, da Secção I, do Anexo III, do Regulamento (CE) nº853/2004, de 29 de abril, no caso de armazenagem de carne de ungulados domésticos;
 - 6.1. Deverão ser respeitadas as temperaturas das matérias-primas de origem animal durante o seu transporte, armazenagem e exposição definidas no Esclarecimento nº2/DGAV/2019;
 - 6.2. Deverão ser respeitados os requisitos definidos no Regulamento (CE) nº 37/2005 de 12 de janeiro relativamente à armazenagem de géneros alimentícios ultracongelados;
7. Os **materiais e objetos** destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios, devem obedecer aos requisitos definidos no Regulamento (CE) nº1935/2004, de 27 de outubro;
8. As **matérias-primas, ingredientes e outras matérias** devem respeitar os requisitos gerais dos géneros alimentícios, definidos no Capítulo IX, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
9. A **água utilizada** neste estabelecimento deve **cumprir** com os requisitos determinados no Decreto-Lei nº 306/2007, de 27 de agosto, relativo a qualidade da água destinada ao consumo humano;
10. O **sistema de esgoto e drenagem** existente nas instalações deverá ser sifonado, de maneira a prevenir refluxos de águas residuais para zonas limpas e a entrada de pragas, cumprindo assim o disposto no ponto 8 do Capítulo I e na alínea a) do ponto 1 do Capítulo II, do Anexo II do Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de Abril;
11. Os **resíduos** devem ser tratados de acordo com o definido no Capítulo IV, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
12. Os **biocidas utilizados para higienizar as superfícies e equipamentos em contacto com géneros alimentícios** devem ter número de aprovação atribuído pela Direção-Geral de Alimentação veterinária;
13. O **acondicionamento e embalagem** dos produtos devem respeitar os requisitos definidos no Capítulo X, do Anexo II, do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril;
 - 13.1. Deverão ser apresentados os Certificados de Conformidade dos materiais de acondicionamento e embalagens de cada produto;
14. Os **produtos deverão** respeitar os requisitos previstos no Regulamento (CE) nº178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, Artigos 14º, 18º e 19º do mesmo, relativamente à segurança, rastreabilidade e retirada do mercado dos géneros alimentícios;
15. Deve ser garantida a **recolha e transporte de subprodutos** de acordo com o Regulamento (CE) nº1069/2009, de 21 de outubro e Regulamento (CE) nº142/2011, de 25 de fevereiro, do Parlamento Europeu e do Conselho, relativamente aos subprodutos de origem animal;
16. A **marca de identificação** dos produtos deve respeitar os requisitos definidos na Secção I, do Anexo I, do Regulamento (CE) nº853/2004, de 29 de abril.

DIREÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA DA REGIÃO DO ALENTEJO

A Técnica

(NOME)

Elaborado em __/__/____

Anexo I.5 – Checklist de Aprovação



DIREÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA DA REGIÃO DO ALENTEJO

Operador económico: _____
Atividade (s): _____
CAE _____
Processo nº _____

Documentos apresentado:

1. Memória descritiva inclui elementos de caracterização geral do Estabelecimento:
 - a) Códigos CAE
 - b) Informação relevante para a caracterização da atividade desenvolvida, designadamente:
 - i) Identificação e caracterização dos produtos intermédios e finais a fabricar
 - ii) Indicação da capacidade nominal da instalação (24h/365 dias/ano)
 - iii) Descrição de matérias-primas e subsidiárias
Consumo anual e capacidade de armazenagem
 - iv) Indicação das operações de tratamento de resíduos e códigos LER, se aplicável
 - v) Descrição de processos de fabrico e respetivos diagramas
 - vi) Listagem de máquinas e equipamentos a instalar (quantidade e designação)
 - vii) Indicação do número de trabalhadores, por género e atividade
 - viii) Quantificação dos equipamentos sociais disponíveis (wc, vestiários, refeitório)
 - x) Indicação da origem da água e sistemas de tratamento associados, quando aplicável
2. Planta, devidamente cotada e legendada, com demonstração do layout e localização de :
 - a) Máquinas e equipamentos produtivos
 - b) Armazenamento de matérias-primas e de produtos acabados
 - c) Instalações de queima, de força motriz e produção de frio
 - d) Instalações sanitárias, de carácter social e escritórios
 - e) Armazenamento de resíduos ou sistemas de tratamento de resíduos, quando aplicável

(Data e assinatura)

Anexo II

Anexo II.1 – Contributos para a elaboração da memória descritiva de melarias



DIREÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA DA REGIÃO DO ALENTEJO

Processo de licenciamento de Melarias Contributos para a elaboração da memória descritiva

1. Devem constar os seguintes elementos relativamente à atividade:
 - Códigos CAE;
 - Indicação da capacidade nominal da instalação (24h/365 dias/ano);
 - Consumo anual e capacidade de armazenagem de matérias-primas e subsidiárias;
 - Listagem de máquinas e equipamentos a instalar (quantidade e designação);
 - Indicação do número de trabalhadores, por género e atividade;
 - Indicação da origem da água (indicando se a origem é por captação de água ou da rede pública).
2. Deve constar o circuito das matérias-primas - quadros de mel, cera, pólen, em alças ou caixas de transporte, provenientes de apiários próprios ou de terceiros. Mencionar a quantidade de alças ou ½ alças previstas e meses do ano em que ocorre a cresta. Pode haver receção de bidons (mel a granel) de fornecedores;
3. Deve constar a descrição do processo tecnológico por categoria de produtos (tipos de mel, cera, pólen). Equipamentos utilizados e sua implantação na planta das instalações. Em caso de aplicação de aquecimento ou pasteurização devem ser mencionados os parâmetros: temperatura e tempo de exposição:

Desoperculação → Centrifugação → Decantação → Filtragem → Homogeneização →
Pasteurização → Embalamento → Rotulagem

4. Deve ser definido o circuito dos produtos (mel, cera, pólen, própolis) - tipos de mel e quantidades processadas. Circuito de ingredientes (frutos secos, etc.). Circuito de resíduos (cera de opérculos e ceras danificadas);
5. Deve ser definido o circuito das matérias subsidiárias - frascos, rótulos, caixas de cartão, produtos de higienização assim como o respetivo local de armazenamento;
6. Devem ser definidos os diagramas do fabrico (os quais devem impedir o retrocesso da produção e evitar a contaminação cruzada):

Exemplo:

Quadros de cera ← Alças → Mel centrifugado → Mel embalado em frascos
↓
*Cera de quadros e opérculos → Cera purificada → Cera Moldada

* Em caso de existir purificação e processamento de lâminas de cera devem decorrer em circuito completamente separado do circuito do mel e outros produtos apícolas.

7. Devem ser apresentadas plantas e alçados onde:
 - Deve constar no *layout* a localização das máquinas e equipamentos produtivos;

8. Deve ser efectuada a descrição dos aspetos gerais das instalações:
- a) Entrada do pessoal;
 - b) Vestiários e instalações sanitárias;
 - c) Zona de recepção e descarga de alças (preferencialmente com cais e alpendre);
 - d) Zona de extracção, filtração, pasteurização, decantação, homogeneização (e/ou embalamento) de mel /outros produtos apícolas;
 - e) Zona de embalamento de mel / outros produtos apícolas;
 - f) Zona de purificação e armazenamento de ceras (isolada);
 - g) Zona de higienização (e armazenamento) de embalagens;
 - h) Zona de armazenagem e expedição de produtos finais (preferencialmente com cais e alpendre);
 - i) Compartimento ou armário para armazenamento de produtos de limpeza e de manutenção;
9. Todos os compartimentos devem ter sinalética adequada. As portas que comunicam com o exterior devem possuir mola de retorno, exceto se forem portas de emergência. Cais de recepção e expedição devem ser dotados de porta vertical com fole de acostagem. As janelas devem possuir redes mosquiteiras não fixas para correta higienização;
10. As instalações sanitárias devem ser dotadas de água quente e fria. Em todos os compartimentos devem existir lava mãos, exceto na zona de expedição;
11. Deve ser mencionado o fardamento do pessoal e o plano de higienização dos equipamentos e das instalações;
12. O plano de autocontrolo baseado nos princípios de HACCP - Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos, será avaliado na vistoria de aprovação.

Documentação de apoio a consultar:

- Manual de boas práticas na produção de Mel - www.fnap.pt
- Regulamento (CE) nº 852/2004 - Requisitos gerais de higiene dos géneros alimentícios
- Portaria nº 279/2015 - Elementos Instrutórios no processo de licenciamento
- Decreto-Lei nº 1/2007 - Condições de higiene dos locais de extração e processamento de mel e outros produtos da apicultura destinados ao consumo humano

Anexo II.2 – Contributos para a elaboração da memória descritiva de Produtos à Base de Carne

Processo de licenciamento de Fabrico de Produtos à Base de Carne Contributos para a elaboração da memória descritiva

1. Devem constar os seguintes elementos relativamente à atividade:
 - Códigos CAE;
 - Indicação da capacidade nominal da instalação (24h/365 dias/ano);
 - Consumo anual e capacidade de armazenagem de matérias-primas e subsidiárias;
 - Listagem de máquinas e equipamentos a instalar (quantidade e designação);
 - Indicação do número de trabalhadores, por género e atividade;
 - Indicação da Potência Elétrica Contratada (em kVAs);
 - Indicação da origem da água (indicando se a origem é por captação de água ou da rede pública).
2. Deve constar o circuito das matérias-primas - matéria-prima de origem animal (peças de carne, carcaças de frango etc.);
3. Deve ser definido o circuito dos trabalhadores incluindo todas as etapas de higienização dos mesmos (vestiários/zona de fardamento, higienização, higienização calçado caso aplicável etc.);
4. Deve constar a descrição do processo tecnológico do(s) produto(s) a fabricar e dos equipamentos utilizados e sua implantação na planta das instalações. Em caso de tratamento térmico devem ser mencionados os parâmetros de temperatura e tempo de exposição:

Exemplo de processo de fabrico (geral)

Receção M.P → Preparação/Processamento/Transformação → Tratamento Térmico (Cozedura/Fritura)
→ Armazenamento a Temperatura Controlada → Acondicionamento/Embalamento → Armazenamento a
Temperatura Controlada (Refrigeração/Congelação)

5. Deve ser definido o circuito dos produtos acabados (exemplo: enchidos embalados, empadas de galinha em caixas etc.) além do circuito de ingredientes (especiarias, aditivos se aplicável). Circuito de resíduos e subprodutos (ossos, peles, etc.);
6. Deve ser definido o circuito das matérias subsidiárias - embalagens, rótulos, caixas de cartão, produtos de higienização assim como o respetivo local de armazenamento. Devem ser apresentados Certificados de Conformidades das matérias subsidiárias;
7. Devem ser definidos os diagramas do fabrico (os quais devem impedir o retrocesso da produção e evitar a contaminação cruzada):

Exemplo:

Matéria prima → Processamento/Transformação → Cozedura → Congelação → Acondicionamento e Armazenamento
→ Expedição



Subprodutos gerados → Armazenamento separado de subprodutos → Recolha de subprodutos

8. Devem ser apresentadas plantas e alçados onde:
 - Deve constar no *layout* a localização das máquinas e equipamentos produtivos;

9. Deve ser efetuada a descrição dos aspetos gerais das instalações:
- Vestiários e instalações sanitárias;
 - Zona de receção e descarga de matérias-primas (preferencialmente com cais e alpendre);
 - Zona de fabrico/laboração;
 - Zona de embalamento dos produtos a fabricar;
 - Zona de armazenamento de subprodutos (isolada);
 - Zona de higienização (e armazenamento) de embalagens;
 - Zona de armazenagem e expedição de produtos finais (preferencialmente com cais e alpendre);
 - Compartimento ou armário para armazenamento de produtos de limpeza e de manutenção;
10. Todos os compartimentos devem ter sinalética adequada. As portas que comunicam com o exterior devem possuir mola de retorno, exceto se forem portas de emergência. Cais de receção e expedição devem ser dotados de porta vertical com fole de acostagem. As janelas devem possuir redes mosquiteiras não fixas para correta higienização;
11. As instalações sanitárias devem ser dotadas de água quente e fria. Em todos os compartimentos devem existir lava mãos, exceto na zona de expedição;
12. Deve ser mencionado o fardamento do pessoal e o plano de higienização dos equipamentos e das instalações;
13. O plano de autocontrolo baseado nos princípios de HACCP - Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos, será avaliado na vistoria de aprovação.

Documentação de apoio a consultar:

- Regulamento (CE) nº 852/2004 - Requisitos gerais de higiene dos géneros alimentícios
- Regulamento (CE) nº 853/2004 - Regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal
- Portaria nº 279/2015 - Elementos Instrutórios no processo de licenciamento
- Esclarecimento Técnico nº 2 / DGAV / 2019 - Temperatura dos géneros alimentícios de origem animal durante a armazenagem, transporte e exposição

Anexo II.3 – Contributos para a elaboração da memória descritiva para Leite e Produtos Lácteos



DIREÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA DA REGIÃO DO ALENTEJO

Processo de licenciamento de leite e produtos lácteos - Contributos para a elaboração da memória descritiva

1. Devem constar os seguintes elementos relativamente à atividade:
 - Código CAE - 10510, 10520, 46331
 - Consumo anual e capacidade de armazenagem de matérias-primas e subsidiárias (embalagens);
 - Indicação das operações de tratamento de resíduos e códigos LER;
 - Listagem de máquinas e equipamentos a instalar (quantidade e designação);
 - Indicação da origem da água (indicando se a origem é por captação ou da rede pública)
 - Indicação do número de trabalhadores;
 - Potência elétrica contratada;
2. Deve constar a descrição do circuito das matérias primas a utilizar também como o circuito da matéria subsidiária, subprodutos e trabalhadores;
3. Deve constar a descrição das etapas do processo de fabrico do(s) produto(s) incluídos nesta atividade (exemplo: fabrico de leite):

Receção do leite cru → Análises microbiológicas, químicas, nutricionais etc. → Centrifugação → Homogeneização → Tratamento térmico (pasteurização ou UHT) → Embalamento → Armazenagem → Expedição
4. Deve ser definido o circuito e encaminhamento de subprodutos (soro etc.);
5. Deve ser definido o circuito das matérias subsidiárias - embalagens, embalagens para vácuo (no caso de queijos), caixas de cartão, produtos de higienização assim como a capacidade e o respetivo local de armazenamento;
6. Deve ser apresentada planta do estabelecimento com indicação da localização dos equipamentos;
7. Deve ser efectuada a descrição dos aspetos gerais das instalações (pavimento, paredes, tetos, janelas e portas);
8. Deve ser mencionado o fardamento do pessoal e o plano de higienização dos equipamentos e das instalações;

NOTAS:

- Todos os compartimentos devem possuir sinalética adequada. As portas que comunicam com o exterior devem ser dotadas de mola de retorno, exceto se forem portas de emergência. As janelas devem possuir redes mosquiteiras não fixas para correta higienização;
- As instalações sanitárias devem ser dotadas de água quente e fria. Em todos os compartimentos devem existir lava mãos, exceto na zona de expedição;
- O plano de autocontrolo baseado nos princípios de HACCP - Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos, será avaliado na vistoria de aprovação.

Documentação de apoio a consultar:

- Regulamento (CE) nº 852/2004 - Requisitos gerais de higiene dos géneros alimentícios
- Regulamento (CE) nº 853/2004 - Regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios
- Regulamento (CE) nº 1881/2006 - Fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios
- Regulamento (CE) nº 2377/90 - Limites máximos de resíduos de medicamentos veterinários nos alimentos de origem animal
- Diretiva 96/23/CE - Medidas de controlo a aplicar a certas substâncias e aos seus resíduos nos animais vivos e respetivos produtos
- Portaria nº 521/95 - Estabelece regras sobre a produção, comercialização e consumo de iogurtes e leites fermentados
- Portaria nº 861/84 - Proíbe a venda e consumo de determinada qualidade de leite e produtos derivados

Anexo II.4 - Contributos para a elaboração da memória descritiva para Entrepósitos Frigoríficos



DIREÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA DA REGIÃO DO ALENTEJO
Processo de licenciamento de Entrepósitos Frigoríficos
Contributos para a elaboração da memória descritiva

1. Devem constar os seguintes elementos relativamente à atividade:
 - Códigos CAE - 52101 (Armazenagem frigorífica);
 - Capacidade de armazenagem de produtos e subsidiárias (embalagens), caso aplicável - por exemplo, nos estabelecimentos que efetuem o reacondicionamento de produtos;
 - Listagem de máquinas e equipamentos a instalar (quantidade e designação);
 - Indicação do número de trabalhadores;
 - Potência elétrica contratada;
2. Deve constar a descrição do circuito dos produtos desde a receção no estabelecimento até ao armazenamento em câmaras frigoríficas de refrigeração e de congelação. Deve também referir se efetuará o armazenamento de géneros alimentícios a temperatura ambiente;
3. Deve ser definido o circuito das matérias subsidiárias - cuvetes, caixas de cartão assim como o respetivo local de armazenamento;
4. Deve ser apresentada planta do estabelecimento com indicação da localização dos equipamentos (câmaras de refrigeração, câmaras de conservação de congelados etc.);
5. Deve ser efetuada a descrição dos aspetos gerais das instalações (pavimento, paredes, tetos, janelas e portas);
6. A zona de receção e expedição/cais de expedição deve estar concebida de forma a minimizar a entrada de gases de escape, provenientes das viaturas de transporte, para as instalações;
7. Todos os compartimentos devem possuir sinalética adequada. As portas que comunicam com o exterior devem possuir mola de retorno, exceto se forem portas de emergência. As janelas devem possuir redes mosquiteiras não fixas para correta higienização;
8. As instalações sanitárias devem ser dotadas de água quente e fria;
9. Deve ser mencionado o fardamento do pessoal e o plano de higienização dos equipamentos e das instalações assim como a zona de armazenagem dos produtos de higienização;
10. O plano de autocontrolo baseado nos princípios de HACCP - Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos, será avaliado na vistoria de aprovação.

Documentação de apoio a consultar:

- Decreto Lei nº 10/2015, de 16 de janeiro - RJACSR
- Portaria nº 206-C/2015, de 14 de julho - Elementos Instrutórios no processo de licenciamento
- Regulamento (CE) nº 37/2005, de 12 de janeiro - Controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados
- Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril - Requisitos gerais de higiene dos géneros alimentícios
- Esclarecimento Técnico nº2/DGAV/2019 - Temperatura dos géneros alimentícios de origem animal durante a armazenagem, transporte e exposição

Anexo II.5 - Contributos para a elaboração da memória descritiva para Centros de Classificação e Inspeção de Ovos



DIREÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA DA REGIÃO DO ALENTEJO

Processo de licenciamento de Centro de Classificação de OVOS Contributos para a elaboração da memória descritiva

1. Devem constar os seguintes elementos relativamente à atividade:
 - Código CAE - 46331
 - Consumo anual e capacidade de armazenagem de matérias-primas (ovos) e subsidiárias (embalagens);
 - Listagem de máquinas e equipamentos a instalar (quantidade e designação);
 - Indicação da origem da água (indicando se a origem é por captação ou da rede pública)
 - Indicação do número de trabalhadores;
 - Potência elétrica contratada;
2. Deve constar a descrição do circuito dos ovos provenientes da produção (aviário) até à sua expedição depois de embalados;
3. Deve constar a descrição das etapas:

Receção ovos para classificação → Inspeção e seleção → Avaliação câmara de ar →
→ Classificação pelo peso (calibre) → Marcação → Embalamento → Armazenagem →
Expedição
4. Deve ser definido o circuito e encaminhamento de subprodutos (ovos partidos, com fissuras ou outros);
5. Deve ser definido o circuito das matérias subsidiárias - ovotermos (cuvetes), caixas de cartão, produtos de higienização assim como a capacidade e o respetivo local de armazenamento;
6. Deve ser apresentada planta do estabelecimento com indicação da localização dos equipamentos;
7. Deve ser efectuada a descrição dos aspetos gerais das instalações (pavimento, paredes, tetos, janelas e portas);
8. Deve ser mencionado o fardamento do pessoal e o plano de higienização dos equipamentos e das instalações;

NOTAS:

- Todos os compartimentos devem possuir sinalética adequada. As portas que comunicam com o exterior devem ser dotados de mola de retorno, exceto se forem portas de emergência. As janelas devem possuir redes mosquiteiras não fixas para correta higienização;
- As instalações sanitárias devem ser dotadas de água quente e fria. Em todos os compartimentos devem existir lava mãos, exceto na zona de expedição;
- O plano de autocontrolo baseado nos princípios de HACCP - Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos, será avaliado na vistoria de aprovação.

Documentação de apoio a consultar:

- Regulamento (CE) nº 852/2004 - Requisitos gerais de higiene dos géneros alimentícios
- Regulamento (CE) nº 589/2009 - Normas de comercialização dos ovos
- Condições técnicas padronizadas - Despacho nº 11187/2014, de 4 de setembro (página 23025)
- Decreto Lei nº 10/2015, de 16 de janeiro - RJACSR
- Portaria nº 206-C/2015 - Elementos Instrutórios no processo de licenciamento

Anexo III

Anexo III.1 - Requerimento para Registo de UPP



REQUERIMENTO DE REGISTO DE PRODUTOR PRIMÁRIO PARA FORNECIMENTO DIRETO AO CONSUMIDOR FINAL OU AO COMÉRCIO LOCAL (Ao abrigo dos artigos 4.º e 5.º da Portaria n.º 74/2014 de 20 de março)

Identificação do Produtor Primário requerente

Nome:	
NIF:	Email:
Telefone:	Faxe:
Morada para correspondência:	
Código Postal:	Localidade:

Identificação da exploração

Morada:	
Código Postal:	Localidade:
Concelho:	
Marca de exploração:	N.º de apicultor:

Tipo da exploração (assinalar com x)

Ovos	<input type="checkbox"/>	Mel	<input type="checkbox"/>	Leite de vaca	<input type="checkbox"/>
Produtos da pesca	<input type="checkbox"/>	Pectinídeos e gastrópodes marinhos	<input type="checkbox"/>		

Exmo. Senhor Diretor Geral de Alimentação e Veterinária

Eu, acima identificado, em cumprimento do estipulado no artigo 11.º da Portaria n.º 74/2014, de 20 de março, venho por este meio requerer o registo como produtor primário que procede ao fornecimento de pequenas quantidades de géneros alimentícios ao consumidor final ou ao comércio retalhista local, nos termos definidos na Portaria referida.

Mais declaro que tenho conhecimento de que o fornecimento ao consumidor final ou ao comércio a retalho local está sujeito às seguintes regras:

1. O fornecimento só pode ser efetuado nos limites do distrito de implantação da unidade, no caso do mel, ou no concelho e concelhos limítrofes do local de produção primária, no caso dos outros géneros alimentícios, exceto se a comercialização for efetuada com fins promocionais de produtos regionais em mostras temporárias;

2. O fornecimento deve ser acompanhado de um documento comercial que mencione a marca de exploração, registo da atividade ou outro código que permita identificar a origem do produto;
3. O fornecimento está limitado às seguintes quantidades máximas:
 - a) 350 ovos por semana; ⁽¹⁾
 - b) 650 Kg de mel por ano;
 - c) 80 l de leite de vaca por dia; ⁽²⁾
 - d) Até 30 Kg por dia, sem ultrapassar 150 Kg por semana, para os produtos da pesca; ^{(3) (4)}
 - e) Até 100 Kg por semana, para os pectinídeos e gastrópodes marinhos. ⁽³⁾
⁽⁴⁾

(1) O fornecimento de ovos só permitido se provenientes de produtores que tenham menos de 50 galinhas poedeiras.

(2) O fornecimento de leite de vaca não é autorizado se a exploração deixar de ser oficialmente indemne de brucelose e tuberculose.

(3) O fornecimento destes géneros alimentícios apenas é permitido quando não houver outras disposições específicas, incluindo as relativas ao regime legal de primeira venda de pescado fresco (DL n° 81/2005).

(4) Este tipo de fornecimento não é admitido para os moluscos bivalves vivos.

_____, ____ de _____ de 20 ____

O(A) Requerente

Nota. Este requerimento deve ser enviado por correio eletrónico, faxe ou correio convencional para os endereços a seguir indicados da zona de intervenção da produção primária. A autorização da derrogação é emitida pela Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da região da produção primária.



