

Raquel Maria Reis Moreira

**REVISÃO DE DOIS PERÍODOS DE APLICAÇÃO DO
PLANO DE APROVAÇÃO E CONTROLO DE
ESTABELECIMENTOS EM TALHOS DO MUNICÍPIO
DE SINTRA
IMPLICAÇÕES EM SEGURANÇA ALIMENTAR**

Orientador: Professora Doutora Inês Viegas

Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias

Faculdade de Medicina Veterinária

Lisboa

2017

Raquel Maria Reis Moreira

**REVISÃO DE DOIS PERÍODOS DE APLICAÇÃO DO
PLANO DE APROVAÇÃO E CONTROLO DE
ESTABELECIMENTOS EM TALHOS DO MUNICÍPIO DE
SINTRA
IMPLICAÇÕES EM SEGURANÇA ALIMENTAR**

Dissertação defendida em provas públicas para obtenção do Grau de Mestre em Medicina Veterinária no Curso de Mestrado Integrado em Medicina Veterinária, conferido pela Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, no dia 15 de Fevereiro de 2018 perante o júri nomeado pelo Despacho 36/2018 com a seguinte composição:

Constituição do júri:

Presidente: Prof^a Doutora Laurentina Pedroso

Arguente: Prof^a Doutora Sónia Ramos

Orientador: Prof^a Doutora Inês Viegas

Vogal: Prof^a Doutora Sofia van Harten

Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias

Faculdade de Medicina Veterinária

Lisboa

2017

Aos meus pais, Manuela e António
e à minha irmã, Rita

Agradecimentos

Agradeço em primeiro à Professora Doutora Inês Viegas, porque sem a sua enorme ajuda, este dia estaria comprometido. Muito obrigada professora, pelo empenho, motivação, paciência e organização deste trabalho e também pelo auxílio na procura de um local de estágio.

À Câmara Municipal de Sintra por ter aceite o meu estágio. Em particular ao Gabinete Médico Veterinário Municipal de Sintra, onde fui muito bem recebida por todos os seus funcionários, a quem agradeço pela simpatia demonstrada e por se mostrarem prestáveis quando precisei. De salientar, a Dra. Alexandra Pereira, Médica Veterinária Municipal de Sintra, que me permitiu contactar de perto com a realidade da sua profissão, que me transmitiu conhecimento, e que me facilitou o acesso à informação necessária para elaboração desta tese, e ainda, a Dra. Vanessa Marques e o Alberto Garcia por todos ensinamentos transmitidos. Claro que não podia deixar de agradecer também ao Núcleo de Vistorias, “os meus chefinhos”, Eunice Salvador, João Pinto e o Sr. Luís Santos, que me apoiaram sempre e proporcionaram as melhores experiências nas vistorias, em diversas áreas de atuação.

Às minhas queridas amiguinhas, Mariana Mendes e Jessica Prates, por tudo!! Por me aturarem há anos (ou eu a elas), por estarem presentes em todos os momentos da minha vida e por acreditarem em mim e em que este dia chegaria.

Agradeço também, como é óbvio, aos meus “amorzinhos porcos”, Raquel Ferreira e Beatriz Machado, e ao Luís Henriques, que apesar de não terem ajudado (em nada) na elaboração desta tese, foram incríveis durante a realização deste curso e uma motivação para chegar até aqui. Muito obrigada, por todos os apontamentos, trabalhos de grupo, estudo antes dos exames, por todas as conversas, as festas e por serem tão especiais.

À Rita, “o meu pandinha”, por tudo! Por ser a irmã e amiga mais maravilhosa de sempre.

Ao Frederico, por estar sempre presente e por me apoiar durante esta etapa.

À Sara Meireles, a melhor companheira de casa e amiga, por todas as horas de estudo, apontamentos, conversas, cantorias e por ter estado sempre ao meu lado.

À Viviana Oliveira, por ter sido imprescindível no final deste percurso, pelas conversas, as gargalhadas e o encorajamento, e que continue no futuro.

À Dra. Isabel por toda a ajuda, preocupação e acompanhamento durante todo o curso.

Ao meu padrinho, Hernâni Sarmento por todo o auxílio dado na realização deste sonho.

Ao João Azevedo e à Inês Neves, por toda a amizade e animação que sempre deram em todas as visitas a Lisboa durante este período.

Aos meus “piquenos”, Alice, Benedita e Sebastião, os cães mais queridos e pacientes durante a realização deste curso.

Por fim, aos meus pais, Manuela e António, porque são os maiores e eu tenho um enorme orgulho neles. Um obrigada, não chega para mostrar o quão agradecida estou por me terem proporcionado a realização deste curso, pelo carinho e pela paciência que têm para me aturar.

E ainda, a todos os meus amigos, colegas e familiares que não estão aqui mencionados, mas que preenchem a minha vida e que de uma forma ou de outra contribuíram para a conclusão deste percurso. Um obrigada!

Resumo

A presente dissertação resulta de um estágio decorrido no Gabinete Médico Veterinário Municipal de Sintra e apresenta e analisa os resultados obtidos através dos controlos oficiais/vistorias pelo Médico Veterinário Municipal dessa área geográfica no âmbito da aplicação do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos. Este plano elaborado pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária, e a sua execução faz parte das competências dos Médicos Veterinários Municipais, como forma de fiscalização do comércio a retalho.

Pretendeu-se averiguar a situação higio-sanitária dos estabelecimentos de retalho de carne (talhos), nomeadamente a nível de cumprimento dos critérios em avaliação e as suas circunstâncias, assim como comparar o grau de incumprimento entre diferentes critérios. Para tal, foram obtidos os dados por intermédio das listas de verificação destinadas ao controlo oficial dos estabelecimentos de comércio a retalho de carne e produtos à base da carne.

Os dados foram divididos em dois períodos, o primeiro referente ao ano de 2015, cedido pelo Médico Veterinário Municipal, e o segundo, respeitante ao período de estágio em 2016, os quais, foram submetidos a análises de frequência e estimadas correlações de Pearson. A partir dos quais foram retiradas algumas conclusões que são apresentadas nesta dissertação.

Foi possível concluir que para os dois períodos existe uma grande percentagem de estabelecimentos em deficientes condições higio-sanitárias e que os critérios que registam os maiores incumprimentos são o HACCP, as Análises e a Rastreabilidade.

Palavras-chave: Segurança Alimentar, Controlo Oficial, Talhos, Médico Veterinário Municipal

Abstract

This dissertation arises from an internship at the Municipal Veterinary Medical Office of Sintra, and it presents and analyzes the results obtained through the official controls / surveys by the Municipal Veterinary Doctor of this geographical area in the scope of application of the Plan of Approval and Control of Establishments.

This Plan (PACE) is prepared by the Direção Geral de Veterinária, and whose execution is part of the competencies of the Municipal Veterinary Doctors, as a way of supervising the level of retail trade.

The purpose of this study was to be certain of the food hygiene situation of meat retail establishments, butchers, in particular the main ones in terms of compliance with the criteria under evaluation, as well as to compare the degree of non-compliance between different criteria.

For such, data was obtained through the checklists for the official control of retail establishments for meat and meat products.

The data was divided into two periods, the first referring to the year 2015, provided by the Municipal Veterinary Doctor, and the second, regarding the internship period in 2016. Frequency analysis and Pearson correlation were used to draw conclusions.

It was possible to conclude that there is a large percentage of establishments with poor hygienic conditions, and that the criteria showing the highest noncompliance rates are HACCP, Analysis and Traceability.

Keywords: Food safety, Official control, Butchers, Municipal Veterinary Doctors

Lista de Abreviaturas e Siglas

AC - Autoridade Competente

ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

BSE - *Bovine Spongiform Encephalopathy* (Encefalopatia Espongiforme Bovina)

CACO - Comité de Acompanhamento do Controlo Oficial

CE - Comissão Europeia

CROA - Centro de Recolha Oficial Animal

DAVO - Divisão de Alimentação e Veterinária do Oeste

DGADR - Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

DGAV - Direção Geral de Alimentação e Veterinária

DSAV - Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária

DSAVLVT - Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária de Lisboa e Vale do Tejo

EFSA - *European Food Safety Authority* (Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos)

FAO - *Food and Agriculture Organization* (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação)

FVO / SAV - *Food and Veterinary Office* / Serviço Alimentar e Veterinário

GAM - Gabinete de Apoio ao Município

GMVM - Gabinete Médico Veterinário Municipal

GNR - Guarda Nacional Republicana

HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Points* (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos)

IGAMAOT - Inspeção-geral de Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento de Território

INIAV - Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária

MAMAOT - Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento de Território

MVM - Médico Veterinário Municipal

NCV - Número de Controlo Veterinário

NREAP - Novo Regime do Exercício da Atividade Europeia

OMS - Organização Mundial de Saúde

PACE - Plano Oficial de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos

PIGA - Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios

PNCPi - Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado

PNCR - Plano Nacional de Controlo de Resíduos

PSP - Polícia de Segurança Pública

RASFF - *Rapid Alert System for Food and Feed* (Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para os Animais)

RE - Risco Estimado

REAI - Regime de Exercício da Atividade Industrial

SEPNA - Serviço de Proteção da Natureza e do Ambiente

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

SNIRA - Sistema Nacional de Informação e Registo Animal

UE - União Europeia

Índice Geral

Índice de Tabelas	11
Índice de Figuras	13
Parte I - Relatório de Estágio	14
1. O MVM e a Saúde Pública	14
1.1. O MVM - Funções, Competências e Enquadramento Legal	15
1.1.1. Funções do MVM na Saúde e Bem-Estar Animal	16
1.1.2. Funções do MVM no domínio na Saúde Pública Veterinária e Higiene e Segurança Alimentar	18
2. Atividades de Estágio	21
2.1. Organização Funcional do GMVM	22
2.2. Pedidos de intervenção do GMVM	22
2.2.1. Pedidos de intervenção do GMVM - Abandono de animais, maus tratos e insalubridade	28
2.2.2. Pedidos de intervenção do GMVM - Raças potencialmente perigosas e reprodução de cães de raça	31
2.2.3. Pedidos de intervenção do GMVM - Explorações pecuárias	31
2.3. Outras atividades	34
Parte II - Revisão de dois períodos de aplicação do PACE nos talhos do Município de Sintra	35
1. Introdução e revisão bibliográfica	35
1.1. Enquadramento legal comunitário	36
1.2. Autoridades Competentes na Segurança Alimentar em Portugal	42
1.3. Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado	43
1.4. Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos	46
1.4.1. Frequência dos controlos oficiais	48
1.4.2. Cálculo do grau de risco estimado	49
1.4.3. Indicadores de risco	49
1.4.4. Procedimentos em casos de incumprimento nos controlos oficiais	52
1.4.5. Enquadramento do MVM na execução do PACE	53

2. Objetivos	54
3. Materiais e Métodos	55
4. Resultados	56
5. Discussão de Resultados	66
6. Conclusão	72
7. Bibliografia	76
Anexos	
Anexo I	I
Anexo II	II
Anexo III	IV
Anexo IV	V
Anexo V	XI

Índice de Tabelas

Tabela 1 - Vistorias relacionadas com saúde e bem-estar animal realizadas durante o estágio	24
Tabela 2 - Vistorias relacionadas com saúde pública, higiene e segurança alimentar, e licenciamentos	27
Tabela 3 - Prazos máximos de visita de acordo com o Grau de Risco Estimado	48
Tabela 4 - Classificação de risco associado à dimensão	50
Tabela 5 - Classificação do grau de risco associado à atividade	50
Tabela 6 - Classificação do grau de cumprimento	51
Tabela 7 - Estabelecimentos em incumprimento de acordo com os critérios do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2015	57
Tabela 8 - Correlação do incumprimento entre diferentes critérios e risco estimado	58
Tabela 9 - Estabelecimentos em inconformidade no critério Estruturas e Equipamentos de acordo com as listas de verificação do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2016	60
Tabela 10 - Estabelecimentos em inconformidade no critério Higiene de acordo com as listas de verificação do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2016	61
Tabela 11 - Estabelecimentos em inconformidade no critério Água de acordo com as listas de verificação do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2016	62
Tabela 12 - Estabelecimentos em inconformidade no critério Análises de acordo com as listas de verificação do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2016	62
Tabela 13 - Estabelecimentos em inconformidade no critério Auto-controlo/HACCP de acordo com as listas de verificação do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2016	63
Tabela 14 - Estabelecimentos em inconformidade no critério Rastreabilidade/Rotulagem de acordo com as listas de verificação do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2016	64
Tabela 15 - Estabelecimentos em inconformidade no critério Subprodutos/Resíduos de acordo com as listas de verificação do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2016	65

Tabela 16 - Estabelecimentos em inconformidade no critério Aditivos de acordo com 65
as listas de verificação do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2016

Índice de Figuras

Figura 1 - Edifício do Gabinete Médico Veterinário de Sintra	21
Figura 2 - Canídeo abandonado dentro de saco de compras	29
Figura 3 - Situação de queixa por falta de higiene e mau odor	30
Figura 4 - Equino com baixa condição corporal	33
Figura 5 - Espaço destinado aos suínos com ossadas de equinos	33
Figura 6 - Instalações usadas como sala de abate	34
Figura 7 - Planos de Controlo Oficiais	44
Figura 8 - Enquadramento Institucional das entidades envolvidas no PNCPI	45
Figura 9 - Esquema das atribuições dos serviços centrais/regionais/locais na elaboração e execução do PACE	47

REVISÃO DE DOIS PERÍODOS DE APLICAÇÃO DO PLANO DE APROVAÇÃO E CONTROLO DE ESTABELECIMENTOS (PACE) EM TALHOS DO MUNICÍPIO DE SINTRA

IMPLICAÇÕES EM SEGURANÇA ALIMENTAR

A presente dissertação resulta do estágio curricular realizado no Gabinete do Médico Veterinário Municipal (GMVM), incidindo, portanto, no papel do Médico Veterinário Municipal (MVM) na Saúde Pública Veterinária e na Saúde Pública como um todo. Pretende-se apresentar um enquadramento das suas competências e funções, descrevendo também as atividades realizadas ao longo do estágio e apresentando posteriormente um estudo mais detalhado sobre uma das áreas de atuação em específico – o Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos – no comércio a retalho de carnes e produtos à base de carnes.

PARTE I – RELATÓRIO DE ESTÁGIO

1. O Médico Veterinário Municipal e a Saúde Pública

A compreensão da enorme importância do médico veterinário na melhoria e proteção da saúde humana levou a que, em 1946, numa conferência da Organização Mundial de Saúde (OMS), para estruturação das atividades relacionadas com a Saúde Pública, tenha sido aconselhada uma secção de Saúde Pública Veterinária, que seria mais tarde estabelecida, assente na máxima que “ a saúde pública veterinária compreende todos os esforços da comunidade que influenciam e são influenciados pela arte e ciência médica veterinária, aplicados à prevenção da doença, proteção da vida, promoção do bem-estar e eficiência do Ser humano” (World Health Organization [WHO], 1951).

Em Saúde Pública Veterinária, o médico veterinário estuda e trabalha, para que o seu conhecimento possa contribuir para a prevenção ou resolução de problemas de saúde e doenças da espécie humana, e tem como principais atividades a luta contra as zoonoses, implementando uma profilaxia adequada, nos animais, o que leva a uma prevenção e erradicação das zoonoses no Homem, e o controlo dos alimentos, garantindo a higiene e segurança dos mesmos, contribuindo para o conceito de “Uma Saúde” (One Health), (Sapuvetnet, 2011).

Assim, o médico veterinário desempenha um papel fundamental no apoio das populações humanas e para isso, deve estar habilitado a trabalhar interdisciplinarmente e reunir conhecimentos consistentes nos domínios da Medicina Preventiva e da Saúde Pública (Pfuetzenreiter, Zylbersztain e Dias, 2004).

Devido às razões apresentadas anteriormente, que mostram a elevada importância da Saúde Pública Veterinária e do médico veterinário na saúde das populações humanas e ambiente, tornou-se imprescindível a criação da figura do Médico Veterinário Municipal, que é também a Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia, atuando em benefício da saúde pública, estando o exercício das suas funções regulamentado pelo Decreto-Lei nº 116/98, de 5 de Maio.

1.1. O Médico Veterinário Municipal – Funções, Competências e Enquadramento Legal

De acordo com o Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de Maio, onde as suas funções estão especificamente regulamentadas, o MVM é, por inerência de cargo, a Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia, a nível da respectiva área geográfica de intervenção, poder esse, conferido a nível pessoal, não delegável, pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), como Autoridade Sanitária Veterinária Nacional, quando o bem-estar e sanidade animal, assim como a Saúde Pública e a higiene e segurança alimentar sejam postos em causa.

Apesar de depender hierárquica e disciplinarmente do presidente da Câmara Municipal da respectiva área geográfica e funcionalmente da Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) - Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, através das Direções de Serviço de Alimentação e Veterinária (DSAV), e da conexão destas com a DGAV, o MVM tem o poder, como Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia, de, sem dependência hierárquica, adotar determinadas decisões que julgue fundamental, por razões técnicas ou científicas, de forma a prevenir ou corrigir fatores ou condições suscetíveis de provocarem danos graves à Saúde Pública.

Segundo, o n.º 1 do artigo 2º do Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de Maio, o provimento do lugar de MVM é feito nos termos da lei, com a ocupação do lugar no quadro de pessoal de uma determinada autarquia local, ou seja, só o MVM do quadro da autarquia possui poderes como Autoridade, podendo apenas ser revezado pelo MVM de um dos concelhos limítrofes, nomeado pela autoridade sanitária veterinária nacional.

Tal como preconizado no n.º 2 do artigo 3º do Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de Maio, compete ao MVM, no exercício de colaboração com a DGAV:

- Colaborar na execução das tarefas de inspeção higio-sanitária e controlo higio-sanitário das instalações para alojamento de animais, dos produtos de origem animal e dos estabelecimentos comerciais ou industriais onde se abatam, preparem, produzam, transformem, fabriquem, conservem, armazenem ou comercializem animais ou produtos de origem animal e seus derivados;
- Emitir parecer, nos termos da legislação vigente, sobre instalações e estabelecimentos referidos anteriormente;
- Elaborar e remeter, nos prazos fixados, a informação relativamente ao movimento nosonecológico dos animais;
- Participar em campanhas de saneamento ou de profilaxia determinadas pela DGAV;
- Notificar as doenças de declaração obrigatória e seguir prontamente as medidas de profilaxia adequadas determinadas pela DGAV sempre que se trate de casos de doenças de carácter epizootico;
- Emitir guias sanitárias de trânsito;
- Colaborar na realização de recenseamento de animais, de inquéritos de interesse pecuário e/ou económico e prestar informação técnica sobre abertura de novos estabelecimentos de comercialização, de preparação e de transformação de produtos de origem animal.

Apesar da colaboração com outras entidades de acordo com o estipulado no ponto 1 do artigo 3º do Decreto-Lei n.º 116/98, desempenha ainda funções em duas áreas funcionais distintas:

- Saúde e Bem-estar Animal
- Saúde Pública Veterinária e Higiene e Segurança Alimentar

1.1.1. Funções dos Médicos Veterinários Municipais na Saúde e Bem-estar Animal

São inúmeras as competências do MVM em relação à Saúde e Bem-estar animal. Considerando que a atuação dos médicos veterinários em exercício de atividade clínica privada deverá garantir, em larga escala, a saúde de muitos dos animais de companhia, reserva-se ao MVM um papel complementar. É o MVM que atua em áreas de incumprimento de obrigações por parte de tutores de animais de companhia, bem como é a este profissional que compete o apoio a sectores da sociedade que se poderão revelar mais frágeis. De forma genérica, o MVM tem competências de fiscalização e controlo do

cumprimento das normas presentes nos vários diplomas legais em vigor aplicáveis nesta matéria.

Tendo em conta os principais diplomas em vigor, é incumbido ao MVM as seguintes responsabilidades:

- Direção e coordenação técnica do canil e gatil municipal Decreto-Lei n.º 314/2003, de 17 de Dezembro, relativamente ao Programa Nacional de Luta e Vigilância Epidemiológica da Raiva Animal e Outras Zoonoses e regras relativas à posse e detenção, comércio, exposições e entrada em território nacional de animais suscetíveis à raiva;
- Coordenação técnica das ações de recolha e captura de cães e gatos vadios ou errantes encontrados em vias ou lugares públicos, no âmbito da salvaguarda das condições de saúde e bem-estar animal, Decreto-Lei n.º 314/2003 e Decreto-Lei n.º 276/2001, de 17 de Outubro, e suas alterações, que estipula as normas legais da Convenção Europeia para a Proteção dos Animais de Companhia e também estabelece o regime especial para detenção de raças potencialmente perigosas;
- Execução das medidas de profilaxia médica e sanitária preconizadas no Decreto-lei n.º 314/2003;
- Notificações para sequestros sanitários de animais agressores de pessoas e animais, Decreto-lei n.º 314/2003;
- Avaliação das condições de alojamento e de bem-estar dos animais de companhia, Regulamento dos Animais de Sintra, Decreto-Lei n.º 314/2003 e Decreto-lei n.º 260/2012, de 12 de Dezembro, que procede à quinta alteração do Decreto-Lei n.º 276/2001;

São especialmente relevantes as atividades do MVM no contexto dos Centros de Recolha Oficiais. O MVM, enquanto responsável pela direção e coordenação técnica do Cento de Recolha Oficial (CRO) do seu município, deve:

- Promover a formação do pessoal, ao nível dos tratadores e apanhadores de animais de forma a prevenir ou resolver possíveis complicações ou problemas que possam surgir durante capturas ou no centro de recolha, bem como ao nível dos restantes técnicos de forma a que se mantenham atualizados sobre a legislação aplicável e procedimentos nas vistorias;
- Elaborar um Regulamento aplicável a todos os animais do município, ao nível da identificação, circulação na via pública e alojamento de animais de companhia, bem como as demais questões relativas a espécies selvagens e pecuárias;

- Aconselhar sobre as instalações destinadas a animais, acerca dos materiais a serem utilizados de forma a que não comprometam a saúde e bem-estar animal, tal como a higiene e a manutenção das mesmas;
- Orientar na aquisição de equipamento adequado à captura, recolha e alojamento de animais e assegurar a existência destes;
- Executar e supervisionar um programa de saúde e bem-estar dos animais;
- Impulsionar a adoção dos animais presentes no centro de recolha;
- Sempre que existam condições, efetuar esterilização aos animais para adoção ou promover o estabelecimento de protocolos com outras entidades, para esse efeito;
- Decidir o destino dos animais no centro de recolha: devolução ao detentor, colocação para adoção, tratamento ou abate.

Recentemente, em 2016, foi publicada no dia 23 de Agosto a Lei n.º 27/2016 que aprova medidas para a criação de uma rede de centros de recolha oficial de animais e estabelece a proibição do abate de animais errantes como forma de controlo da população. Para acompanhar esta alteração é necessário implementar condições tanto a nível de estruturas, como a nível técnico, pois os animais acolhidos pelos centros de recolha oficiais que não sejam reclamados pelos seus detentores no prazo de 15 dias, são esterilizados e encaminhados para adoção. Em particular, no caso do centro de recolha oficial de Sintra é de salientar que o abate utilizado como forma de controlo da população não é efetuado desde 2007.

1.1.2. Funções dos Médicos Veterinários Municipais no domínio da Saúde Pública Veterinária e Higiene e Segurança Alimentar

No domínio da Segurança Alimentar o MVM reúne várias competências, não só como funcionário da respetiva Câmara Municipal, mas também como autoridade competente envolvida no controlo oficial dos géneros alimentícios de origem animal, enquanto Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia, atuando de acordo com o previsto em diversos diplomas legais.

Licenciamento de estabelecimentos para animais ou de géneros alimentícios de origem animal

A produção de animais para consumo humano, incluindo toda a alimentação destes animais deve implicar rigorosos controlos. Embora existam outras entidades com

competências nesta área, o MVM tem uma ação relevante no licenciamento de alguns tipos de estabelecimentos de produção animal e de produção de alimentos para animais. Percebe-se assim o papel do MVM no conceito de segurança alimentar “do prado ao prato”, atuando na origem da produção de alimentos que integram a cadeia alimentar humana.

No contexto de Licenciamento de estabelecimentos para animais ou de géneros alimentícios de origem animal, serão porventura estes os documentos normativos com maior incidência para papel do MVM:

- Decreto-Lei n.º 81/2013, de 14 de Junho, que aprova o Novo Regime do Exercício da Atividade Pecuária (NREAP), nas explorações pecuárias, entrepostos e centros de agrupamento, de forma a garantir o respeito pelas normas de bem-estar animal, a defesa higio-sanitária dos efetivos, a qualidade do ambiente e o ordenamento do território, num quadro de sustentabilidade e de responsabilidade social dos produtores pecuários;
- Regulamento (CE) n.º 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, referente aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais e suas alterações. Assim, como os Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004 relativos à higiene dos géneros alimentícios e às regras específicas de higiene dos géneros alimentícios de origem animal, respetivamente.
- Regulamento (UE) n.º 142/2011, da Comissão, de 25 de Fevereiro de 2011, que aplica o Regulamento (CE) n.º 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que aplica a Diretiva 97/78/CE, do Conselho, no que se refere a certas amostras e certos artigos isentos de controlos veterinários nas fronteiras ao abrigo da referida Diretiva.
- Regulamento (CE) n.º 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de Outubro de 2009, que define regras sanitárias respeitantes a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e revoga o Regulamento (CE) n.º 1774/2002 (regulamento relativo aos subprodutos animais).

Percebe-se portanto a abrangência do papel do MVM neste contexto, sendo juntamente com as restantes Autoridades Sanitárias, responsável pela rastreabilidade da cadeia alimentar (no que a produtos de origem animal diz respeito), nomeadamente no que emana de toda a produção legislativa pós crise da Encefalopatia Espongiforme Bovina.

Mais próximo do consumidor estão ainda as responsabilidades do MVM no licenciamento e controlo de estabelecimentos de venda de carnes e seus produtos, sendo relevantes para tal os seguintes documentos legislativos:

- Decreto-Lei n.º 207/2008, de 23 de Outubro, altera e republica o Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de julho, onde é aprovado o Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e Seus Produtos, tendo revogado os Decretos-Leis n.ºs 402/84, de 31 de Dezembro, e 158/97, 24 de Junho.
- Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de Junho, assegura a execução e garante o cumprimento, na ordem jurídica interna, das obrigações decorrentes do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, e do Regulamento de Execução (UE) n.º 1337/2013, da Comissão, de 13 de Dezembro, no que respeita à indicação do país de origem ou do local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira, e transpõe a Diretiva n.º 2011/91/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 13 de Dezembro.

Estando o MVM sob dependência hierárquica da Câmara Municipal, é ainda responsável pelo cumprimento de outros documentos normativos, menos específicos, no âmbito das referidas atividades de licenciamento, entre os quais:

- Decreto-Lei n.º 209/2008, de 29 de Outubro, que estabelece o Regime do Exercício da Atividade Industrial. Existem diversos tipos de estabelecimento sujeito à regulamentação deste diploma legal, sendo diversas as entidades competentes do seu licenciamento, bem como o seu âmbito de atuação. Sempre que se trate de um estabelecimento que utilize produtos de origem animal ou que estejam presentes animais, o Médico Veterinário Municipal deve integrar a Comissão de vistoria da respetiva Câmara Municipal;
- Decreto-Lei n.º 48/2011, de 1 de Abril, que descomplica o regime de acesso e de exercício de diversas atividades económicas no âmbito da iniciativa «Licenciamento zero», no uso da autorização legislativa concedida pela Lei n.º 49/2010, de 12 de novembro, e pelo artigo 147.º da Lei n.º 55-A/2010, de 31 de Dezembro;
- Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de Agosto, que cria o Sistema da Indústria Responsável, que disciplina o exercício da atividade industrial, a instalação e exploração de zonas empresariais responsável, bem como o processo de acreditação de entidades no âmbito deste Sistema – e respetivas portarias regulamentadoras;

- Decreto-Lei n.º 259/2007, de 17 de Julho, aprova o regime de declaração prévia a que estão sujeitos os estabelecimentos de comércio de produtos alimentares, entre outros;
- Decreto-Lei n.º 85/2005, de 28 de Abril, estabelece o regime legal da incineração e coincineração de resíduos, transpondo para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2000/76/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 4 de Dezembro.

O MVM reúne ainda outras funções ao nível da inspeção higio-sanitária dos alimentos nos mercados e feiras municipais, assim como nas escolas do ensino pré-escolar e básico, e da inspeção sanitária no abate de animais para autoconsumo.

Todas estas peças legislativas enquadram a atividade do MVM, que esteve no centro do período de estágio curricular, que se descreve e enquadra no ponto 2 deste relatório

2. Atividades de estágio

A presente secção, pretende detalhar os diversos tipos de atividades realizadas, bem como os conhecimentos adquiridos no período de estágio curricular realizado no Gabinete do Médico Veterinário Municipal e Centro de Recolha Oficial de Animais da Câmara Municipal de Sintra, localizado na Avenida Almirante Gago Coutinho, nº114, Sintra, decorrido entre dia 3 de Outubro de 2016 e dia 31 de Março de 2017.



Figura 1 – Edifício do Gabinete Médico Veterinário de Sintra. Câmara Municipal de Sintra, 2017.

2.1. Organização Funcional do GMVM

O GMVM está inserido no Departamento de Segurança e Higiene da Câmara Municipal de Sintra e encontra-se dividido em dois núcleos: O núcleo Antirrábico e o Núcleo Sanitário, tendo sido neste último que se concentraram a maioria das ações elaboradas durante o período de estágio curricular, decorrido geralmente no horário de funcionamento dos serviços, das nove às dezassete horas.

O Núcleo Sanitário assegura o controlo, inspeção e fiscalização ao nível da higiene pública veterinária e higiene e segurança alimentar, bem como a nível do bem-estar animal. É composto por dois técnicos superiores e por um técnico assistente, dependendo hierarquicamente da Chefe de Divisão, Médica Veterinária Municipal e Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia, Dra. Alexandra Pereira. No concelho de Sintra o Médico Veterinário Municipal depende hierarquicamente do Vereador responsável por este pelouro, sendo solicitada a intervenção deste na tomada de decisões de maior relevo e na gestão e mobilização de recursos. De referir ainda, que com vista a uma célere união desta unidade orgânica com a vereação, existe um assessor do vereador alocado ao GMVM.

2.2. Pedidos de Intervenção do GMVM

O GMVM de Sintra receciona diariamente diversos pedidos de intervenção que podem advir de diferentes meios, como correio eletrónico, chamada telefónica e carta registada. As suas proveniências são também várias, entre as quais munícipes, Gabinete de Apoio ao Munícipe (GAM), Juntas de Freguesia, Polícia Municipal, Serviço de Proteção da Natureza e do Ambiente da Guarda Nacional Republicana (SEPNA/GNR), Polícia de Segurança Pública (PSP), DGAV ou Autoridade de Saúde Concelhia. Esses pedidos surgem principalmente perante situações de insalubridade habitacional e maus-tratos a animais, uma vez que colocam em causa a saúde e bem-estar animais, além da saúde pública.

Após a receção da queixa sanitária é atribuído um número de processo e preenchida uma ficha com a data de entrada, que detalha o tipo de queixa (maus-tratos, higiene, número de animais, abandono, entre outros), e outras informações enviadas (origem da queixa, morada, reclamante, reclamado) (Anexo I). Este tipo de processo resulta geralmente numa vistoria que pode ser classificada de acordo com a legislação que lhe dá enquadramento, como se pode ver nos exemplos expostos na tabela 1.

Conforme o tipo de queixa, as vistorias podem ser realizadas unicamente pelo Núcleo Sanitário ou em conjunto com a Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia e/ou com as entidades oficiais (DGAV e Autoridade de Saúde Concelhia) e policiais (SEPNA/GNR, PSP, Polícia Municipal) da respetiva área de jurisdição.

Perante situações de insalubridade habitacional e maus-tratos a animais, durante a vistoria aos locais são analisadas as cinco liberdades do bem-estar animal: livre de fome e de sede, livre de desconforto, livre de dor, lesão ou doença, liberdade para expressar os seus comportamentos normais, livre de medo e stress, sendo simultaneamente é preenchida uma ficha técnica para o efeito (Anexo II) e um registo fotográfico do animal, assim, como do alojamento.

Após a vistoria, é realizado um relatório de vistoria e sempre que sejam detetadas infrações de matéria contraordenacional, o detentor é notificado pelas vias legais, com o prazo para proceder à regularização da situação. Caso a regularização do supracitado não seja consumada, a Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia tem a obrigação legal de levantar Autos de Notícia por contraordenação, que é seguidamente enviado ao Vereador Municipal responsável pelo GMVM para conhecimento e despacho.

Durante o período de estágio curricular, foram efetuadas várias vistorias em resposta aos pedidos de intervenção em diversos domínios (tabelas 1e 2). Muitas das vistorias foram realizadas com acompanhamento da delegação de saúde concelhia e com a DGAV. Em algumas situações foi requerida a colaboração do SEPNA/GNR, da Polícia Municipal e por vezes até foi necessário o acompanhamento pelo Corpo de Intervenção da PSP.

O planeamento das atividades do GMVM depende não só da quantidade de pedidos de intervenção rececionados, mas também das suas características, que se refletem, entre outras coisas, na urgência da atuação. Não descurando as obrigações funcionais de rotina do Núcleo Sanitário, verifica-se que muitos pedidos de intervenção justificam rapidamente a existência de uma vistoria. Aliás, a vistoria constitui o método mais eficaz para averiguar *in loco* se as queixas têm fundamento, já que é frequente que sejam despoletadas por problemas de vizinhança. Adicionalmente, no que toca a pedidos de intervenção relacionados com higiene e segurança alimentar, a vistoria permite analisar as instalações, operadores, matéria prima e procedimentos durante o período laboral, facilitando a identificação de situações não conformes. Após a realização das vistorias e conforme as situações em causa, são elaborados os Autos de Vistoria/Auditoria ou Autos de Notícia que seguem os trâmites legais.

Tabela 1 - Vistorias relacionadas com saúde e bem-estar animal realizadas durante o estágio

Tipo de vistoria	Nº de vistorias	Base Legal utilizada pelo GMVM de Sintra
Maus tratos animais	58	Decreto-Lei n.º 276/2001 e suas alterações; Lei n.º 69/2014, de 29 de Agosto, que criminaliza os maus tratos a animais de companhia; Regulamento dos Animais do Município de Sintra ⁱ , aprovado pela Assembleia Municipal a 24 de Junho de 2010;
Higiene	32	Decreto-Lei n.º 314/2003; Decreto-Lei n.º 276/2001 e suas alterações; Regulamento dos Animais do Município de Sintra;
Abandono	19	No GMVM de Sintra o procedimento de atuação em relação ao abandono tem em conta duas situações possíveis: o abandono onde não seja colocado em causa o abeberamento ou alimentação do animal, constituindo assim uma contraordenação ao abrigo do Decreto-Lei n.º 276/2001, ou o abandono onde é posto em perigo a alimentação e prestação de cuidados, como crime de acordo com a Lei n.º 69/2014; Regulamento dos Animais do Município de Sintra;
Ruído	3	Embora o MVM não tenha competências diretas em relação às situações de queixas por ruído, pode atuar quando o ruído é provocado por falta de condições de alojamento ou por um número superior de animais ao permitido, ao abrigo do diploma legal Decreto-Lei n.º 314/2003 e quando o bem-estar animal se encontra comprometido, tal como preconizado no Decreto-Lei n.º 276/2001; Regulamento dos Animais do Município de Sintra
Número de animais	12	Decreto-Lei n.º 314/2003; Regulamento dos Animais do Município de Sintra

ⁱ A utilização do Regulamento dos Animais do Município de Sintra é transversal a todas as vistorias no âmbito da saúde e bem-estar animal, de forma a colmatar a legislação geral em situações onde não é totalmente clara.

Tabela 1 (continuação) - Vistorias relacionadas com saúde e bem-estar animal realizadas durante o estágio

Tipo de vistoria	Nº de vistorias	Base Legal utilizada pelo GMVM de Sintra
Alojamento	8	Decreto-Lei n.º 276/2001; Regulamento dos Animais do Município de Sintra
Falta de documentação	2	Identificação eletrónica e registo - Decreto-Lei n.º 313/2003, de 17 de Dezembro, que aprova o sistema de identificação eletrónica de caninos e felinos; Vacinação antirrábica – Portaria n.º 264/2013, de 16 de Agosto, onde são aprovadas as normas técnicas para execução do Programa Nacional de Luta e Vigilância Epidemiológica da Raiva Animal e Outras Zoonoses; Licença da Junta de Freguesia – Portaria n.º 421/2004, de 24 de Abril, que determina o regulamento de registo, classificação e licenciamento de Cães e Gatos; Regulamento dos Animais do Município de Sintra
Animais errantes	8	Decreto-Lei n.º 314/2003; Decreto-Lei n.º 276/2001; Lei n.º 75/2013, de 12 de Setembro, sobre o Regime Jurídico das Autarquias Locais; Regulamento dos Animais do Município de Sintra
Animais de pecuária na via pública	7	Lei n.º 75/2013; Decreto-Lei n.º 64/2000 e suas alterações, que estabelece as normas mínimas comuns relativas à proteção dos animais nas explorações pecuárias; Decreto-Lei n.º 142/2006, de 27 de Julho, que cria o Sistema Nacional de Informação e Registo Animal (SNIRA) e estabelece as regras para identificação, registo e circulação dos animais de espécies pecuárias; Regulamento dos Animais do Município de Sintra

Tabela 1 (continuação) - Vistorias relacionadas com saúde e bem-estar animal realizadas durante o estágio

Tipo de vistoria	Nº de vistorias	Base Legal utilizada pelo GMVM de Sintra
Doenças de declaração obrigatória	2	Lista de Doenças de Declaração Obrigatória da DGAV (atualizada em Abril de 2015); Portaria n.º 264/2013
Alojamento de animais de companhia com fins lucrativos sem autorização	6	Decreto-Lei n.º 276/2001; Regulamento dos Animais do Município de Sintra
Detenção de raças potencialment e perigosas em incumprimento legal	6	Portaria n.º 317/2015, de 30 de Setembro, que define as entidades formadoras dos detentores de cães perigosos e potencialmente perigosos, aprova os requisitos a que elas devem obedecer e os conteúdos da formação, assim como a avaliação; Decreto-Lei n.º 315/2009, de 29 de Outubro, e suas alterações; Regulamento dos Animais do Município de Sintra
Pombos (Higiene)	5	Lei n.º 75/2013; Regulamento dos Animais do Município de Sintra
Espécies pecuárias falta de saneamento, higiene e maus tratos	4	Decreto-Lei n.º 81/2013, de 14 de Junho; relativo ao Novo Regime de Exercício da Atividade Agropecuária (NREAP) e suas portarias anexas; Regulamento dos Animais do Município de Sintra
Cadáveres na via pública	2	Decreto-Lei n.º 276/2001; Regulamento dos Animais do Município de Sintra
Recolha de animais em despejos	4	As vistorias com este objetivo foram realizadas em prol da garantia do bem-estar animal, tendo por base legal o Decreto-Lei n.º 276/2001; Regulamento dos Animais do Mun. Sintra

Tabela 2 - Vistorias relacionadas com saúde pública, higiene e segurança alimentar, e licenciamentos

Tipo de vistoria	Nº de vistorias	Base legal utilizada pelo GMVM de Sintra
Cantinas escolares (PACE C)	11	Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI), criado para cumprir os dispostos no Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de Abril
Talhos (PACE)	10	Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado
Lojas de animais (Plano de controlo alojamentos de animais de companhia)	3	Decreto-Lei n.º 276/2001; Lei n.º 95/2017, de 23 de Agosto, que regula a compra e venda de animais de companhia em estabelecimentos comerciais e Internet; Regulamento dos Animais do Município de Sintra
Licenciamento de Associação	1	Decreto-Lei n.º 276/2001
Licenciamento de estabelecimentos industriais	1	Decreto-Lei n.º 165/2014, de 5 de Novembro, referente ao regime de regularização e de alteração e ou ampliação de estabelecimentos e explorações de atividades industriais, pecuárias, entre outras; Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, 178/2002 e 1069/2009; Decreto-Lei n.º 259/2007, de 17 de Julho, relativo à declaração prévia obrigatória para os estabelecimentos de comércio de produtos alimentares
Licenciamento de explorações pecuárias	2	Decreto-Lei n.º 81/2013 de 14 de Junho; Decreto-Lei n.º 165/2014; Portaria n.º 638/2009, de 9 de Junho, são estabelecidas as normas regulamentares aplicáveis à atividade de detenção e produção pecuária

Durante o estágio foi ainda possível acompanhar outras atividades do GMVM, nomeadamente:

- Visita às juntas de Freguesia para sensibilização, acompanhamento e apoio do plano de controlo de populações de pombos;
- Verificação de situações de conspurcação da via pública;
- Acompanhamento de situações de pragas de pulgas e carraças;
- Acompanhamento de operações de vacinação e identificação eletrónica de caninos, felinos, suínos, equinos, identificação auricular em bovinos e captura de animais.

2.2.1. Pedidos de Intervenção do GMVM – Abandono de animais, Maus tratos e Insalubridade

Em relação às situações de incumprimento, é de salientar a existência de numerosas ocorrências relacionadas com o abandono de animais (Figura 2), muitas delas habitações sem qualquer vigilância. Foi possível perceber que muitas destas situações estão relacionadas com casos de proprietários com perturbações mentais, bem como casos de internamento dos tutores ou mudança para habitações onde não são autorizados animais de companhia, entre outros.

A maioria destas ocorrências são acompanhadas pelos órgãos de polícia criminal, os quais procedem à apreensão dos animais e submetem o caso à apreciação do Ministério Público, a fim de ser validada a apreensão. Sempre que os animais ficam ao cuidado do GMVM é solicitado o auto de notícia ao órgão de polícia criminal com o intuito de decidir o destino a dar ao animal.



Figura 2 – Canídeo abandonado dentro de saco de compras. Arquivo pessoal.

Nas situações em que os animais são encontrados já cadáveres e onde se suspeitem de crime de maus-tratos, os órgãos de polícia criminal comunicam ao Ministério Público e o cadáver é encaminhado para necropsia. Após a obtenção dos resultados do relatório pericial, encaminha-se o cadáver para incineração.

Ao longo do período de estágio foi também possível perceber a denúncia frequente de casos de insalubridade habitacional, sendo o seu acompanhamento regulamentado ao abrigo do Decreto-Lei n.º 276/2001, de 17 de Outubro (e posteriores alterações).

Nestes casos, muito frequentemente a queixa inicial reportada ao GMVM está relacionada com problemas de higiene e mau odor (Figura 3), associados a indícios de maus-tratos de animais (animais presos a correntes pesadas de ferro, com um comprimento curto, rodeados de excrementos, amedrontados, com fraca condição corporal e sem água potável e alimento à disposição)



Figura 3 – Situação de queixa por falta de higiene e mau odor. Arquivo pessoal.

Em algumas destas situações, foi ainda possível encontrar animais com sinais evidentes de doença (como sarna, leishmaniose, entre outras) e sem qualquer tipo de assistência veterinária.

Finalmente, embora não configurando atos de crueldade propriamente dita, foi ainda possível acompanhar casos relativos a cidadãos com patologias mentais que resultam em acumulação de lixo e muitas vezes de animais abandonados, o que resulta em habitações insalubres, que muitas vezes são por esse mesmo motivo denunciadas.

2.2.2. Pedidos de Intervenção do GMVM – Animais Potencialmente Perigosos e Reprodução de Cães de Raça

A detenção de animais perigosos e potencialmente perigosos é uma temática muito relevante atualmente e no caso do município de Sintra é também uma situação particularmente sensível. No caso do município de Sintra, uma grande proporção dos detentores destes animais são cidadãos de etnia cigana com residência em habitação social, onde estes animais não são permitidos. Nestas situações, verifica-se que os animais estão detidos em locais não apropriados para o alojamento dos mesmos, sem cumprir os requisitos legais previstos no Decreto-Lei n.º 315/2009 de 29 de Outubro, e suas alterações.

Adicionalmente, é frequente verificar-se que estes proprietários não possuem a documentação obrigatória exigida pelos diplomas anteriormente mencionados e que se recusam a cumprir as notificações legais. Finalmente, é frequente a existência de cadastro criminal (o que impossibilitaria a detenção deste tipo de animal).

Uma vez que associada a esta delicada situação social é frequente a ocorrência da reprodução ilegal destes animais (com propósito de venda e realização de lutas ilegais), é comum que a resolução da situação implique a retirada dos animais para o canil municipal.

Associadas a esta problemática estão as denúncias em relação aos locais destinados à reprodução de cães de raça, sem a devida autorização para o efeito. Para que estes locais estejam devidamente legalizados, o detentor/criador deve solicitar ao GAM um requerimento de autorização para detenção de cães e gatos, devendo posteriormente ser sujeito a uma vistoria conjunta entre a Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia e a Autoridade de Saúde Concelhia, com vista à emissão de parecer.

Simultaneamente o detentor deve solicitar à DGAV autorização para o efeito, entidade que realiza uma nova vistoria para a possível emissão de número de criador.

2.2.3. Pedidos de Intervenção do GMVM – Explorações Pecuárias

Em relação às intervenções em explorações pecuárias, na sua maioria tiveram origem em denúncia por parte das entidades policiais (Polícia Municipal, SEPNA/GNR), e foram realizadas na maioria com a Divisão de Alimentação e Veterinária do Oeste (DAVO), entidade reguladora das explorações pecuárias da região onde se insere o Município de Sintra.

Em ato de vistoria, são observados os critérios previstos nos Decreto-Lei n.º 81/2013, de 14 de Junho, que aprova o NREAP e o Decreto-Lei n.º 155/2008, de 7 de Agosto, que estabelece as normas mínimas comuns relativas à proteção dos animais nas explorações pecuárias. É verificada a documentação dos animais, a marca de exploração e a existência de NREAP. Aquando das vistorias efetuadas é elaborado um relatório, que posteriormente é enviado à Direção de Serviços de Alimentação e Veterinários de Lisboa e Vale do Tejo (DSAVLVT).

Nas vistorias realizadas durante o estágio curricular foi possível verificar a existência de várias explorações pecuárias, onde os animais não se encontram identificados nem saneados e que não reúnem condições mínimas ao nível das instalações (nomeadamente abarracados de madeira e chapa de zinco, com áreas inferiores ao definido por lei, estrutura débil, existência de materiais perigosos e outras situações que colocam em causa o bem-estar animal).

Associada à falta de documentação, é muito comum a exploração ter um número de animais superior ao permitido para detenção caseira e não possuir o NREAP, ou apresentar NREAP de classe errada.

No caso dos equinos é recorrente a falta de registo dos mesmos no Sistema Nacional de Identificação e Registo Animal (SNIRA), através do sistema de informação de gestão do NREAP. Em qualquer destas situações, o detentor é notificado pelas vias legais para, no prazo estipulado, proceder junto dos serviços da DSAVLVT à regularização da situação.

No decorrer do estágio foi possível acompanhar vistorias a diversas explorações pecuárias, no entanto, é de salientar o caso de uma exploração pecuária que funcionava simultaneamente como matadouro ilegal de bovinos, suínos, ovinos e equinos, ao não possuir Número de Controlo Veterinário, estipulado no Regulamento (CE) n.º 853/2004 e ao contrariar as normas dispostas nos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 854/2004. A exploração não tinha documentação legal, o que torna impossível a rastreabilidade dos alimentos introduzidos na cadeia alimentar. Esta situação, pelo seu carácter extremo, envolveu vários órgãos, desde toda a equipa do GMVM, várias unidades orgânicas da Câmara Municipal de Sintra, brigada SEPNA/GNR e a DGAV.

Os animais recolhidos apresentavam uma baixa condição corporal (Figura 4), sendo que não tinham água ou comida à disposição, nem tinha sido realizado qualquer tipo de saneamento. Os animais encontravam-se envolvidos nos seus próprios dejetos e carcaças de outros animais, que também serviam de alimento para os suínos (Figura 5).



Figura 4 – Equino com baixa condição corporal. Arquivo pessoal.



Figura 5 – Espaço destinado aos suínos com ossadas de equinos. Arquivo Pessoal.

Nas instalações existia uma sala de abate ilegal sem condições de higiene, sendo o equipamento de arcaico e incompatível com o definido por lei (Figura 6).



Figura 6 – Instalações usadas como sala de abate. Arquivo pessoal.

As situações descritas configuram crimes, de acordo com o enquadramento legal, uma vez que colocam em causa a segurança alimentar e a saúde pública.

Pela primeira vez em Portugal os animais retirados não seguiram o destino normal, que seria o abate sanitário de emergência, tendo ficado à guarda do GMVM, onde foram identificados eletronicamente e saneados para posterior adoção como animais de companhia.

2.3. Outras atividades – Inspeção e controlo higio-sanitário

Para além das vistorias acima referidas, que foram efetuadas depois de recebidas as queixas, foram executadas outras, de forma regular, ao abrigo do artigo 3º do Decreto-Lei n.º 116/98, para inspeção higio-sanitária e controlo higio-sanitário a cantinas escolares do 1ºciclo, as quais são da responsabilidade da Câmara Municipal, com confeção local, onde se verificaram e classificaram o cumprimento da legislação a nível de confeção e distribuição dos alimentos, através de listas de verificação homologadas pela DGAV, ao nível do PACE-C (cantinas).

Da mesma forma, foram efetivadas ações de vistoria a estabelecimentos privados, talhos, com a mesma finalidade. A análise mais detalhada dos procedimentos será feita na segunda parte desta dissertação.

PARTE II - REVISÃO DE DOIS PERÍODOS DE APLICAÇÃO DO PACE EM TALHOS DO MUNICÍPIO DE SINTRA – IMPLICAÇÕES EM SEGURANÇA ALIMENTAR

No contexto do estágio realizado no GMVM de Sintra, e como se pode verificar pela tabela 2, foram realizadas diversas vistorias relacionadas com saúde pública, higiene e segurança alimentar. Estas vistorias são realizadas no enquadramento do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE).

Foi neste âmbito que foi escolhido como tema desta dissertação a revisão dos resultados de dois períodos de aplicação do PACE em talhos do município de Sintra. Sendo um talho um dos pontos finais do conceito “do prado ao prato” para a Segurança Alimentar de produtos de origem animal, pareceu ser relevante comentar a aplicação deste mecanismo e avaliar quais os principais pontos fortes e fracos detetados ao nível higio-sanitário neste tipo de estabelecimento.

Sendo este um dos últimos momentos em que o médico veterinário pode atuar na prevenção de riscos sanitários antes dos alimentos de origem animal passarem para as mãos do consumidor, pareceu ser interessante ficar a conhecer, no município de Sintra, os resultados da aplicação deste mecanismo de controlo. Deste modo, a segunda parte desta dissertação apresenta uma introdução relacionada com a revisão da legislação comunitária e nacional da qual nasce a implementação do PACE, havendo depois lugar aos pontos fundamentais de uma dissertação – Objetivos, Materiais e Métodos, Resultados, Discussão e Conclusão

1. Introdução e revisão bibliográfica e legislativa

No cerne deste trabalho está o conceito de que todos os cidadãos têm direito ao acesso a alimentos seguros do ponto de vista higio-sanitário (DRAPC, 2017).

A preocupação com a segurança da cadeia alimentar não é um tema recente. Embora existam hábitos e tradições centenários que visem garantir a segurança dos alimentos consumidos pelo Homem, se apenas for focado o século XX, em 1963 foi criada a Comissão do Codex Alimentarius pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e a Organização Mundial da Saúde (OMS). Este programa central a todos os processos de segurança da cadeia alimentar é um programa conjunto entre a FAO e a OMS, para elaborar e coordenar normas alimentares no plano internacional. Trata-se da primeira coletânea de padrões reconhecidas internacionalmente, incluindo boas práticas,

orientações e recomendações relacionadas com a segurança alimentar e a proteção do consumidor (Codex Alimentarius Commission, 2003).

1.1. Enquadramento legal comunitário

Apesar da segurança da cadeia alimentar não ter sido ignorada nos organismos comunitários, só nas últimas décadas a segurança alimentar se tornou numa das grandes prioridades da agenda política europeia. Essa importância é justificada pela evolução dos hábitos alimentares e dos métodos de fabrico, conservação e distribuição dos alimentos, pela globalização e o aumento do comércio internacional de alimentos, e pelas crises alimentares que ocorreram nos anos 90. Entre elas destaca-se a, agora, denominada doença de Creutzfeldt-Jakob nos humanos, provocada pelo consumo de carne bovina proveniente de animais com Encefalopatia Espongiforme Bovina (tradicionalmente designada pela sigla BSE, do inglês Bovine Spongiform Encephalopathy), (DRAPC, 2017).

O controlo higio-sanitário é vital para evitar intoxicações alimentares e as suas possíveis consequências na saúde humana e dos animais, que em alguns casos podem ser fatais, e na economia. Assim, em resultado dos factos referidos anteriormente e na tentativa de fortalecer a política europeia, em 1996, surgiu o Livro Verde, sobre os princípios gerais da legislação alimentar da União Europeia, este foi o primeiro passo no sentido de uniformizar e melhorar a legislação europeia existente no domínio da segurança alimentar. Os objetivos do Livro Verde (Comissão da Comunidade Europeia [CCE], 97) estendem-se a toda a cadeia alimentar e são alicerçados na:

- Garantia da proteção da saúde pública, da segurança e dos consumidores;
- Garantia da livre circulação das mercadorias no mercado interno;
- Aplicação da legislação baseada em provas científicas e numa avaliação dos riscos;
- Garantia da competitividade da indústria europeia e na melhoria das perspetivas de exportação;
- Confiança de uma indústria, produtores e fornecedores como principais responsáveis da segurança dos produtos alimentares;
- Coerência, racionalidade e clareza da legislação (Mariano e Cardo, 2007).

Mais tarde, em detrimento da importância da segurança alimentar e do crescimento do debate público conduzido pelo Livro Verde, foi publicado, em Janeiro de 2000, o Livro Branco sobre a segurança dos alimentos, que estabelece uma nova etapa na reformulação da legislação neste domínio. Este documento, funciona como um instrumento prospetivo e

flexível que visa assegurar um elevado nível de proteção da saúde dos consumidores e uma restauração da confiança dos mesmos, com uma abordagem global e integrada ao longo de toda a cadeia alimentar e em todos os sectores da mesma (“da exploração agrícola até à mesa”), incluindo a produção de alimentos para animais, entre Estados Membros, nas fronteiras externas da União Europeia e dentro da União Europeia, em instâncias de decisão internacionais e comunitárias e em todas as etapas do ciclo político (CCE, 2000).

O Livro Branco sublinha, designadamente, a necessidade de:

- Criar uma Autoridade Alimentar Europeia, independente e responsável pela avaliação e comunicação dos riscos no domínio da segurança dos alimentos;
- Responsabilizar a indústria, produtores e fornecedores pela segurança dos alimentos;
- Introduzir, por parte das empresas do sector agroalimentar, procedimentos adequados para facilitar a rastreabilidade e rotulagem dos géneros alimentícios;
- Reformular o Sistema de Alerta Rápido para todos os produtos alimentares destinados ao consumo humano e animal, que permita tomar medidas de salvaguarda rápidas e eficazes para responder a emergências sanitárias em toda a cadeia alimentar;
- Identificar potenciais perigos para a alimentação humana e animal, através da recolha e análise;
- Existir planos de autocontrolo e boas práticas no sector;
- Controlar o sector da alimentação animal, bem como a saúde, em especial no que respeita aos agentes zoonóticos e ao bem-estar animal para a obtenção de géneros alimentícios seguros;
- Alargar os controlos veterinários fronteiriços a todos os produtos destinados à alimentação animal;
- Estabelecer prioridades e planos de ação com as devidas medidas e os seus respetivos objetivos em matéria de segurança dos alimentos (Mariano e Cardo, 2007).

Para além das reformas propostas no documento em questão, a Comissão ponderou a necessidade de criação de uma autoridade responsável pela avaliação da aplicação e eficácia das medidas adotadas ao longo de toda a cadeia alimentar e pela comunicação dos riscos na segurança alimentar (CCE, 2000).

Na sequência de colocar em prática os propósitos mencionados nos Livros Verde e Branco, foi publicado o Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de Janeiro, que determina os

princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios, de forma a garantir a segurança dos alimentos e a minimizar os possíveis riscos que advenham deste sector. Entre eles destacam-se:

- A aplicação a todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios e de alimentos para animais, excluindo apenas a produção primária para uso doméstico e a preparação, manipulação e armazenagem domésticas para consumo privado;
- O Princípio da Precaução, que significa que em casos específicos onde sejam identificados efeitos nocivos para a saúde na sequência de uma avaliação, mas perdurem incertezas a nível científico, podem ser adotadas medidas provisórias de gestão dos riscos de modo a que seja assegurada a proteção da saúde, até que outras informações científicas possibilitem uma avaliação mais exaustiva. As medidas adotadas devem ser ajustadas e não impor demasiadas restrições ao comércio para além das imprescindíveis para conseguir o elevado nível de proteção;
- A atribuição da responsabilização jurídica aos operadores do sector alimentar e do sector de alimentos para animais pela segurança e rastreabilidade dos géneros alimentícios. Os operadores devem assegurar, em todas as fases da produção, transformação e distribuição preenchem os requisitos da legislação alimentar;
- A aplicação por parte dos Estados Membros da legislação alimentar em vigor e a verificação do cumprimento dos requisitos. Para tal, deve ser mantido um sistema de controlos oficiais, a comunicação e a vigilância da segurança em todas as fases de produção, transformação e distribuição;
- A rastreabilidade, os operadores do sector alimentar e do sector de alimentos para animais devem reunir condições para identificar o fornecedor de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios, ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou num alimento para animais, ou com probabilidades de o ser;
- A responsabilidade dos operadores retirarem do mercado os géneros alimentícios sempre que considerarem ou tiverem razões para crer que um género alimentício por si importado, produzido, transformado, fabricado ou distribuído não está em conformidade com os requisitos de segurança. Caso, o género alimentício tenha deixado de estar sob o controlo imediato do

operador inicial deve ser retirado do mercado e as autoridades competentes devem ser informadas. Se os consumidores tiverem o produto, o operador deve informá-los de forma eficaz e objetiva do motivo da retirada e, se necessário, proceder à recolha dos produtos já fornecidos;

- A constituição de um sistema de alerta rápido para a notificação de riscos para a saúde humana, ligados a géneros alimentícios ou a alimentos para animais – RASFFⁱⁱ. Este sistema engloba os Estados-Membros, a EFSA e a Comissão, é a esta que cabe a gestão da rede.

Para complementar a legislação acima mencionada, foram publicados em 2004, um conjunto de diplomas legais em relação à higiene dos géneros alimentícios, denominado de “Pacote Higiene” com o intuito de estabelecer regras adicionais, gerais e específicas de higiene aplicáveis aos alimentos e aos procedimentos de controlo das mesmas. Entre eles:

- Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril, que estabelece regras gerais destinadas aos operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios. Determina também a obrigação de possuírem e atualizarem sistemas e registos de autocontrolo que considerem a rastreabilidade e a aplicação de boas práticas de higiene e dos procedimentos baseados nos princípios HACCPⁱⁱⁱ (sigla de Hazard Analysis and Critical Control Points), e o cumprimento dos critérios microbiológicos nos géneros alimentícios estabelecidos por Lei. De salientar ainda, o artigo 6º, sobre os controlos oficiais, registo e aprovação de estabelecimentos, onde refere, que os operadores das empresas do sector alimentar cooperam com as autoridades competentes em conformidade com a legislação, são obrigados a notifica-las sobre todos os estabelecimentos que possuam e a finalidade dos mesmos, a assegurarem que as Autoridades Competentes (AC) dispõem informação atualizada sobre os estabelecimentos, incluindo notificações para alteração significativa de atividades e do possível encerramento de um dos estabelecimentos. Além disso, os estabelecimentos devem ser aprovados

ⁱⁱ O RASFF (do inglês *Rapid Alert System for Food and Feed*) foi criado em 1979, embora só depois das crises alimentares dos anos 90 tenha sido demonstrado a necessidade de o aperfeiçoar e o melhorar, de forma a permitir a partilha eficiente de informação entre os seus membros, e abranger os géneros alimentícios e os alimentos para animais, (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica [ASAE], 2017).

ⁱⁱⁱ O HACCP é um sistema preventivo de controlo alimentar, implementado para garantir a segurança dos alimentos. É uma abordagem documentada e ajustável, para identificação dos perigos, das medidas preventivas, dos pontos críticos de controlo e sua monitorização (ASAE, 2017). Nesta dissertação não é um tema que seja aprofundado, uma vez que não é competência do MVM a sua implementação, mas deve reunir conhecimentos nesta matéria que o permitam fazer uma verificação adequada.

pelas autoridades competentes na sequência de pelo menos uma visita *in loco*;

- O 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. Aplica-se de um modo geral ao comércio retalhista, quando as operações são efetuadas para fornecer outros estabelecimentos. Ao abrigo deste diploma, para além dos requisitos definidos pelo Regulamento (CE) n.º 852/2004, os operadores só podem colocar no mercado produtos de origem animal que ostentem uma marca de salubridade, aplicada nos termos do Regulamento (CE) n.º 854/2004, ou marca de identificação, quando não seja prevista a marca de salubridade;
- 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.

Em particular, no que se refere ao Regulamento (CE) n.º 854/2004, a AC deve realizar visita ao local, para averiguar se o mesmo satisfaz os requisitos incluídos nos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e (CE) n.º 853/2004, e outros requisitos importantes em matéria de legislação alimentar, de forma a determinar a sua possível aprovação e deve atribuir a cada estabelecimento aprovado, um número de aprovação, ao qual podem ser acrescentados códigos que indiquem o tipo de produtos de origem animal neles fabricados ou números secundários para indicação de unidades no caso de mercados grossistas.

De acordo com o n.º 3 do artigo 4º, os controlos oficiais devem compreender as auditorias de boas práticas de higiene e procedimentos assentes no sistema de análise de perigos e controlo de pontos críticos (HACCP), que devem ser aplicados por parte dos operadores de forma constante e correta. Também devem compreender os controlos específicos para carne fresca, moluscos bivalves vivos, produtos da pesca leite cru e produtos lácteos, e outras funções específicas de verificação constantes na legislação. As auditorias de boas práticas de higiene devem verificar:

- As informações relativas à cadeia alimentar;
- A conceção e manutenção das instalações e do equipamento do estabelecimento;
- A higiene das operações, antes, durante e após a sua realização;
- A higiene do pessoal;
- A formação em matéria de higiene e métodos de trabalho;

- A Luta antiparasitária;
- A qualidade da água;
- O controlo da temperatura;
- O controlo dos alimentos que entram e saem do estabelecimento e de toda a documentação que os acompanha.

Nas auditorias devem verificar os critérios microbiológicos, se estão de acordo com a legislação, se a legislação em matéria de resíduos, contaminantes e substâncias proibidas é cumprida, se os produtos de origem animal se encontram livres de corpos estranhos (perigos físicos) e a rastreabilidade.

Em casos onde seja detetado o incumprimento dos regulamentos, a Autoridade Competente deve adotar medidas, tendo em conta a natureza do incumprimento e os antecedentes do operador nesta matéria, de forma a garantir uma correção eficaz.

Ainda, em 2004, surgiu também o Regulamento (CE) n.º 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril relativo aos controlos oficiais realizados com vista a assegurar a o cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios, de forma a prevenir, eliminar ou reduzir para níveis aceitáveis os riscos para a saúde e ao bem-estar dos animais, e a garantia de práticas leais no comércio de alimentos para animais e géneros alimentícios. Este regulamento tem ainda o objetivo de garantir e defender os interesses dos consumidores, com a inclusão da rotulagem nos produtos e outras formas de informação ao consumidor.

Em Novembro de 2005, dia 15, no seguimento do Regulamento (CE) n.º 178/2002 e do Regulamento (CE) n.º 852/2004, foi apresentado o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 que estabelece os critérios microbiológicos para certos microrganismos, incluindo informações sobre métodos de colheita de amostras, métodos analíticos, limites microbiológicos, número de unidades analíticas que devem estar conformes com esses limites, medidas corretivas a implementar e pontos da cadeia alimentar onde o critério deve ser aplicado. Este Regulamento realça a distinção entre critérios de segurança dos géneros alimentícios e critérios de higiene dos processos. A autoridade competente deve verificar o cumprimento das regras e critérios estabelecidos neste regulamento em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 882/2004, sem prejuízo do seu direito de realizar outras amostragens e análises a fim de detetar e quantificar outros microrganismos, suas toxinas ou metabolitos, quer no quadro da verificação dos processos, quer em relação a géneros alimentícios suspeitos de serem perigosos, quer ainda no contexto de uma análise de riscos. A 5 de Dezembro de 2007, este regulamento foi alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1441/2007 no

que diz respeito, entre outros assuntos, às regras em matéria de amostragem de carcaças de bovinos, suínos, ovinos, caprinos e equídeos para análise de *Salmonella* spp.

1.2. Autoridades Competentes na segurança alimentar em Portugal

O Decreto-Lei nº 113/2006, de 12 de Junho de 2006, transpõe para a ordem jurídica nacional a execução dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e n.º 853/2004, determina como autoridades competentes para a fiscalização (independentemente das competências atribuídas por lei a outras entidades) a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), a DGAV, as Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária, e a Inspeção-Geral do Ambiente e Ordenamento do Território. Estabelece também o regime sancionatório e as entidades responsáveis pela instrução de processos de contraordenação e pela aplicação de coimas e sanções.

Em Portugal existem portanto dois principais organismos responsáveis pela fiscalização do sector agroalimentar, conforme o previsto nos Regulamentos (CE) n.ºs 854 e 882 de 2004, a DGAV e a ASAE, com funções e competências bem distintas mas que se complementam nesta matéria.

A ASAE é um órgão de polícia criminal, responsável pelas áreas da segurança alimentar e fiscalização económica e está sob a alçada do Ministério da Economia. A sua intervenção incide em diversas áreas, mas no contexto desta dissertação são de salientar as suas atribuições em matéria de segurança alimentar. Entre elas, a emissão de pareceres científicos e técnicos, assim como recomendações e avisos relacionados com a nutrição humana, saúde e bem-estar animal, a caracterização e avaliação dos riscos na segurança alimentar e o asseguramento da sua comunicação pública, a colaboração nas suas atribuições com a EFSA, a fiscalização dos estabelecimentos de abate, preparação, tratamento e armazenamento de produtos de origem animal e a fiscalização da cadeia de comercialização dos produtos de origem animal, ao abrigo do Decreto-Lei n.º 237/2005, de 30 de Dezembro. Neste mesmo normativo é concebida a ASAE e extinta a Inspeção-Geral das Atividades Económicas, a Agência Portuguesa de Segurança Alimentar, I. P., e a Direção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar.

A DGAV foi criada em 2012, a partir de uma reestruturação da Direção Geral de Veterinária aquando se deu uma reorganização da estrutura do governo, criando o Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território (MAMAOT), que atualmente é o Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, de acordo com o Decreto-Lei n.º 7/2012, de 17 de Janeiro, que aprova a orgânica MAMAOT,

estabelecendo as suas atribuições e competências. A sua missão e suas atribuições estão definidas no Decreto Regulamentar n.º 31/2012, de 15 de Março, e no âmbito da segurança alimentar destacam-se a definição, execução e avaliação das políticas de segurança alimentar, de proteção e sanidade animal, como autoridade sanitária veterinária e como autoridade responsável pela gestão do sistema de segurança alimentar.

A DGAV tem como função representar os assuntos relativos às suas atribuições junto das instâncias nacionais, comunitárias e internacionais, coordenar o Sistema de Alerta Rápido e a elaboração do plano nacional de controlo plurianual integrado, referente aos controlos oficiais realizados para verificação do cumprimento da legislação referente aos alimentos para os animais e aos géneros alimentícios, bem como das normas direcionadas à saúde e bem-estar animal, e a definição e organização de estratégias de promoção da segurança dos géneros alimentícios de alimentos para animais e materiais em contacto com géneros alimentícios, em articulação com a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, bem como da fitossanidade e proteção e sanidade dos animais.

1.3. Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado

Em resultado da consagração de todos os normativos europeus relacionados com a proteção da saúde animal e a saúde dos consumidores, surge o princípio da responsabilização de todos os agentes económicos intervenientes, o que quer dizer que a responsabilidade da garantia segurança alimentar é partilhada pelos operadores do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais, e o Estado.

Como mencionado anteriormente, os operadores têm a responsabilidade de assegurar a implementação e o cumprimento dos requisitos da legislação alimentar aplicáveis à sua atividade, e o Estado, que através dos seus serviços oficiais, deve garantir a aplicação e o cumprimento das rigorosas regras europeias em matéria de qualidade alimentar (Regulamento (CE) n.º 178/2002). Em consequência disso, surge o controlo oficial, definido no n.º 1 do artigo 2º do Regulamento (CE) n.º 882/2004, como qualquer forma de controlo que a autoridade competente ou a Comunidade efetue para verificar o cumprimento da legislação em matéria de alimentos para animais e de géneros alimentícios, assim como das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.

De forma a dar cumprimento aos artigos 41º e 42º, do Regulamento (CE) n.º 882/2004, em Portugal, como nos demais Estados-Membros, foi criado o Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI), um plano único com uma abordagem coerente, global e integrada que abrange todos os sectores e todas as fases da cadeia alimentar

humana e animal, que se encontra em conformidade com as orientações gerais definidas a nível comunitário, Decisão 2007/363/CE.

O PNCP, é um documento onde cada Estado-Membro reúne um conjunto de planos de controlo, que asseguram que o controlo oficial cobre toda a legislação alimentar e todos os géneros alimentícios ao longo de toda a cadeia alimentar, define objetivos estratégicos e operacionais, assim como, prioridades de controlo e afetação de recursos e ainda atribui responsabilidades e competências e formas de articulação entre as várias entidades envolvidas. A figura 7 aborda de forma esquemática os diferentes planos estabelecidos ao longo da cadeia alimentar no âmbito do PNCP.



Figura 7 – Planos de Controlo Oficiais. Adaptado de Pinto, 2010. PNCR – Plano Nacional de Controlo de Resíduos; PIGA – Plano de inspeção dos Géneros Alimentícios; PACE – Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos; DSAV – Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária; MVM – Médico Veterinário Municipal.

Este plano apresenta um ciclo de programação de três anos. No entanto, trata-se de um documento dinâmico, podendo existir alterações, sempre que se justifique, introduzidas em função dos resultados das avaliações regulares ou pela legislação (Rico, 2009).

O processo de revisão decorre também dos desenvolvimentos verificados ao nível da identificação/ocorrência de novos riscos, da evolução epidemiológica das doenças, da atualização dos conhecimentos técnicos e dos resultados de auditorias internas, externas ou da FVO/SAV^{iv} (Food and Veterinary Office / Serviço Alimentar e Veterinário). Compete a

^{iv} A SAV é responsável por verificar o cumprimento dos requisitos da legislação da EU e contribuir para o desenvolvimento de políticas comunitárias e sistemas de controlo eficazes na segurança alimentar (European Commission, 2017).

cada uma das entidades coordenadoras dos planos acompanhar estes desenvolvimentos e propor em sede de reunião do Comité de Acompanhamento do Controlo Oficial (CACO) alteração ao PNCPI (Rico, 2009).

O PNCPI deve servir de base sólida para que os serviços de inspeção da Comissão Europeia (através da FVO) verifiquem, através de auditorias, se os controlos oficiais nos Estados-Membros são organizados e executados em conformidade com os critérios estabelecidos (Rico, 2009).

A complexidade da implementação de um PNCPI ao longo de toda a cadeia alimentar exige interação e cooperação entre diversas entidades a nível nacional, regional e local, as quais são atribuídas diferentes planos de controlo consoante as suas competências, como representado na figura 8.

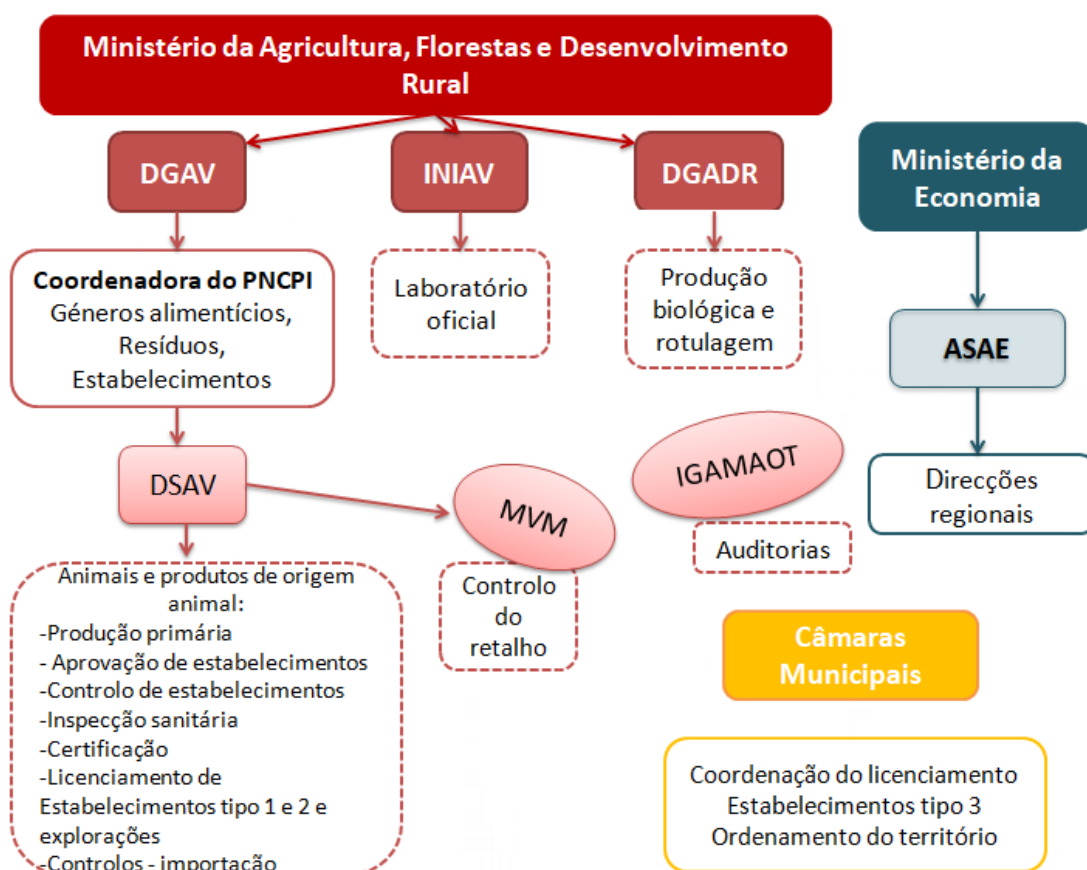


Figura 8 – Enquadramento Institucional das entidades envolvidas no PNCPI. Adaptado de Pinto, 2010. DGAV - Direção Geral de Alimentação e Veterinária; DSAV – Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária; MVM – Médico Veterinário Municipal; INIAV – Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária; DGADR - Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural; IGAMAOT – Inspeção-Geral de Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território; ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.

1.4. Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos

O PACE é parte integrante do PNCPI e foi concebido em 2007, por forma a dar cumprimento às normas definidas no Regulamento (CE) n.º 882/2004, no que diz respeito à necessidade de os controlos oficiais serem efetuados de acordo com procedimentos documentados e em função de uma análise de risco, de forma a garantir um elevado nível de proteção da saúde do consumidor (DGAV, 2013).

A implementação do PACE, baseia-se em comunicar aos operadores a correção de inconformidades detetadas no tempo determinado e de forma correta, afim de diminuir a probabilidade de ocorrência de perigos^v na cadeia alimentar. pretende verificar o cumprimento das disposições de higiene aplicáveis aos estabelecimentos industriais e de comércio por grosso que laborem e armazenem a temperatura controlada produtos e subprodutos de origem animal e aos estabelecimentos de comércio a retalho de carne e produtos da pesca, os Regulamentos (CE) n.ºs 178/2002, 852/2004, 853/2004, 1069/2009, 2073/2005, e demais legislação aplicável aos géneros alimentícios, mediante vistoria aos estabelecimentos. Para a realização do PACE utiliza-se a vistoria/controlo oficial, uma ferramenta, que se apresenta como uma auditoria aplicada aos estabelecimentos para verificação do cumprimento *in loco*, de acordo com o artigo 6º do Regulamento (CE) n.º 852/2004.

Os objetivos do PACE dividem-se em dois âmbitos distintos, a aprovação e controlo dos estabelecimentos, por parte da DGAV nos estabelecimentos industriais ou de comércio por grosso que laboram e/ou armazenam produtos de origem animal, estabelecimentos que têm de possuir o Número de Controlo Veterinário (NCV), e o controlo dos estabelecimentos sem NCV (incluindo o retalho), o qual é assegurado pelos MVM. Será neste âmbito que esta dissertação incidirá, relacionando-se, obviamente, com as atividades de estágio já reportadas. Na figura 9, pode-se ver um esquema relativo ao funcionamento e entidades competentes ao nível do PACE.

No que diz respeito aos procedimentos para o controlo dos estabelecimentos destinados ao comércio a retalho de carne e produtos da pesca e aquacultura, o MVM deve recorrer às listas de verificação homologadas para o efeito e estabelecer uma ordem de vistorias de acordo com o grau de cumprimento e risco de atividade.

^v Os perigos alimentares são classificados segundo a sua natureza e podem ser físicos (como fragmentos de vidro e madeira), químicos (por exemplo os antibióticos e os promotores de crescimento) ou biológicos (tais como vírus e bactérias), (ASAE, 2017).

A articulação entre os serviços locais, regionais e centrais deve estar bem definida em relação aos controlos oficiais assim como o ciclo da informação e apresentação de resultados, estes devem ser utilizados para atualizar a base de dados – Sistema de Informação de Apoio ao Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos (SIPACE^{vi}). As DSAV são responsáveis por assegurar o cumprimento deste programa através do MVM que é responsável pelas inspeções higio-sanitárias e controlo da higiene de produção em todos os estabelecimentos de comércio a retalho de carne e produtos da pesca na sua área geográfica de atuação e a DGAV é a autoridade competente para o controlo e aprovação e estabelecimentos de comércio alimentar.



Figura 9 - Esquema das atribuições dos serviços centrais/regionais/locais na elaboração e execução do PACE. Adaptado de Pinto, 2010. DGAV – Direção Geral de Alimentação e Veterinária; DSAV – Direções de Serviço de Alimentação e Veterinária; MVM – Médico Veterinário Municipal; NCV – Número de Controlo Veterinário.

^{vi} O SIPACE é uma base de dados, que coleta um conjunto de informações sobre os operadores das empresas do sector alimentar, os seus estabelecimentos e as atividades desenvolvidas tal como os resultados das ações de controlo, sendo os registos são geridos pela DGAV (DGAV, 2011)

1.4.1. Frequência dos controlos oficiais

Em concordância com o Regulamento (CE) n.º 882/2004, os controlos oficiais devem ser realizados regularmente com a natureza e frequência adequada, tendo em conta os riscos associados aos animais, géneros alimentícios, ou alimentos para animais, os antecedentes dos operadores, a fiabilidade dos autocontrolos anteriormente realizados, ou qualquer outra informação que possa indicar um incumprimento.

Para a determinação do risco associado aos diferentes tipos de operadores do sector dos alimentos, a autoridade competente deve avaliar periodicamente os riscos para a saúde pública, por vezes também para a saúde animal, o bem-estar dos animais nos matadouros e o tipo e capacidade dos processos realizados.

De modo a dar cumprimento ao Regulamento (CE) n.º 854/2004, devem ser estabelecidas prioridades ao nível dos controlos oficiais, tendo por base o grau de risco estimado, onde são apreciados quatro tipos de estabelecimentos e definidos os períodos máximos de acordo com o mesmo (conforme tabela 3).

Os controlos oficiais devem ser executados sem aviso prévio em qualquer fase, da produção, transformação e distribuição, conforme o diploma supramencionado. Excetuam-se os em casos de auditorias, onde é necessária uma notificação prévia do operador.

Tabela 3 – Prazos máximos de visita de acordo com o Grau de Risco Estimado. Adaptado de DGAV, 2008.

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

Independentemente da periodicidade definida com base no grau de risco estimado, os estabelecimentos que apresentam um grau de cumprimento (GC) 4 ou 3 no momento do controlo oficial, devem obrigatoriamente ser sujeitos a controlos de verificação, no prazo de

um mês após a vistoria anterior nos estabelecimentos de GC 4 e no prazo de 3, após vistoria anterior nos estabelecimentos de GC 3 (DGAV, 2008).

1.4.2. Cálculo do grau de risco estimado

O risco estimado permite planejar as prioridades ao nível dos controlos oficiais, aumentando a frequência das visitas aos estabelecimentos que através dos seus processos de laboração estejam predispostos a introduzir maiores riscos para o consumidor.

No caso, dos estabelecimentos com NCV, o cálculo do risco estimado resulta da média aritmética dos seguintes três indicadores: grau de risco associado à atividade, grau de risco associado à dimensão e grau de cumprimento em matéria higio-sanitária (DGAV, 2013).

Já no caso dos estabelecimentos sem NCV, incluindo o retalho, aqueles sobre onde recai este estudo e cujos controlos foram acompanhados durante o período de estágio, o risco estimado é calculado a partir da média aritmética de dois indicadores; o risco associado à atividade e o grau de cumprimento (DGAV, 2013).

Quando o grau resultante dos cálculos do risco estimado se trata de um número decimal, deve ser arredondado por excesso, para o número inteiro mais próximo.

1.4.3. Indicadores de risco

Risco associado à dimensão

O risco associado à dimensão encontra-se predefinido para cada estabelecimento de acordo com os critérios do Regime de exercício da Atividade Industrial (REAI) tal como representado na tabela 4. Esses critérios, como potência térmica, potência elétrica e número de trabalhadores refletem a dimensão, logo também, a capacidade produtiva e por consequência os mais suscetíveis a riscos para os consumidores. Quando não é aplicável o REAI, o caso dos estabelecimentos comerciais com NCV, será adotado o mesmo critério.

Tabela 4 – Classificação de risco associado à dimensão. Adaptado de DGAV, 2008.

Risco associado à dimensão	Tipologia REAI
4	Tipo 1
3	Tipo 2
2	Tipo 3: Regular e atividade produtiva similar
1	Tipo 3: Atividade produtiva local

Risco associado à atividade

A atribuição da classificação do grau de risco associado às atividades é feita no pressuposto de que existem atividades com maior e menor risco para a saúde pública, considerando a natureza do processamento e/ou grau de manipulação. Justifica-se assim diferenciação do risco entre os estabelecimentos a nível das frequências de controlos. Os estabelecimentos são classificados numa escala de 1 a 4, conforme a tabela 5.

Tabela 5 – Classificação do grau de risco associado à atividade. Adaptado de DGAV, 2008.

Grau de risco associado à atividade	Atividades desempenhadas nos estabelecimentos
1	Atividades que não implicam manipulação, operações com muito baixa probabilidade de gerar riscos significativos para o consumidor
2	Atividades que não implicam grandes manipulações de produtos e/ou que envolvam operações com baixa probabilidade de gerar riscos significativos para o consumidor
3	Atividades que implicam manipulação de produtos e/ou envolvam operações com probabilidade de gerar riscos significativos para o consumidor
4	Atividades que implicam elevada manipulação de produtos ou métodos de produção de alto risco

Grau de cumprimento

O Grau de cumprimento é apurado após a realização dos controlos aos estabelecimentos com o auxílio da lista de verificação técnica e espelha os resultados da vistoria a um conjunto de critérios em avaliação, numa escala de 1 a 4, de acordo com a tabela abaixo.

Tabela 6 – Classificação do grau de cumprimento. Adaptado de DGAV, 2008.

Grau de cumprimento	Tipo	Descrição
1	Ausência	Em conformidade
2	Menor	Não põe em causa a capacidade do sistema de segurança, mas deve ser alvo de correção
3	Maior	Põe em causa a capacidade do sistema de segurança
4	Critico	Falta total de cumprimento do requisito ou põe em segurança do género alimentício. Falha sistemática e recorrente do mesmo requisito

A atribuição de um grau de 1 a 4 é atribuída pelo auditor durante o controlo a cada critério presente na lista de verificação. Os quais são:

- Estruturas /Equipamento;
- Higiene e limpeza;
- Qualidade da água;
- Análises ao produto e superfícies;
- HACCP;
- Rastreabilidade;
- Subprodutos;
- Aditivos (critério apenas adicionado às listas de verificação para o controlo oficial em talhos, em 2016).

Quando não está em causa a segurança dos alimentos são concedidos os graus de 1 e 2, os graus de 3 e 4 são atribuíveis quando existem manifestas razões que mostram deficiências no sistema de segurança, o que quer dizer que não existe capacidade de garantir que o género alimentício é seguro (grau 3), ou género alimentício é comprovadamente inseguro (grau 4).

O grau de cumprimento é definido pelo maior grau atribuído em qualquer um dos critérios, independentemente do tipo de incumprimento, uma vez que reflete a urgência na correção das inconformidades.

1.4. 4. Procedimentos em casos de incumprimento nos controlos oficiais/vistorias

Após o preenchimento da lista de verificação, é elaborado um relatório do controlo oficial, que pode ser diferente dependendo se controlo regular ou de verificação.

Sempre que sejam detetados casos de incumprimento, o operador deve ser notificado. A Notificação deve ser enviada com o relatório em anexo e deve conter a identificação do operador económico, o nome do estabelecimento, a data de vistoria e a data da notificação. Depois, é feita a descrição dos incumprimentos constatados do estabelecimento com os condicionamentos legais e regulamentares e são atribuídos prazos para correção dos mesmos (Decreto-Lei n.º 4/2015). Essa atribuição deve ser levada a cabo, com base na tabela orientativa disponibilizada pela DGAV, enviada juntamente com o conjunto de documentos necessários para os controlos aos talhos, para as entidades responsáveis pela realização dos controlos oficiais. Apesar dos prazos estabelecidos para cada incumprimento nesse documento, pode haver ajustes conforme a necessidade.

A entidade responsável pelo controlo tem de comunicar os resultados à entidade coordenadora e quando não são efetuadas as devidas correções pode ser levantado um Auto de Notícia com processo de contraordenação com o Regime Sancionatório para cada incumprimento (DGAV, 2013).

Nos casos onde se justifique, o Diretor Geral da DGAV, pode decretar a suspensão do funcionamento ou encerramento de parte ou totalidade do estabelecimento, num prazo determinado assim como a suspensão ou retirada do NCV (DGAV, 2013).

1.4.5. Enquadramento do Médico Veterinário Municipal na execução do PACE

O MVM é a Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia e é incumbido de colaborar com o Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, na execução das tarefas de inspeção higio-sanitária e controlo higio-sanitário dos produtos de origem animal, de acordo com o Decreto-Lei n.º116/98, referido anteriormente na parte I, sobre as funções e competências do MVM.

Além das atribuições legais supramencionadas, o MVM em torno da execução do PACE tem ainda, em concordância com o artigo 18º do Decreto-Lei n.º 147/2006 de 31 de Julho, o dever de desempenhar periodicamente visitas de inspeção aos locais de distribuição e venda de carne e seus derivados, na sua respetiva área de intervenção, com o propósito de:

- Verificar o estado de limpeza das instalações, equipamentos e utensílios, bem como, averiguar se o processo de lavagem e desinfeção é o mais proveitoso, recorrendo à realização de exames laboratoriais;
- Inspeccionar as carnes e seus produtos, oferecendo particular atenção à origem e estado de conservação;
- Aferir quais as condições em que é realizada a separação, identificação e encaminhamento dos subprodutos de origem animal não destinados ao consumo humano e outros detritos;
- Conferir o estado higiénico dos vestiários, instalações sanitárias e do pessoal, devendo ser informada a autoridade sanitária competente em casos de suspeita de doença ou afeção;
- Verificar a fiabilidade do autocontrolo nos locais e avaliar os procedimentos baseados nos princípios do HACCP e em matéria de códigos de boas práticas no fabrico e higiene.

Depois de efetuadas as visitas para inspeção, o MVM deve comunicar por escrito as lacunas detetadas com os respetivos prazos para retificação, ao proprietário do estabelecimento em questão, num prazo máximo de 60 dias. Em casos em que a Saúde Pública se encontra em risco, o MVM pode determinar a suspensão imediata da laboração. Deve ainda, elaborar um relatório com os locais inspecionados e as deficiências ou desconformidades encontradas para enviar para as DSAV (DGAV, 2013).

Mais em concreto, sobre o programa PACE, o MVM é responsável por manter um registo atualizado dos estabelecimentos sob a sua alçada, pela programação e execução dos controlos oficiais (vistorias) aos estabelecimentos, de acordo com o grau de risco definido, com e sem aviso prévio e recorrendo à utilização de listas de verificação homologadas pela DGAV.

2. Objetivos

Atualmente, a distribuição de alimentos é feita de forma global, o que aumenta exponencialmente o risco para as populações, ou seja, um alimento que se torne perigoso, em qualquer fase da cadeia alimentar, tornar-se-á uma ameaça para a Saúde Pública, ao provocar uma disseminação alargada de doença num espaço de distribuição geográfica maior, devido a uma produção e distribuição de alimentos em grande escala.

Assim, torna-se clara a enorme importância da segurança alimentar na Saúde Pública e o papel fundamental do Médico Veterinário nesta área, formando a principal razão para a escolha deste tema para este estudo.

De forma a alcançar e a controlar os alimentos para que sejam seguros, foram implementados planos de controlo, entre eles o PACE. O acompanhamento de diversas vistorias a talhos durante o período de estágio levou à sugestão da realização da análise agregada dos resultados de dois períodos de vistorias como conteúdo para esta dissertação.

Apresenta-se assim como objetivo geral o aprofundamento dos conhecimentos relativos aos trabalhos de vistoria e de todo o enquadramento legal e procedimental associados. Como segundo objetivo está a avaliação das implicações que possam ocorrer a partir de erros cometidos pelos operadores em relação à matéria-prima carne, muito utilizada na alimentação nacional.

A realização deste estudo pretende ainda, como objetivos específicos, avaliar as condições higio-sanitárias dos estabelecimentos do comércio a retalho de carne abrangidos pelo PACE no município de Sintra, através de uma análise de dados facultados pelo GMVM de Sintra. Uma parte do estudo será retrospectiva, baseando-se em dados relativos ao ano de 2015, e uma outra resultará de dados recolhidos pessoalmente durante o período de estágio no acompanhamento ao MVM.

Enumerando os objetivos específicos, enquadrados no objetivo geral:

- Averiguar quais os critérios onde são identificados os maiores incumprimentos e qual a sua relevância na segurança alimentar;
- Estudar a correlação entre os diferentes tipos de incumprimento bem como entre eles e o risco estimado;
- Analisar a aplicabilidade do PACE nos talhos do município de Sintra;

3. Materiais e métodos

A análise dos dados para caracterização das condições higio-sanitárias dos estabelecimentos de comércio retalhista de carnes no Município de Sintra, foi realizada a partir dos resultados da aplicação das listas de verificação elaboradas para o Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE), destinadas aos estabelecimentos de comércio a retalho de carne e produtos à base de carne.

Para a realização deste trabalho foram considerados os dados facultados pelo GMVM, referentes aos de 2015, num total de 69 estabelecimentos do comércio de retalho de carne, através do emprego das listas de verificação durante os controlos oficiais. Devido à difícil aplicabilidade das listas de verificação utilizadas àquela data, pela extensão, pelo elevado número de perguntas para cada parâmetro a avaliar e ainda pelo facto de muitas questões poderem induzir em erro da forma como são colocadas, o GMVM criou uma lista (anexo IV), com base na original, de forma a não deturpar tanto os resultados enviados para a DGAV.

Durante o período acima mencionado os critérios de avaliação do PACE eram a estrutura e equipamentos, o HACCP, a água, as análises, a higiene e limpeza, os subprodutos e a rastreabilidade. A estes sete critérios é atribuído um grau de 1 a 4, sendo que o 1 se encontra em conformidade e o 4 representa a falta total de cumprimento do requisito ou põe em causa a segurança do género alimentício, pelo auditor de modo a espelhar as respostas da lista de verificação. Os graus atribuídos a cada requisito juntamente com o grau de risco estimado, calculado conforme o ponto 1.4.2, culminam nos dados enviados para a DGAV.

Nesta dissertação, foram utilizados os dados enviados para a DGAV pelo MVM, neste período, que permitiram caracterizar as condições higio-sanitárias e os problemas mais recorrentes que enfrentam na área da segurança alimentar, relativos aos 69 estabelecimentos do Município de Sintra.

O estudo considerou ainda dados relativos a 10 estabelecimentos, obtidos por meio dos controlos oficiais do MVM aos estabelecimentos, acompanhados durante o período de estágio. Durante este período foi introduzida uma nova lista de verificação pela DGAV, destinada ao comércio de retalho de carnes e produtos à base de carne (anexo V). E essa lista foi utilizada na íntegra de forma a compreender as falhas mais frequentes dentro de cada critério do PACE,

Os dados referentes ao estudo retrospectivo e os dados referentes ao estudo prospetivo, não são comparáveis, uma vez que a nova lista de verificação adiciona um novo critério para avaliação, relativo aos aditivos. Adicionalmente, os dados mais recentes não incluem os graus de cumprimento atribuídos a cada critério, mas sim, as conformidades e não conformidades dos itens pertencentes a cada critério, e posteriormente são utilizados para conferir o grau de cumprimento.

Por fim, é de salientar, que metade dos estabelecimentos receberam aviso prévio antes da realização das vistorias com carácter oficial e que apesar de a ordem de execução das mesmas ser feita de forma aleatória, considerando sempre os prazos de correção e o risco estimado para estabelecimentos anteriormente vistoriados, os dados considerados para este estudo são respeitantes apenas aos controlos regulares e não de verificação, uma vez que em 2015 a equipa do GMVM foi reestruturada e foi criado um novo registo, logo as vistorias não foram feitas em função do risco estimado, conforme a tabela 3.

4. Resultados

Os resultados seguidamente apresentados resultam de uma análise de dados baseados nos critérios presentes nas listas de verificação do PACE para o comércio a retalho de carnes e produtos à base de carnes, no ano de 2015. Estes dados, foram obtidos através da atribuição do grau de cumprimento (1 a 4) a cada um dos seguintes critérios:

- Estruturas e equipamentos;
- Higiene e limpeza;
- Qualidade da água;
- Análises ao produto e superfícies:
- HACCP;
- Rastreabilidade;
- Subprodutos.

Os dados recolhidos (69 estabelecimentos), foram submetidos a uma análise de frequências, bem como, a testes de correlação entre os critérios do PACE sujeitos a controlo oficial.

Assim, relativamente aos dados recolhidos, foi possível determinar a percentagem de estabelecimentos cujos resultados na lista de verificação eram graus de cumprimento 3 ou 4 (ou seja, incumprimento), graus que demonstram defeitos nos sistemas de segurança alimentar. Assim, na tabela 7 são apresentadas a percentagens de estabelecimentos em incumprimento para cada um dos sete critérios avaliados no PACE.

Tabela 7 - Estabelecimentos em incumprimento de acordo com os critérios do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2015

Critérios no PACE em 2015	Estabelecimentos em incumprimento (%)
Estrutura e equipamentos	61,5%
HACCP	69,2%
Água	6,2%
Análises	63,1%
Higiene e Limpeza	56,9%
Subprodutos	53,8%
Rastreabilidade	66,2%

É de notar a elevada percentagem de estabelecimentos com graus de cumprimento 3 (grau maior) e 4 (grau crítico), em particular nos critérios do HACCP e da Rastreabilidade, e em contraste a baixa percentagem de incumprimento relativamente à água.

Para comparar o grau de cumprimento dos diferentes critérios, bem como a associação ao risco estimado, foram estimadas correlações de Pearson. A tabela 8 expõe as correlações existentes entre os diferentes tipos de incumprimento e entre estes e o risco estimado.

Tabela 8 – Correlação do incumprimento entre diferentes critérios e risco estimado

		Estrutura e Equipamentos	HACCP	ÁGUA	Análises	Higiene e Limpeza	Subprodutos	Rastreabilidade
Estrutura e Equipamentos								
HACCP	Correlação de Pearson	,543**						
	ρ	,000						
Água	Correlação de Pearson	,397**	,222					
	ρ	,000	,056					
Análises	Correlação de Pearson	,450**	,759**	,218				
	ρ	,000	,000	,061				
Higiene e Limpeza	Correlação de Pearson	,611**	,365**	,041	,321**			
	ρ	,000	,001	,729	,005			
Subprodutos	Correlação de Pearson	,615**	,612**	,323**	,473**	,500**		
	ρ	,000	,000	,005	,000	,000		
Rastreabilidade	Correlação de Pearson	,514**	,911**	,224	,743**	,422**	,658**	
	ρ	,000	,000	,054	,000	,000	,000	
Risco Estimado	Correlação de Pearson	,609**	,839**	,190	,760**	,550**	,635**	,849**
	ρ	,000	,000	,102	,000	,000	,000	,000
**. Correlações significativas a 99%								

Analisando o resultado das correlações, é possível verificar uma quase generalizada correlação significativa e positiva entre os diferentes tipos de incumprimento, bem como entre estes e o risco estimado. Parece, portanto, existir uma tendência para que um maior incumprimento num tipo de característica do estabelecimento esteja de alguma forma

associado a um maior incumprimento nas restantes valências, o que, logicamente, se traduz num maior risco estimado.

A maior exceção a esta tendência de associação está relacionada com os critérios de incumprimento relacionados com a Água, que apenas parecem de alguma forma associados ao incumprimento em termos de Subprodutos, e mesmo nesse caso, não de forma muito positiva.

As correlações mais fortes (e para as quais se verifica, portanto, que quanto maior o incumprimento numa, maior tende a ser o incumprimento na outra) são:

- Análises e HACCP
- Análises e Rastreabilidade
- Rastreabilidade e HACCP (com uma correlação quase perfeita de 0,911)

Note-se ainda que o Risco Estimado tem uma correlação significativa, positiva e quase perfeita quer com o critério relacionado com o HACCP, quer com o critério da Rastreabilidade.

Os dados respeitantes ao período de estágio (10 estabelecimentos) foram submetidos também a uma análise de frequências, mas ao contrário dos dados de 2015, onde foram analisados os graus de cumprimento para cada critério, neste caso, a lista de verificação foi utilizada na íntegra, de forma a demonstrar a percentagem de estabelecimentos que não cumpre os itens de cada critério e assim obter uma caracterização mais detalhada dos talhos no Município de Sintra em matéria de segurança alimentar. Para esse feito foram consideradas e contabilizadas apenas as respostas “não conforme” em cada item.

Para facilitar a leitura e compreensão dos resultados, apresentam-se separadamente as tabelas para cada critério com os respetivos itens com a percentagem de estabelecimentos em não conformidade/inconformidade, tal como representado na tabela 9, e todas as percentagens superiores a 50% encontram-se assinaladas a cor-de-rosa.

Tabela 9 - Estabelecimentos em inconformidade no critério Estruturas e Equipamentos de acordo com as listas de verificação do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2016

Estruturas e Equipamentos		Estabelecimentos em Inconformidade (%)
Requisitos gerais	Disposição, construção, e dimensão	40%
	Instalações sanitárias	20%
	Lavatórios	60%
	Ventilação	0%
	Iluminação	20%
	Sistemas de esgotos	10%
	Vestiários	60%
	Produtos de limpeza e desinfeção	70%
Locais onde os GA são preparados, tratados ou transformados	Pavimento	0%
	Paredes	10%
	Tetos	0%
	Janelas	20%
	Portas	20%
	Superfícies em contacto com GA (incluindo equipamentos)	20%
	Instalações para limpeza, desinfeção e armazenagem de utensílios/equipamento	70%
	Meios para lavagem dos alimentos	60%
	Salas de armazenagem	50%
	Requisitos específicos (Preparados de Carne)	20%
Equipamentos	Requisitos específicos (Produtos à Base de Carne)	Não Aplicável
	Estado e conceção	20%
	Meios de transporte	40%
	Meios frigoríficos	30%
	Requisitos específicos (Carne Picada)	20%
	Requisitos específicos (Produtos à Base de Carne)	Não Aplicável

Na tabela 9, os itens alusivos aos requisitos específicos aos produtos à base de carne, não apresentam resultados, uma vez que nenhum dos dez talhos submetidos ao controlo oficial produz ou comercializa produtos à base de carne, não sendo o critério aplicável.

Em relação aos resultados é possível observar que em termos de instalações e equipamentos, os itens relacionados com a lavagem e preparação de alimentos, com a limpeza das instalações e com a preparação do operador apresentam percentagens de não conformidade superiores a 50%.

Analisando a tabela 10, respeitante ao critério da Higiene é possível verificar a elevada percentagem de estabelecimentos que apresentam defeitos ao nível da higiene do pessoal e que metade dos estabelecimentos vistoriados apresenta falhas na higienização das instalações.

Tabela 10 - Estabelecimentos em inconformidade no critério Higiene de acordo com as listas de verificação do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2016

Higiene	Estabelecimentos em Inconformidade (%)
Higiene das estruturas	50%
Higiene dos equipamentos	40%
Higiene do Pessoal	80%
Exposição, venda e preparação ao cliente	20%
Acondicionamento e embalagem	10%
Transporte	30%
Carne picada	10%

Em relação ao critério da Água, onde é avaliado a sua qualidade, não foram registados qualquer tipo de inconformidade nas vistorias, durante o período de estágio, o que resulta em percentagens de 0%, de acordo com a tabela 11.

Tabela 11 - Estabelecimentos em inconformidade no critério Água de acordo com as listas de verificação do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2016

Água	Estabelecimentos em Inconformidade (%)
Abastecimento de água a partir da rede pública ou sistema privado controlado	0%
Condições de utilização	0%

Como se pode verificar pela análise da tabela 12, é pequena a dispersão das percentagens de estabelecimentos não conformes em cada item respetivo ao critério das Análises, observando-se que a percentagem de diferença é de 10 pontos percentuais, justificada pelo facto de um dos talhos analisados, ter o registo da realização das análises atuais, mas tinha em défice a parte dos registos sobre métodos, requisitos, frequências e medidas em casos de resultados insatisfatórios.

É de frisar que a grande maioria dos estabelecimentos analisados se encontra em incumprimento no critério das Análises, pois estando em não conformidade em todos os itens, não por resultados insatisfatórios, mas pela carência de realização das mesmas e pela inexistência de quaisquer registos.

Tabela 12 - Estabelecimentos em inconformidade no critério Análises de acordo com as listas de verificação do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2016

Análises	Estabelecimentos em Inconformidade (%)
Géneros Alimentícios	60%
Superfícies	60%
Requisitos, métodos e frequências de amostragem	70%
Medidas em caso de resultados insatisfatórios	70%

A tabela 13, aprecia a apresentação dos registos da implementação do sistema HACCP. Verifica-se, mais uma vez elevadas percentagens nesta matéria, exceto, nos itens relacionados com o controlo de pragas e com os procedimentos de higienização, os quais apresentam percentagens de 40%. É de salientar a percentagem de 80% de não conformidade correspondente à formação do pessoal, o que mostra que quase a totalidade dos operadores dos talhos sujeitos ao controlo oficial durante o período de estágio não reúnem conhecimentos suficientes para a atividade em questão.

Tabela 13 - Estabelecimentos em inconformidade no critério Autocontrolo/HACCP de acordo com as listas de verificação do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2016

Autocontrolo/HACCP		Estabelecimentos em Inconformidade (%)
Pré-requisitos	Matérias-primas	70%
	Controlo de pragas	40%
	Procedimentos de Higienização	40%
	Cadeia de Frio	70%
	Formação do pessoal	80%
	Saúde do pessoal	70%
Processos baseados nos princípios HACCP (apenas para fabrico de preparados de carne e produtos à base de carne)	Identificação e Análise de perigos	60%
	Identificação de PCC	60%
	Definição de limites críticos	60%
	Monitorização	60%
	Medidas corretivas	60%
	Validação, verificação e revisão	60%
	Documentação	60%

Os resultados do cálculo das frequências para o critério da Rastreabilidade/Rotulagem representados na tabela 14, mostram que os itens alusivos à rastreabilidade exibem elevadas percentagens de inconformidades, o que sugere incapacidade, dos estabelecimentos em causa, de apresentar a origem e seguir o rasto de um género

alimentício ou material em contraste com os itens da rotulagem que registam baixas percentagens de não conformidade.

Tabela 14 - Estabelecimentos em inconformidade no critério Rastreabilidade/ Rotulagem de acordo com as listas de verificação do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2016

Rastreabilidade/Rotulagem		Estabelecimentos em Inconformidade (%)
Rastreabilidade	Matérias-primas	80%
	Produto final	70%
	Rastreabilidade interna	90%
	Materiais em contacto com GA	70%
Rotulagem	Geral	20%
	Informação ao consumidor	20%
	Carne de Bovino e produtos à base de carne de bovino	10%
	Rótulo	10%

Relativamente ao critério dos Subprodutos/Resíduos é possível afirmar, ao verificar a tabela 15, que a maioria dos estabelecimentos analisados está em conformidade.

Tabela 15 - Estabelecimentos em inconformidade no critério Subprodutos / Resíduos de acordo com as listas de verificação do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2016

Subprodutos/Resíduos	Estabelecimentos em Inconformidade (%)
Estruturas e equipamentos	40%
Substâncias perigosas e/ou não comestíveis	20%
Recolha	30%
Documentação	40%
Encaminhamento	30%

A tabela 16, traduz as percentagens de inconformidade relacionadas com o último critério da lista de verificação do PACE (2016), Aditivos, e mostra que a maioria dos estabelecimentos se encontra em conformidade e também é de salientar a uniformidade em todos os itens do critério.

Tabela 16 - Estabelecimentos em inconformidade no critério Aditivos de acordo com as listas de verificação do PACE nos talhos do concelho de Sintra em 2016

Aditivos	Estabelecimentos em Inconformidade (%)
Uso de aditivos autorizados	40%
Uso de aditivos na quantidade e categoria de alimentos corretas	40%
Especificações dos aditivos	40%

5. Discussão de Resultados

Os resultados supra apresentados possibilitam uma visão geral do estado das condições higio-sanitárias dos estabelecimentos de comércio a retalho de carne (talhos) abrangidos pelo PACE do Município de Sintra, analisando em que critérios do PACE existe ou não um maior nível de cumprimento.

Uma vez que, este estudo foi realizado com dados referentes a dois períodos e listas de verificação diferentes, tendo os resultados sido apresentados divididos, a discussão dos mesmos é feita de forma idêntica.

No que concerne aos dados cedidos pelo GMVM de Sintra respeitantes aos controlos oficiais/vistorias realizadas no ano de 2015 aos talhos da sua área geográfica de atuação é possível verificar que após a análise do grau de cumprimento individual, ressalta uma grande percentagem de estabelecimentos com graus “maior” (3) e “crítico” (4) de não conformidades alusivas à implementação do sistema HACCP – 69,2%. Essa percentagem pode ser justificada pela grande maioria dos estabelecimentos no município ser de natureza tradicional e familiar sem formação dos operadores para desenvolver um sistema de autocontrolo baseado no HACCP, e sem capacidade de investimento para estabelecer os procedimentos ou para a contratação de uma empresa responsável pela sua implementação.

O segundo critério do PACE com maior percentualidade de incumprimento no ano de 2015 é a Rastreabilidade, registando 66,2%. Para avaliação do grau de cumprimento deste critério é necessário o operador dispor de procedimentos e registos que permitam identificar fornecedores e outros operadores que sejam fornecidos (incluindo a restauração) de forma a ter o conhecimento do percurso do género alimentício da exploração até ao consumidor. Este critério facilmente se encontra em incumprimento em talhos do pequeno comércio, em que os operadores muitas vezes nem sequer conservam as faturas, nem um sistema de registo que permita identificar o dia de chegada das carcaças, assim como o estado das mesmas.

Paralelamente com os critérios anteriormente mencionados, a realização de Análises adequadas também regista uma alta percentagem de incumprimento por parte dos estabelecimentos, pois não são efetuadas. Por intermédio de uma análise de correlação (tabela 8), um método estatístico utilizado para estudar o grau de relacionamento entre diferentes variáveis, identifica-se que, de forma geral, os estabelecimentos que não cumprem os requisitos do HACCP, também não possuem um sistema que proporcione a Rastreabilidade de um determinado género alimentício ou materiais de acondicionamento,

do mesmo modo que também não realizam análises aos alimentos nem as às superfícies. Ao existir esta grande relação entre estas variáveis, como é expectável aumenta também o risco estimado, o que faz com que estes estabelecimentos sejam sujeitos a vistorias de verificação com menos tempo entre elas.

A correlação existente entre todos os critérios analisados, e em particular entre cos critérios HACCP e Rastreabilidade denotam uma tendência para que os estabelecimentos sejam genericamente cumpridores ou incumpridores. Estando as medidas de proteção da Segurança Alimentar e Saúde Pública intrinsecamente relacionadas, poderá ser compreensível (embora não aceitável) que havendo incumprimento, este seja de alguma forma generalizado a todos os procedimentos do estabelecimento.

Em relação à Água, a maioria dos estabelecimentos apresentam-se adequadamente ligados à rede pública de abastecimento de água, exceto 6,2%, que possuem sistemas privados de captação de água, sem projeto de licenciamento com as condições de construção, proteção sanitária da captação ou tratamento de potabilização com a frequência de análises determinada pela AC, não cumprindo os dispostos nos pontos 1, 2, 3, 4, 5 e 6 do Capítulo VII, do Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e as alíneas d) e e) do ponto 1, do artigo 9º do Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de Julho, que aprova o Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e Seus Produtos.

No que diz respeito à Higiene e Estruturas e Equipamentos, ambos exibem percentagens de incumprimento superiores a 50% e verifica-se também uma associação positiva e significativa (tabela 8), entre as duas variáveis. Essa relação é observada frequentemente nas vistorias e embora a Higiene registre uma percentagem menor de incumprimento, a estrutura e a dimensão do estabelecimento é muitas vezes utilizada como desculpa por parte dos operadores para a presença de materiais estranhos na zona de laboração e a inexistência de todos os produtos, bem como os acessórios, para uma correta limpeza e desinfecção. A falta de funcionários é outra razão apontada para a falta de registos atuais acerca dos procedimentos de higienização, bem como para a incorreta limpeza de todos os espaços e estruturas do estabelecimento.

Quanto aos Subprodutos, 53.8% dos estabelecimentos exibem-se em incumprimento, justificado pelo mau acondicionamento dos subprodutos e pelo depósito em contentores inadequados, não cumprindo o legalmente previsto no ponto 3 do Capítulo VI, Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004. Adicionalmente, os subprodutos permanecem frequentemente nas salas onde existem géneros alimentícios, sendo apenas retirados no fim do período de laboração, desrespeitando o ponto 1 do Capítulo VI, Anexo II do Regulamento

(CE) n.º 852/2004. Adicionalmente, desobedecem ao ponto 2, do artigo 2º, do Anexo do Decreto-Lei n.º 147/2006, ao não separar, identificar, pesar e registar o encaminhamento dos subprodutos de forma adequada, conforme estipulado no Regulamento (CE) n.º 1069/2009.

Tendo em conta, os resultados obtidos para o ano de 2015, é irrefutável a grande dificuldade que os talhos no Município de Sintra mostram em cumprir os requisitos legalmente exigidos no domínio de higiene e segurança alimentar, sendo possível afirmar que só 30,8% dos estabelecimentos produzem e/ou comercializam género alimentícios em adequadas condições de segurança.

Neste estudo, os graus de cumprimento para cada estabelecimento não foram utilizados para análise, dado que para a sua atribuição apenas se considera o grau mais alto conferido aos critérios, como descrito no ponto 1.4.3. Quer isto dizer que o risco estimado terá tendência para ser mais desfavorável em relação à análise estatística por critério. Foram apenas analisados os graus de cumprimento individuais de cada critério, de modo a refletir as questões e razões, onde este plano se aponta mais necessário de modo a que sejam feitas as devidas alterações de forma definitiva.

De salientar, que o grau de cumprimento é atribuído a cada critério do PACE, após vistoria, pelo MVM considerando as respostas às questões das listas de verificação. Assim, podem existir resultados discutíveis, visto que esta avaliação permite uma ligeira flexibilidade na atribuição de classificações por parte do MV, pois a lei por vezes pode dar origem a diferentes interpretações. Desse modo, podem surgir casos em que dois graus de cumprimento possam ser atribuídos a um determinado critério e essa atribuição depende muitas vezes do arbítrio individual. De facto, ao ser detetada uma inconformidade, o operador é sempre notificado para a sua correção, mas poderá influenciar o grau de cumprimento final concedido ao estabelecimento e utilizado para o cálculo do risco estimado que determina a periodicidade dos controlos.

Relativamente aos dados recolhidos durante o período de estágio, em 2016, aquando da introdução de uma nova lista de verificação, é possível a apreciação individual das inconformidades atribuídas a cada um dos itens, sem o arbítrio pessoal para a concessão do grau de cumprimento, permitindo, uma análise mais pormenorizada e caracterizada das dificuldades encontradas nos estabelecimentos de comércio a retalho de carne na implementação das medidas de segurança dos alimentos.

É possível verificar que, após a análise dos resultados, os itens, relacionados com as Estruturas e Equipamentos, que apresentam maiores inconformidades, são:

- Os Lavatórios (lavagem de mãos), ao se apresentarem indevidamente localizados, sem água quente e fria, sem materiais de limpeza e secagem higiénica;
- Os Vestiários, uma vez que os trabalhadores não dispõem de armários e vestiários adequados. Variadas vezes as salas de armazenagem, funcionam também como vestiários e escritório. É de salientar, que muitas vezes os trabalhadores não trocam de roupa para trabalhar, nem vice-versa;
- Os Produtos de limpeza e desinfecção, pois é frequente a presença desses produtos na área de laboração em superfícies e em armários onde são preparados e armazenados géneros alimentícios e aditivos;
- As Instalações para limpeza, desinfecção e armazenagem de utensílios/equipamentos, pela sua inexistência em casos necessários.

Estes itens apresentam inconformidades nos termos dos pontos 4,9 e 10 do Capítulo I, do Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004, e nos pontos 1 e 2 do artigo 9º e no ponto 2 do artigo 24º do Anexo do Decreto-Lei n.º 147/2006. Estas elevadas percentagens de inconformidades devem-se ao facto de alguns talhos vistoriados nesse período serem de instalações pequenas dimensões, antigas, com materiais inadequados sem qualquer tipo de remodelação no sentido de acompanhar a legislação e são verificadas devido ao desconhecimento da mesma, à falta de recursos monetários e aos processos administrativos complexos para a alteração.

Ainda, em relação à Estrutura e equipamentos, verifica-se percentagens de 0% de incumprimento para a ventilação, pavimentos e tetos, o que significa que em todos os estabelecimentos visitados estes itens estavam de acordo com o legalmente previsto.

Após a análise da tabela 10, acerca da Higiene, destaca-se o item relativo à higiene do pessoal com 80% dos estabelecimentos em inconformidade. Este dado reflete ser frequente encontrar os funcionários dos talhos com vestuário desadequado, sujo e que não confere proteção, em discordância com o ponto 1 do Capítulo VIII do Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004, e o artigo 23º do Anexo, do Decreto-Lei n.º 147/2006.

É de salientar que em referência à higiene da carne picada, esta é feita de forma correta em 90% dos estabelecimentos, de acordo com os pontos 1 e 2 do artigo 13º do Anexo do Decreto-Lei n.º 147/2006, ao vendê-la no próprio dia da preparação não tendo fragmentos ósseos e ao ser proveniente de zonas musculares.

A Água é o critério que exhibe os resultados mais favoráveis, ao não apresentar qualquer inconformidade. Encontra-se em total conformidade com a legislação prevista (descrita anteriormente nos dados de 2015).

No que se refere às Análises é possível constatar inconformidades por parte dos operadores em todos os itens. Essas inconformidades em todos os itens não são uniformes, pois existe um estabelecimento, que aquando da vistoria, apresentava análises atualizadas. Isto poderá ter sido uma coincidência, pois não existiam medidas para os casos de resultados insatisfatórios, nem eram recolhidas, de forma regular, amostras para análise. Assim sendo, estes estabelecimentos não cumprem o estipulado pelos pontos 3 e 4 do artigo 4º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e pelos artigos 3º, 4º e 5º do Regulamento (CE) n.º 2073/2005. Quando os estabelecimentos não têm medidas estabelecidas para os casos em que os resultados sejam insatisfatórios incorrem em inconformidade dos pontos 1, 2 e 4 do artigo 7º do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 e do artigo 19º Secção 4 do Capítulo 2 do Regulamento (CE) n.º 178/2002.

No Autocontrolo/HACCP observa-se inconformidade superior a 50% em quase todos os itens, exceto no controlo de pragas e procedimentos de higienização, nos quais 40% dos talhos estão em não conformidade. Neste critério destaca-se a formação do pessoal, com 80% dos estabelecimentos em inconformidade, visto que o pessoal não tem formação ao nível da higiene dos alimentos, nem na aplicação dos princípios do HACCP, estando em discordância com o legalmente previsto no Capítulo XII do Anexo II, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, e nos artigos 26º e 27º do Decreto-Lei n.º 147/2006. De frisar ainda, o facto do item relativo à saúde do pessoal expor uma percentagem de 70% de não conformidade, pela ausência de fichas de aptidão médica válidas e de rastreios de saúde regulares, em oposição aos pressupostos no artigo 31º do Anexo do Decreto-Lei n.º 147/2006. No que refere aos processos baseados nos princípios do HACCP observa-se o incumprimento do artigo 5º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 em 60% dos estabelecimentos.

Os resultados no critério da Rastreabilidade/Rotulagem encontram-se divididos, ao apresentarem elevadas percentagens de inconformidade ao nível da rastreabilidade e baixas percentagens de inconformidade ao nível da rotulagem. É de evidenciar a rastreabilidade interna com 90% de estabelecimentos em inconformidade, por não disporem de um sistema de registos atualizado que permita a identificação dos animais de onde provém a carne de bovino, de acordo com o artigo 1º do Capítulo II do Regulamento (CE) n.º 1825/2000, de 25 de Agosto, que estabelece as normas de realização do Regulamento (CE) n.º 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à rotulagem da carne de bovino, e com o Decreto-Lei n.º 323-F/2000, de 20 de Dezembro, que determina as regras para a rotulagem da carne de bovino. Em 80% dos estabelecimentos a rastreabilidade das matérias-primas não se encontra em conformidade com o ponto 2 do artigo 18º do Regulamento (CE) n.º 178/2002, nem com os pontos 1 e 2 do artigo 2º e 6º

(respetivamente) do Decreto-Lei n.º 147/2006, ao não existir qualquer registo que permita a identificação dos fornecedores.

No que toca à Rotulagem, em todos os seus itens menos de metade (entre 10%-20%) dos estabelecimentos está em incumprimento. O que mostra que na maioria dos estabelecimentos, os géneros alimentícios encontram-se devidamente rotulados ou identificados com as menções obrigatórias estipuladas no artigo 15º do Decreto-Lei n.º 147/2006, assim como a restante legislação aplicável.

Em contraste com os dados de 2015, os Resíduos e Subprodutos exibem uma percentagem inferior a 50% de inconformidade. Tal significa que a grande parte dos estabelecimentos vistoriados encontram-se em conformidade com a legislação vigente (mencionada anteriormente na análise dos dados de 2015). Esta diminuição não quer, contudo, dizer que tenha havido uma evolução dos estabelecimentos de um ano para o outro. Não só a amostra do período de estágio não é representativa, como todos os dados utilizados neste estudo resultam de primeiras vistorias a estabelecimentos.

O critério dos Aditivos adicionado às listas de verificação em 2016, apresenta resultados de 40% de inconformidade para todos os itens, por não estarem incluídos na lista da União Europeia dos aditivos alimentares, por não serem utilizados nas condições adequadas e com as especificações relativas à origem, ocorrendo em não conformidade do preconizado nos pontos 1 e 5, do artigo 4º do Regulamento n.º 1333/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Dezembro, relativo aos aditivos alimentares.

As já apontadas pequenas dimensões económicas de muitos destes estabelecimentos, o seu carácter de empresa familiar e a falta de formação serão potenciais causas de muitos problemas. Embora não se possa excluir a intenção dolosa, pode-se sugerir que a maioria dos casos de incumprimento serão fundamentalmente baseados em desconhecimento, falta de recursos monetários e processos administrativos complexos para a alteração.

6. Conclusão

Esta dissertação de mestrado dedicou-se sobretudo às questões relacionadas com a segurança da cadeia alimentar, devido a se tratar de uma temática fundamental para a proteção da saúde pública e o bem-estar geral das populações.

Atualmente, em consequência do desenvolvimento das sociedades, onde as pessoas têm um ritmo de vida acelerado que não lhes permite a produção e confeção própria dos alimentos e também se apresentam muito mais preocupadas com aquilo que comem, houve uma evolução ao nível dos métodos de fabrico, conservação e distribuição dos alimentos. A par disto, a globalização, que fez crescer exponencialmente o comércio de alimentos a nível internacional, contribuíram para uma maior preocupação em matéria de segurança alimentar. Assim, nesse sentido, surgiram os controlos oficiais como forma de prevenir e a controlar alimentos que representem um risco para a saúde dos consumidores.

Deste modo, com este estudo, pretendeu-se perscrutar os mecanismos disponíveis às autoridades competentes para os controlos oficiais, no sentido de proporcionar a qualidade dos alimentos e a segurança dos consumidores. Entre eles o PACE, integrado no PNCPI e elaborado para verificar o cumprimento das disposições de higiene nos estabelecimentos industriais e no comércio por grosso e a retalho.

Nesse sentido, esta dissertação baseou-se nos controlos oficiais/vistorias aos talhos de Sintra e assumiu como objetivos a avaliação das suas condições higio-sanitárias, a identificação dos critérios onde são encontrados os maiores incumprimentos e se existe relação entre os mesmos, e a análise da aplicabilidade do PACE nos talhos do Município de Sintra. Para tal, foi realizada uma análise apoiada nos dados obtidos através da aplicação das listas de verificação homologadas pela DGAV destinadas ao comércio a retalho de carnes e produtos à base de carne.

Verificou-se que, no geral, os talhos do Município de Sintra manifestam condições precárias a nível higio-sanitário devido ao facto de quase todos os critérios apresentarem uma percentagem de incumprimento superior a 50%, no estudo dos dados de 2015, sendo a única exceção o critério da Água, possivelmente justificado pelo abastecimento de água por rede pública estar disponível quase na totalidade do Município. Perante os resultados apresentados, relativamente aos dados de 2016, é possível afirmar que também eles dão suporte à conclusão retirada acerca do estado higio-sanitário. Mais uma vez, todos os critérios, exceto Água e Aditivos, exibiam um ou mais itens com percentagens superiores a 50% de inconformidades.

É também possível, através dos resultados anteriormente expostos, concluir que os critérios que apresentam uma maior frequência de incumprimento são o HACCP, a Rastreabilidade e as Análises (2015) e também são estes mesmos critérios que expõem um maior número de itens em não conformidade (2016).

Com isto, é provável que haja também uma elevada percentagem de alimentos comercializados potencialmente não seguros, em consequência de uma não implementação ou de uma implementação de deficiente dos processos permanentes baseados no HACCP, uma metodologia preventiva utilizada para proteger os alimentos de riscos que possam causar danos aos consumidores. Adicionalmente, é frequente a inexistência de sistemas e procedimentos que permitam conhecer a partir do produto final, a sua origem e percurso, de forma a que um problema que surja num alimento possa ser identificada a fase da cadeia alimentar em questão, bem como, a identificação do operador a ser responsabilizado. Finalmente, existe uma grande carência no que toca à realização de análises microbiológicas aos géneros alimentícios e às superfícies, essenciais para avaliar a eficácia dos processos de higiene do operador e da inocuidade dos produtos comercializados, para assegurar a ausência de microrganismos nocivos à saúde pública.

Conclui-se, ainda, que existe uma correlação significativa e positiva entre os diferentes critérios em incumprimento, tal como com o risco estimado. O que sugere que um maior incumprimento num determinado critério do PACE esteja igualmente associado a um maior incumprimento nos restantes critérios o que se reflete num maior risco estimado, logo, um estabelecimento que tenha dificuldades de cumprimento em relação ao HACCP, terá também dificuldade em cumprir os requisitos relativamente às Análises, assim, em princípio estará a comercializar alimentos perigosos do ponto de vista higio-sanitário, o que aumenta o risco estimado e por conseguinte mais vistorias de verificação em menor tempo.

Estas verificações permitem comprovar a importância da aplicação do PACE. Podem ser sugeridas implicações para os operadores destes estabelecimentos ao terem de reunir recursos humanos e económicos de forma a colmatar as falhas encontradas. Poder-se-ia sugerir a implementação de ações de formação regulares para os operadores de maneira a que estejam sempre atualizados sobre as diretrizes atuais e cientes do porque as devem seguir.

Este estudo apresenta algumas limitações em diversos níveis:

- O tamanho da amostra correspondente ao período de estágio, 2016, cuja dimensão não permite conclusões generalizáveis.
- Os dados referentes a 2015 tendo sido obtidos através de listas de verificação, complexas, de grandes dimensões e com questões pouco claras, propícias a

induzir em erro os operadores no momento da sua aplicação e a sua posterior ponderação para atribuição dos graus de cumprimento. A par disto, o facto destes dados provirem de apenas de uma vistoria aos diversos estabelecimentos, não havendo dados retrospectivos capazes de calcular as taxas de melhoria de cada estabelecimento;

- As observações relativas aos controlos feitos com aviso prévio permitem a existência de resultados menos fiáveis em alguns critérios. Contudo, funcionalmente o processo não pode ser diferente. O MVM reúne muitas outras funções e competências para além dos controlos destinados à verificação do cumprimento da legislação no âmbito da segurança alimentar, e como as vistorias são realizadas no período de laboração é aconselhável que esteja presente um responsável disponível, de forma a que o funcionamento do estabelecimento não seja afetado;

- A introdução de uma nova lista de verificação levou a dois tipos de análise diferentes, o que não permite a comparação entre os dois períodos, pois foi reformulada integralmente e foram adicionados critérios para avaliação.

Apesar das limitações identificadas e de outras que possam ser apontadas, considera-se que o estudo permitiu conhecer melhor o estado higio-sanitário dos talhos do Município de Sintra e a forma como são comercializadas as carnes. Além disso, após a apresentação de resultados é possível entender que é pertinente a implementação do PACE e é necessário que este se mantenha de maneira a fiscalizar os incumprimentos e a promover a correção por parte dos operadores para evitar qualquer risco à saúde dos consumidores, ainda que o processo possa ser melhorado.

Futuras investigações poderiam utilizar amostras que incluíssem vistorias regulares e de verificação dos diversos estabelecimentos, para compreender se com os anos e vistorias frequentes os estabelecimentos iriam evoluir e até que taxas de melhoria poderiam apresentar cada critério em avaliação.

Sugere-se também um outro estudo que tenha em consideração a zona geográfica onde os estabelecimentos estão localizados e o se é de grande ou pequeno comércio, isto porque, o Concelho de Sintra é o segundo maior do país e é completamente heterogéneo em toda a sua extensão a nível socioeconómico. Seria interessante perceber se o facto de estar situado na zona urbana ou na zona rural tem influência quanto ao tamanho dos talhos e o cumprimento da legislação em vigor.

Para finalizar, este estudo apenas constitui um contributo para o conhecimento da situação do comércio a retalho de carnes no Município de Sintra, mas poderá refletir situações semelhantes noutras localidades do país. À vista disso, e devido à importância do tema, considera-se que ainda há um caminho para percorrer no campo da investigação

nesta área para que no futuro os resultados apresentados neste estudo sejam residuais e para que a segurança alimentar seja alcançada na sua plenitude.

7. Bibliografia

- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, (2017). Avaliação de Riscos , Perigos de Segurança Alimentar , Riscos Biológicos e Químicos. Acedido em 25 Novembro de 2017. Disponível em <http://www.asae.pt>
- Câmara Municipal de Sintra (2017). Gabinete Médico Veterinário Municipal. Acedido em 13 de Dezembro de 2017. Disponível em <http://www.cm-sintra.pt/gabinete-medico-veterinario-dp1>
- Comissão da Comunidade Europeia, (1997). *“The General Principles of Food Law in the European Union”*. Commission Green Paper. COM (97). Commission of the European Communities. Bruxelas.
- Comissão da Comunidade Europeia, (2000). Comissão da Comunidades Europeia: Livro branco sobre a segurança dos alimentos. Bruxelas
- Codex Alimentarius Commission, (2003). *“Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene”*. CAC/RCP 1-1969, Rev 4.
- Decisão 2007/363/CE de 21 de Maio de 2007. Jornal Oficial da União Europeia n.º L138. Comissão Europeia. Bruxelas.
- Decreto-Lei n.º 116/98 de 5 de Maio de 1998. Diário da República n.º103 - Série I - A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 64/2000 de 22 de Abril de 2000. Diário da República n.º95 - Série I - A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 323-F/2000, de 20 de Dezembro de 2000. Diário da República n.º 292, 5º suplemento - Série I - A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei nº 276/2001 de 17 de Outubro de 2001. Diário da República n.º 241 - Série I - A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei nº 314/2003 de 17 de Dezembro de 2003. Diário da República nº290 - Série I - A. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 85/2005 de 28 de Abril de 2005. Diário da República n.º 82 - Série I - A. Ministério do Ambiente e do Ordenamento do Território. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 237/2005 de 30 de Dezembro de 2005. Diário da República n.º 250 - Série I - A. Ministério da Economia e Inovação. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12 de Junho de 2006. Diário da República n.º 113 - Série I - A.
Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-lei n.º 142/2006 de 27 de Julho de 2006. Diário da República n.º 144 – Série I.
Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 259/2007 de 17 de Julho de 2007. Diário da República n.º 136 - Série I.
Ministério da Economia e da Inovação. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 155/2008 de 7 de Agosto de 2008. Diário da República n.º 152 - Série I.
Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 207/2008 de 23 de Outubro de 2008. Diário da República n.º 206 - Série I.
Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 209/2008 de 29 de Outubro de 2008. Diário da República n.º 210 – Série I.
Presidência do Conselho de Ministros. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 315/2009 de 26 de Outubro de 2009. Diário da República n.º 210 - Série I.
Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 48/2011 de 1 de Abril de 2011. Diário da República n.º 65 - Série I.
Presidência do Conselho de Ministros. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 7/2012 de 17 de Janeiro de 2012. Diário da República n.º 12 - Série I.
Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.
Lisboa.

Decreto-Lei n.º 169/2012 de 1 de Agosto de 2012. Diário da República n.º 148 - Série I.
Ministério da Economia e do Emprego. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 260/2012 de 12 de Dezembro de 2012. Diário da República n.º 240 - Série I.
Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.
Lisboa.

Decreto-Lei n.º 81/2013 de 14 de Junho de 2013. Diário da República n.º 113 - Série I.
Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território.
Lisboa.

Decreto-Lei n.º 165/2014 de 5 de Novembro de 2014. Diário da República n.º 214 - Série I.
Ministério do Ambiente, do ordenamento do Território e Energia. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 4/2015 de 7 de Janeiro de 2015. Diário da República n.º 4 - Série I.
ministério da Justiça. Lisboa.

Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de Junho de 2016. Diário da República n.º 111 - Série I. Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural. Lisboa.

Decreto Regulamentar n.º 31/2012 de 13 de Março de 2012. Diário da República n.º 52 - Série I. Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território. Lisboa.

DGAV (2008). Lista de Verificação para estabelecimentos de comércio a retalho de carnes e produtos à base de carne. Manuscrito não publicado. Abril de 2008.

DGAV (2013). Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos 2012-2014. Revisão de 2013, pp 276-285.

DGAV (2016). Lista de Verificação para estabelecimentos de comércio a retalho de carnes e produtos à base de carne. Manuscrito não publicado. Outubro de 2016.

DGAV/ DSHPV (2011). SIPACE - Manual de Utilização do Operador da Empresa do Sector Alimentar. Revisão n.º 00 de Junho de 2011.

Direção Geral de Alimentação e Veterinária. Acedido em 3 de Outubro de 2017. Disponível em <http://www.dgv.min-agricultura.pt/>

Diretiva 2003/99/CE de 17 de Novembro de 2003. Jornal Oficial das Comunidades Europeias n.º L 325. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.

DRAPC (2017). Segurança Alimentar – Síntese da Legislação. Acedido em 3 de Setembro de 2017. Disponível em http://www.drapc.min-agricultura.pt/base/geral/files/seguranca_alimentar.pdf

European Commission (2017). Saúde e Consumidores – Alimentos. Acedido em 1 de Novembro de 2017. Disponível em http://ec.europa.eu/food/fvo/what_pt.htm

Lei n.º 75/2013 de 12 de Setembro de 2013. Diário da República n.º 176 – Série I. Assembleia da República. Lisboa.

Lei n.º 75/2015 de 12 de Setembro de 2015. Diário da República n.º 176 – Série I. Assembleia da República. Lisboa.

Lei n.º 27/2016 de 23 de Agosto de 2016. Diário da República n.º 161 – Série I. Assembleia da República. Lisboa.

Mariano, G., Cardo, M., (2007). Princípios Gerais da Legislação Alimentar. Segurança e Qualidade Alimentar, n.º 2, pp. 46-47.

- Pfuetzenreiter, M. R., Zylbersztajn, A., Dias, F., (2004). “*Historical evolution of preventive veterinary medicine and public health*”. *Ciência Rural*, Santa Maria, vol. 34, nº 5, p.1661-1668.
- Pinto, M. J. M., (2010). Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado – PT. *Jornada Sobre el Plan de Control de la Cadena Alimentária* (pp. 3-26). Derio, País Basco. Acedido em 6 de Novembro de 2017. Disponível em <http://slideplayer.com.br/slide/2694977/>
- Portaria n.º 638/2009 de 9 de Junho de 2009. Diário da República n.º 111 - Série I. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Portaria n.º 264/2013 de 16 de Agosto de 2013. Diário da República n.º 157 - Série I. Ministérios das Finanças, da administração Interna e da Agricultura, do Mar, do ambiente e do Ordenamento do Território. Lisboa.
- Portaria n.º 317/2015 de 30 de Setembro de 2015. Diário da República n.º 191 - Série I. Ministério da Agricultura e do Mar. Lisboa.
- Regulamento (CE) n.º 1069/2009 de 21 de Outubro de 2009. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 300. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento (CE) n.º 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 304. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento (CE) n.º 1333/2008 de 16 de Dezembro. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 354. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento (CE) n.º 1774/2002, de 3 de Outubro de 2002. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 273. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28 de Janeiro de 2002. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 31. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento (CE) n.º 1825/2000 de 25 de Agosto de 2000. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 216. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento (CE) n.º 2073/2005 de 15 de Dezembro de 2005. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 338. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de Abril de 2004. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 139. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de Abril de 2004. Jornal Oficial da união Europeia n.º L 226. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

Regulamento (CE) n.º 854/2004 de 29 de Abril de 2004. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 139. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

Regulamento (CE) n.º 882/2004 de 29 de Abril de 2004. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 165. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

Regulamento (CE) n.º 1069/2009 de 21 de Outubro de 2009. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 300. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.

Regulamento (UE) n.º 142/2011 de 25 de Fevereiro de 2011. Jornal Oficial da União Europeia n.º L 54. Comissão Europeia. Bruxelas.

Rico, F. T., (2009). Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado. Importância da integração dos sistemas. Segurança e Qualidade Alimentar, n.º 6, pp. 23-25.

Sapuvetnet III, (2011). Manual Saúde Pública Veterinária – Uma Saúde. Acedido em 30 de Outubro de 2017. Disponível em <https://dspace.uevora.pt/rdpc/bitstream/10174/18488/1/Manual%20Saude%20Publica%20PT.pdf>

Schwabe, C.W., (1984) “*Veterinary Medicine and human health*”. 3. Ed. Baltimore: Williams e Wilkins.

World Health Organization, (1951). “*Joint WHO/FAO Expert Group on Zoonoses – Report on the First Session*”. *Technical Report Series* n.40, p.47. Genebra.

Anexos

Anexo I – Ficha de entrada de processo (pedidos de intervenção/queixas)



Queixa Sanitária GMVM nº **/2017**

SM associados: 	

Obs.

Anexo II – Ficha de vistoria técnica



SINTRA
CÂMARA MUNICIPAL

GABINETE MÉDICO-VETERINÁRIO MUNICIPAL

VISTORIA TÉCNICA

Queixa Sanitária nº _____ SM nº _____ / _____

Local da vistoria: _____ ;
 _____ (localidade) ; _____ - _____

Quem acompanhou na vistoria:

_____ (nome) _____ (na qualidade de)

_____ (nome) _____ (na qualidade de)

Data da vistoria: ____ / ____ / ____

Técnicos do GMVM: _____

AUSÊNCIA DE FOME E SEDE

Critérios bem-estar animal	Indicadores	+	-	Observações
Ausência de fome prolongada	Quantidade do alimento			
	Qualidade do alimento			
	Condição corporal			
Ausência de sede	Quantidade de água			
	Qualidade da água			
	Grau de hidratação da pele			

COMPORTAMENTO NATURAL

Critérios bem-estar animal	Indicadores	+	-	Observações
Estado emocional	Enriquecimento ambiental			
	Exercício físico			
	Comportamentos anormais			

AUSÊNCIA DE MEDO E STRESSE

Critérios bem-estar animal	Indicadores	+	-	Observações
Ausência de medo e stresse	Comportamentos de medo e stresse			
Interação com seres humanos	Comportamentos aproximação e contacto humano			

AUSÊNCIA DE DESCONFORTO

Crítérios bem-estar animal	Indicadores	+	-	Observações
Conforto térmico	Arfar / tremores			
	Abriço			
Humidade	Bolores			
Qualidade do ar	Cheiros			
	Pneumonias			
Ambiente	Luz disponível			
	Nível de ruído			
Conforto físico no descanso	Cama			
	Estado do pelo			
Facilidade de movimento	Espaço disponível por animal			
Segurança	Lesões na pele			
	Coxear			

AUSÊNCIA DE DOENÇA

Crítérios bem-estar animal	Indicadores	+	-	Observações
Ausência de doença	Estado da pele			
	Diarreia			
	Vómitos			
	Tosse			
	Mortalidade			
	Morbilidade			
Acompanhamento veterinário	Local para Isolamento			
	Medicamentos para tratamentos			
Biossegurança	Limpeza do espaço			
	Controlo de animais infestantes			

Anexo III – Tabela com o risco associado à atividade dos estabelecimentos a retalho

III. Retalho	
Exclusivamente comércio de produtos pré-embalados (ex: venda ambulante de pré-embalados, máquinas de venda)	1
Com manipulação de produtos (ex: talhos, peixarias, pastelarias sem fabrico próprio)	2
Com manipulação de produtos prontos para consumo (ex: pastelarias com fabrico próprio, catering)	3

Anexo IV – Lista de Verificação para os estabelecimentos de comércio a retalho de carnes e produtos à base de carne, criada pelo GMVM de Sintra, (2015)



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

Requisitos Gerais dos Locais de Venda

- 1 – A zona envolvente possui focos de poluição?
- 2 – Existem meios de proteção contra a entrada e permanência de animais?
 - Fitas?
 - Molas de retorno nas portas para o exterior?
- 3 – Existem meios de proteção contra a entrada de insetos e roedores?
 - Redes mosquiteiras?
 - Sistemas de cortinas de ar?
 - Insetocutores ligados?
- 4 – Na zona de laboração há permanência de pessoas, produtos ou materiais estranhos ao serviço?
- 5 – Água quente e fria e torneiras com adaptação para mangueira?
- 6 – Sistemas de esgotos?
- 7 – Sistema de ventilação adequado?
- 8 – Acesso fácil aos filtros?
- 9 - Extintor?
- 10 – O sistema de aquecimento liberta os gases diretamente para o exterior (esquentador)?

Requisitos Estruturais e Hígio-Funcionais do Local de Exposição e Venda ao Público

- 11 – Existe um rigoroso estado de asseio de todas as dependências?
- 12 – As paredes são revestidas de material liso, impermeável, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfeção?
- 13 – O teto é de cor clara e facilmente lavável?
- 14 – As arestas e ângulos são arredondados?
- 15 – O pavimento é liso, impermeável e de fácil lavagem e desinfeção?
- 16 – Os ralos são protegidos e sifonados com declive adequado?
- 17 – É interdita a varredura a seco?

- 18 – As portas são de material adequado e fáceis de limpar?
- 19 – As lâmpadas estão protegidas?
- 20 – O balcão é liso, impermeável e de fácil lavagem e desinfecção? Encontra-se devidamente higienizado?
- 21 – As mesas de corte são de material inócuo, permitindo uma boa lavagem e desinfecção?
- 22 – As mesas de corte são utilizadas como balcão de venda ao público?
- 23 – Existe um rigoroso estado de asseio de todos os equipamentos e utensílios?
- 24 – Lavatórios para lavagem e secagem das mãos:
 - Torneiras de acionamento não manual?
 - Água quente e fria?
 - Saboneteira líquida com sabão e soluto desinfetante?
 - Toalhetes descartáveis?
 - Escovas de unhas individuais?
 - Contentores que possam fechar (toalhetes inutilizados)?
- 25 – O material utilizado no acondicionamento é próprio para uso alimentar? Encontra-se bem armazenado?
- 26 – Todos os utensílios, aparelhos e equipamentos que entram em contacto com os alimentos são apropriados?
- 27 – Os utensílios, aparelhos e equipamentos utilizados no corte de carnes e seus produtos (ex: **Facas, cutelos, fiambreira, picadora**) encontram-se em local reservado para o efeito, eficazmente protegidos do contacto com o público, raios solares, insetos, poeiras e outros agentes de contaminações e conspurações?
- 28 – As balanças estão calibradas?

Requisitos de Exposição e Venda de Carnes e Seus Produtos no Local de Venda ao Público

- 29 – As carnes encontram-se protegidas de raios solares, poeiras, do contacto direto com o público e da zona de atendimento público?
- 30 – A entrada de matéria-prima é coincidente com o local de entrada do público?
- 31 – São observados cuidados especiais para evitar que o sangue ou outras escorrências conspurquem os produtos destinados à venda?
- 32 – As carnes e seus produtos encontram-se em bom estado de salubridade, higiene e conservação?
- 33 – As carnes que se encontram expostas para venda ostentam marca de salubridade ou marca de identificação sanitária? Estão rotuladas segundo a lei geral e colocadas de forma legível e em local visível?
- 34 – Existe separação física entre as carnes frescas de espécies animais diferentes, carnes picadas e preparados de carne?
- 35 – As vitrines têm indicadores de temperatura?
- 36 – As carnes e seus produtos respeitam as temperaturas internas conforme o estipulado na lei?
- 37 – As câmaras de conservação de alimentos ultracongelados possuem termómetro colocado em local visível?

Preparação e Venda de Carnes Picadas

- 38 – A carne picada é conservada à temperatura máxima de 2°C?
- 39 – Faz preparação de carne picada de aves? Possui equipamento exclusivo para esse efeito?
- 40 – A cabeça da máquina picadora é colocada no frio entre picagens?

Preparados de Carne

- 41 – Há preparação, exposição e venda de preparados de carne?
- 42 – Existe sala anexa reservada para o efeito?

Embalagens do dia

- 43 – Rotulagem obrigatória?
 - Nome e morada do acondicionador?
 - Denominação de venda (espécie e peça ou finalidade)?
 - Data de acondicionamento?
 - Data limite de consumo?
 - Condições de conservação?
 - Quantidade líquida?

Pré – Embalados Provenientes de Estabelecimentos Industriais

- 44 – Existem produtos pré-embalados provenientes de estabelecimentos industriais licenciados (carnes frescas, produtos à base de carne, congelados)?
- 45 – Existem meios frigoríficos destinados exclusivamente para o efeito?

Venda de Outros Géneros Alimentícios e Alimentos Para Animais Pré-Embalados

- 46 – Existe venda de outros géneros alimentícios pré-embalados?
- 47 – Existe venda de alimentos para animais pré-embalados?
- 48 – Existem expositores e meios frigoríficos adequados destinados para o efeito?

Meios Frigoríficos de Apoio ao Talho

- 49 – Nº câmaras frigoríficas?
- 50 – Nº arcas de congelação?
- 51 – Os grupos frigoríficos estão instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar quente que atravessa o condensador?
- 52 – Possuem sistema de acionamento interior para a abertura de portas?
- 53 – Possuem iluminação?
- 54 – Existe setorização entre as diferentes espécies de carnes de modo a evitar contaminações cruzadas?
- 55 – Os dispositivos de suspensão encontram-se higienizados?
- 56 – As câmaras, borrachas, grelhas de proteção dos evaporadores, encontram-se em perfeito estado de conservação e limpeza?

57 – As carnes que não se encontram suspensas estão devidamente acondicionadas sobre estrados ou prateleiras?

Subprodutos, aparas, Gorduras e Ossos

58 – Existem recipientes com tampa de comando não manual e providos de sacos, devidamente identificados?

59 – Qual o seu destino?

- Alimentação animal?
- Encaminhados como subprodutos nos termos do Reg. CE nº 1774/2002?

Requisitos Higiénicos e Técnicos da Sala Anexa ao Local de Venda ao Público

60 – Existem lavatórios para assegurar a higienização das mãos?

- Torneiras de acionamento não manual?
- Água quente e fria?
- Saboneteira líquida com sabão e soluto desinfetante?
- Toalhetes descartáveis?
- Escovas de unhas individuais?
- Contentores que possam fechar (toalhetes inutilizados)?

61 – As mesas e bancadas encontram-se devidamente higienizadas?

Vestiários e Instalações Sanitárias do Pessoal

62 – O pessoal dispõe de vestiários e instalações sanitárias adequadas?

63 – Isoladas dos locais onde se manipulem carnes e seus produtos?

64 – Arrumados e limpos?

65 – Armários/Cacifos individuais arrumados e limpos?

66 – As portas que comunicam com os locais de venda de carnes e seus produtos dispõem de molas de retorno funcionais?

67 – Existem lavatórios para assegurar a higienização das mãos:

- Torneiras de acionamento não manual?
- Água quente e fria?
- Saboneteira líquida com sabão e soluto desinfetante?
- Toalhetes descartáveis?
- Escovas de unhas individuais?
- Contentores que possam fechar (toalhetes inutilizados)?

Vestuário

68 – Bata/avental?

69 – Gorro/Touca/Boné?

70 – Sapatos?

71 – Encontram-se em perfeito estado de limpeza?

Saúde, Higiene e Formação do Pessoal

- 72 – Cumprem regras mínimas de asseio e higiene pessoal?
- 73 – Os manipuladores usam adornos?
- 74 – Ficha de Aptidão Médica?
- 75 – Equipamento de primeiros socorros corretamente sinalizado e localizado?
- 76 – O pessoal possui certificado comprovativo da formação em higiene e segurança alimentar válido para o ano em curso (válido durante 3 anos)?

Higienização

- 77 – Existe Plano de Lavagem e Desinfecção das instalações, materiais e utensílios, equipamentos e mãos do pessoal?
- 78 – Existem armários devidamente identificados para armazenagem de:
 - Condimentos, aditivos e matérias-primas subsidiárias;
 - Material de acondicionamento e rotulagem;
 - Detergentes, desinfetantes e outros materiais de limpeza.
- 79 – Fichas técnicas e de segurança de todos os detergentes e desinfetantes?
- 80 – Existe material obsoleto nas instalações do estabelecimento?

Controlo de Pragas

- 81 – Aparelho ou Empresa?
- 82 – Fichas de controlo?
- 83 – Fichas técnicas e de segurança?
- 84 – Planta dos iscos?

Documentação do Estabelecimento

- 85 – Alvará de Licença de Utilização?
- 86 – Tabela de preços?
- 87 – Livro de Reclamações?
- 88 – Planta das Instalações?

HACCP

- 89 – Associação ou Empresa?
- 90 - Registos?
 - Controlo de temperaturas?
 - Receção de matérias-primas (rastreabilidade)?
 - Higienização?
- 91 – Análises Microbiológicas:

- Produtos?
- Utensílios/Equipamentos
- Mãos dos funcionários?

Data: ____/____/____

Os Técnicos dos GMVM:

O Responsável pelo estabelecimento:

Observações:

Anexo V – Lista de verificação técnica dos estabelecimentos de comércio a retalho de carnes e produtos à base de carne, (2016)

LISTA DE VERIFICAÇÃO - TALHOS			
Identificação do estabelecimento e do controlo			
OPERADOR (informação relativa à empresa)			
Nome			NIF
Morada			Tlf/tlm
Código postal			Faxe
Responsável			
Endereço eletrónico			
ESTABELECIMENTO (informação relativa ao estabelecimento)			
N.º registo no SIPACE	Observação: Se o estabelecimento já estiver inserido no SIPACE apenas é necessário preencher este campo, no que diz respeito à identificação do operador e estabelecimento.		
Nome			
Morada		Concelho	
Código postal		Tlf/tlm	
CONTROLO			
Técnicos			Data controlo
Representantes do operador durante o controlo (nome e função)			
Tipo de Controlo: (Colocar uma X)	Regular ☐	Verificação ☐	Outro ☐ Especificar
Caracterização do estabelecimento			
ATIVIDADES DESENVOLVIDAS			
Comércio a retalho de carne e produtos cárneos ☐ Fabrico de preparados de carne ☐ Fabrico de produtos à base de carne ☐ Outras atividades ☐		Assinalar com x ☐ Outras atividades (descrever)	
CARNES COMERCIALIZADAS			
Bovino ☐ Equídeo ☐ Suíno ☐ Caça maior ☐ Ovino ☐ Caça menor ☐ Caprino ☐ Coelho ☐		Aves ☐ Outras ☐ N.º trabalhad.	
Comercializa carne de aves e/ou coelhos abatidos na exploração? (S/N)		Identificar explorações (indicar a marca oficial de exploração):	
Fornece outros operadores do setor alimentar? (S/N)		Assinalar com x ☐ Restauração ☐ Cantinas ☐ Outros talhos ☐ Outros ☐	
		Outras carnes (descrever)	
		Outras destinatários (descrever)	

1. Estruturas e Equipamentos

Requisitos gerais		C/NC/NA/NV	Facto
1	Disposição, concepção, construção, localização e dimensões das instalações		
2	Instalações sanitárias		
3	Lavatórios		
4	Ventilação		
5	Iluminação		
6	Sistemas de esgotos		
7	Vestiários		
8	Produtos de limpeza e desinfeção		

Locais onde os GA são preparados, tratados ou transformados		C/NC/NA/NV	Facto
9	Pavimento		
10	Paredes		
11	Tetos		
12	Janelas		
13	Portas		
14	Superfícies em contacto com GA (incluindo equipamentos)		
15	Instalações para limpeza, desinfeção e armazenagem de utensílios/equipamento		
16	Meios para lavagem dos alimentos		
17	Salas de armazenagem		
18	Requisitos específicos (Preparados de Carne)		
19	Requisitos específicos (Produtos à Base de Carne)		

Equipamentos		C/NC/NA/NV	Facto
20	Estado e conceção		
21	Meios de transporte		
22	Meios frigoríficos		
23	Requisitos específicos (Carne Picada)		
24	Requisitos específicos (Produtos à Base de Carne)		

Factos (indicar o número do item a que se referem)

2. Higiene

		C/NC/NA/NV	Facto
25	Higiene das estruturas		
26	Higiene dos equipamentos		
27	Higiene do Pessoal		
28	Exposição, venda e preparação ao cliente		
29	Acondicionamento e embalagem		
30	Transporte		
31	Carne picada		

Factos (indicar o número do item a que se referem)

3. Água

		C/NC/NA/NV	Facto
32	Abastecimento de água a partir da rede pública ou sistema privado controlado		
33	Condições de utilização		

Factos (indicar o número do item a que se referem)

4. Análises

		C/NC/NA/NV	Facto
34	Géneros Alimentícios		
35	Superfícies		
36	Requisitos, métodos e frequências de amostragem		
37	Medidas em caso de resultados insatisfatórios		

Factos (indicar o número do item a que se referem)

5. Autocontrolo/HACCP

Pré-requisitos		C/NC/NA/NV	Facto
38	Matérias-primas		
39	Controlo de pragas		
40	Procedimentos de Higienização		
41	Cadeia de Frio		
42	Formação do pessoal		
43	Saúde do Pessoal		

Processos baseados nos princípios HACCP (apenas para fabrico de preparados de carne e produtos à base de carne)		C/NC/NA/NV	Facto
44	Identificação e Análise de perigos		
45	Identificação de PCC		
46	Definição de limites críticos		
47	Monitorização		
48	Medidas corretivas		
49	Validação, verificação e revisão		
50	Documentação		

Factos (indicar o número do item a que se referem)

6. Rastreabilidade/Rotulagem

Rastreabilidade		C/NC/NA/NV	Facto
51	Matérias-primas		
52	Produto final		
53	Rastreabilidade interna		
54	Materiais em contacto com GA		

Rotulagem		C/NC/NA/NV	Facto
55	Geral		
56	Informação ao consumidor		
57	Carne de Bovino e produtos à base de carne de bovino		
58	Rótulo		

Factos (indicar o número do item a que se referem)

7. Subprodutos/Resíduos

		C/NC/NA/NV	Facto
59	Estruturas e equipamentos		
60	Substâncias perigosas e/ou não comestíveis		
61	Recolha		
62	Documentação		
63	Encaminhamento		

Factos (indicar o número do item a que se referem)

8. Aditivos

		C/NC/NA/NV	Facto
64	Uso de aditivos autorizados		
65	Uso de aditivos na quantidade e categoria de alimentos corretas		
66	Especificações dos aditivos		

Factos (indicar o número do item a que se referem)

Outros factos