

Agricultura Presente, um Projeto com Futuro

**DIREÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA
E PESCAS DE LISBOA E VALE DO TEJO**



**GOVERNO DE
PORTUGAL**

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
E DO MAR

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

Plano de Controlo da Produção Primária (PCPP)



Rio Maior – 1 de setembro de 2016
Maria do Rosário Brardo Neves

- **Porquê do Controlo da Produção Primária ?**
- **Pontos de Controlo ?**
- **Como se realiza o controlo?**
- **Resultado do controlo ?**

**Quando e Como começaram os controles
na Produção Primária de Vegetais ????**
(no âmbito da higiene)

Surto de *E. coli* (O104:H4 enterohemorrágica)

- Ano de 2011
- Países afetados: Suécia, Dinamarca, Holanda, RU, Noruega, Rep. Checa, Espanha, Áustria, Polónia, Finlândia, Lux., Grécia, Suíça, EUA e Canadá
- 56 mortes - Mais de 4000 hospitalizações
- Resultaram 4 regulamentos para a produção de rementos .

O que mudou ?

Os Estados Membros tiveram de passar a cumprir as disposições de higiene que constam nos :

➤ **Reg. (CE) n.º 178/2002**

e

➤ **Reg. (CE) n.º 852/2004**

Regulamento (CE) n.º 178/2002

determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

- **Operador de uma empresa do sector alimentar**
a pessoa singular ou coletiva responsável pelo cumprimento das normas da legislação alimentar na empresa do sector alimentar sob o seu controlo

Regulamento (CE) n.º 178/2002

- *Não serão colocados no mercado géneros alimentícios que não sejam seguros;*
- *Os operadores asseguram que os géneros alimentícios cumprem os requisitos da legislação alimentar;*
- *O consumidor não será induzido em erro;*
- *Será assegurada a rastreabilidade ;*
- *Serão retirados do mercado os géneros alimentícios que não cumpram os requisitos de segurança, ou se houver razões para crer que não estejam.*

Regulamento (CE) n.º 178/2002

- *Os Estados-Membros procederão ao controlo e à verificação da observância dos requisitos relevantes da legislação alimentar;*
- *Para isso, manterão um sistema de controlos oficiais que abrangam todas as fases da cadeia alimentar;*
- *Os Estados-Membros estabelecerão medidas e sanções aplicáveis às infrações, que devem ser eficazes, proporcionadas e dissuasivas.*

Regulamento (CE) n.º 852/2004

relativo à higiene dos géneros alimentícios

Anexo I – Parte A

*Produção Primária/ Disposições Gerais de Higiene Aplicáveis
à Produção Primária e Operações Conexas*

Regulamento(CE) n.º 852/2004 - Anexo I

artg.1º- nº:2. O presente regulamento **não se aplica**:

a) À produção primária destinada a uso doméstico privado;

b) À preparação, manipulação e armazenagem doméstica de alimentos para consumo doméstico privado;

c) Ao fornecimento direto, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos de produção primária ao consumidor final ou ao comércio a retalho local que fornece diretamente o consumidor final;

Operações Conexas

- *Transporte, armazenagem e manuseamento de produtos de produção primária no local de produção, desde que tal não altere substancialmente a sua natureza.*
- *E o transporte, pelo produtor, da exploração agrícola até um estabelecimento*

Operações Conexas



Não alteram	Alteram
Lavagem	Descasque
Remoção de folhas	Corte
Triagem	Ensacamento de saladas com aplicação de gases conservantes
Embalagem	

Operações conexas



**Produção Primária
Anexo I**



**Operações após a Produção
Primária**

**Artigo 5º - HACCP
Anexo II**

PCPP

<i>Salmonella</i> spp.	<i>E. coli</i> STEC	<i>Norovirus</i>
Vegetais de folha verde	Vagens frescas	Vegetais de folha verde
Cenouras e espargos	Rebentos	Bagas de frutos silvestres
Rebentos		Tomate e cenoura
Especiarias e ervas aromáticas	<i>Shigella</i> spp.	
Frutos secos	Vagens frescas	<i>Bacillus</i> spp
Melões	Grãos de cereais	Especiarias e ervas aromáticas secas
	Ervas frescas	
	Cenouras	

Aflatoxinas	Chumbo e cádmio
Frutos secos	Hortofrutícolas
Fruta desidratada	
Algumas especiarias	
Pesticidas	Nitratos
Hortofrutícolas	Espinafres
Cereais	Alface

FATORES DE RISCO POTENCIAIS

1. USO ANTERIOR DA ÁREA DE CULTIVO E ÁREAS ADJACENTES

2. CONTROLO DE ANIMAIS

3. ÁGUA

4. FERTILIZANTES

5. PRÁTICAS NA PRODUÇÃO

6. ESTADO DE SAÚDE E HIGIENE PESSOAL

7. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

8. PRÁTICAS NA COLHEITA

9. ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO

CONTROLO

PP 00. Caracterização da Produção

Cultura	Área (ha)	Fase da produção ⁽¹⁾	Sistema de cultivo ⁽²⁾	Proveniência da água ⁽³⁾	Sistema de irrigação ⁽⁴⁾	Operações ⁽⁵⁾	Distância do produto ao solo ⁽⁶⁾	Há possibilidade do produto ser consumido cru? (S/N)
---------	-----------	---------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------	---	--

1) Pré-colheita; colheita ; pós - colheita

2) Ar livre ; estufa ; sistema hidropónico ; outro

3) Rio , ribeiro , lago, lagoa...;poço ;furo ; rede

4) aspersão; regos, sulcos ; gota-a-gota ; subterrânea, hidroponia , sequeiro

5) Anexo I

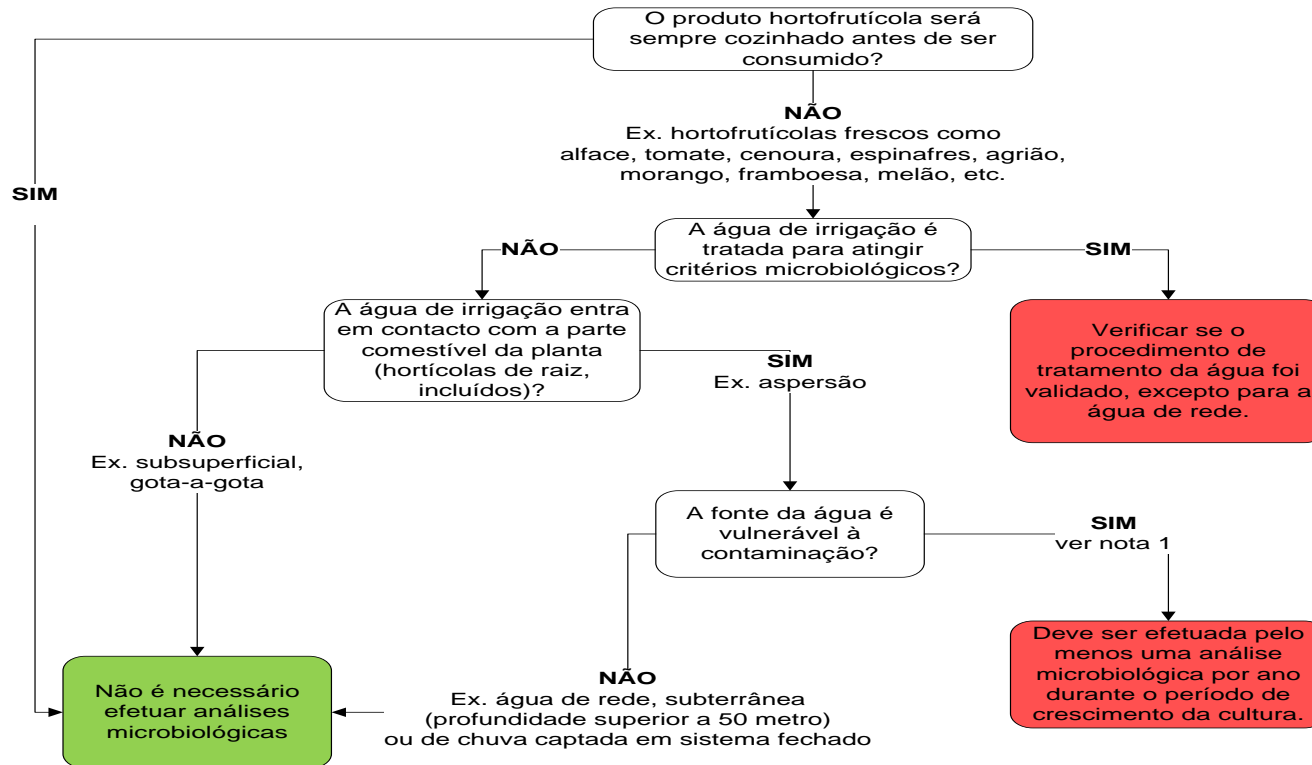
6) < a 20 cm; >20 cm e <1 metro;>1 metro

Áreas do relatório de controlo (lista de verificação)

- PP.01 Fontes de contaminação no local de produção
- PP.02 Condições sanitárias da exploração primária
- PP.03 Água
- PP.04 Fertilizantes orgânicos
- PP.05 Estado de saúde, higiene pessoal e formação
- PP.06 Colheita, armazenamento e transporte
- PP.07 Manutenção de registos
- PP.08 Produtos fitossanitários e biocidas
- PP.09 Contaminantes agrícolas e ambientais

Estas áreas refletem as disposições de higiene do Anexo I do Reg. (CE) n.º 852/2004

PCPP



Nota 1 Exemplos: águas de superfície, de chuva, recicladas, residuais, ou provenientes de furo com fase intermédia em reservatórios ou poços.

Nota 2 Onde se lê “água de irrigação”, também se pode ler “água usada para tratamentos fitossanitários, fertilizantes ou outros químicos agrícolas”.

Nota 3 A árvore de decisão aplica-se a cada fonte de água (exemplo: se existirem 3 poços a árvore aplica-se a cada poço).

Nota 4 Se várias fontes de água confluírem a um ponto comum (reservatório, depósito, poço, etc.) poderá ser testada apenas a qualidade microbiológica da água recolhida nesse ponto.

Assegurar que o pessoal que vai manusear os géneros alimentícios está de boa saúde e recebe formação em matéria de riscos sanitários e de higiene.

Implementar sistemas e procedimentos que lhes permitam identificar os operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos...**RASTREABILIDADE.**

Utilizar corretamente os produtos fitofarmacêuticos, nos termos da legislação aplicável.

Lei n.º 26/2013

Ponto de situação relativo ao controlo da produção primária :

20 controlos realizados em 2015

31 controlos previstos para 2016

Código de Boas Práticas de Higiene : aprovado pela DGAV

Autoria: CAP, CNA e CONFAGRI



1º critério: culturas de risco

Grupo 1: hortícolas de folhas comidos crus em saladas (alface, endívia, beterraba, rúcula, espinafre, agrião, couve roxa), hortícolas de raiz (cenoura, cebola e alho), tomate, melão, melancia, morango, framboesa, mirtilo, amora, groselha.

Grupo 2: culturas hortofrutícolas destinadas a serem consumidas cruas.

Grupo 3: cogumelos e culturas hortofrutícolas destinados a serem consumidos cozinhados.

Grupo 4: cereais para grão, batata, oleaginosas, tomate para indústria, azeitona para azeite e uva.

2º critério: Volume de produção

3º critério: Regime de produção

➤ Organizações de Produtores

2016-2017: 60% e 50% de produtores afetos às OP, respetivamente.

➤ Produção biológica

2016/2017: 10 e 20%

O operador responsável pela exploração ou estabelecimento deve ser informado do resultado do controlo oficial, mesmo se não tiverem sido identificados incumprimentos.

Portal da DGAV: www.dgav.pt



The screenshot shows the DGAV website interface. At the top, there is a navigation bar with the following items: [Página principal](#), [DGAV](#), [Recursos](#), [Documentação](#), [Programas](#), and [On Line](#). The [Programas](#) menu is expanded, showing a sub-menu with [Planos Alimentação](#) highlighted. Below the navigation bar, there is a search bar and a list of categories on the left side, including ANIMAIS, ALIMENTAÇÃO ANIMAL, DOENÇAS DOS ANIMAIS, GÉNEROS ALIMENTÍCIOS, MEDICAMENTOS VETERINÁRIOS, OPERADORES, PRODUÇÃO ANIMAL, PROTEÇÃO ANIMAL, SUBPRODUTOS ANIMAIS, TRÂNSITO INTERNACIONAL, NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, and FITOSSANIDADE. The main content area displays the breadcrumb [Página principal >> Programas >> Planos](#) and the title **Planos DGAV - Planos Alimentação**. Below this, the heading **Planos de controlo da alimentação humana** is shown. A green-bordered box contains the text **PCPP - Plano de Controlo da Produção Primária (géneros alimentícios de origem não animal)** and a list of links: [Plano](#), [Folheto](#), [Marcador](#), [Guia para o Controlo Oficial](#), [Guia para o controlo oficial da higiene alimentar na produção de rebentos](#), and [Listas de Verificação](#).

Muito Obrigada