

Segurança Alimentar

Produção primária de vegetais e operações conexas



Esclarecimento 1/2015

Clarificam-se: o conceito de produção primária de vegetais e operações conexas, as medidas a adotar para o controlo dos riscos em matéria sanitária, a manutenção de registos e o teor dos códigos de boas práticas de higiene.

ÍNDICE

Âmbito: produção primária e operações conexas	2
Disposições relativas à higiene	4
Manutenção de registos	10
Códigos de Boas Práticas de Higiene	11

1. Âmbito: produção primária e operações conexas

O conceito “produção primária”, no âmbito da legislação alimentar, é um termo utilizado para descrever as atividades desenvolvidas numa exploração agrícola e engloba:

- A produção, o cultivo, a apanha e a colheita de vegetais e cogumelos;
- As seguintes operações associadas ou conexas:
 - A armazenagem e o manuseamento de vegetais e cogumelos (cuja natureza não tenha sido substancialmente alterada) na própria exploração agrícola;
 - O transporte dos vegetais e cogumelos (cuja natureza não tenha sido substancialmente alterada):
 - Dentro da própria exploração agrícola;
 - Da exploração agrícola até um estabelecimento.

Ainda na produção primária, e depois da colheita, os produtos referidos são frequentemente sujeitos a operações que se destinam a assegurar uma melhor apresentação, tais como, embalamento sem tratamento suplementar, lavagem de produtos hortícolas, remoção de folhas dos mesmos produtos, triagem de frutos e secagem de cereais. Estas operações são consideradas operações de rotina da produção primária.



Os agricultores que se dedicam às atividades acima descritas, isto é, à produção primária de géneros alimentícios de origem não animal, devem cumprir, no âmbito da higiene e segurança alimentar, os requisitos constantes do Título I, Parte A, do **Anexo I do Regulamento (CE) nº 852/2004** e não necessitam, no estrito cumprimento da lei, de implementar um sistema baseado nos princípios HACCP.

1.1 Atividades não abrangidas pela produção primária

Não se enquadram no âmbito da produção primária as operações que alterem substancialmente a natureza dos produtos primários e/ou que acrescentem novos riscos aos alimentos, tais como:

- Descasque;
- Corte;
- Ensacamento com aplicação de gases de embalagem ou eliminação de gases.

Estas operações, ainda que realizadas na exploração, não são consideradas associadas ou conexas à produção primária.

Também extrapola o nível da produção primária:

- A transformação de hortofrutícolas, como a secagem de frutos ou a extração de sumo a partir dos frutos e hortícolas;
- A congelação de vegetais.



Os agricultores que também desenvolvam estas atividades, não abrangidas no âmbito da produção primária, devem cumprir os requisitos de higiene constantes no **Anexo II do Regulamento (CE) nº 852/2004** e implementar um sistema baseado nos **princípios HACCP**.

Recomenda-se a leitura do [Guia de interpretação do Regulamento \(CE\) nº 852/2004](#).

1.2 Produção primária para consumo doméstico privado

Os requisitos constantes do Regulamento (CE) 852/2004 **não se aplicam** à produção primária de cogumelos e vegetais destinada a **uso doméstico privado**.

2. Disposições relativas à higiene

2.1 Controlo dos riscos na produção primária e operações conexas

Disposições legais

Ponto 2 e alíneas a) e b) do ponto 3 da parte A do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004):

2. Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar, tanto quanto possível, que os produtos da produção primária sejam protegidos de contaminações, atendendo a qualquer transformação que esses produtos sofram posteriormente.
3. Não obstante a obrigação geral prevista no ponto anterior, os operadores das empresas do sector alimentar devem respeitar as disposições legislativas, comunitárias e nacionais, aplicáveis ao controlo dos riscos na produção primária e operações conexas, incluindo:
 - a) Medidas para controlar a contaminação pelo ar, pelos solos, pela água, pelos alimentos para animais, pelos fertilizantes, pelos medicamentos veterinários, pelos produtos fitossanitários e biocidas, pela armazenagem, manuseamento e eliminação de resíduos;
 - e
 - b) Medidas ligadas à saúde e ao bem-estar dos animais e à fitossanidade que tenham implicações para a saúde humana, incluindo programas de vigilância e controlo das zoonoses e agentes zoonóticos.

Interpretação

Sempre que possível, as fontes potenciais de contaminação do meio ambiente devem ser identificadas. A produção primária não deve ter lugar em áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas pode levar a um nível inaceitável de tais substâncias nos produtos da produção primária após a colheita.

Requisitos gerais

- Assegurar que o uso anterior do solo não confere às novas culturas contaminações de natureza física, química ou biológica (exemplo: a contaminação fecal devido ao pastoreio, o depósito de resíduos perigosos, a rega com água contaminada, etc.).
- Manter os roedores e os animais de criação e de estimação afastados das áreas de cultivo e das fontes de água (exemplo: armadilhas para roedores, barreiras físicas, etc.).
- Respeitar as boas práticas de aplicação de fertilizantes orgânicos (exemplo: estrume).
- Identificar fontes de contaminação próximas da exploração (exemplo: efluentes de explorações pecuárias vizinhas) e assegurar que estas não

constituem fonte de contaminação para a exploração (exemplo: barreiras físicas, controlo da água de rega, etc.).

2.2 Limpeza e desinfeção, higiene da produção, do transporte e das condições de armazenagem

Disposições legais

Alíneas a) e b) do ponto 5 da parte A do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004:

- a) Manter limpos e, se necessário, depois de limpos, desinfectar devidamente as instalações, equipamentos, contentores, grades, veículos e embarcações;
- b) Assegurar, se necessário, a higiene da produção, do transporte e das condições de armazenagem dos produtos vegetais, e biolimpeza desses produtos;

Interpretação

As instalações e os equipamentos devem ser mantidos em bom estado de conservação para facilitar a limpeza e, sempre que necessário, a desinfeção e para evitar a contaminação dos produtos da produção primária. Recomenda-se a elaboração de um plano de limpeza e desinfeção das instalações e equipamentos utilizados na exploração primária.

Durante a produção, transporte e armazenagem, os produtores devem assegurar as medidas e condições necessárias para controlar os riscos e garantir que os géneros alimentícios são próprios para consumo humano. Alguns exemplos: o controlo da contaminação por produtos como micotoxinas e metais pesados; a utilização da água, de resíduos orgânicos e de fertilizantes; o uso correto e adequado de produtos fitossanitários e biocidas e a sua rastreabilidade; as medidas de proteção para evitar a introdução de doenças contagiosas transmissíveis ao homem através dos alimentos; os processos, práticas e métodos para assegurar que os géneros alimentícios são produzidos, manuseados, embalados, armazenados e transportados em condições de higiene adequadas, incluindo uma limpeza eficaz e o controlo de parasitas.

Requisitos gerais

- Elaborar um plano de limpeza e desinfeção da exploração.
- Manter limpos, e se necessário desinfectados, as instalações, equipamentos, contentores, grades e veículos.
- Elaborar um código de boas práticas de higiene.
- Adotar boas práticas de higiene na produção, no transporte e no armazenamento.

2.3 Água

Disposição legal

Alínea c) do ponto 5 da parte A do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004:

c) Utilizar água potável, ou água limpa, sempre que necessário para prevenir qualquer contaminação;

Interpretação

A água, potável ou limpa, não deve conter microrganismos ou substâncias nocivas em quantidades suscetíveis de terem uma incidência direta ou indireta sobre a qualidade sanitária dos produtos da produção primária. A avaliação da qualidade da água engloba a verificação de um conjunto alargado de características químicas, físicas e biológicas.

Os parâmetros determinantes na avaliação da qualidade da água destinada à rega são, entre outros, a quantidade total de sais (salinidade), a concentração e proporção de alguns iões e alguns indicadores de higiene (coliformes totais e ovos de parasitas intestinais). A qualidade da água para rega está definida nos Anexos XVI e XVI I do Decreto-Lei n.º 236/1998, de 1 de agosto.

No caso dos rebentos, os operadores podem incluir pontos de amostragem das águas de irrigação usadas nos termos do Anexo do Regulamento (UE) n.º 209/2013 da Comissão, de 11 de março.

Requisitos gerais

- Identificar a(s) fonte(s) de água utilizada(s) (exemplo: rede pública, água de irrigação reutilizada, furo/poço, canal aberto, reservatório, rios, lagos, etc.).
- Realizar análises à água de rega (boletins analíticos com os resultados das análises efetuadas) e, se necessário, implementar ações corretivas.
- Adotar boas práticas de higiene na utilização de água para outras aplicações (exemplo: produtos fitofarmacêuticos, fertilizantes, lavagem de equipamentos, etc.).
- Manter o sistema de abastecimento e a rede de distribuição de água limpos e em bom estado de conservação.

2.4 Pessoal

Disposição legal

Alínea d) do ponto 5 da parte A do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004:

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

Interpretação

Devem ser seguidos procedimentos de higiene e saúde para garantir que o pessoal que contacta direta ou indiretamente com os produtos da produção primária não é suscetível de contaminá-los.

Requisitos gerais

- Realizar ações de formação em matéria de riscos sanitários (exemplo: boas práticas de higiene pessoal, estado de saúde, manipulação de alimentos ou de produtos químicos).
- Manter registos de formação.
- Realizar, sempre que necessário, exames médicos.

2.5 Animais e pragas

Disposição legal

Alínea e) do ponto 5 da parte A do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004):

e) Prevenir, tanto quanto possível, a contaminação causada por animais e parasitas;

Interpretação

Todos os animais - incluindo mamíferos, aves, répteis e insetos - são potenciais fontes de contaminação e podem contaminar os vegetais com uma variedade de agentes patogénicos, nomeadamente: ovos de helmintes, oocistos de protozoários, bactérias patogénicas e vírus.

As espécies silváticas podem tornar-se um risco em matéria sanitária quando as suas populações atingem dimensões excessivas (exemplo: pragas de roedores, insetos, aves, etc.). Os animais domésticos - cães, gatos e animais de criação - não se enquadram no conceito de praga, mas também podem constituir reservatórios de agentes patogénicos, pelo que o seu acesso aos locais de produção, armazenamento e manipulação de vegetais, bem como às fontes de água à zona de produção, deve ser controlado.

A prevenção é a melhor forma de combater as pragas e a formulação de medidas eficazes implica o conhecimento sobre a biologia e comportamento da espécie indesejável.

Requisitos gerais

- Impedir o acesso de animais domésticos aos locais de produção, armazenamento e manipulação de vegetais ou às fontes de água usadas na exploração.
- Controlar as pragas, sempre que se justifique (exemplo: roedores de campo).

2.6 Resíduos e substâncias perigosas

Disposição legal

Alínea f) do ponto 5 da parte A do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004:

f) Manusear os resíduos e as substâncias perigosas de modo a prevenir qualquer contaminação;

Interpretação

O manuseamento incorreto de resíduos ou substâncias perigosas (exemplo: a manipulação de embalagens de produtos químicos, rodenticidas ou fertilizantes, o doseamento de produtos fitofarmacêuticos, biocidas, etc.) poderá contaminar, de forma direta ou indireta, os vegetais, o homem, os animais ou o ambiente.

Consequentemente, devem existir procedimentos adequados para o manuseamento, armazenamento e eliminação de resíduos.

Requisitos gerais

- Realizar ações de formação em matéria de manuseamento, administração, armazenamento e eliminação de produtos químicos, desinfetantes, produtos fitofarmacêuticos, biocidas ou outras substâncias perigosas.
- Manter registos de formação.
- Usar os produtos químicos conforme as condições expressas nos rótulos das embalagens.
- Adotar boas práticas de armazenamento e eliminação de resíduos e substâncias perigosas (exemplo: eliminação de embalagens de produtos químicos, plásticos, etc.).

2.7 Análises que se possam revestir de importância para a saúde humana

Disposição legal

Alínea g) do ponto 5 da parte A do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004:

g) Ter em conta os resultados de quaisquer análises pertinentes efetuadas em amostras colhidas das plantas ou outras amostras que se possam revestir de importância para a saúde humana;

Interpretação

Qualquer resultado de análises efetuadas pelo agricultor, pelas autoridades competentes ou por terceiros deve ser tido sempre em conta, nomeadamente nas medidas tomadas pelo agricultor para assegurar que os alimentos colocados no mercado são seguros.

Requisito geral

- Implementar medidas corretivas sempre que o operador tiver conhecimento de resultados pertinentes de amostras colhidas das plantas, água de irrigação, ou outras amostras que se possam revestir de importância para a saúde humana.

2.8 Produtos fitossanitários e biocidas

Disposição legal

Alínea h) do ponto 5 da parte A do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004:

h) Utilizar correctamente os produtos fitossanitários e biocidas, tal como exigido pela legislação pertinente.

Interpretação

Os produtores devem ter formação adequada, usar apenas produtos autorizados para o cultivo da fruta ou vegetal e usá-los de acordo com as instruções do fabricante.

Requisitos gerais

- Usar produtos fitofarmacêuticos e biocidas homologados no território nacional.
- Usar produtos fitofarmacêuticos e biocidas de acordo com as condições previstas para a sua utilização.

3. Manutenção de registos

Disposições legais

Pontos 7 e 9 da parte A do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004:

7. Os operadores das empresas do sector alimentar devem manter e conservar registos das medidas tomadas para controlar os riscos de forma adequada e durante um período apropriado, compatível com a natureza e dimensão da empresa do sector alimentar. Os operadores das empresas do sector alimentar devem disponibilizar quaisquer informações relevantes contidas nesses registos à autoridade competente e aos operadores das empresas do sector alimentar receptoras, a seu pedido.

9. Os operadores do sector alimentar que produzam ou colham produtos vegetais devem, em especial, manter registos sobre:

- a) Qualquer utilização de produtos fitossanitários e biocidas;
- b) Qualquer ocorrência de parasitas ou doenças que possam afectar a segurança dos produtos de origem vegetal;
- e
- c) Os resultados de quaisquer análises pertinentes efectuadas em amostras colhidas das plantas ou outras amostras que se possam revestir de importância para a saúde humana.

Interpretação

Pretende assegurar-se que os registos associados à segurança alimentar da produção primária proporcionem a informação adequada aos operadores do setor alimentar e evidenciem conformidade com as disposições legais.

Requisitos gerais

- Registo de qualquer utilização de produtos fitossanitários e biocidas;
- Registo de qualquer ocorrência de pragas ou doenças que possam afetar a segurança dos produtos de origem vegetal;
- Os resultados de quaisquer análises pertinentes efetuadas em amostras colhidas das plantas ou outras amostras que se possam revestir de importância para a saúde humana;
- Registos relativos à rastreabilidade (exemplo: clientes dos produtos, fornecedores de sementes, plantas, fertilizantes, fitofármacos);
- Registos de fertilização.

Poderá ainda ser justificável, em função das características da exploração e dos alimentos produzidos, a manutenção de registos de:

- Limpeza e desinfeção;
- Controlo de pragas;
- Formação de trabalhadores.

4. Códigos de Boas Práticas de Higiene

Disposições legais

Pontos 1 e 2 da parte B do Anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004:

1. Os códigos nacionais e comunitários a que se referem os artigos 7.º a 9.º do presente regulamento deverão conter orientações sobre as boas práticas de higiene para o controlo dos riscos na produção primária e operações conexas.
2. Os códigos de boas práticas de higiene deverão conter informações adequadas sobre os riscos que possam resultar da produção primária e operações conexas e sobre as acções para controlar os referidos riscos, incluindo as medidas relevantes estabelecidas na legislação nacional e comunitária ou nos programas nacionais e comunitários. Entre esses riscos e medidas podem incluir-se:
 - a) O controlo da contaminação por produtos tais como micotoxinas, metais pesados e materiais radioactivos;
 - b) A utilização da água, de resíduos orgânicos e de fertilizantes;
 - c) O uso correcto e adequado de produtos fitossanitários e biocidas e a sua rastreabilidade;
 - d) O uso correcto e adequado de medicamentos veterinários e de aditivos de alimentos para animais e a sua rastreabilidade;
 - e) A preparação, armazenagem e rastreabilidade dos alimentos para animais;
 - f) A eliminação adequada de animais mortos, resíduos e camas;
 - g) As medidas de protecção para evitar a introdução de doenças contagiosas transmissíveis ao homem através dos alimentos, assim como qualquer obrigação de notificar as autoridades competentes;
 - h) Os processos, práticas e métodos para assegurar que os géneros alimentícios são produzidos, manuseados, embalados, armazenados e transportados em condições de higiene adequadas, incluindo uma limpeza eficaz e o controlo de parasitas;
 - i) Medidas relativas à higiene dos animais para abate e de rendimento;
 - e
 - j) Medidas relativas à manutenção de registos.

Interpretação

A generalidade dos «Códigos de Boas Práticas Agrícolas» não se pronuncia sobre as boas práticas de higiene para o controlo dos riscos na produção primária e operações conexas e estabelece, sobretudo, as orientações e diretrizes para a gestão do azoto e de outros elementos minerais nos ecossistemas agrícolas, na perspectiva de otimizar o seu uso e a protecção da água.

As empresas, as associações de agricultores e as confederações agrícolas devem elaborar e divulgar códigos nacionais de boas práticas de higiene que se pronunciem sobre:

- O controlo da contaminação por produtos como micotoxinas, metais pesados e materiais radioativos;
- A utilização da água, de resíduos orgânicos e de fertilizantes;
- O uso correto e adequado de produtos fitossanitários e biocidas e a sua rastreabilidade;
- As medidas de proteção para evitar a introdução de doenças contagiosas transmissíveis ao homem através dos alimentos, assim como qualquer obrigação de notificar as autoridades competentes;
- Os processos, práticas e métodos para assegurar que os géneros alimentícios são produzidos, manuseados, embalados, armazenados e transportados em condições de higiene adequadas, incluindo uma limpeza eficaz e o controlo de parasitas;
- Medidas relativas à manutenção de registos.

Requisito geral

- Códigos de boas práticas de higiene agrícolas.

Elaboração: DGAV/DSSA, 6 de maio de 2015

Para mais informações contacte a DGAV:

DSSA – Direção de Serviços de Segurança Alimentar

seguranca.alimentar@dgav.pt