

Agricultura Presente, um Projeto com Futuro  
**DIREÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA  
E PESCAS DE LISBOA E VALE DO TEJO**

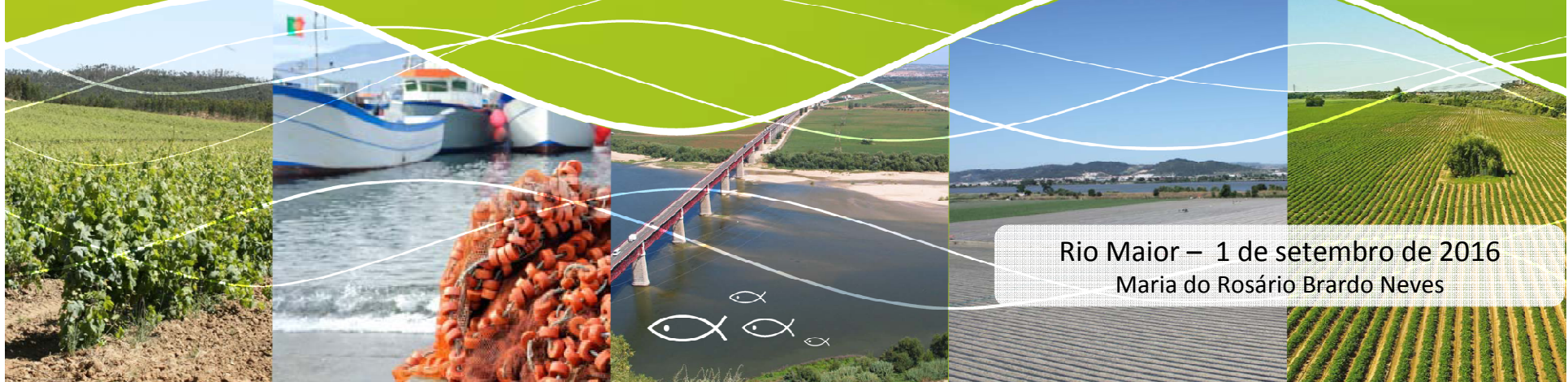


**GOVERNO DE  
PORTUGAL**

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**  
**controlos 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 abrangem 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;*

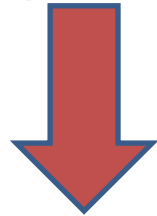
b) *À preparação, manipulação e armazenagem doméstica de alimentos para consumo doméstico privado;*

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	

# PCPP

## Operações conexas



**Produção Primária  
Anexo I**



**Operações após a Produção  
Primária  
Artigo 5º - HACCP  
Anexo II**

# PCPP

<b><i>Salmonella spp.</i></b>	<b><i>E. coli</i> STEC</b>	<b><i>Norovirus</i></b>
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	<b><i>Shigella spp.</i></b>	
Frutos secos	Vagens frescas	<b><i>Bacillus spp</i></b>
Melões	Grãos de cereais	Especiarias e ervas aromáticas secas
	Ervas frescas	
	Cenouras	

# PCPP

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

# PCPP

## 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



**PCPP**

**CONTROLO**

## PP 00. Caracterização da Produção

Cultura	Área (ha)	Fase da produção <sup>(1)</sup>	Sistema de cultivo <sup>(2)</sup>	Proveniência da água <sup>(3)</sup>	Sistema de irrigação <sup>(4)</sup>	Operações <sup>(5)</sup>	Distância do produto ao solo <sup>(6)</sup>	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

# PCPP

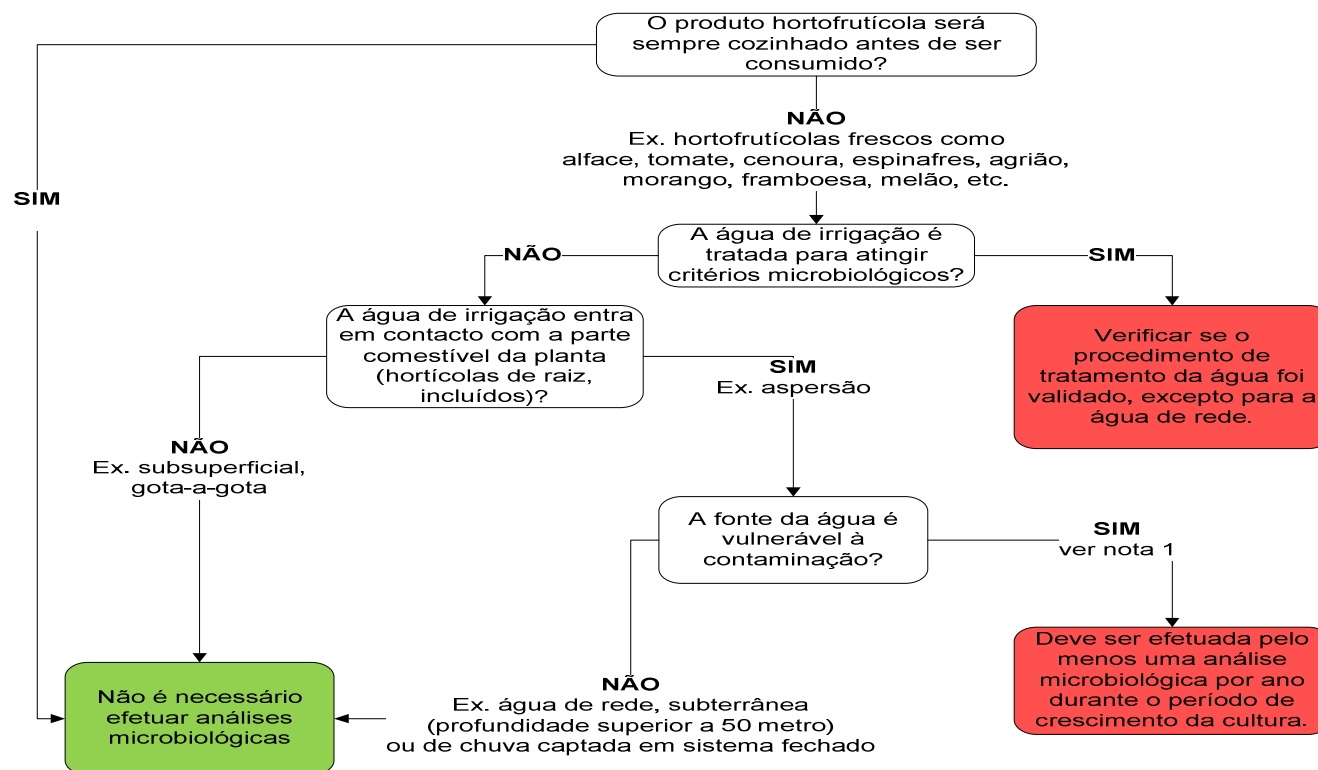
## **Áreas do relatório de controlo** (lista de verificação)

---

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.

## PCPP

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.

## PCPP

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

## PCPP

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**



# PCPP

## **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%

## PCPP

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

# PCPP

Portal da DGAV: [www.dgav.pt](http://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](#), [Planos Veterinários](#), and [Planos Fitossanitários](#). The [Planos Alimentação](#) item is highlighted in blue. Below the navigation bar, there is a search box with the text "pesquisar" and an "OK" button. To the left of the search box is a green sidebar menu with the following items: ANIMAIS, ALIMENTAÇÃO ANIMAL, DOENÇAS DOS ANIMAIS, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MEDICAMENTOS VETERINÁRIOS, PRODUTOS E BIOCIDAS DE USO VETERINÁRIO, 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 text "Planos DGAV - Planos Alimentação". Below this, there is a section titled "Planos de controlo da alimentação humana" and a box containing the following 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***

Rio Maior – 1 de setembro de 2016