

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)



- **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;

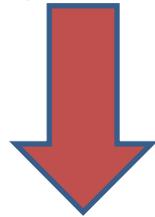
b) À preparação, manipulação e armazenagem doméstica de alimentos para consumo doméstico privado;

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



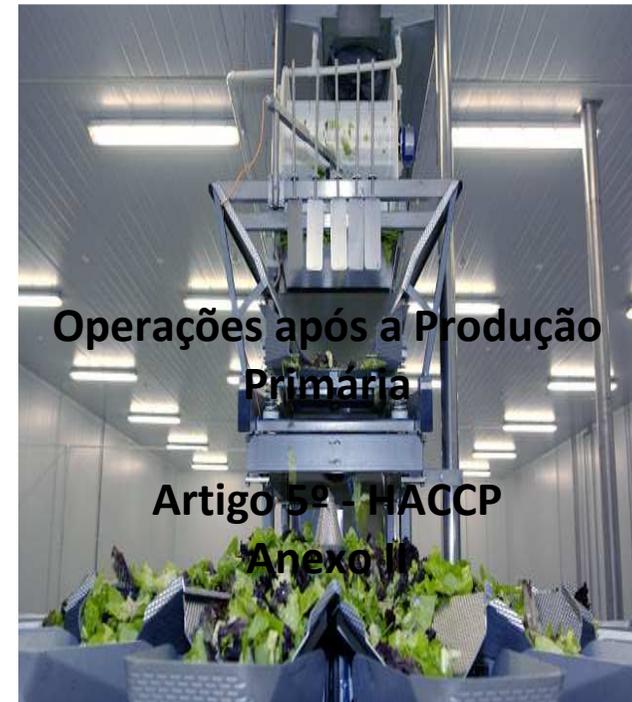
Não alteram	Alteram
Lavagem	Descasque
Remoção de folhas	Corte
Triagem	Ensacamento de saladas com aplicação de gases conservantes
Embalagem	

PCPP

Operações conexas



**Produção Primária
Anexo I**



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

PCPP

<i>Salmonella spp.</i>	<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 spp.</i>	
Frutos secos	Vagens frescas	<i>Bacillus spp</i>
Melões	Grãos de cereais	Especiarias e ervas aromáticas secas
	Ervas frescas	
	Cenouras	

PCPP

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

PCPP

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

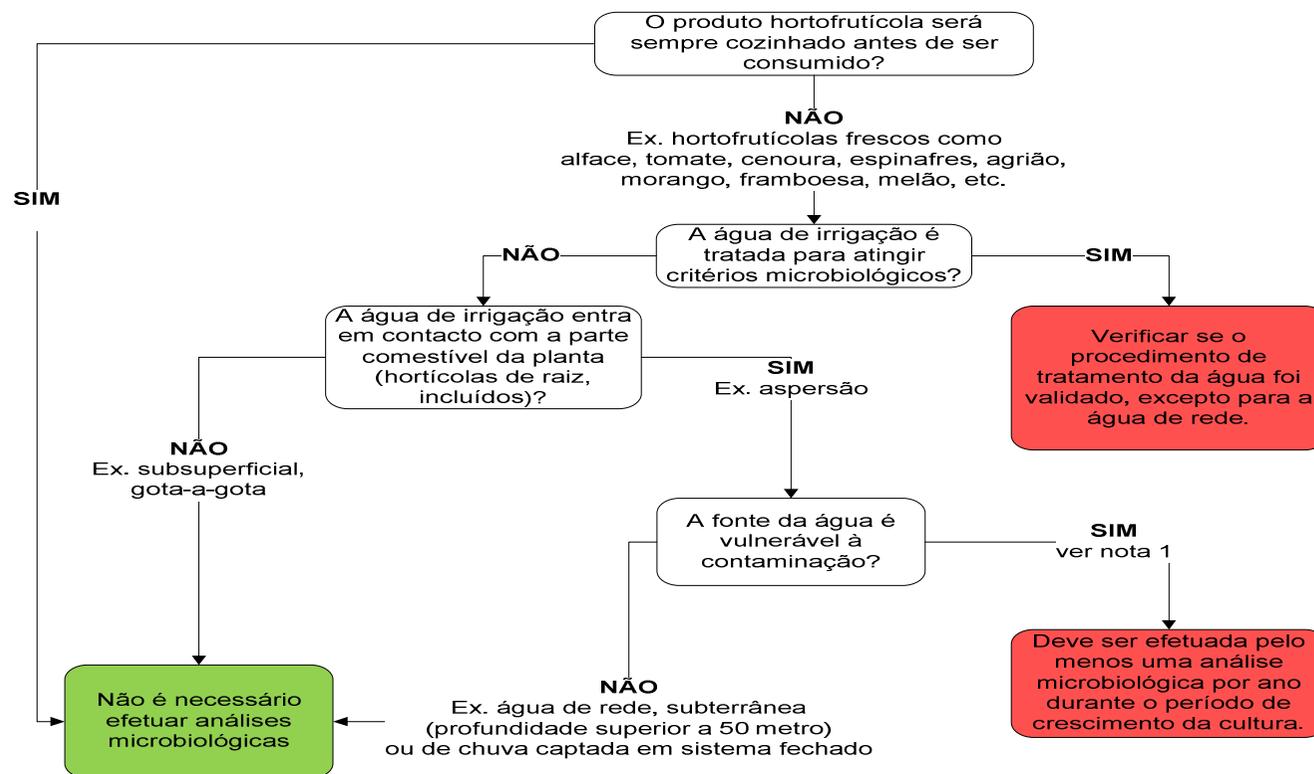
PCPP

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



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)". Below this text is 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