

2018

Direção-Geral de
Alimentação e
Veterinária

Direção de Serviços
de meios de Defesa
Sanitária

**[PLANO DE CONTROLO DA
PRODUÇÃO PRIMÁRIA: HIGIENE E
USO SUSTENTÁVEL DE PRODUTOS
FITOFARMACÊUTICOS - PRODUTOS
ALIMENTARES DE ORIGEM NÃO
ANIMAL]**

Homologo

A Subdiretora Geral

PCPP-HUSPF 2018

Plano de Controlo da Produção Primária: Higiene e Uso Sustentável de Produtos Fitofarmacêuticos

Produtos Alimentares de Origem Não Animal

O Plano de Controlo da Produção Primária da Higiene e do Uso Sustentável de Produtos Fitofarmacêuticos (PCPP-HUSPF) define os procedimentos relativos ao controlo oficial da higiene dos produtos alimentares de origem não animal e de utilização de produtos fitofarmacêuticos na produção primária e o modo de organização das autoridades competentes.

CONTEÚDO

Siglas utilizadas	3
Preâmbulo	4
1. Âmbito	5
2. Objetivos	5
2.1 Objetivos estratégicos	5
2.2 Objetivos operacionais	6
3. Responsabilidades	6
3.1 Responsabilidades da DGAV	7
3.2 Responsabilidades das DRAP e das DRARA	8
4. Metodologia do controlo	9
4.1 Matérias abrangidas nos controlos oficiais	9
4.2 Tipos de controlo.....	9
4.3 Controlo em função do risco	10
4.3.1 Indicadores de risco	10
4.3.2 Grau de Cumprimento.....	11
4.3.3 Seleção e frequência de controlo.....	12
4.3.4 Colheita de amostras	13
5. Procedimentos relativos ao controlo oficial	13
6. Coordenação e monitorização	13
7. Formação	14
Anexo 1 – Legislação aplicável.....	15

SIGLAS UTILIZADAS

AESA	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos
ASAE	Autoridade Segurança Alimentar e Económica
CAE	Código da Atividade Económica
DAH	Divisão de Alimentação Humana
DCCA	Divisão de controlo da cadeia alimentar
DGAV	Direção-Geral de Alimentação e Veterinária
DRAP	Direções Regionais de Agricultura e Pescas
DRAPAL	Direção Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo
DRAPALG	Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve
DRAPC	Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro
DRAPLVT	Direção Regional de Agricultura e Pescas de Lisboa e Vale do Tejo
DRAPN	Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte
DRARA	Direção Regional de Agricultura das Regiões Autónomas
DSNA	Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação
DSMDS	Direção de Serviços de Meios de Defesa Sanitária
DSP	Divisão de Saúde Pública
DSSA	Direção de Serviços de Segurança Alimentar
GAONA	Géneros Alimentícios de Origem Não Animal (pós-colheita)
GC	Grau de Cumprimento
IFAP	Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas
OP	Organizações de Produtores
PAONA	Produtos Alimentares de Origem Não Animal (pré e pós-colheita)
PCPP-HUSPF	Plano de Controlo da Produção Primária – Higiene e Uso Sustentável de Produtos Fitofarmacêuticos
PF	Produtos Fitofarmacêuticos
PNCP	Plano Nacional de Controlo Plurianual
PNCRPOV	Plano Nacional de Controlo de Resíduos de Pesticidas em Produtos de Origem Vegetal
PIGA	Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios
SIPACE	Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos

PREÂMBULO

O presente plano de controlo integra o Plano de Controlo da Produção Primária (PCPP), homologado pela primeira vez em 2015, relativo aos procedimentos de controlo oficial em matéria de requisitos gerais de higiene aplicáveis à produção primária e operações conexas e o Plano de Controlo referente ao uso sustentável de produtos fitofarmacêuticos (PANUSF), em implementação desde 2013.

Atendendo à evolução de que o PCPP tem sido alvo, com reflexo na metodologia do controlo, bem como nos procedimentos em caso de incumprimento e face aos elementos comuns sujeitos a controlo no âmbito da produção de géneros alimentícios e alimentos para animais, designadamente as relacionadas com o uso de produtos fitofarmacêuticos, justifica a integração num único plano dos anteriores planos de controlo supramencionados. Esta integração permitirá uma maior eficácia e eficiência, nomeadamente no que respeita aos recursos humanos, mas também se traduz numa maior harmonização de critérios e decisões aplicáveis às situações que eram comuns a ambos os planos

Foram consultadas as DRAP e as DRA das regiões Autónomas da Madeira e dos Açores.

1. ÂMBITO

O PCPP-HUSPF define os procedimentos relativos aos controlos oficiais efetuados na produção primária de produtos alimentares de origem não animal, com vista a verificar o cumprimento da legislação alimentar (anexo 1), a legislação relativa ao uso sustentável de produtos fitofarmacêuticos, e o modo de organização das Autoridades Competentes envolvidas nos controlos.

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 (rebentos incluídos) 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 e 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, embalagem 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 conexas da produção primária, desde que praticadas pelo produtor.

O âmbito do PCPP-HUSPF não inclui as operações que alterem substancialmente a natureza dos produtos primários e/ou que acrescentem novos riscos aos alimentos, tais como o descasque, o corte e o 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.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

- Assegurar o cumprimento, pelos produtores agrícolas, da legislação relativa à Higiene e segurança alimentar e Utilização sustentável de produtos fitofarmacêuticos;

- Contribuir para um elevado nível de proteção da saúde pública, dos animais e do ambiente;

2.2 OBJETIVOS OPERACIONAIS

Eficácia

Objetivo 1: executar controlos a explorações agrícolas

- **Indicador 1**: realização de 150 controlos a novas explorações agrícolas.

Objetivo 2: verificar a correção dos incumprimentos

- **Indicador 2**: realização de 90% controlos de verificação às explorações agrícolas com resultados insatisfatórios.

Eficiência

Objetivo 3: distribuir de forma homogénea os controlos ao longo do ano

- **Indicador 3**: realização de, no mínimo, 15% do número de controlos planeados.

Qualidade

Objetivo 4: Harmonizar e uniformizar procedimentos aplicados aos controlos oficiais.

- **Indicador 4**: participação do técnico coordenador em 5% dos controlos.
- **Indicador 5**: supervisão, presencial ou documental, dos controlos oficiais pelos serviços centrais de, no mínimo, um controlo por região.
- **Indicador 6**: realização de, no mínimo, duas ações de formação por ano.

3. RESPONSABILIDADES

Nos termos do Decreto-Lei n.º 18/2014, de 4 de fevereiro (lei orgânica do Ministério da Agricultura e do Mar), a DGAV tem por missão a definição, execução e avaliação das políticas de segurança dos alimentos.

A DGAV tem como atribuições, entre outras:

- Participar na definição e aplicação das políticas de segurança dos alimentos;
- Elaborar, coordenar e avaliar a execução dos planos de controlo oficial relativos à produção e transformação dos géneros alimentícios, das respetivas matérias-primas, ingredientes, aditivos e dos materiais em contacto com géneros alimentícios;
- Coordenar e auditar a execução dos diversos planos de controlo oficial pelas DRAP e DRARA, no âmbito das suas competências.

O mesmo Decreto-Lei estabelece que as DRAP e as DRARA têm por missão participar na formulação e execução das políticas nas áreas da agricultura, da segurança dos alimentos, da proteção animal, da sanidade animal e vegetal, de desenvolvimento rural, das pescas, da conservação da natureza e das florestas, em articulação com os serviços centrais competentes e de acordo com as normas e orientações definidas.

As DRAP e as DRARA têm como atribuições, entre outras:

Coordenar a execução de ações conjuntas enquadradas nos planos oficiais de controlo no âmbito da segurança alimentar, da proteção animal e da sanidade animal e vegetal, de acordo com as orientações funcionais emitidas pelos organismos e serviços centrais competentes em razão da matéria.

3.1 RESPONSABILIDADES DA DGAV

A DGAV é responsável pela conceção e coordenação nacional dos Controlos Oficiais em geral sendo a coordenação do PCPP-HUSPF assegurada pela DSMDS no âmbito das suas competências específicas.

Nas funções de coordenação nacional incluem-se as seguintes tarefas:

- Divulgação do plano, de esclarecimentos, de procedimentos e de orientações relativos a critérios de decisão e atuação (atualização da área PCPP-HUSPF da *intranet2*);
- Promoção e condução de reuniões de trabalho com a estrutura de coordenação, que devem acontecer pelo menos uma vez por ano;
- Proceder ao acompanhamento do plano:
 1. Apoio no âmbito técnico;
 2. Elaboração de relatórios de monitorização (trimestrais) e de avaliação (anual);
 3. Supervisões dos controlos oficiais;
 4. Avaliar e decidir, na sequência dos controlos oficiais, sobre as propostas de medidas a tomar apresentadas pelas DRAP ou DRARA.
- Formar coordenadores e técnicos das DRAP e DRARA;
- Contribuir para a elaboração do PNCP.

De acordo com as suas atribuições, compete a outras unidades da DGAV definir procedimentos de controlo, coordenar a sua implementação e analisar resultados em âmbitos específicos, tais como:

- A DSP da DSSA, em matéria de perigos específicos associados aos géneros alimentícios e no âmbito da articulação com o PIGA;
- A DSNA, em matéria de rotulagem e informação ao consumidor, materiais em contacto com géneros alimentícios e contaminantes.

- A DSMDS, em matéria de uso sustentável de produtos fitofarmacêuticos e controlo de resíduos de pesticidas em géneros alimentícios e alimentos para animais de origem vegetal.

3.2 RESPONSABILIDADES DAS DRAP E DAS DRARA

A coordenação regional do plano compete às DRAP e às DRARA. Para esse efeito, a Direção Regional nomeia o responsável pela coordenação regional.

Compete à coordenação regional das DRAP e das DRARA:

- Coordenar regionalmente a execução dos controlos oficiais, zelando pela implementação dos procedimentos e pela melhoria do sistema de controlo, tendo em consideração as especificidades e sazonalidades das atividades da região;
- Comunicar à DSMDS a lista de coordenadores e executores do PCPP-HUSPF;
- Participar em controlos oficiais para efeitos de acompanhamento dos técnicos executores;
- Ser o elo de ligação com a DSMDS e participar nas reuniões de coordenação;
- Promover reuniões e ações de formação para os técnicos executores;
- Assegurar a disponibilidade de técnicos com formação e experiência adequadas;
- Reportar à DSMDS as dificuldades existentes na implementação do plano;
- Avaliar e decidir, na sequência dos controlos oficiais, sobre as propostas de medidas a tomar apresentadas pelos técnicos executores no que se refere à sua proporcionalidade e finalidade e dar parecer sobre as mesmas, seguindo a cadeia hierárquica estabelecida, nos termos das suas competências.

Compete aos técnicos executores das DRAP e das DRARA:

- Executar os controlos oficiais;
- Colher amostras, se tal se mostrar justificado;
- Dar prossecução aos procedimentos administrativos aplicáveis e instrução dos processos contraordenacionais em casos de infração ao disposto na legislação em vigor;
- Propor as medidas a tomar para situações irregulares detetadas nos controlos oficiais;
- Reportar à coordenação regional as dificuldades existentes na implementação do plano;
- Propor ou implementar medidas que visem melhorar as ações de controlo ou o cumprimento da legislação pelos produtores agrícolas.

4. METODOLOGIA DO CONTROLO

4.1 MATÉRIAS ABRANGIDAS NOS CONTROLOS OFICIAIS

Os controlos incluem as seguintes atividades:

1. Identificação e avaliação das fontes de contaminação no local de produção;
2. Condições relativas à implementação de boas práticas de higiene pessoal;
3. Verificação dos requisitos legais aplicáveis à água, aos fertilizantes orgânicos;
4. Verificação dos requisitos legais referentes aos produtos fitofarmacêuticos;
5. Verificação das boas práticas de higiene;
6. Verificação de registos (rastreabilidade, aplicação de produtos fitofarmacêuticos, formação, etc.).
7. Verificação da manutenção da cadeia de frio, quando aplicável;
8. Colheita de amostras se tal for necessário.

4.2 TIPOS DE CONTROLO

Os controlos oficiais podem ser:

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Quanto à forma: <ul style="list-style-type: none"> ○ Presencial ○ Documental | <ol style="list-style-type: none"> 2. Quanto ao tipo: <ul style="list-style-type: none"> ○ Planeado ○ Não Planeados: <ul style="list-style-type: none"> — Verificação — Suspeita — Específico |
|--|---|

Quanto à forma:

Controlo presencial: é um controlo que decorre na exploração do operador do setor alimentar. Aplica-se a todos os controlos (planeados e não planeados).

Controlo documental: é um controlo que decorre de uma resposta do operador a uma notificação cujo grau de cumprimento (GC) do controlo oficial foi 2, 3 ou 4. As evidências fornecidas pelo operador para a correção dos incumprimentos detetados devem ser analisadas e, se a resposta for considerada satisfatória, tal poderá justificar – no caso dos controlos de verificação – não ser necessário visitar a exploração ou o estabelecimento. O operador deverá ser sempre informado do resultado deste controlo.

Quanto ao tipo:

Controlo Planeado: é efetuado de acordo com o previsto anualmente e com base no risco; deve ser verificado o cumprimento de todas as normas vigentes (nas explorações com mais do que uma parcela agrícola, o controlo pode incidir sobre parte da exploração ou parte das atividades).

Controlo Não planeado:

Controlo de verificação: é efetuado para verificar se o(s) incumprimento(s) detetado(s) – de grau 2, 3 ou 4 – no controlo anterior foram corrigidos pelo operador após o prazo máximo estabelecido na notificação para a correção do(s) mesmo(s). O controlo pode ser do tipo presencial ou documental.

Controlo por suspeita: é efetuado em caso de suspeita de incumprimento ou na sequência da tomada de conhecimento de informação relevante do ponto de vista da segurança dos alimentos que indique um eventual risco acrescido num determinado estabelecimento do setor alimentar.

Controlo específico: é efetuado por outros motivos que não os atrás indicados.

4.3 CONTROLO EM FUNÇÃO DO RISCO

A frequência dos controlos oficiais é regular e proporcional ao risco, tendo em conta:

- Os riscos identificados, associados à proteção da saúde humana, dos animais e do ambiente;
- Os riscos identificados, associados aos géneros alimentícios, às empresas do setor alimentar, à utilização de géneros alimentícios ou a qualquer processo, material, substância, atividade ou operação que possa influenciar a segurança dos géneros alimentícios;
- Os antecedentes dos operadores das empresas do setor alimentar no que toca ao cumprimento da legislação em matéria de géneros alimentícios;
- A fiabilidade de quaisquer autocontrolos que já tenham sido realizados; e,
- Qualquer informação que possa indiciar um incumprimento (controlo por suspeita).

4.3.1 INDICADORES DE RISCO

O indicador de risco é um fator associado ao aumento da probabilidade da ocorrência [eventual] de um efeito nocivo para a saúde humana, animal, e para o ambiente.. Não se trata de um fator causal.

A seleção das explorações agrícolas é determinada pelos seguintes indicadores de risco:

- Dimensão da exploração agrícola: quanto maior for a dimensão da exploração, maior é a probabilidade do volume de produção ser maior.
- Volume de produção: quanto maior for o volume de produção de uma cultura agrícola, maior é a probabilidade desta cultura vir a ser consumida por um número maior de consumidores.
- Culturas vegetais: são definidos quatro grupos de culturas/produtos agrícolas, por ordem decrescente de risco:
 - **Grupo 1:** agrião e agrupamentos de culturas vegetais assinaladas nas opiniões científicas da AESA baseados nas combinações alimento/agente patogénico, designadamente: hortícolas

de folhas consumidas em cru em saladas (exemplo: alface, endívia, beterraba, rúcula, espinafre, agrião, couve roxa); hortícolas de raiz (cenoura, cebola e alho); tomate para consumo em fresco; melão; melancia; pequenos frutos de bagas (morango, framboesa, mirtilo, amora, groselha).

- **Grupo 2:** outras culturas hortofrutícolas destinadas a serem consumidas cruas (ex. pomóideas, prunoideas, ervas aromáticas, pepino, pimento, citrinos, uva-de-mesa, etc).
- **Grupo 3:** cereais para grão (milho, arroz, trigo, centeio, triticale, aveia, cevada), girassol, tomate para indústria, oliveira, uva (vinho), batateira
- **Grupo 4:** cogumelos e culturas hortofrutícolas destinados a serem consumidos cozinhados.

- Regime de utilização de produtos fitofarmacêuticos: explorações de culturas agrícolas com elevado nível de utilização de produtos fitofarmacêuticos constituem um factor de risco acrescido;
- Resultados insatisfatórios: este indicador é determinado na sequência de resultados insatisfatórios em controlos oficiais no âmbito do PCPP – o GC dos requisitos legais em matéria de higiene alimentar tem relação com a probabilidade de ocorrência de contaminação – ou do PCRPOV (relativos ao ano anterior).
- Sistemas privados de certificação (GlobalGap, Clube de Produtores Continente, Tesco Nurture): há diferenças significativas no cumprimento das normas de higiene alimentar entre as explorações agrícolas certificadas de acordo com referenciais normativos privados (menor risco) e as explorações não certificadas (maior risco).
- Regime de produção biológico: o uso de fertilizantes orgânicos parcialmente tratados ou não tratados é um fator de risco acrescido uma vez que aqueles podem conter microrganismos responsáveis por toxinfecções alimentares como *Salmonella* spp., *Escherichia coli* produtora de toxina Shiga, etc.

4.3.2 GRAU DE CUMPRIMENTO

No que concerne ao controlo da higiene e para a determinação do GC associado a cada incumprimento deverá ser tido em consideração o nível de risco associado ao incumprimento de acordo com a seguinte classificação:

GC	Tipo	Descrição
1	Ausência	Ausência de qualquer incumprimento
2	Menor	Qualquer incumprimento não mencionado nos graus 3 e 4
3	Maior	Qualquer incumprimento com probabilidade média de pôr em causa a segurança do género alimentício
4	Crítico	Qualquer incumprimento com probabilidade alta de pôr em causa a segurança do género alimentício

No que diz respeito ao controlo da utilização sustentável de produtos fitofarmacêuticos, os incumprimentos observados podem igualmente ser classificados com os graus 1 a 4 referidos acima sendo indicado o respetivo grau de cumprimento no Manual de apoio ao controlo oficial (Manual de Procedimentos de Fiscalização) relativo ao uso sustentável de produtos fitofarmacêuticos e respetivos relatórios de apoio ao controlo.

4.3.3 SELEÇÃO E FREQUÊNCIA DE CONTROLO

A tabela *infra* assinala os grupos de risco e a distribuição do número de controlos de acordo com os critérios de seleção (área, cultura e regime de produção biológico, local):

Culturas vegetais	N.º de controlos	Crítérios de seleção
Grupo 1: agrião e agrupamentos de culturas vegetais assinaladas nas opiniões científicas da AESA baseados nas combinações alimento/agente patogénico, designadamente: hortícolas de folhas consumidas em cru em saladas	50%	<ul style="list-style-type: none"> • Área > 1ha • 75 controlos dos quais 10 para agrião e 3 em modo de produção biológico
Grupo 2A: pomóideas, prunoideas Grupo 2B: outras culturas hortofrutícolas não previstas nos outros Grupos destinadas a serem consumidas cruas	25%	<p>Grupo 2A:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Área > 5ha • 19 controlos dos quais 10 para pomóideas e 9 para prunoideas <p>Grupo 2B:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Área > 1ha • 19 controlos 2 dos quais em modo de produção biológico
Grupo 3: cereais para grão (milho, arroz, trigo, centeio, triticale, aveia, cevada), girassol, tomate para indústria, oliveira, uva (vinho), batateira	20%	<ul style="list-style-type: none"> • Área > 5ha • 30 controlos distribuídos da seguinte forma: <ul style="list-style-type: none"> – Batateira: 4 – Uva para vinho: 6 – Milho:4 – Trigo, centeio, triticale, aveia ou cevada: 4 – Girassol: 4 – Tomate para indústria:4 – Arroz:4
Grupo 4: cogumelos e culturas hortofrutícolas destinados a serem consumidos cozinhados.	5%	<ul style="list-style-type: none"> • Área > 1ha • 7 controlos 1 dos quais em modo de produção biológico.

A identificação das explorações agrícolas a controlar em cada região é efetuada numa primeira fase com recurso à base de dados do IFAP complementada, ainda com outras fontes tais como, Organizações de Produtores, Associações de Agricultores, operadores grossistas, etc. A seleção das explorações será feita pela DGAV em articulação com as DRAP/DRARA, observando os critérios estabelecidos e a sua adequação a cada região. Se necessário, em função da execução do plano, poderão ser efetuados ajustes trimestralmente.

A tabela *infra* assinala o número de explorações a controlar, em 2018, pelas DRAP/DRARA:

Região	N.º de controlos regulares (total)
Norte	33
Centro	28
LVT	38
Alentejo	19
Algarve	14
Madeira	9
Açores	9
Total	150

4.3.4 COLHEITA DE AMOSTRAS

A colheita de amostras, efetuada no âmbito do controlo dos resíduos de pesticidas, deve ser realizada nos casos em que os técnicos executores constatarem que as culturas já foram colhidas e que há incumprimento ou suspeita de mau uso na aplicação de PF. Alguns exemplos:

- Registos de aplicação de PF inexistentes ou incompletos;
- Uso ou intenção de uso de PF não autorizados no território nacional (sem AV/APV);
- Suspeita de má dosagem do PF;
- Uso de PF não autorizado para a cultura ou para o inimigo;
- Etc.

Os procedimentos a ter em consideração na colheita das amostras constam têm como referência o que se encontra determinado no anexo do Decreto-Lei nº 144/2003.

No caso particular de recolha de amostras para efeitos de controlo de resíduos de pesticidas, todas as despesas incorridas nos termos supracitados são suportadas no contexto do Plano Nacional de Controlo de Resíduos de Pesticidas em Produtos de Origem Vegetal.

O procedimento constante deste ponto 4.3.4. será implementado mediante aquisição, pelos técnicos envolvidos, de competências técnicas adequadas à recolha de amostras e de meios materiais para o efeito e após coordenação prévia com a DGAV

5. PROCEDIMENTOS RELATIVOS AO CONTROLO OFICIAL

Os procedimentos relativos ao controlo oficial encontram-se descritos no Manual de Procedimentos de Ações de Controlo Oficial, no âmbito do PCPP-HUSPF.

6. COORDENAÇÃO E MONITORIZAÇÃO

A DSMDS-DGAPF elabora relatórios de monitorização de modo a avaliar o progresso na implementação do Plano, que são reportados à Direção da DGAV e divulgados aos intervenientes no plano, por via eletrónica, com periodicidade quadrimestral.

As ações de supervisão consistem no acompanhamento – presencial ou documental – dos técnicos executores, durante os controlos oficiais pela DSMDS, com vista a assegurar a eficácia dos controlos e a uniformidade na implementação do plano.

Nas ações de supervisão, os procedimentos e técnicas usados nos controlos oficiais são avaliados pela coordenação, tendo em vista:

- a) Verificar e assegurar a eficácia dos controlos oficiais;
- b) Promover a implementação uniforme de procedimentos;

- c) Promover a aproximação de critérios de decisão e atuação;
- d) Promover a melhoria do sistema de controlo.

Nas ações de supervisão devem ser avaliados os seguintes aspetos:

- Se o controlo oficial foi previamente preparado;
- Se os procedimentos previstos no plano foram devidamente efetuados;
- Se as técnicas usadas são adequadas e eficazes;
- Se os incumprimentos são detetados e assinalados;
- Se o relatório de controlo é efetuado de acordo com os procedimentos definidos;
- Se a descrição dos incumprimentos é correta (precisa, pormenorizada, fundamentada);
- Se as medidas propostas são adequadas, coerentes e proporcionais;
- Se a notificação do operador é efetuada nos termos definidos;

A DSMDS elabora o relatório com o resultado das ações de supervisão, que devem conter recomendações com vista à correção de procedimentos e à melhoria do sistema de controlo. Os relatórios devem ser dados a conhecer aos técnicos executores.

A DSMDS elabora, até ao final de fevereiro, o relatório anual de execução do plano relativo ao ano transato, que contém um resumo dos dados relativos à execução do plano, os resultados da sua implementação, uma análise evolutiva dos dados, bem como uma análise crítica sobre o plano, a sua execução e as possibilidades de melhoria.

7. FORMAÇÃO

Os técnicos executores desenvolvem, mantêm e melhoram a sua competência participando de forma regular em ações de formação, proporcionadas pela DGAV ou por outros organismos (ex: cursos «*Better Training for Safer Food*» organizados pela Comissão Europeia).

Anualmente, as DRAP/DRARA deverão, até 31 de Outubro, propor temas para as ações de formação a ministrar ou coordenar pela DGAV aos coordenadores regionais e aos técnicos executores envolvidos na execução do plano. Os temas de formação poderão incluir a rastreabilidade, higiene dos alimentos, procedimentos para a recolha e acondicionamento de amostras e uso sustentável de produtos fitofarmacêuticos.

ANEXO 1 – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Reg (CE) 178/2002 de 28 de janeiro	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.
Reg (CE) 852/2004 de 29 de abril	Relativo à Higiene dos géneros alimentícios
Reg (CE) 882/2004 de 29 de abril	Relativo 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
Reg. (UE) 625/2017 de 15 de março	Relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos,
Reg (CE) 1881/2006 de 19 de dezembro	Fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios
Reg (CE) 396/2005 de 23 de fevereiro	Relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal,
Lei 26/2013 de 11 de abril	Regula as atividades de distribuição, venda e aplicação de produtos fitofarmacêuticos para uso profissional e de adjuvantes de produtos fitofarmacêuticos e define os procedimentos de monitorização à utilização dos produtos fitofarmacêuticos.
DL 86/2010 de 15 de julho	Estabelece o regime de inspeção obrigatória dos equipamentos de aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos autorizados para uso profissional,
DL 113/2006 de 12 de junho	Estabelece as regras de execução, na ordem jurídica nacional, dos Regulamentos (CE) n.os 852/2004 e 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, respetivamente.
DL 144/2003 de 2 de julho	Aprova o regime dos limites máximos de resíduos de produtos fitofarmacêuticos permitidos nos produtos agrícolas de origem vegetal destinados à alimentação humana ou à alimentação animal, transpondo, na parte respeitante aos produtos de origem vegetal, a Diretiva n.º 2002/63/CE , da Comissão, de 11 de Julho, que estabelece métodos de amostragem para o controlo oficial de resíduos de pesticidas no interior e à superfície de produtos de origem vegetal animal
DL 28/84 de 20 de janeiro	Relativo a Infrações antieconómicas e contra a saúde pública
DL 306/2007 de 27 agosto	Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano, revendo o Decreto-Lei n.º 243/2001, de 5 de Setembro, que transpôs para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 98/83/CE , do Conselho, de 3 de Novembro.
DL 152/2017 de 7 de dezembro	Altera o regime da qualidade da água para consumo humano, transpondo as Diretivas n.os 2013/51/EURATOM e 2015/1787
DL 236/98 de 1 de agosto	Estabelece normas, critérios e objectivos de qualidade com a finalidade de proteger o meio aquático e melhorar a qualidade das águas em função dos seus principais usos. Revoga o Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março
DL 276/2009 de 2 de outubro	Estabelece o regime de utilização de lamas de depuração em solos agrícolas, de forma a evitar efeitos nocivos para o homem, para a água, para os solos, para a vegetação e para os animais, promovendo a sua correta utilização.
Portaria 631/2009 de 9 de junho	Estabelece as normas regulamentares a que obedece a gestão dos efluentes das atividades pecuárias e as normas regulamentares relativas ao armazenamento, transporte e valorização de outros fertilizantes orgânicos
Portaria 149/88 de 9 de março	Fixa regras de asseio e higiene a observar na manipulação de alimentos, designadamente preparação e embalagem de produtos alimentares, distribuição e venda de produtos alimentares não embalados e preparação culinária de alimentos em estabelecimentos de confeitaria e de serviço de refeições ao público em geral ou a coletividades. determina a abolição do boletim de sanidade, previsto nas portarias 13412, de 6 de janeiro de 1951 e numero 24432, de 24 de novembro de 1969.