

O controlo dos estabelecimentos é assegurado através de **vistorias regulares** seguidas por vistoria de **verificação**.

Pode também haver lugar a ações de controlo na sequência de suspeita de perigo acrescido para a segurança alimentar ou num âmbito específico (colheita de amostras, retirada de mercado).

Frequência dos controlos

A frequência de controlo baseia-se no risco estimado de cada estabelecimento.

O **risco dos estabelecimentos** depende da conjugação de 3 fatores:

- Dimensão.
- Atividade Desenvolvida.
- Vistoria anterior.



Comunicação ao Operador

O resultado dos controlos é sempre comunicado ao operador e é registado no SIPACE.

Consulta do SIPACE

O SIPACE é o sistema de informação sobre os controlos realizados às empresas do setor alimentar.

Acesso : <http://sipace.dgav.pt>

Peça as credenciais em: sipace@dgav.pt

Os estabelecimentos industriais e grossistas que laboram produtos de origem animal não transformados têm de ser **aprovados** pela DGAV.

A aprovação decorre no âmbito do processo de licenciamento, após uma **vistoria prévia ao estabelecimento**, a pedido das entidades coordenadoras.

Lista de estabelecimentos aprovados

A DGAV divulga e mantém atualizados os estabelecimentos nacionais aprovados no endereço:

<https://sipace.dgav.min-agricultura.pt/Estabelecimentos/PublicacaoNCV>

Responsabilidades



Os **operadores** asseguram que os géneros alimentícios cumprem os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas atividades.



As **autoridades competentes** procedem ao controlo e à verificação do cumprimento dos requisitos relevantes da legislação, pelos operadores das empresas.

Direção de Serviços de Segurança Alimentar
Av. da República - Quinta do Marquês
2784-505 Oeiras
☎ 214 464 061
✉ seguranca.alimentar@dgav.pt

Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar - DCCA
Elaboração: DGAV - abril de 2014
Revisão Gráfica: outubro de 2014

Direção Geral de Alimentação e Veterinária
Campo Grande, nº50
1700-093 Lisboa

☎ 213 239 500 📠 213 239 501 ✉ dirgeral@dgav.pt

PACE

Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos

Géneros Alimentícios



Direção Geral de Alimentação e Veterinária
www.dgav.pt



GOVERNO DE
PORTUGAL

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
E DO MAR

O **Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (PACE)** é um plano de controlo oficial para verificação do cumprimento da legislação relativa à **higiene dos géneros alimentícios**, com vista a assegurar a **proteção dos consumidores**, em matéria de **segurança alimentar**.

É aplicável aos estabelecimentos industriais e de comércio por grosso com temperatura controlada que laboram produtos de origem animal.



Objetivos

- Contribuir para um elevado nível de **proteção da saúde pública**.
- Promover o **cumprimento da legislação** e a melhoria das condições de laboração.
- **Harmonizar** os procedimentos de aprovação e controlo efetuado em todo o país.
- Manter uma **base de dados atualizada**, de apoio aos controlos oficiais (SIPACE).

O **PACE** é implementado através de controlos oficiais (**vistorias**) aos estabelecimentos do setor alimentar efetuadas por técnicos das Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária das Regiões (DSAVR).



As vistorias são realizadas de acordo com os mesmos procedimentos em todo o país.

Parâmetros

As DSAVR verificam e classificam o cumprimento das regras em relação a:



1. Estrutura/equipamentos
2. Higiene
3. Análises
4. Água
5. HACCP
6. Subprodutos
7. Rastreabilidade
8. Rotulagem

Para mais informação sobre o PACE, a legislação aplicável ou o SIPACE, contacte:

Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região

Norte - ☎ 253 559 160 ✉ dsavr@dgav.pt

Centro - ☎ 271 208 335 / 239 853 672 ✉ dsavr@dgav.pt

Lisboa e Vale do Tejo - ☎ 263 286 613 ✉ dsavr@dgav.pt

Alentejo - ☎ 266 730 580 ✉ dsavr@dgav.pt

Algarve - ☎ 289 870 723 ✉ dsavr@dgav.pt

Regulamento (CE) 178/2002 de 28 de janeiro, relativo às normas gerais da legislação alimentar e aos procedimentos em matéria de segurança e rastreabilidade dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios, define um conjunto de requisitos gerais a que devem obedecer todas as empresas do setor alimentar.

Regulamento (CE) 853/2004 de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios de origem animal.

Regulamento (CE) 2073/2005 de 15 de novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) 1333/2008 de 16 de dezembro, relativo a aditivos alimentares.

Regulamento (CE) 1881/2006 de 19 de dezembro, relativo a contaminantes alimentares.

Decreto-Lei nº 560/99, relativo à rotulagem geral.

Decreto-Lei nº 167/2004 e o **Regulamento (CE) 1169/2011** de 19 de setembro, relativos a rotulagem nutricional e informação ao consumidor.

Regulamento (CE) 1924/2006 de 20 de dezembro, relativo a alegações nutricionais e de saúde.

Regulamento (CE) 1935/2004 de 27 de outubro, relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios.

Regulamento (CE) 1069/2009 de 21 de outubro, relativo a subprodutos animais.