

Responsabilidade



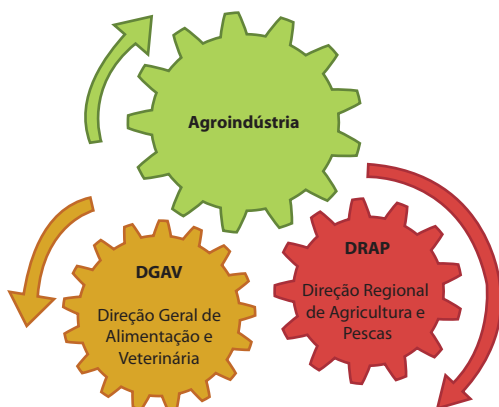
Os operadores asseguram que os géneros alimentícios cumprem os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas atividades.



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

DGAV - DSSA

- Divulga plano com procedimentos de controlo oficial.
- Gere sistema de informação de recolha de dados.
- Promove a uniformização de atuação.
- Supervisiona os controlos efetuados.



DRAP

- Programa e executa os controlos oficiais.
- Mantém um registo atualizado dos estabelecimentos.
- Mantém um registo dos controlos efetuados.
- Apoia e esclarece dúvidas os operadores.

Comunicação ao Operador

O resultado dos controlos é sempre **comunicado** ao operador e **registado no SIPACE** (base de dados dos controlos oficiais da DGAV).

Abrangência dos Controlos

Os controlos oficiais no âmbito do PCAI abrangem as atividades de:

- Preparação, conservação e transformação de frutos e produtos hortícolas.
- Produção e refinação de azeite, óleos, gorduras e margarinas vegetais.
- Fabrico de sumos, refrigerantes e outras bebidas não alcoólicas.
- Fabrico de produtos de padaria e pastelaria, doces e compotas, gelados e sorvetes.
- Fabrico de amidos, féculas e massas.
- Descasque e transformação de cereais e arroz.
- Indústria de condimentos, temperos e sal.
- Indústria do café, chá e açúcar.
- Engarrafamento de águas e produção de gelo.
- Comércio por grosso de géneros alimentícios.

Ficha Técnica

Imagens reproduzidas dos sites:

- hortinet.info
- healthcastle.com
- mordencollege.org
- hipersuper.pt
- rpp.com.pe
- foodsafety.brasil.com
- pt.wikipedia.org

Elaboração: DGAV - janeiro de 2014
Revisão Gráfica - outubro de 2014

PCAI

Plano de Controlo da Agroindústria



Direção Geral de Alimentação e Veterinária
www.dgav.pt

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

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

O **PCAI (Plano de Controlo da Agroindústria)** é um plano de controlo da **higiene dos géneros alimentícios de origem não animal** e **alimentos compostos**, nos estabelecimentos industriais e de comércio por grosso, com vista a assegurar a **proteção dos consumidores**, em matéria de segurança alimentar.



3 Objetivos

- Contribuir para um elevado nível de proteção da **saúde pública**.
- Contribuir para o **desenvolvimento do setor agroindustrial**.
- Implementar um **sistema de registo de dados** e informações relativas aos estabelecimentos, operadores, atividades desenvolvidas e controlos oficiais.

O PCAI é implementado através de controlos oficiais (vistorias) aos estabelecimentos, efetuadas por técnicos das DRAP. As vistorias são realizadas de acordo com os mesmos procedimentos em todo o país.

8 Parâmetros

Nas vistorias aos estabelecimentos é verificado e classificado o cumprimento das regras em relação a:



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

A **frequência de controlo** depende do risco estimado de cada estabelecimento.

Risco Estimado

O risco dos estabelecimentos depende da sua **dimensão**, das **atividades** que desenvolvem e do resultado da vistoria anterior.

Para mais informação contacte a DRAP da sua região:

Norte - geral@drapn.mamaot.pt
Centro - direcao@drapc.min-agricultura.pt
Lisboa e Vale do Tejo - direcao@draplvt.min-agricultura.pt
Alentejo - director.regional@drapal.min-agricultura.pt
Algarve - gabdirector@drapalg.min-agricultura.pt

Contacte também a DGAV:

DSSA – Direção de Serviços de Segurança Alimentar
 seguranca.alimentar@dgav.pt

O **Regulamento (CE) 178 /2002** de 29 de abril, que estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios, designadamente a Rastreabilidade.



O **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) 1935 /2004, de 27 de outubro, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos.



Regulamento (UE) 1169 /2011, de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.



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



Regulamento (CE) 1881 /2006, de 19 de dezembro, que fixa os teores máximos de certos contaminantes.

