

## Controlos

*"A natureza e intensidade das funções de auditoria devem depender do risco estimado"*

### Abrangência dos controlos

Os controlos oficiais aplicam-se à produção primária e às operações associadas, designadamente:

- Sangria, descabeçamento, evisceração, remoção das barbatanas, refrigeração e embalagem, realizadas a bordo.
- Transporte de produtos da pesca, desde a captura até ao primeiro estabelecimento de destino (lota).



### Frequência de controlos

A frequência de controlo baseia-se no **risco estimado** de cada embarcação de pesca.

O **risco das embarcações** depende dos seguintes fatores:

- Dimensão da embarcação
- Arte de pesca utilizada
- Realização a bordo de operações conexas
- Tempo de conservação do pescado a bordo
- Resultado da vistoria anterior

Uma embarcação de maior risco está sujeita a maior número de controlos.

## Comunicação ao Operador

O resultado dos controlos é sempre comunicado ao operador (armador, mestre ou pescador).



### Responsabilidades



Os **armadores, mestres e pescadores** asseguram que as atividades realizadas e os produtos da pesca cumprem a legislação de higiene aplicável.



As **autoridades competentes** procedem ao controlo e à verificação do cumprimento dos requisitos relevantes dessa legislação pelos armadores, mestres e pescadores.

### Colaboração com outras Entidades

No âmbito deste plano a DGAV articula com a DGRM (Direção Geral de Recursos Naturais, Segurança e Serviços Marítimos) e com a Docapesca - Portos e Lotas, SA.

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

Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar - DCCA  
Elaboração: DGAV - junho 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](mailto:dirgeral@dgav.pt)

## PCON

### Plano de Controlo Oficial de Navios

### Navios de Pesca - Produção Primária -



Direção Geral de Alimentação e Veterinária  
[www.dgav.pt](http://www.dgav.pt)



GOVERNO DE  
PORTUGAL

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA  
E DO MAR

O **Plano de Controlo Oficial de Navios (PCON)** é um plano de controlo oficial para verificação do cumprimento da legislação de higiene relativa à captura, acondicionamento e descarga dos **produtos da pesca**, com vista a assegurar a **proteção dos consumidores**, em matéria de **segurança alimentar**.



É aplicável às embarcações de pesca da produção primária.  
Não se aplica aos navios-fábrica e congeladores.

## Objetivos

- Contribuir para um elevado nível de **proteção da saúde pública**.
- Promover o **cumprimento da legislação** em toda a cadeia alimentar.
- **Normalizar** os procedimentos de controlo efetuado em todo o país.
- Manter uma **base de dados atualizada**, de apoio aos controlos oficiais.

O **PCON** é implementado através de controlos oficiais (**vistorias**) às embarcações de pesca, realizados 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, através de **ações regulares** seguidas por **ações de verificação**.

## Parâmetros

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

1. Higiene
2. Estruturas
3. Registos
4. Rastreabilidade



Para mais informações sobre o PCON, os controlos oficiais ou a legislação aplicável, contacte:

**Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região (DSAVR)**

**Norte** - ☎ 253 559 160 ✉ dsvrn@dgav.pt

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

**Lisboa e Vale do Tejo** - ☎ 263 286 613 ✉ secretariado.lvt@dgav.pt

**Alentejo** - ☎ 266 730 580 ✉ secretariado\_dsvralentejo@dgav.pt

**Algarve** - ☎ 289 870 723 ✉ dsavr.algarve@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, nomeadamente no que diz respeito à contaminação dos alimentos, higiene das embarcações, formação e higiene pessoal dos pescadores e utilização de água.

**Regulamento (CE) 853/2004** de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, onde constam requisitos aplicáveis aos produtos da pesca, aos navios e à higiene das operações, incluindo a descarga.

