

Relatório PNCC 2019

Plano Nacional Controlo Contaminantes (géneros alimentícios de
origem não animal)

DSNA- DAH

ÍNDICE

1. Âmbito	2
2. Objetivos do Plano PNCC	2
3. Coordenação	2
3.1 Reuniões e documentação	3
4. Execução do PNCC-2019	3
4.1 N° de determinações a realizar por contaminante	3
4.2 Cabimentação	5
4.3 Execução do plano	5
4.4 Resultados	6
4.4.1 Resultados gerais de contaminantes agrícolas e de contaminantes industriais	6
4.4.2 Descrição dos resultados não conformes	8
4.4.3 Taxa de ocorrência de não conformidade e taxa de execução	10
5. Supervisão	10
6. Monitorização	11
7. Ações de formação	11
8. Auto-avaliação	11
Lista de Abreviaturas	12

1. Âmbito

O Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Géneros Alimentícios de Origem Não-Animal (PNCC) define os procedimentos relativos aos controlos oficiais efetuados na produção primária, nos estabelecimentos onde são preparados, armazenados, transformados e/ou embalados géneros alimentícios de origem não animal, e nos estabelecimentos retalhistas, com vista a verificar o cumprimento da legislação alimentar em matéria de contaminantes nos géneros alimentícios de origem não-animal. O PNCC é um plano coordenado pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), na Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação (DSNA) inserido no Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI).

O presente relatório aplica-se ao ano de 2019.

2. Objetivos do Plano (PNCC)

São objetivos do presente plano:

- Dar cumprimento ao disposto nos Regulamento (CE) n.º 882/2004 e (UE) n.º 2017/625, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar o cumprimento da legislação relativa aos contaminantes, nos géneros alimentícios de origem não-animal (GAONA).
- Estabelecer o plano de colheita de amostras para o controlo oficial no domínio dos contaminantes nos GAONA, em todas as fases da cadeia alimentar.
- Proceder ao controlo do teor dos contaminantes nos GAONA, de acordo com o Regulamento (CE) n.º 1881/2006, da Comissão, de 19 de Dezembro.

3. Coordenação

O PNCC é um plano coordenado pela Divisão de Alimentação Humana.

A execução deste plano, designadamente a colheita de amostras, compete às DRAP/RA, ao Desenvolvimento Rural (DRADR) na Região Autónoma da Madeira, e à Direção Regional de Desenvolvimento Agrário (DAS) na Região Autónoma dos Açores.

3.1-Reuniões e documentação

Para a execução do PNCC-2019 foi realizada uma reunião Geral de Coordenação dos planos (9-5-2019) com o objetivo de transmitir às DRAP/RA os resultados da execução do PNCC-2018, constatar as principais dificuldades sentidas pelos executores, e receber contributos para a melhoria da execução. Foi apresentado o plano para 2019. A legislação aplicável, bem como as suas atualizações constam no site da DGAV, cuja última atualização data de outubro de 2019.

4. Execução do PNCC - 2019

4.1- Nº determinações a realizar por contaminante

O Plano de controlo de contaminantes em géneros alimentícios de origem não animal (PNCC-2019), resultou da revisão do plano anterior e surgiu na sequência de uma nova avaliação de risco que se baseou em diferentes fatores:

- Efeito adverso/severidade dos contaminantes
- Ocorrência/frequência do contaminante:
 - Nos GAONA-Identificados em território nacional (2015-2018)
 - Nos GAONA-Identificados pelo sistema de alerta RASFF (2016-2018)
- Nº de estabelecimentos nacionais de agro-indústria que laboram GAONA suscetíveis de conterem contaminantes definidos no Reg (CE) nº 1881/2006 (dados retirados SIPACE 2018).

Para este ano e em função do exposto foram programadas o nº de determinações analíticas por contaminante de acordo com o Quadro 1.

Quadro 1 - Nº de Determinações analíticas por contaminante a realizar em 2019

Contaminante	Nº de determinações
Nitratos	10
Aflatoxinas	20
Patulina	10
Ocratoxina A	15
DON	15
ZON	10
Fumonisinias	20
Chumbo	10
Cádmio	15
Arsénio	10
3-MCPD	10
Ésteres Glicídicos de ácidos gordos	10
Dioxinas	5
HAP	15
Ácido Erúcido	10
Melamina	8
Acrilamida	15
Perclorato	10
TOTAL	218

Com base no quadro acima, foram programadas colheitas de amostras em diferentes categorias de alimentos para avaliar o teor em contaminantes no âmbito do Reg. (CE) nº 1881/2001, do Reg. (EU) nº2017/2158 e do “Statement” de 16 de março de 2015 (estabelece níveis de referência para o teor em percloratos no comércio intracomunitário), a realizar em laboratório oficial com métodos acreditados.

As análises relativas a nitratos, micotoxinas, metais pesados (chumbo e cádmio) foram efetuadas no laboratório da ASAE.

As análises relativas à acrilamida, percloratos, hidrocarbonetos orgânicos policíclicos (HAP), ácido erúcido, 3-MCPD, esteres glicídicos, dioxinas, arsénio (inorgânico) e melamina foram efetuadas no laboratório da Neutron.

4.2 Cabimentação

A verba destinada à realização das análises foi desbloqueada em julho para o laboratório da Neutron e em agosto de 2019 para as análises programadas para o laboratório da ASAE.

4.3 Execução do plano

Foram solicitadas às Direções Regionais /Regiões autónomas a realização da colheita de amostras, tendo por base o nº de determinações por contaminante de acordo com o quadro 1.

Para a execução deste plano foram ainda enviados às DRAP's/RA, o plano (PNCC-2019) homologado, o mapa com a distribuição por região das amostras a colher por categoria de produtos e parâmetros a analisar por produto, o modelo de auto de colheita, contatos para envio das amostras via CTT das amostras à ASAE, e o modelo de requisição de análises a utilizar para o envio das amostras ao laboratório da ASAE. Foi também dada a indicação que o envio de amostras ao laboratório da Neutron, se efetuará de acordo com o procedimento já instituído no ano anterior.

A amostragem abrange os géneros alimentícios de origem não animal e deverá ser realizada preferencialmente em estabelecimentos de agro-indústria, onde são preparados, armazenados, transformados e/ou embalados e eventualmente em distribuidores.

Compete ainda às DRAP/RA:

- A decisão face aos resultados analíticos;
- Dar prossecução aos procedimentos administrativos aplicáveis;
- Em casos de não conformidade, organizar todas as peças do respetivo processo (auto de notícia e demais documentos) e envio do mesmo à ASAE para instrução do processo de contraordenação.
- Propor as medidas a tomar para situações irregulares detetadas nos controlos.

4.4. Resultados

4.4.1 Resultados gerais de contaminantes agrícolas e de contaminantes industriais e ambientais

A- Contaminantes Agrícolas

Quadro 2 - N° de determinações analíticas por contaminante (micotoxinas, ácido erúcido e nitratos) por matriz/Conformidade

Matriz	N° de determinações por contaminante								
	Aflatoxinas	Patulina	Fumonisinas	OTA	DON	ZON	Ácido erúcido	Nitratos Conformes	Nitratos Não Conformes
Cereais e derivados de cereais, incluindo produtos derivados da sua transformação	4		18	5	12	8			
Sementes de girassol	1								
Frutos secos e secados	11								
Especiarias secas	4			4					
Sumos de frutos, sumos de frutos concentrados ou restituídos e netares de frutos		4							
Produtos sólidos à base de maçã, incluindo compota e puré de maçã		4							
Gorduras e óleos vegetais							10		
Alface e Espinafres frescos								7	1
N° Realizadas	20	8	18	15	12	8	10	8	
N° Previstas	20	10	20	15	15	10	10	10	

B.1-Contaminantes Industriais e ambientais com limites máximos
Quadro 3- N° de determinações analíticas por contaminante /por matriz/Conformidade

Matriz	N° de determinações por contaminante								
	HAP	Dioxinas	Ésteres Glicidílicos	3-MCPD Conforme	3-MCPD Não Conforme	Arsénio (forma inorgânica)	Cádmio	Chumbo	Melamina
Gorduras e óleos vegetais	15	5	7						
Molho de soja				9	1				
Cereais e derivados de cereais, incluindo produtos derivados da sua transformação						9			
Alcachofras em conserva							1	1	
Salsa de raiz grossa,							2	1	
Couve flor							1	2	
Alho francês							2	1	
Algas-Chlorella							1	1	
Cogumelo boleto e pleuroto							2		
Alho							1	1	
Aipo com rama							1		
Cenoura							1		
Frutas (laranja e limão)							2	2	
Alcaparras em frasco de vidro									1
Feijão em frasco de vidro									2
Azeitonas em frasco de vidro									2
Grão de bico em frasco									1
N° realizadas	15	5	7		10	9	14	9	6
N° previstas	15	5	10		10	10	15	10	8

Nota: Foram colhidas as amostras para a determinação dos teores em cádmio e chumbo mas devido a constrangimentos da ASAE estas determinações não foram realizadas

B.2-Contaminantes Industriais e ambientais com níveis de referência

Quadro 4- N° de determinações analíticas por contaminante /por matriz/níveis de referência

Matriz	Contaminantes		
	Acrilamida <NR	Acrilamida >NR	Perclorato <NR
Batatas fritas de pacote	2	1	
Cereais e derivados de cereais, incluindo produtos derivados da sua transformação	7		
Café torrado em grão/cápsulas de café	2		
Sucedâneos de café	1		
Alface e espinafre fresco			2
Alho francês			2
Milho doce			2
Especiarias secas			3
Infusão de carqueja			1
N° realizadas		13	10
N° previstas		15	10

4.4.2 Descrição dos Resultados não conformes

Nitratos - Num conjunto de 9 colheitas realizadas para a determinação do teor em nitratos, foi detetada uma amostra relativa a espinafres frescos, não conforme.

Esta amostra foi colhida pela DRAP Centro num distribuidor, o qual foi de imediato notificado da não conformidade.

Tratando-se de um alimento perecível e sendo o lote constituído por apenas 80 molhos de espinafres, quando se tomou conhecimento dos resultados, já não houve hipótese para proceder a retirada/ recolha do produto em causa.

Foi assim contactada a DRAP LVT, onde se localiza o produtor, para uma visita ao mesmo com o fim de avaliar das práticas agrícolas implementadas por forma a mitigar a presença de nitratos nas próximas culturas, de modo a que as colheitas passem a cumprir os LM regulamentados para

Na sequência desta visita ficou acordado com o produtor a adoção, com demonstração à AC, de práticas que assegurem a rastreabilidade a montante (dado que existem a jusante) e procedimento de controlo do perigo identificado,

como a contabilização do azoto total na cultura (inexistente nos documentos enviados) e validação analítica no produto final.

Constatações:

- Trata-se de uma empresa certificada
- Não foi demonstrada a implementação do plano de produção integrada.
- Foram detetadas falhas na rastreabilidade.
- Foram detetadas discrepâncias entre o caderno de campo e o documento práticas e procedimentos.

Foram solicitadas à empresa a demonstração de plano de produção integrada adequado, compreendendo plano de análises, bem como a demonstração da eficácia do sistema implementado , **no prazo de três meses.**

3-MCPD - Num conjunto de 10 colheitas de amostras realizadas para a determinação do teor em 3-MCPD em molhos de soja, foi detetada uma não conformidade na RA dos Açores. Esta amostra foi colhida num distribuidor que optou por destruir o produto.

Foi elaborado o respetivo processo o qual foi enviado para a ASAE.

A RA reforçou o controlo à importação de molhos de soja com a mesma origem.

Acrilamida - Num conjunto de 13 colheitas de amostras realizadas para a determinação do teor em acrilamida, uma amostra de batatas fritas palha, colhidas pela DRAP Norte, apresentou um nível de referência superior ao NR fixado para este tipo de produtos (Reg (CE) nº 2017/2158).

Esta amostra foi colhida num distribuidor. Dado que o produtor de batatas fritas se encontra localizado no âmbito de atuação da DRAPLVT, foi solicitada a esta região a recolha junto do produtor de todas as informações relevantes, nomeadamente as medidas de mitigação que tinha implementado no sentido de obter os teores de acrilamida abaixo do nível de referência, e nesse contexto os resultados analíticos de controlos efetuados pela empresa.

Foram ainda solicitadas as medidas de mitigação adicionais que pretendem implementar, face a este resultado não conforme.

4.4.3 Taxa de ocorrência de não conformidades e taxa de execução

Quadro 5 - Percentagem de não conformidades

	Total de determinações	Não conformidade /> NR	% Não conformidade / > NR
Nitratos	8	1	12,5
3-MCPD	9	1	11,1
Acrilamida	13	1	7,7
Total de determinações realizadas no PNCC 2019	193	3	1,5

No universo das 193 determinações realizadas para todos os contaminantes, de acordo com o quadro 6, verificou-se uma % de não conformidades de 1,5%.

Taxa de execução

Quadro nº 6 - Nº de Determinações analíticas por contaminante a realizar/realizadas em 2019

Contaminante	Nº de determinações	Nº de determinações realizadas
Nitratos	10	8
Aflatoxinas	20	20
Patulina	10	8
Ocratoxina A	15	15
DON	15	12
ZON	10	8
Fumonisinias	20	18
Chumbo	10	-
Cádmio	15	-
Arsénio	10	9
3-MCPD	10	9
Ésteres Glicídicos de ácidos gordos	10	7
Dioxinas	5	5
HAP	15	15
Ácido Erúcido	10	10
Melamina	8	6
Acrilamida	15	13
Perclorato	10	10
TOTAL	218	193
Taxa de execução(%)	88	

A taxa de execução do PNCC (2019) foi de 88%

5. Supervisão

Foi efetuada a supervisão às DRAP's /RA envolvidas no plano, via SIPACE. Esta supervisão incidiu sobre a forma como os dados foram introduzidos neste sistema. De forma aleatória foram selecionados processos de colheita de amostras.

Para cada registo de colheita de amostra procedeu-se à conferência de todas as peças carregadas no sistema, de forma a verificar se constavam os boletins analíticos e respetivos autos e outros documentos considerados relevantes na caracterização da amostra.

6. Monitorização

Ao longo do ano foram trocadas diversas mensagens, por correio eletrónico, com as DRAP's de forma a se agilizarem processos relacionados com a colheita de amostras, avaliação de resultados e procedimentos a adotar em caso de não conformidades.

7. Ações de Formação

Quadro 7: Ações de formação realizadas em 2019

Formação interna
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apresentação do PNCC 2019 ▪ Formação complementar destinada às DRAP para implementação do REG (EU) 2017/2158, relativo às medidas de mitigação e níveis de referência para a redução da presença de acrilamida em géneros alimentícios.

8. Auto-avaliação

Constatações:

- A cabimentação foi tardia tendo como resultados:
 - A não colheita da totalidade das amostras previstas.
 - Mais do que uma amostra colhida no mesmo operador
- A alteração das equipas de técnicos executores do plano, resultou em constrangimentos, uma vez que estes novos técnicos não possuem a formação

ministrada no ano anterior, resultando assim numa maior dificuldade na execução prática do plano.

- A dispersão de colheita por um número elevado de géneros alimentícios conduz a resultados finais pouco conclusivos, pelo que, se considera pertinente que, no próximo ano se incida sobre grupos específicos, géneros alimentícios específicos, para cada determinação analítica, ou seja, a título de exemplo, que as determinações de acrilamida cubram só o setor das batatas fritas.

Lista de Abreviaturas

ASAE	Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
DAH	Divisão alimentação Humana
DGAV	Direção Geral de Alimentação e Veterinária
DRAP	Direções Regionais de Agricultura e Pescas
DRAP - Al	Direção Regional de Agricultura e Pescas do Alentejo
DRAP - Centro	Direção Regional de Agricultura e Pescas do Centro
DRAP - LVT	Direção Regional de Agricultura e Pescas de Lisboa e Vale do Tejo
DRAP - Norte	Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte
DSNA	Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação
PCAI	Plano Controlo da Agroindústria
PNCCA	Plano Nacional de Controlo de Contaminantes nos Alimentos
PNCPI	Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado
RA	Regiões Autónomas
SIPACE	Sistema de Informação de Apoio ao Controlo Oficial

- Atualizado em 1/6/2020