

Relatório PNCC 2020

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	9
5. Supervisão	10
6. Monitorização	10
7. Ações de formação	10
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 2020.

2. Objetivos do Plano (PNCC)

São objetivos do presente plano:

- Dar cumprimento ao disposto no Regulamento (UE) n.º 2017/625, 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 a saúde e bem estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos, no âmbito dos 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 à 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-2020 foi realizada uma reunião Geral de Coordenação dos planos DAH 2019-2020 nos dias 2-3 de junho (on line) com o objetivo de transmitir à DRAP/RA os resultados da execução do PNCC-2019, constatar as principais dificuldades sentidas pelos executores, e receber contributos para a melhoria na sua implementação.

Foram abordados os objetivos para o plano para 2020, cuja estrutura e parâmetros/números de determinações, é idêntico ao de 2019.

A legislação aplicável, bem como as suas atualizações constam no site da DGAV.

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-2020), e á semelhança do 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 plano 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 2020

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, a realizar em laboratórios 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, esterres glicidilicos de ácidos gordos (expressos em glicidol), dioxinas e PCB's, arsénio (inorgânico) e melamina foram efetuadas no laboratório da Neutron.

4.2 Cabimentação

A verba destinada à realização das análises foi desbloqueada em setembro de 2020.

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 procedimento de colheita de amostras em GAONA (PRO1) revisto em outubro de 2020, 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 contra-ordenação.
- 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 - Nº de determinações analíticas por contaminante (micotoxinas, ácido erúxico e nitratos) por matriz/Conformidade

Matriz	Nº de determinações por contaminante							
	Aflatoxinas	Patulina	Fumonisin as	OTA	DON	ZON	Ácido erúxico	Nitratos
Cereais e derivados de cereais, incluindo produtos derivados da sua transformação			14		11	8		
Frutos secos e secados	9			4				
Especiarias secas	6			6				
Sumos de frutos, sumos de frutos concentrados ou restituídos e néctares de frutos								
Sumos de frutos, sumos de frutos concentrados ou restituídos e néctares de frutos		5						
Produtos sólidos à base de maçã, incluindo compota e puré de maçã								
Gorduras e óleos vegetais							8	
Alface, rúcula e espinafres frescos								7
Nº realizadas	15	5	14	10	11	8	8	7
Nº Previstas	20	10	20	15	15	10	10	10
Nota:								
Todas as amostras se apresentaram conformes em relação às determinações efetuadas.								

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 e PCB	Ésteres Glicidílicos	3-MCPD	Arsénio (forma inorgânica)	Cádmio	Chumbo	Melamina	Percloratos
Gorduras e óleos vegetais	4	4	8						
Molho de soja				4					
Cereais e derivados de cereais, incluindo produtos derivados da sua transformação					7				
Cacau e produtos derivados	4								
Ervas aromáticas frescas						2	1		
Especiarias, secas	4								
Salsa de raiz grossa,						1	1		
Couve-galega						1	1		
Abóbora									1
Alho francês									
Pepino									1
Cogumelos boletus (desidratados)						1			
Aipo com rama						1	1		
Batata /Batata- doce						2			
Frutas (laranja e limão)						2	2		2
Infusões de plantas, secas									1
Chá									1
Tomate								1	1
Pimento morrone								1	
Cerveja lata/em frasco								1	
Manteiga amendoim frasco de vidro								2	
N° realizadas	12	4	8	4	7	10	6	5	7
N° previstas	15	5	10	10	10	15	10	8	10

Nota:

Todas as amostras se apresentaram conformes em relação às determinações efetuadas.

B.2-Contaminantes Industriais com níveis de referência

Quadro 4- N° de determinações analíticas de acrilamida /por matriz/conformidade

	N° de determinações de acrilamida	
	Conformes	Não conformes
Matriz		
Batatas fritas de pacote	4	
Café torrado em grão/cápsulas de café	2	
Sucedâneo de café (cevada torrada)	2	
Pão à base de trigo	2	
Cracker salgado	1	
Bolacha de chocolate e chia		1
Areias (biscoitos)	1	
N° realizadas	13	
N° previstas	15	

4.4.2 Descrição dos Resultados não conformes

Acrilamida - Num conjunto de 13 colheitas de amostras realizadas para a determinação do teor em acrilamida, uma amostra de bolachas de chocolate e chia, colhida pela DRAP Norte, apresentou um nível de referência superior ao NR fixado para este tipo de produtos no Reg (UE) nº 2017/2158.

Esta amostra foi colhida num distribuidor. Dado que o produtor está localizado em Itália, foi efetuada uma notificação de informação RASFF para “follow up” (466730 / 460727- notified by Portugal - Chocolate drop and chia biscoits).

Como resultado obtivemos a informação abaixo das Autoridades competentes de itália:

“Italy 26/02/2021 at 11:27AM

Dear Colleagues, following the high level of Acrylamide: $480 \pm 67 \mu\text{g} / \text{kg} - \text{ppb}$ (Maximum level allowed by EU Reg. 2017/2158: $350 \mu\text{g} / \text{kg} - \text{ppb}$) found in cookies called "Natura Ricca biscuits with drops of chocolate and chia seeds g. 250 Misura brand "lot L 210 186 - h. 19.54 -

TMC 01/06/21, the Colussi company reports that: The biscuits called “Biscotti Natura Ricca with chocolate chips and chia seeds g. 250 Misura brand "were made in the Colussi Group plant in Petriignano d’Assisi (PG); at production (04/07/2020), Colussi had found a value equal to $\mu\text{g}297$ (Internal laboratory - determination performed with ELISA technique - Tecna / Eurofins kit) - LQ $\mu\text{g} 50$ (see attachment 1); The Colussi company sent counter-sample for the same batch of h. 19:32 kept in its archive at the Neutron Laboratory (Accredia num. 0026). The value found was equal to $\mu\text{g} 170$ (GC-MS method); The main activity implemented by the Colussi plant in Petriignano d’Assisi in order to mitigate and manage the risk deriving from the formation of Acrylamide in baked goods made there was the inclusion of the Asparaginase enzyme in the recipe; the study and management of the Acrylamide hazard with the inclusion of the enzyme has been formalized in the Self-Control Manual; Another method, which is being validated, concerns the determination of the colour of the product surface (combined with the detection of humidity).”

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
Acrilamida	13	1	7,7
Total de determinações realizadas no PNCC 2020	152	1	0,7

No universo das 152 determinações realizadas para todos os contaminantes, de acordo com o quadro 5, verificou-se uma % de não conformidades de 0,7 %.

Taxa de execução

Quadro nº 6 -Nº de Determinações analíticas por contaminante

Contaminante	Nº de determinações	Nº de determinações realizadas
Nitratos	10	7
Aflatoxinas	20	15
Patulina	10	5
Ocratoxina A	15	10
DON	15	11
ZON	10	8
Fumonisinias	20	14
Chumbo	10	6
Cádmio	15	10
Arsénio	10	7
3-MCPD	10	4
Ésteres Glicídicos de ácidos gordos (expressos em glicidol)	10	8
Dioxinas e PCB	5	4
HAP	15	12
Ácido Erúcido	10	8
Melamina	8	5
Acrilamida	15	13
Perclorato	10	7
TOTAL	218	154
Taxa de execução (%)	71	

A taxa de execução do PNCC (2020) foi de 71%

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 direções regionais de forma, não só, a ter o ponto da situação, mas, também esclarecer dúvidas nos processos relacionados com a colheita de amostras, na avaliação de resultados e nos procedimentos a adotar em caso de não conformidades.

7. Ações de Formação

Quadro 7: Ações de formação realizadas em 2020

Formação interna
<ul style="list-style-type: none">▪ Formação de colheita de amostras GAONA (29/9 a 1/10 de 2020), com o objetivo de colmatar dificuldades sentidas pelos executores dos planos e, em particular deste plano, bem como atualização de conhecimentos em matérias relacionadas com regras gerais e específicas de colheita de amostras, nomeadamente para nitratos, micotoxinas, oligoelementos, contaminantes ambientais e de processo, dioxinas e PCB`s, e ácido erúcido.

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
 - Muitas colheitas realizadas nos distribuidores
 - Dificuldades de substituir uma matriz por outra, para o mesmo contaminante, em tempo útil.

- Quer a DRA Açores, quer a DRAP Alentejo, não procederam à colheita de amostras, tendo a DAH sido informada apenas no final do plano, não permitindo distribuir as amostras a colher por outras DR em tempo útil.

- A alteração das equipas de técnicos executores do plano, resulta em constrangimentos, uma vez que estes novos técnicos não possuem nem a formação ministrada no ano anterior, nem o conhecimento acumulado, resultando numa maior dificuldade na execução prática do plano.

- Dificuldades manifestadas por parte das DRA :
 - encontrar produtos em embalagens que se adequem à pesquisa de melamina.
 - encontrar novos operadores para a recolha de amostras na fase de produção, o que leva à repetição sistemática de colheitas nos mesmos, onde a mesma foi realizada, nos anos anteriores.
 - A cabimentação tardia em relação a este plano e, restantes planos da DGAV, dificulta a execução, devido ao tempo muito limitado para dar resposta eficaz a todas as colheitas solicitadas, em paralelo.

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

1/3/2021