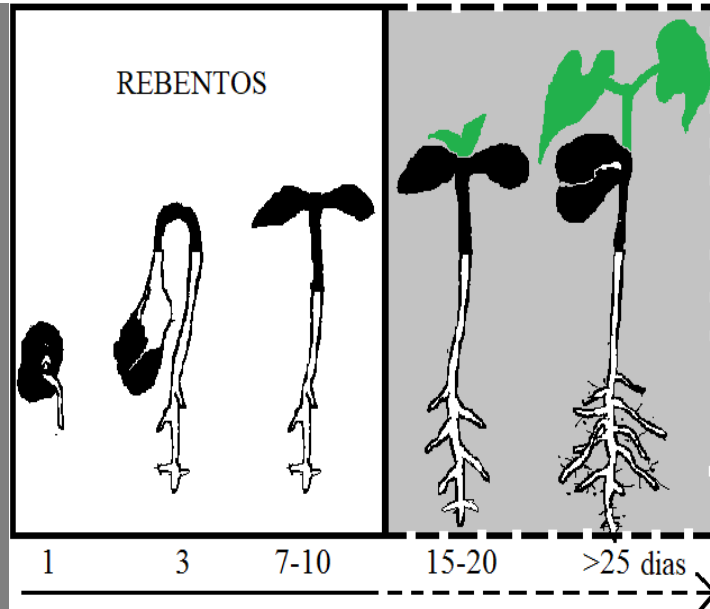


Plano de Controlo de estabelecimentos que produzem Rebentos

PCER

Atualizado em janeiro 2023

versão 03



Responsáveis pelo Documento

Revisto por

Data

Assinatura

DSMDS

Eunice Pereira Afonso

16/01/2023

Aprovado por

Ana Bárbara Oliveira

13/02/2023

Homologado por

Nome

Paula Cruz Garcia

13/02/2023

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
-------------	---------------------------------------	---------------------

Conteúdo

Preâmbulo.....	4
1. Objeto e Âmbito de Aplicação.....	5
2. Definições.....	6
3. Universo de operadores sujeitos às obrigações previstas no plano.....	8
4. Objetivos	8
4.1. Objetivos estratégicos.....	8
4.2. Objetivos operacionais.....	8
5. Autoridades competentes.....	9
5.1. Responsabilidades da DGAV	10
5.2. Responsabilidades das DRAP e das DRARA	11
6. Tipos de controlo	12
6.1. Quanto à forma.....	12
6.2. Quanto ao tipo e frequência.....	12
7. Risco e frequência de controlos.....	13
8. Procedimentos de controlo documentados	15
8.1. Elaboração, validação e distribuição do relatório de controlo oficial	15
8.2. Colheita de amostras	16
8.3. Aprovação de estabelecimentos.....	16
8.4. Classificação do estabelecimento quanto ao grau de cumprimento.....	16
8.5. Procedimentos em caso de incumprimento	17
8.6. Obrigações de confidencialidade das autoridades competentes	17
9. Verificação dos controlos.....	18
10. Formação	19

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
-------------	---------------------------------------	---------------------

11. Monitorização do plano..... 19

12. Referências e documentos associados 19

SIGLAS 21

PCER

Edição n.º 1

Revisão n.º 03

DSMDS

03/01/2023

Preâmbulo

O controlo de rebentos esteve integrado, desde 2015, no plano de controlo da produção primária de produtos de origem não animal (PCPP). A fusão deste plano com o plano relativo ao uso sustentável de produtos fitofarmacêuticos e a circunstância da produção de rebentos se enquadrar melhor numa lógica da agro-indústria justificaram a criação de um plano específico para o controlo oficial da produção de rebentos.

Trata-se de um plano que estabelece os procedimentos relativos ao controlo oficial em matéria de requisitos gerais de higiene, aos testes baseados em critérios microbiológicos, à rastreabilidade e a outras disposições de higiene.

Foram ouvidas as DRAP e as DRARA.

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
------	--------------------------------	---------------------

1. Objeto e Âmbito de Aplicação

O Plano de Controlo de Estabelecimentos que Produzem Rebentos (PCER) estabelece regras para a realização de controlos oficiais nos termos do Regulamento (UE) n.º 2017/625, do Parlamento Europeu e do Conselho.

O PCER é aplicável aos controlos oficiais realizados em estabelecimentos que produzem rebentos para verificar o cumprimento da legislação comunitária – anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril e os Regulamentos (UE) n.ºs 208 a 210/2003, de 11 de março e Regulamento (UE) n.º 2020/2235, de 16 de dezembro –, e demais legislação nacional, em particular a Portaria n.º 256/2019, de 16 de agosto - Estabelece as normas de execução e registo para a produção de rebentos.

O plano não é aplicável à produção de microvegetais (plântulas com ou sem substrato), rebentos destinados a uso doméstico privado ou que tenham sido submetidos a um tratamento que elimine os perigos microbiológicos.

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
------	--------------------------------	---------------------

2. Definições

Para efeitos do presente plano, são acolhidas as definições constantes do Regulamento (CE) n.º 2017/625. Qualquer menção ao regulamento deve ser entendida como estando feita ao diploma em causa. Assim, entende-se por:

Controlos oficiais¹: as atividades realizadas pelas autoridades competentes ou pelos organismos delegados ou as pessoas singulares em que determinadas tarefas de controlo oficial tenham sido delegadas nos termos do regulamento a fim de verificar:

- a) Cumprimento pelos operadores do regulamento e das regras nos domínios relativos aos géneros alimentícios e à segurança, integridade e salubridade dos mesmos, em qualquer fase da produção, transformação e distribuição dos géneros alimentícios, incluindo regras destinadas a garantir práticas leais no comércio e a proteger os interesses dos consumidores e a sua informação, bem como o fabrico e a utilização dos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;
- b) Que as mercadorias cumprem os requisitos estabelecidos nas regras referidas na alínea a), inclusive as aplicáveis à emissão de um certificado oficial.

Sistema de controlo¹: um sistema que engloba as autoridades competentes e os recursos, estruturas, disposições e procedimentos estabelecidos num Estado-Membro para assegurar que os controlos oficiais são realizados nos termos e de acordo com as regras a que se referem os artigos 18.º a 27.º do regulamento.

Plano de controlo¹: uma descrição feita pelas autoridades competentes com informações sobre a estrutura e organização do sistema de controlos oficiais e do seu funcionamento e a planificação pormenorizada dos controlos oficiais a realizar, ao longo de um determinado período, em cada um dos domínios, regido pelas regras a que se refere o artigo 1.º, n.º 2 do regulamento.

Operador¹: qualquer pessoa singular ou coletiva sujeita a uma ou mais obrigações previstas nas regras a que se refere o artigo 1.º, n.º 2 do regulamento.

¹ Conforme previsto no Regulamento (UE) n.º 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de março de 2017

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
------	--------------------------------	---------------------

Mercadorias¹: tudo o que está sujeito a uma ou várias regras a que se refere o artigo 1.º, n.º 2 do regulamento à exceção dos animais.

Géneros alimentícios¹: os géneros alimentícios na aceção do artigo 2.º do Reg. (CE) n.º 178/2002.

Controlo físico¹: um controlo (...) das mercadorias e, conforme adequado, controlos da embalagem, do meio de transporte, da rotulagem e da temperatura, a colheita de amostras para análise, teste ou diagnóstico e qualquer outro controlo necessário para verificar o cumprimento das regras a que se refere o artigo 1.º, n.º 2 do regulamento.

Procedimentos de verificação dos controlos¹: as disposições previstas e as ações realizadas pelas autoridades competentes para assegurar que os controlos oficiais e outras atividades oficiais são coerentes e eficazes.

Remessa¹: determinado número (...) ou quantidade de mercadorias abrangidos pelo mesmo certificado oficial, atestado oficial ou qualquer outro documento, transportados pelo mesmo meio de transporte e provenientes do mesmo território ou país terceiro e que, com exceção das mercadorias sujeitas às regras a que se refere o artigo 1.º, n.º 2, alínea g) do regulamento sejam do mesmo tipo, classe ou descrição.

Rebentos²: o produto obtido pela germinação de sementes e o seu crescimento em água ou noutro meio, colhido antes do aparecimento de folhas verdadeiras e destinado a ser consumido inteiro, incluindo a semente.

Lote²: uma quantidade de rebentos ou de sementes destinadas à produção de rebentos, com a mesma denominação taxonómica, expedida do mesmo estabelecimento para o mesmo destino, no mesmo dia. Um ou mais lotes podem constituir uma remessa. No entanto, são também consideradas com um lote as sementes com denominação taxonómica diferente que são misturadas na mesma embalagem e se destinam a ser germinadas em conjunto, bem como os respetivos rebentos.

² Conforme previsto no Artigo 2.º do Regulamento (UE) n.º 208/2013 da Comissão, de 11 de março

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
------	--------------------------------	---------------------

3. Universo de operadores sujeitos às obrigações previstas no plano

Os operadores devem assegurar que os estabelecimentos onde se produzem rebentos são aprovados pela AC em conformidade com o artigo 6.º do Regulamento (CE) 852/2004.

O quadro *infra* identifica os estabelecimentos aprovados para a produção de rebentos sujeitos a controlo:

Estabelecimento (n.º de aprovação)	Data de aprovação	Região	Variedades produzidas	N.º de trabalhadores
1. V14625A	2013.12.17	LVT	Feijão-mungo	4
2. V115455A	2016.08.12	LVT	Feijão-mungo	2
3. V123298A	2019.11.25	LVT	Feijão-mungo	1

4. Objetivos

4.1. Objetivos estratégicos

- Contribuir para um elevado nível de proteção da saúde pública.
- Implementar um sistema de registo de dados e informações – relativos aos estabelecimentos, operadores, atividades desenvolvidas e controlos oficiais – que permita gerir o sistema de controlo oficial.

4.2. Objetivos operacionais

Eficácia

Objetivo 1: executar controlos regulares a todos os estabelecimentos que produzem rebentos

- Indicador 1: realizar, no mínimo, 1 controlo anual por estabelecimento.

Objetivo 2: verificar a correção dos incumprimentos

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
------	--------------------------------	---------------------

- Indicador 2: realização de 80% de controlos de verificação com GC 3 e 4 dentro do prazo definido.

Eficiência

Objetivo 3: n.º de trabalhadores afetos ao plano

- Indicador 3: n.º mínimo de técnicos executores afetos ao plano por região*:
2

*se aplicável

Qualidade

Objetivo 4: aprofundar os conhecimentos em matéria de segurança dos alimentos dos técnicos executores e harmonizar os controlos oficiais

- Indicador 4: supervisão, pela DSMDS, presencial ou documental, dos controlos oficiais pelos serviços regionais de, no mínimo, um controlo por região.

5. Autoridades competentes

Nos termos do Decreto-Lei n.º 18/2014, de 4 de fevereiro (lei orgânica do Ministério da Agricultura e do Mar), a DGAV tem por missão a definição, execução e avaliação das políticas de segurança dos alimentos.

A DGAV tem como atribuições, entre outras:

- Participar na definição e aplicação das políticas de segurança dos alimentos;
- Elaborar, coordenar e avaliar a execução dos planos de controlo oficial relativos à produção e transformação dos géneros alimentícios, das respetivas matérias-primas, ingredientes e dos materiais em contacto com géneros alimentícios;
- Coordenar e auditar a execução dos diversos planos de controlo oficial pelas DRAP e DRARA, no âmbito das suas competências.

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
-------------	---------------------------------------	---------------------

O mesmo Decreto-Lei estabelece que as DRAP e as DRARA têm por missão participar na formulação e execução das políticas nas áreas da agricultura, da segurança dos alimentos, da proteção animal, da sanidade animal e vegetal, de desenvolvimento rural, das pescas, da conservação da natureza e das florestas, em articulação com os serviços centrais competentes e de acordo com as normas e orientações definidas.

As DRAP e as DRARA têm como atribuições, entre outras:

- Colaborar na execução das ações enquadradas nos planos oficiais de controlo no âmbito da segurança dos alimentos, de acordo com as orientações funcionais emitidas pelos serviços centrais competentes em razão da matéria.

5.1. Responsabilidades da DGAV

A DGAV-DSMDS é responsável pela conceção e coordenação nacional do PCER.

Nas funções de coordenação nacional incluem-se as seguintes tarefas:

- Divulgação do plano, de esclarecimentos, de procedimentos e de orientações relativos a critérios de decisão e atuação;
- Promoção e condução de reuniões de trabalho com a estrutura de coordenação, que devem acontecer pelo menos uma vez por ano;
- Proceder ao acompanhamento do plano:
 - i. Apoio no âmbito técnico;
 - ii. Apoio no âmbito da utilização do SIPACE;
 - iii. Participar na tramitação administrativa de atribuição de registo do estabelecimento (atribuição do n.º de registo, estado da(s) atividade(s) e validação dos dados);
 - iv. Atualização da informação relativa aos estabelecimentos registados no SIPACE no seguimento de informação transmitida pelas DRAP/DRARA, pelo operador ou por outras entidades;
 - v. Elaboração do relatório de avaliação (anual);
 - vi. Supervisões dos controlos oficiais;
 - vii. Avaliar e decidir, na sequência dos controlos oficiais, sobre as propostas de medidas a tomar apresentadas pelas DRAP ou DRARA.

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
-------------	---------------------------------------	---------------------

- Formar coordenadores e técnicos das DRAP e DRARA;
- Contribuir para a elaboração do PNCPI.

5.2. Responsabilidades das DRAP e das DRARA

A coordenação regional do plano compete às DRAP e às DRARA. Para esse efeito, as Direções Regionais de Agricultura nomeiam o(s) responsável(is) pela coordenação regional do plano.

Compete à coordenação regional das DRAP e das DRARA:

- Coordenar regionalmente a execução dos controlos oficiais, zelando pela implementação dos procedimentos e pela melhoria do sistema de controlo, tendo em consideração as especificidades e sazonalidades das atividades da região;
- Comunicar à DSMDS a lista de coordenadores e executores do PCER;
- Participar em controlos oficiais para efeitos de acompanhamento dos técnicos executores;
- Manter o SIPACE atualizado e participar na identificação e registo dos estabelecimentos;
- Ser o elo de ligação com a DSMDS e participar nas reuniões de coordenação;
- Promover reuniões e ações de formação para os técnicos executores;
- Assegurar a disponibilidade de técnicos com formação e experiência adequadas;
- Reportar à DSMDS as dificuldades existentes na implementação do plano;
- Avaliar e decidir, na sequência dos controlos oficiais, sobre as propostas de medidas a tomar apresentadas pelos técnicos executores no que se refere à sua proporcionalidade e finalidade e dar parecer sobre as mesmas, seguindo a cadeia hierárquica estabelecida, nos termos das suas competências.

Compete aos técnicos executores das DRAP e das DRARA:

- Executar os controlos oficiais;

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
------	--------------------------------	---------------------

- Propor as medidas a tomar na sequência de incumprimentos detetados nos controlos oficiais;
- Reportar à coordenação regional as dificuldades existentes na implementação do plano;
- Instituir medidas de controlo.

6. Tipos de controlo

6.1. Quanto à forma

- a) Controlo presencial:** é um controlo que decorre no estabelecimento do operador do setor alimentar. Aplica-se aos controlos dos tipos aprovação, regular, verificação, suspeita e específico.
- b) Controlo documental:** é um controlo que decorre de uma resposta do operador a uma notificação cujo GC do controlo oficial foi 2, 3 ou 4. As evidências fornecidas pelo operador para a correção dos incumprimentos detetados devem ser analisadas e, se a resposta for considerada satisfatória, tal poderá justificar – no caso dos controlos de verificação – não ser necessário visitar o estabelecimento. O operador deverá ser sempre informado do resultado deste controlo. São controlos obrigatórios e devem ser inseridos no SIPACE como verificação documental.

6.2. Quanto ao tipo e frequência

- a) Controlo de aprovação:** vistoria antes do início da laboração, a pedido do produtor, em que os técnicos da DRAP/ DRARA territorialmente competente verificam a observância de todos os requisitos legais constantes do anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e do anexo do Regulamento (UE) n.º 210/2013.
- b) Controlo regular:** controlo no qual deve ser verificado o cumprimento de todas as normas vigentes que constam da lista de verificação; o primeiro controlo regular deve ser efetuado no prazo máximo de 1 mês após a aprovação do estabelecimento, ou 3 meses depois de ter sido concedida uma aprovação

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
------	--------------------------------	---------------------

condicional (que será, simultaneamente, no âmbito da aprovação); o intervalo de tempo máximo entre controlos oficiais é 12 meses (para graus de cumprimento 1 ou 2).

- c) Controlo de verificação:** é efetuado para verificar se o(s) incumprimento(s) detetado(s) no controlo anterior foi(ram) corrigido(s) pelo operador até 60 dias após o prazo máximo estabelecido na notificação para a correção do(s) incumprimento(s) de grau 3 ou 4. O controlo pode ser do tipo presencial ou documental para o(s) incumprimento(s) de grau 3 ou 4, e é sempre documental para o(s) incumprimento(s) de grau 2.
- d) Controlo por suspeita:** é efetuado em caso de suspeita de incumprimento ou na sequência da tomada de conhecimento de informação relevante do ponto de vista da segurança dos alimentos que indique um eventual risco acrescido num determinado estabelecimento do setor alimentar.
- e) Controlo específico:** é efetuado por outros motivos que não os atrás indicados.

7. Risco e frequência de controlos

As DRAP/DRARA realizam controlos oficiais aos estabelecimentos que produzem rebentos, com base no risco e com uma frequência adequada, tendo em conta:

- Os riscos identificados;
 - Os antecedentes dos operadores no que diz respeito aos resultados dos controlos oficiais de que tenham sido alvo;
- e, sempre que a informação esteja disponível,
- A fiabilidade e os resultados dos autocontrolos que tenham sido realizados pelos operadores, ou por um terceiro a seu pedido, incluindo, quando apropriado, regimes privados de garantia da qualidade que se enquadrem no âmbito do plano;
 - Qualquer informação que possa indiciar incumprimentos, no âmbito deste plano.

Os controlos oficiais são efetuados sem aviso prévio.

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
-------------	---------------------------------------	---------------------

O risco (**R**) associado a cada estabelecimento do setor alimentar é classificado numa escala de 1 a 5, sendo 1 e 5 o menor e o maior risco, respetivamente e é determinado em função dos indicadores de risco.

A frequência dos controlos oficiais é determinada pelos seguintes indicadores de risco:

— Dimensão do estabelecimento: os fatores de dimensão correspondem aos critérios estabelecidos no Decreto-Lei n.º 209/2008 (REAI), designadamente, o número de trabalhadores e a potência elétrica contratada.

• O risco associado à dimensão varia numa escala de 1 a 4, sendo 1 e 4 os riscos de menor e maior grau, respetivamente, de acordo com a tipologia industrial do estabelecimento, do seguinte modo:

Tipologia industrial do estabelecimento ¹	Potência elétrica	N.º de trabalhadores	Risco associado à dimensão
1	RJAIA, RJPCIP, RJPAG, OGRP*		4
2	> 40 KVA	> 15	3
3	≤ 40 KVA	≤ 15	2
APL²	<15 KVA	<5	1

1) De acordo com os critérios estabelecidos no REAI (Decreto-Lei n.º 209/2008, de 29 de outubro)

2) Atividade Produtiva Local, correspondente às atividades desenvolvidas em estabelecimentos industriais situados, respetivamente, em edifício cujo alvará de utilização admita comércio ou serviços ou em prédio urbano destinado à habitação, com potência elétrica contratada não superior a 15 kVA e potência térmica não superior a 4×105 kJ/h, onde são exercidas, a título individual ou em microempresa até cinco trabalhadores, as atividades identificadas no Anexo I do DL 169/2012.

* RJAIA – Regime jurídico de Impacte Ambiental; RJPCIP – Regime Jurídico de Prevenção e Controlo Integrados da Poluição; RJPAG – Regime Jurídico de Prevenção de Acidentes Graves que Envolvem Substâncias Perigosas; OGRP – Operação de Gestão de Resíduos Perigosos.

— Risco associado à atividade: as atividades são classificadas quanto ao tipo de géneros alimentícios preparados, de processamento e ao grau de manipulação a que estão sujeitos.

• A classificação do risco associado à produção de rebentos é igual a **10**, numa escala de 1 a 10, sendo 1 e 10 o risco de menor e maior grau, respetivamente.

R(d) + R(a)	R - Risco	
2 – 4	1	Outros estabelecimentos do sector alimentar
5 – 6	2	
7 – 8	3	
9 - 10	4	
11 - 14	5	Rebentos

R(d): risco associado à dimensão do estabelecimento;

R(a): risco associado às atividades desenvolvidas no estabelecimento

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
-------------	---------------------------------------	---------------------

A frequência com que os estabelecimentos devem ser controlados é definida em função do risco. O intervalo de tempo máximo entre controlos oficiais é determinado do seguinte modo:

Risco	Intervalo máximo entre controlos	
1	60 meses	Outros estabelecimentos do sector alimentar
2	48 meses	
3	36 meses	
4	24 meses	
5	12 meses	Rebentos

R(d): risco associado à dimensão do estabelecimento;

R(a): risco associado às atividades desenvolvidas no estabelecimento

8. Procedimentos de controlo documentados

8.1 Elaboração, validação e distribuição do relatório de controlo oficial

Os relatórios de controlo oficial são elaborados pelos técnicos das DRAP/ DRARA e de acordo uma lista de verificação específica do plano e para a qual existe um manual de procedimentos (MP.03) que se completa com o procedimento P.01 - elaboração, validação e distribuição do relatório de controlo.

As disposições legais vertidas na lista de verificação estão distribuídas por 6 áreas, a saber:

1. Requisitos para a aprovação de estabelecimentos;
2. Controlo microbiológico das sementes, rebentos e superfícies;
3. Condições relativas à implementação de boas práticas de higiene pessoal;
4. Água usada na produção de rebentos;
5. Formação e saúde dos trabalhadores;
6. Rastreabilidade e conservação de registos.

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
------	--------------------------------	---------------------

8.2. Colheita de amostras

A colheita de amostras é efetuada no âmbito do PIGA para verificação dos critérios de segurança nos termos do anexo I do Reg. 2073/2005 alterado pelo Reg.209/2013.

8.3. Aprovação de estabelecimentos

A aprovação de um estabelecimento decorre da legislação comunitária³ e nacional⁴ e é o procedimento administrativo através do qual a DGAV e a DRAP/DRARA territorialmente competente verificam e reconhecem a observância dos requisitos legalmente estabelecidos em matéria de higiene e segurança dos alimentos, num determinado estabelecimento, para a produção de rebentos.

Consideram-se, no âmbito da aprovação, os procedimentos conducentes à atribuição do n.º de aprovação, bem como os procedimentos posteriores, nomeadamente os que digam respeito a:

- suspensão ou retirada aprovação do estabelecimento;
- encerramento, durante um período adequado, da totalidade ou de parte do estabelecimento;
- cessação, durante um período adequado, da totalidade ou de parte da atividade do operador;
- alterações relativas ao operador, ou ao estabelecimento que não envolvem mudanças na atividade desenvolvida.

Ver procedimento P.03. – Aprovação de estabelecimentos que produzem rebentos.

8.4. Classificação do estabelecimento quanto ao grau de cumprimento

O GC a atribuir ao estabelecimento é apurado a partir da classificação atribuída pelos técnicos executores a cada um dos 5 indicadores seguintes (constam do relatório e do SIPACE):

-
- ³ Regulamento (UE) n.º 210/2013, de 11 de março.
 - ⁴ Portaria n.º 256/2019, de 16 de agosto.

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
-------------	---------------------------------------	---------------------

Indicadores obrigatórios	Área	Equivalência à área da LV	Classificação	Indicadores não obrigatórios	Classificação
1. Estruturas	1	Requisitos para a aprovação do estabelecimento (itens 1.1 a 1.5)	1 a 4	6. HACCP 7. Rotulagem 8. Aditivos	0 a 4
2. Higiene	1	Requisitos para a aprovação do estabelecimento (itens 1.6 a 1.8)			
	3	Condições relativas à implementação de boas práticas de higiene pessoal			
3. Análises	2	Controlo microbiológico das sementes, rebentos e superfícies			
4. Água	4	Água usada na produção de rebentos			
5. Rastreabilidade	6	Rastreabilidade e manutenção de registos			

Cada indicador é classificado de acordo com o incumprimento mais grave numa escala de 1 a 4 (0 é equivalente a “Não aplicável”), em que 1 e 4 são, respetivamente, o maior e menor grau de cumprimento. O GC do estabelecimento – que determinará a data do próximo controlo – corresponde ao valor mais alto da classificação atribuída aos 5 indicadores. Exemplo (ver tabela *infra*):

Indicador	Classificação
Estruturas	3
Higiene	2
Análises	4
Água	1
Rastreabilidade	1

Neste caso, o GC do estabelecimento é igual a 4.

8.5. Procedimentos em caso de incumprimento

Ver procedimento P.02. – Procedimentos em caso de incumprimento.

8.6. Obrigações de confidencialidade das autoridades competentes

Ver procedimento P.04. – Obrigações de confidencialidade das autoridades competentes.

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
------	--------------------------------	---------------------

9. Verificação dos controlos

Os procedimentos de verificação consistem no acompanhamento – presencial ou documental – dos técnicos executores, durante os controlos oficiais pela DSMDS para assegurar que os controlos oficiais e outras atividades oficiais são coerentes e eficazes.

Na verificação do controlo devem ser avaliados os seguintes aspetos:

- Se a frequência de controlo do estabelecimento foi cumprida;
- Se o controlo oficial foi previamente preparado;
- Se os procedimentos previstos no plano foram devidamente efetuados;
- Se as técnicas usadas são adequadas e eficazes;
- Se os incumprimentos são detetados e assinalados;
- Se o relatório de controlo é elaborado de acordo com os procedimentos definidos;
- Se a descrição dos incumprimentos é correta (precisa, pormenorizada, fundamentada);
- Se as medidas propostas são adequadas, coerentes e proporcionais;
- Se a classificação dos indicadores é adequada;
- Se a notificação do operador é efetuada nos termos definidos;
- Se os procedimentos administrativos são cumpridos, incluindo os registos no SIPACE.
- Se os incumprimentos detetados são regularizados, se aplicável.

A DSMDS toma medidas corretivas caso se identifiquem deficiências e atualiza os procedimentos documentados (ex. lista de verificação, manual de procedimentos, etc.), conforme adequado.

A DSMDS deve elaborar relatórios com o resultado da verificação do controlo que, se aplicável, incluem recomendações com vista à correção de procedimentos e à melhoria do sistema de controlo. Os relatórios devem ser dados a conhecer aos técnicos executores.

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
------	--------------------------------	---------------------

10. Formação

Os técnicos executores desenvolvem, mantêm e melhoram a sua competência através de um desenvolvimento profissional contínuo e da participação regular em ações de formação, proporcionadas pela DGAV ou por outros organismos (ex: cursos *Better Training for Safer Food* organizados pela Comissão Europeia).

Anualmente, as DRAP/DRARA deverão, até 20 de dezembro, propor temas para as ações de formação a ministrar pela DGAV aos coordenadores regionais e aos técnicos executores envolvidos na execução do plano. Para o efeito, a DGAV dá formação em matéria de: critérios microbiológicos, rastreabilidade, rotulagem, contaminantes, materiais em contacto com os alimentos e outros assuntos relacionados com a higiene dos alimentos.

11. Monitorização do plano

A DSMDS elabora, até ao final de fevereiro de cada ano, o relatório anual de execução do plano relativo ao ano transato, que contém um resumo dos dados relativos à execução do plano, os resultados da sua implementação, uma análise evolutiva dos dados, bem como uma análise crítica sobre o plano, a sua execução e as possibilidades de melhoria.

12. Referências e documentos associados

Este plano tem enquadramento nas seguintes obrigações legais

Legislação

Reg 178/2002	Normas gerais da legislação alimentar e criação da AESA
Reg 852/2004	Higiene dos géneros alimentícios
Reg 2017/625	Controlos oficiais
Reg 2073/2005,	Critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios
Reg 209/2013	Critérios microbiológicos aplicáveis a rebentos
Reg 208/2013	Rastreabilidade dos rebentos e das sementes destinadas à produção de rebentos
Reg 210/2013	Aprovação de estabelecimentos que produzem rebentos
Reg (UE) 2020/2235	Requisitos de certificação aplicáveis às importações na UE de rebentos e de sementes destinadas à produção de rebentos

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
-------------	---------------------------------------	---------------------

Portaria 256/2019	Assegura a execução, no ordenamento jurídico interno, das obrigações decorrentes dos Regulamentos 210/2013 e 208/2013 e Reg 852/2004
DL 113/2006	Assegura a execução, no ordenamento jurídico interno, das obrigações decorrentes do Reg 852/2004
DL 28/84	Infrações antieconómicas e contra a saúde pública
DL 306/2007	Água para consumo humano
DL 152/2017	

e completa-se com:

Formato	Codificação	Descrição	Revisão	DS
Lista de verificação	LV.03	Relatório de controlo oficial para o controlo a estabelecimentos que produzem rebentos	01	DSMDS
Manual de procedimentos	MP.03	Manual de procedimentos de ações de controlo oficial a estabelecimentos que produzem rebentos	01	DSMDS
Procedimento	P.01	Elaboração, validação e distribuição do relatório de controlo oficial	02	DSMDS
Procedimento	P.02	Procedimentos em caso de incumprimento	01	DSMDS
Procedimento	P.03	Aprovação de estabelecimentos que produzem rebentos	00	DSMDS
Procedimento	P.04	Obrigações de confidencialidade das autoridades competentes	00	DSMDS
Registo	Mod.02	Notificação tipo 1	01	DSMDS
Registo	Mod.03	Notificação tipo 2	01	DSMDS
Registo	Mod.04	Ata de reunião	00	DSMDS
Registo	Mod.05	Pedido de aprovação	00	DSMDS
Registo	Mod.06	Aprovação: parecer provisório da DRAP/DRA	00	DSMDS
Registo	Mod.07	Aprovação: informação da decisão ao produtor	00	DSMDS
Orientação	AN2.P01	Recomendações para a emissão do parecer		DSSA
Instrução de trabalho	IT1.PO1	Registo no SIPACE		DSSA
Orientação	ITC2	Registo no SIPACE		DSSA
Esclarecimento	11/2013	Comercialização de rebentos	-	DSSA
Esclarecimento	15/2013	Produção primária de vegetais e operações conexas	-	DSSA

PCER	Edição n.º 1 Revisão n.º 03	DSMDS 03/01/2023
------	--------------------------------	---------------------

SIGLAS

AC	Autoridade Competente
DGAV	Direção-Geral de Alimentação e Veterinária
DRAP	Direções Regionais de Agricultura e Pescas
DRARA	Direção Regional de Agricultura das Regiões Autónomas
DSMDS	Direção de Serviços de Meios de Defesa Sanitária
DSSA	Direção de Serviços de Segurança Alimentar
GC	Grau de Cumprimento
HACCP	<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>
PNCP	Plano Nacional de Controlo Plurianual
PIGA	Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios
SIPACE	Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos