REPÚBLICA PORTUGUESA
AGRICULTURA E ALIMENTAÇÃO

2023

Relatório de Avaliação Anual

PCER – Plano de Controlo a Estabelecimentos de Produção de Rebentos

dgav
Direção Geral de Alimentação e Veterinária

REPÚBLICA PORTUGUESA
AGRICULTURA E ALIMENTAÇÃO

dgav Direção Geral de Alimentação e Veterinária

Relatório de Avaliação Anual

PCER – Plano de Controlo a Estabelecimentos de Produção de Rebentos

Janeiro 2024

Responsáveis pelo Documento

Elaborado por	Data	Assinatura
DSMDS/DGAPF Eunice Pereira Afonso	08/01/2024	

Aprovado por

Ana Bárbara Oliveira	09/01/2024	

Direção de Serviços de Meios de Defesa Sanitária

Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

Índice

Siglas utilizadas 4

1. Introdução 5
2. Recursos Humanos Afetos ao PCER 5
3. Execução do Plano e Análise 5

Objetivo 1 - Executar controlos regulares a todos os estabelecimentos produtores de rebentos aprovados 6

Indicador 1 - Realizar, no mínimo, 1 controlo regular anual por estabelecimento 6

Objetivo 2 - Verificar a correção dos incumprimentos 8

Indicador 2 - Realização de 80% de controlos de verificação com GC 3 e 4 dentro do prazo definido 8

Objetivo 3 – Eficiência 8

Indicador 3 - Número mínimo de técnicos executores afetos ao plano 8

Objetivo 4 - Aprofundar os conhecimentos dos técnicos executores e harmonizar os controlos oficiais 8

Indicador 4 - Supervisão pela DGAV, presencial ou documental 8

4. Resultados dos Controlos Efetuados 9

4.1. Resultados dos controlos efetuados – grau de risco dos incumprimentos detetados 9

5. Formação ministrada 11
6. Reuniões promovidas pelos serviços centrais 12
7. Melhorias introduzidas e a implementar em 2024 12

Anexo 1: Lista de verificação associada ao PCER 13

Siglas utilizadas

- **BTSF** – *Better Training for Safer Food*
- **CV** – Controlos de Verificação
- **DGAPF** - Divisão de Gestão e Autorização de Produtos Fitofarmacêuticos
- **DGAV** - Direção-Geral de Alimentação e Veterinária
- **DG Sante** – Direção Geral de Saúde e Segurança Alimentar da Comissão Europeia
- **DRAP** - Direções Regionais de Agricultura e Pescas
- **DRARA** - Direção Regional de Agricultura das Regiões Autónomas
- **DSMDS** - Direção de Serviços de Meios de Defesa Sanitária
- **GC** - Grau de Cumprimento
- **HACCP** - *Hazard Analysis and Critical Control Points*
- **LV –** Lista de Verificação
- **LVT** – Lisboa e Vale do Tejo
- **NC** – Não Conformidade
- **PCER** – Plano de Controlo a Estabelecimentos Produtores de Rebentos
- **PF** - Produtos Fitofarmacêuticos
- **PIGA** - Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios
- **PNCP** - Plano Nacional de Controlo Plurianual
- **SIPACE** - Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos

1. Introdução

O presente relatório de avaliação anual resume as ações de controlo realizadas no âmbito do PCER no ano de 2023, sistematizando a informação apurada referente a controlos regulares e de verificação executados pelos técnicos da **Direção Regional de Agricultura de Lisboa e Vale do Tejo** (única região do país com estabelecimentos produtores de rebentos aprovados pela DGAV) entre outros indicadores relacionados, conforme estabelecido no plano.

2. Recursos Humanos Afetos ao PCER

A coordenação do plano a nível nacional é assegurada por dois elementos sem exclusividade de funções: uma técnica superior e uma diretora de serviço (DSMDS).

A coordenação e a execução regionais do PCER foram, em 2023, asseguradas por uma técnica coordenadora e dois técnicos executores, com a seguinte distribuição, por DRAP/DRARA:

Quadro 1: Recursos humanos afetos ao PCER em 2023

DRAP/DRARA	Nº de técnicos afetos à coordenação	Nº de técnicos afetos à execução
Lisboa e Vale do Tejo	1	3[1]

[1]incluí o técnico coordenador

3. Execução do Plano e Análise

Este relatório foi elaborado tendo em consideração os relatórios de controlo/listas de verificação, notificações efetuadas e evidências documentais associadas aos controlos, inseridos pela DRAPLVT no Sipace, nos quais consta informação relativa à caracterização do estabelecimento produtor de rebentos, as respostas aos itens da lista de verificação, graus de cumprimento, entre outras informações pertinentes que fundamentam as ações desencadeadas.

No quadro 2 indicam-se os objetivos operacionais nacionais (de eficácia, eficiência e qualidade) estabelecidos no PCER para 2023, com apresentação dos valores anuais.

Quadro 2: Objetivos operacionais nacionais do PCER para 2023

Objetivos operacionais		**Incidência 2023**
Eficácia **Objetivo 1** **Objetivo 2**	**Indicador 1** (executar no mínimo um controlo regular a todos os estabelecimentos aprovados produtores de rebentos)	3
	Indicador 2 (realização de controlos de verificação)	80% de controlos de verificação com GC 3 e 4 dentro do prazo definido
Eficiência **Objetivo 3**	**Indicador 3** (n.º mínimo de técnicos executores afetos ao plano)	Mínimo de 2/região
Qualidade **Objetivo 4**	**Indicador 4** (supervisão pela DGAV, presencial ou documental)	1 controlo/região

Objetivo 1 - Executar controlos regulares a todos os estabelecimentos produtores de rebentos aprovados

Indicador 1 - Realizar, no mínimo, 1 controlo regular anual por estabelecimento

No quadro 3 consta informação referente aos controlos executados a todos os estabelecimentos produtores de rebentos – atualmente dois aprovados, um cancelado e um em licenciamento -, as datas de controlo (regular/verificação/suspeita/aprovação) em 2022 e 2023, os graus de cumprimento e resultados dos controlos executados em 2023.

Quadro 3: Estado da aprovação do estabelecimento (31/12/2023), datas e tipo de controlo, grau de cumprimento e resultado dos controlos efetuados em 2022 e 2023 (NA – não aplicável).

Estabelecimento – estado (31/12/2023)	**2022**			**2023**			
	Controlo regular	**GC**	**Controlo verificação**	**Data**	**GC**	**Controlo verificação**	**Resultado**
Aprovado	12/07	**2**	NA	06/03 (C. regular)	**4**	13/03	Suspensão da atividade
				23/03 (C. aprovação)	**2**	NA	Levantamento da suspensão
				21/04 (C. regular após aprovação)	**2**	28/04 (GC→1)	Regularização dos incumprimentos

				12/07 (C. regular)	**1**	NA	Sem incumprimentos
Cancelado	23/11	**2**	NA	23/02 (C. suspeita)	**4**	NA	Suspensão da atividade
				13/07 (tentativa de controlo – sem resposta do operador)	**-**	NA	Controlo não efetuado
				17/07 (comunicação cessação de atividade)	NA	NA	Cancelamento da aprovação do estabelecimento
Aprovado	06/07	**2**	NA	01/03 (comunicação cessação de atividade)	NA	NA	Suspensão da atividade
				30/05 (C. aprovação)	1	NA	Reinício de atividade
				20/09 (C. regular após aprovação	1	NA	Sem incumprimentos
Novo estabelecimento - em licenciamento	-	**-**	-	28/09 (C. aprovação)	4	NA	Não aprovação provisória

Análise: Em 2023 foram superados os objetivos de eficácia estabelecidos no plano, sendo que os três estabelecimentos aprovados foram alvo de controlos (regular, suspeita, de aprovação e após-aprovação) mais frequentes, face às situações de incumprimento detetadas, realização de uma auditoria da Direção Geral de Saúde e Segurança Alimentar da Comissão Europeia e iniciativa de cessação de atividade por parte de operador, sendo que destes resultou a suspensão e o reinício de atividade de dois estabelecimentos, e o cancelamento da aprovação de um operador, conforme indicado no quadro 3.

Foi também efetuado um pedido de aprovação de um novo estabelecimento, tendo o mesmo sido alvo de vistoria inicial de aprovação da qual resultou uma não aprovação provisória, face à natureza dos incumprimentos detetados.

Os prazos para realização dos controlos regulares, face ao ano anterior, foram antecipados em todos os operadores licenciados.

Objetivo 2 - Verificar a correção dos incumprimentos

Os controlos de verificação são efetuados 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.

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

Relativamente à execução de controlos de verificação, o objetivo estabelecido no plano foi também atingido, dado terem sido realizados controlos de verificação, dentro dos prazos estipulados, no seguimento de quaisquer incumprimentos (GC2, GC3 ou GC4) detetados nos controlos regulares executados em 2023 (ver quadro 3 acima).

Objetivo 3 – Eficiência

Indicador 3 - Número mínimo de técnicos executores afetos ao plano

O plano estabelece um número mínimo de dois técnicos executores por região.

Análise: O objetivo foi atingido dado existirem em 2023 dois técnicos executores afetos ao plano.

Objetivo 4 - Aprofundar os conhecimentos dos técnicos executores e harmonizar os controlos oficiais

Indicador 4 - Supervisão pela DGAV, presencial ou documental

O Plano prevê uma supervisão, presencial ou documental, dos controlos oficiais pelos serviços centrais de, no mínimo, um controlo por região/ano.

Quadro 4: Identificação do estabelecimento, data e tipo de supervisão efetuada pelos serviços centrais.

Estabelecimento (nº de aprovação)	Data de supervisão	Tipo de Supervisão
V115455A	12-07-2023	Documental

Análise: Foi atingido o objetivo anual de uma supervisão anual por região.

4. Resultados dos Controlos Efetuados

O PCER determina uma classificação, numa escala de 1 a 4 (quadro *infra*), para o Grau de (in)Cumprimento (GC) dos requisitos legais em matéria de higiene alimentar (anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004, Regulamentos (UE) n.ºs 208/2013, 209/209 e 210/2013 e Regulamento (UE) 2020/2235).

Quadro 5: Descrição dos graus de (in)Cumprimento

GC	Tipo	Definição
1	Ausência	Ausência de qualquer incumprimento
2	Menor	Qualquer incumprimento não mencionado nos graus 3 e 4
3	Maior	Qualquer incumprimento com probabilidade média de pôr em causa a saúde humana, animal ou o ambiente
4	Crítico	Qualquer incumprimento com probabilidade alta de pôr em causa a saúde humana, animal ou o ambiente

4.1. Resultados dos controlos efetuados – grau de risco dos incumprimentos detetados

Quadro 6: Graus de incumprimento detetados nos controlos executados em 2023 aos estabelecimentos produtores de rebentos.

		Indicadores/GC					
Estabelecimento – estado (31/12/2023)	**Data controlo**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Aprovado	06-03-2023	4	4	1	3	1	3
	23-03-2023	1	1	2	-	-	-

	21-04-2023	1	1	2	2	1	1
	12-07-2023	1	1	1	1	1	1
Cancelado	23-02-2023	4	4	1	1	1	3
Aprovado	30-05-2023	1	1	1	1	1	1
	20-09-2023	1	1	1	1	1	1
Novo estabelecimento - em licenciamento	28-09-2023	3	4	2	3	2	1

Indicadores

1. Requisitos para a aprovação do estabelecimento;
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 manutenção de registos.

Análise: Nos controlos executados em 2023 foram detetados, em dois dos operadores licenciados, incumprimentos com probabilidade alta de pôr em causa a saúde humana (GC 4), tendo ambos os casos conduzindo à suspensão da atividade de produção de rebentos, sendo que num dos operadores, após regularização dos incumprimentos detetados, foi efetuado um controlo para levantamento da suspensão (controlo de aprovação) com resultado favorável. O segundo operador comunicou a cessação de atividade e consequentemente ocorreu o cancelamento da aprovação do estabelecimento.

No 3º quadrimestre do ano, na sequência de um pedido de aprovação de novo estabelecimento de produção de rebentos, foi efetuado um controlo de aprovação onde foram detetados incumprimentos de GC 3 e GC 4, com probabilidade média e alta de pôr em causa a saúde humana, o que determinou a não aprovação provisória do mesmo.

5. Formação ministrada

Os técnicos envolvidos no plano desenvolvem, mantêm e melhoram os seus conhecimentos e competências através de um desenvolvimento profissional contínuo e da participação regular em ações de formação, proporcionadas pela DGAV ou por outros organismos (ex: cursos BTSF - *Better Training for Safer Food* organizados pela Comissão Europeia).

No quadro 7 indicam-se as ações de formação em matérias pertinentes ministradas pela DGAV a técnicos da DRAP LVT envolvidos no plano e, no quadro 8, as ações de formação BTSF frequentadas pelos técnicos, coordenadores e executores a nível nacional e regional envolvidos no plano, durante o ano de 2023.

Quadro 7: Ações de formação ministradas pela DGAV (DSMDS e DSSA) a técnicos e coordenadores da DRAPLVT envolvidos no plano em 2023, em matérias pertinentes no âmbito do PCER.

Data	Tema	DS	Local	Duração	N.º de técnicos
20.06	Formação contínua aos técnicos envolvidos no PCER, de acordo com o estabelecido no Plano e no artigo 5º do Regulamento (UE) n.º 625/2017: atualização de conhecimentos e competências, decorrentes de alterações na legislação, nos procedimentos escritos e modelos de registo associados ao plano e de novas orientações/esclarecimentos técnicos.	DSMDS	Auditório DGAV Oeiras	6h	3
12.12	Formação inicial a nova técnica coordenadora e executora e novas orientações/esclarecimentos técnicos a implementar em 2024, em resultado da execução de plano de ação em resposta a recomendações da DG Sante, no âmbito da auditoria 2023-7739 – Food of non animal origin - 27 February to 14 March 2023.	DSMDS	DRAP Santarém	6h	3
15.12	Critérios microbiológicos – *Listeria monocytogenes*	DSSA	Online	3,5h	3
15.12	*Hazard Analysis and Critical Control Point*	DSSA	Online	3,5h	3

Quadro 8: Ações de formação BTSF frequentadas por técnicos e coordenadores afetos ao PCER em 2023.

Tema	Nível/Região	Duração	Nº de participantes
Hazard Analysis and Critical Control Point - eLearning module	Central / DGAV	8h	1
Food hygiene at primary production – plant products	Regional / LVT	29,5h	1
Auditing general hygiene requirements and control	Central / DGAV	29h	1
	Regional / LVT		1

procedures based on the HACCP principles developed by FBOs			
Total de participações a nível nacional			4

6. Reuniões promovidas pelos serviços centrais

No decurso de 2023 realizaram-se duas reuniões de coordenação envolvendo todas as técnicas coordenadoras e executoras afetas ao plano:

1) **26.05.2023**: Reunião presencial nas instalações da DSMDS em Oeiras;
2) **30.10.2023**: Reunião online na plataforma Teams.

7. Melhorias introduzidas e a implementar em 2024

- Alteração à frequência de controlos regulares (dois controlos anuais), em resultado de recomendações no âmbito da auditoria DG Sante de março/2023;

- Realização de 100% de controlos de verificação (presenciais ou documentais), independentemente do grau de incumprimento verificado;

- Realização de reunião com os técnicos executores para apresentação e discussão dos resultados das supervisões efetuadas pela coordenação nacional;

- Alterações a procedimentos escritos associados ao plano para 2024, nomeadamente lista de verificação, manual de procedimentos e modelo de ata de reunião;

- Elaboração e publicação de folheto de divulgação do plano dirigido aos operadores económicos;

- Elaboração e publicação de esclarecimento técnico sobre produção de sementes germinadas e folhas jovens;

- Elaboração de novo guia de orientação para a produção de rebentos, dirigido aos produtores (em desenvolvimento).

Anexo 1: Lista de verificação associada ao PCER

	1. Requisitos para a aprovação do estabelecimento	preencher todas as células
		C/NC/NA/NV
1.1	A conceção e disposição das instalações permitem a aplicação de boas práticas de higiene incluindo a proteção contra a contaminação entre e durante as operações.	
1.2	Existem instalações adequadas para limpeza, desinfeção e armazenagem de utensílios e equipamento de trabalho	
1.3	Estas instalações:	
a)	são fáceis de limpar;	
b)	dispõem de abastecimento adequado de água quente e fria;	
1.4	Todos os lavatórios destinados à lavagem de alimentos (ou outros equipamentos do mesmo tipo):	
a)	dispõem de abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria;	
b)	estão limpos (quando necessário são desinfetados).	
1.5	Todos os equipamentos com os quais as sementes e rebentos entram em contacto: (permitem minimizar risco de contaminação):	
a)	são fabricados com materiais adequados;	
b)	são mantidos em boas condições de arrumação;	
c)	são mantidos em bom estado de conservação;	
d)	permitem ser mantidos limpos (e se necessário desinfetados).	
1.6	Existem procedimentos adequados que garantem que:	
a)	o estabelecimento que produz rebentos é mantido limpo (e se necessário é desinfetado);	
b)	todos os equipamentos com os quais sementes e rebentos entram em contacto são limpos eficazmente (e se necessário são desinfetados);	
c)	a limpeza e desinfeção do equipamento são efetuadas com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação.	
1.7	Os operadores das empresas do sector alimentar que produzem rebentos:	
a)	asseguram, se necessário, a higiene da produção, do transporte e das condições de armazenagem dos produtos vegetais, e biolimpeza desses produtos;	
b)	previnem, tanto quanto possível, a contaminação causada por animais e pragas;	
c)	manusear os resíduos e as substâncias perigosas de modo a prevenir qualquer contaminação;	
d)	utilizam correctamente os produtos fitofarmacêuticos e biocidas;	
1.8	Os produtos são protegidos de contaminações (atendendo a qualquer transformação posterior).	
	2. Controlo microbiológico das sementes, rebentos e superfícies	**preencher todas as células**
		C/NC/NA/NV
2.1	Testes preliminares aos lotes de sementes:	

a)	amostra representativa de todos os lotes;	
b)	condições de germinação;	
c)	microrganismos;	
d)	momento da colheita;	
e)	métodos analíticos de referência;	
f)	plano de amostragem;	
g)	colocação no mercado.	
2.2	Controlo analítico dos rebentos:	
a)	microrganismos;	
b)	momento da colheita;	
c)	métodos analíticos de referência;	
d)	plano de amostragem;	
e)	frequência de amostragem;	
2.3	Controlo analítico de superfícies	
2.4	Medidas em caso de resultados insatisfatórios	

C - conforme; NC - não conforme; NA - não aplicável; NV - não verificado

3. Condições relativas à implementação de boas práticas de higiene pessoal	**preencher todas as células**
	C/NC/NA/NV
3.1 Meios de lavagem de mãos próximos dos locais de manipulação dos rebentos	
3.2 Instalações sanitárias: próximas dos locais de trabalho	
3.3 Instalações sanitárias: condições de conservação, funcionamento e higiene	

C - conforme; NC - não conforme; NA - não aplicável; NV - não verificado

Descrição do facto que constitui incumprimento	**Norma infringida**	**Classificação do IC**
Por cada linha, um incumprimento. Se necessário, inserir mais linhas		

4. Água usada na produção de rebentos	**preencher todas as células**
	C/NC/NA/NV
4.1 Fontes de água, armazenamento e distribuição protegidas de uma potencial contaminação	
4.2 Água pré-colheita (lavagem de sementes, demolha, irrigação): análises microbiológicas e químicas	
4.3 Água pós-colheita (lavagem de rebentos): análises microbiológicas e químicas	
4.4 Medidas corretivas adequadas quando se detetam problemas na água	

C - conforme; NC - não conforme; NA - não aplicável; NV - não verificado

5. Formação e saúde dos trabalhadores	**preencher todas as células**
	C/NC/NA/NV
5.1 Formação do pessoal, em matéria de higiene e saúde	
5.2 Saúde do pessoal	

C - conforme; NC - não conforme; NA - não aplicável; NV - não verificado

6. Rastreabilidade e manutenção de registos		preencher todas as células
		C/NC/NA/NV
6.1	Requisitos de rastreabilidade:	
a)	descrição exata, incluindo denominação taxonómica da planta;	
b)	volume ou a quantidade fornecida;	
c)	caso as sementes/rebentos tenham sido expedidos por outro operador, o nome e o endereço desse operador;	
d)	caso as sementes/rebentos tenham sido expedidos por outro operador, o nome e o endereço do expedidor (proprietário),se diferente do operador que expediu as sementes ou os rebentos;	
e)	o nome e endereço do OESA para quem as sementes ou os rebentos são expedidos;	
f)	O nome e endereço do destinatário (proprietário), se diferente do OESA para quem as sementes ou os rebentos são expedidos;	
g)	referência que permita identificar o lote como adequado;	
h)	data de expedição.	
6.2	Requisitos de rastreabilidade de sementes e rebentos importados na União e provenientes ou expedidas de países terceiros	

C - conforme; NC - não conforme; NA - não aplicável; NV - não verificado

Campo Grande nº50
1700-093 Lisboa

Tel.: +351 213 239 500
www.dgav.pt