

PCMC

Plano de Controlo dos Materiais e
objetos destinado a entrar em
Contacto com os alimentos

Atualizado em fevereiro 2026
versão 02



Responsáveis pelo Documento

Elaborado por

Data

Assinatura

DSNA/DAH
Cátia Simões

14/04/2026

Aprovado por

Paula Bico

16/04/2026

Homologado por

Paula Cruz Garcia

17/04/2026

Conteúdo

Siglas utilizadas	4
Legislação aplicável	5
1. Âmbito.....	7
2. Objetivos	8
2.1 Objetivos estratégicos	8
2.2 Objetivos operacionais	9
3. Responsabilidades.....	9
4. Registo operadores +SIPACE.....	11
5. Metodologia de Controlo.....	12
5.1. Quanto à forma	12
5.2 Quanto ao tipo	13
6. Estimativa de Risco.....	15
6.1 Risco associado à dimensão do estabelecimento.....	15
6.2 Risco associado à atividade	15
6.3 Estimativa final do risco	16
6.4 Frequência de controlos em função do risco.....	17
6.4.1 Frequência dos controlos regulares.....	17
6.4.2 Frequência dos controlos de verificação	18
7. Controlo oficial.....	18
7.1 Planeamento.....	18
7.2 Preparação do Controlo	18
7.3 Execução do controlo oficial.....	19
7.4 Procedimento após controlo oficial	21

8. Medidas a tomar consoante o GC	23
8.1 GC1.....	23
8.2 GC2.....	23
8.3 GC3.....	24
8.4 GC 4.....	25
9. Controlo Analítico	26
10. Gestão e monitorização do Plano.....	27
10.1 Reuniões.....	27
10.2 Relatórios de Execução.....	27
10.3 Supervisão.....	27
10.4 Formação	28
11. Documentos associados ao Plano	28

Siglas utilizadas

AC	Autoridade Competente
ASAE	Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
BTSF	<i>Better Training for Safer Food</i>
CCDR	Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional
DAH	Divisão de Alimentação Humana
DGAV	Direção Geral de Alimentação e Veterinária
DoC	Declaração de Conformidade
DSNA	Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação
GC	Grau de Cumprimento
LNR	Laboratório Nacional de Referência
MCA	Materiais para Contacto Alimentar
PCAI	Plano de Controlo da Agro-Indústria
PCI	Plano de Controlo da Importação
PCMC	Plano de Controlo dos Materiais em Contacto
RA	Região Autónoma
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
RCO	Relatório de Controlo Oficial
+SIPACE	Sistema de Informação para a Gestão dos Controlos Oficiais

Legislação aplicável

Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

Regulamento (CE) n.º 1935/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos

Regulamento (CE) n.º 1895/2005, da Comissão, de 18 de novembro de 2005, relativo à restrição de utilização de determinados derivados epoxídicos em materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos

Regulamento (CE) n.º 2023/2006, da Comissão, de 22 de dezembro de 2006, relativo às boas práticas de fabrico de materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos

Regulamento (CE) n.º 450/2009, da Comissão, de 29 de maio de 2009, relativo aos materiais e objetos ativos e inteligentes destinados a entrar em contacto com os alimentos

Regulamento (UE) n.º 10/2011 da Comissão de 14 de janeiro, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contato com os alimentos e suas alterações

Regulamento (UE) n.º 2017/625, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 14 de março de 2017, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais

Plano de Controlo dos Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios	Edição n.º 1 Revisão n.º 2	DSNA-DAH 14/04/2026
--	--------------------------------------	------------------------

Regulamento (UE) n.º 2022/1616, da Comissão de 15 de setembro de 2011, relativo aos materiais e objetos de plástico reciclado destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga o Regulamento (CE) n.º 282/2008.

Decreto-lei n.º 175/2007, de 8 de maio, que visa assegurar a execução e garantir o cumprimento, no ordenamento jurídico interno, das obrigações decorrentes do Regulamento (CE) n.º 1935/2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos

Decreto-lei n.º 378/2007, de 12 de novembro, que altera o Decreto-lei n.º 175/2007

Decreto-lei n.º 190/2007, de 11 de maio, relativamente a objetos cerâmicos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios

1. Âmbito

O Regulamento (CE) n.º 178/2002 é a base legal que sustenta toda a legislação de segurança alimentar na União Europeia, garantindo que os alimentos que circulam no mercado europeu são seguros, rastreáveis e regulados de forma harmonizada.

Com o intuito de adotar uma abordagem abrangente e integrada da segurança dos géneros alimentícios (GA), a legislação alimentar inclui disposições sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos (MCA). Os constituintes dos MCA que são transferidos desses materiais para os alimentos podem afetar a segurança química dos alimentos e, conseqüentemente, a saúde humana, bem como a qualidade dos alimentos, o seu sabor, cheiro e aparência. O Regulamento (CE) n.º 1935/2004 garante a segurança dos MCA e cria regras para todo o espaço europeu no que respeita à colocação no mercado destes materiais.

O Regulamento (CE) n.º 2023/2006 estabelece um conjunto de medidas que visam assegurar que os MCA são fabricados de forma consciente e segura obrigando à existência de um sistema de garantia da qualidade. Existe ainda legislação específica para certos tipos de matérias com os quais os MCA podem ser fabricados. A medida específica mais abrangente é o Regulamento (EU) n.º 10/2011 relativo a materiais e objetos plásticos.

À DGAV, enquanto autoridade responsável pela gestão do sistema de segurança alimentar, compete-lhe definir, gerir e implementar planos de controlo a fim de verificar o cumprimento da legislação alimentar por parte dos operadores.

Tendo como base a verificação dos requisitos relevantes da legislação pelos operadores nas fases de produção, transformação e distribuição, o Plano de Controlo dos Materiais e objetos destinados a entrar em Contacto com os géneros alimentícios (PCMC) define os procedimentos dos controlos oficiais efetuados a estabelecimentos onde são

Plano de Controlo dos Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios	Edição n.º 1 Revisão n.º 2	DSNA-DAH 14/04/2026
--	--------------------------------------	------------------------

fabricados, transformados e armazenados os MCA, assim como o modo de organização das autoridades envolvidas nos controlos.

O controlo é uma atividade realizada por uma autoridade competente com o intuito de verificar o cumprimento, pelos operadores da legislação aplicável, o PCMC pretende, através dos controlos, verificar toda a legislação aplicável aos MCA por parte dos operadores que fabricam e transformam estes materiais.

O Regulamento (EU) 2017/625 vem reforçar a aplicação da legislação alimentar, introduzindo controlos oficiais uniformes, transparentes e baseados no risco.

Vários planos de controlo à indústria alimentar incidem também nos MCA utilizados, muita informação decorrente desses controlos é articulada com o PCMC. Também os controlos à importação dos MCA realizados de acordo com o PCI e os certificados de exportação solicitados pelos operadores são importantes ferramentas no controlo aos MCA que entram e saem de Portugal.

2. Objetivos

O PCMC tem como objetivo geral estabelecer um sistema de controlo dos estabelecimentos onde se fabricam, transformam ou distribuem os MCA.

A frequência dos controlos é baseada em critérios de risco e a metodologia de controlo é realizada de acordo com procedimentos uniformizados.

2.1 Objetivos estratégicos

- Contribuir para um elevado nível de proteção da saúde pública através da promoção do cumprimento da legislação aplicável aos MCA;
- Implementar um sistema de registo de informação que permita classificar o risco associado às diferentes atividades no âmbito do PCMC.

2.2 Objetivos operacionais

- Realização de controlos regulares aos estabelecimentos que produzem e transformam MCA, em número definido anualmente por região.
- Realização de controlos de verificação, determinados em função da classificação do grau de cumprimento da auditoria anterior;
- Realização de ações de supervisão com vista a assegurar a eficácia dos controlos e a uniformidade na implementação do Plano;
- Atualização do sistema de informação para a Gestão dos Controlo Oficiais (+SIPACE);

3. Responsabilidades

Nos termos do Decreto-Lei n.º 18/2014, de 4 de fevereiro (lei orgânica do Ministério da Agricultura e do Mar), a Direção Geral de Alimentação e Veterinária tem por missão, entre outros, a definição, execução e avaliação das políticas de segurança alimentar, sendo investida nas funções de autoridade responsável pela gestão do sistema de segurança alimentar.

A DGAV tem como atribuições, entre outras:

- Participar na definição e aplicação das políticas de segurança alimentar, traduzida no acompanhamento da regulamentação da União e sua aplicação no território nacional;
- Elaborar, gerir e avaliar a execução dos planos de controlo oficial relativos aos MCA, e consequente ajustamento do plano face aos resultados obtidos;
- Gerir e auditar a execução dos diversos planos de controlo oficial.

A Divisão de Alimentação Humana (DAH), da Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação (DSNA) é a unidade orgânica da DGAV responsável pela conceção e gestão nacional do PCMC. Nas funções de gestão nacional incluem-se as seguintes tarefas:

- Divulgação do Plano, de esclarecimentos, procedimentos e orientações relativas a critérios de decisão e atuação;

Plano de Controlo dos Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios	Edição n.º 1 Revisão n.º 2	DSNA-DAH 14/04/2026
--	--------------------------------------	------------------------

- Atualização da área “Materiais em contacto com géneros alimentícios” da página da DGAV;
- Definição da programação do número controlos a efetuar;
- Execução de ações de supervisão;
- Promoção e condução de reuniões de trabalho com a estrutura de coordenação, que devem acontecer pelo menos uma vez por ano;
- Avaliação das necessidades de formação.
- Envio de autos de notícia para a ASAE.

Os serviços regionais atualmente são assegurados pelas equipas regionais da DGAV (Centro, LVT e Alentejo) e pelas CCDR do Norte e do Algarve com quem foram acordados protocolos. As tarefas estabelecidas são:

- Execução dos controlos aos estabelecimentos fabricantes de MC definidos, de acordo com os procedimentos e listas de verificação estabelecidos pela DGAV;
- Colheita das amostras planeadas pela DGAV, em estabelecimentos selecionados pelo ponto de contacto regional, e envio para o laboratório indicado pela DGAV;
- Comunicar à DGAV o ponto de contacto regional para o PCMC e lista de executores;
- Articular com a DGAV e participar nas reuniões de coordenação;
- Gerir regionalmente a execução dos controlos oficiais, zelando pela implementação dos procedimentos e pela melhoria do sistema de controlo;
- Promover e manter atualizado o registo no +SIPACE dos estabelecimentos que produzem MCA;
- Avaliação dos resultados analíticos;
- Notificação dos resultados aos operadores e das eventuais medidas a tomar;
- Registo do controlo analítico no +SIPACE;
- Avaliar se o Plano está a ser implementado de acordo com o previsto, ou se será necessário proceder a alterações/adaptações do mesmo;
- Reportar à DGAV as dificuldades existentes na implementação do Plano;
- Efetuar um relatório anual relativo às atividades desenvolvidas;

Plano de Controlo dos Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios	Edição n.º 1 Revisão n.º 2	DSNA-DAH 14/04/2026
--	--------------------------------------	------------------------

Cabe à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) a:

- Fiscalização do cumprimento das normas do Decreto-lei nº 175/2007 e do Regulamento (CE) nº 1935/2004;
- Instrução dos processos passíveis de contraordenação de acordo com o estipulado no Decreto-lei nº 175/2007;
- Atividades relacionadas com a fase de distribuição de MCA, vulgo retalho.
- Avaliação e comunicação de riscos na cadeia alimentar, baseado na evidência científica e recorrendo à legislação existente, pode ser solicitada a avaliação de risco de substâncias específicas em determinadas matrizes.

4. Registo operadores +SIPACE

Os estabelecimentos que laboram MCA carecem de um controlo regular baseado no risco, que só é efetivo, eficaz e não discriminatório, se as autoridades competentes detiverem informação sobre os estabelecimentos nacionais, estando esta informação dependente também da participação dos operadores do setor.

A Divisão de Alimentação Humana (DAH), da Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação (DSNA) recebe de várias fontes informação sobre novos estabelecimentos com atividades no âmbito deste Plano. Esta informação deve ser direcionada para as várias regiões para que possam efetuar o registo destes operadores e estabelecimentos e respetivo controlo. Na impossibilidade desta ação por parte das regiões, o operador/estabelecimento deve ser registado no +SIPACE pelos serviços centrais sem número de registo atribuído.

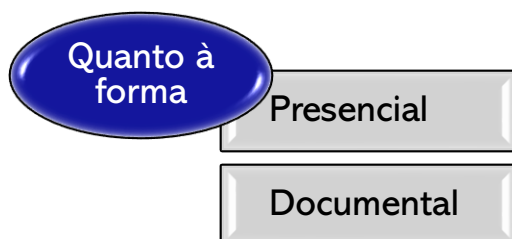
Todos os relatórios e resultados de colheitas de amostras devem ser registados no +SIPACE pelos técnicos executores e esse registo deve ser validado superiormente a nível regional.

5. Metodologia de Controlo

Da experiência que vem sendo adquirida pela aplicação do PCMC, os controlos oficiais correm tanto melhor quanto mais informação tiver sido recolhida do procedimento de fabrico do MCA. O fabrico de MCA, especialmente de plástico (incluindo o plástico reciclado) é complexo e carece de conhecimento profundo sobre substâncias específicas.

Os controlos oficiais no âmbito do PCMC realizam-se por auditoria, método previsto no ponto 30, do artigo 3.º do Regulamento (EU) 2017/625 relativo aos controlos oficiais, uma vez que se pretende um exame sistemático e independente da atividade e resultados analíticos de acordo com as disposições legislativas.

5.1. Quanto à forma



- a) **Controlo presencial** ocorre no estabelecimento do operador, podendo este ser regular, de verificação, de suspeita, específico ou outro.
- b) **Controlo documental** ocorre quando o operador apresenta documentos que permitem atestar o cumprimento da legislação. Pode ser de verificação, de suspeita ou outro.

5.2 Quanto ao tipo

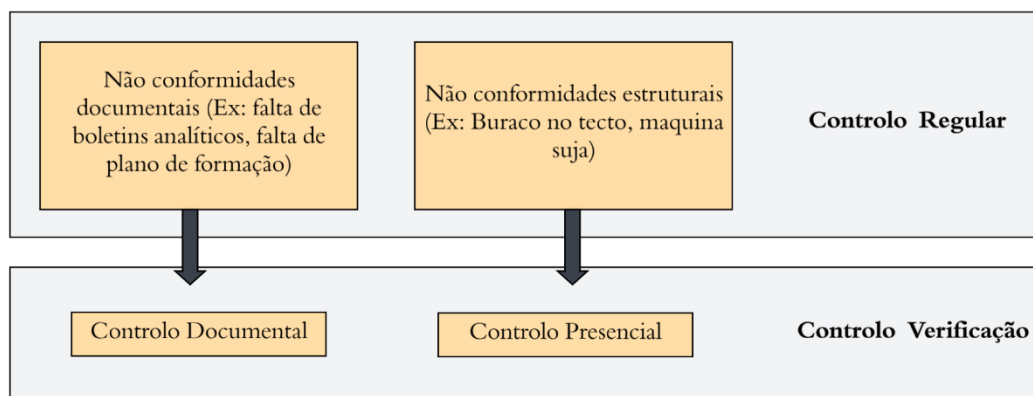


- a) **Controlo regular:** controlo de primeira vez ou controlo de atividades em estabelecimentos anteriormente controlados, com grau de cumprimento 1 ou 2; O controlo é efetuado dentro do intervalo de tempo automaticamente gerado no +SIPACE (dependente do risco estimado da atividade no estabelecimento) devendo ser observado o cumprimento de todos os requisitos legais vigentes.
- b) **Controlo de verificação:** controlo efetuado na sequência do controlo anterior com incumprimentos, para verificar se este(s) foi(ram) corrigido(s) pelo operador após o prazo máximo estabelecido na notificação para correção do(s) incumprimento(s), ou no caso do GC 1 ou GC 2 na data que for gerada pelo +SIPACE. Os controlos de verificação poderão ser presenciais ou documentais de acordo com o item em incumprimento:

Plano de Controlo dos Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios

Edição n.º 1
Revisão n.º 2

DSNA-DAH
14/04/2026



- c) **Controlo por suspeita:** controlo efetuado em caso de suspeita de incumprimento ou na sequência da tomada de conhecimento de uma informação relevante do ponto de vista da segurança alimentar, que indique um eventual risco acrescido num determinado estabelecimento. Um exemplo de um controlo por suspeita é o controlo feito a um operador que fabrica um determinado MCA que é utilizado por uma empresa controlada por outro plano de controlo da DGAV e que apresenta uma DoC incompleta ou desatualizada. Os controlos por suspeita podem ser presenciais ou documentais.
- d) **Controlos específicos:** controlo não programado efetuado na sequência da necessidade específica. Exemplos de controlos específicos são os controlos efetuados na sequência de um RASFF ou no âmbito de uma auditoria/missão. No campo de observações do Controlo Oficial deve estar registado o motivo para a realização do controlo específico. Os controlos específicos podem ser presenciais ou documentais.

6. Estimativa de Risco

A frequência de controlos efetuada a cada estabelecimento deve estar relacionada com o risco estimado para o mesmo. Esta estimativa utiliza como indicadores: a dimensão do estabelecimento e a atividade desenvolvida pelo operador.

6.1 Risco associado à dimensão do estabelecimento

Ao inserir o estabelecimento no +SIPACE tem de se selecionar o risco associado à dimensão. Esse risco estará dependente do número de trabalhadores da empresa e da potência térmica/elétrica.

O risco associado à dimensão do estabelecimento varia de 1 a 4, sendo 1 o risco menor e 4 o maior risco.

6.2 Risco associado à atividade

O risco associado à atividade varia de 1 a 10, sendo o risco menos 1 e o risco maior 10.

Quando no estabelecimento é desenvolvida mais do que uma atividade, a cada uma é atribuído um grau, sendo o risco associado ao estabelecimento o da atividade de maior risco.

Quando no +SIPACE se coloca a atividade desenvolvida no estabelecimento, este assume automaticamente o risco de acordo com o definido na tabela seguinte:

Plano de Controlo dos Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios	Edição n.º 1 Revisão n.º 2	DSNA-DAH 14/04/2026
--	--------------------------------------	------------------------

Tabela 1- Risco associado às atividades dos estabelecimentos.

Código	Descrição	Risco Atividade
fc _m _a	Armazenista de Materiais em Contacto	2
fc _m _r	Retalhista de Materiais em Contacto	0
fc _m _fp	Fabrico de Materiais Plásticos	4
fc _m _fc	Fabrico de Materiais Cerâmicos	3
fc _m _fç	Fabrico de Materiais de Cortiça	2
fc _m _v	Fabrico de Materiais de Vidro	2
fc _m _fml	Fabrico de Materiais de Metal e Ligas	3
fc _m _fpc	Fabrico de Materiais de Papel e Cartão	2
fc _m _fm	Fabrico de Materiais de Madeira	2
fc _m _fs	Fabrico de Materiais de Silicone	2
fc _m _fo	Fabrico de Outros Materiais	2
fc _m _b	Fabrico de Materiais de Borracha	2
fc _m _fpr	Fabrico de Materiais Plásticos Recicladados	4

6.3 Estimativa final do risco

O valor da estimativa final do risco em função da atividade (risco estimado de atividade) depende do intervalo em que se encontra a soma do valor do risco da dimensão do estabelecimento com o valor atribuído ao risco da atividade do estabelecimento, de acordo com a tabela 2.

Tabela 2- Intervalos da estimativa final do risco em função da atividade.

Risco dimensão + Risco atividade	Risco estimado de atividade
2-4	1
5-6	2
7-8	3
9-10	4
11-14	5

O risco estimado de atividade é um valor constante para um estabelecimento desde que o mesmo mantenha a dimensão e a atividade.

6.4 Frequência de controlos em função do risco

A frequência dos controlos está diretamente dependente do risco estimado para a atividade e do resultado obtido no controlo anterior efetuado ao estabelecimento.

6.4.1 Frequência dos controlos regulares

A frequência com que um estabelecimento é submetido ao controlo oficial é definida em função do Risco Estimado da atividade nele desenvolvida. Assim, o intervalo de tempo máximo entre dois controlos oficiais para um determinado estabelecimento pode ser verificado na tabela 3.

Sempre que o estabelecimento demonstre manter o cumprimento consecutivamente, justifica-se o aumento do intervalo de tempo entre controlos. Assim, se em dois controlos regulares consecutivos o estabelecimento obtiver GC1, o +SIPACE calculará automaticamente o próximo controlo regular para a classe de risco imediatamente inferior, de acordo com o indicado na tabela 3.

Tabela 3- Frequência de controlo regular.

Risco estimado de atividade	Intervalo entre controlos	Intervalo entre controlos depois de 2 GC1
1	60	60
2	48	60
3	36	48
4	24	36
5	12	24

Caso os controlos sejam de GC2, o intervalo entre controlos será o normal. Estes intervalos de tempo são atribuídos automaticamente quando o controlo e o respetivo GC1 e GC2 são colocados no +SIPACE.

6.4.2 Frequência dos controlos de verificação

Esta frequência depende do prazo para correção do incumprimento detetado (toma valor do menor tempo caso estejam presentes vários períodos para apresentação da correção do incumprimento). Por isso, é colocada manualmente pelo técnico no +SIPACE.

7. Controlo oficial

7.1 Planeamento

Anualmente a DSNA-DAH envia o planeamento dos controlos a serem efetuados por região, de acordo com o definido no ponto 3.

O número de controlos oficiais a efetuar por região considera os controlos oficiais programados pelo +SIPACE (frequência determinada pelo risco, definida no ponto 6) e controlos a novos operadores. No caso de ser necessário efetuar seleção de operadores a controlar o critério a ter em conta será o risco estimado de atividade desenvolvida pelo operador.

Para além deste planeamento efetuado anualmente pela DSNA, poderá ser necessário efetuar controlos de suspeita ou específicos, nomeadamente no âmbito da exportação e importação de materiais e objetos para contacto alimentar.

7.2 Preparação do Controlo

Devido à complexidade da matéria a ser controlada pelos técnicos executores e tendo em vista a otimização dos recursos logísticos e humanos disponíveis, a auditoria a efetuar ao operador económico deve ser atempadamente programada e se os técnicos executores considerarem que há necessidade, de forma que seja possível reunir da parte do operador a informação/recursos humanos necessários para o controlo oficial, a data da mesma deve ser indicada.

Na preparação do controlo oficial os técnicos executores devem reunir informação sobre o estabelecimento, tal inclui consultar a documentação já disponível e solicitar informação ao operador. De modo a facilitar a recolha desta informação foi criado um documento que se encontra associado ao Plano no RCO (Preparação do Controlo, ver ponto 11).

7.3 Execução do controlo oficial

A auditoria deve ser realizados no período de laboração, deve ser dada sempre abertura para o operador colocar questões. Durante o controlo deve ser amplamente preenchido o relatório de controlo oficial.

O controlo deve dividir-se em três fases:

i. Reunião inicial

Deve ser realizada com os responsáveis pelo estabelecimento (ou seus representantes) e a equipa da qualidade (caso exista). Nesta reunião devem ser abordados os seguintes pontos:

- Apresentação dos técnicos executores;
- Apresentação do PCMC;
- Informação da confidencialidade a que os técnicos executores estão obrigados;
- Breve explicação do +SIPACE;
- Solicitar apresentação da empresa por parte do operador e se for caso disso alterações ocorridas desde o último controlo oficial;
- Caso o operador já tenha sido controlado deve ser verificada toda a informação existente relativa ao estabelecimento, de modo a manter atualizado o +SIPACE.
- Informar o operador da ordem pela qual será efetuado o controlo oficial (se primeiro será efetuada visita às instalações ou análise da documentação) e, na medida do possível, da previsão da duração do mesmo, de modo a que, possam estar presentes na reunião final os responsáveis pelo estabelecimento (ou seus representantes) e a equipa da qualidade (caso exista).

ii. Visita às instalações e análise documental

É necessário que o técnico executor perceba quais os pontos críticos na produção dos MCA, e na maior parte dos casos esses riscos não são identificados na visita às instalações, mas sim na análise documental. Assim, a análise da documentação deve ser exaustiva sendo que a visita às instalações terá importância sobretudo para verificar o cumprimento dos requisitos relativos às boas práticas de fabrico.

Durante o controlo os técnicos executores devem observar e registar evidências do cumprimento ou incumprimento (se possível fotograficamente/cópia de documentos) das disposições legais através das seguintes 3 técnicas:

- inspeção dos locais de trabalho e observações de procedimentos;
- verificação de evidências em registos e documentos;
- entrevistas aos intervenientes.

Estas técnicas devem permitir ao técnico executor efetuar a:

- Verificação dos requisitos ao nível da rastreabilidade;
- Verificação da documentação relativa às matérias-primas - DoC e documentação de suporte (quando aplicável);
- Verificação da DoC e documentação de suporte, relativa aos materiais produzidos no estabelecimento, nos termos da regulamentação aplicável;
- Verificação que as operações de fabrico são efectuadas de acordo com as regras gerais e específicas em matéria de Boas Práticas de Fabrico (BPF);
- Verificação da rotulagem dos MCA;
- Colheita de amostras, de acordo com o PO5-PR2.

Na verificação de documentos recomenda-se que sejam também solicitados resultados de controlos de auditorias anteriores de outras entidades. No caso de operador possuir certificação, essa informação deve ser também indicada neste relatório.

iii. Reunião final

A reunião final deve ser dirigida por um elemento da equipa de controlo e deve estar resumida na ata da reunião final.

Na ata da reunião final devem ficar registados os principais incumprimentos com as medidas corretivas que foram efetuadas de imediato pelo operador.

Caso seja solicitada documentação para envio à posteriori, esta informação deve estar refletida na ata sendo indicado que restante documentação solicitada será verificada posteriormente.

A ata deve ser elaborada em duplicado e depois de lida e conforme deve ser assinada.

O operador deve também ser informado sobre a possibilidade de pronuncia sobre o Relatório de Controlo Oficial, num prazo de 10 dias, de acordo com o n.º2 do artigo 3.º Código de Procedimento Administrativo:

Artigo 3.º Impugnações administrativas necessárias

2 - O prazo mínimo para a utilização de impugnações administrativas necessárias é de 10 dias, passando a ser esse o prazo a observar quando seja previsto prazo inferior na legislação existente à data da entrada em vigor do presente decreto-lei.

7. 4 Procedimento após controlo oficial

7.4.1 - Relatório de controlo elaborado de acordo com documento que se encontra associado ao Plano no RCO (ver ponto 11).

O relatório pode conter recomendações de aspetos que, apesar de não serem incumprimentos da legislação, são entendidos como oportunidades de melhoria.

7.4.2 - O relatório de controlo deve ser validade pelo superior hierárquico/ ponto de contacto para o plano regional, ou em quem este delegue a tarefa, com o intuito de verificar a adequação do documento e harmonizar os critérios dos diferentes técnicos executores.

7.4.3 - O operador deve ser notificado das conclusões do controlo oficial através do envio da Notificação e do Relatório de Controlo Oficial, até 10 dias úteis. As notificações poderão ser remetidas por correio eletrónico, de acordo com o artigo 112.º do Código de Procedimento Administrativo, tendo em atenção que caso seja GC 3 o operador deve responder acusando a boa recção.

Plano de Controlo dos Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios	Edição n.º 1 Revisão n.º 2	DSNA-DAH 14/04/2026
--	--------------------------------------	------------------------

No caso de o técnico executor ter solicitado esclarecimento ou documentação adicional ao operador, o prazo acima estipulado será interrompido até que o técnico executor esteja na posse da informação necessária para a correta redação do RCO.

7.4.4 - O controlo oficial deve ser registado e validado no +SIPACE, os documentos que devem ser inseridos no sistema são: Notificação devidamente assinada; Relatório de Controlo Oficial assinado pelos técnicos executores e Ata da reunião final (no caso dos controlos presenciais).

O operador poderá solicitar uma prorrogação dos prazos estabelecidos no Relatório de Controlo Oficial, e o pedido poderá ser aceite caso os argumentos e novos prazos forem justificados e aceites. Quando o operador responder evidenciando a correção dos incumprimentos descritos no Relatório de Controlo Oficial, deve ser elaborado um Controlo Oficial Documental de Verificação e deve ser reduzido o Grau de Cumprimento de acordo.

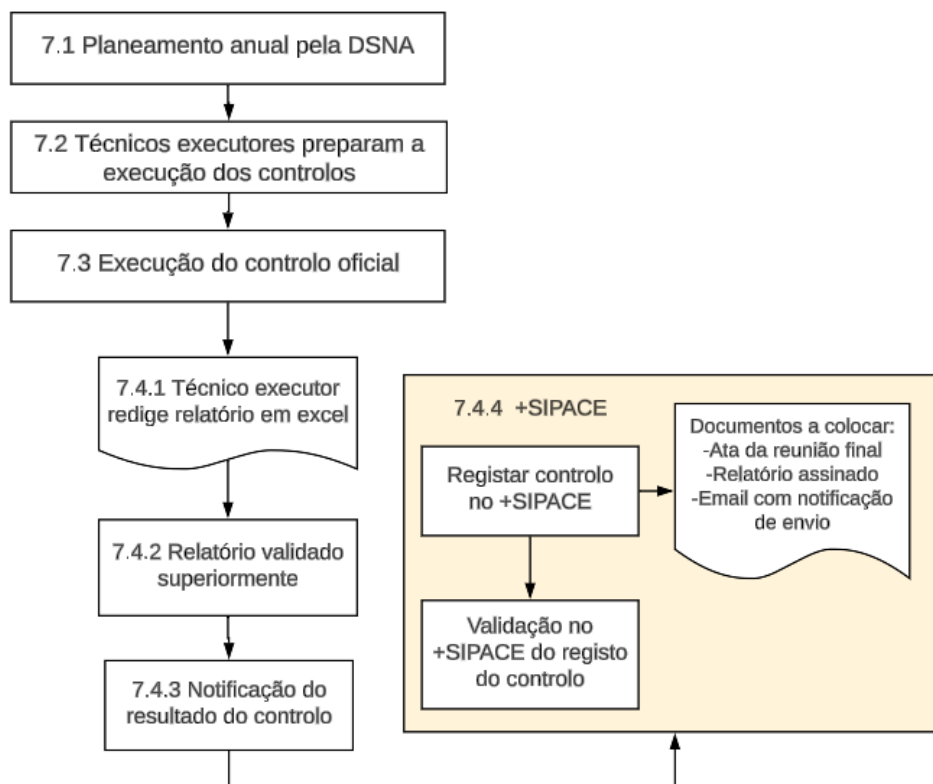


Figura 1 - Fluxograma do Controlo Oficial

8. Medidas a tomar consoante o GC

8.1 GC1

Quando num controlo oficial se constatar a ausência de incumprimentos o operador económico é notificado através do envio da Notificação e do Relatório de Controlo Oficial e a data do próximo controlo é determinada automaticamente pelo +SIPACE.

8.2 GC2

Quando num controlo oficial se verificarem incumprimentos com baixa probabilidade de colocar em risco a saúde pública o operador é notificado através do envio da Notificação e do Relatório de Controlo Oficial. Na notificação deverá constar os incumprimentos constatados e o prazo estabelecido para a correção dos mesmos. Caso o operador remeta evidências da correção dos incumprimentos o GC passará para 1.

A data do próximo controlo é determinada automaticamente pelo +SIPACE.

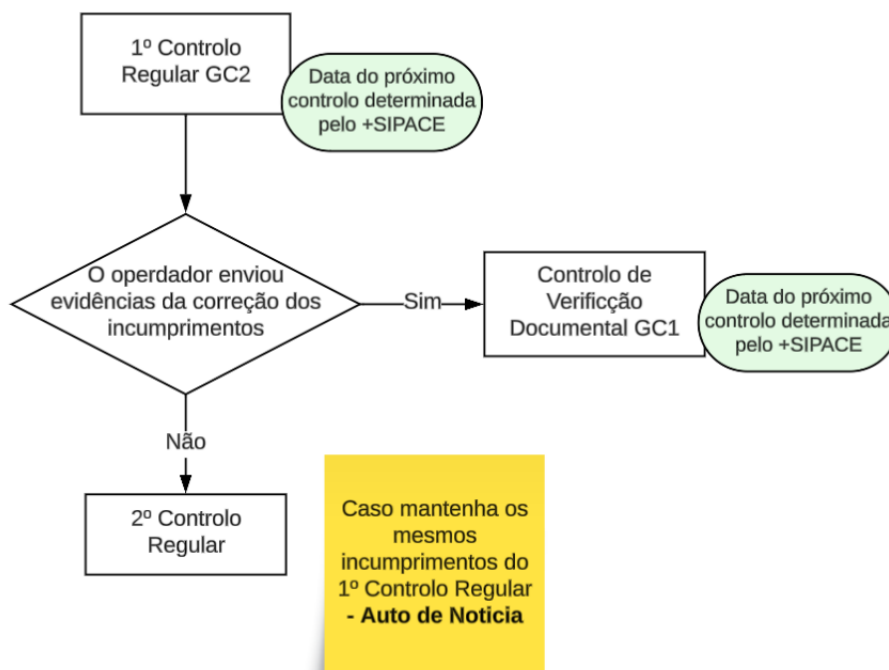


Figura 2- Fluxograma em caso de GC2.

Quando se efetuar novamente um controlo regular ao operador, se os incumprimentos detetados no primeiro controlo se mantiverem, deverá ser elaborado um auto e notícia e o processo deverá ser enviado para a ASAE.

8.3 GC3

Quando num controlo oficial regular se observarem incumprimentos que potencialmente ponham em risco a saúde pública o operador deve ser notificado através do envio da Notificação e do Relatório de Controlo Oficial, esta Notificação poderá ser enviada por correio eletrónico, mas deve haver uma confirmação da receção deste email por parte do operador económico.

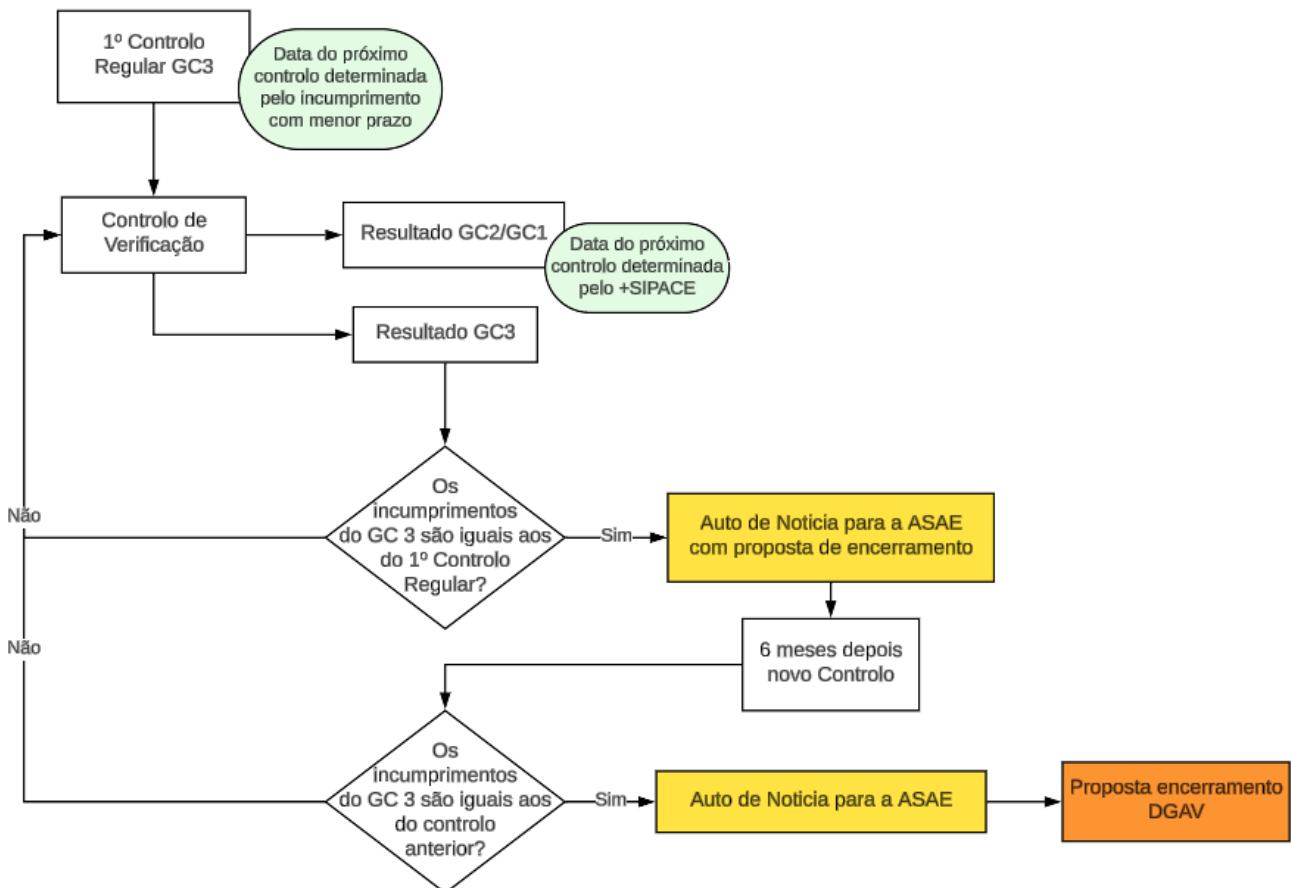


Figura 3- Fluxograma em caso incumprimento CG3.

Neste caso a próxima data do controlo de verificação corresponde ao menor prazo atribuído para a correção dos incumprimentos de GC3 detetados. Se o resultado do controlo de verificação for de GC1 ou GC2 o procedimento deve ser de acordo com os pontos 8.1 e 8.2 (respetivamente), caso o resultado deste controlo seja GC3 e se os incumprimentos que deram lugar a este grau forem os mesmos que os detetados no 1º controlo regular, deve ser elaborado um auto de notícia e o processo deve ser enviado para a ASAE. Neste caso a notificação enviada ao operador com o relatório deve indicar que o processo será enviado para a ASAE com proposta de encerramento do estabelecimento.

Se o estabelecimento de mantiver a laborar, passado o prazo de 6 meses deve ser feito novo controlo, caso o resultado deste controlo seja GC3 e se os incumprimentos que deram lugar a este grau forem os mesmos, deve a DGAV avançar com proposta de encerramento do estabelecimento.

8.4 GC 4

Quando num controlo oficial forem detetados incumprimentos que coloquem em risco imediato a saúde pública esses incumprimentos devem ficar expressos na ata da reunião final, devem ser reunidas o maior número de provas (ex.: fotografias) e deve ser elaborado um auto de notícia.

Caso este grau de cumprimento seja observado aquando da redação do relatório oficial, ou seja, no decorrer da análise da documentação em gabinete, deverá igualmente ser elaborado uma auto de notícia que será posteriormente enviado à ASAE com respetiva fundamentação (incluindo relatório de controlo oficial).

Em paralelo deve a DGAV avançar com a proposta de encerramento do estabelecimento.

O envio do auto de notícia e elementos probatórios (relatório de controlo oficial, ata reunião final e fotografias tiradas) para a ASAE deverá ser feito pela DSNA (gestão central).

Plano de Controlo dos Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios	Edição n.º 1 Revisão n.º 2	DSNA-DAH 14/04/2026
--	--------------------------------------	------------------------

A notificação enviada ao operador com o relatório deve indicar que o processo será enviado para a ASAE com proposta de encerramento do estabelecimento

Tal como para o grau de cumprimento 3 reiterado, se o estabelecimento de mantiver a laborar, deve ser feito novo controlo, caso o resultado deste controlo seja igualmente GC4 deve a DGAV avançar com proposta de encerramento do estabelecimento.

9. Controlo Analítico

O PCMC prevê que sejam colhidas amostras de materiais e objetos para contacto alimentar para análise, a seleção de amostras para controlo é feita anualmente com base:

- Resultados de controlos analíticos anteriores do Plano;
- Consulta de controlos analíticos de outros Estados Membros;
- Análise dos últimos RASFF;
- Consulta do LNR (e outros).

Depois de determinados as substâncias que serão alvo de análise e respetivos materiais, as colheitas são divididas por região, havendo uma programação de número de colheitas por tipo de material para cada região.

As colheitas poderão ser efetuadas nos fabricantes de MCA, nos armazenistas e na agroindústria, desde que esta colheita seja efetuada ao MCA antes da sua utilização.

O Procedimento de colheitas de amostras está definido em documento próprio, anexo a este Plano.

10. Gestão e monitorização do Plano

10.1 Reuniões

A DSNA-DAH deve realizar pelo menos uma reunião anual com os pontos de contacto regionais do PCMC.

10.2 Relatórios de Execução

O relatório de Execução do PCMC é elaborado anualmente pela DSNA-DAH, contendo dados relativos à execução do Plano, análise evolutiva dos dados, constrangimentos e oportunidades de melhoria. Deve fazer parte deste relatório a seguinte informação:

- Dados relativos ao número de controlos efetuados e à taxa de execução;
- Dados relativos ao resultado dos controlos;
- Análise comparativa com o período homólogo do ano anterior;
- Dados relativos a supervisões efetuadas;
- Problemas ocorridos na implementação do Plano;
- Esclarecimentos ou instruções de trabalho divulgadas.

Para a elaboração deste relatório as regiões devem enviar anualmente os seus relatórios anuais com síntese das principais conclusões (podendo ser utilizados os itens da lista supra).

10.3 Supervisão

A DGAV ou/e a Gestão Regional efetuam ações de supervisão com vista a assegurar a eficácia dos controlos e a uniformidade na implementação do Plano.

As ações de supervisão consistem no acompanhamento dos Técnicos Executores, durante os controlos oficiais realizados pelas várias regiões. O documento utilizado para efetuar a supervisão é 'Check-list supervisão', documento geral da DSNA.

Plano de Controlo dos Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios	Edição n.º 1 Revisão n.º 2	DSNA-DAH 14/04/2026
--	--------------------------------------	------------------------

Na impossibilidade de levar a cabo esta supervisão presencial, a mesma deve ser substituída por 3 ações de supervisão via plataforma +SIPACE, essas supervisões serão feitas de acordo com o documento que se encontra no associado ao Plano no RCO (Check-list de supervisão +SIPACE, ver ponto 11).

Os resultados das supervisões efetuadas devem ser divulgados aos técnicos supervisionados.

10.4 Formação

As necessidades de formação são identificadas e reportadas pelos Serviços Regionais. A gestão central promove ações de formação as quais podem integrar o Plano de Formação da DGAV. Os técnicos que executam os controlos no âmbito deste Plano devem complementar a sua formação com ações pela Comissão Europeia no âmbito dos BTSF - Better Training for Safer Food, e quando possível disseminar pelas equipas dos Serviços Regionais. Os Serviços Regionais devem manter os registos dos programas de formação, para cada elemento, incluindo as datas, a duração, a descrição do programa, e, se for caso disso, os certificados que atestam a conclusão com êxito do programa de formação.

11. Documentos associados ao Plano

O Procedimento de colheita de amostras encontra-se em anexo a este Plano. Todos os restantes documentos encontram-se no Excel disponibilizado do PCMC, entre eles:

- Preparação do Controlo
- Relatório de Controlo Oficial dos Plásticos;
- Relatório de Controlo Oficial dos Plásticos Reciclados;
- Relatório de Controlo Oficial das Cerâmicas;
- Relatório de Controlo Oficial dos Metais e Papel;
- Ata da Reunião Final;

Plano de Controlo dos Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios

Edição n.º 1
Revisão n.º 2

DSNA-DAH
14/04/2026

- Notificação;
- Orientações sobre a classificação dos incumprimentos;
- Tabela orientativa de definição de prazos face aos incumprimentos;
- Base legal que suporta os incumprimentos e notas para os Plásticos;
- Base legal que suporta os incumprimentos e notas para os Plásticos Reciclados;
- Base legal que suporta os incumprimentos e notas para as Cerâmicas;
- Base legal que suporta os incumprimentos e notas para os Metais e Papel;
- Exemplo de uma avaliação de perigos
- Check-list de supervisão +SIPACE