



Controlo Oficial de Produtos da Pesca e Moluscos Bivalves Vivos em Portugal

Resumo científico

O controlo oficial dos produtos da pesca e dos moluscos bivalves vivos em Portugal constitui um instrumento essencial para a garantia da segurança dos alimentos e proteção da saúde pública, sendo assegurado pela Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), enquanto autoridade competente nos termos do Regulamento (UE) 2017/625. Este controlo abrange todas as fases da cadeia alimentar, desde a produção primária até à colocação no mercado, assegurando o cumprimento dos requisitos estabelecidos, designadamente nos Regulamentos (CE) n.º 178/2002, 852/2004, 853/2004 e 2073/2005.

A DGAV elabora e implementa planos de controlo oficial baseados no risco, permitindo priorizar a intervenção em função da natureza das atividades, do histórico de conformidade dos operadores e dos perigos associados.

No setor dos produtos da pesca e dos moluscos bivalves vivos (MBV), o controlo oficial assegurado pela DGAV abrange a produção primária, designadamente pisciculturas e embarcações de pesca, onde é verificado o cumprimento dos requisitos de higiene aplicáveis, incluindo as condições de manuseamento e conservação das capturas, estendendo-se às fases subsequentes da cadeia, nomeadamente a estabelecimentos aprovados, como lotas, centros de depuração e expedição de MBV, bem como estabelecimentos de transformação e armazenagem.

A manutenção da cadeia de frio assume particular relevância neste setor, constituindo um requisito determinante para a segurança dos produtos. O controlo oficial inclui a verificação das temperaturas de conservação, a análise de registos e a avaliação da fiabilidade dos sistemas de monitorização, bem como a verificação das práticas operacionais dos operadores, em conformidade com os requisitos legais. A correta aplicação destes requisitos

permite prevenir o crescimento microbiano e a deterioração dos produtos, contribuindo para a redução do risco ao longo da cadeia.

No que respeita aos moluscos bivalves vivos, o controlo oficial apresenta especificidades relevantes, designadamente ao nível da rastreabilidade e das condições de colocação no mercado. É exigida a manutenção de sistemas documentais robustos, assegurando a identificação da origem, o circuito comercial e o destino dos produtos. A correta gestão dos fluxos, incluindo a separação de produtos provenientes de diferentes zonas de produção e o cumprimento dos requisitos aplicáveis aos centros de depuração e expedição, constitui um elemento central na prevenção de riscos para o consumidor.

A gestão de não conformidades constitui um elemento estruturante do sistema de controlo oficial, podendo a DGAV determinar a adoção de medidas corretivas, restrições à atividade ou retirada de produtos do mercado. A atuação da autoridade competente é orientada por uma abordagem proporcional ao risco identificado, garantindo a eficácia das medidas e a proteção do consumidor, bem como a articulação com outras entidades competentes sempre que aplicável.