

CONTROLO OFICIAL

A responsabilidade de assegurar a implementação do PCPP é da DGAV e das Direções Regionais de Agricultura das diferentes Regiões.

DGAV - Direção Geral de Alimentação e Veterinária

- Elabora o plano de controlo oficial.
- Promove a uniformização de atuação.
- Coordena e supervisiona os controlos.

DRA - Direções Regionais de Agricultura

- Programa e executa os controlos oficiais.
- Mantém um registo atualizado das explorações.
- Mantém um registo dos controlos efetuados.
- Apoia e esclarece dúvidas dos operadores.

Como se realiza o controlo?

O controlo da higiene da produção primária de hortofrutícolas é realizado através de **visitas às explorações agrícolas** por técnicos das Direções Regionais de Agricultura

ASPETOS A VERIFICAR

Os **técnicos oficiais** verificam e classificam o cumprimento das regras em relação a:



- Higiene geral
- Água
- Formação e saúde
- Animais e pragas
- Fertilizantes
- Produtos fitofarmacêuticos e biocidas
- Rastreabilidade
- Manutenção de registos

A frequência de controlo depende do risco associado a cada exploração e do resultado do controlo anterior.

Qual o resultado do controlo?

O agricultor recebe uma carta com o resultado do controlo realizado e detém um período de tempo para **corrigir os incumprimentos** detetados.



CÓDIGO NACIONAL DE BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO DE HORTOFRUTÍCOLAS FRESCOS

Adote este código para cumprir com facilidade as regras legais.

Disponível em www.dgav.pt

Para mais informação contacte a Direção Regional de Agricultura da sua região:

- Norte - geral@drapn.mamaot.pt
- Centro - direccao@drap.min-agricultura.pt
- Lisboa e Vale do Tejo - direccao@draplvt.min-agricultura.pt
- Alentejo - director.regional@drapal.min-agricultura.pt
- Algarve - gabdirector@drapalg.min-agricultura.pt
- Madeira - dradr.sra@gov-madeira.pt
- Açores - info.dsa@azores.gov.pt

Contacte também a DGAV: seguranca.alimentar@dgav.pt

Ficha Técnica

Fotos: alamy.com; leopold.iastate.edu; havuzkimyasalim.com; umngeniriverwalk.files.wordpress.com; images.wisegeek.com; veemarket.co.id; gmtoday.com; safeleafygreens.com
DGAV - janeiro de 2016

Direção Geral de Alimentação e Veterinária
Campo Grande, nº50
1700-093 Lisboa

☎ 213 239 500 📠 213 239 501 ✉ dirgeral@dgav.pt

PCPP Plano de Controlo de Produção Primária Hortofrutícolas



Direção Geral de Alimentação e Veterinária
www.dgav.pt

REGRAS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO DE FRUTAS E HORTÍCOLAS

O agricultor é o responsável pela segurança das frutas e hortícolas que coloca no mercado.

A produção primária de hortofrutícolas deve obedecer a regras de higiene.

Os agricultores devem adotar boas práticas agrícolas de modo a:

- Controlar os **riscos** associados aos alimentos.
- Proteger os hortofrutícolas de **contaminações**.



Higiene Geral

As instalações, equipamentos, utensílios, contentores, grades e veículos devem ser mantidos limpos e, se necessário, desinfetados.

Devem existir instalações que permitam que os trabalhadores mantenham um grau de higiene pessoal adequado.



Formação e saúde dos trabalhadores

É importante **formar** os trabalhadores em matéria de riscos sanitários e promover a realização de exames médicos regulares.

Água

Devem ser conhecidas as **fontes de água** utilizadas na exploração agrícola e:

- Garantir que a água é adequada para a rega.
- Analisar a água da rega e implementar ações corretivas, sempre que necessário.
- Manter limpos e em bom estado os tanques de armazenagem de água.
- Usar água potável ou desinfetada para a lavagem dos hortofrutícolas após a colheita.



Produtos fitofarmacêuticos e biocidas

Os produtos devem ser **autorizados pela DGAV** e utilizados de acordo com as condições previstas, respeitando os intervalos de segurança.

Animais e Pragas



Deve **impedir-se o acesso de animais** domésticos e silvestres aos locais de produção e armazenagem de hortofrutícolas e às fontes de água.

Fertilizantes Orgânicos



O uso de fertilizantes orgânicos requer cuidados, pois pode trazer um risco acrescido aos alimentos. É fundamental **respeitar as regras de aplicação**.

Rastreabilidade e Registos

Deve ser garantida a rastreabilidade dos alimentos, isto é, **identificar a quem se compram e a quem se vendem** os produtos.

Recomenda-se que guarde os registos de:

- Aplicação de produtos fitofarmacêuticos, biocidas e fertilizantes;
- Ocorrência de pragas ou doenças;
- Análises realizadas a hortofrutícolas, água de irrigação, solos, etc.;
- Fornecedores de sementes, plantas e quaisquer produtos utilizados na produção;
- Quem compra os hortofrutícolas;
- Limpeza, controlo de pragas e formação.

LEGISLAÇÃO GERAL

Regulamento (CE) 178 /2002, de 29 de abril, relativo a matérias de segurança dos géneros alimentícios, designadamente a Rastreabilidade.

Regulamento (CE) 852 /2004, de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

Lei nº 26/2013, de 11 de Abril, relativo à aplicação de produtos fitofarmacêuticos