



Auditoria no âmbito da inspeção
higio-sanitária da carne fresca e do
funcionamento dos matadouros de ungulados
domésticos

Relatório N.º 3/11

Processo N.º 10 2 01 010 11



ÍNDICE

	Fls
SIGLAS UTILIZADAS.....	4
PARECERES E DESPACHOS.....	6
ENQUADRAMENTO.....	7
Origem e objectivos da auditoria.....	7
Âmbito da auditoria.....	7
Síntese do sistema de controlo.....	11
Metodologia da auditoria.....	13
IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA OFICIAL DE CONTROLO.....	15
Organização das autoridades competentes.....	15
<i>Designação das autoridades competentes.....</i>	15
<i>Coordenação entre autoridades competentes.....</i>	17
<i>Cooperação interna nas autoridades competentes.....</i>	18
<i>Delegação de competências específicas de controlo.....</i>	19
Estabelecimento de planos de emergência.....	19
Dotação de recursos.....	20
<i>Poderes legais para o controlo.....</i>	20
<i>Recursos humanos e materiais.....</i>	21
<i>Qualificação e formação dos recursos humanos.....</i>	24
Organização e execução.....	25
<i>Planeamento.....</i>	25
<i>Actividades, métodos e técnicas de controlo.....</i>	26
<i>Amostragem e análise laboratorial.....</i>	28
<i>Procedimentos de execução e relato das actividades de controlo.....</i>	30
<i>Transparência e confidencialidade.....</i>	32
Supervisão e auditoria.....	34
<i>Supervisão.....</i>	34
<i>Auditoria.....</i>	36



Financiamento	37
<i>Definição das taxas</i>	37
<i>Aplicação das taxas</i>	38
Instituição de medidas coercivas	41
<i>Medidas em caso de incumprimento</i>	41
<i>Sanções</i>	41
Integração no PNCPI	42
<i>Conteúdo do plano</i>	42
<i>Relatório anual</i>	45
IMPLEMENTAÇÃO DOS REQUISITOS LEGAIS	47
Registo e aprovação dos OE	47
Cumprimento dos requisitos por parte dos OE.....	48
Implementação e manutenção de Sistema HACCP.....	48
Requisitos de higiene das instalações	49
Requisitos de higiene dos equipamentos.....	49
Resíduos alimentares	50
Abastecimento de água	50
Formação	50
Higiene do abate	51
Amostragem de carcaças para análise bacteriológica	52
Rastreabilidade.....	53
Marcação de salubridade e rotulagem	54
Armazenagem	54
Bem-estar animal	54
CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES	56
Conclusões	56
Quanto às AC	56
Quanto aos Operadores Económicos	59
Recomendações	61
PROPOSTAS	63
ÍNDICE DOS ANEXOS.....	64



SIGLAS UTILIZADAS

AC	-	Autoridades Competentes
AO	-	Auxiliares Oficiais
ASAE	-	Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
BPH	-	Boas Práticas de Higiene
DGADR	-	Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural
DGPA	-	Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura
DGPC	-	Direcção-Geral de Protecção das Culturas
DGS	-	Direcção-Geral da Saúde
DGV	-	Direcção-Geral de Veterinária
DIV	-	Divisão de Intervenção Veterinária
DSA	-	Direcção de Serviços de Administração
DSHPV	-	Direcção de Serviços de Higiene Pública Veterinária
DSVRC	-	Direcção de Serviços Veterinários do Centro
DSVRLVT	-	Direcção de Serviços Veterinários de Lisboa e Vale do Tejo
DSVRN	-	Direcção de Serviços Veterinários do Norte
EEB	-	Encefalopatia Espongiforme Bovina
EET	-	Encefalopatias Espongiformes Transmissíveis
EM	-	Estados-Membros
GA	-	Gabinete de Auditorias
GPP	-	Gabinete de Planeamento e Políticas
HACCP	-	Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo
IGAOT	-	Inspeção-Geral do Ambiente e do Ordenamento do Território
ILVT	-	Plano de Controlo da Inspeção Sanitária em Lisboa e Vale do Tejo
INIAP	-	Instituto Nacional de Investigação Agrária e das Pescas
IRCA	-	Informação Relativa à Cadeia Alimentar



SIGLAS UTILIZADAS

IVV	- Instituto da Vinha e do Vinho
LNIV	- Laboratório Nacional de Investigação Veterinária
MADRP	- Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas
MEI	- Ministério da Economia e Inovação
MRE	- Matérias de Risco Especificado
MVO	- Médico Veterinário Oficial
NCV	- Número de Controlo Veterinário
OE	- Operadores Económicos
PACE	- Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos
PC	- Plano de Controlo
PNCPI	- Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado
RASSF	- Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos Para Animais
SEFDR	- Senhor Secretário de Estado das Florestas e Desenvolvimento Rural
SIPACE	- Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos

REFERÊNCIAS LEGAIS

Sempre que não estiver especificado o diploma legal, a referência é Reg. (CE) nº 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.



PARECERES E DESPACHOS

Visto.

Concordo com o teor do presente relatório, o qual sublinha a importância e adequação dos sistemas de controlo oficial implementados pela DGV nas áreas mencionadas. Sublinha as recomendações específicas, tendo em conta as melhores práticas, em especial as que incidem sobre a melhoria da eficácia do PACE e da cobrança das taxas devidas pelos operadores.

À consideração superior

28.04.11

A. Chefe de E.M.

Teresa Belo Dias

Concedo. Príncipe. 21.04.11

Proposta

2011/4/15

ANTÓNIO SERRANO
MINISTRO DA AGRICULTURA,
DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Visto.

Concordo com o teor do relatório. Salientando, contudo, a necessidade de colaboração com a ASAE, a melhoria da eficácia do PACE e o incumprimento do pagamento das taxas de inspeção sanitária. Doude, atente-se à al. a) das propostas apresentadas.

Remeta-se à consideração superior do Sr. MADRP.

11.04.2011

ASSUNTO: RELATÓRIO N.º 3/11 sobre "Auditoria no âmbito da inspeção higio-sanitária da carne fresca e do funcionamento dos matadouros de ungulados domésticos"

PROCESSO N.º 10 2 01 010 11



ENQUADRAMENTO

Origem e objectivos da auditoria

- (1) A presente auditoria está inserida no Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI) e consta do Plano de Actividades da IGAP para 2010, aprovado pelo Senhor Secretário de Estado das Florestas e Desenvolvimento Rural (SEFDR), em 2010.04.14 e tem como objectivo avaliar o sistema de controlo implementado pelas autoridades competentes relativamente aos matadouros de ungulados domésticos, no âmbito do Plano de Controlo (PC) nº 22 - "Controlo da inspecção higio-sanitária da carne fresca e do pescado" e, concomitantemente, o plano nº 20 - "Plano de aprovação e controlo de estabelecimentos (PACE)", este último apenas no que concerne à manutenção das condições de licenciamento.
- (2) A auditoria respeita ao disposto no nº 6, do art.º 4º, do Reg. (CE) nº 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29, de Abril, assumindo a IGAP a qualidade de Auditor Externo dos PC.

Âmbito da auditoria

- (3) O Reg. (CE) nº 854/2004 do Parlamento e do Conselho, de 29 de Abril e Reg. (CE) nº 2075/2005 da Comissão, 5 de Dezembro, estabelecem as regras específicas de organização dos controlos oficiais dos produtos de origem animal destinados ao consumo humano, designadamente as que devem ser observadas na inspecção *ante e post mortem* a que devem sujeitos todos os animais domésticos das espécies bovina, os suínos, os ovinos, os caprinos, e os solípedes domésticos, assim como os animais de caça maior de criação destinados a abate para consumo público.
- (4) Os controlos referidos no ponto (3) devem ser efectuados por um Médico Veterinário Oficial (MVO), sendo da competência da autoridade veterinária nacional, a Direcção-Geral de Veterinária (DGV), a disponibilização dos meios humanos necessários à execução destas tarefas. Tendo em vista proporcionar ao corpo de inspectores sanitários, informação sobre procedimentos de actuação necessários



para dar cumprimento ao disposto nos diplomas comunitários e nacionais aplicáveis, por forma a assegurar a uniformidade de actuação e consistência na aplicação dessas normas, a DGV disponibiliza a documentação referida nos pontos (13) e (14).

(5) As competências do MVO compreendem tarefas de auditoria e de inspecção. No que respeita às funções de auditoria, compete ao MVO avaliar se o operador, aplica de forma constante e correcta, os procedimentos em matéria de:

- verificação das informações relativas à cadeia alimentar;
- concepção e manutenção das instalações e do equipamento do estabelecimento;
- higiene das operações, antes, durante e após a sua realização;
- higiene do pessoal;
- formação em matéria de higiene e métodos de trabalho;
- luta anti-parasitária;
- qualidade da água;
- controlo da temperatura;
- controlo dos alimentos que entram e saem do estabelecimento e de toda a documentação que os acompanha;
- recolha, transporte, armazenagem, manuseamento, transformação e utilização ou eliminação de subprodutos de origem animal, incluindo Matérias de Risco Especificadas (MRE) pelas quais os operadores das empresas do sector alimentar são responsáveis.

As auditorias realizadas pelo MVO devem ainda avaliar da adequação e cumprimento dos procedimentos baseados no Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) implementado pelo operador. Neste sentido, deverá determinar, na medida do possível, se o plano oferece garantias que os produtos de origem animal:

- observam os critérios microbiológicos previstos na legislação comunitária;
- cumprem a legislação comunitária sobre resíduos, contaminantes e substâncias proibidas;



- não têm perigos físicos, como corpos estranhos;
- não contém anomalias nem alterações fisiopatológicas;
- não apresentam contaminação fecal ou outra;
- não contém matérias de risco especificadas, a não ser as previstas na legislação comunitária, e foram produzidos em conformidade com a legislação comunitária em matéria de Encefalopatias Espongiformes Transmissíveis (EET).

(6) No que concerne às tarefas de inspeção, é da competência do MVO:

- verificar a existência, validade e fiabilidade das informações relativas à cadeia alimentar, fornecidas ao responsável do matadouros pelo operador do sector alimentar que criou ou manteve os animais antes da sua expedição para abate;
- proceder à inspeção *ante mortem* de todos os animais;
- verificar o cumprimento da regulamentação comunitária e nacional das regras relativas à protecção dos animais em matéria do seu bem-estar durante o transporte e o abate;
- proceder à inspeção *post mortem* das carcaças e respectivas miudezas, em conformidade com o estabelecido na legislação comunitária e nacional;
- verificar a remoção, a separação e, sempre que adequado, a marcação das MRE e outros subprodutos, tendo em vista assegurar que o operador da empresa do sector alimentar tome todas as medidas necessárias para remover e evitar a contaminação da carne com as matérias de risco especificadas;
- assegurar que sejam recolhidas amostras e que estas sejam devidamente identificadas, tratadas e enviadas para o laboratório adequado, por forma a assegurar a realização dos testes laboratoriais estabelecidos pela regulamentação comunitária e nacional;
- atestar que a marca de salubridade e as marcas utilizadas cumprem com os requisitos legais e que a marca de salubridade seja exclusivamente aplicada em animais que tenham sido submetidos a inspeção *ante* e *post mortem*, em conformidade com o Reg. (CE) nº 854/2004, de 29 de Abril, e desde que não haja motivos para que a carne seja declarada imprópria para consumo humano.



(7) O MVO pode ser coadjuvado por Auxiliares Oficiais (AO) nas tarefas de auditoria e inspeção, sob reserva das seguintes restrições:

- relativamente às tarefas de auditoria, os AO poderão apenas coligir informações sobre as boas práticas de higiene e os procedimentos baseados no sistema HACCP;
- quanto à inspeção *ante mortem* e aos controlos relativos ao bem-estar dos animais, os AO poderão apenas efectuar um controlo inicial dos animais e colaborar nas tarefas meramente práticas;
- no que concerne à inspeção *post mortem*, o veterinário oficial deve verificar regularmente o trabalho dos AO e efectuar pessoalmente a inspeção dos animais abatidos com carácter de urgência fora do matadouro.

(8) A carne produzida nos estabelecimentos de abate encontra-se também sujeita às regras em matéria de higiene e segurança alimentar determinadas pelo Reg. (CE) nº 178/2002, do Parlamento e do Conselho, de 28 de Janeiro, e pelos Reg. (CE) nº 852/2004 e nº 853/2004, do Parlamento e do Conselho, ambos de 29 de Abril, que estabelecem a obrigatoriedade dos Operadores Económicos (OE) das empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais assegurarem, em todas as fases da produção, transformação e distribuição nas empresas sob o seu controlo, que os géneros alimentícios ou os alimentos para animais preencham os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas actividades, devendo ainda verificar o cumprimento desses mesmos requisitos.

Os OE devem ainda respeitar as normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais na produção, transporte e occisão.

(9) Para garantir os objectivos referidos nos pontos (3) e (8), os Estados-Membros (EM) deverão colocar em vigor a legislação necessária e proceder ao controlo e à verificação da observância dos requisitos relevantes dessa legislação pelos OE em todas as fases da produção, transformação e distribuição, para o que cada EM deverá elaborar um PNCPI, em conformidade com o disposto no art.º 42º, do Reg. (CE) nº 882/2004.

(10) Neste âmbito foi elaborado, pelo Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP) e pelo Ministério da Economia e Inovação (MEI), o



PNCPI para o período 2009-2011, que compreende um conjunto de 36 planos específicos de controlo, elaborados com base nas linhas orientadoras da Comissão, estabelecidas pela Decisão 2007/363/CE, que definem:

- os objectivos estratégicos que se pretendem atingir;
- a estrutura nacional de controlo, através da identificação de todos os intervenientes e respectivas competências e responsabilidades;
- as suas formas de articulação;
- as metodologias de controlo no âmbito da legislação alimentar.

Síntese do sistema de controlo

(11) A autoridade veterinária nacional deve, em conformidade com o estabelecido na alínea a), do nº 5, do art.º 5º, do Reg. (CE) nº 854/2004, assegurar a disponibilidade de MVO e AO suficientes, para realizar os controlos oficiais à “Carne Fresca”, previstos no anexo I do citado regulamento.

Para esse efeito, a DGV garante a presença de, pelo menos, um MVO durante toda a inspeção *ante e post mortem*, em todos os estabelecimentos em que se procede ao abate de animais destinados ao consumo humano.

Deste modo, todas as operações de abate de ungulados domésticos são objecto dos controlos referidos no ponto (6).

(12) A Direcção de Serviços de Higiene Pública Veterinária (DSHPV) coordena a avaliação das necessidades de MVO e AO e respectiva distribuição, efectuada de acordo com o volume de animais destinados a abate, o número de linhas de abate em funcionamento simultâneo e com o horário de funcionamento dos OE, sendo a execução prática destas tarefas efectuada pelos serviços regionais da DGV.

Na esfera de actuação da Direcção de Serviços Veterinários do Centro (DSVRC) e da Direcção de Serviços Veterinários de Lisboa e Vale do Tejo (DSVRLVT) estas funções são da responsabilidade das diferentes Divisões de Intervenção Veterinária (DIV), enquanto na Direcção de Serviços Veterinários do Norte (DSVRN) se encontra centralizada neste serviço.



- (13) A DGV disponibiliza na sua extranet, na página da Inspeção Sanitária, coordenada pela DSHPV, os manuais de inspeção sanitária *ante post mortem* dos ungulados domésticos e as decisões sanitárias a seguir em função das anomalias detectadas. Apenas se encontram disponíveis 4 dos 13 capítulos previstos: bem-estar animal, inspeção sanitária, caça grossa selvagem e aplicação da lei.

Encontram-se ainda em fase de conclusão os manuais respeitantes ao bem-estar animal, higiene geral e segurança dos processos e segurança das carnes, subprodutos, pesquisa de resíduos, colheita e envio de amostras para o laboratório, doenças de declaração obrigatória, planos de alerta, trocas intracomunitárias e com países terceiros, marcação de identificação e rotulagem, e o Sistema de Alerta Rápido Para os Géneros Alimentícios e Alimentos Para Animais (RASSF).

- (14) A DSHPV elaborou também o “Protocolo obrigatório de inspeção *post mortem*”, que disponibilizou a todos os MVO e AO, documento onde se encontram sistematizadas, para as diferentes espécies animais, todas as verificações que devem ser efectuadas às carcaças dos animais abatidos e respectivas miudezas.
- (15) O MVO verifica toda a documentação de acompanhamento dos animais apresentados para abate, confere-os com os mapas de registo de entrada de animais, que valida, e regista as informações relativas ao abate na base de dados SIPACE¹ (Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos).
- (16) A supervisão e avaliação da actuação dos MVO e dos AO é efectuada pelos serviços regionais da DGV.

A DSVRC procede a esta avaliação com recurso ao preenchimento da “Lista de verificação das tarefas de Inspeção Sanitária”, cuja versão provisória, que se encontra em utilização, foi elaborada em Julho de 2009 pela DSVRC e pela DSHPV. A DSVRN utiliza uma lista própria.

A DSVRLVT iniciou, no último semestre de 2010, a execução do Plano de Controlo da Inspeção Sanitária em Lisboa e Vale do Tejo (ILVT), que tem por objectivo

¹ O registo nesta base de dados teve início em Outubro de 2010, tendo os testes à mesma sido iniciados em Junho do mesmo ano.



estabelecer um modelo uniforme de monitorização do serviço de inspecção sanitária nesta Direcção de Serviços.

- (17) No que concerne ao PACE, os serviços regionais da DGV são os responsáveis pela verificação da manutenção das condições de funcionamento dos estabelecimentos de abate.

A periodicidade das acções de controlo a efectuar é definida de acordo com o risco estimado, atribuído aos diferentes OE com base nas informações recolhidas em controlos anteriores, de acordo com o quadro nº 2 que se apresenta no ponto (60).

Metodologia da auditoria

- (18) Para a concretização dos objectivos da presente auditoria, e atento o disposto na Decisão nº 2006/677/CE, de 29 de Setembro e no Regulamento de Inspeção da IGAP, objecto do Despacho nº 10678/2010 do Senhor Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, de 17 de Junho, foram efectuadas as seguintes diligências:

- ✓ estudo da legislação e normativos aplicáveis;
- ✓ elaboração das *check-list* para análise da conformidade e do desempenho das autoridades intervenientes, assim como das instalações e da actuação dos OE seleccionados para análise;
- ✓ realização de reuniões com os responsáveis pelos serviços envolvidos, designadamente a DSHPV, a DSVRLVT, a DSVRC, a DSVRN, os MVO e AO responsáveis pela inspecção sanitária nos matadouros seleccionados, bem como com os OE em questão, a fim de obter os necessários esclarecimentos sobre os procedimentos e circuitos implementados;
- ✓ selecção da amostra, tendo por base o universo OE facultado pela DSHPV, de acordo com os critérios explicitados no anexo 1, a fls. 8, a qual ficou constituída por **seis** matadouros de ungulados domésticos, distribuídos por **três** DSVR;
- ✓ identificação dos circuitos de funcionamento e dos sistemas de controlo interno implementados pelos OE;



- ✓ avaliação do cumprimento dos regulamentos comunitários e da legislação nacional por parte dos OE e das autoridades competentes;
- ✓ avaliação da actuação dos MVO e dos AO;
- ✓ avaliação da coordenação e supervisão do controlo efectuada pelas autoridades competentes no âmbito dos planos de controlo nº 22 e nº 20;
- ✓ avaliação da conformidade dos planos de controlo nº 22 e nº 20 do PNCPI, este último apenas no que concerne às matérias relacionadas exclusivamente com a manutenção das condições de licenciamento por parte dos OE.

(19) Nos termos previstos no “Regulamento de Inspeção” (princípio do contraditório), foi realizada a audição prévia da DGV sobre o projecto de relatório que, conjuntamente com a correspondente análise da IGAP constituem o anexo 8 do presente relatório.



CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES

Conclusões

Quanto às AC

- (166) Encontram-se designadas as AC para a execução dos controlos oficiais a realizar no âmbito do Reg. (CE) nº 882/2004, sendo de assinalar que todos os estabelecimentos onde se procede ao abate de ungulados domésticos são controlados pela DGV e pela ASAE, em conformidade com as suas competências legais.
- (167) Não existe coordenação entre a DGV e a ASAE, afigurando-se que a existência desta cooperação poderia permitir um intercâmbio de informações que possibilitasse conjugar o esforço de controlo destas entidades e contribuir para uma melhor avaliação do grau de risco dos diferentes agentes económicos.
- (168) Existe cooperação entre os serviços centrais e regionais da DGV, designadamente entre a DSHPV, as DSVR e as respectivas DIV.
- (169) Os controlos são da inteira e exclusiva responsabilidade da DGV que não delega quaisquer competências nesta matéria.
- (170) A DGV procedeu à elaboração de um plano de emergência, o qual foi superiormente aprovado por despacho de 10.12.2010 do Sr. Subdirector-Geral de Veterinária exarado na informação n.º 557/DSHPV/2010.
- (171) A DGV detém os poderes legais necessários e suficientes para efectuar o controlo da inspeção higio-sanitária da carne fresca e do pescado e dos estabelecimentos onde se processam as actividades inerentes a estes produtos.
- (172) Os meios humanos afectos à inspeção sanitária dos OE auditados são adequados, afigurando-se também que se encontra assegurada a inexistência de conflitos de interesses por parte do pessoal encarregue dos controlos.



- (173) Os MVO e AO auditados cumprem os preceitos regulamentares estabelecidos para os actos de inspecção sanitária inerentes às operações de abate dos ungulados domésticos.
- (174) O pessoal responsável pelas tarefas de inspecção sanitária possui a qualificação e formação adequada e tem acesso à formação necessária à sua actualização, a qual é disponibilizada pela DSHPV.
- (175) Todas as operações de abate são controladas pelos serviços oficiais, o que garante a regularidade e adequação da frequência da sua execução.
- (176) Os critérios estabelecidos para os controlos a realizar no âmbito do PACE garantem a sua adequada regularidade e frequência. Todos os OE auditados foram objecto de controlo no âmbito do PACE no presente ano ou no ano transacto, encontrando-se cumpridos os pressupostos determinados pela DGV.
- (177) A DGV disponibilizou aos seus técnicos a informação necessária e adequada à realização dos controlos no âmbito da inspecção sanitária e do PACE.
- Contudo, é de referir a inexistência de uma lista de verificação a utilizar pelos MVO no âmbito das suas funções de auditoria.
- (178) Encontram-se definidas nos regulamentos as doenças que devem ser objecto de pesquisa, assim como os respectivos requisitos de amostragem, tendo sido possível comprovar o seu cumprimento por parte dos técnicos e dos OE.
- (179) A DGV designou os laboratórios de referência e assegura o acesso a laboratórios habilitados para a realização das análises determinadas nos regulamentos.
- (180) A DGV disponibilizou a informação necessária e adequada para a realização dos controlos a realizar no âmbito da inspecção sanitária e do PACE.
- (181) Os resultados das acções de inspecção e auditoria são comunicados aos OE verbalmente ou através de ofício, afigurando-se que a DSHPV deva precaver a possibilidade do SIPACE poder fornecer automaticamente estas mesmas informações.



(182) As informações relativas às auditorias internas que a DGV disponibiliza ao público são insuficientes, não permitindo uma identificação clara, precisa e inequívoca dos problemas e dos pontos fortes identificados nas acções em questão.

(183) A DGV não tem disponibilizado ao público as informações relativas às actividades de controlo efectuadas no âmbito das inspecções sanitárias e do PACE, as quais são exclusivamente fornecidas aos OE objecto de controlo.

Em sede de contraditório, esta Direcção-Geral apresenta um relatório relativamente à Inspeção Sanitária, o qual irá ser disponibilizado publicamente no seu Portal.

(184) A DGV supervisiona as actividades de inspecção e controlo, afigurando-se que a DSHPV deva proceder à uniformização das listas a utilizar pelos diferentes serviços regionais.

(185) Os sistemas de controlo são objecto de auditoria interna e externa, em conformidade com o determinado pelos regulamentos comunitários.

(186) As taxas aplicadas aos OE estão em conformidade com o instituído pela regulamentação comunitária.

(187) A DGV não confirma os volumes de abate comunicados pelos OE nas suas declarações mensais de produção, com base nos quais aqueles pagam os actos de inspecção sanitária, lacuna que está prevista vir a ser colmatada com a implementação do SIPACE.

Apesar desta ausência de controlo, as diferenças encontradas no âmbito da presente auditoria são irrelevantes.

(188) A DGV não assegura que a totalidade dos OE pague atempadamente as taxas de inspecção sanitária e não há evidências de que tenha feito uso das prerrogativas sancionatórias previstas legalmente, tendo em vista impedir a continuação destas situações.

Esta situação, para além de ser lesiva dos interesses do Estado Português, propicia distorções concorrenciais neste sector que podem contribuir para a debilitação financeira dos OE que cumprem com as suas obrigações.



Caso não sejam tomadas as medidas correctivas adequadas, este procedimento poderá ser adoptado por outros OE, podendo deste modo vir a comprometer a situação financeira desta Direcção-Geral.

- (189) A AC instituiu e aplica as medidas coercivas consideradas como necessárias tendo em vista a correcção das situações de incumprimento detectadas nos OE no âmbito da inspecção sanitária e do PACE, devendo procurar garantir a implementação atempada da totalidade das recomendações formuladas.
- (190) No ano de 2010 a DGV instruiu 67 processos de contra-ordenação por incumprimento dos regulamentos (CE) nº 852 e nº 853, não tendo sido aplicadas quaisquer sanções acessórias.
- (191) O plano nº 22 e o PACE, plano nº 20, descritos no PNCPI, não identificam, de forma clara e precisa, o respectivo âmbito de actuação, os serviços intervenientes ao nível da sua execução e supervisão, sendo ainda omissos ou imprecisos quanto às matérias referidas nos pontos (124) e (126).
- (192) Os relatórios anuais dos planos nº 20 e nº 22, constantes do PNCPI, apresentam diversas insuficiências quanto à profundidade e clareza de abordagem, identificadas nos pontos (131) a (134).

Em sede de contraditório a DGV esclareceu que as insuficiências assinaladas são motivadas pelas limitações e formatações impostas pelo GPP quanto à informação que deve constar no relatório anual.

Quanto aos Operadores Económicos

- (193) Todos os OE auditados fornecem os meios necessários à prossecução do trabalho dos MVO e AO.
- (194) Os OE auditados no âmbito do presente trabalho encontram-se devidamente registados e, de uma forma geral, apresentam níveis satisfatórios de cumprimento dos requisitos pertinentes em matéria de higiene e de bem-estar animal estabelecidos na regulamentação vigente.



- (195) Os OE apresentam insuficiências a nível das estruturas e equipamentos decorrentes de falhas de concepção e construção ou da degradação causada pela sua utilização ao longo dos anos, que podem condicionar os níveis de higiene e segurança.

Estas insuficiências foram especificamente identificadas junto da DGV, para que esta pudesse tomar as medidas necessárias de notificação e verificação da sua correcção junto dos OE, as quais se encontram em curso.

- (196) Em síntese, da presente avaliação dos sistemas de controlo oficial, concluímos pela respectiva adequação e conformidade com as normas. No que se refere à sua eficácia, é necessário proceder à implementação de melhoramentos ao nível do PACE e das auditorias efectuadas pelos inspectores sanitários no âmbito das suas funções, tendo como objectivo evitar a ocorrência de insuficiências nos OE como as detectadas no âmbito da presente auditoria.



Recomendações

Face às conclusões apresentadas, recomenda-se à DGV que:

- (197) implemente os adequados meios de cooperação com a ASAE, tendo em vista a partilha da informação coligida por ambas as entidades e a coordenação dos respectivos planos de controlo;
- (198) proceda à elaboração da lista de controlo a utilizar no âmbito das funções de auditoria desempenhadas pelos inspectores sanitários;
- (199) tome as medidas adequadas para que o SIPACE possa fornecer aos OE os resultados das respectivas acções de inspecção e auditoria;
- (200) diligencie para que as informações relativas às actividades de controlo efectuadas no âmbito da inspecção sanitária e da auditoria interna sejam adequadamente disponibilizadas ao público em geral, garantido a reserva da identificação dos OE visados;
- (201) acautele que o programa SIPACE possua os adequados mecanismos que permitam confirmar a informação declarada pelos OE quando do pagamento das taxas de inspecção sanitária;
- (202) aplique as medidas necessárias tendentes a evitar o reiterado incumprimento das situações de dívida da taxa de inspecção sanitária por parte dos OE;
- (203) reestruture a síntese dos planos de controlo constante do PNCPI por forma a que sejam supridas as insuficiências assinaladas nos pontos (127) a (129), diligenciando para que a mesma explicita de forma clara e precisa o âmbito do controlo oficial, seus objectivos, meios humanos envolvidos e respectivas funções;
- (204) articule com o GPP a adequada abordagem dos relatórios anuais constantes do PNCPI, no sentido de colmatar as insuficiências identificadas nos pontos (131) a (134), procurando que estes explicitem de forma clara e precisa os meios humanos utilizados, as avaliações efectuadas, os agentes económicos envolvidos e as medidas correctivas implementadas e sua eficácia;



-
- (205) identifique os motivos por que não foram implementadas as sanções acessórias legalmente previstas, muito particularmente nas situações de incumprimento repetido;
- (206) institua as medidas tidas como necessárias para melhorar a eficácia dos controlos efectuados no âmbito do PACE, por forma a evitar a ocorrência de insuficiências nos OE tais como as identificadas no âmbito da presente auditoria;
- (207) prossiga o acompanhamento da reparação, por parte dos OE, dos incumprimentos identificados no âmbito desta auditoria, os quais se encontram pormenorizados nas informações nº 68/2010 e nº 80/2010 da IGAP, remetidas à DGV, respectivamente, em 11.10.2010 e em 16.11.2010, situação que já se encontra em curso.



PROPOSTAS

(208) Atento o exposto no presente relatório, propõe-se:

- a) A autonomização da análise das questões aludidas nos pontos (110) e (111), relativa às situações de incumprimento do pagamento das taxas de inspeção sanitária, por parte dos OE e de aplicação das respectivas coimas e sanções legalmente previstas, dado tratar-se de matéria externa às questões de segurança alimentar e bem-estar animal, que constituem o domínio central da presente auditoria.

- b) O envio do presente relatório:
 - À DGV, para implementação das recomendações formuladas nos pontos (197) a (206), devendo esta Inspeção-Geral ser informada sobre as medidas adoptadas para a respectiva implementação no prazo legal de 60 dias após recepção do presente relatório, em conformidade com o determinado no nº 6, do art.º 15º, do DL nº 276/2007, de 31 de Julho;

 - Ao GPP, na qualidade de coordenador do PNCPI, para conhecimento.

À consideração superior

IGAP, 06 de Abril de 2011

Os Inspectores,

Simão Ferreira

António Duarte



ÍNDICE DOS ANEXOS

	Fls
1 - Informação de planeamento.....	32
2 - <i>Check-list</i> de análise aos controlos do veterinário oficial nos matadouros.....	56
3 - Análise comparativa entre as incorrecções identificadas nas vistorias efectuadas no âmbito do PACE e as detectadas na presente auditoria.....	9
4 - Ofícios da DSA a solicitar o levantamento de processos de contra-ordenação	5
5 - <i>Check-list</i> de análise nos matadouros.....	60
6 - Informação externa nº 68/2010	10
7 - Informação externa nº 80/2010	18
8 - Audiência prévia da DGV e correspondente análise da IGAP	56



6-32
S
S

CONTROLOS NO ÂMBITO DO PLANO NACIONAL DE CONTROLO PLURIANUAL INTEGRADO (PNCPI)

PROGRAMA 22 - Controlo da Inspeção higio-sanitária da carne fresca e do pescado

CHECK-LIST DE ANÁLISE AOS COMPROMISSOS DA AUTORIDADE COMPETENTE

Processo n.º Preparado por em Revisto por _____ em ____/____/____
--

Identificação do Plano de Controlo	
N.º: Designação:	
Data de Aprovação:	Data da Revisão:
Autoridade Coordenadora:	
Morada:	
Técnico Responsável:	Telefone N.º:
E-mail:	

I. Compromissos Gerais

1. Aprovação de estabelecimentos
2. Princípios gerais para os controlos oficiais de todos os produtos de origem animal abrangidos pelo presente regulamento

II. Matadouros

1. Responsabilidades e Frequência dos Controlos
2. Qualificações Profissionais dos Veterinários Oficiais
3. Qualificações Profissionais dos Auxiliares Oficiais

III. Produtos da Pesca

1. Controlos Oficiais de Produção e Comercialização

I. Compromissos Gerais	
1. Aprovação de estabelecimentos	C/NC/ NA/NV
Relativamente à aprovação dos estabelecimentos, a autoridade competente	
- definiu os procedimentos que estes devem observar quando solicitem a acreditação dos seus estabelecimentos em conformidade com o Reg. (CE) n.º 852/2004, com o Reg. (CE) n.º 854/2004, com a Directiva 95/69/CE ou com o futuro regulamento sobre higiene dos alimentos para animais? - vide alínea a), do n.º2, do art.º 31º, do Reg (CE) n.º 882/2004	
- efectuou uma visita ao local sempre que recebeu os respectivos pedidos de acreditação? - vide alínea b), do n.º2, do art.º 31º, do Reg (CE) n.º 882/2004	
- acreditou apenas aqueles que demonstraram cumprir os requisitos pertinentes da legislação em matéria de alimentos para animais ou de géneros alimentícios? - vide alínea c), do n.º2, do art.º 31º, do Reg (CE) n.º 882/2004	
- concedeu acreditação condicional apenas aos estabelecimentos que satisfaçam todos os requisitos em matéria de infra-estruturas e equipamento? - vide alínea d),	



do nº2, do art.º 31º, do Reg (CE) nº 882/2004	
- após a acreditação condicional: - vide alínea d), do nº2, do art.º 31º, do Reg (CE) nº 882/2004 e nº2, do art.º 3º, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ apenas concedeu acreditação definitiva depois de novo controlo oficial do estabelecimento, revelar que esse estabelecimento satisfaz os outros requisitos pertinentes da legislação em matéria de alimentos para animais ou de géneros alimentícios?	
➤ o novo controlo foi efectuado no prazo de três meses a contar da concessão da acreditação condicional (este prazo pode ser aumentado no caso dos navios-fábrica ou navios congeladores)?	
- apenas prorrogou a acreditação condicional aos estabelecimentos que efectuaram nítidos progressos, embora ainda não satisfaçam todos os requisitos pertinentes, não tendo, todavia, esta prorrogação excedido um total de seis meses (este prazo pode ser aumentado no caso dos navios-fábrica ou navios congeladores)? - vide alínea d), do nº2, do art.º 31º, do Reg (CE) nº 882/2004 e nº2, do art.º 3º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- examinou a acreditação dos estabelecimentos aquando da realização dos controlos oficiais? - vide alínea e), do nº2, do art.º 31º, do Reg (CE) nº 882/2004	
- aquando da realização dos controlos oficiais, caso tenha detectado deficiências graves ou tenha de interromper repetidamente a produção do estabelecimento, a autoridade competente - vide alínea e), do nº2, do art.º 31º, do Reg (CE) nº 882/2004	
➤ deu início ao processo de retirada de acreditação do estabelecimento, caso o operador não possa prestar garantias adequadas quanto à produção futura?	
➤ ou suspendeu a acreditação do estabelecimento, caso o operador da empresa tenha dado garantias de que vai corrigir as deficiências dentro de um prazo razoável?	
- mantém listas actualizadas dos estabelecimentos acreditados e facultou-as aos outros Estados-Membros e ao público? - vide alínea f), do nº2, do art.º 31º, do Reg (CE) nº 882/2004	
- atribuiu a cada um dos estabelecimentos aprovados, incluindo os que tenham recebido uma aprovação condicional, um número de aprovação? - vide nº3, do art.º 3º, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
2. Princípios gerais para os controlos oficiais de todos os produtos de origem animal abrangidos pelo presente regulamento	
Os controlos oficiais efectuados pela autoridade competente compreendem:	
- auditorias das boas práticas de higiene tendo em vista verificar se os operadores das empresas do sector alimentar aplicam os procedimentos de forma constante e correcta, pelo menos em matéria de? - vide nº 4 e alínea a), do nº3, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ verificação das informações relativas à cadeia alimentar? - vide alínea a), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ concepção e manutenção das instalações e do equipamento do estabelecimento? - vide alínea b), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ higiene das operações, antes, durante e após a sua realização? - vide alínea c), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ higiene do pessoal? - vide alínea d), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ formação em matéria de higiene e métodos de trabalho? - vide alínea e), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	



7-32
S

➤ luta anti-parasitária? - <i>vide</i> alínea f), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ qualidade da água? - <i>vide</i> alínea g), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ controlo da temperatura? - <i>vide</i> alínea h), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ controlo dos alimentos que entram e saem do estabelecimento e de toda a documentação que os acompanha? - <i>vide</i> alínea i), do nº4, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- auditorias aos procedimentos baseados no sistema de análise de perigos e controlo dos pontos críticos (HACCP), tendo em vista verificar se os operadores os aplicam de forma constante e correcta, e asseguram na medida do possível que os produtos de origem animal: - <i>vide</i> nº 5 e alínea a), do nº3, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ observam os critérios microbiológicos previstos na legislação comunitária? - <i>vide</i> alínea a), do nº5, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ cumprem a legislação comunitária sobre resíduos, contaminantes e substâncias proibidas? - <i>vide</i> alínea b), do nº5, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ não têm perigos físicos, como corpos estranhos? - <i>vide</i> alínea c), do nº5, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- os controlos oficiais especificados nos artigos 5º (carne fresca), 6º (moluscos bivalves vivos), 7º (produtos da pesca) e 8º (leite cru e produtos lácteos)? - <i>vide</i> alínea b), do nº3, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- a verificação do cumprimento dos requisitos do Reg. (CE) nº 853/2004 em matéria de - <i>vide</i> nº6, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ aplicação de marcas de identificação	
➤ observância de outros requisitos de rastreabilidade	
Obs.	
No desempenho das funções de auditoria, a autoridade competente	
- verifica os registos pertinentes do operador da empresa do sector alimentar? - <i>vide</i> alínea a), do nº8, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- colhe amostras para análise laboratorial, sempre que necessário? - <i>vide</i> alínea b), do nº8, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- documenta os elementos tidos em conta e as conclusões da auditoria? - <i>vide</i> alínea c), do nº8, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
A natureza e intensidade das funções de auditoria em estabelecimentos individuais depende do risco estimado, avaliado periodicamente pela autoridade competente em função:	
- dos riscos para a saúde pública e, se for caso disso, para a saúde animal? - <i>vide</i> alínea a), do nº9, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- dos aspectos relativos ao bem-estar dos animais, no caso dos matadouros? - <i>vide</i> alínea b), do nº9, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- do tipo e capacidade dos processos realizados? - <i>vide</i> alínea c), do nº9, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
- dos antecedentes do operador económico em matéria de cumprimento da legislação alimentar? - <i>vide</i> alínea d), do nº9, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	



II. Matadouros	
1. Responsabilidades e Frequência dos Controlos	
Caso a AC tenha autorizado que o veterinário oficial não se encontre presente no matadouro, <u>a todo o momento durante a inspeção <i>post mortem</i>, esta autorização foi precedida de uma avaliação prévia do matadouro com base numa análise de risco? e a AC tem garantias de que:</u> - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e alínea b), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- um auxiliar oficial efectua essa inspeção e coloca de lado a carne que apresente anomalias, bem como toda a restante carne do mesmo animal? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e ponto i), da alínea b), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- o veterinário oficial inspecciona subsequentemente toda essa carne? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e ponto ii), da alínea b), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- o auxiliar oficial documenta os seus procedimentos e resultados de maneira a que o veterinário oficial entenda estarem a ser cumpridos os requisitos necessários? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e ponto iii), da alínea b), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Caso a AC tenha decidido que o veterinário oficial não tem de estar presente em permanência durante as inspeções <i>post mortem</i>	
- o estabelecimento em causa é um estabelecimento onde se efectuam, de forma descontínua, actividades de abate? - vide ponto i), da alínea a), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- o estabelecimento dispõe de instalações suficientes para armazenar a carne que apresente alguma anomalia até que o veterinário oficial possa realizar uma inspeção <i>post mortem</i> final? - vide ponto i), da alínea a), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- o auxiliar oficial realiza a inspeção <i>post mortem</i> ? - vide ponto ii), da alínea a), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- o veterinário oficial está presente no estabelecimento pelo menos uma vez por dia, durante ou após as actividades de abate? - vide ponto iii), da alínea a), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- autoridade competente procede a uma avaliação regular do desempenho dos oficiais auxiliares, designadamente - vide ponto iv), da alínea a), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
➤ monitorização do desempenho individual?	
➤ verificação da documentação relativamente aos resultados de inspeções e comparação com as carcaças correspondentes?	
➤ verificação das carcaças na sala de armazenagem?	
Obs.	
A análise dos riscos efectuada pela autoridade competente, aos estabelecimentos onde se efectuam, de forma descontínua, actividades de abate atendeu pelo menos aos seguintes elementos:	
- número de animais abatidos ou manuseados por hora ou por dia? - vide ponto i), da alínea b), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- espécies e classes de animais abatidos ou manuseados? - vide ponto ii), da alínea b), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- capacidade do estabelecimento? - vide ponto iii), da alínea b), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	



8-32
S
S

- o desempenho histórico das actividades de abate ou de manuseamento? - vide ponto iv), da alínea b), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- a eficácia de eventuais medidas adicionais tomadas na cadeia alimentar quanto ao abastecimento de animais para abate com o objectivo de garantir a segurança alimentar? - vide ponto v), da alínea b), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- a eficácia do sistema baseado nos princípios HACCP aplicado? - vide ponto vi), da alínea b), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- registos de auditoria? - vide ponto vii), da alínea b), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- registos históricos da autoridade competente das inspecções <i>ante e post mortem</i> ? - vide ponto viii), da alínea b), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
Obs.	
A autoridade competente garante que nas instalações de desmancha está presente, com a frequência adequada à consecução dos objectivos do Reg.(CE) nº 854/2004, um veterinário oficial ou um veterinário auxiliar quando a carne está a ser trabalhada? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e nº 4, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
2. Qualificações Profissionais dos Veterinários Oficiais	
O veterinário oficial realizou com êxito um teste destinado a verificar os conhecimentos necessários, em função da sua experiência e qualificações, ou a autoridade competente prescindiu desta exigência após se ter certificado de que este adquiriu todos os conhecimentos exigidos como parte de um diploma universitário ou através de actividades de formação contínua que tenham conduzido a uma habilitação de pós-graduação? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 1 e 2, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O veterinário oficial mantém-se actualizado e toma conhecimento dos novos desenvolvimentos através de actividades periódicas de formação contínua? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 5 e 6, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
3. Qualificações Profissionais dos Auxiliares Oficiais	
Os auxiliares oficiais nomeados pela autoridade competente	
- receberam formação e realizaram com êxito um teste de avaliação? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- antes da realização do teste, o candidato a auxiliar oficial	
➤ possuía pelo menos, 500 horas de formação teórica e 400 horas de formação prática sobre as áreas abrangidas no ponto 5 da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004? - vide nº 7, do art.º 5º e alínea a), do nº 2, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ recebeu a formação suplementar necessária para poder desempenhar as suas funções com competência? - vide nº 7, do art.º 5º e alínea b), do nº 2, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	



- a formação prática (pelo menos 400 horas) realizou-se em matadouros e instalações de desmancha, sob a supervisão de um veterinário oficial, e em explorações e outros estabelecimentos pertinentes? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 3, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
A formação para os auxiliares oficiais abrangeu as seguintes matérias, tendo os respectivos conhecimentos sido confirmados através de testes	
- no que respeita às explorações? - vide nº 7, do art.º 5º e alínea a), do nº 5, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ conhecimento geral da indústria agrícola – organização, métodos de produção, comércio internacional, etc.,	
➤ boas práticas de criação	
➤ conhecimento básico das doenças, nomeadamente as zoonóticas – vírus, bactérias, parasitas, etc.,	
➤ monitorização das doenças, utilização de medicamentos e vacinas, pesquisa de resíduos	
➤ inspeção hígio-sanitária	
➤ bem-estar dos animais na, exploração e durante o transporte	
➤ requisitos ambientais – nos edifícios, nas explorações e em geral	
➤ disposições legislativas, regulamentares e administrativas aplicáveis	
➤ preocupações dos consumidores e controlo da qualidade	
➤ visitas a diversos tipos de explorações que utilizem diferentes métodos de criação	
➤ visitas a estabelecimentos de produção	
➤ observação da carga e descarga dos animais	
➤ demonstrações laboratoriais	
➤ prática de controlos veterinários	
➤ verificação de documentação	
- No que respeita aos matadouros e instalações de desmancha? - vide nº 7, do art.º 5º e alínea b), do nº 5, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ conhecimento geral da indústria da carne – organização, métodos de produção, comércio internacional, e tecnologia do abate e da desmancha	
➤ conhecimentos básicos de higiene e boas práticas de higiene, nomeadamente da higiene industrial, da higiene no abate, na desmancha e na armazenagem e da higiene no trabalho	
➤ sistema HACCP e auditorias dos procedimentos baseados no sistema HACCP	
➤ bem-estar dos animais na descarga após o transporte e no matadouro	
➤ conhecimento básico da anatomia e da fisiologia dos animais abatidos	
➤ conhecimento básico da patologia dos animais abatidos	
➤ conhecimento básico da anatomia patológica dos animais abatidos	
➤ conhecimento de aspectos relevantes relativos às EET, a outras zoonoses importantes e a agentes zoonóticos	
➤ conhecimento dos métodos e processos de abate, inspeção, preparação,	



ANEXO 1

9-32
S
S

acondicionamento, embalagem e transporte de carne fresca	
➤ conhecimentos básicos de microbiologia	
➤ inspeção <i>ante mortem</i>	
➤ inspeção para detecção de triquinose	
➤ inspeção <i>post mortem</i>	
➤ tarefas administrativas	
➤ conhecimento das disposições legislativas, regulamentares e administrativas relevantes	
➤ processo de amostragem	
➤ aspectos relativos à fraude	
➤ prática de identificação dos animais	
➤ prática de verificação da sua idade	
➤ prática de inspeção e avaliação de animais abatidos	
➤ prática de inspeção <i>post mortem</i> num matadouro	
➤ prática de inspeção para detecção de triquinose	
➤ prática de identificação de espécies animais por exame de partes características do animal	
➤ prática de identificação, acompanhada de observações, de partes de animais abatidos em que se tenham verificado alterações	
➤ prática de controlo da higiene, incluindo a auditoria das boas práticas de higiene e dos procedimentos baseados no sistema HACCP	
➤ prática de registo dos resultados da inspeção <i>ante mortem</i>	
➤ prática de colheita de amostras	
➤ prática de rastreabilidade da carne	
➤ análise de documentação	
Obs.	
O auxiliar oficial mantém-se actualizado e toma conhecimento dos novos desenvolvimentos através da leitura de bibliografia especializada, de actividades periódicas e acções de formação contínua? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 6 e 7, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
II. Produtos da Pesca	
1. Controlos Oficiais de Produção e Comercialização	
Os controlos oficiais da produção e comercialização de produtos da pesca incluem o controlo regular das condições de higiene do desembarque e da primeira venda? - vide art.º 7º e alínea a), do nº 1, do Capítulo I, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Os controlos oficiais da produção e comercialização de produtos da pesca incluem inspeções periódicas dos <u>navios e estabelecimentos em terra</u> , incluindo <u>lotas e mercados grossistas</u> , para verificar:	
- sempre que adequado, se continuam a ser cumpridas as condições de aprovação? - vide art.º 7º e ponto i), da alínea b), do nº 1, do Capítulo I, do Anexo III, do	



Reg (CE) nº 854/2004	
- se os produtos da pesca estão a ser manuseadas correctamente? - vide art.º 7º e ponto ii), da alínea b), do nº 1, do Capítulo I, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004	
- a conformidade com os requisitos em matéria de higiene e temperatura? - vide art.º 7º e ponto iii), da alínea b), do nº 1, do Capítulo I, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004	
- a limpeza dos estabelecimentos, incluindo os navios, e as suas estruturas e equipamento, bem como a higiene do pessoal? - vide art.º 7º e ponto iv), da alínea b), do nº 1, do Capítulo I, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Os controlos oficiais da produção e comercialização de produtos da pesca incluem o controlo das condições de armazenamento e de transporte? - vide art.º 7º e alínea c), do nº 1, do Capítulo I, do Anexo III, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	



CONTROLOS NO ÂMBITO DO PLANO NACIONAL DE CONTROLO PLURIANUAL
INTEGRADO (PNCPI)

PROGRAMA 22 - Controlo da Inspeção higio-sanitária da carne fresca e do pescado

CHECK-LIST DE ANÁLISE NOS MATADOUROS

Processo n.º
Preparado por em
Revisto por em / /

Identificação do Plano de Controlo	
Data de Aprovação:	Data da Revisão:
Autoridade Coordenadora:	
Morada:	
Técnico Responsável:	Telefone Nº:
E-mail:	

1. Controlos oficiais, registo e aprovação dos estabelecimentos
2. Implementação de sistema HACCP
 - 2.1. Análise dos perigos e controlo dos pontos críticos
 - 2.2. Objectivos dos Procedimentos Baseados nos Princípios Haccp
3. Requisitos Gerais De Higiene
 - 3.1. Requisitos Gerais De Higiene Aplicáveis às instalações
 - 3.2. Requisitos específicos das instalações
 - 3.2.1. Requisitos Aplicáveis a Salas de Desmancha
 - 3.3. Requisitos aplicáveis ao equipamento
 - 3.4. Resíduos alimentares
 - 3.5. Abastecimento de água
 - 3.6. Higiene pessoal
 - 3.7. Formação
4. Medidas específicas de higiene - Amostragem para análise bacteriológica em matadouros
 - 4.1. Regras de amostragem para carcaças de bovinos, suínos, ovinos, caprinos e equídeos
 - 4.2. Frequências de Amostragem em Carcaças
5. Marca de salubridade e rotulagem
6. Admissão, abate de ungulados domésticos e inspeção, identificação, armazenagem e expedição das respectivas carcaças
 - 6.1. Informações Relativas à Cadeia Alimentar
 - 6.2. Instalações para estabulação dos animais
 - 6.3. Higiene do Abate
 - 6.4. Higiene Durante a Desmancha e a Desossa
 - 6.5. Armazenagem
 - 6.6. Estômagos, bexigas e intestinos tratados



1. Controlos oficiais, registo e aprovação dos estabelecimentos	C/ NC/ NA/ NV
O operador económico notificou a autoridade competente, sob a forma por esta requerida, de todos os estabelecimentos sob o seu controlo que se dedicam a qualquer das fases de produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios, tendo em vista o registo de cada estabelecimento? – vide nº 2, do artº 6º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
O operador económico assegura que a autoridade competente dispõe em permanência de informações actualizadas sobre os seus estabelecimentos (incluindo a notificação das alterações significativas das actividades e eventual encerramento de um estabelecimento)? – vide nº 2, do artº 6º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
O operador económico assegura que os estabelecimentos foram aprovados pela autoridade competente, na sequência de pelo menos uma visita <i>in loco</i> , sempre que a aprovação seja exigida pela regulamentação em vigor? – vide nº 3, do artº 6º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
2. Implementação de sistema HACCP	
2.1. Análise dos perigos e controlo dos pontos críticos	
O operador económico criou, aplica e mantém um processo ou processos permanentes baseados nos princípios HACCP? – vide nº1, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
O operador económico tem em conta os seguintes princípios HACCP:	
- identificação de quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis? – vide alínea a), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
- identificação dos pontos críticos de controlo na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para o reduzir para níveis aceitáveis? – vide alínea b), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
- estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados? – vide alínea c), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
- estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo? – vide alínea d), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
- estabelecimento de medidas correctivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob controlo? – vide alínea e), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
- estabelecimento de processos, a efectuar regularmente, para verificar que as medidas acima referidas funcionam eficazmente? – vide alínea f), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
- elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas acima referidas? – vide alínea g), do nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	



11-32
S

Caso tenha havido alguma alteração nos produtos, no processo, ou em qualquer fase da produção, o operador económico procedeu à devida revisão do processo e introduziu as alterações necessárias? – <i>vide</i> nº2, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
O operador económico:	
- forneceu à autoridade competente as provas da sua observância das implementações de processos baseados nos princípios do HACCP, sob a forma exigida pela autoridade competente, tendo em conta a natureza e a dimensão da empresa? – <i>vide</i> alínea a), do nº4, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
- assegurou que todos os documentos que descrevem os processos desenvolvidos se encontram actualizados? – <i>vide</i> alínea b), do nº4, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
- conserva quaisquer outros documentos e registos durante um período adequado? – <i>vide</i> alínea c), do nº4, do artº 5º, do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
2.2. Objectivos dos Procedimentos Baseados nos Princípios Haccp	
Os operador económico assegurou que os procedimentos adoptados baseados nos princípios HACCP, previstos no art. 5º do Reg. (CE) nº 852/2004	
- tiveram em linha de conta a análise de risco? - <i>vide</i> nº 1, da secção II, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- garantem que cada animal ou, se for caso disso, cada lote de animais aceites no matadouro:	
➢ se encontra devidamente identificado? - <i>vide</i> alínea a), do nº 2, da secção II, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
➢ é acompanhado das informações pertinentes fornecidas pela exploração de proveniência referidos no ponto 6.1. do presente check-list? - <i>vide</i> alínea b), do nº 2, da secção II, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
➢ não provém de uma exploração ou de uma zona sujeita a uma proibição de circulação ou a outra restrição motivada por razões de saúde animal ou pública, salvo tenha obtido autorização da autoridade competente? - <i>vide</i> alínea c), do nº 2, da secção II, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
➢ está limpo? - <i>vide</i> alínea d), do nº 2, da secção II, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
➢ é saudável, tanto quanto o operador possa apreciar? - <i>vide</i> alínea e), do nº 2, da secção II, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
➢ se encontra num estado satisfatório, à chegada ao matadouro, em matéria de bem-estar dos animais? - <i>vide</i> alínea f), do nº 2, da secção II, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
3. Requisitos Gerais De Higiene	
3.1. Requisitos Gerais De Higiene Aplicáveis às instalações	
O operador económico mantém as instalações limpas e em boas condições? – <i>vide</i> nº 2, do artº 4º e nº 1, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Pela sua disposição relativa, concepção, construção, localização e dimensões, as instalações:	
- permitem a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho	



adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações? – vide nº 2, do artº 4º e alínea a), do nº 2, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
- permitem evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies? – vide nº 2, do artº 4º e alínea b), do nº 2, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
- possibilitam a aplicação de boas práticas de higiene e evitam nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo dos parasitas? – vide nº 2, do artº 4º e alínea c), do nº 2, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
- proporcionam condições adequadas de manuseamento e armazenagem a temperatura controlada, com uma capacidade suficiente para manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e são concebidas de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas e, se necessário, registadas? – vide nº 2, do artº 4º e alínea d), do nº 2, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Existem instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
As instalações sanitárias estão conformes, ou seja, não dão dar directamente para os locais onde se manuseiam os alimentos? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Existem lavatórios em número adequado e devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos? – vide nº 2, do artº 4º e nº 4, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Os lavatórios para a lavagem das mãos estão equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica? – vide nº 2, do artº 4º e nº 4, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos estão separadas das que se destinam à lavagem das mãos? – vide nº 2, do artº 4º e nº 4, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Existe ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente? – vide nº 2, do artº 4º e nº 5, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Os sistemas de ventilação mecânico implementados evitam o fluxo de ar de zonas contaminadas para zonas limpas? – vide nº 2, do artº 4º e nº 5, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Os sistemas de ventilação estão construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição? – vide nº 2, do artº 4º e nº 5, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
As instalações sanitárias possuem ventilação adequada, natural ou mecânica? – vide nº 2, do artº 4º e nº 6, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	



Obs.	
As instalações possuem luz natural e/ou artificial adequada? – vide nº 2, do artº 4º e nº 7, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Os sistemas de esgoto são adequados ao fim a que se destinam e foram projectados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação? – vide nº 2, do artº 4º e nº 8, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
No caso dos canais de evacuação serem total ou parcialmente abertos, foram concebidos de forma a assegurar que não haja fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas onde sejam manuseados alimentos susceptíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final? – vide nº 2, do artº 4º e nº 8, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
O pessoal dispõe de vestiários adequados? – vide nº 2, do artº 4º e nº 9, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Os produtos de limpeza e os desinfectantes estão armazenados em áreas distintas daquelas onde são manuseados géneros alimentícios? – vide nº 2, do artº 4º e nº 10, do Capítulo I, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
3.2. Requisitos específicos das instalações	
A disposição relativa e a concepção dos locais em que os animais são abatidos e preparados permitem a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a protecção contra a contaminação entre e durante as operações cumprindo, nomeadamente, os seguintes requisitos:	
- as superfícies do solo e das paredes estão em boas condições e podem ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas? – vide nº 2, do artº 4º e alínea a), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
- os materiais utilizados nas superfícies do solo e nas paredes são impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados? – vide nº 2, do artº 4º e alínea a), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
- se for caso disso, a superfície dos solos permite um escoamento adequado? – vide nº 2, do artº 4º e alínea a), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
- as superfícies das paredes são lisas até uma altura adequada às operações? – vide nº 2, do artº 4º e alínea b), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
- os tectos (ou caso não haja tectos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados estão construídos e preparados por forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas? – vide nº 2, do artº 4º e alínea c), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
- as janelas e outras aberturas estão construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade? – vide nº 2, do artº 4º e alínea d), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
- as janelas e outras aberturas que puderem abrir para o exterior estão equipadas, sempre que necessário, com redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza? – vide nº 2, do artº 4º e alínea d), do nº 1, do Capítulo	



II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
- as portas apresentam superfícies lisas e não absorventes que permitam uma limpeza e desinfeção fáceis? – vide nº 2, do artº 4º e alínea e), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
- as superfícies (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que as carcaças são manuseadas, nomeadamente as que entram em contacto com elas encontram-se em boas condições apresentam superfícies lisas, não absorventes, resistentes à corrosão e não tóxicas que permitam uma limpeza e desinfeção fáceis? – vide nº 2, do artº 4º e alínea e), do nº 1, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Caso seja necessário, existem instalações adequadas para a limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho, constituídas por materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e dispõem de um abastecimento adequado de água quente e fria? – vide nº 2, do artº 4º e nº 2, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Caso seja necessário, existem meios adequados para a lavagem dos alimentos, dispendo todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos são limpos e desinfectados? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo II, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
3.2.1. Requisitos Aplicáveis a Salas de Desmancha	
A sala de desmancha foi construída de modo a evitar a contaminação da carne, permitindo o andamento contínuo das operações e garantindo a separação entre os diferentes lotes de produção? - vide nº 1, do Capítulo III, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
A sala de desmancha dispõe de câmaras para a armazenagem separada da carne embalada e da carne exposta, excepto quando estas forem armazenadas em momentos diferentes ou de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem não possam ser fonte de contaminação para a carne? - vide nº 2, do Capítulo III, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
A sala de desmancha dispõe de equipamento de lavagem das mãos para uso do pessoal que manuseia a carne exposta, com torneiras concebidas de modo a evitar que a contaminação se dissemine (indicar o tipo de torneiras)? - vide nº 4, do Capítulo III, da secção II, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
A sala de desmancha dispõe de um sistema de desinfeção dos utensílios com água quente que atinja, no mínimo, 82 °C, ou de um sistema alternativo de efeito equivalente? - vide nº 5, do Capítulo III, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	



Obs.		
3.3. Requisitos aplicáveis ao equipamento		
Os utensílios, aparelhos e equipamento que entrem em contacto com os alimentos:		
- estão limpos e, se necessário, desinfectados ou, são limpos e desinfectados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação? – vide nº 2, do artº 4º e alínea a), do nº 1, do Capítulo V, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004		
- foram fabricados com materiais adequados e encontram-se devidamente arrumados e bom estado de conservação? – vide nº 2, do artº 4º e alínea b), do nº 1, do Capítulo V, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004		
- com excepção dos recipientes e embalagens não recuperáveis, foram fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação, de modo a permitir a sua limpeza e, sempre que necessário, a sua desinfeccção? – vide nº 2, do artº 4º e alínea c), do nº 1, do Capítulo V, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004		
- estão instalados de forma a permitir a limpeza adequada do equipamento e da área circundante? – vide nº 2, do artº 4º e alínea d), do nº 1, do Capítulo V, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004		
- o equipamento possui os dispositivos de controlo necessários para assegurar o cumprimento dos objectivos regulamentarmente previstos? – vide nº 2, do artº 4º e nº 2, do Capítulo V, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004		
- a utilização de aditivos químicos para prevenir a corrosão de equipamento e de contentores, segue as boas práticas de aplicação? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo V, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004		
Obs.		
3.4. Resíduos alimentares		
Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos foram retirados das salas em que se encontrem alimentos de forma a evitar a sua acumulação? – vide nº 2, do artº 4º e nº 1, do Capítulo VI, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004		
Obs.		
Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os demais resíduos encontram-se depositados em contentores que se possam fechar, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que outros tipos de contentores ou de sistemas de evacuação utilizados são adequados? – vide nº 2, do artº 4º e nº 2, do Capítulo VI, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004		
Obs.		
Os contentores são fáceis de limpar e, sempre que necessário, de desinfectar e encontram-se mantidos em boas condições? – vide nº 2, do artº 4º e nº 2, do Capítulo VI, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004		
Obs.		
Foram tomadas as medidas adequadas para a recolha e a eliminação dos resíduos alimentares, dos subprodutos não comestíveis e dos outros resíduos? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo VI, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004		
Obs.		
Os locais de recolha dos resíduos foram concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e, sempre que necessário, livres de animais e parasitas? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo VI, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004		



Obs.	
As águas residuais são eliminadas de um modo higiénico e respeitador do ambiente, em conformidade com a legislação comunitária aplicável para o efeito, e não constituem uma fonte directa ou indirecta de contaminação? – vide nº 2, do artº 4º e nº 4, do Capítulo VI, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
3.5. Abastecimento de água	
A água utilizada é potável, por forma a garantir a não contaminação dos géneros alimentícios? – vide nº 2, do artº 4º e alínea a), do nº 1, do Capítulo VII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Caso seja utilizada água não potável para, por exemplo, o combate a incêndios, a produção de vapor, a refrigeração ou outros objectivos similares, esta água circula em sistemas separados, devidamente identificados, não tendo qualquer ligação com os sistemas de água potável, nem possibilidade de refluxo para esses sistemas? – vide nº 2, do artº 4º e nº 2, do Capítulo VII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Caso seja utilizada água reciclada na transformação, ou como ingrediente, esta não acarreta risco de contaminação e obedece aos mesmos padrões que a água potável, a não ser que a autoridade competente tenha garantias de que a qualidade da água não pode afectar a integridade do género alimentício na sua forma final? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo VII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
O vapor utilizado em contacto directo com os alimentos é isento de substâncias que representem um risco para a saúde ou que possam contaminar os alimentos? – vide nº 2, do artº 4º e nº 5, do Capítulo VII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
3.6. Higiene pessoal	
Os operadores que trabalham nos locais em que são manuseados alimentos mantêm um elevado grau de higiene pessoal e usam vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira protecção? – vide nº 2, do artº 4º e nº 1, do Capítulo VIII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
Os operadores que procedem ao manuseamento de alimentos não são portadores de doenças facilmente transmissíveis aos alimentos de forma directa ou indirecta, designadamente, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia? – vide nº 2, do artº 4º e nº 2, do Capítulo VIII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
3.7. Formação	
O pessoal que manuseia os alimentos	
- encontra-se devidamente supervisionado? – vide nº 2, do artº 4º e nº 1, do Capítulo XII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
- dispõe, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções? – vide nº 2, do artº 4º e nº 1, do Capítulo XII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	



Os operadores das empresas do sector alimentar que criam, aplicam e/ou mantêm um processo ou processos permanentes baseados nos princípios HACCP receberam formação adequada na aplicação nesta matéria? – vide nº 2, do artº 4º e nº 2, do Capítulo XII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
São respeitados todos os requisitos da legislação nacional relacionados com programas de formação de pessoas que trabalhem em determinados sectores alimentares? – vide nº 2, do artº 4º e nº 3, do Capítulo XII, do Anexo II do Reg.(CE) nº 852/2004	
Obs.	
4. Medidas específicas de higiene - Amostragem para análise bacteriológica em matadouros	
4.1. Regras de amostragem para carcaças de bovinos, suínos, ovinos, caprinos e equídeos	
Quais os métodos de amostragem utilizados: - vide ponto 3.2., do Capítulo 3, do Anexo I, do Reg.(CE) nº 2073/2005	
- métodos destrutivos	
> corkborer	
> excisão	
- métodos não destrutivos	
> zaragatoa	
> esponja abrasiva	
> gaze tampão	
- outro (indicar qual)	
Obs.	
Durante cada sessão de amostragem - vide ponto 3.2., do Capítulo 3, do Anexo I, do Reg.(CE) nº 2073/2005	
- são colhidas aleatoriamente amostras de cinco carcaças?	
- os pontos de amostragem são seleccionados tendo em conta a tecnologia de abate utilizada em cada instalação?	
Obs.	
As amostras para análise de <i>Enterobacteriaceae</i> ou para a determinação do número de colónias aeróbias - vide ponto 3.2., do Capítulo 3, do Anexo I, do Reg.(CE) nº 2073/2005	
- são colhidas de quatro pontos de cada carcaça mediante o método destrutivo, e, representam um total de 20 cm ² de tecido	
- ou, quando para este efeito se utilizar um método não destrutivo, a área de amostragem abrange pelo menos 100 cm ² . (50 cm ² no caso de carcaças de pequenos ruminantes) por ponto de amostragem?	
Obs.	
Na recolha de amostras para análise de <i>Salmonella</i> utilizam um método de amostragem com esponja abrasiva, cobrindo no mínimo 400 cm ² e seleccionando as áreas mais susceptíveis de estarem contaminadas? - vide ponto 3.2., do Capítulo 3, do Anexo I, do Reg.(CE) nº 2073/2005	
Obs.	
As amostras colhidas nos vários pontos de amostragem da carcaça são combinadas antes da análise? - vide ponto 3.2., do Capítulo 3, do Anexo I, do Reg.(CE) nº	



2073/2005	
Obs.	
4.2. Frequências de Amostragem em Carcaças	
O operador económico - <i>vide</i> ponto 3.2., do Capítulo 3, do Anexo I, do Reg.(CE) nº 2073/2005	
- colhe amostras para análise microbiológica pelo menos uma vez por semana,	
- ou, no caso das amostras para análise de <i>E. coli</i> e determinação do número de colónias aeróbias, bem como das carcaças para análise de <i>Enterobacteriaceae</i> e determinação do número de colónias aeróbias, a frequência foi reduzida para testes quinzenais pois obtiveram-se resultados satisfatórios durante seis semanas consecutivas?	
- ou, no caso das amostras para análise de <i>Salmonella</i> , a frequência de amostragem foi reduzida para testes quinzenais pois obtiveram-se resultados satisfatórios durante 30 semanas consecutivas?	
- ou, no caso das amostras para a análise de <i>Salmonella</i> esta frequência foi ainda mais reduzida pois <ul style="list-style-type: none">o existe um programa nacional ou regional de controlo de <i>Salmonella</i>, que prevê a realização de testeso o programa nacional ou regional de controlo de <i>Salmonella</i> demonstra que a prevalência de <i>Salmonella</i> é baixa nos animais adquiridos pelo matadouro?	
- ou é um estabelecimento que labora pequenas quantidades pelo que foi isentado da aplicação destas frequências de amostragem pela autoridade competente, na sequência de uma análise dos riscos?	
Obs.	
O dia da amostragem varia todas as semanas no sentido de assegurar que sejam abrangidos todos os dias da semana? - <i>vide</i> ponto 3.2., do Capítulo 3, do Anexo I, do Reg.(CE) nº 2073/2005	
Obs.	
5. Marca de salubridade e rotulagem	
Os produtos de origem animal expedidos pelo operador possuem uma marca de salubridade aplicada nos termos do Reg. (CE) nº 854/2004? <i>vide</i> nº 1, do artº 5º do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
A rotulagem aplicada pelo operador económico assegura uma relação entre a identificação da carcaça, do quarto ou das peças de carne de bovino e, por outro lado, com o animal específico, ou, se tal bastar para verificar a exactidão da informação constante do rótulo, o grupo de animais em causa? - <i>vide</i> nº 1, do artº 13º, do Reg.(CE) nº 1760/2000	
Obs.	
O rótulo contém as seguintes indicações	
- um número ou código de referência que assegure a relação entre a carne de bovino e o animal ou grupo de animais? - <i>vide</i> alínea a), do nº 2, do artº 13º, do Reg.(CE) nº 1760/2000	
- o número de aprovação do matadouro em que o animal ou grupo de animais foi abatido e o Estado-Membro ou país terceiro em que se encontra estabelecido o matadouro? - <i>vide</i> alínea b), do nº 2, do artº 13º, do Reg.(CE) nº 1760/2000	
- o número de aprovação do estabelecimento de desmancha em que a carcaça ou grupo de carcaças foi desmanchado e o Estado-Membro ou país terceiro em que	



ANEXO 2

15-32
S
S

se encontra estabelecido? - <i>vide</i> alínea c), do nº 2, do artº 13º, do Reg.(CE) nº 1760/2000	
- o Estado-Membro ou o país terceiro de nascimento, em que se processou a engorda e em que ocorreu o abate? - <i>vide</i> nº 5, do artº 13º, do Reg.(CE) nº 1760/2000	
Obs.	
Caso o rótulo seja colocado directamente sobre a carne é: ? – <i>vide</i> artº 4º, do DL nº 323-F/2000	
- inviolável?	
- impermeável?	
- resistente ao rasgamento?	
- feito de um material que obedeça a todas as regras de higiene e, nomeadamente, que não altere as características organolépticas da carne e ou não transmita a estas substâncias nocivas à saúde humana?	
Obs.	
O rótulo é colocado:	
- de maneira a não se perder nem ser facilmente removível? – <i>vide</i> nº 1, do artº 5º, do DL nº 323-F/2000	
- no caso das carcaças, na face externa de cada um dos quartos traseiros e quartos dianteiros? – <i>vide</i> alínea a), do nº 1, do artº 5º, do DL nº 323-F/2000	
- no caso da carne em peças, directamente sobre a peça ou nas respectivas embalagens? – <i>vide</i> alínea b), do nº 1, do artº 5º, do DL nº 323-F/2000	
- no caso da carne resultante do corte fino? – <i>vide</i> alínea c), do nº 1, do artº 5º, do DL nº 323-F/2000	
Obs.	
No rótulo, as menções relativas à identificação do animal e dos estabelecimentos de abate e desmancha estão: – <i>vide</i> nº 1, do artº 6º, do DL nº 323-F/2000	
- inscritas em caracteres indelévels, facilmente visíveis e legíveis?	
- redigidas em termos claros e precisos, não se encontrando qualquer delas dissimulada, encoberta ou sobrepondo outras menções ou imagens?	
Obs.	
No rótulo:	
- as letras e os números têm, no mínimo, 6 mm de altura? – <i>vide</i> alínea a), do nº 2, do artº 6º, do DL nº 323-F/2000	
- os símbolos nacionais têm, no máximo, um oitavo da superfície do rótulo? – <i>vide</i> alínea b), do nº 2, do artº 6º, do DL nº 323-F/2000	
- o nome dos países está escrito por extenso e em letras maiúsculas? – <i>vide</i> nº 4, do artº 6º, do DL nº 323-F/2000	
- no caso do rótulo da carne proveniente de bovinos nascidos, criados e abatidos em Portugal, as indicações obrigatórias e o símbolo nacional são apresentados de acordo com o modelo aprovado por despacho do Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas? – <i>vide</i> nº 5, do artº 6º, do DL nº 323-F/2000	
Obs.	
O operador económico mantém um registo actualizado, manual ou informático ou documental, de entradas e saídas de carcaças e ou carne, em cada fase da produção e da venda, de modo a assegurar:	



- a veracidade da informação contida no rótulo? – vide nº 1, do artº 7º, do DL nº 323-F/2000	
- uma demonstração clara da formação dos lotes, quando esta se verifique? – vide nº 2, do artº 7º, do DL nº 323-F/2000	
Obs.	
O operador económico mantém estes registos durante três anos? – vide nº 4, do artº 7º, do DL nº 323-F/2000	
Obs.	
6. Admissão, abate de ungulados domésticos e inspeção, identificação, armazenagem e expedição das respectivas carcaças	
6.1. Informações Relativas à Cadeia Alimentar	
Todos os animais aceites nas instalações do operador económico foram acompanhados das informações pertinentes sobre a cadeia alimentar contida nos registos mantidos na exploração de proveniência de acordo com o Reg. (CE) nº 852/2004, designadamente: - vide nº 1, nº 3 e nº 4, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- o estatuto da exploração de proveniência ou o estatuto sanitário regional (excepto se o matadouro já tiver conhecimento destas informações ou se o produtor declarar não haver nada de relevante a assinalar)? - vide alíneas a), do nº 3 e do nº 4, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- o estatuto sanitário dos animais (excepto se o matadouro já tiver conhecimento destas informações ou se o produtor declarar não haver nada de relevante a assinalar)? - vide alínea b), do nº 3 e alínea a) do nº 4, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- os produtos veterinários ou outros tratamentos administrados aos animais nos últimos seis meses, juntamente com as datas de administração e os intervalos de segurança, sempre que o intervalo de segurança não seja zero ou o produto veterinário possa influir na detecção de doenças dos animais? - vide alínea c), do nº 3, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- a ocorrência de doenças que possam afectar a segurança da carne? - vide alínea d), do nº 3, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- os resultados de quaisquer análises feitas sobre amostras colhidas de animais, ou outras amostras colhidas para diagnóstico de doenças que possam afectar a segurança da carne, incluindo amostras colhidas no âmbito da vigilância e controlo de zoonoses e resíduos desde que sejam relevantes para a protecção da saúde pública,? - vide alínea e), do nº 3, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- relatórios relevantes de inspecções <i>ante mortem</i> e <i>post mortem</i> em animais provenientes da mesma exploração incluindo, nomeadamente, relatórios do veterinário oficial (excepto se o matadouro já tiver conhecimento destas informações ou se o produtor declarar não haver nada de relevante a assinalar)? - vide alínea f), do nº 3 e alínea a) do nº 4, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- dados relevantes em matéria de produção, sempre que tal possa indicar a presença de doenças (excepto se o matadouro já tiver conhecimento destas informações ou se o produtor declarar não haver nada de relevante a assinalar)? - vide alínea g), do nº 3 e alínea a) do nº 4, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- o nome e o endereço do veterinário privado que normalmente assiste o operador da exploração de proveniência (excepto se o matadouro já tiver conhecimento destas informações)? - vide alínea h), do nº 3 e alínea a) do nº 4, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	



Obs.	
Com excepção dos casos devidamente autorizados pela autoridade competente, o operador económico recebeu as informações pelo menos 24 horas antes da chegada dos animais ao matadouro? - vide nº 2 e nº 7, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
As informações são fornecidas como excerto integral dos registos da exploração de proveniência, por via electrónica ou sob a forma de declaração normalizada assinada pelo produtor? (indicar quais) - vide alínea b), do nº 4, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
O operador económico que tenha decidido receber animais nas instalações de matadouro: - vide nº 5, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- comunicou essa informação ao veterinário oficial, o mais tardar 24 horas antes da chegada do animal ou do lote de animais, excepto nas situações em que a autoridade competente o tenha autorizado a receber a informação num prazo inferior às 24 horas?	
- notificou o veterinário oficial de todas as informações que levantem suspeitas de problemas sanitários antes da inspecção <i>ante mortem</i> do animal em causa?	
Obs.	
Caso tenham chegado ao matadouro animais sem informações sobre a cadeia alimentar: - vide nº 6, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- este facto foi imediatamente notificado ao veterinário oficial?	
- os animais em questão só foram abatidos depois de o veterinário oficial ter dado a sua autorização?	
Obs.	
O responsável pelo matadouro após avaliar as informações pertinentes sobre a cadeia alimentar dos animais a receber: - vide nº 7, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- comunicou essas informações ao veterinário oficial?	
- o abate e a preparação dos animais apenas foram efectuados depois de o veterinário oficial ter dado a sua autorização?	
Obs.	
O responsável pelo matadouro: - vide nº 8, da secção III, do Anexo II, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- verificou os passaportes que acompanham os solípedes domésticos para assegurar que o animal se destina ao abate para o consumo humano?	
- entregou ao veterinário oficial os passaportes dos animais abatidos?	
6.2. Instalações para estabulação dos animais	
O matadouro dispõe de locais adequados para estabulação em condições de higiene ou, se as condições climáticas o permitirem, de parques de espera fáceis de limpar e de desinfectar? - vide alínea a), do nº 1, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
As instalações para estabulação estão equipadas de forma a permitir o abeberamento dos animais e, se necessário, a sua alimentação? - vide alínea a), do nº 1, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	



Obs.	
A drenagem das águas residuais das instalações para estabulação não compromete a segurança dos géneros alimentícios? - vide alínea a), do nº 1, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
O matadouro dispõe de instalações separadas que possam ser fechadas à chave ou, se o clima o permitir, de parques para animais doentes ou suspeitos de doença, com drenagem separada e localizados de forma a evitar a contaminação dos outros animais, a não ser que a autoridade competente considere que essas instalações não são necessárias? - vide alínea b), do nº 1, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
As dimensões dos locais para estabulação asseguram o respeito do bem-estar dos animais? - vide alínea c), do nº 1, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
A concepção das instalações para estabulação facilita as inspecções <i>ante mortem</i> , incluindo a identificação dos animais ou dos grupos de animais? - vide alínea c), do nº 1, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Por forma a assegurar a separação, no espaço ou no tempo, o matadouro dispõe de um número suficiente de salas adequadas para efectuar as operações de: - vide alíneas a) e c), do nº 2, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- atordoamento e sangria	
- no caso do abate de suínos, escalda, depilação, raspagem e chamusco	
- evisceração e preparação subsequente	
- manuseamento das tripas e dos estômagos limpos,	
- preparação e limpeza de outras miudezas, em especial manuseamento das cabeças esfoladas, caso essa operação não seja efectuada na cadeia de abate	
- embalagem das miudezas	
- expedição da carne	
Obs.	
O matadouro possui uma divisão separada para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a menos que a autoridade competente o tenha autorizado especificamente a proceder à separação dessas operações no tempo? - vide alínea b), do nº 2, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
As instalações impedem o contacto entre a carne e o chão, as paredes e os dispositivos fixos? - vide alínea d), do nº 2, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
As cadeias de abate (quando existam) foram concebidas de modo a permitir um andamento constante do processo de abate e a evitar a contaminação cruzada entre as diferentes partes da cadeia? - vide alínea e), do nº 2, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	



ANEXO 2

Obs.	
Caso o matadouro possua mais do que uma cadeia de abate, existe uma separação adequada entre essas cadeias, a fim de evitar a contaminação cruzada? - vide alínea e), do nº 2, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
O matadouro dispõe de um sistema de desinfecção dos utensílios com água quente que atinja, no mínimo, 82°C, ou de um sistema alternativo de efeito equivalente? - vide nº 3, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
O equipamento para a lavagem das mãos utilizado pelo pessoal que manuseia carne exposta dispõe de torneiras concebidas de forma a impedir que a contaminação se dissemine (indique o tipo de torneira)? - vide nº 4, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Existem locais que possam ser fechados à chave para a armazenagem refrigerada da carne retida e locais separados que possam ser fechados à chave para a armazenagem da carne declarada imprópria para consumo humano? - vide nº 5, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Existe um local separado que disponha de instalações adequadas para a limpeza, a lavagem e a desinfecção dos meios de transporte para gado excepto se a autoridade competente assim o permitir por existirem nas proximidades locais e estruturas oficialmente aprovados para esse fim? - vide nº 6, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Existem instalações reservadas ao abate dos animais doentes ou suspeitos de doença que possam ser fechadas à chave excepto se a autoridade competente permitir que o abate se realize quer noutros estabelecimentos autorizados para esse efeito, quer no final do período normal de abate? - vide nº 7, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
O chorume ou o conteúdo do aparelho digestivo não são armazenados no matadouro ou, caso contrário, este dispõe de uma zona ou de um local destinado a esse efeito? - vide nº 8, do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Existem instalações ou, se necessário, uma sala, devidamente equipada que possa ser fechada à chave, destinada a utilização exclusiva pelo serviço veterinário? - vide nº 9 do Capítulo II, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
6.3. Higiene do Abate	
Após a chegada ao matadouro, os animais são abatidos sem demoras desnecessárias dispondo, sempre que necessário por razões de bem-estar, de um período de repouso antes do abate? - vide nº 1, do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
O matadouro apenas identificou como carne destinada ao consumo humano a carne dos animais abatidos no matadouro? - vide alínea a), do nº 2, do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	



Obs.	
Com excepção dos animais que tenham sido submetidos a abate de emergência fora do matadouro, só foram levados para as instalações de abate animais vivos destinados ao abate? - vide alínea b), do nº 2, do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
O matadouro apenas identifica como carne destinada ao consumo humano a carne dos animais submetidos a abate de emergência na sequência de um acidente no matadouro se não tiverem sido encontradas lesões graves para além das devidas ao acidente? - vide alínea c), do nº 2, do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Os animais, ou, se for caso disso, cada um dos lotes de animais enviados para abate, são identificados de modo a poderem ser rastreados até à sua origem? - vide nº 3 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Quando abatidos os animais encontram-se limpos? - vide nº 4 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Os operadores responsáveis pelo matadouro seguem as instruções do veterinário nomeado pela autoridade competente para assegurar que a inspecção <i>ante mortem</i> de todo o animal a abater seja efectuada nas devidas condições? - vide nº 5 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Os animais levados para o local de abate são abatidos sem demoras desnecessárias? - vide nº 6 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
O atordoamento, a sangria, a esfolia, a evisceração e outras preparações são realizadas sem demoras desnecessárias e de forma a evitar a contaminação da carne? - vide nº 7 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Excepto no caso de abates efectuados em conformidade com uma tradição religiosa a traqueia e o esófago permanecem intactos durante a sangria? - vide alínea a), do nº 7 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Durante a remoção da pele e do velo é evitado o contacto entre o exterior da pele e a carcaça e os operadores e o equipamento que estejam em contacto com a superfície exterior da pele e do velo não tocam na carne? - vide alínea b), do nº 7 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
São tomadas medidas para: - vide alínea c), do nº 7 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- evitar o derrame do conteúdo do aparelho digestivo durante e após a evisceração?	
- assegurar que a evisceração seja concluída logo que possível após o atordoamento?	



Obs.	
A remoção do úbere não contamina a carcaça com leite ou colostro? - vide alínea d), do nº 7 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Excepto no caso - dos suínos, - das cabeças de ovinos, caprinos e vitelos, - do focinho e dos beiços de bovinos, e dos pés de bovinos, ovinos e caprinos, as carcaças e outras partes do corpo destinadas ao consumo humano são completamente esfoladas? - vide nº 8 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
As cabeças, incluindo o focinho e os beiços, e os pés são manuseados de forma a evitar a contaminação das carcaças? - vide nº 8 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Caso os suínos não sejam esfolados: - vide nº 9 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- procedeu-se à retirada imediata das cerdas?	
- após a retirada das cerdas os suínos são lavados com água potável?	
- na operação de esfolagem só são utilizados aditivos aprovados? (indicar quais)	
Obs.	
As carcaças não apresentam qualquer contaminação fecal visível tendo esta sido evitada ou retirada quanto antes através da aparagem ou de meios que tenham um efeito equivalente? - vide nº 10 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Durante as operações de abate as carcaças e as miudezas não entram em contacto com o chão, as paredes ou as superfícies de trabalho? - vide nº 11 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Os operadores do matadouro seguem as instruções da autoridade competente por forma a assegurar que a inspeção <i>post mortem</i> de todos os animais abatidos seja efectuada nas devidas condições em conformidade com o Reg. (CE) nº 854/2004? - vide nº 12 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Até ao final do processo de inspeção <i>post mortem</i> , as partes de cada animal abatido sujeito a essa inspeção: - vide nº 13 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- com excepção do pénis que, desde que não apresente qualquer lesão patológica, pode ser imediatamente removido, continuam a ser identificáveis como pertencendo a uma determinada carcaça?	
- não entraram em contacto com qualquer outra carcaça, miudezas ou vísceras, incluindo as que tenham já sido sujeitas a inspeção <i>post mortem</i> ?	
Obs.	
Ambos os rins são retirados da gordura envolvente e é também removida a cápsula perirrenal no caso dos bovinos, suínos e dos solípedes? - vide nº 14 do Capítulo IV,	



da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
O sangue ou outras miudezas de vários animais são recolhidos em recipientes individuais ou, caso sejam recolhidos no mesmo recipiente antes de concluída a inspeção <i>post mortem</i> , todo o conteúdo desse recipiente é declarado impróprio para consumo humano se a carcaça de pelo menos um desses animais tiver sido declarada imprópria para consumo humano? - vide nº 15 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Após a inspeção <i>post mortem</i> :	
- as amígdalas dos bovinos, dos suínos e dos solípedes são retiradas de forma higiénica? - vide alínea a), do nº 16 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- as partes impróprias para consumo humano são removidas logo que possível do sector limpo do estabelecimento? - vide alínea b), do nº 16 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- a carne retida ou declarada imprópria para consumo humano e os subprodutos não comestíveis não entram em contacto com a carne declarada própria para consumo humano? - vide alínea c), do nº 16 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- as vísceras ou partes de vísceras que permaneçam na carcaça, com excepção dos rins, são retiradas inteiramente e logo que possível, a menos que a autoridade competente emita uma autorização de outro teor? - vide alínea d), do nº 16 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Caso se destinem a posterior transformação:	
- os estômagos são escaldados ou limpos? - vide alínea a), do nº 18 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- os intestinos são esvaziados e limpos? - vide alínea b), do nº 18 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- as cabeças e os pés são esfolados ou escaldados e depilados? - vide alínea c), do nº 18 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Caso o matadouro esteja habilitado legalmente para o abate de diferentes espécies de animais ou para o manuseamento de carcaças de caça de criação e de caça selvagem:	
- são tomadas precauções para evitar a contaminação cruzada, separando, no tempo ou no espaço, as operações efectuadas nas diferentes espécies (diga quais as medidas)? - vide nº 19 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- existem instalações separadas para a recepção e a armazenagem de carcaças não esfoladas de caça de criação abatida na exploração e para a caça selvagem? - vide nº 19 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Caso o matadouro não disponha de instalações que se possam fechar à chave reservadas ao abate de animais doentes ou suspeitos de doenças, as instalações utilizadas para abater esses animais são limpas, lavadas e desinfectadas sob controlo oficial antes de se prosseguir o abate de outros animais - vide nº 20 do Capítulo IV, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	



6.4. Higiene Durante a Desmancha e a Desossa	
No matadouro, as carcaças de ungulados domésticos são desmanchadas <ul style="list-style-type: none">- em meias carcaças ou quartos,- e meias carcaças num máximo de três grandes peças, sendo a desmancha e desossa subsequentes efectuadas numa sala de desmancha? - vide nº 1 do Capítulo V, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
A laboração da carne está organizada de forma a evitar ou minimizar a contaminação, para o que o operador económico assegura que a carne para desmancha é introduzida nas salas de trabalho à medida que for sendo necessário? - vide alínea a), do nº 2 do Capítulo V, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Durante a desmancha, a desossa, a aparagem, o corte em fatias, o corte em cubos, o acondicionamento e a embalagem, a carne é mantida, através de uma temperatura ambiente máxima de 12°C ou de um sistema alternativo de efeito equivalente a uma temperatura não superior: - vide alínea b), do nº 2 do Capítulo V, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- a 3°C no caso das miudezas	
- a 7°C no caso da restante carne excepto quando	
➤ autorizado em contrário pela autoridade competente para permitir o fabrico de produtos específicos, devendo a carne deixar imediatamente o matadouro ou a sala de desmancha e o transporte para o local de destino não durar mais de 2 horas: - vide nº 3 do Capítulo V, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
➤ a sala de desmancha se encontrar no mesmo local que as instalações de abate, devendo neste caso, <ul style="list-style-type: none">✓ a carne ser transferida para a sala de desmancha directamente das instalações de abate ou após um período de espera numa câmara de refrigeração e✓ assim que estiver desmanchada e, se for caso disso, embalada, ser refrigerada até atingir aquela temperatura: - vide nº 4 do Capítulo V, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- caso as instalações tenham sido aprovadas para a desmancha de carne de diferentes espécies animais, são tomadas precauções para evitar a contaminação cruzada, se necessário por separação, no espaço ou no tempo, das operações relativas às diferentes espécies (indicar quais as medidas)? - vide alínea c), do nº 2 do Capítulo V, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
6.5. Armazenagem	
Imediatamente após a inspeção <i>post mortem</i> a carne:	
- é refrigerada no matadouro a uma temperatura uniforme não superior a 3°C, no caso das miudezas, e a 7°C no caso da restante carne, segundo uma curva de refrigeração que assegure uma diminuição contínua da temperatura - vide alínea a), do nº 1 do Capítulo VII, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- ou a carne é cortada e desossada durante a refrigeração, caso a sala de desmancha se encontrar no mesmo local que as instalações de abate devendo, neste caso, ser refrigerada após a desmancha até atingir aquela temperatura - vide alínea a), do nº 1 do Capítulo VII, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	



Durante as operações de refrigeração existe uma ventilação adequada que evita condensação na superfície da carne? - vide alínea b), do nº 1 do Capítulo VII, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
Durante a armazenagem a carne é mantida a uma temperatura uniforme não superior a 3°C, no caso das miudezas, e a 7°C no caso da restante carne? - vide nº 2 do Capítulo VII, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
A carne destinada à congelação é congelada sem demoras injustificadas, tendo em conta, sempre que necessário, um período de estabilização antes da congelação? - vide nº 4 do Capítulo V, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	
A carne exposta é armazenada: - vide nº 5 do Capítulo V, da secção I, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- separadamente da carne embalada?	
- em momentos diferentes?	
- de forma a que o material de embalagem e o modo de armazenagem não possam ser uma fonte de contaminação para a carne?	
Obs.	
6.6. Estômagos, bexigas e intestinos tratados	
O operador económico garante que os intestinos, bexigas e estômagos de animais que coloca no mercado	
- são provenientes de animais que foram abatidos no matadouro e que foram considerados próprios para consumo humano, na sequência de inspeções <i>ante mortem</i> e <i>post mortem</i> ? - vide alínea a), do nº 1, da secção XIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- foram salgados, aquecidos ou secos? - vide alínea b), do nº 1, da secção XIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- após a salga, aquecimento ou secagem, forem tomadas medidas eficazes para evitar qualquer recontaminação? - vide alínea c), do nº 1, da secção XIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
- que não possam ser mantidos à temperatura ambiente foram armazenados refrigerados até à sua expedição (os produtos não salgados nem secos devem nomeadamente ser mantidos a uma temperatura não superior a 3°C) ? - vide nº 2, da secção XIII, do Anexo III, do Reg.(CE) nº 853/2004	
Obs.	



CONTROLOS NO ÂMBITO DO PLANO NACIONAL DE CONTROLO PLURIANUAL
INTEGRADO (PNCPI)

PROGRAMA 22 - Controlo da Inspeção higio-sanitária da carne fresca e do pescado

CHECK-LIST DE ANÁLISE AOS CONTROLOS DO VETERINÁRIO OFICIAL NOS
MATADOUROS

Processo n.º
Preparado por em
Revisto por _____ em ____/____/____

Identificação do Plano de Controlo	
Nº:	Designação:
Data de Aprovação:	Data da Revisão:
Autoridade Coordenadora:	
Morada:	
Técnico Responsável:	Telefone Nº:
E-mail:	

Tarefas do Veterinário Oficial

1. Tarefas de Auditoria
2. Tarefas de Inspeção
3. Marcação de Salubridade
4. Medidas Subsequentes aos Controlos
 - 4.1. Comunicação dos Resultados das Inspeções
 - 4.2. Decisões Relativas às Informações Sobre a Cadeia Alimentar
 - 4.3. Decisões Relativas aos Animais Vivos
 - 4.4. Decisões Relativas ao Bem-Estar dos Animais
 - 4.5. Decisões Relativas à Carne
5. Requisitos Específicos do Controlo a Efectuar pelo Médico Veterinário
 - 5.1. Bovinos Com Menos de Seis Semanas
 - 5.2. Bovinos Com Mais de Seis Semanas
 - 5.3. Ovinos e Caprinos Domésticos
 - 5.4. Solípedes Domésticos
 - 5.5. Inspeção *Ante Mortem* dos Suínos Domésticos
 - 5.6. Inspeção *Post Mortem* dos Suínos Domésticos
6. Responsabilidades e Frequência dos Controlos
 - 6.1. Auxiliares Oficiais
 - 6.2. Frequência dos Controlos
 - 6.3. Qualificações Profissionais dos Veterinários Oficiais
 - 6.4. Qualificações Profissionais dos Auxiliares Oficiais
7. Riscos Específicos
 - 7.1. EET
 - 7.2. Cisticercose
 - 7.3. Triquinose
 - 7.4. Mormo (solípedes)
 - 7.5. Tuberculose



7.6. Brucelose

Tarefas do Veterinário Oficial	C/NC/ NA/NV
1. Tarefas de Auditoria	
O veterinário oficial desempenha as funções de auditoria de boas práticas de higiene? - <i>vide</i> nº7, do art.º 4º, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O veterinário oficial verifica a observância permanente dos procedimentos estabelecidos pelos operador económico em matéria de - <i>vide</i> art.º 5º e nº 1 do Capítulo I, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- recolha?	
- transporte?	
- armazenagem?	
- manuseamento?	
- transformação e utilização ou eliminação de subprodutos de origem animal, incluindo matérias de risco especificadas pelas quais os operadores das empresas do sector alimentar são responsáveis?	
Obs.	
Para além dos requisitos gerais em matéria de procedimentos baseados no sistema HACCP, o veterinário oficial verifica se os procedimentos dos operadores garantem, na medida do possível, que a carne	
- não contém anomalias nem alterações fisiopatológicas? - <i>vide</i> art.º 5º e alínea a), do nº 2 do Capítulo I, da Secção I, do Anexo I,, do Reg (CE) nº 854/2004	
- não apresenta contaminação fecal ou outra? - <i>vide</i> art.º 5º e alínea b), do nº 2 do Capítulo I, da Secção I, do Anexo I,, do Reg (CE) nº 854/2004	
- não contém matérias de risco especificadas, a não ser as previstas na legislação comunitária? - <i>vide</i> art.º 5º e alínea c), do nº 2 do Capítulo I, da Secção I, do Anexo I,, do Reg (CE) nº 854/2004	
- foi produzida em conformidade com a legislação comunitária em matéria de EET? - <i>vide</i> art.º 5º e alínea c), do nº 2 do Capítulo I, da Secção I, do Anexo I,, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
2. Tarefas de Inspeção	
Os matadouros são objecto de inspeção por parte do veterinário oficial que:	
- verifica se existe uma comunicação regular e eficaz de informações relativas à cadeia alimentar entre os operadores do sector alimentar que criam ou mantêm os animais antes da expedição e o operador responsável pelo matadouro? - <i>vide</i> alínea a), do nº1, do art.º 5º, do Reg (CE) nº 854/2004 e alínea a), do nº2, do Capítulo I, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- verifica se as informações relativas à cadeia alimentar são válidas e fiáveis? - <i>vide</i> alínea a), do nº1, do art.º 5º, do Reg (CE) nº 854/2004 e alínea b), do nº2, do Capítulo I, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- procede a uma inspeção <i>ante mortem</i> de todos os animais antes do abate, efectuada nas 24 horas seguintes à chegada dos animais ao matadouro e menos de 24 horas antes do abate? - <i>vide</i> alínea b), do nº1, do art.º 5º e alíneas a) e b), do nº 1, da parte B, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	



<p>- nos casos em que o operador económico ou o auxiliar oficial tenham apartado alguns animais, além da inspeção <i>ante mortem</i> de rotina, o veterinário oficial procede ao seu exame clínico? - vide alínea b), do nº1, do art.º 5º e nº 3 da parte B, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>- nos casos de abate de emergência fora do matadouro o veterinário oficial do matadouro procede ao exame da declaração oficial que acompanha a carcaça do animal? - vide alínea b), do nº1, do art.º 5º e nº 4 da parte B, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>- verifica a conformidade com a regulamentação comunitária e nacional em matéria de bem-estar dos animais, das regras relativas à protecção dos animais no abate e durante o transporte? - vide alínea c), do nº1, do art.º 5º e parte C, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>- procede à inspeção <i>post mortem</i>, imediatamente após o abate, das carcaças e das miudezas que as acompanham através do exame de todas as suas superfícies externas? - vide alínea d), do nº1, do art.º 5º e nº 1 da parte D, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>- procede a exames suplementares, tais como a palpação e a incisão de partes da carcaça e das miudezas e testes laboratoriais, sempre que tal seja considerado necessário para:</p> <ul style="list-style-type: none">o chegar a um diagnóstico definitivoo detectar uma doença do foro animal, resíduos ou contaminantes em teores superiores aos estabelecidos na legislação comunitária, a não conformidade com os critérios microbiológicos ou outros factores que possam implicar que a carne seja declarada imprópria para consumo humano ou que sejam impostas restrições à sua utilização? <p>- vide alínea d), do nº1, do art.º 5º e nº 2 da parte D, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>- procede à inspeção <i>post mortem</i> das carcaças de solípedes domésticos, de bovinos com mais de seis meses de idade e de suínos domésticos com mais de quatro semanas após terem sido seccionadas longitudinalmente ao longo da coluna vertebral, formando meias carcaças, com excepção dos casos autorizados pela autoridade competente? - vide alínea d), do nº1, do art.º 5º e nº 3 da parte D, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>- toma precauções para assegurar que durante a inspeção a contaminação da carne por acções como a palpação, o corte ou a incisão seja reduzida ao mínimo? - vide alínea d), do nº1, do art.º 5º e nº 4 da parte D, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>- garante que nos casos de abate de urgência, a carcaça é submetida, o mais rapidamente possível, a uma inspeção da carne, antes de ser declarada própria para consumo humano? - vide alínea d), do nº1, do art.º 5º e nº 5 da parte D, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>- verifica a remoção, a separação e, sempre que adequado, a marcação das matérias de risco especificadas e outros subprodutos animais, em conformidade com a regulamentação comunitária relativa? - vide alínea e), do nº1, do art.º 5º e parte E, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>- assegura que sejam recolhidas amostras e que estas sejam devidamente identificadas, tratadas e enviadas para o laboratório adequado no âmbito:</p> <ul style="list-style-type: none">o da vigilância e controlo de zoonoses e agentes zoonóticoso dos testes laboratoriais específicos para o diagnóstico de EETo da detecção de substâncias ou produtos não autorizados e do controlo de substâncias regulamentadas, nomeadamente no âmbito dos planos nacionais de pesquisa de resíduoso da detecção de doenças constantes da lista A e, se for caso disso, da lista B	



da OIE? - <i>vide</i> alínea f), do nº1, do art.º 5º e nº1, da parte E, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- assegura que sejam efectuados quaisquer outros testes laboratoriais necessários? - <i>vide</i> alínea f), do nº1, do art.º 5º e nº2, da parte E, do Capítulo II, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
3. Marcação de Salubridade	
A marca de salubridade das carcaças, meias carcaças e peças dos ungulados domésticos	
- é aplicada pelo veterinário oficial ou sob a sua responsabilidade? - <i>vide</i> nº2, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo III, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- é aplicada exclusivamente em animais que tenham sido submetidos a inspeções <i>ante e post mortem</i> e se não houver motivos para que a carne seja declarada imprópria para consumo humano? - <i>vide</i> nº2, do art.º 5º e alínea a), do nº 2, do Capítulo III, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- é aposta na superfície exterior da carcaça a tinta ou a fogo por forma a que, se as carcaças forem desmanchadas em meias carcaças ou em quartos, ou se as meias carcaças forem desmanchadas em três peças, cada peça ostente uma marca de salubridade? - <i>vide</i> nº2, do art.º 5º e alínea b), do nº 2, do Capítulo III, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- é de forma oval, com pelo menos 6,5 cm de largura por 4,5 cm de altura, e indica: - <i>vide</i> nº2, do art.º 5º e nº 3, do Capítulo III, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ o nome do país onde está situado o estabelecimento?	
➤ o número de aprovação do matadouro?	
➤ a abreviatura CE?	
- contém letras com pelo menos 0,8 cm de altura e algarismos com pelo menos 1 cm de altura (a dimensão da marca, bem como dos respectivos caracteres pode ser reduzida na marcação de salubridade de borregos, cabritos e leitões)? - <i>vide</i> nº2, do art.º 5º e nº 4, do Capítulo III, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Os corantes utilizados na marcação de salubridade são autorizados de acordo com as normas comunitárias em matéria de utilização de corantes em géneros alimentícios? - <i>vide</i> nº2, do art.º 5º e nº 5, do Capítulo III, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Na carne de animais abatidos com carácter de emergência fora do matadouro é aposta uma marca de salubridade especial, que não pode ser confundida com a marca de salubridade aplicada aos restantes animais? - <i>vide</i> nº2, do art.º 5º e nº 7, do Capítulo III, da Secção I, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
4. Medidas Subsequentes aos Controlos	
4.1. Comunicação dos Resultados das Inspeções	
Após a realização dos controlos o veterinário oficial	
- regista e avalia os resultados das suas actividades de inspecção? - <i>vide</i> nº3, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo I, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	



- caso as inspeções tenham revelado a presença de uma doença ou de um factor que possa afectar a saúde pública ou animal, ou comprometer o bem-estar dos animais, informou o operador económico? - vide nº3, do art.º 5º e alínea a), do nº 2, do Capítulo I, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- caso o problema identificado tenha surgido durante a produção primária, o veterinário oficial informou: - vide nº3, do art.º 5º e alínea b), do nº 2, do Capítulo I, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ o veterinário ligado à exploração de proveniência?	
➤ o operador da empresa do sector alimentar responsável pela exploração em causa (desde que essa informação não prejudique qualquer acção judicial subsequente)?	
➤ se adequado, a autoridade competente responsável pela supervisão da exploração de proveniência dos animais?	
- caso os animais em questão tenham sido criados noutro Estado-Membro ou num país terceiro, o veterinário oficial informou a autoridade competente do Estado-Membro onde está situado o estabelecimento? - vide nº3, do art.º 5º e alínea c), do nº 2, do Capítulo I, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- incluiu os resultados das inspeções e dos testes nas bases de dados adequadas? - vide nº3, do art.º 5º e nº 3, do Capítulo I, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- caso suspeite da presença de um agente infeccioso constante da lista A do OIE, ou, se for caso disso, da lista B do OIE - vide nº3, do art.º 5º e nº 4, do Capítulo I, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ notifica imediatamente a autoridade competente?	
➤ tomou todas as medidas e precauções necessárias para impedir a eventual propagação do agente infeccioso de acordo com a legislação comunitária aplicável?	
Obs.	
4.2. Decisões Relativas às Informações Sobre a Cadeia Alimentar	
O veterinário oficial certifica-se de que os animais não são abatidos caso o operador do matadouro não tenha recebido e verificado as informações sobre a cadeia alimentar pertinentes? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo II, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Caso os animais sejam abatidos no matadouro, sem que as informações sobre a cadeia alimentar pertinentes estejam disponíveis, as respectivas carcaças	
- apenas são aprovadas para consumo humano após a sua disponibilização? - vide nº3, do art.º 5º e nº 2, do Capítulo II, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- são armazenadas em separado das outras carnes? - vide nº3, do art.º 5º e nº 2, do Capítulo II, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- se as informações não forem disponibilizadas nas 24 horas a contar da chegada do animal ao matadouro - vide nº3, do art.º 5º e nº 3, do Capítulo II, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ são declaradas impróprias para consumo humano?	
➤ caso o animal ainda não tenha sido abatido, foi abatido em separado dos outros animais?	
Obs.	
Nos casos em que os registos, documentação ou outras informações que acompanham os	



animais revelem que: <ul style="list-style-type: none">os animais provêm de uma exploração ou de uma área sujeita a uma interdição de deslocação ou a outra restrição motivada por razões de saúde animal ou pública,as regras para o uso de medicamentos veterinários não foram cumpridas,ou se encontra presente qualquer outro factor que possa ter consequências negativas para a saúde humana ou animal: - vide nº3, do art.º 5º e nº 4, do Capítulo II, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- esses animais são rejeitados para abate?	
- caso se encontrem no matadouro, são abatidos separadamente e declarados impróprios para consumo humano?	
Obs.	
4.3. Decisões Relativas aos Animais Vivos	
O veterinário oficial verifica que o operador económico assegura que todos os animais aceites para abate destinados ao consumo humano sejam devidamente identificados? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo III, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O veterinário oficial assegura que os animais que não possam ser devidamente identificados são abatidos separadamente e declarados impróprios para consumo humano? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo III, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O veterinário oficial verifica que o operador económico assegura que os animais que apresentem o couro, a pele ou o velo em condições tais que exista um risco inaceitável de contaminação da carne durante o abate não sejam abatidos para consumo humano, a não ser que se proceda previamente à sua limpeza? - vide nº3, do art.º 5º e nº 3, do Capítulo III, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O veterinário oficial assegura que os animais que sofram de doenças ou afecções que possam ser transmitidas a outros animais ou aos seres humanos através da manipulação ou do consumo da sua carne e, em termos gerais, os animais que apresentem sinais clínicos de uma doença sistémica não são abatidos separadamente e declarados impróprios para consumo humano? - vide nº3, do art.º 5º e nº 4, do Capítulo III, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O veterinário oficial assegura que: - vide nº3, do art.º 5º e nº 5, do Capítulo III, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- é adiado o abate dos animais que se suspeite sofrerem de uma doença ou afecção que possa ter consequências negativas para a saúde humana ou animal,	
- que esses animais são submetidos a um exame <i>ante mortem</i> pormenorizado que permita efectuar um diagnóstico	
- e, se necessário, são abatidos em separado, ou no final do processo normal de abate, tomando-se todas as precauções necessárias para evitar a contaminação de outras carnes	
Obs.	
O veterinário oficial assegura que os animais que são apresentados para abate são abatidos nesse matadouro, excepto em circunstâncias excepcionais, tais como avaria	



grave das mesmas instalações, caso em que o veterinário oficial pode autorizar a sua transferência directa para outro matadouro? - vide nº3, do art.º 5º e nº 8, do Capítulo III, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
4.4. Decisões Relativas ao Bem-Estar dos Animais	
Caso a regulamentação relativa ao bem-estar dos animais no abate ou occisão não seja respeitada, o veterinário oficial assegura que o operador económico tome imediatamente as medidas correctoras necessárias e previna novas ocorrências? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo IV, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Em caso de incumprimento, o veterinário oficial tomou as medidas de execução de forma proporcionada e progressiva, que podem ir desde a emissão de instruções até ao abrandamento e suspensão da produção, em função da natureza e gravidade do problema? - vide nº3, do art.º 5º e nº 2, do Capítulo IV, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O veterinário oficial informou as autoridades competentes dos problemas encontrados em matéria de bem-estar dos animais sempre que necessário? - vide nº3, do art.º 5º e nº 3, do Capítulo IV, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
O veterinário oficial tomou as medidas necessárias nos casos em que verificou que a regulamentação relativa à protecção dos animais durante o transporte não é respeitada? - vide nº3, do art.º 5º e nº 4, do Capítulo IV, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Caso tenha detectado casos de incumprimento da regulamentação relativa à protecção dos animais durante o transporte, o auxiliar oficial informou o veterinário oficial destas situações? - vide nº3, do art.º 5º e nº 5, do Capítulo IV, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
4.5. Decisões Relativas à Carne	
O veterinário oficial declarou imprópria para consumo a carne:	
- proveniente de animais que não tenham sido submetidos a inspecção <i>ante mortem</i> ? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea a), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- proveniente de animais cujas miudezas não tenham sido submetidas a inspecção <i>post mortem</i> , salvo disposto em contrário? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea b), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- proveniente de animais mortos antes do abate, nados-mortos, mortos <i>in utero</i> , ou abatidos com menos de sete dias de idade? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea c), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- resultante de aparas de feridas de sangria? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea d), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- proveniente de animais que sofram de uma doença constante da lista A ou, se for caso disso, da lista B da OIE, salvo disposto em contrário? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea e), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	



- proveniente de animais afectados por uma doença generalizada, como septicemia, piemia, toxemia ou viremia? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea f), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- que não se encontre em conformidade com os critérios microbiológicos estabelecidos na legislação comunitária? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea g), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- que revele infestação parasitária, salvo disposto em contrário? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea h), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- que contenha resíduos ou contaminantes em teores superiores aos estabelecidos na legislação comunitária? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea i), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- proveniente de animais ou carcaças que contenham resíduos de substâncias proibidas ou de animais que tenham sido tratados com substâncias proibidas? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea j), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- que consista em fígados e rins de animais com mais de dois anos de idade provenientes de regiões onde se tenha revelado a presença generalizada de metais pesados no ambiente? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea k), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- que tenha sido ilegalmente tratada com substâncias descontaminantes? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea l), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- que tenha sido ilegalmente tratada com radiações ionizantes ou com raios UV? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea m), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- que contenha corpos estranhos? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea n), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- que exceda os teores máximos permitidos em matéria de radioactividade, nos termos da legislação comunitária? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea o), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- que revele alterações fisiopatológicas, anomalias de consistência, sangria insuficiente ou anomalias organolépticas, nomeadamente um pronunciado odor sexual? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea p), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- proveniente de animais emaciados (desnutridos)? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea q), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- que contenha matérias de risco especificadas, a não ser quando previstas na legislação comunitária? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea r), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- que apresente conspurcação ou contaminação de natureza fecal ou outra? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea s), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- que consista em sangue que possa constituir um perigo para a saúde pública ou animal devido ao estatuto sanitário do animal de que provém, ou a contaminação durante o processo de abate? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea t), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- que, na sua opinião, após análise de todas as informações relevantes, possa constituir um perigo para a saúde pública ou animal, ou for, por quaisquer outras razões, imprópria para consumo humano? - vide nº3, do art.º 5º e nº 1, alínea u), do Capítulo V, da Secção II, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	



5. Requisitos Específicos do Controlo a Efectuar pelo Médico Veterinário	
5.1. Bovinos Com Menos de Seis Semanas	
As carcaças e miudezas dos bovinos com menos de seis semanas de idade são submetidas aos seguintes processos de inspeção <i>post mortem</i> ?	
- inspeção visual da cabeça, da boca, das fauces e da garganta e palpação da língua? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 1, da parte A, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- incisão e exame dos gânglios linfáticos retrofaríngeos? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 1, da parte A, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual dos pulmões, da traqueia e do esófago? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 2, da parte A, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- palpação dos pulmões, incisão e exame dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastínicos? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 2, da parte A, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- abertura longitudinal da traqueia e dos brônquios principais e incisão dos pulmões, perpendicular aos eixos principais, no seu terço posterior; excepto se os pulmões não forem destinados ao consumo humano? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 2, da parte A, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste, de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 3, da parte A, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual do diafragma? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 4, da parte A, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 5, da parte A, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- palpação e, se necessário, incisão do fígado e dos seus gânglios linfáticos? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 5, da parte A, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual do tracto gastrointestinal, do mesentério e dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 6, da parte A, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 6, da parte A, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual e, se necessário, palpação do baço? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 7, da parte A, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual dos rins e, se necessário, incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 8, da parte A, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual da pleura e do peritoneu? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 9, da parte A, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual e palpação da zona umbilical e das articulações e, em caso de dúvida, incisão da zona umbilical e abertura das articulações com exame do líquido sinovial? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 10, da parte A, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Caso os bovinos, ovinos e caprinos jovens não tenham sido sujeitos a uma inspeção <i>post mortem</i> de acordo com os requisitos indicados na Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº	



854/2004, tendo a mesma ficado reduzida a uma inspeção visual com uma palpação limitada, foram cumpridas as seguintes condições	
- a carcaça e as miudezas estão isentas de anomalias? - vide alínea c), do nº 3, do anexo VI-B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- o operador da empresa do sector alimentar assegurou que os bovinos jovens eram mantidos em condições de habitação controladas e num sistema de produção integrada, tal como definido no apêndice ao anexo VI-B, do Reg (CE) nº 2074/2005? - vide ponto i), da alínea b), do nº 3, do anexo VI-B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- o operador da empresa do sector alimentar garante que os bovinos jovens foram criados numa exploração oficialmente indemne de tuberculose? - vide ponto ii), da alínea b), do nº 3, do anexo VI-B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- o operador da empresa do sector alimentar não beneficia das disposições transitórias em matéria de informações relativas à cadeia alimentar estabelecidas no artigo 8º do Reg. (CE) nº 2076/2005, que estabelece disposições transitórias de execução dos Reg. (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 e (CE) nº 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho? - vide ponto iii), da alínea b), do nº 3, do anexo VI-B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- a autoridade competente executa ou manda executar regularmente um controlo serológico e/ou microbiológico dos perigos relacionados com a segurança alimentar presentes nos animais vivos e que sejam relevantes ao nível das explorações? - vide ponto iv), da alínea b), do nº 3, do anexo VI-B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- a inspeção <i>post mortem</i> dos bovinos jovens inclui sempre a palpação dos gânglios linfáticos retrofaríngeos, brônquicos e mediastínicos? - vide ponto v), da alínea b), do nº 3, do anexo VI-B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
Obs.	
5.2. Bovinos Com Mais de Seis Semanas	
As carcaças e miudezas dos bovinos com mais de seis semanas de idade são submetidas aos seguintes processos de inspeção <i>post mortem</i> ?	
- inspeção visual da cabeça e da garganta? - vide nº1, do art.º 5º e nº 1, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- incisão e exame dos gânglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos e parotídeos? - vide nº1, do art.º 5º e nº 1, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- exame dos masséteres externos, depois de feitas duas incisões paralelas à mandíbula, e dos masséteres internos (músculos pterigóides internos), depois de feita uma incisão segundo um plano? - vide nº1, do art.º 5º e nº 1, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual e palpação da língua, depois de afastada de modo a permitir uma inspeção visual pormenorizada da boca e das fauces? - vide nº1, do art.º 5º e nº 1, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção da traqueia e do esófago? - vide nº1, do art.º 5º e nº 2, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- exame visual e palpação dos pulmões? - vide nº1, do art.º 5º e nº 2, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- incisão e exame dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastínicos? - vide nº1, do art.º 5º e nº 2, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- abertura longitudinal da traqueia e dos brônquios principais e incisão dos pulmões, perpendicular aos eixos principais, no seu terço posterior, sendo estas incisões desnecessárias caso os pulmões não se destinem ao consumo humano? - vide	



nº1, do art.º 5º e nº 2, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste, de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 3, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual do diafragma? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 4, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual e palpação do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 5, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- incisão da superfície gástrica do fígado e na base do lobo caudado para exame dos canais biliares? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 5, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual do tracto gastrointestinal, do mesentério e dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 6, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 6, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual e, se necessário, palpação do baço? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 7, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual dos rins e, se necessário, incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 8, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual da pleura e do peritoneu? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 9, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual dos órgãos genitais (excepto do pénis, se já tiver sido removido)? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 10, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual e, se necessário, palpação e incisão do úbere e dos seus gânglios linfáticos, abertura de cada metade do úbere por meio de uma incisão longa e profunda até aos seios lactíferos e incisão dos gânglios linfáticos do úbere, salvo se este não for destinado ao consumo humano? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 11, da parte B, do Capítulo I, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
5.3. Ovinos e Caprinos Domésticos	
As carcaças e miudezas dos ovinos e caprinos são submetidas aos seguintes processos de inspecção <i>post mortem</i> ?	
- inspecção visual da cabeça depois da esfola e, em caso de dúvida, exame da garganta, da boca, da língua e dos gânglios linfáticos retrofaríngeos e parotídeos, excepto se a autoridade competente puder garantir que a cabeça, incluindo a língua e os miolos, não se destinam ao consumo humano? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo II, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual dos pulmões, da traqueia e do esófago? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 2, do Capítulo II, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- palpação dos pulmões e dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastínicos e, em caso de dúvida, incisão e exame destes órgãos e gânglios linfáticos? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 2, do Capítulo II, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	



- inspeção visual do pericárdio e do coração e, em caso de dúvida, incisão e exame do coração? - vide nº1, do art.º 5º e nº 3, do Capítulo II, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual do diafragma? - vide nº1, do art.º 5º e nº 4, do Capítulo II, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos? - vide nº1, do art.º 5º e nº 5, do Capítulo II, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- palpação do fígado e dos seus gânglios linfáticos? - vide nº1, do art.º 5º e nº 5, do Capítulo II, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- incisão da superfície gástrica do fígado para exame dos canais biliares? - vide nº1, do art.º 5º e nº 5, do Capítulo II, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual do tracto gastrointestinal, do mesentério e dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos? - vide nº1, do art.º 5º e nº 6, do Capítulo II, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual e, se necessário, palpação do baço? - vide nº1, do art.º 5º e nº 7, do Capítulo II, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual dos rins e, se necessário, incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais? - vide nº1, do art.º 5º e nº 8, do Capítulo II, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual da pleura e do peritoneu? - vide nº1, do art.º 5º e nº 9, do Capítulo II, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual dos órgãos genitais (excepto do pénis, se já tiver sido removido)? - vide nº1, do art.º 5º e nº 10, do Capítulo II, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual do úbere e dos seus gânglios linfáticos? - vide nº1, do art.º 5º e nº 11, do Capítulo II, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual e palpação da zona umbilical e das articulações nos animais jovens e, em caso de dúvida, incisão da zona umbilical e abertura das articulações e exame do líquido sinovial? - vide nº1, do art.º 5º e nº 12, do Capítulo II, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
5.4. Solípedes Domésticos	
As carcaças e miudezas dos solípedes são submetidas aos seguintes processos de inspeção <i>post mortem</i> ?	
- inspeção visual da cabeça e, depois de afastada a língua, da garganta? - vide nº1, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos e parotídeos? - vide nº1, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual e palpação da língua, depois de afastada de modo a permitir um exame visual pormenorizado da boca e das fauces? - vide nº1, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual dos pulmões, da traqueia e do esófago? - vide nº1, do art.º 5º e nº 2, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- palpação dos pulmões? - vide nº1, do art.º 5º e nº 2, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastínicos? - vide nº1, do art.º 5º e nº 2, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	



- abertura longitudinal da traqueia e dos brônquios principais e incisão dos pulmões, perpendicular aos eixos principais, no seu terço posterior, excepto se os pulmões não forem destinados ao consumo humano? - vide nº1, do art.º 5º e nº 2, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste, de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular? - vide nº1, do art.º 5º e nº 3, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual do diafragma? - vide nº1, do art.º 5º e nº 4, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- Inspeção visual, palpação e, se necessário, incisão do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos? - vide nº1, do art.º 5º e nº 5, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual do tracto gastrointestinal, do mesentério e dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos? - vide nº1, do art.º 5º e nº 6, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual e, se necessário, palpação do baço? - vide nº1, do art.º 5º e nº 7, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual e palpação dos rins e, se necessário, incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais? - vide nº1, do art.º 5º e nº 8, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual da pleura e do peritoneu? - vide nº1, do art.º 5º e nº 9, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual dos órgãos genitais dos machos (excepto do pénis, se já tiver sido removido) e das éguas? - vide nº1, do art.º 5º e nº 10, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual do úbere e dos seus gânglios linfáticos e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos supramamários? - vide nº1, do art.º 5º e nº 11, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual e palpação da zona umbilical e das articulações nos animais jovens e, em caso de dúvida, incisão da zona umbilical e abertura das articulações e exame do líquido sinovial? - vide nº1, do art.º 5º e nº 12, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- pesquisa de melanose e de melanomas em todos os cavalos de pelagem cinzenta ou branca através do exame dos músculos e dos gânglios linfáticos das espáduas por debaixo da cartilagem escapular, depois de solta a inserção de uma das espáduas? - vide nº1, do art.º 5º e nº 13, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- exposição e exame dos rins depois de feita uma incisão em toda a sua extensão? - vide nº1, do art.º 5º e nº 13, do Capítulo III, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
5.5. Inspeção Ante Mortem dos Suínos Domésticos	
Nos casos em que a autoridade competente tenha decidido que os suínos destinados a abate sejam sujeitos a inspeção <i>ante mortem</i> na exploração de proveniência, o abate desta remessa de suínos só foi autorizado:	
- se vieram acompanhados pelo certificado sanitário previsto na parte A do capítulo X, do Reg (CE) nº 854/2004? - vide nº1, do art.º 5º e alínea a), do nº 1, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- se a inspeção <i>ante mortem</i> na exploração de proveniência incluir o controlo dos registos ou da documentação da exploração, incluindo as informações sobre a	



cadeia alimentar? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e alínea a), do nº 2, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- se incluir o exame dos suínos para determinar se	
➤ sofrem de uma doença ou afecção transmissível aos animais ou aos seres humanos através da manipulação ou do consumo da sua carne, ou têm um comportamento individual ou colectivo que indique a possibilidade de ocorrência de uma doença dessa natureza? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e ponto i), da alínea b), do nº 2, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ apresentam perturbações gerais do comportamento ou sinais de doenças susceptíveis de tornarem a carne imprópria para consumo humano? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e ponto ii), da alínea b), do nº 2, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ existem provas ou razões para suspeitar que possam conter resíduos químicos com teores superiores aos estabelecidos na legislação comunitária, ou resíduos de substâncias proibidas? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e ponto iii), da alínea b), do nº 2, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- se a inspeção <i>ante mortem</i> na exploração foi realizada pelo veterinário oficial ou por um veterinário aprovado? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 3, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- os suínos tiverem sido enviados directamente para abate e não foram misturados com outros suínos? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 3, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- a inspeção <i>ante mortem</i> no matadouro abranger	
➤ um controlo da identificação dos animais? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e alínea a), do nº 4, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ um exame visual para determinar se foram cumpridas as regras de bem-estar dos animais e se estão presentes sintomas de qualquer afecção que possa prejudicar a saúde humana ou animal (este exame pode ser realizado por um auxiliar oficial) ? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e alínea b), do nº 4, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- se os suínos forem abatidos nos três dias seguintes à emissão do certificado sanitário? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e nº 5, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
5.6. Inspeção <i>Post Mortem</i> dos Suínos Domésticos	
As carcaças e miudezas dos suínos, que não tenham sido sujeitos a inspeção <i>ante mortem</i> na exploração de proveniência, são submetidas aos seguintes procedimentos de inspeção <i>post mortem</i>	
- inspeção visual da cabeça e da garganta? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e alínea a), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- incisão e exame dos gânglios linfáticos submaxilares? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e alínea a), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspeção visual da boca, das fauces e da língua? - <i>vide</i> nº1, do art.º 5º e alínea a), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	



- inspecção visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões e dos gânglios linfáticos brônquicos e mediastínicos? - vide nº1, do art.º 5º e alínea b), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- abertura longitudinal da traqueia e dos brônquios principais e incisão dos pulmões, perpendicular aos eixos principais, no seu terço posterior, excepto se os pulmões não forem destinados ao consumo humano? - vide nº1, do art.º 5º e alínea b), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste, de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular? - vide nº1, do art.º 5º e alínea c), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual do diafragma? - vide nº1, do art.º 5º e alínea d), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual do fígado e dos gânglios linfáticos hepáticos e pancreáticos? - vide nº1, do art.º 5º e alínea e), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- palpação do fígado e dos seus gânglios linfáticos? - vide nº1, do art.º 5º e alínea e), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual do tracto gastrointestinal, do mesentério e dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos? - vide nº1, do art.º 5º e alínea f), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos gástricos e mesentéricos? - vide nº1, do art.º 5º e alínea f), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual e, se necessário, palpação do baço? - vide nº1, do art.º 5º e alínea g), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual dos rins e, se necessário, incisão dos rins e dos gânglios linfáticos renais? - vide nº1, do art.º 5º e alínea h), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual da pleura e do peritoneu? - vide nº1, do art.º 5º e alínea i), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual dos órgãos genitais (excepto do pênis, se já tiver sido removido) ? - vide nº1, do art.º 5º e alínea j), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- Inspeção visual do úbere e dos seus gânglios linfáticos e incisão dos gânglios linfáticos supramamários das porcas? - vide nº1, do art.º 5º e alínea k), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- inspecção visual e palpação da zona umbilical e das articulações nos animais jovens e, em caso de dúvida, incisão da zona umbilical e abertura das articulações? - vide nº1, do art.º 5º e alínea l), do nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção IV, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
6. Responsabilidades e Frequência dos Controlos	
6.1. Auxiliares Oficiais	
Os auxiliares oficiais coadjuvam o veterinário oficial em todas as tarefas, sob reserva das restrições seguintes e de quaisquer regras específicas estabelecidas na secção IV, do Reg	



(CE) nº 854/2004:	
- relativamente às tarefas de auditoria, apenas coligem informações sobre as boas práticas de higiene e os procedimentos baseados no sistema HACCP? - vide nº4, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo I, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- relativamente à inspeção <i>ante mortem</i> e aos controlos relativos ao bem-estar dos animais, apenas efectuam um controlo inicial dos animais e colaboram nas tarefas meramente práticas? - vide nº4, do art.º 5º e nº 2, do Capítulo I, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- relativamente à inspeção <i>post mortem</i> , o veterinário oficial verifica regularmente o trabalho dos auxiliares oficiais e, no caso de animais abatidos com carácter de urgência fora do matadouro, efectua pessoalmente a inspeção? - vide nº4, do art.º 5º e nº 3, do Capítulo I, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
6.2. Frequência dos Controlos	
O veterinário oficial está presente no matadouro, durante toda a inspeção <i>ante e post mortem</i> ? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e nº 1, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Caso o veterinário oficial não se encontre presente no matadouro, no <u>momento da inspeção <i>post mortem</i></u> a sua dispensa foi autorizada pela AC após avaliação prévia do matadouro com base numa análise de risco e:	
- um veterinário oficial ou um veterinário aprovado realizou a inspeção <i>ante mortem</i> na exploração de proveniência, verificou as informações sobre a cadeia alimentar e comunicou os resultados dessa verificação ao auxiliar oficial do matadouro? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e ponto i), da alínea a), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- o auxiliar oficial do matadouro teve garantias de que as informações sobre a cadeia alimentar não apontavam para qualquer eventual problema para a segurança alimentar e de que os animais se encontravam num estado geral de saúde e de bem-estar satisfatório? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e ponto ii), da alínea a), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- o veterinário oficial certifica-se regularmente de que o auxiliar oficial efectua correctamente essas verificações? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e ponto iii), da alínea a), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Caso o veterinário oficial não se encontre presente no matadouro, <u>a todo o momento durante a inspeção <i>post mortem</i></u> a sua dispensa foi autorizado pela AC após avaliação prévia do matadouro com base numa análise de risco e: - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e alínea b), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- um auxiliar oficial efectua essa inspeção e coloca de lado a carne que apresente anomalias, bem como toda a restante carne do mesmo animal? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e ponto i), da alínea b), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- o veterinário oficial inspecciona subseqüentemente toda essa carne? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e ponto ii), da alínea b), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- o auxiliar oficial documenta os seus procedimentos e resultados de maneira a que	



o veterinário oficial entenda estarem a ser cumpridos os requisitos necessários? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e ponto iii), da alínea b), do nº 2, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
Caso a autoridade competente tenha decidido que o veterinário oficial não tem de estar presente em permanência durante as inspeções <i>post mortem</i> :	
- o estabelecimento em causa é um estabelecimento onde se efectuam, de forma descontínua, actividades de abate? - vide ponto i), da alínea a), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- o estabelecimento dispõe de instalações suficientes para armazenar a carne que apresente alguma anomalia até que o veterinário oficial possa realizar uma inspeção <i>post mortem</i> final? - vide ponto i), da alínea a), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- o auxiliar oficial realiza a inspeção <i>post mortem</i> ? - vide ponto ii), da alínea a), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- o veterinário oficial está presente no estabelecimento pelo menos uma vez por dia, durante ou após as actividades de abate? - vide ponto iii), da alínea a), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
- a autoridade competente procede a uma avaliação regular do desempenho dos oficiais auxiliares, designadamente - vide ponto iv), da alínea a), do nº 2, do Anexo VI B, do Reg (CE) nº 2074/2005	
> monitorização do desempenho individual?	
> verificação da documentação relativamente aos resultados de inspeções e comparação com as carcaças correspondentes?	
> verificação das carcaças na sala de armazenagem?	
Obs.	
O veterinário oficial esteve sempre presente durante as inspeções <i>post mortem</i>	
- nos casos de animais submetidos a abate de emergência? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e alínea a), do nº 3, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- nos casos de animais suspeitos de sofrerem de uma doença ou afecção que possa ter consequências negativas para a saúde humana? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e alínea b), do nº 3, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- nos casos de bovinos provenientes de efectivos que não tenham sido declarados oficialmente indemnes de tuberculose? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e alínea c), do nº 3, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- nos casos de bovinos, ovinos e caprinos provenientes de efectivos que não tenham sido declarados oficialmente indemnes de brucelose? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e alínea d), do nº 3, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- nos casos em que se registou um foco de uma doença enumerada na lista A da OIE ou, se for caso disso, na lista B da OIE? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e alínea e), do nº 3, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
- sempre que tenham sido necessários controlos mais estritos para ter em conta doenças emergentes ou doenças específicas constantes da lista B da OIE? - vide alínea a), do nº5, do art.º 5º e alínea f), do nº 3, do Capítulo II, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	



Obs.	
6.3. Qualificações Profissionais dos Veterinários Oficiais	
<p>O veterinário oficial nomeado pela autoridade competente realizou com êxito um teste destinado a verificar os conhecimentos necessários, em função da sua experiência e qualificações, ou a autoridade competente prescindiu desta exigência após se ter certificado de que este adquiriu todos os conhecimentos exigidos como parte de um diploma universitário ou através de actividades de formação contínua que tenham conduzido a uma habilitação de pós-graduação? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 1 e 2, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
Obs.	
<p>O veterinário oficial recebeu formação prática durante um período de estágio de, pelo menos, 200 horas, antes de começar a trabalhar independentemente? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 4, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
Obs.	
<p>Durante o período de estágio trabalhou sob a supervisão dos veterinários oficiais existentes em matadouros, instalações de desmancha, postos de inspecção de carne fresca e explorações? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 4, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
Obs.	
<p>A formação incidiu, em particular, sobre a auditoria de sistemas de gestão da segurança dos alimentos? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 4, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
Obs.	
<p>O veterinário oficial mantém-se actualizado e toma conhecimento dos novos desenvolvimentos através de actividades periódicas de formação contínua? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 5 e 6, da Parte A, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
Obs.	
6.4. Qualificações Profissionais dos Auxiliares Oficiais	
Os auxiliares oficiais nomeados pela autoridade competente	
<p>- receberam formação e realizaram com êxito um teste de avaliação? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 1, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>- antes da realização do teste, o candidato a auxiliar oficial</p>	
<p>➤ possuía pelo menos, 500 horas de formação teórica e 400 horas de formação prática sobre as áreas abrangidas no ponto 5 da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004? - vide nº 7, do art.º 5º e alínea a), do nº 2, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>➤ recebeu a formação suplementar necessária para poder desempenhar as suas funções com competência? - vide nº 7, do art.º 5º e alínea b), do nº 2, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	
<p>- a formação prática (pelo menos 400 horas) realizou-se em matadouros e instalações de desmancha, sob a supervisão de um veterinário oficial, e em explorações e outros estabelecimentos pertinentes? - vide nº 7, do art.º 5º e nº 3, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004</p>	



Obs.	
A formação para os auxiliares oficiais abrangeu as seguintes matérias, tendo os respectivos conhecimentos sido confirmados através de testes	
- no que respeita às explorações? - vide nº 7, do art.º 5º e alínea a), do nº 5, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ conhecimento geral da indústria agrícola – organização, métodos de produção, comércio internacional, etc.,	
➤ boas práticas de criação	
➤ conhecimento básico das doenças, nomeadamente as zoonóticas – vírus, bactérias, parasitas, etc.,	
➤ monitorização das doenças, utilização de medicamentos e vacinas, pesquisa de resíduos	
➤ inspeção higio-sanitária	
➤ bem-estar dos animais na, exploração e durante o transporte	
➤ requisitos ambientais – nos edifícios, nas explorações e em geral	
➤ disposições legislativas, regulamentares e administrativas aplicáveis	
➤ preocupações dos consumidores e controlo da qualidade	
➤ visitas a diversos tipos de explorações que utilizem diferentes métodos de criação	
➤ visitas a estabelecimentos de produção	
➤ observação da carga e descarga dos animais	
➤ demonstrações laboratoriais	
➤ prática de controlos veterinários	
➤ verificação de documentação	
- No que respeita aos matadouros e instalações de desmancha? - vide nº 7, do art.º 5º e alínea b), do nº 5, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
➤ conhecimento geral da indústria da carne – organização, métodos de produção, comércio internacional, e tecnologia do abate e da desmancha	
➤ conhecimentos básicos de higiene e boas práticas de higiene, nomeadamente da higiene industrial, da higiene no abate, na desmancha e na armazenagem e da higiene no trabalho	
➤ sistema HACCP e auditorias dos procedimentos baseados no sistema HACCP	
➤ bem-estar dos animais na descarga após o transporte e no matadouro	
➤ conhecimento básico da anatomia e da fisiologia dos animais abatidos	
➤ conhecimento básico da patologia dos animais abatidos	
➤ conhecimento básico da anatomia patológica dos animais abatidos	
➤ conhecimento de aspectos relevantes relativos às EET, a outras zoonoses importantes e a agentes zoonóticos	
➤ conhecimento dos métodos e processos de abate, inspeção, preparação, acondicionamento, embalagem e transporte de carne fresca	
➤ conhecimentos básicos de microbiologia	
➤ inspeção <i>ante mortem</i>	



➤ inspeção para detecção de triquinose	
➤ inspeção <i>post mortem</i>	
➤ tarefas administrativas	
➤ conhecimento das disposições legislativas, regulamentares e administrativas relevantes	
➤ processo de amostragem	
➤ aspectos relativos à fraude	
➤ prática de identificação dos animais	
➤ prática de verificação da sua idade	
➤ prática de inspeção e avaliação de animais abatidos	
➤ prática de inspeção <i>post mortem</i> num matadouro	
➤ prática de inspeção para detecção de triquinose	
➤ prática de identificação de espécies animais por exame de partes características do animal	
➤ prática de identificação, acompanhada de observações, de partes de animais abatidos em que se tenham verificado alterações	
➤ prática de controlo da higiene, incluindo a auditoria das boas práticas de higiene e dos procedimentos baseados no sistema HACCP	
➤ prática de registo dos resultados da inspeção <i>ante mortem</i>	
➤ prática de colheita de amostras	
➤ prática de rastreabilidade da carne	
➤ análise de documentação	
Obs.	
O auxiliar oficial mantém-se actualizado e toma conhecimento dos novos desenvolvimentos através da leitura de bibliografia especializada, de actividades periódicas e acções de formação contínua? Indicar quais as acções de formação em que o auxiliar oficial tem participado ao longo da sua actividade - vide nº 7, do art.º 5º e nº 6 e 7, da Parte B, do Capítulo IV, da Secção III, do Anexo I, do Reg (CE) nº 854/2004	
Obs.	
7. Riscos Específicos	
7.1. EET - ponto A, do Capítulo IX, do Reg. (CE) nº 854/2004 e Reg. (CE) nº 999/2001	
Verificação da elegibilidade para teste (36 meses/ 48 meses)	
➤ Documental	
➤ Arcada dentária	
Obs.	
Os coabitantes de risco/descendentes de casos de EEB são testados com mais de 24/36 meses (conforme aplicável)?	
Obs.	
São mantidos em observação um animal anterior e 2 posteriores ao testado (carcaça e todas as partes)?	
Obs.	



É feita a correcta conservação do pavilhão auricular com a marca de identificação da carcaça?	
<i>Obs.</i>	
É feita a colheita de masséteres?	
<i>Obs.</i>	
É feito o tamponamento do foramen occipital e do buraco do tiro da pistola de percussão, quando em local separado da linha?	
<i>Obs.</i>	
São feitas análises para validação do processo?	
<i>Obs.</i>	
As carcaças aguardam o resultado do teste em local adequado?	
<i>Obs.</i>	
A marca de salubridade só é aplicada uma vez conhecido o resultado ou quando marcadas aguardam o resultado sob supervisão do MVO para serem libertas?	
<i>Obs.</i>	
Há evidências de que perante um resultado positivos as carcaças são correctamente encaminhadas para subprodutos bem como os contíguos na linha?	
<i>Obs.</i>	
Existe um sistema eficaz de identificação individual das peles de ruminantes?	
<i>Obs.</i>	
As peles são mantidas num local adequado enquanto aguardam o resultado do teste?	
<i>Obs.</i>	
Há evidências de que, perante um resultado positivo, as peles são correctamente encaminhadas para subprodutos bem como os contíguos na linha?	
<i>Obs.</i>	
7.2. Cisticercose - ponto B, do Capítulo IX, do Reg. (CE) nº 854/2004	
A carne com infestação intensa é declarada imprópria para consumo?	
<i>Obs.</i>	
Em infestações não generalizadas, as partes não infectadas são declaradas próprias após tratamento pelo frio?	
<i>Obs.</i>	
Como é feito e controlado este tratamento pelo frio?	
<i>Obs.</i>	
7.3. Triquinose - ponto C, do Capítulo IX, do Reg. (CE) nº 854/2004 e Reg. (CE) nº 2075/2005	
Existe uma amostragem sistemática de todas as carcaças de suínos e equídeos?	
<i>Obs.</i>	
Na pendência dos resultados, as carcaças são mantidas no matadouro ou numa unidade de desmancha anexa, e cortadas no máximo em seis partes?	
<i>Obs.</i>	
Não são transportados para fora das instalações, sem que o resultado seja negativo, carcaças ou as suas partes com tecido muscular estriado (ou subprodutos que	



contenham tecido muscular estriado)?	
Obs.	
É apenas isentada da pesquisa de triquina a carne de suínos domésticos que tenha sido submetida a um tratamento por congelação?	
Obs.	
Existe carne sujeita a tratamento por congelação?	
Obs.	
É utilizado um dos métodos autorizados? Qual?	
Obs.	
O método é correctamente implementado?	
Obs.	
Que tratamento e que procedimentos de registo são mantidos?	
Obs.	
O pessoal envolvido no exame das amostras tem formação adequada? (comprovativos)	
Obs.	
As amostras positivas são enviadas para o LNIV ou Lab comunitário de referência? (comprovativos)	
Obs.	
No âmbito do Plano de emergência da Triquina:	
➤ É garantida a rastreabilidade das carcaças infestadas e partes que contenham tecido muscular?	
➤ São tomadas as medidas adequadas para lidar com as carcaças e partes infestadas? (comprovativos)	
➤ São recolhidos, registados e comunicados superiormente os dados que permitem a investigação das fontes de infestação e qualquer propagação na fauna selvagem	
➤ São tomadas as medidas adequadas ou necessárias sempre que as carcaças infestadas não possam ser identificadas no matadouro?	
➤ Existem ocorrências descritas relativas ao ponto anterior? Quais?	
Obs.	
O MVO conhece e mantém disponível o programa de vigilância da triquina?	
Obs.	
O MVO verificou a existência de um procedimento escrito, da responsabilidade do operador, relativamente à pesquisa de Trichinella, que inclui os seguintes aspectos:	
➤ Pessoal designado para a execução?	
➤ Designação do método analítico adoptado?	
➤ Descrição da rastreabilidade das amostras?	
➤ Procedimento em caso de perda da amostra durante a execução do método (ex. colheita, por norma, de amostra duplicada, repetição da amostra, tratamento por congelação das carcaças da amostra, etc.)?	
➤ Registo dos resultados e ocorrências?	



Obs.	
7.4. Mormo (solípedes) - ponto D, do Capítulo IX, do Reg. (CE) nº 854/2004	
Exame para detecção do Mormo se for caso disso?	
Obs.	
Corte da cabeça no plano sagital e exame das mucosas da traqueia, laringe cavidades e seios nasais?	
Obs.	
É declarada imprópria para consumo a carne de cavalos a que tenha sido diagnosticado mormo?	
Obs.	
7.5. Tuberculose - ponto E, do Capítulo IX, do Reg. (CE) nº 854/2004	
Animais com reação positiva ou inconclusiva à tuberculina, ou suspeitos por outros motivos, são abatidos separadamente de outros animais?	
Obs.	
São tomadas medidas para evitar o risco de contaminação de outros animais na cadeia de abate?	
Obs.	
São tomadas medidas para evitar o risco de contaminação de funcionários do matadouro?	
Obs.	
Toda a carne de animais com lesões em vários órgãos ou em várias partes da carcaça é declarada imprópria?	
Obs.	
Lesões apenas nos ganglios linfáticos de 1 único órgão ou parte da carcaça, só se reprova o órgão, parte da carcaça e gânglios atingidos?	
Obs.	
7.6. Brucelose - ponto F, do Capítulo IX, do Reg. (CE) nº 854/2004	
Animais com reação positiva ou inconclusiva a um ensaio à brucelose, ou suspeitos por outros motivos, são abatidos separadamente de outros animais?	
Obs.	
São tomadas medidas para evitar o risco de contaminação de outros animais na cadeia de abate?	
Obs.	
São tomadas medidas para evitar o risco de contaminação de funcionários do matadouro?	
Obs.	
Toda a carne de animais com lesões que indiquem infecção por brucelose é declarada imprópria.?	
Obs.	
Para os animais com reação positiva ou inconclusiva a um ensaio à brucelose, ou suspeitos por outros motivos, o úbere, o trato genital e o sangue são considerados impróprios, mesmo que não existam lesões?	
Obs.	



Mensagem/Message nº	Data /Date	Nº de páginas (incl. A capa) / Number of pages (incl. cover sheet)
14/6/2011	25-02-2011	1 + 16
Nome do destinatário / Name of addressee (type)		Nº 21 797 9163
Inspeção-Geral de Agricultura e Pescas A/C Eng. Teresa Belo Dias		
De / From	URGENTE	
Direcção Geral de Veterinária		
Assunto:	AUDITORIA NO ÂMBITO DA INSPECÇÃO SANITÁRIA DE CARNE FRESCA E DO FUNCIONAMENTO DOS MATADOUROS DE UNGULADOS DOMÉSTICOS - PROCEDIMENTO DE CONTRADITÓRIO	

Em resposta à Vossa comunicação n.º 141, de 07/02/2011, relativa ao assunto em epígrafe, vimos por este meio remeter a V. Exa. os nossos comentários para que possam ser considerados na versão final do relatório de Auditoria.

De forma a assegurar a possibilidade de publicação no site da Inspeção Geral da Agricultura e Pescas, foram separadas as observações que continham a identificação directa dos operadores auditados e que constam no Anexo I.

Com os melhores cumprimentos.

A Directora Geral

Susana Guedes Pombo



DIRECÇÃO GERAL DE VETERINÁRIA

Ponto 140. Algumas incorrecções constantes no anexo 5 do relatório da IGAP não constituem incumprimentos por inexistência de fundamentação legal (já referido em relação à apreciação dos pontos 63-66). Em relação aos incumprimentos verificados, foram tomadas as medidas indicadas na nossa apreciação do ponto 166.

Ponto 141. A referência relativa à necessidade dos OE controlarem a aptidão dos transportadores e das suas viaturas, apenas poderá fazer sentido se o transporte for da responsabilidade do OE responsável pelo matadouro. A avaliação genérica do cumprimento da lei compete às autoridades competentes, pelo que se recomenda a eliminação desta referência.

Ponto 151. A afirmação de que os procedimentos adoptados pelos funcionários encarregues das operações de abate não são os mais adequados, baseia-se apenas em alguns procedimentos incorrectos, verificados pontualmente e que não correspondem a práticas generalizadas e por não considerar as situações de conformidade observadas na generalidade dos casos. Pelo exposto, apelamos à revisão da redacção deste ponto.

Ponto 162. Atendendo à inexistência de disposições legais relativas ao equipamento referido, recomendamos que seja excluído.

Ponto 163. O facto motivou a instauração de um processo de natureza contra-ordenacional.

Ponto 166. Na sequência das vistorias efectuadas no âmbito da presente auditoria, foram tomadas as seguintes medidas:

a) Relativamente ao segundo estabelecimento referido no Anexo 3, o operador foi notificado (Notificação n.º 21971 de 06/12/2010) para proceder à correcção dos incumprimentos num prazo de 90 dias;

b) Relativamente ao terceiro estabelecimento referido no Anexo 3, o operador foi notificado (Notificação n.º 21975/2010 de 06/12/2010) para proceder à correcção dos incumprimentos num prazo de 90 dias.

c) Relativamente ao quarto estabelecimento referido no Anexo 3, os aspectos referidos nas linhas 23, 24, 25, 27, 31 e 32 já foram corrigidos, não obstante o facto referido na linha 32 não constituir incumprimento. Está agendado um controlo em Fevereiro de 2011, com vista à avaliação das medidas adoptadas pelo operador.

d) Relativamente ao quinto estabelecimento referido no Anexo 3, os factos referidos nas linhas 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 17, 19, 20, 21, 26, 30, 31, 32, 37, 40, 42, 43, 46 e 47 foram já corrigidos, não obstante os factos descritos nas linhas 26 e 42 não constituírem incumprimentos. Foi efectuado um controlo em Fevereiro para verificação das medidas adoptadas pelo operador em relação aos outros incumprimentos, não estando ainda disponível o auto de vistoria.

e) Relativamente ao sexto estabelecimento referido no Anexo 3, os factos referidos nas linhas 15 e 16 motivaram a instauração de um processo de natureza contra-ordenacional. O operador foi



DIRECÇÃO GERAL DE VETERINÁRIA

notificado (notificação n.º 11.3.0/034/000 de 26/01/2011) para proceder à correcção imediata de alguns incumprimentos e num prazo de 90 dias, em relação a outros.

Ponto 168. Nos estabelecimentos abrangidos pelo âmbito da presente auditoria – matadouros de ungulados - a presença da DGV é permanente, pelo que não é fundamentada a conclusão de que um intercâmbio de informações entre a DGV e a ASAE poderia contribuir para uma melhor avaliação do grau de risco dos diferentes agentes económicos.

Ponto 171. O Plano "Gestão de Crises – Plano de Emergência" foi aprovado por despacho de 10/12/2010 do Sr. Subdirector-Geral de Veterinária exarado na informação n.º 557/DSHPV/2010 de 29/10/2010.

Ponto 178. Atendendo a que não foi identificada qualquer não conformidade no cumprimento das tarefas de auditoria por parte dos Inspectores Sanitários (de acordo com o Anexo 2 do relatório da IGAP), carece de fundamento a afirmação da segunda frase, onde é referida a inexistência de uma lista de verificação a utilizar pelos MVO, no âmbito das suas funções de auditoria, pelo que solicitamos que esta afirmação seja retirada. Acresce que a lista de verificação usada no PACE pode também ser usada pelos Inspectores Sanitários, nas suas tarefas de auditoria.

Ponto 183. O relatório anual disponibilizado na *internet* contém informações sobre constatações positivas, observações e não conformidades. Faz também referência às acções de seguimento das auditorias, que incluem o processo de avaliação das medidas de melhoria/correctivas a implementar e as "situações de risco imediato" que foram detectadas e que são de imediato sujeitas a acções de controlo.

Ponto 184. A DGV publicita as informações relativas às actividades de controlo das autoridades competentes e à eficácia das mesmas. Essa informação tem sido divulgada em inúmeros congressos, seminários e actividades de divulgação do trabalho desenvolvido no âmbito dos controlos oficiais e simultaneamente, pela publicação de dados no boletim informativo da DGV, na *newsletter* publicada no portal e no relatório do PNCPIU. Solicita-se a exclusão deste ponto. Atendendo contudo às recomendações da IGAP no decurso da presente auditoria, e num espírito de melhoria contínua, foi preparado um relatório relativo à actividade de inspecção sanitária do ano de 2009 (que constitui o Anexo 2 do presente documento) que será disponibilizado no portal da DGV até ao próximo dia 1 de Março.

Ponto 185. A DSHPV iniciou já no ano de 2010 uma revisão do modelo anteriormente concebido para este efeito e que espera ver divulgado para adopção em todas as regiões até ao final do primeiro trimestre do ano corrente.



DIRECÇÃO GERAL DE VETERINÁRIA

Ponto 188. Foram criados modelos de recolha de dados pelos serviços regionais que permitem a validação da informação que consta nas declarações submetidas pelo operador. O uso das mesmas nas regiões foi determinado pelos procedimentos criados na DSHPV e oportunamente divulgados. São feitas, nas DSVR verificações aleatórias dos valores declarados. Recomenda-se a reformulação desta recomendação. Entretanto, é expectável que as eventuais falhas do sistema venham a ser colmatadas com a integração do SIPACE com a base de dados da facturação, que começará a produzir efeitos a partir do segundo trimestre.

Ponto 189. A DGV procede regularmente ao levantamento de todas as situações de dívida referentes às taxas de inspecção sanitária por parte dos operadores económicos e tem vindo a efectuar as diligências necessárias e legais para a cobrança do valor das taxas, não sendo correcto o invocado no ponto 207 das recomendações do presente relatório, uma vez que os adequados mecanismos legais têm sido implementados. Recomenda-se a exclusão desta recomendação

Ponto 191. Solicita-se a exclusão deste ponto pelas razões expostas no ponto 120.

Ponto 193. Não compete à DSHPV/DGV a colmatação das alegadas deficiências identificadas.

Ponto 196. São generalizadas constatações que não foram verificadas em todos os estabelecimentos, pelo que solicitamos a sua alteração para "*Alguns OE apresentam algumas insuficiências (...)*". Atendendo à autonomia de actuação da DGV, em termos técnicos e administrativos, sugerimos a alteração da segunda frase para "*Estas insuficiências foram especificamente identificadas junto da DGV, para que esta pudesse tomar as medidas necessárias*".

Ponto 197. Solicitamos a reformulação da síntese das conclusões da auditoria, expressa neste ponto. É referida a necessidade de se proceder à implementação de melhoramentos ao nível do PACE, sem que sejam concretizados de forma clara as deficiências encontradas. Realça-se que este plano foi avaliado de modo parcial e incompleto, como já foi referido, uma vez que está apenas indirectamente abrangido pelo âmbito da auditoria.

Refere a necessidade de se proceder à implementação de melhoramentos das auditorias efectuadas pelos Inspectores Sanitários no âmbito das suas funções, sem que tenha sido identificada qualquer não conformidade que suporte tal afirmação.

Pontos 206 e 207. De acordo com o demonstrado nos comentários aos pontos 110 a 113, a DGV procede regularmente ao levantamento de todas as situações de dívida referentes às taxas de inspecção sanitária por parte dos operadores económicos e tem vindo a efectuar as diligências necessárias e legais para a cobrança do valor das taxas não sendo correcto o



DIRECÇÃO GERAL DE VETERINÁRIA

invocado no ponto 207 das recomendações do presente relatório, uma vez que os adequados mecanismos legais têm sido implementados.

Análise da resposta da DGV, em sede de contraditório, ao Projecto de Relatório da IGAP

§	Relatório IGAP	Observações DGV	Análise IGAP s/ observações DGV	Efeitos no Relatório
166	<p>"A DGV deverá tomar as medidas tidas como necessárias para que os OE procedam à reparação das insuficiências identificadas no âmbito desta auditoria, as quais se encontram pormenorizadas nas informações nº 68/2010 e nº 80/2010 da IGAP, remetidas à DGV, respectivamente, em 11.10.2010 e em 16.11.2010."</p>	<p>"Na sequência das vistorias efectuadas no âmbito da presente auditoria, foram tomadas as seguintes medidas (...)"</p>	<p>Aceita-se parcialmente a alteração. Passou a ser o ponto 207</p>	<p><u>Texto alterado a negrito:</u> "prossiga o acompanhamento da reparação, por parte dos OE, dos incumprimentos identificados no âmbito desta auditoria, os quais se encontram pormenorizados nas informações nº 68/2010 e nº 80/2010 da IGAP, remetidas à DGV, respectivamente, em 11.10.2010 e em 16.11.2010, situação que já se encontra em curso."</p>
168	<p>"Não existe coordenação entre a DGV e a ASAE, afigurando-se que a existência desta cooperação poderia permitir um intercâmbio de informações que possibilitasse conjugar o esforço de controlo destas entidades e contribuir para uma melhor avaliação do grau de risco dos diferentes agentes económicos."</p>	<p>"Nos estabelecimentos abrangidos pelo âmbito da presente auditoria – matadouros de ungulados - a presença da DGV é permanente, pelo que não é fundamentada a conclusão de que um intercâmbio de informações entre a DGV e a ASAE poderia contribuir para uma melhor avaliação do grau de risco dos diferentes agentes económicos."</p>	<p>Não há alterações a efectuar. Passou a ser o ponto 167. São de assinalar as referências feitas pela DGV no ponto 124 quanto à importância da determinação do grau de risco também no âmbito da Inspeção Sanitária. A presente conclusão da IGA refere-se às vantagens da cooperação entre as Autoridades de Controlo na perspectiva global do sistema, da qual também poderia beneficiar a ASAE.</p>	<p>Sem alteração</p> <p>Anexo 8</p>
171	<p>"A DGV não possui planos de emergência, encontrando-se estes em fase final de elaboração."</p>		<p>Passou a ser o ponto 170</p>	<p><u>Texto alterado a negrito:</u> "A DGV procedeu à elaboração de um plano de emergência, o qual foi superiormente aprovado por despacho de 10.12.2010 do Sr. Subdirector-Geral de Veterinária exarado na informação n.º 557/DSHPV/2010."</p>
178	<p>"Contudo, é de referir a inexistência de uma lista de verificação a utilizar pelos MVO no âmbito das suas</p>	<p>"Atendendo a que não foi identificada qualquer não conformidade no cumprimento das tarefas de</p>	<p>Não há alterações a efectuar.</p>	<p>Sem alteração</p>

Análise da resposta da DGV, em sede de contraditório, ao Projecto de Relatório da IGAP

§	Relatório IGAP	Observações DGV	Análise IGAP s/ observações DGV	Efeitos no Relatório
	funções de auditoria."	auditoria por parte dos Inspectores Sanitários (de acordo com o Anexo 2 do relatório da IGAP), carece de fundamento a afirmação da segunda frase, onde é referida a inexistência de uma lista de verificação a utilizar pelos MVO, no âmbito das suas funções de auditoria, pelo que solicitamos que esta afirmação seja retirada. Acresce que a lista de verificação usada no PACE pode também ser usada pelos Inspectores Sanitários, nas suas tarefas de auditoria."	Passou a ser o ponto 177. Ver o que foi dito relativamente ao ponto 64.	
183	"As informações relativas às auditorias internas que a DGV disponibiliza ao público são insuficientes, não permitindo uma identificação clara, precisa e inequívoca dos problemas e dos pontos fortes identificados nas acções em questão."	"O relatório anual disponibilizado na <i>internet</i> contém informações sobre constatações positivas, observações e não conformidades. Faz também referência às acções de seguimento das auditorias, que incluem o processo de avaliação das medidas de melhoria/correctivas a implementar e as "situações de risco imediato" que foram detectadas e que são de imediato sujeitas a acções de controlo."	Não há alterações a efectuar. Passou a ser o ponto 182. A análise efectuada pela DGV confirma as constatações vertidas no relatório.	Sem alteração
184	"A DGV não disponibiliza ao público as informações relativas às actividades de controlo efectuadas no âmbito das inspecções sanitárias e do PACE, as quais são exclusivamente fornecidas aos OE objecto de controlo."	"A DGV publicita as informações relativas às actividades de controlo das autoridades competentes e à eficácia das mesmas. Essa informação tem sido divulgada em inúmeros congressos, seminários e actividades de divulgação do trabalho desenvolvido no âmbito dos controlos oficiais e simultaneamente, pela publicação de dados no boletim informativo da DGV, na <i>newsletter</i> publicada no portal e no relatório do PNCPJU. Solicita-se a exclusão deste ponto. Atendendo contudo às recomendações da IGAP no decurso da presente auditoria, e num espírito de melhoria conti-	Aceita-se alteração parcial. Passou a ser o ponto 183. Ver o que foi dito para o ponto nº 84.	"A DGV não tem disponibilizado ao público as informações relativas às actividades de controlo efectuadas no âmbito das inspecções sanitárias e do PACE, as quais são exclusivamente fornecidas aos OE objecto de controlo. <u>Texto alterado a negrito:</u> Em sede de contraditório, este Direcção-Geral apresenta um relatório relativamente à Inspeção Sanitária, o qual irá ser disponibilizado publica-

Análise da resposta da DGV, em sede de contraditório, ao Projecto de Relatório da IGAP

§	Relatório IGAP	Observações DGV	Análise IGAP s/ observações DGV	Efeitos no Relatório
185	<p>"A DGV supervisiona as actividades de inspeção e controlo, afigurando-se que a DSHPV deva proceder à uniformização das listas a utilizar pelos diferentes serviços regionais."</p>	<p>"A DSHPV iniciou já no ano de 2010 uma revisão do modelo anteriormente concebido para este efeito e que espera ver divulgado para adopção em todas as regiões até ao final do primeiro trimestre do ano corrente."</p>	<p>Não há alterações a efectuar. Passou a ser o ponto 184.</p>	<p>mente no seu Portal."</p> <p>Sem alteração</p>
188	<p>"A DGV não confirma os volumes de abate comunicados pelos OE nas suas declarações mensais de produção, com base nos quais aqueles pagam os actos de inspeção sanitária, lacuna que está prevista vir a ser colmatada com a implementação do SIPACE. Apesar desta ausência de controlo, as diferenças encontradas no âmbito da presente auditoria são irrelevantes."</p>	<p>"Foram criados modelos de recolha de dados pelos serviços regionais que permitem a validação da informação que consta nas declarações submetidas pelo operador. O uso das mesmas nas regiões foi determinado pelos procedimentos criados na DSHPV e oportunamente divulgados. São feitas, nas DSVR verificações aleatórias dos valores declarados. Recomenda-se a reformulação desta recomendação. Entretanto, é expectável que as eventuais falhas do sistema venham a ser colmatadas com a integração do SIPACE com a base de dados da facturação, que começará a produzir efeitos a partir do segundo trimestre."</p>	<p>Não há alterações a efectuar. Passou a ser o ponto 187. Na auditoria efectuada foi possível apurar que a DSA não tinha acesso à informação relativa aos mapas de abate remetidos pelos inspectores sanitários para as DSVR. Do mesmo modo foi possível apurar que as DSVR não tinham acesso à informação remetida pelos OE à DSA. A confirmar esta situação está ainda o facto de as DSVR apenas terem conhecimento de que os OE não enviaram os mapas de abate ou não efectuaram os pagamentos devidos das taxas de inspeção sanitária, quando destes factos são informados pela DSA.</p>	<p>Sem alteração</p> <p>Anexo 8</p>
189	<p>"A DGV não assegura que a totalidade dos OE pague as taxas de inspeção sanitária e não efectuou atempadamente as diligências conducentes à cobrança coerciva dos montantes devidos nem à instauração dos correspondentes processos de</p>	<p>"A DGV procede regularmente ao levantamento de todas as situações de dívida referentes às taxas de inspeção sanitária por parte dos operadores económicos e tem vindo a efectuar as diligências necessárias e legais para a cobrança</p>	<p>Aceita-se parcialmente a alteração. Passou a ser o ponto 188. Ver o que foi dito para o ponto 113.</p>	<p>Texto alterado por omissão e a negrito: "A DGV não assegura que a totalidade dos OE pague atempadamente as taxas de inspeção sanitária e não há</p>

Análise da resposta da DGV, em sede de contraditório, ao Projecto de Relatório da IGAP

§	Relatório IGAP	Observações DGV	Análise IGAP s/ observações DGV	Efeitos no Relatório
	<p>contra-ordenação, factos que podem configurar situações passíveis de responsabilidade financeira e disciplinar."</p>	<p>do valor das taxas, não sendo correcto o invocação do ponto 207 das recomendações do presente relatório, uma vez que os adequados mecanismos legais têm sido implementados. Recomenda-se a exclusão desta recomendação."</p>		<p>evidências de que tenha feito uso das prerrogativas sancionatórias previstas legalmente, tendo em vista impedir a continuação destas situações."</p>
191	<p>"No ano de 2010 não foram aplicadas sanções acessórias por incumprimento dos regulamentos (CE) nº 852 e nº 853."</p>	<p>"Solicita-se a exclusão deste ponto pelas razões expostas no ponto 120."</p>	<p>Acelta-se parcialmente a alteração. Passou a ser o ponto 190. A alteração efectuada para o ponto nº 120 já estava contemplada nesta conclusão.</p>	<p><u>Texto alterado a negro:</u> "No ano de 2010 a DGV instruiu 67 processos de contra-ordenação por incumprimento dos regulamentos (CE) nº 852 e nº 853, não tendo sido aplicadas quaisquer sanções acessórias."</p>
193	<p>"Os relatórios anuais dos planos nº 20 e nº 22 apresentam diversas insuficiências, identificadas nos pontos (131) a (134), que a DSHPV deverá procurar colmatar."</p>	<p>"Não compete à DSHPV/DGV a colmatação das alegadas deficiências identificadas."</p>	<p>Acelta-se a alteração. Passou a ser o ponto 192.</p>	<p><u>Texto alterado por omissão e a negro:</u> "Os relatórios anuais dos planos nº 20 e nº 22, constantes do PNCP1, apresentam diversas insuficiências quanto à profundidade e clareza de abordagem, identificadas nos pontos (131) a (134). "Em sede de contraditório a DGV esclareceu que as insuficiências assinaladas são motivadas pelas limitações e formatações impostas pelo GPP quanto à informação que deve constar no relatório anual."</p>
196	<p>"Os OE apresentam insuficiências a nível das estruturas e equipamentos decorrentes de falhas de con-</p>	<p>"São generalizadas constatações que não foram verificadas em todos os estabelecimentos, pelo</p>	<p>Não há alterações a efectuar. Foram efectuados</p>	<p><u>Texto alterado a negro:</u></p>

Análise da resposta da DGV, em sede de contraditório, ao Projecto de Relatório da IGAP

§	Relatório IGAP	Observações DGV	Análise IGAP s/ observações DGV	Efeitos no Relatório
197	<p>cepção e construção ou da degradação causada pela sua utilização ao longo dos anos, que podem condicionar os níveis de higiene e segurança.</p> <p>Estas insuficiências foram especificamente identificadas junto da DGV, para que esta procedesse à notificação e verificação da sua correcção junto dos OE."</p>	<p>que solicitamos a sua alteração para "Alguns OE apresentam algumas insuficiências (...)": Atendendo à autonomia de actuação da DGV, em termos técnicos e administrativos, sugerimos a alteração da segunda frase para Estas insuficiências foram especificamente identificadas junto da DGV, para que esta pudesse tomar as medidas necessárias".</p>	<p>alguns ajustamentos ao texto.</p> <p>Passou a ser o ponto 195.</p> <p>Apenas um dos OE apresentava uma única situação de deficiência a nível do equipamento. Os restantes apresentavam falhas diversas.</p> <p>Quanto à 2ª parte, é apenas uma questão de forma.</p>	<p>"Estas insuficiências foram especificamente identificadas junto da DGV, para que esta pudesse tomar as medidas necessárias de notificação e verificação da sua correcção junto dos OE, as quais se encontram em curso."</p>
199	<p>"Em síntese, da presente avaliação dos sistemas de controlo oficial, concluímos pela respectiva adequação e conformidade com as normas. No que se refere à sua eficácia, é necessário proceder à implementação de melhoramentos ao nível do PACE e das auditorias efectuadas pelos inspectores sanitários no âmbito das suas funções, tendo como objetivo evitar a ocorrência de insuficiências nos OE como as detectadas no âmbito da presente auditoria."</p>	<p>"Solicitamos a reformulação da síntese das conclusões da auditoria, expressa neste ponto. É referida a necessidade de se proceder à implementação de melhoramentos ao nível do PACE, sem que sejam concretizados de forma clara as deficiências encontradas. Realça-se que este plano foi avaliado de modo parcial e incompleto, como já foi referido, uma vez que está apenas indirectamente abrangido pelo âmbito da auditoria.</p> <p>Refere a necessidade de se proceder à implementação de melhoramentos das auditorias efectuadas pelos Inspectores Sanitários no âmbito das suas funções, sem que tenha sido identificada qualquer não conformidade que suporte tal afirmação."</p>	<p>Não há alterações a efectuar.</p> <p>Passou a ser o ponto 196.</p> <p>As deficiências identificadas nos OE que se encontram resumidas nos pontos (140) a (166), comprovam a necessidade de implementação de melhorias no PACE.</p> <p>O ponto 66 conclui que "os inspectores sanitários executam as suas funções de auditoria sem recurso a lista de verificações, sendo ainda de referir que os seus relatórios não assinalam as insuficiências detectadas pela presente auditoria".</p>	<p>Sem alteração</p>
199	<p>"conclua os planos de emergência que se encontram em fase de elaboração"</p>		<p>Recomendação eliminada</p>	
204	<p>"reestrua os planos de controlo constantes do PNCPJ por forma a que sejam supridas as insuficiências assinaladas nos pontos (127) a (129), diligentes"</p>		<p>Passou a ser o ponto 203.</p>	<p>Texto alterado por omissão e a negrito.</p> <p>"reestrua a síntese dos planos de controlo constante do PNCPJ por forma</p>

Anexo

8

42-56

Análise da resposta da DGV, em sede de contraditório, ao Projecto de Relatório da IGAP

§	Relatório IGAP	Observações DGV	Análise IGAP s/ observações DGV	Efeitos no Relatório
	<p>quando para que estes explicitem de forma clara e precisa o respectivo âmbito, objectivos, meios humanos envolvidos e respectivas funções”</p>		<p>a que sejam supridas as insuficiências assinaladas nos pontos (127) a (129), diligenciando para que a mesma explicitamente de forma clara e precisa o âmbito do controlo oficial, seus objectivos, meios humanos envolvidos e respectivas funções”</p>	<p>“articule com o GPP a adequada abordagem dos relatórios anuais constantes do PNCPI, no sentido de colmatar as insuficiências identificadas nos pontos (131) a (134), procurando que estes explicitem de forma clara e precisa os meios humanos utilizados, as avaliações efectuadas, os agentes económicos envolvidos e as medidas correctivas implementadas e sua eficácia.”</p> <p><u>Texto alterado por omissão e a negrito:</u></p>
205	<p>“elabore os relatórios anuais no sentido de colmatar as insuficiências identificadas nos pontos (131) a (134), procurando que estes explicitem de forma clara e precisa os meios humanos utilizados, as avaliações efectuadas, os agentes económicos envolvidos e as medidas correctivas implementadas e sua eficácia.”</p>		<p>Passou a ser o ponto 204.</p>	<p><u>Texto alterado por omissão e a negrito:</u></p>
206 e 207	<p>“... proceda ao levantamento de todas as situações de dívida da taxa de inspecção sanitária por parte dos OE, diligencie para que os factos procedam à respectiva regularização e aplique as medidas que evitem o seu reiterado incumprimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifique os motivos pelo que não foram atempadamente implementados os mecanismos legais de cobrança dos montantes em dívida referidos em 0 e instaure os respectivos processos de contra-ordenação, devendo ainda proceder ao devido apuramento de responsabilidades de natureza disciplinar ou outra;” 	<p>“De acordo com o demonstrado nos comentários aos pontos 110 a 113, a DGV procede regularmente ao levantamento de todas as situações de dívida referentes às taxas de inspecção sanitária por parte dos operadores económicos e tem vindo a efectuar as diligências necessárias e legais para a cobrança do valor das taxas não sendo correcto o invocado no ponto 207 das recomendações do presente relatório, uma vez que os adequados mecanismos legais têm sido implementados.”</p>	<p>Acceita-se parcialmente a alteração.</p> <p>Ver o que foi dito para os pontos (110) a (113).</p> <p>O ponto 206 passou a ser o 202.</p> <p>O ponto 207 passou a ser o 205.</p>	<p>“... aplique as medidas necessárias tendentes a evitar o reiterado incumprimento das situações de dívida da taxa de inspecção sanitária por parte dos OE;</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifique os motivos por que não foram implementadas as sanções acessórias legalmente previstas, muito particularmente nas situações de incumprimento repetido;”