
“Segurança Alimentar: desde a exploração agrícola até à mesa.”

LIVRO BRANCO SOBRE A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS
(CCE, 2000).

RESUMO

A transmissão de agentes patogénicos (bactérias, vírus e parasitas) através do consumo de géneros alimentícios pode desencadear um problema gravíssimo de saúde pública. Esta preocupação crescente levou o Homem a criar regras e aplicar medidas rigorosas que impedissem a contaminação dos alimentos e a propagação de doenças infecto-contagiosas que provocam muitos prejuízos à sociedade atual.

De acordo com a Retificação ao Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril, verificou-se a necessidade de implementar um programa de pré-requisitos (PPR) (1.ª Fase) baseado na metodologia do Sistema *HACCP* no Mercado Municipal de Tavira, com o intuito de valorizar estes locais de comércio a retalho de diversos grupos de géneros alimentícios, onde existem inúmeros riscos de contaminação.

Foi elaborada uma *checklist* e realizada uma avaliação minuciosa das condições de construção do edifício, a disposição da estrutura física, o modo de funcionamento dos equipamentos e o fluxo das operações integradas no respetivo mercado municipal, desde a zona de receção da mercadoria até aos locais de exposição e venda dos alimentos aos consumidores.

A cascata de operações para a implementação do Sistema *HACCP* divide-se em três fases, contudo, para esta dissertação, apenas a primeira fase (programa de pré-requisitos - PPR) foi implementada no respetivo mercado municipal, a saber:

- PPR n.º 1: Instalações e equipamentos;
- PPR n.º 2: Plano de higienização;
- PPR n.º 3: Controlo de pragas;
- PPR n.º 4: Abastecimento de água;
- PPR n.º 5: Recolha de resíduos;
- PPR n.º 6: Material em contacto com géneros alimentícios;
- PPR n.º 7: Higiene pessoal;
- PPR n.º 8: Formação do pessoal.

A implementação do PPR tem sido um processo moroso e ainda se encontra na fase de implementação. Periodicamente, os procedimentos, registos e documentos são verificados por forma evitar a repetição dos problemas.

Palavras-chave: *Agentes patogénicos; saúde pública; Sistema HACCP; programa de pré-requisitos (PPR); Mercado Municipal de Tavira.*

ABSTRACT

The transmission of pathogenic agents (bacteria, viruses and parasites) through the consumption of food products can trigger a very serious problem for public health. This growing concern led mankind to create and apply strict rules to prevent food contamination and the spreading of infectious diseases that can cause a great deal of damage and loss to today's society.

According to the Rectified Regulation (CE) n.º 852/2004 of the European Parliament and the Council dated on the 25th of June, there was a need to implement a prerequisites program (PRP) (1st phase) based on the methodology of the HACCP System in Tavira's Municipal Market, in order to enhance these local retail commerce's of various food groups, where there exists numerous contamination risks.

A checklist was elaborated and a thorough evaluation concerning the basic construction of the building, including the provision of the physical infrastructures, the operating mode of the equipment and the course of the operations integrated in the respective municipal market, from the reception until the area where all foodstuffs are exposed and sold to the consumers, was prepared.

The cascade of operations for the implementation of the HACCP System is divided into three phases, however, for this dissertation, only the first phase (prerequisites program - PRP) was implemented in this respective local market, namely:

- PRP n.º 1: Facilities and equipment;
- PRP n.º 2: Hygiene plan;
- PRP n.º 3: Pest control;
- PRP n.º 4: Water supply;
- PRP n.º 5: Waste management;
- PRP n.º 6: Material in contact with food products;
- PRP n.º 7: Personal hygiene;
- PRP n.º 8: Staff training.

The implementation of the PRP has been a slow process and is still in the implementation phase. Periodically, the procedures, records and documents are verified in order to avoid repetition of problems.

Keywords: *Pathogenic agents; public health; HACCP System; prerequisites programs (PRP); Tavira's Municipal Market.*

AGRADECIMENTOS

Aproveito a oportunidade para deixar os meus sinceros agradecimentos a pessoas que, de alguma forma, contribuíram para que o objetivo desta dissertação seja alcançado, nomeadamente:

- À docente Doutora Maria Margarida Vieira, pelo incansável apoio, pela sua disponibilidade manifestada, motivação e interesse mostrado em ajudar durante a elaboração desta dissertação;
- Aos Professores, Dr. Eduardo Esteves e Eng.^a Ana Anastácio pela disponibilidade e atenção dedicada, aconselhamento técnico e orientações cruciais transmitidas ao longo do tempo, sempre com o mérito de me encorajar;
- Ao Órgão Executivo e colegas da Câmara Municipal de Tavira pela simpatia, boa camaradagem e disponibilidade que sempre demonstraram;
- À Eng.^a Manuela Quadros, Chefe do Departamento de Ambiente e Energia (DAE), pela compreensão e apoio técnico manifestado para a elaboração desta dissertação;
- À Eng.^a Marcela Vaquinhas pela ajuda prestada no que diz respeito aos mercados municipais e outras informações úteis, cedendo um auxílio imprescindível à conclusão desta dissertação;
- Ao meu marido, César Silvestre e a minha prima Ana Rosa Sousa por toda a paciência, conselhos e boa disposição indispensáveis;
- Aos meus queridos pais, avós e amigos, por terem acreditado em mim e por me ajudado nesta longa caminhada, através das palavras amáveis que sempre foram proferindo e/ou da disponibilidade manifestada para o que fosse necessário;
- E a todos aqueles que direta ou indiretamente contribuíram para o êxito desta dissertação.

ÍNDICE PRINCIPAL

Página

OBJETIVO PRINCIPAL

CAPÍTULO I

1. INTRODUÇÃO GERAL.....	4
1.1. Segurança Alimentar.....	4
1.2. Recentes crises alimentares	5
1.3. A evolução da legislação alimentar.....	11
1.4. Sistema <i>HACCP</i>.....	16
1.5. Cascata de operações para a implementação do Sistema <i>HACCP</i>.....	21
1.5.1. O programa de pré-requisitos (PPR) (1. ^a Fase).....	26
1.5.1.1. PPR N.º 1 - Instalações e equipamentos.....	28
Registo e aprovação do edifício.....	28
Construção e <i>lay-out</i> das instalações.....	28
Instalações.....	29
Manutenção e conservação dos materiais e equipamentos.....	30
1.5.1.2. PPR N.º 2 - Plano de higienização.....	32
1.5.1.3. PPR N.º 3 - Controlo de pragas.....	34
1.5.1.4. PPR N.º 4 - Abastecimento de água.....	36
1.5.1.5. PPR N.º 5 - Recolha de resíduos.....	38
Resíduos líquidos.....	38
Resíduos sólidos (origem alimentar e não alimentar).....	39
Recolha de subprodutos de origem alimentar (SPOA's) – origem alimentar.....	40
Reciclagem – Origem não alimentar.....	41
1.5.1.6. PPR N.º 6 - Material em contacto com géneros alimentícios.....	42

	Página
1.5.1.7. PPR N.º 7 – Higiene pessoal e controlo de sanidade dos intervenientes.....	43
1.5.1.8. PPR N.º 8 – Formação do pessoal	46
1.5.2. Implementação do Sistema <i>HACCP</i>	47
1.5.3. Normas de comercialização.....	48
1.5.3.1. Comercialização dos produtos hortofrutícolas.....	48
1.5.3.2. Comercialização dos produtos de pesca.....	48
1.6. A segurança alimentar e a sua influência nos mercados municipais...	49
1.6.1. Mercados municipais do presente.....	49
1.6.2. Mercados municipais do futuro.....	51
1.7. O Mercado Municipal de Tavira.....	52
1.7.1. O funcionamento geral dos mercados diários no Concelho de Tavira.....	52
1.7.2. <i>Lay-out</i> do Mercado Municipal de Tavira.....	53
1.7.3. Os diversos tipos de mercados.....	61
1.7.3.1. O mercado retalhista.....	62
1.7.3.2. O mercado grossista.....	64
1.7.3.3. Contra-ordenações.....	65
1.8. Responsabilidades dos operadores dos setores alimentares.....	66
1.8.1. Atribuição das responsabilidades dos intervenientes.....	67
1.9. A Câmara Municipal de Tavira.....	72
1.9.1. Interação entre os serviços camarários e o Mercado Municipal de Tavira....	72
1.9.2.1. O serviço de fiscalização municipal (SFM).....	74
1.9.2.2. O serviço de fiscalização sanitária (SFS).....	75
1.9.2. Tavira Verde – Empresa Municipal de Ambiente, E.M.....	75
	76
1.10. Objetivo principal desta dissertação.....	76

CAPÍTULO II

2. IMPLEMENTAÇÃO DE UM PROGRAMA DE PRÉ-REQUISITOS (PPR) (1.ª FASE) BASEADO NA METODOLOGIA DO SISTEMA HACCP NO MERCADO MUNICIPAL DE TAVIRA.....	78
2. 1. Introdução geral.....	78
2.2. Recolha de informação e consulta da legislação.....	78
2.3. Procedimento e metodologia.....	79
2.2.1. Elaboração da <i>checklist</i>	79
2.2.2. Avaliação do edifício público.....	79
2.2.3. Implementação de um programa de pré-requisitos (PPR) (1.ª Fase).....	79
2.4. Resultados e discussão.....	80
2.4.1. Elaboração da <i>checklist</i>	80
2.4.2. Avaliação do edifício público.....	80
2.4.2.1. Diversos processos existentes no Mercado Municipal de Tavira....	82
2.4.2.2. Melhorias realizadas no Mercado Municipal de Tavira.....	82
2.4.3. Implementação de um programa de pré-requisitos (PPR) (1.ª Fase).....	87
2.4.3.1. PPR N.º 1 – Instalações e equipamentos	87
Registo e aprovação do edifício.....	87
Construção e <i>lay-out</i> das instalações.....	87
Equipamentos.....	89
A.) Máquinas de gelo.....	89
B.) Câmaras de frio.....	90
Câmara de frio n.º 1.....	90
Câmara de frio n.º 2.....	91
Manutenção e conservação dos materiais e equipamentos.....	93
A.) Apoio documental.....	93
B.) Controlo de temperatura dos equipamentos de frio.....	97
C.) Controlo metrológico no Mercado Municipal de Tavira	106

	Página
2.4.3.2. PPR N.º 2 – Plano de higienização.....	107
Tavira Verde, E.M.....	107
A.) Empresa Domotel.....	108
Instalações e equipamentos municipais.....	108
B.) Higienização das mãos.....	110
Conforlimpa (Tejo), S.A.....	111
2.4.3.3. PPR N.º 3 – Controlo de Pragas.....	117
Roedores e insetos rastejantes.....	117
Insetos voadores e pássaros.....	119
Outras pragas menos frequentes (animais de estimação).....	119
2.4.3.4. PPR N.º 4 – Abastecimento de água.....	120
2.4.3.5. PPR N.º 5 – Recolha de resíduos.....	123
Resíduos líquidos.....	123
Resíduos sólidos.....	124
A.) Recolha de subprodutos de origem animal (SPOA's) –	
Origem alimentar.....	125
Armazenamento dos SPOA's.....	127
Recolha dos SPOA's.....	129
B.) Reciclagem – Origem não alimentar.....	130
2.4.3.6. PPR N.º 6 – Material em contacto com géneros alimentícios.....	133
2.4.3.7. PPR N.º 7 – Higiene pessoal e controlo de sanidade dos	
interveniente.....	136
2.4.3.8. PPR N.º 8 – Formação do pessoal.....	140

CAPÍTULO III

3. CONCLUSÃO	144
3.1. Conclusão final	144

	Página
✓ Referências Bibliográficas	149
✓ Anexos	181
✓ Glossário	

ÍNDICE DAS FIGURAS

CAPÍTULO I	Página
FIG. 1.1. A estrutura global da dissertação.....	2
FIG. 1.2. A nova roda dos alimentos e a proporção necessária numa alimentação diária.....	5
FIG. 1.3. Cascata de operações para a implementação do Sistema <i>HACCP</i>	21
FIG. 1.4. Perigos químicos, físicos e biológicos.....	27
FIG. 1.5. Programa de pré-requisitos (PPR) (1. ^a Fase).....	27
FIG. 1.6. Símbolo do “copo e do garfo”.....	43
FIG. 1.7. Metodologia do Sistema <i>HACCP</i> – 12 etapas sequenciais.....	47
FIG. 1.8. Mercado Municipal de Tavira.....	52
FIG. 1.9. Estrutura global do Mercado Municipal de Tavira.....	54
FIG. 1.10. Planta do Mercado Municipal de Tavira (escala 1/500).....	55
FIG. 1.11. Estrutura geral do mercado exterior.....	56
FIG. 1.12. a.) Mercado Municipal de Tavira (mercado exterior).....	57
b.) Galerias exteriores.....	57
c.) Galerias interiores.....	57
d.) Mercado grossista.....	57
FIG. 1.13. Estrutura geral do mercado interior.....	58
FIG. 1.14. a.) Mercado Municipal de Tavira (mercado interior).....	59
b.) e c.) Bancas dos produtos hortofrutícolas.....	59
d.) e e.) Bancas dos produtos de pesca.....	59
FIG. 1.15. a.) Cais de carga e descarga dos produtos hortofrutícolas.....	60
b.) Cais de carga e descarga dos produtos de pesca.....	60
FIG. 1.16. a.) Máquinas de gelo (exterior).....	60
b.) Máquina de gelo (interior).....	60

	Página
FIG. 1.17. a.) Câmara frigorífica: Conservação dos produtos de pesca (exterior).....	60
b.) Câmara frigorífica: Conservação dos produtos de pesca (interior).....	60
FIG.1.18. a.) Zona de arrecadação de caixas de peixe.....	61
b.) Zona de preparação do peixe (sala de amanho do peixe).....	61
FIG. 1.19. a.) Zona dos cacifos (parte exterior).....	61
b.) Zona dos cacifos (interior dos corredores).....	61
FIG. 1.20. Organigrama dos serviços competentes que podem intervir nos diversos setores do Mercado Municipal de Tavira.....	67
FIG. 1.21. Responsabilidades da Câmara Municipal de Tavira.....	68
FIG. 1.22. Responsabilidades dos comerciantes e produtores ao sábado.....	69
FIG. 1.23. Responsabilidades dos lojistas.....	70
FIG. 1.24. Responsabilidades dos grossistas.....	71
 CAPÍTULO II	
FIG. 2.1. Planta atual do Mercado Municipal de Tavira.....	86
FIG. 2.2. Máquinas de gelo n.º 1 e 2.....	89
FIG. 2.3. Fitas plásticas existentes na porta de entrada da câmara de frio n.º 1.....	91
FIG. 2.4. Substituição do pavimento na parte interior da câmara de frio n.º 1.....	91
FIG. 2.5. Câmara de frio n.º 2 (conservação dos produtos hortofrutícolas).....	92
FIG. 2.6. Estantes situadas na câmara de frio n.º 2.....	92
FIG. 2.7. Plano de manutenção e verificação.....	94

	Página
FIG. 2.8. Ficha de registo: Anomalias, defeitos e/ou irregularidades.....	95
FIG. 2.9. Ficha de registo: Manutenção, aferição e/ou calibração.....	96
FIG. 2.10. Visor da câmara de frio n.º 1 (conservação dos produtos de pesca).....	97
FIG. 2.11. Visor da câmara de frio n.º 2 (conservação dos produtos hortofrutícolas)	97
FIG. 2.12. Controlo da temperatura da câmara de frio n.º 1 (produtos de pesca).....	98
FIG. 2.13. Controlo da temperatura da câmara de frio n.º 2 (produtos hortofrutícolas)..	99
FIG. 2.14. Ficha de registo: Receção dos produtos de pesca na câmara de frio n.º 1.....	102
FIG. 2.15. Ficha de registo: Receção dos produtos hortofrutícolas na câmara de frio n.º 2.....	103
FIG. 2.16. Etiquetas de identificação (embalagens dos produtos de pesca).....	104
FIG. 2.17. Etiquetas de identificação (embalagens dos produtos hortofrutícolas).....	104
FIG. 2.18. Termómetro com mira a laser – <i>Testo Quicktemp 826-T2</i>	105
FIG. 2.19. Verificador de temperatura com sonda dobrável.....	105
FIG. 2.20 Sistema de lavagem com doseamento automático da empresa Domotel.....	109
FIG. 2.21. Armário para guardar os equipamentos e produtos de higienização.....	109
FIG. 2.22. a.) Apoio mural.....	110
b.) Rodos de limpeza.....	110
FIG. 2.23. Controlo da Qualidade (ficha de avaliação).....	115
FIG. 2.24. a.) Autocolante n.º 1 utilizado pela entidade PragAlgarve.....	118
b.) Autocolante n.º 2 utilizado pela entidade PragAlgarve.....	118
FIG. 2.25. Sinal de aviso “Proibida a entrada de animais neste estabelecimento”.....	120
FIG. 2.26. Primeiro Edital no ano 2012 (PCQA – 1.º trimestre) no Concelho de Tavira	122

	Página
FIG. 2.27. Contentores de lixo no Mercado Municipal de Tavira.....	124
FIG. 2.28. Circuito geral dos lixos e detritos no Mercado Municipal de Tavira.....	125
FIG. 2.29. Poster informativo sobre a recolha dos SPOA's.....	126
FIG. 2.30. Arcas congeladoras utilizadas para armazenar os SPOA's.....	127
FIG. 2.31. Recipientes utilizados para recolher os SPOA's.....	128
FIG. 2.32 Veículos de transporte da entidade Ambilinha.....	130
FIG. 2.33. Zona vedada localizada na parte exterior do Mercado Municipal de Tavira.	130
FIG. 2.34. Deposição dos RSU's no Mercado Municipal de Tavira.....	131
FIG. 2.35 Zona de recolha das embalagens na zona vedada.....	132
FIG. 2.36 Carros triplos de pré-seleção de detritos.....	132
FIG. 2.37 Máquinas de gelo com as novas placas de suporte.....	133
FIG: 2.38. a.) As novas ferramentas de gelo n.º 1.....	134
b.) As novas ferramentas de gelo n.º 2.....	134
FIG. 2.39. Armário para guardar as placas de suporte e ferramentas de gelo.....	134
FIG. 2.40. Ficha informativa n.º 1 (orientações gerais sobre a higienização).....	138
FIG. 2.41. Ficha informativa n.º 2 (higienização das mãos).....	139

ÍNDICE DAS TABELAS

CAPÍTULO I	Página
TABELA 1.1. Número de surtos e casos de doenças alimentares registados na UE no ano 2010.....	7
TABELA 1.2. Número de surtos e casos de doenças alimentares por agente causador com forte evidência de surtos registados na UE no ano 2010.....	8
TABELA 1.3. Tipo de pragas.....	35
TABELA 1.4. Estabelecimentos mais frequentados pelos clientes.....	50
TABELA 1.5. Alguns motivos para a valorização e desvalorização dos mercados municipais.....	50
TABELA 1.6. Mercado retalhista no Mercado Municipal de Tavira.....	62
TABELA 1.7. Quantidade de concessionários e pedras ocupadas no Mercado Municipal de Tavira.....	63
TABELA 1.8. Contra-ordenações (mercado grossista).....	65
 CAPÍTULO II	
TABELA 2.1. As alterações e melhorias realizadas no Mercado Municipal de Tavira	83
TABELA 2.2. Animais marinhos comestíveis que são armazenados na câmara de frio n.º 1.....	100
TABELA 2.3. Alguns produtos hortofrutícolas frequentemente armazenados na câmara de frio n.º 2.....	101
TABELA 2.4. Pesticidas autorizados para uso industrial.....	118
TABELA 2.5. Ações de formação realizadas pela entidade Valor por Medida.....	141

ÍNDICE DOS ANEXOS

	Página
ANEXO I.	
- Lista de verificação técnica para os estabelecimentos de comércio a retalho de produtos da pesca e aquiculturas - Plano de aprovação e controlo dos estabelecimentos (PACE).....	AI
ANEXO II.	
- Planta de localização (escala 1/2000).....	AII
ANEXO III.	
- Regulamento sobre a Organização e Funcionamento do Mercado Municipal de Tavira datado de 27 de janeiro de 2004.....	AIII
ANEXO IV.	
- Organigramas dos Serviços da Câmara Municipal de Tavira.....	AIV
A.) Organigrama dos Serviços da Câmara Municipal de Tavira – Completo;	
B.) Organigrama dos Serviços da Câmara Municipal de Tavira – Parcial.	
ANEXO V.	
- Lista de verificação das condições higio-sanitárias dos Mercados Municipais no Concelho de Tavira, elaborada pelas técnicas da DAE.....	AV
ANEXO VI.	
- Relatório de auditoria.....	AVI
ANEXO VII.	
- Fluxogramas <i>In-loco</i>	AVII
A.) Mercado grossista;	
B.) Mercado retalhista – produtores ao sábado;	
C.) Mercado retalhista – venda de produtos hortofrutícolas;	
D.) Mercado retalhista – venda de produtos de pesca.	
ANEXO VIII.	
- Circuitos das operações no Mercado Municipal de Tavira.....	AVIII

- A.) Mercado grossista;
- B.) Mercado retalhista – produtores e comerciantes dos produtos hortofrutícolas;
- C.) Mercado retalhista – comerciantes dos produtos de pesca;
- D.) Lojistas (ex: estabelecimentos de comércio a retalho de carne - talhos);
- E.) Todos os operadores do Mercado Municipal de Tavira;
- F.) Resíduos sólidos (alimentares e não alimentares);
- G.) Pessoal de serviço.

ANEXO IX.

- Controlo da temperatura..... **AIX**
 - A.) Veículos de transporte;
 - B.) Equipamentos de frio localizados nas bancas de venda.

ANEXO X.

- Plano de higienização elaborada para a empresa Tavira Verde, E.M. **AX**

ANEXO XI.

- Fichas de registo elaboradas pelas Técnicas da DAE..... **AXI**
 - A.) Limpeza e desinfeção – Sala de acesso para os equipamentos de frio;
 - B.) Limpeza e desinfeção – Máquinas de gelo;
 - C.) Limpeza e desinfeção – Câmara de frio n.º 1 (conservação dos produtos de pesca);
 - D.) Limpeza e desinfeção – Câmara de frio n.º 2 (conservação dos prod. hortofrutícolas);
 - E.) Limpeza e desinfeção – Sala de amanho dos produtos de pesca.

ANEXO XII.

- Plano de higienização da empresa Domotel..... **AXII**

ANEXO XIII.

- Plano de higienização da empresa Conforlimpa (Tejo), S.A..... **AXIII**

ANEXO XIV.

- Fichas de registo da empresa Conforlimpa (Tejo), S.A..... **AXIV**
 - A.) Controlo de limpeza da casa de desmancho;
 - B.) Controlo de limpeza da câmara de frio n.º 1 (conservação dos produtos de pesca);
 - C.) Controlo de limpeza da câmara de frio n.º 2 (conservação dos prod. hortofrutícolas);
 - D.) Controlo de limpeza das máquinas de gelo;
 - E.) Controlo de limpeza do escritório;
 - F.) Controlo de limpeza das bancas devolutas dos produtos de pesca;
 - G.) Controlo de limpeza das bancas devolutas dos produtos hortofrutícolas.

	Página
ANEXO XV.	
- Controlo de higienização para os concessionários das banca.....	AXV
A.) Limpeza e desinfeção do(s) veículo(s) de transporte;	
B.) Limpeza e desinfeção dos equipamentos de frio;	
C.) Registo das atividades de limpeza (banca(s) de venda e cacifo(s));	
D.) Plano de higienização (exemplo).	
ANEXO XVI.	
- Fichas de verificação n.º 1 – Higienização das bancas de venda dos concessionários (Serviço de Fiscalização Municipal – Fiscais Municipais) (exemplo).....	AXVI
ANEXO XVII.	
- Fichas de verificação n.º 2 – Higienização das bancas de venda dos concessionários (Serviço de Fiscalização Sanitária – Técnicas da DAE) (exemplo)...	AXVII
ANEXO XVIII.	
- Controlo de Pragas.....	AXVIII
A.) Cronogramas relativos ao tratamento de desinfeção no Mercado Municipal de Tavira entre os anos 2008 e 2013;	
B.) Planta de localização das caixas dos iscos atualizada;	
C.) Certificados de higiene e sanidade;	
D.) Fichas de identificação dos postos ecológicos e resultados.	
ANEXO XIX.	
- Panfleto informativo sobre a poupança da água.....	AXIX
ANEXO XX.	
- Programa de Controlo da Qualidade da Água (PCQA) aprovado pela ERSAR, I.P. em 2012.....	AXX
ANEXO XXI.	
- Folheto informativo relativamente sobre os SPOA's entregue aos comerciantes dos produtos de pesca.....	AXXI

ANEXO XXII.

- Documentos entregues pela entidade Stericycle..... **AXXII**
- A.) Guia de acompanhamento SPOA's (subprodutos de origem animal);
 - B.) Guia de transporte;
 - C.) Licença n.º 9234/2003 para transporte rodoviário internacional de mercadorias por conta de outrem;
 - D.) Registo de atribuição de número de controlo veterinário N.º 170/2011 – Direção de Serviço de Higiene Pública Veterinária;
 - E.) Registo de atribuição de número de controlo veterinário n.º 544/2011;
 - F.) Declarações – Viaturas de transporte de subprodutos de origem animal não destinados a consumo humano.

ANEXO XXIII.

- Ações de formação emitida pela empresa Valor por Medida..... **AXXIII**
- A.) Introdução à segurança alimentar;
 - B.) Manutenção seguro dos alimentos;
 - C.) Higiene pessoal, instalações e equipamentos.

NOMENCLATURA GRAMATICAL

ABREVIATURAS	DESCRIÇÃO
AESA	Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos
AMAL	Associação de Municípios do Algarve
APQ	Associação Portuguesa para a Qualidade
Aprox.	Aproximadamente
ARS	Administrações Regionais de Saúde
ASAE	Autoridade de Segurança Alimentar e Económica
BADGE	Éter bis-(2,3-epoxipropílico) do 2,2-bis-(4-hidroxifenil)-propano
BFDGE	Éteres bis-(2,3-epoxipropílicos) do bis-(4-hidroxifenil)-metano
BPF	Boas Práticas de Fabrico
BPH	Boas Práticas de Higiene
<i>BSE</i>	<i>Bovine Spongiform Encephalopathy</i> (Crise/doença das vacas loucas)
CAP	Certificado de Aptidão Profissional
CCE	Comissão das Comunidades Europeias
CE	Comunidade Europeia
CEE	Comunidade Económica Europeia
CMT	Câmara Municipal de Tavira
cont.	Continuação
CR2	Controlo de Rotina 2
DAE	Divisão de Ambiente e Energia
DAF	Departamento Administrativo e Financeiro
DCPT	Departamento de Cultura, Património e Turismo
DDAME	Departamento de Desporto, Ambiente, Mobilidade e Equipamentos
DDO	Declaração Obrigatória de Doenças
DDR	Dose Diária Recomendada
DEA	Divisão de Equipamentos e Aprovisionamento
DGFCQA	Direção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar
DGPA	Direção-Geral das Pescas e Aquicultura

NOMENCLATURA GRAMATICAL

ABREVIATURAS	DESCRIÇÃO
DGS	Direção-Geral da Saúde
DGV	Direção-Geral de Veterinária
DGAV	Direção-Geral de Alimentação e Veterinária
DGERT	Direção-Geral do Emprego e das Relações de Trabalho
DGPA	Direção-Geral das Pescas e Aquicultura
D.L.	Decreto-Lei
DOIM	Divisão de Obras e Instalações Municipais
DPGU	Divisão de Planeamento e Gestão Urbanística
DPM	Divisão de Projetos Municipais
DSHPV	Direção de Serviços de Higiene Pública Veterinária
<i>DSP</i>	<i>Diarrhetic Shellfish Poisoning</i> (Intoxicação diarreica por moluscos)
DSVRALG	Direção de Serviços Veterinários da Região do Algarve
DUPOM	Departamento de Urbanismo, Projetos e Obras Municipais
<i>EFSA</i>	<i>European Food Safety Authority</i>
EM	Entidade Municipal
EPI	Equipamento de proteção individual
ERSAR	Entidade Reguladora dos Serviços de Águas e Resíduos, I.P.
ETA	Estação de Tratamento da Água
ETAR	Estação de Tratamento de Águas Residuais
Etc.	E outras mais / entre outros.
Ex:	Exemplo(s)
<i>FAO</i>	<i>Food and Agriculture Organization</i>
<i>FDA</i>	<i>Food and Drug Administration</i>
FEAGA	Fundo Europeu Agrícola de Garantia
Fig.	Figura
<i>FMEA</i>	<i>Failure, Mode and Effect Analysis</i>

NOMENCLATURA GRAMATICAL

ABREVIATURAS	DESCRIÇÃO
<i>GMP</i>	<i>Good Manufacturing Practice</i>
GNR	Guarda Nacional Republicana
GPP	Gabinete de Planeamento e Políticas
GTI	Gabinete de Trocas Intracomunitárias e com Países Terceiros
<i>HACCP</i>	<i>Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo)</i>
<i>HDPE</i>	<i>High density polietileno</i>
<i>ICMSF</i>	<i>International Commission on Microbiological Specifications for Foods</i>
<i>IEC</i>	International Electro-technical Commission
I.G.	Inpeção-Geral
IGAE	Inspeção-Geral das Atividades Económicas
IGP	Inspeção-Geral das Pescas
<i>INFOSAN</i>	<i>International Food Safety Authorities Network</i>
I.P.	Instituto Público
IPAC	Instituto Português de Acreditação
IPQ	Instituto Português da Qualidade
<i>ISO</i>	<i>International Organization for Standardization</i>
ISQ	Instituto de Soldadura e Qualidade
LC's	Limites críticos
M1	Matérias de categoria 1
M2	Matérias de categoria 2
M3	Matérias de categoria 3
MADRP	Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e das Pescas
MAMAOT	Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território
ML	Pesagem em metrologia legal
MVM	Médicos Veterinários Municipais
<i>NASA</i>	<i>National Aeronautics and Space Administration</i>

NOMENCLATURA GRAMATICAL

ABREVIATURAS	DESCRIÇÃO
NCV	Número de Controlo Veterinário
NOGE	Outros éteres glicidílicos de novolac
NP	Norma Portuguesa
NUTS	Nomenclatura de Unidades Territoriais para Fins Estatísticos
<i>OHSAS</i>	<i>Occupational Health and Safety Information</i>
OMS	Organização Mundial de Saúde
OVM	Organismo de Verificação Metrológico
PACE	Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos
PCC	Ponto Crítico de Controlo
PCQA	Programa de Controlo de Qualidade da Água
PME	Pequenas e Médias Empresas
PP	Polipropileno
PPR / PRP	Programas de pré-requisitos / <i>Prerequisites program</i>
PSP ^(*) ; PSP ^(**)	^(*) Toxina do marisco; ^(**) Polícia de Segurança Pública
PVC	Policloreto de vinilo
<i>RASFF</i>	<i>Rapid Alert System for Food and Feed</i>
Reg.	Regulamento
RSU's	Resíduos Sólidos Urbanos
SCM	Serviço Conselho de Metrologia
SFM	Serviço de Fiscalização Municipal
SFS	Serviço de Fiscalização Sanitária
SHST	Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho
SINAVE	Sistema Nacional de Informação de Vigilância Epidemiológica
SMM	Serviços dos Mercados Municipais
SPOA's	Subprodutos de origem animal
<i>STEC</i>	<i>Shiga Toxin-Producing Escherichia Coli</i>

NOMENCLATURA GRAMATICAL

ABREVIATURAS	DESCRIÇÃO
<i>SWOT</i>	Análise <i>SWOT</i> (Internal strengths, weaknesses, external opportunities and threats)
UE	União Europeia
<i>WC</i>	<i>Water closet</i>
<i>WHO</i>	<i>World Health Organization</i>

SÍMBOLO	DESCRIÇÃO
*	Nota de alerta
N/A	Não aplicável
N/D	Não definido
°C	Grau centígrado (temperatura)