

		P02	
Plano de controlo da Agroindústria (PCAI)		Página: 1 de 14	
		PNCPI 2012-2014	Revisão 2013

(P02) Plano de controlo da Agroindústria (PCAI)

Índice

1	Legislação aplicável (UE e PT)	3
2	Objetivos.....	5
2.1	Objetivos gerais	5
2.2	Objetivos operacionais	5
3	Autoridades competentes	6
4	Classificação do risco com descrição dos critérios utilizados	7
5	Definição de prioridades em função do risco	8
6	Afetação de recursos humanos.....	8
7	Procedimentos de controlo.....	9
8	Procedimentos em caso de incumprimento	11
9	Coordenação e supervisão	12
10	Laboratórios de apoio	12
11	Relatórios de execução	12
12	Anexos	13
12.1	Anexo 1 – Lista de atividades abrangidas pelo PCAI	13
12.2	Anexo 2 – Lista de atividades não abrangidas pelo PCAI	14
12.3	Anexo 3 – Lista de siglas usadas.....	14

		P02	
		Página: 2 de 14	
Plano de controlo da Agroindústria (PCAI)		PNCPI	Revisão
		2012-2014	2013

O Plano de Controlo da Agroindústria (PCAI) diz respeito aos controlos oficiais efetuados nos estabelecimentos onde são preparados, armazenados, transformados e/ou embalados géneros alimentícios, com vista a verificar o cumprimento da legislação constante no ponto 12.

A lista de atividades abrangidas pelo PCAI é a constante no Anexo 1.

O âmbito do PCAI não inclui:

- a) O controlo dos estabelecimentos onde são preparados, armazenados, transformados e/ou embalados géneros alimentícios de origem animal, sujeitos a aprovação nos termos do Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril, incluindo os estabelecimentos de extração e processamento de mel, sujeitos a aprovação nos termos do Decreto-Lei n.º 1/2007, de 2 de janeiro (o controlo destes estabelecimentos insere-se no âmbito do PACE – Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos);
- b) O controlo da produção primária;
- c) O controlo de estabelecimentos de comércio a retalho (retalhistas);
- d) O controlo de estabelecimentos onde são exercidas atividades relacionadas com o fabrico de bebidas alcoólicas, nomeadamente as constantes no Anexo 2.

Genericamente, os controlos oficiais efetuados incidem sobre as seguintes matérias e os seguintes aspetos:

- a) Requisitos relativos às instalações, equipamentos e utensílios, transportem, resíduos, abastecimento de água, higiene pessoal, higiene dos géneros alimentícios, acondicionamento e embalagem, tratamento térmico e formação pessoal, definidos no Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril;
- b) Aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP, nos termos do artigo 5.º do mesmo regulamento;
- c) Aplicação de sistemas que visem assegurar a rastreabilidade dos géneros alimentícios, nos termos definidos no artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28 de janeiro;

		P02	
Plano de controlo da Agroindústria (PCAI)		Página: 3 de 14	
		PNCPI 2012-2014	Revisão 2013

d) Cumprimento de critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, nos termos do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 de 15 de novembro.

1 LEGISLAÇÃO APLICÁVEL (UE E PT)

- **Regulamento (CE) nº 178/2002** - Determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios;
- **Regulamento (CE) nº 852/2004** - Higiene dos géneros alimentícios;
- **Regulamento (CE) nº 1881/2006** - Contaminantes nos géneros alimentícios,
- **Regulamento (CE) nº 1829/2003** - Géneros alimentícios geneticamente modificados;
- **Regulamento (CE) nº 1830/2003** - Rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados e dos géneros alimentícios produzidos a partir de organismos geneticamente modificados;
- **Regulamento (CE) nº 2073/2005** - Critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
- **Regulamento (CE) nº 258/97** - Novos alimentos e novos ingredientes alimentares;
- **Regulamento (CE) nº 396/2005** - Limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios de origem vegetal ou animal;
- **Regulamento (CE) nº 1333/2008** - Aditivos alimentares;
- **Decreto-Lei nº 394/98** - Edulcorantes;
- **Decreto-Lei nº 193/2000** - Corantes permitidos nos géneros alimentícios;
- **Decreto-Lei nº 144/2003** - Limites máximos de resíduos (LMR) de produtos fitofarmacêuticos permitidos nos produtos agrícolas de origem vegetal destinados à alimentação humana;
- **Decreto-Lei nº 350/2007** - Quadro legal relativo à produção e comercialização do sal destinado a fins alimentares;
- **Portaria 72/2008** - Normas técnicas, características e condições a observar na produção, valorização e comercialização do sal alimentar;

		P02	
Plano de controlo da Agroindústria (PCAI)		Página: 4 de 14	
		PNCPI 2012-2014	Revisão 2013

- **Regulamento (CE) nº 1935/2004** - Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;
- **Regulamento (CE) nº 1895/2005** - Restrição de utilização de determinados derivados epoxídicos em materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;
- **Regulamento (CE) nº 2023/2006** - Boas práticas de fabrico de materiais destinados a entrar em contacto com os alimentos;
- **Regulamento (CE) nº 372/2007** - Limites de migração transitórios para plastificantes utilizados em juntas de tampas destinadas a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- **Decreto-Lei nº 175/2007** - Visa assegurar a execução e garantir o cumprimento, no ordenamento jurídico interno, das obrigações decorrentes do Regulamento (CE) 1935/2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;
- **Decreto-Lei nº 190/2007** - Migração eventual de chumbo e cádmio a partir dos objetos cerâmicos;
- **Decreto-Lei nº 194/2007** - Fabrico e comercialização de materiais e objetos em película de celulose regenerada destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- **Decreto-Lei nº 62/2008** - Fabrico e comercialização de materiais e objetos em matéria plástica objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- **Regulamento (CE) nº 10/2011** - Materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;
- **Regulamento (CE) nº 37/2005** - Controlo das temperaturas nos meios de transporte e armazenagem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana;
- **Decreto-Lei nº 28/84** - Infrações antieconómicas e contra a saúde pública;
- **Decreto-Lei nº 251/91** - Alimentos ultracongelados;
- **Decreto-Lei nº 306/2007** - Qualidade da água;

	P02	
Plano de controlo da Agroindústria (PCAI)	Página: 5 de 14	
	PNCPI 2012-2014	Revisão 2013

- **Decreto-Lei nº 560/99** - Rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, sejam ou não pré-embalados, a partir do momento em que se encontram no estado em que vão ser fornecidos ao consumidor final, bem como as relativas à indicação do lote;
- **Portaria 149/88** - Higiene dos manipuladores de alimentos.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivos gerais

O PCAI tem como objetivo geral estabelecer as bases do controlo oficial relativamente à higiene dos géneros alimentícios, com vista a assegurar um elevado nível de proteção da saúde pública em matéria de segurança alimentar, de acordo com as normas estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 882/2004 de 29 de abril.

São ainda objetivos do PCAI:

- Estabelecer um sistema de controlo regular dos estabelecimentos, em que a frequência dos controlos é proporcional ao risco;
- Assegurar que os controlos oficiais são realizados de acordo com procedimentos documentados e uniformizados em todos os estabelecimentos;
- Definir procedimentos que permitam assegurar a eficácia dos controlos oficiais;
- Definir um sistema de registo de dados e informações relativas aos estabelecimentos, operadores, atividades desenvolvidas e controlos oficiais.

2.2 Objetivos operacionais

Constituem objetivos operacionais do PCAI:

- Iniciar a sua implementação até ao final do 1.º trimestre de 2014;
- Controlar, até ao final de 2015, 90% dos estabelecimentos;
- Efetuar, a partir do 2.º trimestre de 2014, inclusive, um número mínimo de controlos por trimestre correspondente a 6,25% do n.º de estabelecimentos existentes;
- Efetuar pelo menos uma supervisão, por região, por ano;

	P02	
Plano de controlo da Agroindústria (PCAI)	Página: 6 de 14	
	PNCPI 2012-2014	Revisão 2013

- Concluir os relatórios de monitorização trimestrais até ao final do mês seguinte ao trimestre a que dizem respeito;
- Concluir o relatório de avaliação anual até ao último dia de Fevereiro do ano seguinte.

3 AUTORIDADES COMPETENTES

DGAV

Compete à Direção Geral de Alimentação e Veterinária a responsabilidade pela conceção e coordenação do PCAI.

A Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar (DCCA) da Direção de Serviços de Segurança Alimentar (DSSA) é a unidade orgânica da DGAV responsável pela conceção e coordenação nacional do plano, sem prejuízo das competências de outras unidades orgânicas da DGAV, nomeadamente:

- Da Divisão de Saúde Pública (DSP) da Direção de Serviços de Segurança Alimentar (DSSA), em matéria de perigos específicos associados aos géneros alimentícios;
- Da Divisão de Alimentação Humana da Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação (DSNA), no que diz respeito à definição de procedimentos de controlo, elaboração de orientações técnicas e análise de resultados em matéria de aditivos, rotulagem e informação ao consumidor, materiais em contacto com géneros alimentícios, contaminantes, géneros alimentícios geneticamente modificados, novos alimentos e novos ingredientes.

DRAP

A execução dos controlos oficiais compete às Direções Regionais de Agricultura e Pescas e aos serviços similares das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira.

A articulação entre a DGAV e as DRAP é efetuada através de um Coordenador Nacional do Plano, nomeado pela DGAV e das Coordenações Regionais de cada DRAP.

Nas funções de coordenação nacional incluem-se as seguintes tarefas:

	P02	
Plano de controlo da Agroindústria (PCAI)	Página: 7 de 14	
	PNCPI 2012-2014	Revisão 2013

- Divulgação do plano, de esclarecimentos e de orientações relativas a critérios de decisão e atuação;
- Definição de procedimentos;
- Promoção e condução de reuniões de trabalho com a estrutura de coordenação, que devem acontecer pelo menos uma vez por ano.

Às coordenações regionais compete assegurar as seguintes tarefas:

- Coordenar a execução dos controlos oficiais;
- Zelar pela implementação dos procedimentos definidos no plano e pela melhoria do sistema de controlo;
- Ser o elo de ligação com a DCCA;
- Participar nas reuniões de coordenação nacional;
- Reportar à DCCA as dificuldades existentes na implementação do plano.

4 CLASSIFICAÇÃO DO RISCO COM DESCRIÇÃO DOS CRITÉRIOS UTILIZADOS

O risco associado a cada estabelecimento é determinado em função dos seguintes 3 fatores:

- Risco associado à dimensão do estabelecimento;
- Risco associado às atividades exercidas no estabelecimento;
- Grau de cumprimento da legislação, verificado no controlo oficial anterior.

O risco relativo a cada um dos 3 fatores acima referido é quantificado numa escala de 1 a 4, sendo 1 e 4 o menor e maior risco, respetivamente.

O risco associado à dimensão depende da tipologia do estabelecimento, definida no âmbito do seu processo de licenciamento.

O risco atribuído a cada atividade depende do risco associado às matérias-primas usadas, aos métodos de fabrico e às características dos produtos finais, incluindo o seu modo de utilização, e é definido pela DSSA.

O grau de cumprimento da legislação resulta da avaliação efetuada, aquando dos controlos oficiais, do grau de cumprimento da legislação vigente, por parte do operador responsável pelo estabelecimento.

5 DEFINIÇÃO DE PRIORIDADES EM FUNÇÃO DO RISCO

O planeamento dos controlos a efetuar é feito em função do risco associado a cada estabelecimento.

O intervalo de tempo máximo entre controlos oficiais é determinado do seguinte modo:

Risco	Intervalo máximo entre controlos oficiais
1	30 meses
2	24 meses
3	18 meses
4	12 meses

Independentemente da periodicidade definida com base no grau de risco, os estabelecimentos que apresentem um grau de cumprimento (GC) 4 e 3 devem obrigatoriamente ser sujeitos a controlos de verificação. Este tipo de controlo deve ser realizado no prazo de 3 ou 6 meses após o controlo oficial anterior, consoante o grau de cumprimento foi 4 ou 3.

No setor da panificação, atendendo ao baixo risco associado a esta atividade e ao grande número de estabelecimentos, o controlo oficial será efetuado sobre uma amostra selecionada aleatoriamente correspondente a 10% dos estabelecimentos existentes.

6 AFETAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS

Os recursos humanos afetos ao PCAI devem ser nomeados pelos dirigentes das unidades orgânicas às quais pertencem e devem ser registados na base de dados de apoio ao plano (SIPACE). Nesse sentido, procede-se às seguintes nomeações:

- A DSSA-DCCA deve nomear um coordenador nacional do plano;

	P02	
Plano de controlo da Agroindústria (PCAI)	Página: 9 de 14	
	PNCPI 2012-2014	Revisão 2013

- As DRAP e as RA devem nomear um responsável regional do plano e os técnicos executores dos controlos oficiais.

7 PROCEDIMENTOS DE CONTROLO

Os controlos oficiais são efetuados através da realização de inspeções aos estabelecimentos com vista a verificar o cumprimento da legislação vigente em matéria de higiene dos géneros alimentícios.

As inspeções aos estabelecimentos devem abranger a verificação dos seguintes aspetos:

- Inspeção das instalações, equipamentos e utensílios;
- Inspeção das matérias-primas (rastreabilidade, condições de armazenagem e apreciação organolética);
- Inspeção da higiene das operações e das práticas de fabrico;
- Verificação da implementação dos procedimentos baseados nos princípios HACCP, nomeadamente os relativos à monitorização dos PCC e da documentação relativa ao plano;
- Verificação da manutenção da cadeia de frio;
- Inspeção dos produtos finais (rotulagem e rastreabilidade, condições de armazenagem e de transporte e apreciação organolética);
- Verificação do resultado das análises efetuadas pelo operador.

Os controlos oficiais são efetuados durante o período de laboração e, por sistema, sem aviso prévio, podendo no entanto, em determinadas situações, ser efetuados com aviso prévio, se disso depender a possibilidade de efetuar o controlo oficial.

Com exceção dos controlos de verificação, os controlos oficiais devem ser efetuados por equipas formadas por pelo menos 2 técnicos.

Os controlos oficiais podem ser dos seguintes tipos:

- Controlo regular;
- Controlo de verificação;

	P02	
Plano de controlo da Agroindústria (PCAI)	Página: 10 de 14	
	PNCPI 2012-2014	Revisão 2013

- Controlo por suspeita;
- Controlo específico.

Os controlos regulares são os controlos efetuados dentro dos intervalos de tempo previstos, de acordo com o risco associado ao estabelecimento, sem que haja qualquer motivo particular para a sua realização para além do cumprimento do plano. Nos controlos regulares deve ser verificado o cumprimento de todas as normas vigentes, referidas no ponto 12 deste plano, pelo que devem ser usadas as listas de verificação disponibilizadas para o efeito. No entanto, sobretudo em estabelecimentos de grande dimensão, os controlos oficiais podem incidir apenas sobre parte do estabelecimento ou das atividades desenvolvidas.

Os controlos de verificação são os controlos realizados para verificar se os incumprimentos detetados num controlo anterior foram corrigidos pelo operador. Os controlos de verificação são obrigatórios sempre que o grau de cumprimento do controlo anterior for 3 ou 4 e podem incidir apenas sobre os aspetos em que foram identificados incumprimentos no controlo anterior. Nestes controlos não é obrigatório o uso das listas de verificação.

Os controlos por suspeita são os controlos efetuados na sequência da tomada de conhecimento de uma informação relevante do ponto de vista da segurança alimentar que indique um eventual risco acrescido num determinado estabelecimento do setor alimentar.

Os controlos específicos são realizados por outros motivos que não os atrás indicados.

Na sequência de qualquer controlo oficial deve ser efetuado o relatório de controlo, do qual devem fazer parte, em qualquer caso, os seguintes elementos:

- Identificação do estabelecimento;
- Identificação da data do controlo oficial e dos técnicos que o efetuaram;
- Âmbito do controlo oficial - PCAI;
- Identificação da legislação que suporta o controlo oficial e da legislação abrangida no âmbito do controlo oficial;

Plano de controlo da Agroindústria (PCAI)	P02	
	Página: 11 de 14	
	PNCPI 2012-2014	Revisão 2013

- Identificação do tipo de controlo oficial;
- Descrição dos incumprimentos verificados, com e devida fundamentação legal.

O operador responsável pelo estabelecimento controlado deve ser informado do resultado do controlo oficial. Se necessário, deve ser notificado para proceder à correção dos incumprimentos verificados, num prazo considerado adequado.

Consequentemente, o operador pode propor um plano de intervenção com vista à resolução dos incumprimentos, com prazos diferentes dos inicialmente determinados, podendo o plano ser aceite, se os prazos e os fundamentos evocados forem razoáveis.

Nos casos em que é possível verificar a correção dos incumprimentos através de evidências fornecidas pelo operador, poderá não ser necessário efetuar uma inspeção ao estabelecimento. No entanto, a análise das evidências deve ser considerada um controlo de verificação, sendo efetuado o relatório de controlo e sendo dado conhecimento do resultado ao operador.

8 PROCEDIMENTOS EM CASO DE INCUMPRIMENTO

Dependendo da natureza dos incumprimentos e dos antecedentes do operador no tocante ao incumprimento, devem ser tomadas medidas adequadas, nomeadamente:

- Imposição de procedimentos sanitários ou de quaisquer outras medidas consideradas necessárias para garantir a segurança dos géneros alimentícios ou o cumprimento da legislação;
- Restrição ou proibição da colocação no mercado, da importação ou da exportação de géneros alimentícios;
- Acompanhamento e, se necessário, imposição da recolha, retirada e/ou destruição dos géneros alimentícios;
- Autorização de utilização dos géneros alimentícios para fins diferentes daqueles a que inicialmente se destinavam;
- Suspensão do funcionamento ou encerramento da totalidade ou de parte da empresa em questão durante um período adequado;
- Elaboração de auto de notícia.

	P02	
Plano de controlo da Agroindústria (PCAI)	Página: 12 de 14	
	PNCPI 2012-2014	Revisão 2013

9 COORDENAÇÃO E SUPERVISÃO

Com o objetivo de assegurar a eficácia dos controlos oficiais e a implementação uniforme do plano, são implementados os seguintes procedimentos de coordenação e supervisão:

- No âmbito das suas funções de coordenação, a coordenação regional da DRAP deve participar em pelo menos 5% dos controlos oficiais realizados;
- Nos controlos em que participa, a coordenação regional deve poder acompanhar cada um dos técnicos executores, pelo menos uma vez por ano;
- No âmbito das suas funções de supervisão, o coordenador nacional deve efetuar uma supervisão por ano em cada região;
- Dos controlos em que participam no âmbito das funções de coordenação e supervisão, as coordenações regionais e nacionais devem elaborar relatórios com o resultado dessas ações.

10 LABORATÓRIOS DE APOIO

Os Laboratórios Nacionais de Referência são:

- INIAV – Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária;
- INSA – Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge;
- DRAL/LFQ – Laboratório de Físico-Química da ASAE.
- Os laboratórios LGC (Inglaterra) e NEOTRON SPA - Analytical and Technical Services (Itália) poderão também efetuar análises no âmbito dos controlos oficiais.

Caso se justifique pode recorrer-se a outros laboratórios.

11 RELATÓRIOS DE EXECUÇÃO

A DSSA-DCCA elabora anualmente um relatório dos resultados dos controlos oficiais efetuados no âmbito do plano.

		P02	
Plano de controlo da Agroindústria (PCAI)		Página: 13 de 14	
		PNCPI 2012-2014	Revisão 2013

12 ANEXOS

12.1 Anexo 1 – Lista de atividades abrangidas pelo PCAI

CAE	Atividade
08931	Extração de sal marinho
08932	Extração de sal-gema
10310	Preparação e conservação de batatas
10320	Fabricação de sumos de frutos e de produtos hortícolas
10391	Congelação de frutos e de produtos hortícolas
10392	Secagem e desidratação de frutos e de produtos hortícolas
10393	Fabricação de doces, compotas, geleias e marmelada
10394	Descasque e transformação de frutos de casca rija comestíveis
10395	Preparação e conservação de frutos e de produtos hortícolas por outros processos
10412	Produção de azeite
10413	Produção de óleos vegetais brutos (exceto azeite)
10414	Refinação de azeite, óleos e gorduras
10420	Fabricação de margarinas e de gorduras alimentares similares
10520	Fabricação de gelados e sorvetes
10611	Moagem de cereais
10612	Descasque, branqueamento e outros tratamentos do arroz
10613	Transformação de cereais e leguminosas
10620	Fabricação de amidos, féculas e produtos afins
10711	Panificação
10712	Pastelaria
10720	Fabricação de bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria de conservação
10730	Fabricação de massas alimentícias, cuscuz e similares
10810	Indústria do açúcar
10821	Fabricação de cacau e de chocolate
10822	Fabricação de produtos de confeitaria
10830	Indústria do café e do chá
10840	Fabricação de condimentos e temperos
10860	Fabricação de alimentos homogeneizados e dietéticos
10891	Fabricação de fermentos, leveduras e adjuvantes para panificação
10892	Fabricação de caldos, sopas e sobremesas
10893	Fabricação de outros produtos alimentares diversos
11071	Engarrafamento de águas minerais naturais e de nascente
11072	Fabricação de refrigerantes e de outras bebidas não alcoólicas
35302	Produção de gelo
46170	Comércio por grosso de produtos alimentares e bebidas
46214	Comércio por grosso de cereais, sementes, leguminosas, oleaginosas
46311	Comércio por grosso de fruta e de produtos hortícolas, exceto batata
46312	Comércio por grosso de batata
46332	Comércio por grosso de azeite, óleos e gorduras alimentares
46342	Comércio por grosso de bebidas não alcoólicas

Plano de controlo da Agroindústria (PCAI)	P02	
	Página: 14 de 14	
	PNCPI 2012-2014	Revisão 2013

CAE	Atividade
46361	Comércio por grosso de açúcar
46362	Comércio por grosso de chocolate e de produtos de confeitaria
46370	Comércio por grosso de café, chá, cacau e especiarias
46382	Comércio por grosso de outros produtos alimentares

12.2 Anexo 2 – Lista de atividades não abrangidas pelo PCAI

CAE	Atividade
11011	Fabricação de aguardentes preparadas
11012	Fabricação de aguardentes não preparadas
11013	Produção de licores e de outras bebidas destiladas
11021	Produção de vinhos comuns e licorosos
11022	Produção de vinhos espumantes e espumosos
11030	Fabricação de cidra e outras bebidas fermentadas de frutos
	Fabricação de vermouths e de outras bebidas fermentadas não
11040	destiladas
11050	Fabricação de cerveja
11060	Fabricação de malte
46341	Comércio por grosso de bebidas alcoólicas

12.3 Anexo 3 – Lista de siglas usadas

DGAV	Direção Geral de Alimentação e Veterinária
DSSA	Direção de Serviços de Segurança Alimentar
DSNA	Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação
CAE	Código da Atividade Económica
PCC	Ponto(s) Crítico(s) de Controlo
HACCP	<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>
DAH	Divisão de Alimentação Humana
DCCA	Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar
DSAVR	Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária das Regiões
DSP	Divisão de Saúde Pública
PCAI	Plano de Controlo da Agroindústria
PACE	Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos
SIPACE	Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos
DRAP	Direções Regionais de Agricultura e Pescas
GC	Grau de cumprimento