

RELATÓRIO DE ESTUDO

QUALIDADE DOS PRODUTOS DA PESCA COLOCADOS NO MERCADO NACIONAL E DESTINADOS À EXPORTAÇÃO



Au service
des peuples
et des nations



WWF for a living planet*



*Direção Geral dos Recursos Marinhos



Au service
des peuples
et des nations



RELATÓRIO DE ESTUDO

QUALIDADE DOS PRODUTOS DA PESCA COLOCADOS NO MERCADO NACIONAL E DESTINADOS À EXPORTAÇÃO



Autores:

Carlos Barbosa
Manuel Monteiro
Osvaldina Silva

Fevereiro de 2015

NOTA

O conteúdo do presente relatório é da responsabilidade dos autores, pelo que os pontos de vista apresentados neste estudo são da sua responsabilidade, não refletindo necessariamente os pontos de vista da Direção Geral dos Recursos Marinhos de Cabo Verde.

Agradece-se e afirma-se desde já que são bem vindas quaisquer subsídios que visem contribuir para a melhoria deste trabalho.

Os Autores:

Carlos Barbosa
Manuel Monteiro
Osvaldina Silva

ÍNDICE GERAL

RESUMO	7
ESTRUTURA ORGANIZATIVA DO RELATÓRIO	8
1 – ENQUADRAMENTO	9
2 – INTRODUÇÃO	10
3 – OBJETIVOS	11
4 – METODOLOGIA EMPREGUE	12
4.1 - Determinação da metodologia a utilizar.....	12
5 – TRABALHOS DESENVOLVIDOS, RESULTADOS OBTIDOS, ANÁLISE CRÍTICA, CONCLUSÕES ESPECÍFICAS E RECOMENDAÇÕES	14
5.1 – ANÁLISE DA SEGURANÇA SANITÁRIA DOS PRODUTOS DA PESCA AO LONGO DA CADEIA DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO	14
5.1.1 - O que foi feito.....	14
5.1.2 - Resultados Obtidos	14
5.1.3 – Conclusões e recomendações.....	16
5.2 – ANÁLISE DA LEGISLAÇÃO PESQUERA EXISTENTE RELATIVA A QUALIDADE E SEGURANÇA SANITÁRIA DOS PRODUTOS DA PESCA	17
5.2.1 - O que foi feito.....	17
5.2.2 - Resultados Obtidos	17
5.2.2.1 - Levantamento da legislação existente	17
5.2.2.2 - Identificação das fragilidades existentes na legislação	18
5.2.3 – Recomendações / Proposta de medidas de melhoria.....	20
5.3 - ANÁLISE DAS CAPACIDADES TÉCNICAS E DE ORGANIZAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE	21
5.3.1 - O que foi feito.....	21
5.3.2 - Resultados Obtidos	22
5.3.2.1 - Verificação das capacidades ao nível do número dos recursos humanos	22
5.3.2.1.1 – Conclusões e recomendações.....	22
5.3.2.2 - Verificação das capacidades ao nível da qualificação dos recursos humanos e necessidades de formação	23
5.3.2.3 - Verificação da capacidade a nível dos meios existentes para a execução dos controlos oficiais e as demais atribuições	24
5.3.2.3.1 - Conclusões e recomendações	25
5.3.2.4 – Levantamento dos controlos realizados pela Autoridade Competente e análise crítica do programa regular de inspeção (PRI).....	26
5.3.2.4.1 - Controlos realizados – Análises laboratoriais	26
5.3.2.4.1.1 - Conclusões e recomendações relativas às análises laboratoriais	27
5.3.2.4.2 - Controlos realizados – Avaliação sensorial da qualidade do pescado desembarcado	27
5.3.2.4.2.1 - Conclusões e recomendações relativas à avaliação sensorial da qualidade do pescado desembarcado	27
5.3.2.4.3 - Controlos realizados – Inspeções às embarcações	28
5.3.2.4.3.1 - Conclusões e recomendações relativas à inspeção às embarcações	28
5.3.2.4.4 - Análise crítica do programa regular de inspeção (PRI)	28
5.3.3 – Considerações gerais do capítulo.....	30
5.4 - ANÁLISE E REVISÃO DO SISTEMA DOCUMENTAL DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DA PESCA DESTINADOS AO CONSUMO LOCAL E À EXPORTAÇÃO.....	31
5.4.1 - O que foi feito.....	31
5.4.2 - Resultados Obtidos	31
5.4.3 – Recomendações / propostas de melhoria	31
5.5 - AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE QUALIDADE DOS PRODUTOS DA PESCA DESEMBARCADOS.....	33
5.5.1 - O que foi feito.....	33
5.5.2 - Resultados Obtidos	33
5.5.2.1 – Conclusões e recomendações.....	34
5.6 - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA SANITÁRIA DOS PRODUTOS DA PESCA	

RELATÓRIO DE ESTUDO

Estudo Sobre a Qualidade dos Produtos Haliêuticos Distribuídos a Nível dos Mercados Nacionais e Destinados à Exportação

DESTINADOS A EXPORTAÇÃO	35
5.6.1 - O que foi feito.....	35
5.6.2 - Resultados Obtidos	35
5.6.3 – Conclusões e recomendações.....	35
5.7 - ANÁLISE DAS CAPACIDADES TÉCNICAS DOS LABORATÓRIOS ESPECIALIZADOS NO DOMÍNIO AGRO-ALIMENTAR, INCLUINDO PRODUTOS DA PESCA PARA CONSUMO HUMANO.....	36
5.7.1 - LABORATÓRIO OFICIAL DOS PRODUTOS DA PESCA (LOPP).....	36
5.7.1.1 - Revisão operacional do LOPP e capacidade técnica	36
5.7.1.1.1 - Disponibilidade de equipamentos, materiais e metodologias de análise apropriadas para realizar as análises requeridas.....	37
5.7.1.1.2 - Capacidade técnica do pessoal incluindo nível de treino, habilidades e conhecimentos práticos.	37
5.7.1.1.3 - Gestão da qualidade do laboratório (incluindo calibração, análises de proficiência e estado de acreditação)	37
5.7.1.2 - Principais constrangimentos detetados.....	38
5.7.2 - LABORATÓRIOS INPHARMA, SA	39
5.7.2.1 - Revisão operacional do INLAB e capacidade técnica	39
5.7.2.1.1 - Disponibilidade de equipamentos, materiais e metodologias de análise apropriadas para realizar as análises requeridas.....	39
5.7.2.1.2 - Capacidade técnica do pessoal incluindo nível de treino, habilidades e conhecimentos práticos.	40
5.7.2.1.3 - Gestão da qualidade do laboratório (incluindo calibração, análises de proficiência e estado de acreditação)	40
5.7.2.2 - Principais constrangimentos detetados.....	41
5.7.3 – Conclusões e recomendações.....	41
6 - ADEQUAÇÃO DAS EMBARCAÇÕES E ESTABELECIMENTOS ÀS EXGENCIAS PARA A COLOCAÇÃO DOS PRODUTOS DA PESCA NO MERCADO NACIONAL E À SUA EXPORTAÇÃO.....	42
6.1 - ANÁLISES SWOT DA SITUAÇÃO ENCONTRADA DENTRO DO ÂMBITO DO ESTUDO	42
6.2 – Estratégias	44
6.2.1 - Competitividade do sector pesqueiro, num quadro de adequação dos navios ao cumprimento dos requisitos necessários para a exportação dos seus produtos	45
6.2.2 - Criar mais valor e diversificar a indústria transformadora, num quadro de adequação ao cumprimento dos requisitos necessários para a exportação dos seus produtos	47
7 - CONSOLIDAÇÃO DO SISTEMA NACIONAL DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DA PESCA PARA CONSUMO LOCAL E PARA A EXPORTAÇÃO.....	51
7.1 - Plano de ação (PA) para a Revisão/adequação da legislação alimentar.	51
7.1.1 - Objetivo do Plano de Ação.....	51
7.1.2 - Medidas do PA.....	51
7.2 - Plano de Ação para a garantia de um sistema de controlo efetivo/eficaz.....	52
7.2.1 - Objetivo do PA.....	52
7.2.2 - Medidas do PA.....	52
7.3 - Plano de adequação dos laboratórios às necessidades do sector e às exigências internacionais	53
7.3.1 - Objetivo do PA.....	53
7.3.2 - Medidas do PA.....	53
7.4 - Plano de informação, formação, sensibilização e consciencialização dos operadores no que toca ao cumprimento das normas de higiene e segurança sanitária dos produtos e aposta na melhoria da qualidade como fator de competitividade	54
7.4.1 - Objetivo do PA.....	54
7.4.2 - Medidas do PA (medida desenvolvida anteriormente).....	55
7.5 - Plano de controlo e garantia da segurança dos produtos em todos os pontos da cadeia.	55
8 - CADEIA DE VALOR DOS PRODUTOS HALIÊUTICOS DESTINADOS AO CONSUMO LOCAL E A EXPORTAÇÃO.....	59
8.1- Importância de conhecer ou identificar a cadeia de valor dos produtos haliêuticos.....	59
8.2- Etapas da Cadeia de Valor dos produtos haliêuticos.....	60
9 – CONCLUSÕES GERAIS E RECOMENDAÇÕES	75
ANEXOS	77

ÍNDICE DE QUADROS, TABELAS, GRÁFICOS E MAPAS

Quadro 1 - Legislação existente	Pag. 17
Quadro 2 - Identificação das fragilidades existentes nos diplomas	Pag. 18
Quadro 3 - Tempo em vigor dos diplomas	Pag. 19
Quadro 4 - Pessoal da AC e sua distribuição por ilhas	Pag. 22
Quadro 5 - N° de Técnicos/inspetores por ilha	Pag. 22
Quadro 6 - Qualificação do pessoal da AC e necessidades de formação	Pag. 23
Quadro 7 – Recursos necessários	Pag. 24
Quadro 8 – Análise Swot	Pag.42
Quadro 9: Preços do Pescado por Espécie (Média, Moda, Máximo e Mínimo)	Pag. 67
Tabela 1 - Determinação do nível de segurança em cada um dos pontos da cadeia	Pag. 15
Tabela 2 – Análises laboratoriais	Pag. 26
Tabela 3 - Avaliação da qualidade do pescado desembarcado	Pag. 27
Tabela 4 - Inspeções de rotina realizadas às embarcações	Pag. 28
Tabela 5 - Resultados de avaliação da frescura do pescado desembarcado em SV e ST	Pag. 33
Tabela 6 - Resultados avaliação de outros parâmetros que afetam a segurança do pescado	Pag. 33
Tabela 7 - Determinação do nível de segurança em cada um dos pontos da cadeia	Pag. 35
Gráfico 1 - Evolução das capturas da pesca artesanal e industrial	Pag. 63
Gráfico 2 - Distribuição das capturas por espécies	Pag. 64
Gráfico 3 - Compra de matéria-prima para conserveira Frescomar	Pag. 64
Gráfico 4 - Evolução das exportações, em toneladas e valores de 2003-2012	Pag. 71
Mapa 1 - Cadeia produtiva dos produtos das pescas em Cabo Verde	Pag. 61

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

AC – Autoridade Competente

CE – Comunidade Europeia

CPP – Cais de pesca da Praia

CPCI – Complexo de pesca da cova de inglesa

BPH – Boas Práticas de Higiene

BPF – Boas Práticas de Fabrico

DAJFQ - Direção dos Assuntos Jurídicos, Fiscalização e Qualidade

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points

DGRM – Direção Geral dos Recursos Marinhos

INDP - Instituto Nacional de Desenvolvimento das Pescas

UE – União Europeia

UTAV – Unidade de produção e agregação de valor

LOPP – Laboratório Oficial dos Produtos das Pescas

PA – Plano de ação

PACO- Plano Anual de Controlo Oficial

PRI – Programa Regular de Inspeção

RESUMO

O objetivo geral deste estudo é avaliar a qualidade dos produtos da pesca colocados no mercado local e destinados à exportação, propor medidas para a melhoria da sua qualidade, aumento do seu valor acrescentado, identificar as fragilidades existentes e propor medidas de melhoria por forma a reforçar a capacidade de controlo oficial dos produtos e garantir a qualidade e segurança dos produtos e a sua adequação às exigências da legislação nacional e às normas do codex alimentarius

A par deste objetivo geral, o estudo também visava:

- Avaliar o nível de qualidade dos produtos desembarcados, colocados no mercado nacional e destinados a exportação;
- Fazer a Análise da segurança sanitária dos produtos ao longo da cadeia de produção e comercialização;
- Avaliar a adequação da legislação;
- Avaliar as capacidades técnicas e de organização da autoridade competente;
- Fazer a Análise do sistema documental de controlo e certificação sanitária;
- Fazer a Análise das capacidades técnicas dos laboratórios especializados na área alimentar, incluindo produtos da pesca para consumo humano;
- Propor um plano para a adequação das empresas e unidades de pesca, que comercializam no mercado local e que exportam;
- Desenvolver um plano de ação para reforçar o controlo e certificação sanitária compatível com as exigências da União Europeia.

Em linha com os objetivos do estudo, foram feitas várias avaliações, visando todas elas identificar as fragilidades existentes e propor medidas de melhoria, tendo portanto:

- Em relação a análise da segurança sanitária dos produtos da pesca ao longo da cadeia de produção e comercialização, sido feita a identificação das fragilidades existentes ao nível de cada um dos pontos da cadeia.
- Com relação a legislação, foi feito o levantamento da legislação existente e a identificação das suas fragilidades e adequabilidade à realidade do país.
- No domínio das capacidades técnicas e de organização da autoridade competente, fez-se a verificação das capacidades ao nível do número e qualificação dos recursos humanos, meios existentes para a execução dos controlos oficiais e as demais atribuições, levantamento das necessidades de formação do pessoal e o levantamento dos controlos realizados.
- Relativamente ao sistema documental de controlo e certificação sanitária foi feito o levantamento e identificação das deficiências existentes no sistema documental, no que concerne a inexistência de determinados documentos importantes ou a inadequação dos documentos relativamente aos seus objetivos.
- Quanto aos produtos da pesca em si, foi feita a avaliação do nível de qualidade dos produtos desembarcados, colocados no mercado nacional e destinados a exportação.
- Em relação aos laboratórios, foi analisada as capacidades técnicas dos laboratórios para a realização dos exames requeridos, tendo sido analisadas as capacidades ao nível da qualificação dos recursos humanos e ao nível de materiais, equipamentos e meios de realização dos ensaios.
- Analisou-se a adequação das embarcações e estabelecimentos às exigências para a colocação dos produtos da pesca no mercado nacional e à sua exportação.
- Por fim procurou-se estabelecer a cadeia de valores dos produtos haliêuticos destinados ao consumo local e a exportação.
- Para cada um dos casos analisados, foram apresentadas recomendações e medidas de melhoria.

ESTRUTURA ORGANIZATIVA DO RELATÓRIO

Este relatório está estruturado em 9 partes:

- Parte 1 – Enquadramento – Faz-se a apresentação do relatório, explicando os seus propósitos.
- Parte 2 – Introdução – Faz-se uma pequena introdução, apresentando uma análise geral da situação do setor das pescas.
- Parte 3 – Objetivos – Apresenta-se os objetivos gerais e específicos do estudo realizado.
- Parte 4 – Metodologia Empregue – Aqui, procura-se explicar o raciocínio que está por trás das atividades desenvolvidas com vista a alcançar os objetivos do estudo.
- Parte 5 – Trabalhos desenvolvidos, resultados obtidos, análise crítica dos resultados, conclusões e recomendações – Esta parte está dividida em vários capítulos relativos aos diferentes trabalhos que foram desenvolvidos e, em cada capítulo por sua vez, o trabalho desenvolvido é dividido em:
 - O que foi feito – explica-se sucintamente o que foi feito;
 - Resultados obtidos – faz-se a apresentação e a análise dos resultados obtidos;
 - Conclusões e recomendações/medidas de melhoria – são apresentadas as conclusões e recomendações relativamente a cada resultado obtido.
- Parte 6 – adequação das embarcações e estabelecimentos às exigências para a colocação dos produtos da pesca no mercado nacional e à sua exportação – Nesta parte são apresentadas propostas de medidas para a adequação dos estabelecimentos e embarcações de pesca às exigências para a colocação no mercado dos seus produtos;
- Parte 7 – Consolidação do sistema nacional de controlo e certificação sanitária dos produtos da pesca – aqui, procura-se estabelecer medidas para a consolidação do sistema nacional de controlo sanitário;
- Parte 8 - cadeia de valores dos produtos haliêuticos destinados ao consumo local e a exportação;
- Parte 9 – Conclusões gerais – São apresentadas as conclusões gerais retiradas do estudo efetuado.

1 – ENQUADRAMENTO

Com o objetivo último de melhorar a qualidade e o valor dos produtos de pesca colocados no mercado nacional e destinados a exportação, o Projeto GoWAMER, Governança, políticas de gestão dos recursos marinhos e redução da pobreza nos países da ecoregião WAMER, lançou a realização de um estudo para avaliar a qualidade dos produtos da pesca e propor medidas para a melhoria, valorização e adequação desses produtos às exigências da legislação nacional em vigor e às normas do Codex Alimentarius. Assim, foi realizado o estudo, do qual os resultados são aqui apresentados neste relatório.

É de realçar que apesar das conclusões do estudo serem extrapoladas para o nível de todo o país, a ação do estudo em si, ou seja, o levantamento dos dados teve o seu âmbito circunscrito às ilhas de São Vicente e Santiago. O estudo centrou-se na recolha e análise de dados, que inclui a revisão dos documentos/registos das diferentes atividades de controlos oficiais levadas a cabo pela Autoridade Competente (DGRM) em Santiago e São Vicente, entre 2012 a fevereiro de 2015. Assim, os resultados aqui expressos refletem apenas as situações analisadas.

2 – INTRODUÇÃO

Acredita-se hoje que nenhum país, empresa ou sociedade que se dedique à produção, à transformação ou à distribuição de produtos alimentares pode garantir o seu futuro, a médio ou a longo prazo, se não responder aos problemas de qualidade que incluem, em primeiro lugar, os aspetos da segurança, tomar as medidas necessárias e implementar sistemas de qualidade apropriados.

A necessidade de sistemas eficientes de garantia da qualidade é ainda reforçada pelo fato dos consumidores serem cada vez mais exigentes no que toca a qualidade dos produtos. Os consumidores mostram maior interesse por seus alimentos e buscam permanentemente confiança em seus sistemas de controlo de alimentos e em seus fornecedores de alimentos dentro da cadeia produtiva, razão pela qual a inocuidade é considerada como um fator de credibilidade para a indústria e os governos.

No caso concreto de Cabo Verde, sendo um país de fracos recursos naturais e minerais, e tendo em conta que a pesca aparece como um dos setores pilar para o impulsionamento do desenvolvimento socioeconómico do país, contribuindo não só para a segurança alimentar da população como também para a geração de riquezas e criação de empregos, a adoção de um adequado sistema de controlo da qualidade dos produtos da pesca constitui um dos mecanismos indispensáveis para o país. O país deve apostar na qualidade e agregação de valor aos produtos da pesca, permitindo assim melhorar a margem de lucro e por conseguinte a situação económica dos agentes envolvidos no setor e o próprio desenvolvimento do país.

Neste contexto, revela-se de particular utilidade investir num robusto sistema de controlo de qualidade integrado, abrangendo todo o ciclo económico, da produção ao consumo. A implementação de um tal sistema reveste-se, aliás, de manifesta vantagem, quer para os agentes económicos, que, deste modo, vêm prestigiados os seus produtos, através de um símbolo que traduz uma imagem de qualidade, quer para o público consumidor, que, por outro lado, vê os seus direitos devidamente acautelados.

Entretanto, a limitação do país em recursos para a implementação de medidas jurídicas, institucionais e técnicas que são necessárias para se conseguir ter um eficaz controlo e garantia da qualidade e da segurança sanitária dos produtos da pesca, tem conduzido às deficiências existentes neste ramo.

Com tudo isto, é necessário desenvolver formas de ultrapassar as deficiências existentes, aperfeiçoar o sistema de controlo e promover a aposta na qualidade, permitindo assim proteger a saúde dos consumidores e tirar partido do grande potencial que os produtos da pesca têm para a criação de riquezas através da sua maior valorização e exportação

Na verdade, mais do que reprimir as infrações à legislação vigente em matéria de qualidade e segurança sanitária dos produtos da pesca, importa criar os meios adequados à efetiva promoção da qualidade desses produtos.

Este estudo, quanto à qualidade dos produtos da pesca, foca principalmente nos aspetos da segurança do produto.

3 – OBJETIVOS

O objetivo geral deste estudo é avaliar a qualidade dos produtos da pesca colocados no mercado local e destinados à exportação, propor medidas para a melhoria da sua qualidade, aumento do seu valor acrescentado, identificar as fragilidades existentes e propor medidas de melhoria por forma a reforçar a capacidade de controlo oficial dos produtos e garantir a qualidade e segurança dos produtos e a sua adequação às exigências da legislação nacional e às normas do codex alimentarius

Mais especificamente, o estudo também visava:

- Avaliar o nível de qualidade dos produtos desembarcados, colocados no mercado nacional e destinados a exportação;
- Fazer a Análise da segurança sanitária dos produtos ao longo da cadeia de produção e comercialização;
- Avaliar a adequação da legislação;
- Avaliar as capacidades técnicas e de organização da autoridade competente;
- Fazer a Análise do sistema documental de controlo e certificação sanitária;
- Fazer a Análise das capacidades técnicas dos laboratórios especializados na área alimentar, incluindo produtos da pesca para consumo humano;
- Propor um plano para a adequação das empresas e unidades de pesca, que comercializam no mercado local e que exportam;
- Desenvolver um plano de ação para reforçar o controlo e certificação sanitária compatível com as exigências da União Europeia.

4 – METODOLOGIA EMPREGUE

O êxito de um trabalho desta natureza depende em grande medida, da metodologia de trabalho escolhida.

4.1 - DETERMINAÇÃO DA METODOLOGIA A UTILIZAR

Aqui, pretende-se explicar o raciocínio que está por trás das atividades desenvolvidas com vista a alcançar os objetivos do estudo.

Para avaliar a qualidade e propor medidas de melhoria, é preciso antes saber de que condições ou fatores depende a garantia da qualidade e da segurança sanitária dos produtos da pesca colocados no mercado, pois é sobre esses fatores que irão incidir a avaliação e a proposta de medidas de melhoria, ou seja, a identificação desses fatores irá servir do ponto de referencia para fazer a avaliação e, posteriormente, com base nas deficiências identificadas, propor medidas de melhoria.

Assim, determinou-se que **o principal fator ou condição de base para a garantia da qualidade e segurança sanitária dos produtos da pesca é a garantia da segurança dos produtos em todos os pontos da cadeia.** A efetiva segurança sanitária dos produtos da pesca que chegam às mãos dos consumidores só é conseguida se efetivamente for garantida a segurança em todos os pontos da cadeia, isto é, desde captura até as mãos do consumidor. A segurança dos alimentos só é atingida quando o controlo dos perigos ocorre paralelamente em toda a cadeia.

A seguir, foram identificadas 4 outras condições chave, que precisam estar conjugadas para assim poder-se ter a garantia da qualidade e da segurança sanitária dos produtos da pesca, que são:

- **Existência de Legislação adequada**
Uma legislação adequada é a base de tudo. Somente se pode exigir o cumprimento de regras se essas regras tiverem uma base legal. A legislação deve cobrir toda a cadeia de produção e distribuição dos produtos da pesca e deve abordar todas as situações que contribuem para a regulamentação das atividades e para a garantia da segurança sanitária dos produtos.
- **Existência de um sistema de controlo efetivo/eficaz**
É necessário a existência de um sistema de controlo oficial robusto, eficaz e que cubra toda a cadeia. A segurança dos alimentos só é atingida quando as ações de controlo dos perigos ocorrem paralelamente em toda a cadeia.
- **Operadores informados e sensibilizados**
Os operadores, sendo eles os agentes que detêm os produtos da pesca desde a sua captura até a sua disponibilização aos consumidores, exercem influência direta sobre a qualidade e a segurança dos produtos. Assim sendo, precisam estar devidamente informados e sensibilizados por forma a cumprirem todas normas necessárias.
- **Existência de laboratórios com capacidades técnicas para a realização dos ensaios requeridos**
A segurança sanitária dos produtos comprovada através de análises laboratoriais. Assim sendo, é essencial a existência de laboratórios, para se poder garantir a segurança sanitária dos produtos.

Assim, os trabalhos desenvolvidos, que são apresentado na secção seguinte, foram orientados por estes 5 aspetos e pelas 8 tarefas a executar apresentadas nos TdR para a realização do presente estudo.

5 – TRABALHOS DESENVOLVIDOS, RESULTADOS OBTIDOS, ANÁLISE CRÍTICA, CONCLUSÕES ESPECÍFICAS E RECOMENDAÇÕES

Os trabalhos desenvolvidos foram baseados nos 5 aspetos chave apresentados no capítulo anterior e nas tarefas listadas nos termos de referencia.

5.1 – ANÁLISE DA SEGURANÇA SANITÁRIA DOS PRODUTOS DA PESCA AO LONGO DA CADEIA DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO

5.1.1 - O que foi feito

Os trabalhos desenvolvidos foram:

- Identificação das fragilidades existentes:
 - A nível do país (ilhas no país onde não existe controlo sanitário)
 - Em cada um dos pontos da cadeia;
 - No que toca às etapas de distribuição do pescado, tendo em conta as diferentes condições e formas de distribuição/comercialização;
- Identificação dos pontos mais críticos da cadeia, isto é, onde existe um menor nível de controlo;
- Recomendações / Proposta de medidas de melhoria

Para a identificação das fragilidades existentes, foram tidos em consideração os seguintes pontos/fases da cadeia produtiva: captura, desembarque, primeira venda (venda a grosso), transporte, armazenagem, processamento primário, transformação, venda ao consumidor final em mercados, venda ambulante ao consumidor final, venda ao consumidor final em estabelecimentos de restauração.

Para cada um dos pontos da cadeia, foram por sua vez analisados aspetos, no que toca ao nível de controlo existente e ao cumprimento dos requisitos de higiene e segurança alimentar, relativamente ao local (embarcação, estabelecimento, etc), ao pessoal e ao próprio pescado.

- Em relação ao local (embarcações, estabelecimentos, etc), foram considerados o cumprimento dos requisitos das instalações, incluindo os requisitos de Estrutura (E) e a higiene (H) dos locais;
- Em relação ao pessoal, foram considerados os requisitos relativos ao pessoal, nomeadamente o nível de formação (F), a saúde (S) e a higiene pessoal (H);
- Em relação ao pescado, foram considerados os requisitos relativos ao pescado em si, incluindo a higiene (H) e conservação (C) – respeito pelas temperaturas de conservação;
- Por fim, em relação ao nível de controlo existente, foi considerado a existência e o nível de controlos oficiais existentes (CO).

5.1.2 - Resultados Obtidos

Quanto às fragilidades existentes a nível das ilhas, isto é, em relação a identificação das ilhas onde não existe controlo sanitário, verificou-se que apenas as ilhas de São Vicente, Santiago e Sal, têm inspetores permanentes, significando isto que nas restantes ilhas não existe controlo sanitário dos produtos da pesca colocados no mercado, embora em relação a ilha de São Nicolau exista um deslocamento com alguma regularidade para a inspeção à conserveira lá existente.

Relativamente a identificação das fragilidade existentes em cada etapa da cadeia, conforme explicado no ponto anterior, para cada um dos aspetos mencionados, os requisitos a ele associados foram avaliados, atribuindo pontuações que variam de 0 a 3, sendo que 0 significa inexistente ou muito baixo/mau e 3 significa muito alto ou muito bom. Depois, é feito o somatório dos pontos de cada um dos aspetos considerados, dando-nos assim o nível de segurança existente em cada um dos pontos da cadeia.

Classificou-se a segurança em 4 níveis:

Pontuação	Nível de segurança
≤ 5	Muito Baixo
> 5 e < 12	Baixo
≥ 12 e < 18	Médio
≥ 18	Elevado

Os resultados são apresentados na tabela seguinte:

Tabela 1 – Determinação do nível de segurança em cada um dos pontos da cadeia

Ponto da cadeia	Local	Pessoal	Pescado	Nível de controlos oficiais existente	Nível de Segurança
Captura	E = 2 H = 2	F = 1 S = 2 H = 2	H = 2 C = 2	CO = 2 (Médio)	NS = 15 (Médio)
Desembarque e Primeira venda (Venda a Grosso)	E = 2 H = 1	F = 1 S = 2 H = 1	H = 1 C = 2	CO = 2 (Médio)	NS = 12 (Médio)
Processamento Primário no local de desembarque	E = 1 H = 1	F = 1 S = 2 H = 1	H = 1 C = 1	CO = 2 (Médio)	NS = 10 (Baixo)
Transporte	E = 1 H = 1	F = 0 S = 1 H = 1	H = 1 C = 0	CO = 0 (Inexistente)	NS = 5 (Muito Baixo)
Armazenagem na industria	E = 3 H = 2	F = 2 S = 2 H = 2	H = 2 C = 3	CO = 3 (Elevado)	NS = 19 (Elevado)
Processamento Primário e Transformação na industria	E = 3 H = 2	F = 2 S = 2 H = 2	H = 2 C = 3	CO = 3 (Elevado)	NS = 19 (Elevado)
Venda ao consumidor final em mercados	E = 2 H = 1	F = 0 S = 1 H = 2	H = 1 C = 0	CO = 0 (Inexistente)	NS = 7 (Baixo)
Venda ambulante ao consumidor final	E = 0 H = 1	F = 0 S = 1 H = 1	H = 1 C = 0	CO = 0 (Inexistente)	NS = 4 (Muito Baixo)
Venda ao consumidor final em restauração	E = 2 H = 2	F = 1 S = 2 H = 2	H = 2 C = 2	CO = 0 (Inexistente)	NS = 13 (Médio)

Legenda: E = Estrutura; H = Higiene; F = Formação; S = Saude; C = Conservação; CO = Controlos Oficiais; NS = Nível de Segurança

5.1.3 – Conclusões e recomendações

Aqui, começa-se por dizer que a primeira e a grande fragilidade existente é o fato de, a nível do país, só existirem inspetores em 3 ilhas (São Vicente, Sal e Santiago) e, conseqüentemente, só existirem controlos sanitários dos produtos da pesca nestas 3 ilhas, embora a ilha de São Nicolau tenha recebido com alguma regularidade, inspeções à conserveira aí existente.

Pelos resultados apresentados na tabela 1, pode-se ver que existem pontos/etapas da cadeia em que o controlo por parte da Autoridade Competente é inexistente.

Assim, sabendo que a efetiva segurança sanitária dos produtos da pesca que chegam às mãos dos consumidores só é conseguida se efetivamente for garantida a segurança em todos os pontos da cadeia, isto é, desde a captura até as mãos do consumidor, podemos concluir que nível interno, ou seja, a nível dos produtos colocados no mercado nacional, não existe uma efetiva garantia da sua segurança, pois segurança dos alimentos só é atingida quando as ações de controlo dos perigos ocorrem paralelamente em toda a cadeia e, visto pelo resultados deste estudo, as ações de controlo não ocorrem a nível de todas as ilhas e ainda, dentro das ilhas onde haja controlos, a ação ocorre em apenas uma parte da cadeia, deixando assim outras partes a descoberto, isto é, sem controlo e logo sem a garantia da segurança sanitária dos produtos.

Ainda, pelos resultados apresentados na tabela 1, pode-se ver e dizer que há problemas ligados a higiene (do local, do pessoal e do próprio pescado) e conservação do pescado.

Estes dois problemas estão, por sua vez, associados a falta de formação/consciencialização das pessoas envolvidas na cadeia. Assim sendo, a resolução destes dois problemas deverá obrigatoriamente passar pela aposta em campanhas de formação/consciencialização das pessoas no que toca às boas práticas de higiene e conservação.

Por outro lado, tendo em conta que os problemas não se limitam apenas à higiene e conservação, também é necessário que a legislação seja revista, passando a abranger toda a cadeia de produção e comercialização, estabelecendo assim regras mais detalhadas e específicas, e os controlos oficiais devem passar também a cobrir todas as ilhas, todos os pontos da cadeia e passar a haver maior sancionamento dos infratores.

Assim, em resumo, as recomendações ou medidas de melhoria devem ser:

- Apostar em campanhas de formação/consciencialização das pessoas;
- Rever a legislação, passando a abranger toda a cadeia de produção e comercialização;
- Exercer controlos a nível de todas as ilhas;
- Exercer controlos a nível de todos os pontos da cadeia;
- Aplicar sanções dissuasoras aos infratores.

5.2 – ANÁLISE DA LEGISLAÇÃO PESQUERA EXISTENTE RELATIVA A QUALIDADE E SEGURANÇA SANITÁRIA DOS PRODUTOS DA PESCA

Uma legislação adequada é a base de tudo. Somente se pode exigir o cumprimento de regras se essas regras tiverem uma base legal. A legislação deve cobrir toda a cadeia de produção e distribuição dos produtos da pesca e deve abordar todas as situações que contribuem para a regulamentação das atividades e para a garantia da segurança sanitária dos produtos.

Ter uma legislação inadequada, afeta negativamente a eficácia de todas as atividades de controlo levadas a cabo.

Tradicionalmente, a legislação alimentar consistia em definições jurídicas de alimentos insalubres e no estabelecimento de instrumentos de cumprimento para retirar do mercado esses alimentos e punir as partes responsáveis. Em geral, a legislação não fornecia aos organismos de controlo um mandato e autoridade claros para prevenir a ocorrência de problemas de inocuidade dos alimentos. Atualmente, esta fragilidade encontra-se resolvida, com o estabelecimento de normas de caráter preventivo, e não reativo, como tradicionalmente acontecia.

5.2.1 - O que foi feito

- Levantamento da legislação existente, Identificação das suas fragilidades e avaliação da sua adequabilidade à realidade do país.
- Recomendações/Proposta de medidas de melhoria.

5.2.2 - Resultados Obtidos

5.2.2.1 - Levantamento da legislação existente

O quadro seguinte mostra a legislação existente em matéria de qualidade e segurança sanitária dos produtos da pesca.

Quadro 1 – Legislação existente

Diploma	Objeto do diploma
Portaria nº 6/2001	Estabelece as normas sanitárias que regem a produção e a colocação no mercado de produtos da pesca destinados ao consumo humano
Decreto-Lei nº 9/2002	Define as atribuições da Autoridade Competente para a inspeção, controlo sanitário e certificação de produtos da pesca.
Portaria nº 9/2002	Fixa os teores de certos contaminantes, métodos de recolha e de análise para o controlo oficial
Portaria nº 10/2002	Define as condições de atribuição de Autorização Sanitária e Lixeira Sanitária a estabelecimentos de preparação e transformação dos produtos de pesca destinados ao consumo humano, a embarcações de pesca e navios fábrica visando a comercialização no mercado interno, exportação e importação
Portaria nº 24/2009	Fixa os teores máximos permissíveis de Cádmiio, Chumbo, mercúrio, estanho na forma inorgânica, benzopirenos, dioxinas (PCDD/PCDF) e PCB nas partes comestíveis dos produtos da pesca destinados ao consumo humano, métodos de recolha e de análise para controlo oficial.

Portaria nº 25/2009	Aprova a alteração do Regulamento que define as normas sanitárias aplicáveis à produção e colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano, no referente a teores máximos permissíveis de histamina.
---------------------	---

5.2.2.2 - Identificação das fragilidades existentes na legislação

Apresenta-se no quadro abaixo as principais fragilidades ou inadequações identificadas para determinados diplomas em específico e para o caso geral da legislação nacional.

Quadro 2 – Identificação das fragilidades existentes nos diplomas

Diploma	Fragilidades e/ou inadequações relativas a realidade do país
Portaria nº 6/2001	<ul style="list-style-type: none"> • Não estabelece normas relativas à parte da cadeia referente à venda a retalho ou simplesmente à disponibilização dos produtos de pesca ao consumidor final, não cobrindo assim toda a cadeia, isto é, desde a captura até às mãos do consumidor; • Não estabelece regras/requisitos para a produção e comercialização de produtos de aquacultura; • Não define com clareza os procedimentos de inspeção e certificação dos produtos. • Não contem disposições claras relativamente a identificação, rotulagem e rastreabilidade dos produtos; • O artigo 6º exige que os estabelecimentos apliquem como sistema de autocontrolo o sistema HACCP. Normalmente, aquilo que mundialmente é exigido é que os estabelecimentos implementem sistemas de autocontrolo baseados nos princípios do HACCP, e não obrigatoriamente o sistema HACCP. Entretanto no anexo XI, já não se exige que seja obrigatoriamente o HACCP; • No anexo I, ponto 2, alínea h, é exigido que os navios equipados para a refrigeração do pescado em água do mar refrigerada através do gelo (refrigeração em sopa de gelo) devem dispor de um aparelho destinado a fazer o registo automático da temperatura. Esta exigência não tem em conta a realidade dos navios/embarcações do país, embarcações estas que utilizam frequentemente o sistema de refrigeração por sopa de gelo, mas que não possuem qualquer sistema registador da temperatura; • O anexo II estabelece os requisitos que as lotas e os mercados grossistas devem cumprir (não existe no país nem lotas e nem mercados grossistas propriamente ditos) , mas não estabelece requisitos nenhuns que devem cumprir os locais/cais de descarga/desembarque do pescado (locais estes existentes em todo o país). • O Anexo VII (identificação), exige apenas que seja possível identificar a origem (proveniência) dos produtos da pesca, indicando o país de expedição e a identificação do estabelecimento ou do navio. É de salientar que apenas estas duas informações não permitem fazer a devida rastreabilidade dos produtos, constituindo isto uma fragilidade; • Não existem estabelecidas regras claras e detalhadas sobre a rastreabilidade dos produtos; • Não são estabelecidas regras claras e detalhadas sobre o controlo dos produtos não conformes e a retirada dos mesmos do mercado, em caso de necessidade; • No anexo VIII, ponto 4, é exigido que os veículos utilizados para o transporte dos produtos da pesca devam estar concebidos e equipados de modo que as temperaturas exigidas possam ser mantidas durante todo o período de transporte. Esta exigência não tem em consideração a realidade do país, realidade esta em que a quase totalidade ou a grande maioria dos operadores do setor das pescas não possui e nem têm capacidade financeira para possuir veículos com os requisitos exigidos.
Portaria nº 10/2002	<ul style="list-style-type: none"> • A portaria nº 10/2002 estabelece no seu âmbito de aplicação que ela “aplica-se a estabelecimentos, embarcações de pesca e navios fábrica que pretendem colocar no

	<p>mercado produtos de pesca para consumo humano”. Esta frase, tal como está, pode conduzir a interpretações erradas, podendo se entender que esta portaria, tendo em conta o conceito geral de “colocação no mercado” a nível da legislação alimentar, se aplica a qualquer estabelecimento comercial (por exemplo um supermercado) que comercialize produtos de pesca. Também, em relação a embarcações/navios de pesca, pode-se entender que um navio de transporte não esteja abrangido por esta portaria, visto que o navio de transporte não coloca produtos no mercado. Determinados navios fábrica que se limitam simplesmente a processar o pescado em alto mar, também podem não ficar abrangidos por esta portaria, visto que também não colocam diretamente os produtos no mercado, etc;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esta mesma portaria não estabelece todos os procedimentos que devem ser seguidos no processo de atribuição das autorizações sanitárias, licenças sanitárias e números sanitários; • Não contem disposições claras para que sempre que a autoridade competente identifique um incumprimento, sejam tomadas medidas que garantam que o operador resolva a situação; • Não estabelece todos os procedimentos que devem ser seguidos no processo de atribuição das autorizações sanitárias, licenças sanitárias e números sanitários; • Os tempos estabelecidos para que os lotes dos produtos de pesca a exportar sejam apresentados para inspeção da Autoridade Competente, não vai ao encontro da realidade do país. Exige-se que os produtos congelados e em conserva a exportar, sejam apresentados para inspeção com um tempo mínimo de 7 dias antes da data prevista para o embarque. Considera-se que este tempo é muito grande e considera-se que não há necessidade do tempo ser assim tão grande, principalmente no caso de pescado congelado; • Não estão estabelecidas as menções que devem constar dos rótulos dos produtos de pesca importados e a exportar; • Não estão estabelecidos os tramites/procedimentos a seguir para a atribuição do numero sanitário aos estabelecimentos e embarcações.
<p>Decreto-Lei n° 9/2002</p>	<ul style="list-style-type: none"> • As infrações e sanções previstas neste diploma não abrangem todas as situações, podendo assim impedir a instrução de processos para determinadas situações não contempladas; • Não estão estabelecidos procedimentos claros a seguir em casos de constatação de algum incumprimento por parte dos operadores; • Não estão estabelecidos procedimentos para levantamento de um auto, instauração de um processo de contraordenação, etc; • Não são definidos os procedimentos de inspeção e certificação dos produtos; • O valor das coimas a aplicar são relativamente baixos.
<p>Geral</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Determinadas disposições ou regras não se adequam perfeitamente a realidade do país, o que acaba por fazer com que as regras não sejam cumpridas pelos operadores e a própria autoridade competente acaba por não exigir o cumprimento dessas regras por estar consciente que não adequada à realidade do país. • Não estão estabelecidas taxas a cobrar pela emissão de licenças sanitárias, autorizações sanitárias, números sanitários aos estabelecimentos e embarcações, realização de análises laboratoriais aos produtos e pela certificação dos produtos.

Uma outra fragilidade existente é o fato de alguns diplomas em vigor serem relativamente antigas, precisando assim de revisão/atualização, como se pode ver pelo quadro abaixo.

Quadro 3 – Tempo em vigor dos diplomas

Diploma	Objeto	Ano de publicação	Tempo em vigor
Portaria n° 6/2001	Estabelece as normas sanitárias que regem a produção e a colocação no mercado de produtos da pesca destinados ao consumo humano	2001	14 anos

Portaria nº 9/2002	Fixa os teores de certos contaminantes, métodos de recolha e de análise para o controlo oficial	2002	13 anos
Portaria nº 10/2002	Define as condições de atribuição de Autorização Sanitária e Lixeira Sanitária	2002	13 anos

5.2.3 – Recomendações / Proposta de medidas de melhoria

As medidas de melhoria têm essencialmente a ver com as fragilidades identificadas. Neste sentido, tendo em conta que as fragilidades já foram listadas e, conseqüentemente, à partir das fragilidades identificadas, sabe-se o que deve ser corrigida e, não se vai aqui então listar todas as medidas de correção que devem ser tomadas relativamente às fragilidades já listadas.

Entretanto, de uma forma geral, propõe-se a revisão dos diplomas existentes e criação de novos diplomas, para que a legislação ofereça os seguintes:

- Seja adequada/adaptada à realidade do país;
- Abranja toda a cadeia de produção e distribuição/comercialização;
- Estabeleça normas relativas à parte da cadeia referente à venda a retalho e disponibilização dos produtos de pesca ao consumidor final, cobrindo assim toda a cadeia;
- Estabeleça os trâmites/procedimentos que devem ser seguidos no processo de atribuição das autorizações sanitárias, licenças sanitárias e números sanitários;
- Estabeleça regras/requisitos para a produção e comercialização de produtos de aquacultura;
- Estabeleça taxas a cobrar pela emissão de licenças sanitárias, autorizações sanitárias, números sanitários, etc;
- Alargue o leque de infrações e sanções previstas, por forma a abranger todas as situações;
- Definir com maior clareza os procedimentos de inspeção e certificação dos produtos.
- Existência de poder de adoção de medidas cautelares, por parte dos inspetores, por forma a permitir tomadas de medidas imediatas.
- Tenha definições claras por forma a obter uma maior coerência e segurança jurídica;
- Contenha disposições claras relativamente a identificação, rotulagem e rastreabilidade dos produtos;
- Contenha disposições claras relativamente ao tratamento de produtos não conformes e a sua retirada do mercado em caso de necessidade;
- Indique claramente que a responsabilidade primária da inocuidade e qualidade dos produtos da pesca é dos operadores;
- Contenha disposições claras para que sempre que a autoridade competente identifique um incumprimento, sejam tomadas medidas que garantam que o operador resolva a situação;
- Estabeleça claramente que todas as despesas incorridas por força de um incumprimento, sejam suportadas pelo operador da empresa responsável pelo incumprimento;
- Eleve o valor das sanções a aplicar aos infratores seja mais elevado, de forma a servir de elemento dissuasor das más práticas;
- Estabeleça taxas a cobrar pela emissão de licenças sanitárias, autorizações sanitárias, números sanitários aos estabelecimentos e embarcações, realização de análises laboratoriais aos produtos e pela certificação dos produtos;
- Estabeleça normas relativas à parte da cadeia referente à venda a retalho e disponibilização dos produtos de pesca ao consumidor final, cobrindo assim toda a cadeia;
- Estabeleça todos os procedimentos que devem ser seguidos no processo de atribuição das autorizações sanitárias, licenças sanitárias e números sanitários;
- Estabeleça os trâmites/procedimentos a seguir para a atribuição do número sanitário aos estabelecimentos e embarcações;
- E, duma forma geral, ofereça um alto nível de proteção sanitária e garanta que somente é colocado no mercado produtos seguros e devidamente apresentados.

Ainda, recomenda-se que os tempos estabelecidos para que os lotes dos produtos de pesca a exportar sejam apresentados para inspeção da Autoridade Competente, seja revisto e adaptado a realidade do país. Exige-se que os produtos congelados e em conserva a exportar, sejam apresentados para inspeção com um tempo mínimo de 7 dias antes da data prevista para o embarque. Propõe-se que este tempo seja reduzido a 3 dias antes.

5.3 - ANÁLISE DAS CAPACIDADES TÉCNICAS E DE ORGANIZAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

Para o bom desempenho das suas funções, a Autoridade Competente, a entidade responsável pelo controlo sanitário e certificação dos produtos da pesca, precisa ser efetivamente capacitada. A garantia da qualidade e segurança sanitária dos produtos da pesca passam obrigatoriamente por garantir um adequado serviço/sistema de controlo oficial.

A Autoridade Competente necessita de um serviço de inspeção qualificado, capacitado, eficiente e íntegro. O inspetor é um funcionário de grande importância, que mantém contacto diariamente com os operadores, o comércio e os consumidores. A reputação e a integridade do sistema de controlo dependem em grande medida da integridade e preparação do inspetor.

5.3.1 - O que foi feito

Para a análise/avaliação de uma Autoridade Competente, deve-se levar em conta, para além de outros, os seguintes aspetos:

- A sua organização;
- Os seus poderes;
- A sua independência;
- A supervisão a que está sujeita;
- A autoridade de que efetivamente dispõe para garantir o respeito da legislação aplicável;
- A formação do seu pessoal no desempenho de funções de controlo;
- Os recursos de que dispõem;
- A existência e o funcionamento de procedimentos de controlo e de sistemas de controlo documentados;

Portanto, neste domínio, fez-se:

- Levantamento das capacidades técnicas da Autoridade Competente, que inclui a verificação das capacidades ao nível de:
 - Número de recursos humanos
 - Qualificação dos recursos humanos;
 - Nível dos meios existentes para a execução dos controlos oficiais e as demais atribuições;
- Levantamento das necessidades de formação do pessoal;
- Análise crítica do programa regular de inspeção (PRI) e levantamento dos controlos realizados (inspeções às embarcações, inspeções aos estabelecimentos, análises laboratoriais e sensoriais aos produtos, etc);
- Recomendações / Proposta de medidas de melhoria;

5.3.2 - Resultados Obtidos

5.3.2.1 - Verificação das capacidades ao nível do número dos recursos humanos

Do levantamento efetuado, verificou-se que a Direção dos Assuntos Jurídicos, Fiscalização e Qualidade (DAJFQ), que é o departamento dentro da DGRM responsável pelo controlo sanitário e certificação dos produtos da pesca, é composta por apenas 8 técnicos, conforme se pode ver pelos dois quadros abaixo apresentados.

Quadro 4 – Pessoal da AC e sua distribuição por ilhas

Nº	FUNÇÃO	ILHA
1	Diretora da DAJFQ	Santiago
2	Inspetor	Santiago
3	Inspetor	Santiago
4	Coordenador	São Vicente
5	Inspetor	São Vicente
6	Inspetor	São Vicente
7	Inspetor	São Vicente
8	Inspetor	Sal

Quadro 5 – Nº de Técnicos/inspetores por ilha

ILHA	Nº DE TÉCNICOS / INSPETORES
Santiago	3
São Vicente	4
Sal	1
Boavista	0
São Nicolau	0
Santo Antão	0
Fogo	0
Brava	0
Maio	0

5.3.2.1.1 – Conclusões e recomendações

Olhando para estes dois quadros (4 e 5) na perspetiva de avaliação das capacidades técnicas da Autoridade Competente ao nível do número de técnicos/inspetores, rapidamente se conclui que a capacidade é deficitária, tanto no que toca ao número total de técnicos, como no que toca à cobertura a nível nacional. Os quadros mostram que apenas as ilhas de São Vicente, Santiago e Sal têm inspetores residentes, o que constitui uma deficiência no que toca ao controlo e garantia da qualidade e segurança sanitária dos produtos de pesca ao nível do território nacional.

5.3.2.2 - Verificação das capacidades ao nível da qualificação dos recursos humanos e necessidades de formação

O pessoal técnico da Autoridade Competente deve possuir um nível de formação de carácter técnico, que lhe permita assegurar o exercício das suas tarefas com um nível adequado de competência técnica.

Em termos legais, não existe nenhuma exigência em relação a qualificações profissionais específicas para a inspeção de produtos da pesca. No entanto, recomenda-se que o pessoal encarregue da inspeção de produtos da pesca tenha formação em determinadas áreas.

O Quadro abaixo, o quadro nº 6, mostra, por um lado, as áreas de formação académica de base e as outras formações complementares do pessoal da DAJFQ, pessoal responsável pelos controlos oficiais na AC e, por outro lado, as áreas de formação recomendadas, mostrando deste modo as necessidades de formação existentes.

Quadro 6 – Qualificação do pessoal da AC e necessidades de formação (áreas de formação recomendadas)

FORMAÇÕES ACADÉMICAS DE BASE DO PESSOAL DA DAJFQ	OUTRAS FORMAÇÕES DO PESSOAL DA DAJFQ	ÁREAS DE FORMAÇÃO RECOMENDADAS
<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia de pescado • Biologia Marinha e Biotecnologia • Química • Biologia Marinha e Pescas • Biologia Marinha <p>Biologia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mestrado em Segurança alimentar • Pós-graduação em Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar; • Auditorias internas da norma ISO 22000:2005; • Formação de formadores em sistema de controlo de alimentos; • Formação para Inspetores de Pescado; • Técnicas de Inspeção em Segurança Alimentar; • Qualidade nos organismos oficiais de inspeção no sector das pescas: Acreditação segundo a norma internacional ISO/CEI 17020:2005; • Controlo de Qualidade e Certificação de Produtos; • Traces 	<ul style="list-style-type: none"> • Inspeção • Auditorias • Amostragens • Procedimentos de controlo • Legislação alimentar • Perigos relacionados com a produção de géneros alimentícios; • Perigos específicos associados ao pescado em geral e a certas espécies e preparados; • Avaliação da aplicação do HACCP; • Sistemas de gestão (programas de garantia da qualidade) e a respetiva avaliação; • Sistemas de certificação oficial; • Implicações e procedimentos jurídicos dos controlos oficiais; • Exame de documentos escritos e outros registos; • Microbiologia Alimentar; • Ciências e Tecnologia alimentares; • Tecnologias comuns de processamento e transformação de pescado; • Biologia, taxonomia, identificação e composição dos peixes; • Mecanismos de deterioração e avaliação da frescura do peixe; • Aquicultura e tecnologias da pesca; • Análise de riscos; • Interpretação de boletins analíticos.

5.3.2.3 - Verificação da capacidade a nível dos meios existentes para a execução dos controlos oficiais e as demais atribuições

Do levantamento feito, constatou-se que a Autoridade Competente conta com boa parte dos recursos materiais considerados necessários para um bom desempenho das suas funções. Contudo, constatou-se que ainda carece de alguns recursos. O quadro abaixo mostra os recursos disponíveis e os em falta.

Quadro 7 – Recursos necessários

RECURSOS NECESSÁRIOS	EXISTÊNCIA / DISPONIBILIDADE		
	SANTIAGO	SÃO VICENTE	SAL
Identificação do pessoal			
• Crachá	Existe	Existe	Existe
• Coletes	Existe	Existe	Existe
Meios de Transporte			
• Viaturas	Não Existe	Não Existe	Não Existe
Meios de comunicação			
• Computadores e Acesso a internet	Existe	Existe	Existe
• Comunicações fixas (Telefone fixo)	Existe	Existe	Existe
• Comunicações móveis	Existe	Existe	Existe
Equipamentos de campo			
• Vestuário (incluindo descartável) e calçado	Existe	Existe	Existe
• Protetores de Cabelo/cabeça	Existe	Existe	Existe
• Mala de transporte de materiais	Não Existe	Não Existe	Não Existe
• Máquina fotográfica	Não Existe	Não Existe	Existe
• Pranchetas	Existe	Existe	Existe
• Formulários de inspeção	Existe	Existe	Existe
• Medidores de temperatura	Existe	Existe	Existe
• Medidores de cloro	Existe	Existe	Existe
• Medidores de pH	Existe	Existe	Existe
• Kits diversos de análises rápidas	Existe	Existe	Existe
• Régua	Existe	Existe	Existe
• Micrómetro		Existe	
• Lanterna	Existe	Existe	Existe
• Lupa	Existe	Existe	Existe
• Sacos de recolha de amostra	Existe	Existe	Existe
• Frascos de recolha de amostras	Existe	Existe	Existe
• Precintos para selar amostras	Não Existe	Não Existe	Não Existe
• Materiais de transporte e conservação de amostras	Existe	Existe	Existe
• Etiquetas de identificação de amostras	Não Existe	Não Existe	Não Existe
• Balança para pesagem de amostras	Não Existe	Não Existe	Não Existe
Conservação de amostras			
• Frigoríficos para conservação de amostras	Não Existe	Não Existe	Existe
Laboratórios			
• Laboratório / instalações para análises sensoriais e de primeira abordagem	Não Existe	Não Existe	Não Existe
• Laboratório oficial	Existe	Em Construção	Não Existe

5.3.2.3.1 - Conclusões e recomendações

Como se pode ver pelo quadro 7, existem alguns recursos importantes em falta, o que conseqüentemente acaba por condicionar uma melhor atuação e resultados da AC.

A Autoridade Competente, para além dos recursos humanos, deve ter recursos materiais suficientes para permitir aos inspetores exercer eficazmente as suas funções. Estes recursos em causa incluem, como mostra o quadro, meios de transporte, meios de comunicação, equipamento de campo, acesso a laboratórios de análise, e um orçamento operacional para assegurar a eficácia da utilização destes meios.

Recomenda-se que sejam disponibilizados todos os recursos necessários, pois somente assim a AC poderá melhorar o desempenho das suas funções.

5.3.2.4 – Levantamento dos controlos realizados pela Autoridade Competente e análise crítica do programa regular de inspeção (PRI)

5.3.2.4.1 - Controlos realizados – Análises laboratoriais

A tabela seguinte mostra as análises laboratoriais realizadas pela Autoridade Competente ao longo dos últimos 3 anos.

Esta tabela, para além da divisão dos anos, subdivide-se em pontos da cadeia de produção e, estes pontos por sua vez, subdividem-se em produtos analisados, mostrando na última coluna o número de análises feitas a cada produto dentro de cada ponto da cadeia de produção.

Tabela 2 – Análises laboratoriais

Ano	Análises Laboratoriais		
	Ponto da cadeia	Produto analisado	Numero de análises realizadas
2012	Produção primária /Embarcação	Peixe Congelado	1
		Peixe fresco	6
		Água	0
		Gelo	0
	Processamento Primário e Transformação na indústria	Conserva de Peixe	7
		Peixe Congelado	6
		Peixe fresco	2
		Água	6
	Venda ao consumidor final	Gelo	3
		Peixe Congelado	0
2013	Produção primária /Embarcação	Peixe fresco	0
		Água	0
		Gelo	0
		Peixe Congelado	1
	Processamento Primário e Transformação na indústria	Peixe fresco	7
		Água	0
		Água	9
		Gelo	9
	Venda ao consumidor final	Peixe Congelado	0
		Peixe fresco	1
2014	Produção primária /Embarcação	Peixe Congelado	1
		Peixe fresco	3
		Água	0
		Gelo	0
	Processamento Primário e Transformação na indústria	Conserva de Peixe	6
		Peixe Congelado	4
		Peixe fresco	1
		Água	4
	Venda ao consumidor final	Gelo	4
		Peixe Congelado	0

		Peixe fresco	0
--	--	--------------	---

5.3.2.4.1.1 - Conclusões e recomendações relativas às análises laboratoriais

Da última coluna da tabela acima, coluna que mostra o numero de análises realizadas, para além do numero relativamente reduzida das análises realizadas, pretende-se aqui ressaltar 2 aspetos importantes:

- Não são feitas análises laboratoriais aos produtos de pesca colocados à venda para o consumidor final;
- Não são feitas análises laboratoriais de água e gelo utilizados nas embarcações de pesca.

Estas duas situações demonstram uma falha no controlo e garantia da segurança sanitária dos produtos, no que toda a extensão da cadeia de produção e distribuição. O controlo da qualidade do gelo e da água utilizada pelas embarcações, é de muitíssima importância, pois se estes dois elementos não forem sanitariamente seguros, poderão conduzir a que o pescado também não seja seguro e aí, quando existir uma situação de insegurança no inicio da cadeia, esta situação pode arrastar-se até às mão do consumidor final. Relativamente à falta de análises dos produtos de pesca colocados à venda para o consumidor final, também constitui uma falha, porque os produtos podem estar seguros nas primeiras etapas da cadeia, mas vierem a tornar-se inseguros quando chegarem a última etapa. Dá a necessidade de haver um controlo ao longo de toda a cadeia.

Assim, recomenda-se que o numero de análises para cada uma das situações seja aumentada e que em particular sejam realizadas análises de água e gelo utilizados pelas embarcações e que também sejam realizadas análises ao produtos colocados a disposição do consumidor final.

5.3.2.4.2 - Controlos realizados – Avaliação sensorial da qualidade do pescado desembarcado

Tabela 3 - Avaliação da qualidade do pescado desembarcado

Ano	Total de Desembarques Avaliados	Total de embarcações cujo pescado foi avaliado	Total de embarcações cujo pescado devia ser avaliado (Embarcações com Autorização Sanitária)
2012	79	25	51
2013	59	21	51
2014	98	24	73

5.3.2.4.2.1 - Conclusões e recomendações relativas à avaliação sensorial da qualidade do pescado desembarcado

Relativamente a tabela 3, quanto ao total de desembarques avaliados, pode-se ver e concluir claramente que corresponde a um valor muito baixo, ou seja, tendo em conta que 1 ano tem 52 semanas e cada semana tem 5 dias úteis, que correspondem a 260 dias por ano, assumindo que em média existam cerca de 10 desembarques por dia (conjunto de desembarques de são vicente e praia), estar-se-ia a falar de uma média de 2600 desembarques por ano.

Comparando o numero de desembarques avaliados e o numero de desembarques que assumimos que acontecem anualmente, conclui-se que a Autoridade Competente tem controlado/avaliado apenas uma

RELATÓRIO DE ESTUDO

Estudo Sobre a Qualidade dos Produtos Haliêuticos Distribuídos a Nível dos Mercados Nacionais e Destinados à Exportação
pequena percentagem de desembarques, que corresponde sensivelmente a volta de 3% (em 2012), 2,2% (em 2013) e 3,7% (em 2014). Estes valores são muito reduzidos, indicando insuficiência nos controlos e consequentemente deficiências na garantia da segurança sanitária dos produtos de pesca que entram no mercado.

Quanto aos desembarques, recomenda-se que sejam destacados inspetores para estarem todos os dias em todos os principais cais de pesca do país, destacando nesta primeira fase os cais de da Praia e do Mindelo, de forma a garantir que todos os desembarques, ou pelo menos a maioria sejam controlados, permitindo assim que se cumpra a exigência legal de que só podem ser colocados no mercado os produtos de pesca que tenham passado por um controlo oficial.

Ainda em relação a tabela 3, a coluna respeitante ao total de embarcações cujos desembarques foram controlados/avaliados, também vê-se que existem insuficiências. Pegando como exemplo o ano de 2014, vê-se que tiveram autorização sanitária 73 embarcações. Entretanto, das 73 embarcações licenciadas sanitariamente, apenas 24 tiveram algum do seu desembarque controlado.

5.3.2.4.3 - Controlos realizados – Inspeções às embarcações

Tabela 4 - Inspeções de rotina realizadas às embarcações

Ano	Total de inspeções realizadas	Total de embarcações inspecionadas	Total de embarcações que deviam ser inspecionadas (Embarcações com Autorização Sanitária)
2012	38	23	51
2013	46	28	51
2014	32	30	73

5.3.2.4.3.1 - Conclusões e recomendações relativas à inspeção às embarcações

Os resultados obtidos do levantamento feito sobre as inspeções de rotina realizadas às embarcações, à semelhança da tabela anterior, mostram que as inspeções realizadas não atingiram nem metade das embarcações com autorização sanitária. Portanto, aqui também se recomenda que sejam destacados inspetores para estarem todos os dias em todos os principais cais de pesca do país, destacando nesta primeira fase os cais da Praia e do Mindelo, de forma a garantir que todas, ou pelo menos a maioria das embarcações sejam controlados.

5.3.2.4.4 - Análise crítica do programa regular de inspeção (PRI)

Da análise feita ao PRI da Autoridade Competente, verificou-se que apresenta algumas deficiências, sendo a principal, o fato de não se basear numa análise de riscos.

Para além do fato de não se basear numa análise de risco, a própria denominação PRI não vai ao encontro do pretendido, pois PRI significa programa regular de inspeção, e como se sabe, o programa ou plano em si, não se limita só a inspeção, pois abarca também análises laboratoriais. Assim, é aconselhável que a denominação do PRI seja alterada para PACO (plano anual de controlos oficiais), de forma a efetivamente refletir aquilo que é.

A própria estrutura e conteúdo do PRI deve também merecer profundas alterações, devendo o plano ser, por um lado, um documento muito mais complexo, comportando muito mais informações, e por outro lado, relativamente ao quadro do plano, algo de muito mais fácil compreensão, devendo ser dividido nos seguintes quadros/tabelas:

- Plano de inspeção aos estabelecimentos e embarcações;
- Plano de inspeção as embarcações;
- Plano de amostragens/análises aos produtos da pesca (PLANO GERAL);
- Plano de amostragens/análises aos produtos da pesca (por estabelecimento);
- Plano de amostragens/análises aos produtos da pesca (por grupo de embarcações);
- Plano de amostragens/análises à água e gelo (PLANO GERAL);
- Plano de amostragens/análises à água e gelo (por estabelecimento);
- Plano de amostragens/análises à água e gelo (por grupo de embarcações).

Ainda, o PACO deve estabelecer claramente planos de controlo específicos para cada uma das ilhas, permitindo assim no final do ano fazer um melhor balanço (a nível de ilhas) do cumprimento ou não do plano.

De uma forma geral, recomenda-se que um plano de controlos oficiais, neste caso concreto o PACO, deve ser elaborado com fundamento na avaliação de risco e decidido de acordo com os critérios de gestão de risco aplicáveis e deve estabelecer:

- Objetivos a alcançar;
- Âmbito do plano
- O que controlar;
- Tipo/natureza do controlo;
- Em que ponto da cadeia controlar;
- Quando controlar;
- Numero de controlos a efetuar;
- Funções, responsabilidades e deveres do pessoal;
- Relações entre a autoridade central e os serviços desconcentrados;
- Classificação dos estabelecimentos e embarcações com base em risco;
- Procedimentos e metodologia de controlo, interpretação dos resultados e decisões daí decorrentes;
- Instrumentos de suporte aos controlos (ex: modelos de fichas de controlo a utilizar, etc);
- Previsão das medidas corretivas sempre que necessário;
- Programas de acompanhamento e vigilância;
- Mensuração da eficácia do exercício do PACO;
- Identificação das medidas de avaliação do desempenho;
- Identificação dos indicadores;

É de extrema importância quantificar e avaliar o grau de cumprimento do plano e os efeitos resultantes dos controlos oficiais efetuados, devendo assim para tal serem determinados 3 grandes aspetos:

- Grau de cumprimento do plano;
- Nível de incumprimentos por parte dos operadores;
- Ações sancionatórias adotadas (medidas adotadas)

Apresenta-se no anexo IV uma proposta de estrutura do PACO.

5.3.3 – Considerações gerais do capítulo

Dos resultados obtidos, conclui-se que o sistema tem fragilidades, carecendo assim de melhorias.

Pretende-se salientar o fato de ter-se reparado que não existem registos de medidas tomadas em relação a situações de incumprimento por parte dos operadores. Esta situação é anormal, levando a que, se possam levantar as seguintes hipóteses :

- Em Cabo Verde, os sistemas de autocontrolo implementados pelos operadores são tão perfeitos, que nunca ocorrem falhas/situações de perigo para a segurança dos produtos;
- Em Cabo Verde, os operadores nunca entram em incumprimento;
- Os controlos feitos pela Autoridade Competente são ineficazes, não permitindo a deteção de situações de não-conformidade, ou ainda;
- A Autoridade Competente toma conhecimento da ocorrência de situações de não-conformidade, mas não age em conformidade com a lei.

Em geral, relativamente a organização interna da Autoridade Competente, serviço responsável pelo controlo e certificação dos produtos da pesca, pretende-se deixar as seguintes considerações/recomendações que se consideram serem as necessidades que se devem ter em conta:

- Ter um número suficiente de inspetores;
- Ter inspetores competentes sob o ponto de vista técnico
- Ter recursos suficientes para permitir aos inspetores exercer eficazmente as suas funções, incluindo transportes, meios de comunicação, equipamento de campo, acesso a laboratórios de análise, e um orçamento operacional para assegurar a eficácia da utilização destes meios;
- Adaptar-se às práticas do sector, isto é, poder utilizar inspetores a horas e em locais que não se integrem nas condições de trabalho normais dos funcionários públicos;
- Os controlos oficiais deverem cobrir todo o território nacional;
- Existência de poder de adoção de medidas cautelares por parte dos inspetores, por forma a permitir tomadas de decisão/medidas imediatas e eficazes, impedindo assim que produtos não conformes cheguem ao mercado.

5.4 - ANÁLISE E REVISÃO DO SISTEMA DOCUMENTAL DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DA PESCA DESTINADOS AO CONSUMO LOCAL E À EXPORTAÇÃO

5.4.1 - O que foi feito

Aqui os trabalhos desenvolvidos foram:

- Levantamento do sistema documental de controlo e certificação da Autoridade Competente, verificando quais os documentos existentes;
- Identificação das deficiências existentes no sistema documental, no que concerne a inexistência de determinados documentos importantes ou a inadequação dos documentos relativamente aos seus objetivos.
- Recomendações / Propostas de melhoria

5.4.2 - Resultados Obtidos

Quanto aos documentos existentes, foi feito o levantamento dos documentos utilizados nos controlos e na certificação dos produtos da pesca.

Lista de documentos existentes

- Manual de procedimentos de inspeção;
- Formulários (check-lists) de inspeção;
- Formulários de processos de importação e exportação;
- Modelos de certificados de importação e de exportação dos produtos;
- Formulários de processos de licenciamento sanitário de estabelecimentos e embarcações;
- Formulários de avaliação sensorial dos produtos;
- Formulários relativos a amostragem dos produtos para análises laboratoriais; .
- Check-lists de avaliação de planos HACCP;
- Check-lists de avaliação de manuais de boas práticas;

Com isto, verificou-se que existe uma serie de documentos que não existem, havendo assim a necessidade da sua criação/implementação.

5.4.3 – Recomendações / propostas de melhoria

São a seguir listados os documentos considerados importantes, mas que não existem na AC e que por conseguinte recomenda-se a sua criação/impementação

Lista de documentos inexistentes

- Plano de ações / atividades;
- Plano estratégico;
- Plano de formações;
- Modelo de avaliação do desempenho;
- Modelos de pareceres;

RELATÓRIO DE ESTUDO

Estudo Sobre a Qualidade dos Produtos Haliêuticos Distribuídos a Nível dos Mercados Nacionais e Destinados à Exportação

- Plano anual de auditorias internas;
- Check-list para as auditorias internas;
- Modelo de relatório das auditorias;
- Modelo de auto de notícia;
- Procedimentos para levantamento de um auto de notícia e instauração de um processo de contraordenação
- Modelo de relatório de inspeção;
- Catalogo/Listagem dos equipamentos e materiais existentes;
- Plano de calibração de materiais e equipamentos;
- Instruções/procedimentos de trabalho para cada uma das atividades realizadas pela AC;
- Lista de registos de incidentes ocorridos nos estabelecimentos, embarcações e produtos da pesca;
- Procedimentos para organização do sistema documental / de arquivo (como arquivar, onde arquivar, durante quanto tempo arquivar, etc)

Com relação aos documentos existentes que necessitam de uma revisão e melhoria, destacam-se:

- O Manual de procedimentos da Autoridade Competente;
- Formulários (check-lists) de inspeção;
- Formulários relativos a amostragem dos produtos para análises laboratoriais; .
- Check-lists de avaliação de planos HACCP;
- Check-lists de avaliação de manuais de boas práticas;

Em relação especificamente às check-lists de inspeção, recomenda-se que os itens a verificar sejam, na medida do possível, essencialmente baseados nas exigências legais (aspectos exigidos pela legislação), pois caso contrário, haverá sempre muita dificuldade em transformar as supostas inconformidades encontradas em infrações legais, ou seja, haverá sempre dificuldade em sancionar as inconformidades por meio de processos de contraordenação.

Também se recomenda que as inspeções contemplem as seguintes verificações:

- Instalações, incluindo zonas circundantes, equipamentos, transportes;
- Matérias-primas, ingredientes, auxiliares tecnológicos e outros produtos utilizados na preparação e produção;
- Produtos semiacabados;
- Materiais e artigos destinados a entrar em contacto com o pescado;
- Produtos e processos de limpeza e de manutenção;
- Rotulagem e apresentação dos produtos;
- Avaliação dos procedimentos em matéria de boas práticas de fabrico (BPF), de boas práticas de higiene (BPH) e de aplicação do sistema HACCP;
- Verificação das informações relativas à cadeia alimentar;
- Higiene das operações, antes, durante e após a sua realização;
- Higiene do pessoal;
- Formação em matéria de higiene e métodos de trabalho;
- Qualidade da água;
- Controlo da temperatura;
- Controlo do pescado que entra e sai do estabelecimento e de toda a documentação que os acompanha;
- Exame de documentos escritos e outros registos que possam ser relevantes para a avaliação do cumprimento da legislação;
- Leitura de valores registados pelos instrumentos de medição utilizados pelas empresas;

5.5 - AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE QUALIDADE DOS PRODUTOS DA PESCA DESEMBARCADOS

5.5.1 - O que foi feito

Para avaliar o nível de qualidade dos produtos desembarcados, para além da análise sensorial aos produtos em si, determinando o seu nível de frescura e para além das análises laboratoriais também efetuadas, teve-se em conta todos os outros fatores externos que duma forma direta ou indireta acabam por exercer influencia sobre o nível da qualidade dos produtos.

5.5.2 - Resultados Obtidos

A tabela abaixo mostra os resultados obtidos da avaliação do nível de grau de frescura do pescado desembarcado a nível das ilhas de São Vicente e Santiago.

Tabela 5 – Resultados de avaliação da frescura do pescado desembarcado em SV e ST

Avaliação Frescura do Pescado desembarcado				
Ilha	Total de Descargas Avaliadas	Total por categoria de frescura		
		Cat Extra	Cat A (Bom)	Cat B (Regular)
São Vicente	36	19 (52,8%)	12 (33,3%)	5 (13,9%)
Santiago	21	13 (65%)	7 (35%)	1 (5%)
TOTAL	57	32 (56,2%)	19 (33,3%)	6 (10,5%)

A tabela abaixo (tabela 6), mostra-nos os resultados obtidos ao nível da avaliação da temperatura do pescado durante os desembarques e também mostra-nos o resultado da avaliação feita ao nível da higiene das superfícies que entram em contacto com o pescado, higiene dos manipuladores e boas práticas de higiene na manipulação.

Tabela 6 – Resultados avaliação de outros parâmetros que afetam a segurança do pescado

Avaliação de outros parâmetros que afetam a segurança do pescado							
Ponto de Desembarque	Total de Descargas Avaliadas	Total por intervalo de temperatura			Nível Higiene das superfícies	Nível Higiene manipuladores	Nível BP manuseamento
		T 0 à 4°C	T 5 à 10°C	T > 10°C			
São Vicente	36	15 (41,7%)	11 (30,5%)	10 (27,8%)	Médio	Médio	Médio
Santiago	21	7 (33,3%)	12 (57,2%)	2 (9,5%)	Baixo	Médio	Baixo
TOTAL	57	22 (38,6%)	23 (40,4%)	12 (21,0%)	Baixo	Médio	Baixo

5.5.2.1 – Conclusões e recomendações

A tabela 5 mostra que dos 57 desembarques avaliados, em mais de metade (56,2%) o grau de frescura dos peixes era Extra. Juntando os resultados das categorias Extra e A, verificamos que atinge-se os 89,5% do universo analisado. Este resultado é bastante satisfatório, pois demonstra que realmente, ao nível do grau de frescura, o peixe colocado no mercado é peixe com uma qualidade sensorial (frescura) bastante elevada.

Quanto à tabela 6, verifica-se que não existe um rigoroso cumprimento das boas práticas recomendadas, tanto no que toca à conservação do pescado, como no tocante a higiene. Em relação à temperatura do pescado, vê-se que em apenas 38,6% dos desembarques avaliados eram cumpridas a exigência de manutenção do pescado a temperaturas não superiores a 4°C. Relativamente ao nível da higiene das superfícies que entram em contacto com o pescado, higiene dos manipuladores e boas práticas de higiene na manipulação, numa forma geral, pode-se ver que o nível é baixo.

Estes resultados mostram que algo não vai bem. Se a temperatura do pescado, na maioria dos casos avaliados (61,4%), era superior a 4°C, significa que a refrigeração a bordo não é feita adequadamente. Tendo em conta que a refrigeração é feita com gelo, significa que as embarcações podem não estar a usar gelo suficiente, e também a própria forma como o gelo é distribuído à volta do pescado pode não estar a ser a mais adequada, não permitindo assim que a temperatura dos peixes, no seu centro térmico, baixe o suficiente a ponto de situar-se entre os 0 e os 4°C. É assim preciso que as embarcações passem a usar quantidades maiores de gelo para a conservação do pescado. Também, é necessário que a forma como o gelo é distribuído à volta do pescado seja a mais adequada, pois, caso contrário, mesmo utilizando quantidades suficientes de gelo, se este não for adequadamente distribuído, o seu efeito de abaixamento da temperatura do pescado não irá fazer-se sentir em todos os indivíduos. Por outro lado, deparamo-nos com a questão da higiene deficiente, que é bastante preocupante.

Portanto, pode-se dizer que, apesar de ter-se pescado, no ponto de desembarque, com um elevado nível de frescura, o fato da sua temperatura ao desembarque ser já superior às temperaturas recomendadas, e ainda, tendo em conta que, com a exceção do pescado que segue para os estabelecimentos de processamento, em todo o restante trajeto da cadeia, o pescado é mantido, na maior parte dos casos, a temperatura ambiente, e ainda, tendo em conta que existem problemas de más práticas de higiene, faz com que ele, ao chegar às mãos do consumidor final, haja uma forte hipótese de não ser seguro.

É assim portanto importante que a Autoridade Competente exerça um controlo maior e obrigue ao cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar, tanto nos barcos, como nos cais de desembarque e também ao longo da restante cadeia. Recomendam-se que os controlos nos principais pontos de desembarque sejam diários, e também aconselha-se o aumento do número de inspetores por forma a poder-se cumprir eficazmente esta recomendação. Ainda, recomenda-se que a DGRM aposte a sensibilização dos operadores para o cumprimento das boas práticas de higiene e conservação do pescado.

5.6 - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA SANITÁRIA DOS PRODUTOS DA PESCA DESTINADOS A EXPORTAÇÃO

Relativamente aos produtos da pesca destinados a exportação, é de referir que eles estão divididos em 4 categorias: conservas (de atum, cavala e melva), peixe congelado (essencialmente tunídeos destinados a indústria conserveira), peixe fresco (essencialmente (demersais e atum) e lagosta rosa viva.

5.6.1 - O que foi feito

Para a avaliação da qualidade dos produtos de pesca exportados, foram analisados os registos dos controlos efetuados aos produtos, tanto da parte da Autoridade Competente, como por parte das próprias empresas exportadoras. Foram analisados os registos das análises laboratoriais efetuados aos produtos, registos de avaliação sensorial, registos de controlos da temperatura, registos dos controlos efetuados durante o processo de produção, etc.

Ainda, com a exceção do peixe congelado, cuja exportação tem sido feita a partir de países terceiros, relativamente às conservas, peixe fresco e lagosta viva, procurou-se fazer o acompanhamento de toda a cadeia de produção, isto é, desde o desembarque do pescado, seguido de sua entrada como matéria-prima na fábrica, até a saída do produto final, avaliando o nível de qualidade e garantia da segurança sanitária dos produtos

5.6.2 - Resultados Obtidos

Os resultados são apresentados na tabela seguinte:

Tabela 7 – Determinação do nível de segurança em cada um dos pontos da cadeia

Categoria do produto	Resultados análises laboratoriais	Resultados análises sensoriais	Nível de controlo por parte da AC	Nível de Segurança
Conservas	Conforme	Conforme	Elevado	Elevado
Peixe Congelado	Conforme	Não efetuado	Muito Baixo	Médio
Peixe Fresco	Conforme	Conforme	Elevado	Elevado
Lagosta viva	Não se aplica	Não se aplica	Elevado	Elevado

5.6.3 – Conclusões e recomendações

Com os resultados obtidos, pode-se verificar que o nível da qualidade e segurança sanitária dos produtos exportados, numa forma geral é elevada.

Entretanto, pretende-se realçar o fato de, em relação ao peixe congelado, o nível de controlo por parte da Autoridade Competente ser muito baixo. Este baixo nível de controlo ocorre devido ao fato das exportações ocorrerem a partir de países terceiros, não passando assim os produtos pelo controlo físico por parte da Autoridade Competente de Cabo Verde.

Recomenda-se que seja elevado o nível de controlo dos peixes congelados exportados a partir de países terceiros.

5.7 - ANÁLISE DAS CAPACIDADES TÉCNICAS DOS LABORATÓRIOS ESPECIALIZADOS NO DOMÍNIO AGRO-ALIMENTAR, INCLUINDO PRODUTOS DA PESCA PARA CONSUMO HUMANO

A garantia da qualidade e segurança sanitária dos produtos da pesca passam obrigatoriamente por garantir que as análises laboratoriais dos produtos sejam feitas em laboratórios com uma elevada capacidade técnica para a realização dos exames requeridos. Para tal, os laboratórios devem cumprir pelo menos 3 importantes requisitos:

- Capacidade a nível dos recursos humanos – recursos humanos qualificados;
- Capacidade a nível de materiais, equipamentos e meios de realização dos ensaios;
- Capacidade a nível do tipo, serie e volume dos ensaios realizados, alinhado com a norma ISO 17025;

5.7.1 - LABORATÓRIO OFICIAL DOS PRODUTOS DA PESCA (LOPP)

A AC possui um laboratório para o Controlo Oficial (LOPP), para realizar as análises organolépticas, físico-químicas e microbiológicas. O laboratório está localizado no campus do Instituto Nacional para Investigação e Desenvolvimento Agrário (INIDA) em São Jorge dos Órgãos, cerca de 30 km de Praia. O laboratório está apoiado pela DGRM para compra de reagentes e consumíveis, bem como algum equipamento e pessoal técnico, enquanto o INIDA disponibiliza as infra-estruturas e alguns técnicos especializados.

Desde 2002 o LOPP está num progressivo processo organizativo visando a implementação de um Sistema de Qualidade e a acreditação de análises de acordo com a EN ISO 17025 (2005).

De realçar que para a atender às solicitações do sector das pescas, maioritariamente instalado na Ilha de S. Vicente e também responder aos mencionados requisitos legislativos, a AC tem como objetivo próximo a transferência do LOPP das atuais instalações para o novo laboratório construído no Instituto Nacional de Desenvolvimento das Pescas (INDP) na cidade do Mindelo, visando alcançar os seguintes objetivos:

5.7.1.1 - Revisão operacional do LOPP e capacidade técnica

Não foi necessário a avaliação do Estado físico dos laboratórios, uma vez que como mencionado anteriormente, a AC tem como objetivo próximo a transferência do LOPP das atuais instalações

para o novo laboratório construído no Instituto Nacional de Desenvolvimento das Pescas (INDP) na cidade do Mindelo. Sendo assim foi avaliada a capacidade técnica do LOPP, o Manual de Qualidade e outra documentação e o desempenho técnico nas análises laboratoriais através de entrevistas. Foram encontradas algumas não conformidades para análises para o controlo oficial de produtos da pesca, como preconizado pela legislação da CE.

5.7.1.1.1 - Disponibilidade de equipamentos, materiais e metodologias de análise apropriadas para realizar as análises requeridas

O LOPP possui os equipamentos para realizar as metodologias de análise importantes, tais como: mercúrio, histamina, pH, ABVT, TMA, cloretos e análises sensoriais, contudo ainda não está habilitado para realizar análises de cádmio, chumbo, estanho, dioxinas, PCB's, benzopirenos e Salmonela. Existem constrangimentos a nível de aquisição de reagentes.

5.7.1.1.2 - Capacidade técnica do pessoal incluindo nível de treino, habilidades e conhecimentos práticos.

Com a contratação de mais 3 técnicos da área de Química e de Biologia, o primeiro para desempenhar a função de Responsável Técnico da Qualidade (MSc em Química) e fazer a ligação entre o LOPP e a AC, e os restantes para responsáveis das áreas laboratoriais de Microbiologia (BSc Biologia) e Bromatologia (BSc Química), respetivamente, verifica-se que existem quadros qualificados e com formações apropriados às respetivas tarefas. Contudo existem carências no que toca a treinos específicos. Verifica-se que há necessidades específicas de formação, especialmente em métodos de validação, exercícios inter-laboratoriais e sistemas de gestão de acordo com ISO 17025.

5.7.1.1.3 - Gestão da qualidade do laboratório (incluindo calibração, análises de proficiência e estado de acreditação)

De uma forma geral, do levantamento feito, verificou-se que os documentos necessitam de revisão/atualização. Vários itens não são considerados no sistema: melhoria, revisão do sistema de qualidade, avaliação e tratamento de não conformidades e trabalho não conforme, auditorias internas, medidas de prevenção, garantia de qualidade de resultados, rastreabilidade da informação e manipulação adequada de materiais de referência e outros.

O LOPP não possui qualquer análise acreditado, nem se inscreveu em qualquer exercício intra-laboratorial ou participou em análises de proficiência, alguma validação das metodologias foi começada, mas nenhuma está completa.

Os serviços de análise disponíveis de momento são insuficientes para satisfazer os requisitos da UE, sugerindo a necessidade de subcontratação (na forma de um protocolo de cooperação realizada com outros laboratórios)

Nesta ordem de ideia, a AC possui acordo de cooperação com laboratórios nacionais e internacionais, para a realização de análises cuja capacidade de realização o LOPP ainda não possui. Um protocolo de cooperação foi feito com um laboratório farmacêutico e de controlo alimentar nacional acreditado (INPHARMA – Indústria Farmacêutica, S.A. - Zona Industrial de Tira-Chapéu 472 Praia Santiago) – Acreditado de acordo 17025.

5.7.1.2 - Principais constrangimentos detetados

Foram identificados os seguintes constrangimentos às atividades do LOPP cuja resolução é urgente:

- Falta de equipamentos/procedimentos que permitam a deteção de metais pesados (Cd e Pb);
- Falta de equipamentos que permitam a deteção de benzopirenos, dioxinas, PCBs e estanho inorgânico;
- Dificuldade em receber reagentes e consumíveis em tempo adequado;
- Necessidade de formações específicas para os técnicos;
- Metodologias de análise de águas não concordantes com a respetiva diretiva comunitária e falta de validação das análises/garantia da qualidade dos resultados;
- Falta de implantação da metodologia para a deteção de Salmonela em produtos da pesca;
- Existência de lacunas nos conhecimentos em Sistemas da qualidade e da forma de implantação de diversos pontos da Norma 17025 com a necessidade de adequar a respetiva documentação de suporte;
- Falhas na preparação de alguns registos indispensáveis (ex: Avaliação do Sistema pela Gestão de topo, Definição de Política da Qualidade para o LOPP, Matrizes de competências e estabelecimento de requisitos técnicos por tarefa, tratamento de não-conformidades, trabalho não-conforme);
- Falta de formação específica dos técnicos do LOPP ou AC para a realização de auditorias internas;
- Ausência de apoio técnico regular para a manutenção dos equipamentos;
- Necessidade de participação em ensaios inter-laboratoriais e validar as técnicas para histamina, mercúrio, ABVT, cloretos e análises microbiológicas de água;
- Deficiências na organização/logística necessária, tendo em conta o fato do LOPP localizar-se longe dos principais pontos onde são recolhidas as amostras para as análises laboratoriais, por forma a permitirem que o laboratório possa receber amostras sempre que se mostrar

- Dificuldade na preparação do dossier e pedido de acreditação de análises e do sistema de gestão à entidade competente;
- Necessidade de pessoas na AC com formação específica em Sistemas de Gestão de Laboratórios de Controlo de Alimentos e/ou auditorias a laboratórios que possam em conjunto com a responsável do LOPP, colaborar na atualização da documentação no que respeita aos itens de gestão e na execução de auditorias internas.

5.7.2 - LABORATÓRIOS INPHARMA, SA

InLab - Laboratório de Controlo de Qualidade

Sita na Zona Industrial de Tira-chapéu, 472 Praia - Ilha de Santiago - Cabo Verde

inpharma@inpharma.cv

<http://www.inpharma.cv>

O InLab está acreditado pelo Instituto Português de Acreditação – *IPAC*, como Laboratório de Ensaios, segundo a norma NP EN ISO/IEC 17025:2005, para ensaios químicos e microbiológicos a águas, alimentos e matérias-primas, medicamentos, superfícies e manipuladores. Na área de produtos da pesca possui equipamentos, infraestrutura, materiais e recursos humanos que respondem às exigências internacionais (incluindo da união europeia) para realizar ensaios microbiológicos exigidos pelas normas internacionais. O volume de ensaio para estes parâmetros ultrapassa os 2000 ensaios. O laboratório faz ainda alguns ensaios químico e físicos para os produtos da pesca cujo volume de solicitação do mercado nacional, ainda justifica a sua montagem e implementação. Existe entretanto 3 a 4 parâmetros, para os quais fizeram algum investimento na qualificação do pessoal, mas não avançaram com a acreditação pois a demanda no mercado nacional não garante volume de trabalho. Para uma maior garantia destes ensaios investiram também na acreditação de colheita, conservação e transporte. Esta acreditação permite-lhes enviar amostras para serem realizadas em laboratórios parceiros acreditados para os mesmos parâmetros e cujo volume de ensaio permite garantir a competência na realização dos mesmos. Para todos os parâmetros que realizam, garantem os resultados e a manutenção da qualificação do pessoal, utilizando equipamentos adequados e, validados e qualificados.

5.7.2.1 - Revisão operacional do INLAB e capacidade técnica

5.7.2.1.1 - Disponibilidade de equipamentos, materiais e metodologias de análise apropriadas para realizar as análises requeridas

O Inlab, é um laboratório de controlo de qualidade para avaliação da conformidade de produtos e serviços, com excelentes estruturas físicas, que vão de encontro às exigências das normas internacionais, mas sobretudo equipada com tecnologia de vanguarda e pessoal qualificado. Este investimento é colocado à disposição dos seus clientes e parceiros.

Desde 2008 o laboratório está acreditado, em parâmetros relacionados com as seguintes áreas: análise de medicamentos; análise de alimentos e análise de águas; amostragem (colheita, transporte e conservação de amostras).

5.7.2.1.2 - Capacidade técnica do pessoal incluindo nível de treino, habilidades e conhecimentos práticos.

Possui quadros qualificados e faz monitorização da qualificação dos seus quadros permanentemente. Esta competência é validada e verificada a quando das auditorias técnicas e de gestão ao laboratório e aos métodos.

5.7.2.1.3 - Gestão da qualidade do laboratório (incluindo calibração, análises de proficiência e estado de acreditação)

Está Acreditado, para 44 parâmetros nas áreas de química e microbiologia de alimentos, medicamentos e águas; amostragem (colheita, transporte e conservação de amostras). Volume de ensaios para 2014: mais de 10 mil ensaios, nas diferentes áreas.

Neste momento é o único laboratório, em Cabo Verde acreditado para análises, segundo a norma EN NP ISO 17025:2005 e na região Oeste Africana é o único acreditado, em simultâneo para estas três áreas.

Para um maior desenvolvimento das suas competências e complementaridade da sua capacidade, nestas áreas de intervenção, a Inlab conta com parcerias internas e externas. Tem ainda como parceiros os seguintes laboratórios e empresas com elevado conhecimento na área de Laboratórios e Qualidade: Laborial, Labcal, ISQ, Labiagro e QCpharma, a LABQUI ; G-Quod, Controlvet, laboratório do Instituto Superior Técnico de Lisboa; o laboratório de Controlo de Qualidade da Labesfal – Fresenius(Tondela – Viseu) e Basi- laboratórios (Tondela – Viseu), entre outros

O Inlab laboratório de controlo de qualidade faz parte dos laboratórios de controlo de qualidade aceite pela Fundo Global e tem vindo a analisar amostras de ARVs, entre outros medicamentos, dentro deste âmbito.

Neste momento, o Inlab controla também o stock de segurança de ARVs para a região Oeste Africana, estabelecida pela OOAS.

O Inlab _ Laboratório de Controlo de qualidade, vêm conquistando o mercado nacional e regional, sempre investindo na garantia e qualidade dos serviços, com rigor e fiabilidade.

5.7.2.2 - Principais constrangimentos detetados

Neste momento, na área da química não tem acreditação para ensaios de cadmio, chumbo e mercúrio, porque a obrigatoriedade de realizar estes ensaios em outras áreas que não o pescado, não existe, e só com os clientes da área da pesca que solicitam estes parâmetros não dá sustentabilidade à montagem e implementação destes ensaios com garantia de qualidade dos resultados. Estes parâmetros são subcontratados a laboratórios credíveis e acreditados para estes parâmetros.

5.7.3 – Conclusões e recomendações

A conclusão da avaliação das capacidades técnicas e as atuais capacidades analíticas dos Laboratórios de Controlo dos Produtos da Pesca encontrados, aponta para “Progressos significativos na sistematização de procedimentos ligados às ‘guidelines’ da UE, e na melhoria do suporte laboratorial. Foram registados dois laboratorios que se enquadram dentro dos 3 pontos acima, o **Laboratório Oficial dos Produtos da Pesca (LOPP)** e o **Laboratório farmacêutico e de controlo alimentar nacional acreditado (INLAB)**.

6 - ADEQUAÇÃO DAS EMBARCAÇÕES E ESTABELECIMENTOS ÀS EXIGÊNCIAS PARA A COLOCAÇÃO DOS PRODUTOS DA PESCA NO MERCADO NACIONAL E À SUA EXPORTAÇÃO

Apesar de alguns estabelecimentos e navios de pesca Cabo-Verdianos possuírem autorização para exportar para a União Europeia, tendo em conta as recomendações de melhorias deixadas aquando das auditorias da DGSANCO e da DGMARE, verifica-se que ainda persistem algumas deficiências no que toca ao cabal cumprimento das exigências da UE.

Assim, é importante o desenvolvimento e implementação de medidas que conduzem a adequação dos estabelecimentos e navios de pesca às exigências da legislação nacional em geral e, em particular, às exigências da UE.

6.1 - ANÁLISES SWOT DA SITUAÇÃO ENCONTRADA DENTRO DO ÂMBITO DO ESTUDO

As tabelas SWOT a seguir apresentadas sintetizam os principais aspetos encontrados, os quais serão tomados em consideração na definição dos objetivos e prioridades do plano de atuação.

Quadro 8 – Análise Swot

PONTOS FORTES	PONTOS FRACOS
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elevado consumo per capita de pescado; ✓ Produção largamente destinada ao consumo humano; ✓ Empresas de transformação com domínio das técnicas de produção para mercados de qualidade; ✓ Conhecimento dos pescadores e tradição da atividade da pesca; ✓ Existência de recursos e com valor comercial e disponibilidades das espécies usados nas indústrias transformadoras; ✓ Existência de alguns barcos de pesca com um bom grau de adequação da respetiva capacidade aos recursos; ✓ Existência de estruturas portuárias, com capacidade para serem adequadas aos requisitos mínimos exigidos; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Altos custos operacionais que tornam pouco rentável a atividade; ✓ Idade média da frota de pesca muito elevada e deficientes condições de operacionalidade; ✓ Embarcações existentes na sua grande maioria artesanais, não reunindo assim todas as condições desejadas para uma boa conservação e segurança dos produtos da pesca; ✓ Dificuldades na obtenção de créditos para investimentos ou compras de materiais e utensílios de pescas; ✓ Deficiente organização e representatividade das estruturas associativas; ✓ Deficiências estruturais ao nível dos circuitos de comercialização; ✓ Desordem, falta de higiene, falta de segurança

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Existência de capacidades para investigação científica aplicada e de especialistas nas diferentes áreas; ✓ Existência de capacidades estruturais para formação; ✓ Sistemas de controlo sanitário pelo menos equivalentes aos da UE, e o sistema funciona bem; ✓ Extensa Zona Económica Exclusiva (ZEE). 	<p>e limitação espacial do Cais de Pesca da Praia e <u>ausência de um mercado de peixe</u>;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Desordem e falta de segurança no Cais de Pesca do Complexo de Pesca da Cova de Inglesa; ✓ Fraca capacidade de produção de gelo; ✓ Fraca capacidade de gestão, inovação e introdução de novas tecnologias; ✓ Baixo nível de escolaridade e formação de grande número de profissionais; ✓ Concorrência com os barcos estrangeiros, e diminuição das capturas; ✓ Deficiência a nível da Fiscalização (Pesca ilegal) e a nível da Inspeção e controlos sanitários; ✓ Não conhecimento da legislação.
OPORTUNIDADES	AMEAÇAS
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Valorização dos produtos da pesca apostando na qualidade e certificando os produtos; ✓ População em geral com grande ligação ao mar e gosto nas atividades marítimas; ✓ Utilização da Contrapartida financeira previstas no Acordo de parceria no domínio da pesca entre a UE e Cabo Verde para renovação/modernização da frota pesqueira; ✓ Modernização da frota pesqueira através da introdução de novas tecnologias (segurança, melhorias ambientais e redução de consumo); ✓ Remodelação, Ampliação e Modernização das Plataformas de Frio e Complexos de Pesca para desembarques e posteriores tratamentos; ✓ Crescente procura de produtos da pesca; ✓ Possibilidade de fornecimento de produtos seguros, produzidos de forma ambientalmente sustentável e de grande frescura. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Envelhecimento da frota; ✓ Aumento dos custos de exploração, em particular do preço dos combustíveis; ✓ Aumento da idade média dos profissionais decorrente da falta de atratividade do sector para os jovens; ✓ Redução de possibilidades de pesca de cavala, espécie tradicionalmente utilizadas na nossa dieta alimentar; ✓ Agudização dos níveis de avisos em tão de ameaças da UE, face á fraca fiscalização e controlo da pesca IUU; ✓ Ausências de Inspectores durante os desembarques de pescado nos portos, o que implica a não verificação de cumprimento das normas sanitárias.

6.2 – ESTRATÉGIAS

Face ao exposto e á análise SWOT da situação encontrada, a estratégia geral de adequação e desenvolvimento passará pelos seguintes vetores de atuação:

- Promover a aposta na qualidade, exploração sustentável dos recursos e diversificação das técnicas de pesca;
- Apostar na qualificação dos recursos humanos, em fatores imateriais como a melhoria da capacidade organizativa, de gestão e de comercialização, na inovação de processos e produtos e na diversificação de atividades para nichos de mercado mais rentáveis;
- Apostar na renovação/modernização das embarcações de pesca, por forma a adequá-las às exigências sanitárias e assim permitir que possam fornecer o seu pescado aos estabelecimentos que exportam;
- No que respeita à indústria transformadora, a aposta terá de incidir, também, no reforço da competitividade das empresas através da diversificação de produtos, da internacionalização da produção e de um melhor controlo dos circuitos de comercialização. A qualidade e a inovação assumem papel crucial na pesca, a par das melhorias necessárias em matéria de gestão e organização das empresas;

Com efeito, as indústrias, deverão dar contributos essenciais para a sustentabilidade da produção de capturas de pescado porquanto:

- As unidades da indústria transformadora, particularmente as do sector das conservas de peixe, semiconservas, congelação e preparação de pescado, são abastecidas, em parte, pela frota nacional, contribuindo para a sustentabilidade do sector pesqueiro;
- As unidades da indústria transformadora têm potencialidades para gerar novos postos de trabalho, com efeitos socioeconómicos positivos para o país;
- As unidades da indústria transformadora, ao utilizarem mais intensamente matéria-prima proveniente da frota nacional, terão um efeito indutor bastante positivo, acarretando a inovação e a modernização da frota.

Em síntese, trata-se de uma estratégia orientada pelos princípios e objetivos da Plano de Gestão das Pescas que, tendo na base a sustentabilidade dos recursos, articula a valorização/qualidade e o crescimento das atividades económicas, o emprego e a coesão social, a segurança do património natural e a manutenção de condições ambientais adequadas para as gerações vindouras.

6.2.1 - Competitividade do sector pesqueiro, num quadro de adequação dos navios ao cumprimento dos requisitos necessários para a exportação dos seus produtos

O subsector da captura continuará a consistir, apesar das limitações e constrangimentos resultantes da necessidade de assegurar a sua modernização e sustentabilidade, naturalmente, terá que assumir uma prioridade nas políticas públicas.

O desafio que se coloca não é somente a de encontrar formas de expandir, mas assegurar a sua competitividade e sustentabilidade através da respetiva estabilização e rendibilidade num contexto global de modernização ou renovação.

Trata-se mais de produzir melhor – com menores custos e com mais qualidade – do que tão somente, aumentar as capturas; trata-se, igualmente, de garantir para este subsector uma maior fatia na cadeia de valor como forma de assegurar a sua rentabilidade e a melhoria da qualidade de vida dos profissionais e promovendo a respetiva sustentabilidade a prazo.

Os instrumentos de política pública devem ser entendidos como meios de incentivar, dinamizar e alavancar projetos de investimento dos que operam neste subsector por forma a contribuir para a melhoria das condições em que operam e para uma maior inserção nos mercados cada vez mais globalizados em que atuam.

Nesse sentido, terão de se dotar dos meios que assegurem um reforço da sua capacidade de gestão e organização e uma maior qualificação da sua presença nesses mercados, de modo a poderem responder melhor aos crescentes e cada vez mais sofisticados desafios que são forçadas a enfrentar.

Trata-se, em suma, de criar as condições para um acréscimo da sua competitividade à grande escala as quais, tal como noutros sectores de atividade, terão de passar pela aposta em fatores imateriais como sejam a qualidade, a formação profissional, o “marketing” e a comercialização, a introdução de inovações e o apelo a novas tecnologias, designadamente para conter custos de exploração e ir ao encontro das novas preferências e exigências prevalecentes ao nível dos mercados de consumo, num contexto de crescente abertura e globalização.

Para além dos apoios diretos à modernização das empresas, o Estado, separada ou conjuntamente com as associações e organizações de produtores, deverá apoiar a melhoria das infraestruturas e equipamentos de descarga e conservação do pescado, a investigação aplicada e o desenvolvimento de parcerias e projetos piloto, o reforço dos sistemas de informação, vigilância e controlo, a promoção dos produtos, o apoio à reestruturação das organizações de produtores, etc.

➤ *No que se refere à melhoria da envolvente económica do sector:*

- **Melhorar e modernizar os equipamentos dos portos de pesca e de abrigo** com meios de descarga, movimentação e manuseamento do pescado, de atracação de embarcações de pesca, armazéns de aprestos, meios de acesso de pessoas aos portos de pesca e de abrigo bem como sistemas e equipamentos que visem o aumento de segurança de bens e de pessoas;
- **Melhorar, adequar ou criar condições estruturais e higio-sanitárias de apoio à venda e comercialização de pescado:** adequar as estruturas e os meios de controlo de segurança, em termos higio-sanitário e de fiscalização, melhorar ou construir os meios necessários a garantir a cadeia de frio incluindo a fabricação e silagem de gelo, melhorar ou construir unidades de apoio à comercialização e à armazenagem de aprestos. Caso crítico da cidade da Praia que não possui um mercado de peixe;
- **Equipar e instalar** meios e sistemas de gestão informatizada da comercialização e dos leilões (CPCI e CPP);
- **Melhorar, construir ou ampliar murros de vedações dos cais de pescas** (CPCI e CPP, que reforcem a segurança da movimentação no interior dos portos de pesca ou de abrigo;
- **Instalar nos portos de pesca meios que permitam minimizar impactes ambientais,** incluindo parques de recolha seletiva de resíduos sólidos, e a instalação de meios e sistemas para a armazenagem e para o tratamento de desperdícios e subprodutos e escoamento de efluentes;
- **Promover a valorização e qualificação dos profissionais do sector,** através da aposta na formação contínua, promover à entrada de novos e jovens profissionais no sector através da formação;
- **Promover a formação do pessoal inspetivo,** visando o aperfeiçoamento da sua atividade e intervenção, a atualização dos seus conhecimentos e uma indispensável uniformização de procedimentos;

Em resumo,

	<p>Promover a competitividade do sector pesqueiro num quadro de adequação dos navios ao cumprimento dos requisitos necessários para a exportação dos seus produtos</p>
Linhas de atuação	<ul style="list-style-type: none">• Apostar em fatores imateriais (qualidade; inovação; formação; “marketing”);• Promover uma política de modernização das unidades produtivas e de ajustamento seletivo da capacidade instalada;• Promover a melhoria da envolvente económica do sector, proporcionando melhores condições de desembarque e de comercialização dos produtos;• Promover a reformulação e reorganização do modelo organizativo do sector;• Privilegiar uma política de verticalização das unidades produtivas;• Promover a investigação aplicada particularmente nas vertentes económicas e ambiental;• Reforçar e melhorar a capacidade de vigilância, fiscalização e controlo da pesca.• Formação inicial e contínua e <i>valorização profissional</i>

6.2.2 - Criar mais valor e diversificar a indústria transformadora, num quadro de adequação ao cumprimento dos requisitos necessários para a exportação dos seus produtos

O sector da transformação e comercialização deve responder à gradual evolução dos mercados e da vida nas sociedades modernas que são o reflexo dos ajustamentos graduais registados ao nível do perfil dos consumidores.

É, pois, com esta orientação em mente que o sector da transformação deve alargar e diversificar a sua atividade, ajustando-a à evolução do mercado. O reforço da internacionalização do sector, o maior controlo dos circuitos de comercialização e a maior capacidade de gerar e reter valor

acrescentado são elementos cruciais da estratégia de crescimento da indústria cuja concretização só será possível mediante uma forte aposta na qualidade e na inovação de processos e produtos, bem como na introdução de melhorias na gestão e na organização.

As áreas da indústria que surgem como prioritárias neste contexto são, em primeiro lugar, as conservas de peixe, em segundo, a congelação, a preparação e acondicionamento de pescado fresco e, finalmente a secagem de resíduos de pescado para produção de farinha de peixe (ração animal).

Visando o crescimento e competitividade da indústria transformadora, identificaram-se as seguintes linhas de atuação prioritárias a desenvolver pelos agentes públicos e privados do sector:

- **Reforçar e fortalecer a competitividade e o desenvolvimento do tecido económico dos subsectores da transformação e da comercialização** dos produtos da pesca, sustentado num crescimento orgânico do sector empresarial e na melhoria da competitividade, produtividade e capacidade concorrencial do sector;
- **Desenvolver o processo de exportação e de extensão a novos mercados**, promovendo a modernização dos canais de distribuição e de logística, bem como a criação de marcas estratégicas e o fomento e divulgação dos produtos da pesca;
- **Contribuir para uma política de qualidade dos produtos da pesca**, assegurando o cumprimento das normas e condições de produção em vigor, sustentada na rastreabilidade, na segurança do consumo, na melhoria da imagem e na certificação dos produtos;
- **Promover a criação de postos de trabalho qualificados** visando aumentar o nível socioeconómico do país, melhorando as competências profissionais ou introduzindo novos métodos e instrumentos de formação;
- **Aumentar o valor acrescentado dos produtos da pesca**, alargando a pluralidade e a diversidade do sector, em particular com a criação de produtos, novos ou inovadores;
- **Apoiar a construção de novas unidades da indústria transformadora**, com diversificação de produção (novos produtos);
- **Apoiar a modernização de unidades da indústria transformadora** visando adequá-las às exigências higio-sanitárias, técnico-funcionais e de controlo, introduzir tecnologias novas e inovadoras, melhorar os indicadores ambientais, energéticos, logísticos e de gestão, melhorar os indicadores de produtividade, eficiência e eficácia ao nível fabril e certificar com base nas

- **Promover a realização de estudos sobre o contributo da certificação dos produtos transformados** e sobre o desenvolvimento de novos produtos, de produtos artesanais e tradicionais;
- **Incentivar a realização de estudos que visem um melhor conhecimento do perfil do consumidor e das novas tendências do mercado.**

Foram, no entanto, identificados os seguintes pontos críticos na implementação das ações no âmbito do sector transformador, os quais deverão ser minorados ou ultrapassados:

- Empresas apresentando limitações ao nível da gestão, da capacidade competitiva e concorrencial e fragilidades em matéria de robustez financeira impondo, como consequência, limitações no investimento em inovação, investigação e certificação da empresa e dos produtos;
- Dificuldade das empresas do sector em responderem à maior capacidade financeira, estrutural, logística e de “marketing” de empresas internacionais cuja dimensão impõe regras no mercado da comercialização e da distribuição, cada vez mais globalizado;
- A grande dependência de um número limitado de espécies e a escassez de alguns recursos haliêuticos nacionais dificultam uma maior diversificação a nível dos produtos finais obtidos.

O principal papel do Estado deverá consistir em apoiar financeira e tecnicamente o processo de inovação, o reforço da competitividade e a internacionalização das empresas, de forma a garantir acréscimos de produtividade. Nesse contexto, devem ser criados regimes de incentivos para apoiar o processo de inovação empresarial e de diversificação produtiva.

Em resumo,

Criar mais valor e diversificar a indústria transformadora, num quadro de adequação ao cumprimento dos requisitos necessários para a exportação dos seus produtos

Linhas de atuação

- Apostar numa política de qualidade e de inovação de processos e produtos;
- Promover a exportação e a extensão a novos mercados;
- Promover um maior controlo dos circuitos de comercialização;
- Priorizar as unidades produtivas que apostem na verticalização da produção.

7 - CONSOLIDAÇÃO DO SISTEMA NACIONAL DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DA PESCA PARA CONSUMO LOCAL E PARA A EXPORTAÇÃO

Neste âmbito, como já anteriormente comentado, existem deficiências no sistema nacional de controlo e certificação dos produtos da pesca, deficiências estas que precisam ser ultrapassadas para assim poder-se dar a garantia da segurança sanitária dos produtos colocados no mercado.

Para tal, a estratégia tem que passar necessariamente por trabalhar sobre os 5 aspetos chave anteriormente referidos, por forma a atingir os 5 objetivos chave que conseqüentemente refletir-se-ão na consolidação do sistema nacional de controlo e certificação dos produtos pesqueiros e, por fim, na melhoria e garantia da qualidade dos produtos da pesca, sendo que a ação tem que abarcar:

1. Atualização/adequação da legislação alimentar;
2. Garantia de um sistema de controlo efetivo/eficaz
3. Adequação dos laboratórios às necessidades do sector e às exigências internacionais;
4. Informação, formação, sensibilização e consciencialização dos operadores no que toca ao cumprimento das normas de higiene e segurança sanitária dos produtos e aposta na melhoria da qualidade como fator de competitividade;
5. Controlo e garantia da segurança dos produtos em todos os pontos da cadeia.

7.1 - PLANO DE AÇÃO (PA) PARA A REVISÃO/ADEQUAÇÃO DA LEGISLAÇÃO ALIMENTAR.

7.1.1 - Objetivo do Plano de Ação

Rever/atualizar a legislação nacional em matéria de qualidade e segurança sanitária dos produtos da pesca por forma a melhor adequá-la às necessidades e à realidade do país e às exigências do mercado internacional.

7.1.2 - Medidas do PA

- Recomenda-se que a AC, deve criar um sistema de gestão (uma base de dados) – **AValiação do Cumprimento Legal (ACL)**, onde deve manter sempre atualizada todas as legislações alimentares nacionais e internacionais;
- Criar procedimentos para identificar e ter acesso às obrigações legais e outros requisitos, Internacionais, os quais a AC, com regularidade, deve avaliar as atualizações vigentes e o grau de cumprimento legal dos mesmos e decidir a atualização/adequação das legislações nacionais existente em matéria de qualidade e segurança sanitária dos produtos da pesca, a

observância dos que sejam diretamente aplicáveis aos aspetos de suas atividades, produtos ou serviços;

- A AC de igual modo, deve nomear representante(s) específico(s) que, independentemente de outras responsabilidades, tenha(m) seu papel, responsabilidades e autoridade definida para:
 - ✓ Assegurar que os procedimentos estabelecidos, sejam implementados e mantidos de acordo;
 - ✓ Reportar o desempenho do sistema de gestão à AC, para análise crítica e como base para a melhoria do sistema de gestão.

7.2 - PLANO DE AÇÃO PARA A GARANTIA DE UM SISTEMA DE CONTROLO EFETIVO/EFICAZ

7.2.1 - Objetivo do PA

Melhorar a eficiência e a capacidade técnica e operacional da AC, e promover a modernização da organização do trabalho.

7.2.2 - Medidas do PA

- Dotar as Agências da AC de infraestruturas, meios administrativos, meios de transportes, equipamentos e materiais adequados, de forma a garantir que o pessoal possa realizar os controlos oficiais com eficiência e eficácia;
- Reforçar as Agências da AC de técnicos (em quantidade e qualidade), de forma a dispor de pessoal em número suficiente e com qualificações e experiência adequadas, imparcial e não sem quaisquer conflitos de interesses no que se refere ao exercício das competências que neles sejam delegadas;
- A AC deve elaborar e implementar um plano de formação adequada, que permita aos técnicos exercerem as suas funções com competências e efetuarem controlos oficiais de maneira coerente. Estes cursos de formação deverão servir para desenvolver uma abordagem harmonizada dos controlos oficiais.
- Criar um sistema de monitorização e avaliação do sistema de formação (uma base de dados com as formações ministradas e com as carências formativas), e manter atualizada, no máximo semestralmente, de forma a ter controlo e gestão das formações;
- Criar um fundo de financiamento da formação;

- Criar condições para que possa existir uma coordenação eficiente e eficaz entre a AC e as Agências da AC;
- A AC deve elaborar e implementar um plano de auditoria ou inspeções as Agências da AC. Se, em resultado de uma auditoria ou de uma inspeção, se constatar que tais organismos não exercem devidamente as competências que neles foram delegadas, a AC deve tomar medidas corretoras adequadas e atempadas;
- Apoiar a introdução de novos modelos de organização do tempo de trabalho (por turnos), mais flexíveis e produtivos nas Agências da AC e Incentivar a utilização das tecnologias de informação e comunicação;
- Promover e criar condições para assegurar a melhoria das condições de trabalho, higiene e segurança no trabalho;
- Rever o salário pago aos técnicos de forma a garantir que o valor é suficiente para promover maior satisfação dos técnicos e evitar possíveis práticas corruptas;
- Acrescer subsídios ao pessoal com base em critérios de produtividade e desenvolvimento contínuo das capacidades técnicas e humanas do pessoal;
- Rever o sistema de avaliação de desempenho dos técnicos, de acordo com a gestão por objetivos;
- Apostar na acreditação dos serviços de inspeções;

7.3 - PLANO DE ADEQUAÇÃO DOS LABORATÓRIOS ÀS NECESSIDADES DO SECTOR E ÀS EXIGÊNCIAS INTERNACIONAIS

7.3.1 - Objetivo do PA

Incrementar a capacidade analítica dos laboratórios oficiais de apoio à AC para o controlo de produtos da pesca.

7.3.2 - Medidas do PA

- A transferência do LOPP das atuais instalações para o novo laboratório oficial no Instituto Nacional de Desenvolvimento das Pescas (INDP) na cidade do Mindelo, de forma a atender às solicitações do sector da pesca, maioritariamente instalado na Ilha de S. Vicente e também atender aos requisitos legislativos;
- Aquisição e instalação de equipamentos em falta para análises: Exemplo: cádmio e chumbo, benzopirenos, dioxinas, PCB's;

- Avaliar, sempre com grande antecedência, a necessidade de aquisição de reagentes, em particular os necessários às técnicas a validar. Neste sentido é necessários identificar, avaliar e aprovar os fornecedores;
- Subcontratação de laboratórios acreditados (nacionais e/ou internacionais) para a realização das análises que não está habilitado a efetuar. Uma boa escolha no caso, é o laboratório nacional acreditada INPHARMA. Contudo, também subcontrata algumas das análises a terceiros;
- Torna-se necessário proceder à atualização da formação dos técnicos de forma a poderem realizar as análises de acordo com as normativas europeias, em particular as que serão acreditadas. Especialmente, capacitar todos os técnicos que irão continuar a atividade no novo laboratório, com os conhecimentos relativos à implantação do Sistema de Qualidade e de auditoria.
- Propõe-se que seja estimulada a polivalência de competências a todos os níveis no laboratório, tornar o pessoal devidamente qualificado e com experiência adequada em número suficiente, de forma a realizar os controlos oficiais e a cumprir as funções de controlo com eficiência e eficácia;
- Criação de uma base de dados para a gestão de formação, programa de treino adequado (quer interno quer externo);
- Elaborar um Plano Anual de Manutenção e Calibração por empresas e pessoal competente;
- Atualização da documentação, procedimentos escritos para receção, arrecadação e preparação de amostras, procedimentos e descrições de trabalho escritas;
- Elaborar um procedimento e instruções técnicas para a implementação de ações preventivas, ações corretivas e ação de melhoramento;
- Realizar auditorias internas, este item pode ser realizado por auditores de empresas externas.

7.4 - PLANO DE INFORMAÇÃO, FORMAÇÃO, SENSIBILIZAÇÃO E CONSCIENCIALIZAÇÃO DOS OPERADORES NO QUE TOCA AO CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA SANITÁRIA DOS PRODUTOS E APOSTA NA MELHORIA DA QUALIDADE COMO FATOR DE COMPETITIVIDADE

|7.4.1 - Objetivo do PA

Melhorar o nível de qualificação técnica e profissional dos operadores, atuando na aprendizagem, formação inicial, formação qualificante e na educação-formação.

7.4.2 - Medidas do PA (medida desenvolvida anteriormente)

- Aumentar o nível de formação técnico-profissional dos operadores, aperfeiçoando a formação, criando indicadores de avaliação de desempenho;
- Apoiar os centros de empregos na formação qualificante dos operadores. Estabelecer mecanismos de consulta e orientação vocacional e profissional, quer nos centros de emprego quer de forma fixa ou móvel nas empresas e instituições;
- Desenvolvimento de suportes multimédias sobre normas de higiene e segurança sanitária dos produtos para distribuir como:
 - ✓ Guias;
 - ✓ Posters;
 - ✓ Vídeos.
- Aquisição de unidades amovíveis para realizar seminários e campanhas de sensibilização em localidades e zonas piscatórias;
- Criar, com o apoio da sociedade civil e do sector privado, sistemas de incentivos, incluindo o direito a “férias de formação”, para os trabalhadores adquirirem novas competências;
- Construir modalidades de incentivo às empresas e instituições da sociedade civil que estimulem os seus trabalhadores à formação contínua.

7.5 - PLANO DE CONTROLO E GARANTIA DA SEGURANÇA DOS PRODUTOS EM TODOS OS PONTOS DA CADEIA.

Tal como anteriormente referido, a garantia da segurança sanitária dos produtos da pesca só será efetivamente alcançada se o controlo for exercido em todos os pontos da cadeia de produção e distribuição.

Assim, recomenda-se que as medidas para alcançar tal objetivo envolvam:

- Desenvolvimento de planos de controlos oficiais aos navios;
- Desenvolvimento de planos de controlo dos estabelecimentos;
- Desenvolvimento de planos de controlo dos produtos da pesca;
- Apostar em campanhas de formação/consciencialização das pessoas;
- Rever a legislação, passando a abranger toda a cadeia de produção e comercialização;
- Exercer controlos a nível de todas as ilhas;
- Exercer controlos a nível de todos os pontos da cadeia;

PLANO DE CONTROLOS OFICIAIS A NAVIOS (PCN)

Objetivos estratégicos e operacionais do PA

- Garantir as condições higio-sanitárias dos navios da produção primária, tendo em vista as operações relacionadas com os produtos da pesca;
- Dar seguimento ao acompanhamento das embarcações já controladas, com a periodicidade inerente ao grau de risco;
- Garantir o controlo/inspeção de 100% das embarcações do universo de cada Agência da AC.

Medidas do PA

Referentes aos Procedimentos de Controlo

- Criação e atualização de uma base de dados para gestão das Autorizações sanitárias e Licenciamentos dos navios (plataforma do licenciamento) e os dados e dos resultados das ações da AC;
- Atualização mensal das listas oficiais dos navios aprovados das Autorizações sanitárias e Licenciamentos;
- As visitas técnicas aos navios para verificação das condições das Autorizações sanitárias e Licenciamentos devem ser programadas anualmente pela AC em articulação com as Agências da AC, e devem ser atualizadas mensalmente;
- A inspeção aos navios, deve ser de acordo com o risco, com recurso a lista de verificação, verificando as condições de higiene, estruturas, equipamentos/utensílios;
- A AC deve disponibilizar meios para garantir a Inspeção, à descarga, de todos os navios que operam e desembarca nos portos nacionais;
- A AC deve garantir o aumento da inspeção, à descarga, dos navios que alvorem bandeira de Cabo Verde e que operam fora das nossas águas;
- Inspeções dos pontos de desembarque ao longo do país, nomeadamente no que diz respeito ao seu funcionamento e verificação de requisitos de instalação e laboração.

Referentes ao procedimentos em caso de incumprimento

Discutir com os operadores um prazo razoável para correção de incumprimentos;

- Garantir a verificação no prazo da correção dos incumprimentos detetados;
- Auto de notícia com processo de contra-ordenação em caso de incumprimentos;

PLANO DE CONTROLO DOS ESTABELECIMENTOS

Objetivos estratégicos e operacionais do PA

- Garantir as condições higio-sanitárias dos estabelecimentos, tendo em vista as operações relacionadas com os produtos da pesca;
- Dar seguimento ao acompanhamento dos estabelecimentos, com a periodicidade inerente ao grau de risco;
- Garantir o controlo/inspeção de 100% dos estabelecimentos do setor de produção e distribuição dos produtos da pesca.

Metas do PA

Referentes aos procedimentos de controlo

- Os controlos regulares devem ser feitos em função de risco e avaliação do cumprimento dos requisitos legislativos em vigor;
- Atualização de Normas de Execução – Plano de Controlo e Aprovação dos Estabelecimentos;
- Revisão e Atualização de documentos de apoio (listas de verificação, procedimentos internos, esclarecimentos, etc.);
- Criação e Atualização de uma base de dados para gestão dos Licenciamentos dos estabelecimentos (plataforma do licenciamento) e dados dos resultados das ações da AC;
- Atualização mensal das listas oficiais dos estabelecimentos aprovados;
- As visitas técnicas aos estabelecimentos para verificação das condições de Licenciamento devem ser programadas anualmente pela AC em articulação com as Agências da AC, e devem ser atualizadas mensalmente;
- A AC deve garantir meios e condições para a verificação da manutenção dos requisitos de aprovação. Sendo que as Agências da AC devem elaborar propostas de manutenção da aprovação ou suspensão da mesma;
- As Agências da AC devem ter todos os poderes para a realização de vistorias de acompanhamento aos estabelecimentos, quando aplicável;

PLANO DE INSPECÇÃO DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS (PIGA)

O planeamento dos controlos é feito em função do risco estimado através da avaliação dos indicadores de risco e ao grau de incumprimento.

Objectivos estratégicos e operacionais do PA

- Salvaguarda da segurança alimentar e defesa da Saúde Pública.
- Adequação às disposições internacionais (comunitárias e do *Códex Alimentarius*, etc.)
- Colheita de amostras, de acordo com o plano e definidas anualmente.
- O Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios é ajustado todos os anos em função dos resultados não-conformes (positivos) registados no ano anterior.

Metas do PA

Referentes aos procedimentos de controlo

- Os Controlos se baseiam na Recolha de amostras e análises dos resultados analíticos;
- O Plano dos controlos (análises), deve ser elaborado anualmente;
- Criação e actualização de uma base de dados para gestão dos controlos oficiais (a AC central deve coordenar as Agências neste sentido) e dados dos resultados dos controlos;
- Atualização e Manutenção mensal de base de dados
- Tratamento estatístico trimestral dos dados resultantes dos controlos e disponibilização da informação (a AC central deve ser o coordenador);
- Atribuição de maior número de colheitas, na fase de programação, de acordo com os indicadores de risco;
- A AC deve exigir a intensificação de controlo nos estabelecimentos/produto, por incumprimento.

Referentes aos procedimentos em caso de incumprimento

- A AC em conjunto com o operador deve desencadear as medidas para retirar o produto do mercado;
- Realizar novas colheitas de amostras, se aplicável;
- Levantamento de Auto de Notícia, se aplicável;
- Instrução de processos de contra-ordenação, quando aplicável.

Referentes aos relatórios de execução

A AC (unidade orgânica central) deve elaborar anualmente um relatório dos resultados obtidos no Plano de Inspeção dos Géneros Alimentícios, para ajuste.

8 - CADEIA DE VALOR DOS PRODUTOS HALIÊUTICOS DESTINADOS AO CONSUMO LOCAL E A EXPORTAÇÃO

8.1- IMPORTÂNCIA DE CONHECER OU IDENTIFICAR A CADEIA DE VALOR DOS PRODUTOS HALIÊUTICOS

Atualmente o mercado mundial de produtos haliêuticos deixa claro que a questão da qualidade dos produtos haliêuticos têm que estar presente na mente de todos os operadores das várias fases da cadeia de valor, pois a qualidade é definida pelo cliente, que dita o que quer, como quer e que preço quer.

Assim, a garantia da qualidade deve começar desde a captura do pescado até à fase do consumo final, pelo que, os intervenientes das diferentes fases devem estar bem informados sobre as regras e os requisitos das normas nacionais e internacionais.

A noção de cadeia de valor é a soma do que os consumidores estão propensos a pagar por determinado produto e/ou serviço que uma empresa oferta, pelo que a cadeia de valor começa na produção passando pela fase de comercialização, transformação e distribuição (transporte comercialização interna e externa) dos produtos.

Sendo assim, torna-se necessário identificar e analisar toda a cadeia de valor dos produtos haliêuticos, ou seja, todas as atividades que o produto percorre até chegar ao consumidor final, bem como as interações entre os sub-setores e relações de compra e venda dos seus atores por forma a conhecer os constrangimentos e as oportunidades, promover a produção de valor acrescentado e viabilizar os diferentes segmentos ou sectores de atividades que passa o produto.

Segundo o relatório da ACPFish II (2012), as informações da FAO e da Glitnir Bank, garantem que os maiores valores acrescentados ao longo da cadeia de valor de produtos haliêuticos a nível mundial estão concentrados na venda a retalho, a grosso e no sector secundário de transformação. Adianta ainda que, trata-se de uma tendência observada tanto nos países desenvolvidos como nos países em via de desenvolvimento.

A promoção de valor acrescentado é uma mais-valia para o desenvolvimento socioeconómico de Cabo Verde, pois para além de elevar os lucros, cria mais empregos e diversifica a oferta de serviços e de produtos.

Entretanto, as empresas que atuam em todas as fases da cadeia de valor têm de ter a capacidade de oferecer produtos e serviços conforme as normas de qualidade nacional e internacional a um preço competitivo. Essa competitividade depende não só, do funcionamento da cadeia de valor, mas também do ambiente macroeconómico e ambiental do país.

É de realçar que o desenvolvimento da cadeia de valor é atualmente uma prioridade de vários governantes pois, o seu conhecimento fornece um conjunto de informações úteis que, de um lado, servirão de base a administração pesqueira para o delineamento de políticas bio económicas adequadas que garantem uma alocação eficiente dos recursos, a durabilidade ambiental e de outro lado permitem as empresas maximizar os lucros advindos das suas atividades participando eficazmente na economia nacional.

Assim, em Cabo Verde pode-se identificar duas fontes iniciais de abastecimento de matéria-prima para a cadeia de valor dos produtos haliêuticos, nomeadamente a fileira da pesca artesanal e a fileira da pesca industrial, visto que, a aquacultura ainda está na sua fase embrionária e o transbordo das embarcações estrangeiras é dirigida aos mercados externos.

8.2- ETAPAS DA CADEIA DE VALOR DOS PRODUTOS HALIÊUTICOS

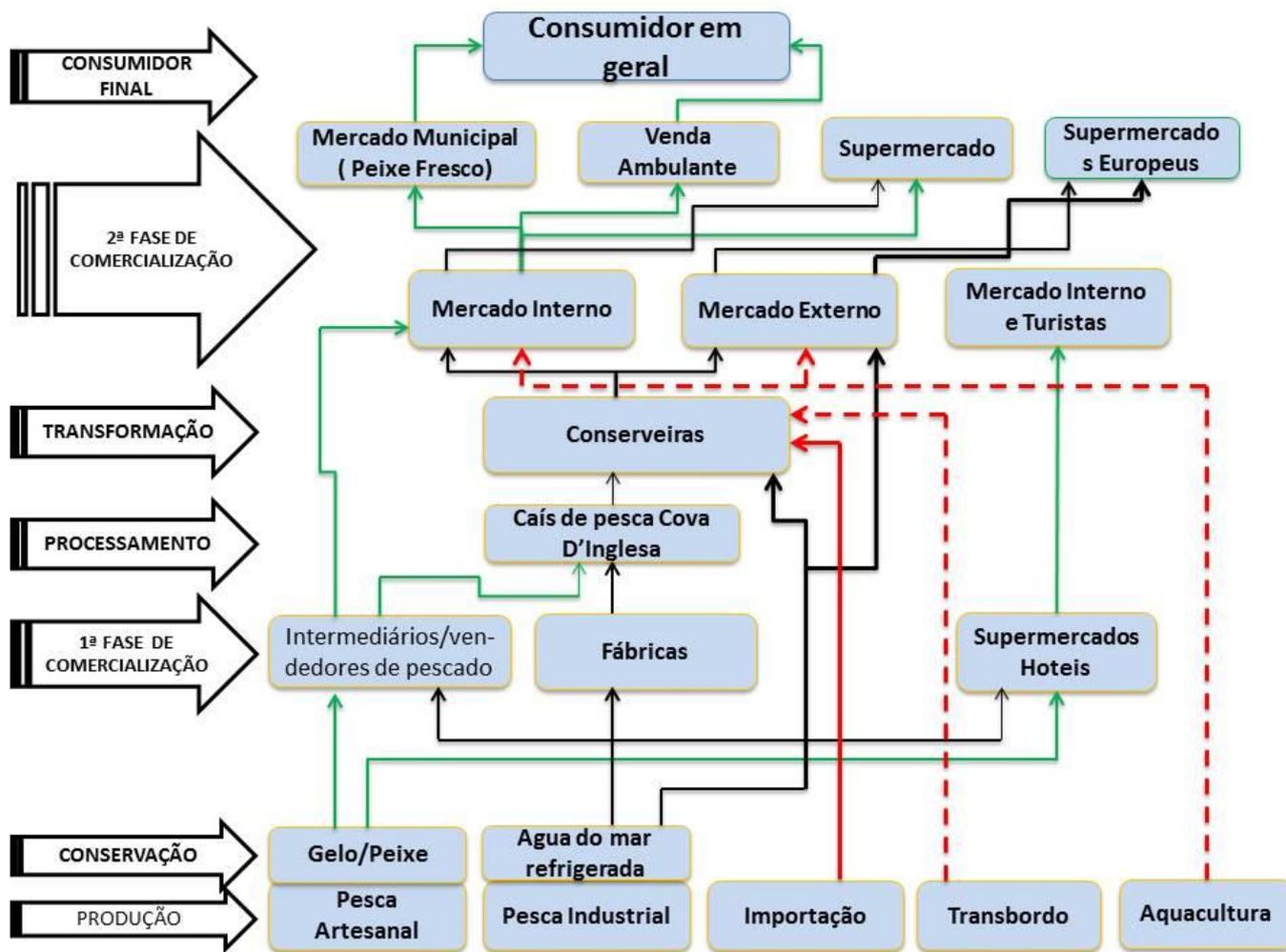
Em Cabo Verde a pesca é exercida por uma frota artesanal, semi-industrial e Industrial. Segundo a legislação pesqueira de Cabo Verde (2005), a pesca artesanal é definida como aquela realizada por embarcações que não dispõem de ponte e que utilizam meios de captura não manobráveis mecanicamente e possuem como únicos meios de conservação do produto da pesca o gelo e o sal, estipulando assim, que qualquer outra modalidade de pesca que não é feita dessa forma é considerada pesca semi-industrial ou industrial.

Na cadeia produtiva pesqueira estão inseridas tanto as atividades fornecedoras de insumos (representadas por embarcações, redes, apetrechos de pesca, etc.), como as atividades e capturas, processamento, transformação e Distribuição/comercialização do pescado.

Assim para compreender o funcionamento da atividade pesqueira e identificar estratégias a adotar para a sua melhoria é necessário analisar e mapear toda as atividades de uma forma interligada.

Mapa I: Cadeia produtiva dos produtos das pescas em Cabo Verde

ETAPA DE PRODUÇÃO



Nesta etapa engloba-se todos os insumos (parte física e serviços) da atividade da pesca artesanal e industrial ou seja nessa fase estão incluídos a produção de embarcações, os motores e petrechos de pesca e os insumos básicos como gelo, combustível e alimentos para as refeições durante o esforço de pesca, as capturas/desembarques, a logística de compra de insumos e o perfil dos atores que atuam neste segmento.

Esse é o segmento que mais absorve mão-de-obra na cadeia, sendo, também, responsável pela exploração dos estoques pesqueiros utilizados para o fornecimento alimentar das famílias e comercialização em diferentes canais.

A cadeia de valor começa pela fase de entrada de matéria-prima que poderá resumir no seguinte esquema:



A entrada de matéria-prima no circuito da cadeia de valor advém da pesca da frota nacional e da importação.

No futuro, com o desenvolvimento da aquacultura e com o funcionamento da infraestrutura de frio do Mindelo, poderá o país contar com mais duas fileiras de fornecimento de matéria-prima e serviços.

▪ **Análise da fileira da Pesca Artesanal e Industrial Nacional** **Caracterização geral da frota nacional**

Segundo o Censo da Frota de Cabo Verde (2011) o país conta com uma frota artesanal, uma frota industrial e semi-industrial.

A frota artesanal é composta por 1239 botes de boca aberta, construídos normalmente de madeira, com dimensões compreendidas entre os 4,5 metros a 6,0 metros de comprimento e 1,8 de largura, motorizados em 72% com motores fora de borda de 08 a 15 cavalos.

Nota-se que a ilha de Santiago é aquela que alberga o maior número de botes 493, representando 40%, seguido de Santo Antão e Sal com 124 e 120 botes 11 e 10 %, respetivamente. Entretanto as ilhas Maio e Boavista apresentam o menor número de botes, 61 e 68 cerca de 6 e 5%.

Quanto à idade média dos botes, o Censo da Frota (2011), aponta que a idade dos botes varia entre 5 e 13 anos com uma média nacional de 8 anos.

No que respeita aos engenhos/arte de pesca utilizados, verifica-se uma predominância da linha de mão seguida da rede de emalhar (4%).

No que concerne à pesca industrial o Censo da Frota (2011) aponta para a existência de 13 comunidades de pesca industrial distribuídas entre as ilhas de Santiago com 7 comunidades, representando 44%, seguido de Santo Antão com 4 (25%), com as restantes ilhas representadas em apenas 6% com exceção das ilhas Fogo e Brava.

Assim, o país conta com um total de 90 embarcações industrial/semi-industrial com comprimento que varia entre os 7 e 17 metros e tamanho médio de 11 metros. Destaca-se que, em algumas regiões de Barlavento encontram-se embarcações de maior porte, chegando a medir 26 metros em S. Vicente.

Elas concentram-se na sua maioria em Santiago (48%), seguido de S.Vicente com 27%, Sal 10%, Santo Antão 6%, S. Nicolau e Maio com 4% e Brava com 1%.

Essas embarcações são na sua maioria atuneiros, lagosteiros e cercadores para pequenos pelágicos, maioritariamente pertencentes a entidades privadas e com uma idade que varia entre os 4 e 28 anos, apresentando uma média de idade de 14 anos.

▪ **Atores da Produção**

Na fileira da pesca artesanal, o Censo (2001) aponta que existem 3717 pescadores na ilha de Santiago que é a que alberga o maior número de pescadores, 1479 (40%), seguido Santo Antão, Sal, Fogo com 10 e 9%, respetivamente. São Vicente, Brava, Maio, e Boavista representam 8, 7 e 5%, respetivamente.

RELATÓRIO DE ESTUDO

Estudo Sobre a Qualidade dos Produtos Haliêuticos Distribuídos a Nível dos Mercados Nacionais e Destinados à Exportação

O censo de 2011 indica que a média de idade dos pescadores a nível nacional é de 40 anos variando entre os 37 e 43 anos nas diferentes ilhas.

O pescador exerce a sua atividade normalmente em pequenos grupos. Os botes são tripulados por 2 a 3 pescadores, parte deles são proprietários do seu meio de produção e a tecnologia de captura é capaz de produzir volumes, pequeno ou médio de pescado.

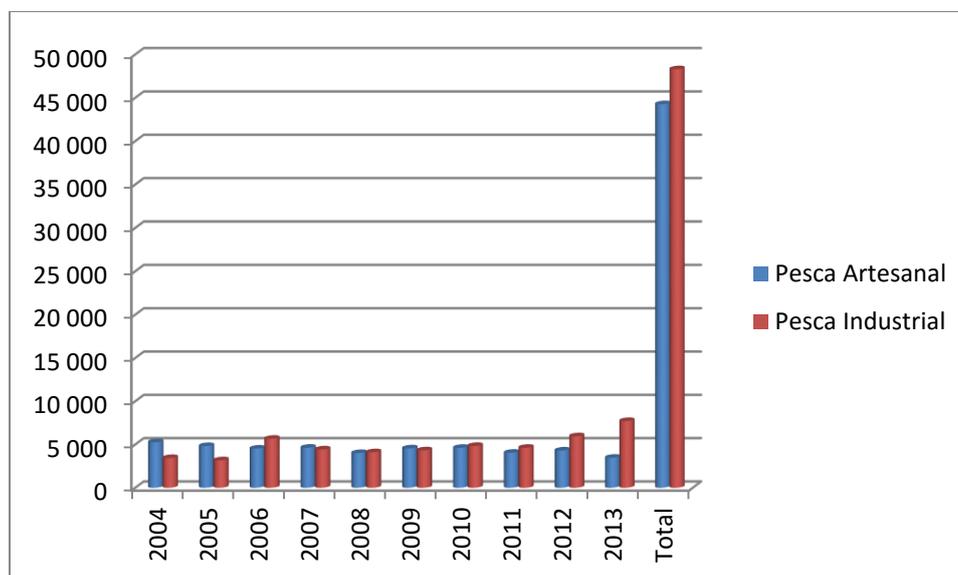
É de apontar que os pescadores na sua maioria exercem a sua atividade com exclusividade embora em muitas ilhas encontram pescadores em função de regime temporário que se dedicam á pesca como atividade alternativa e complementar.

Na fileira da pesca industrial encontram-se um total de 1092 pescadores, sendo que o maior número (47%) se encontra na ilha de Santiago, seguido São Vicente com 26%, Sal com 10%, Maio, Santo Antão com 5%, e São Nicolau e Brava com apenas 4% e 1%, respetivamente

▪ Capturas/desembarques

A captura média anual da pesca em Cabo Verde ao longo dos últimos 10 anos tem-se situado em torno dos 4.427 toneladas para a Pesca artesanal e 4.829 toneladas para a pesca industrial, conforme mostra o gráfico abaixo:

Gráfico 1: Evolução das capturas da pesca artesanal e industrial (toneladas /2004 a 2013)

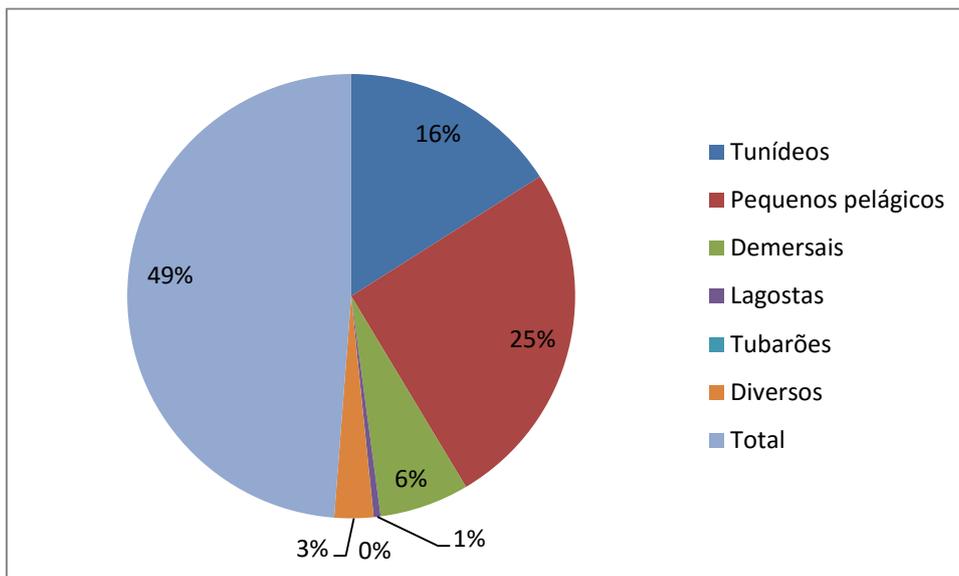


Pelo gráfico acima indicado pode-se verificar que as capturas têm vindo a oscilar ao longo dos 10 anos e com uma tendência crescente a partir do ano de 2011, passando de 8.673 em 2011 para 11.189 toneladas em 2013.

Verifica-se um crescente aumento dos desembarques das embarcações da pesca industrial em relação aos da pesca artesanal, passando de 51% em 2010 para 69% em 2013.

Em relação às espécies capturadas, o gráfico abaixo mostra a distribuição das espécies das capturas.

Gráfico 2: Distribuição das capturas por espécies

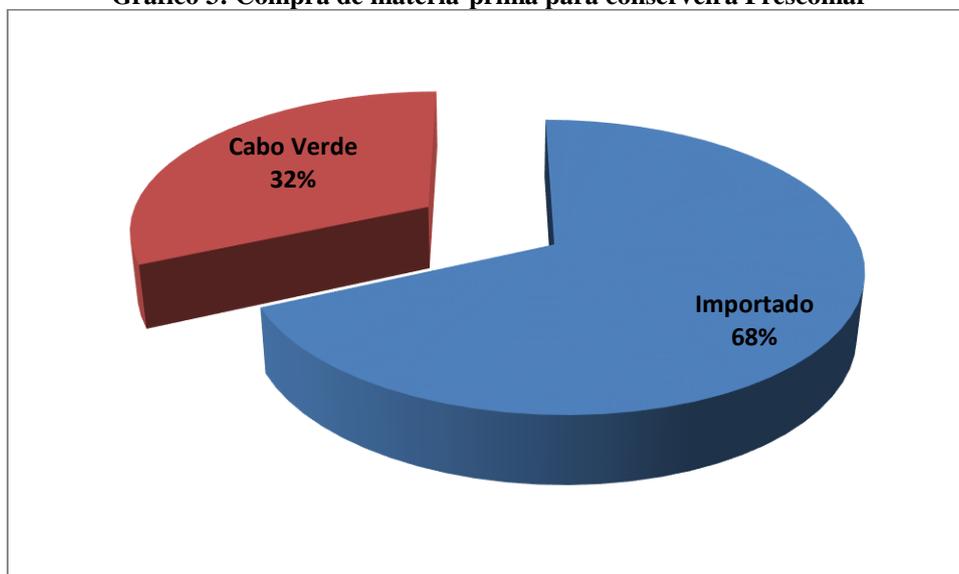


Pelos resultados apontados no gráfico acima pode-se verificar que maior parte das capturas são de pequenos pelágicos, sendo que a pesca a contribuição da industrial foi de mais de 50%. Em 2013 as embarcações da pesca industrial capturaram 82% dos pequenos pelágicos.

▪ **Análise da fileira da importação**

A captura nacional não garante um eficiente aprovisionamento e funcionamento da FRESCOMAR, pelo que esta fábrica goza de uma prerrogativa da EU em laborar produto estrangeiro e exportar para o mercado Europeu. Os principais fornecedores deles que também importa produto congelado, são de diferentes países, incluindo a China, Marrocos e Espanha. Essa empresa antigamente importava em média 95% de matéria-prima mas, atualmente, verificou-se um aumento no volume de compra de pescado nacional, pois em 2011 foi de 17%, passando para 49% em 2012, 31% em 2013 e 34% em 2014, conforme o gráfico abaixo indicado.

Gráfico 3: Compra de matéria-prima para conserveira Frescomar



Fonte: dados da FRESCOMAR

▪ **Aquisições e Serviços (inputs) gerados na etapa da Produção**

O fornecimento de matéria-prima incorre em gastos para os atores da produção, nomeadamente, a aquisição das embarcações e apetrechos de pesca, de mão-de-obra, de combustíveis, água, alimentação bem como o pagamento de seguro, taxas, impostos etc..

As embarcações e os apetrechos da pesca artesanal são normalmente adquiridas em Cabo Verde. Um investimento completo na compra e equipagem de uma embarcação da pesca artesanal gira em torno de os 700.000\$00 para os botes de pesca a linha e 1.400.000,00 botes pesca a rede. Deve-se ressaltar que a maioria esmagadora dos botes pratica pesca a linha.

Quanto à mão-de-obra normalmente cada embarcação de pesca artesanal conta com um total de 3 a 4 tripulantes que podem gerar mensalmente um valor de 30.000\$00 à 35.000,00.

Quanto aos custos de exploração rondam a volta de 50.000,00 mensais enquanto que as receitas brutas variam de acordo com a época de pesca, pelo que durante 3 meses, que é época de pesca do atum os botes podem atingir uma receita média bruta 500.000,00 e fora dessa época as receita média bruta ronda os 100.000,00.

Deve-se realçar que existe uma reexportação feita em Cabo Verde que gera um valor monetário em termos de prestação de serviços feita pelas empresas nacionais (acostagem, descarga e carga, saúde, alfandegas, policiamento, agenciamento etc...) e também verifica-se ainda a aquisição de alimentação, bilhetes de passagens aéreas, aluguer de viaturas, hospedagens em hotéis, etc. Serviços que geram um valor monetário que não poderão ser ignorados.

✚ **Principais constrangimentos da etapa de produção**

- ✓ Fraca rentabilidade das embarcações. No caso da pesca industrial a embarcações estão obsoletas e na pesca artesanal a realidade atual não coaduna com as estruturas das embarcações utilizadas;
- ✓ Fraca capacidade de oferta de produtos
- ✓ Fraca capacidade técnica para o desenvolvimento da aquacultura
- ✓ Sistema de crédito desajustado ao sector
- ✓ Fraca capacidade financeira dos operadores de pesca
- ✓ Infraestruturas/arrastadores insuficientes
- ✓ Perda de captura
- ✓ Falta de informação sobre os dados estatísticos das pescas
- ✓ Falta de certificação para o produto fresco destinado ao mercado local
- ✓ Falta da atratividade do sector para os jovens

✚ **Principais Recomendações:**

- ✓ Reestruturação da frota artesanal
- ✓ Instalação de novos equipamentos de navegação, comunicação e deteção de pescado
- ✓ Fortalecer a investigação em tecnologias novas
- ✓ Fortalecer o envolvimento do serviço da promoção e desenvolvimento junto das comunidades
- ✓ Implementação de ações de sensibilização e informação de qualidades e valorização dos produtos das pescas
- ✓ Fiscalizar os grandes pontos de desembarques da pesca artesanal
- ✓ Melhorar as condições de higiene a bordo dos navios e na altura de desembarque de pescado

- ✓ Certificação do produto para o mercado local
- ✓ Criar incentivos financeiros para encorajar o desembarque de pescado das frotas estrangeiras nos portos de Cabo Verde
- ✓ Analisar o pacote de taxas estabelecido para o desembarque de pescado das frotas estrangeiras
- ✓ Reestruturar os equipamentos de descarga de pescado e agilizar todo o serviço
- ✓ Procurar novos bancos de pesca/ diversificar as capturas
- ✓ Aumentar a captura para substituir a importação
- ✓ Fortalecer a capacidade técnica dos técnicos em matéria de aquacultura
- ✓ Desenvolvimento de projetos piloto de aquacultura

▪ ÉTAPA DA COMERCIALIZAÇÃO

Os segmentos de transporte e distribuição abarcam agentes que exercem um papel relevante dentro da cadeia produtiva, pois executam tarefas fundamentais que viabilizam a comercialização do pescado nos mercados nacional e internacional.

Em Cabo Verde a fileira dos produtos da pesca variam de ilha para ilha e de acordo, sobretudo, com a existência ou não de infraestruturas e do poder de compra.

No caso do pescado comercializado no mercado local, estas funções são desempenhadas por pescadores, vendedoras de pescado (grossista e retalhistas), e outros intermediários enquanto que para o mercado externo, a participação das empresas é mais representativa.

Após a captura, os produtos haliêuticos provenientes da pesca artesanal são adquiridos pelos vendedores de pescado, supermercados e hotéis nos pontos de desembarque ou nos mercados municipais. Nesse segmento encontram-se as vendedoras de pescado que comercializam os seus produtos nos mercados municipais e um grupo formado por mulheres e por homens que fazem a venda ambulante.

Contudo, nota-se um crescente desenvolvimento de um comércio informal, feito por ambulantes (porta a porta). O pescado é transportado a pé em tinas ou em veículos inapropriados expondo assim o produto ao calor e ao sol sem qualquer refrigeração, Esse pescado caracteriza-se por ser de qualidade reduzida.

As funções de armazenamento, em caso de necessidade, são efetuadas pelo próprio pescador que, modo geral, acondiciona o pescado em gelo e/ou, em menor proporção, efetua a salga do produto para posterior consumo e/ou comercialização.

Segundo o inquérito realizado pelo INDP (2014), pode-se notar que a maioria dos entrevistados não utilizam o gelo de imediato e não aplicam a regra de utilização de gelo (2kg de gelo para 1 Kg de peixe) e os que não utilizam o gelo argumentam que a faina é curta por isso não precisam conservar o pescado no gelo. E quando questionados sobre a qualidade do gelo a maioria disse que é satisfatório mas nota-se ainda que a maioria das vendeiras de pescado tanto nos mercados municipais como ambulante não fazem uma conservação adequada e higiénica do pescado.

O produto comercializado é essencialmente o pescado fresco, pois estima-se que menos de 3% é transformado artesanalmente em pescado seco e salgado.

Quanto a fileira da pesca industrial, após a captura os produtos são adquiridos pelas vendedoras/grossistas, pelas fábricas de conservas e pelos restaurantes e hotéis.

RELATÓRIO DE ESTUDO

Estudo Sobre a Qualidade dos Produtos Haliêuticos Distribuídos a Nível dos Mercados Nacionais e Destinados à Exportação

Assim as vendedoras grossistas em São Vicente por vezes armazenam os produtos no cais de pesca de Cova D'Inglesa e depois ficam retirando frações dos produtos para comercializarem no mercado municipal para o consumidor final e para as vendedoras ambulantes.

Porém a maior parte dos Produtos da pesca industrial é adquirida pelas empresas de conservas (FRESCOMAR e SUCLA).

A demanda e a oferta de pescado *in natura* varia de ilha para ilha, pois existem umas onde a oferta é inferior à demanda e vice versa. Normalmente as ilhas que produzem excedentes deparam com problemas de escoamento do seu produto por causa do deficiente sistema de transporte inter-ilhas.

Verifica-se que os supermercados para além de comercializar os produtos adquiridos nos armadores de pesca e das fábricas nacionais importam também outros produtos. Nota-se que nas ilhas de Santiago e de S.Vicente existem uma comercialização de pescado nos supermercados mais marcante do que nas outras ilhas.

Assim, de acordo com a lei da oferta e demanda o preço tende a ser mais elevado numas ilhas do que em outras, pelo que os preços mais elevados registam-se na Praia (Santiago) e são 20% superiores do que os preços praticados por exemplo em São Vicente.

Assim, os preços dos produtos das pescas praticados em Cabo Verde variam de acordo com a oferta e demanda de cada ilha, pelo que, considera-se a ilha de Santiago e a de São Vicente as mais importantes em termos de volume de captura e de dinâmica de comercialização

Quadro 9: Preços do Pescado por Espécie (Média, Moda, Máximo e Mínimo)

Espécies	Preço Médio	Moda	Preço Mínimo	Preço Máximo
Cavala	248	240	150	360
Chicharro	231	240	150	320
Merma	186	150	150	240
Garoupa	402	400	300	500
Atum	453	400	350	700
Ilhéu (Serra)	424	400	300	500
Bodião	197	140	140	250
Esmoregal	450	400	400	500
Bica	433	450	400	450
Espadarte	300	300	300	300

Fonte: DGRM

No circuito da cadeia produtiva em Cabo Verde existem infraestruturas essenciais de armazenamento que é o da Cova d'Inglesa em Mindelo e a plataforma de frio do Mindelo que ainda não entrou em atividade. Também se recebe pescado em S. Vicente que é processado e congelado pelo Complexo de Pesca da Cova de Inglesa e posteriormente transportado para S. Nicolau.

O Complexo de Pesca da Cova Inglesa é gerido por uma comissão de gestão, sob a tutela do Ministério das Infraestruturas e Economia Marítima. Está certificada para exportar produtos de pesca frescos e lagostas vivas cujo que o escoamento ao mercado externo é feita normalmente por via aérea.

Deve-se ainda referir que foi criada recentemente duas unidades de transformação e agregação de valor (UTAVs), localizadas nas ilhas de Santiago (Ribeira da Barca) e Santo Antão (Porto Novo). Neste momento somente a da Ribeira da Barca é que está em funcionamento.

RELATÓRIO DE ESTUDO

Estudo Sobre a Qualidade dos Produtos Haliêuticos Distribuídos a Nível dos Mercados Nacionais e Destinados à Exportação

A UTAV da Ribeira da Barca tem por objetivo colocar no mercado produtos de pesca com valor acrescentado. Por forma a não limitar os pequenos operadores do sector (pescadores e peixeiras) à tradicional forma de colocar o pescado no mercado, vendendo o pescado fresco tal como é capturado. Para tal criou-se as pequenas unidades de tratamento, processamento e transformação do pescado, para que os operadores possam colocar no mercado um pescado com maior tempo de vida útil, melhor conservado, melhor apresentado, cumprindo assim, com todos os requisitos de higiene e segurança alimentar exigidos, dando assim ao consumidor um produto de maior qualidade.

Essa infraestruturas faz a comercialização essencialmente peixe fresco inteiro eviscerado (demersais e atum). O peixe é eviscerado e depois de limpo/lavado é embalado em caixas de esferovite, sendo que primeiramente é colocado sobre uma película de plástico que evita o contacto direto entre o pescado e a embalagem de esferovite.

A UTAV de Ribeira da Barca tem como clientes os restaurantes e hotéis da Praia, mas o seu principal mercado é o externo, mais concretamente o mercado espanhol.

As infra-estruturas de frio são utilizadas tanto pelos armadores como para as vendedoras de pescado, que por vezes, compram o produto a grosso e fazem o processamento e o armazenamento.

Quanto ao Cais de Pesca da Praia as taxas recebidas são as advindas do pagamento da acostagem, portagem, aluguer de cacifos, aluguer de guas e venda de gelo, pelo que as receitas resumem em:

- Custos de acostagem:
 - ✓ Botes – 50 Esc/Hora/Fração
 - ✓ Embarcações até 10 TAB – 180 Esc/Hora/Fração
 - ✓ Embarcações de 10,1 à 20 TAB – 260 Esc/Hora/Fração
 - ✓ Embarcações de 20,1 à 30 TAB – 370 Esc/Hora/Fração
 - ✓ Embarcações de 30,1 à 50 TAB – 530 Esc/Hora/Fração

- Custo de portagem:
 - 20 escudos por pessoas
- Aluguer de cabines - 1000 Esc/mês
- Aluguer de guas – 1200 Esc/hora
- Preço do gelo - 12,5 Esc/Kg

Principais constrangimentos da etapa de comercialização

- ✓ Falta de certificação do produto que entra mercado interno
- ✓ Fraca capacidade financeira e organizacional dos armadores
- ✓ Alto custo de transporte externo
- ✓ Falta de uma economia de escala
- ✓ Falta de capacidade para garantir pescado permanente no mercado
- ✓ Ineficiência na repartição dos excedentes
- ✓ Deficiente circuito de comercialização/escoamento do produto
- ✓ Deficiente conhecimento e controlo dos circuitos de comercialização e fraca capacidade na formação dos preços na primeira venda, conduzindo assim à passagem de boa parte do valor acrescentado no sector para o sector secundário e terciário
- ✓ Condições de higiene muito deficientes identificadas no processamento artesanal de pescado (salga e seca)
- ✓ Inexistência da capacidade de marketing
- ✓ Frágil e insípida organização Cooperativa ou Associativa impede que se ultrapassem os

- ✓ Perda pós captura
- ✓ Falta de estratégia para valorização dos produtos das pescas
- ✓ Melhorar as condições de segurança dos pescadores
- ✓ Sensibilizar os operadores de pesca para a questão de segurança social

Principais Recomendações:

- ✓ Diversificação do mercado/explorar o mercado Africano
- ✓ Criação de marca para os produtos (marketing-MIX)
- ✓ Operacionalização dos custos entre armadores/ procura de parceiros
- ✓ Evitar a perda pós captura
- ✓ Maior fiscalização da delegacia de saúde nos mercados municipais de pescado
- ✓ Reorganização do circuito de comercialização através de promoção de uma rede de venda a grosso
- ✓ Despertar o espírito do empreendedorismo no seio dos operadores de pesca evitando o paternalismo.
- ✓ Concessão dos Caís de pesca da Cova D'Inglesa e da Praia para exploração de privados
- ✓ Criação de Unidades de transformação e Agregação de valor nas comunidades onde a pesca é expressiva

▪ ETAPA DE TRANSFORMAÇÃO

A indústria transformadora dos produtos da pesca industrial/simi industrial produzem conservas de atum, melva, cavala e farinha de peixe em pequenas quantidades.

Existe também uma pequena atividade de salga e seca que é feita ainda de forma bastante artesanal e informal, com poucas condições sanitárias e em quantidades não expressivas.

As conservas são destinadas na sua maioria para exportação e para o mercado interno. A farinha de peixe é utilizada como complemento proteico, no fabrico de ração para a alimentação de animais e é mais comercializado no mercado interno, embora ultimamente registou-se alguma exportação.

Em Cabo Verde, atualmente, a transformação do pescado é feita particularmente pelas empresas conserveira FRESCOMAR e SUCLA.

A conserveira de São Vicente, FRESCOMAR, de capital nacional e estrangeira é gerida pelo grupo UBAGO e é especializada essencialmente na transformação de cavala, melva e atum. Essa empresa tem vindo a sofrer adaptações ao longo dos anos por forma a rentabilizar os investimentos feitos e responder adequadamente a demanda nacional e internacional.

Essa unidade de transformação possui uma capacidade industrial de 22.000 toneladas/ano equivalente a cerca de 75 milhões de latas de conservas mais 5.000 toneladas de lombos ano.

Essa empresa labora com matéria-prima fornecida na sua maioria pelo mercado externo e uma pequena percentagem fornecida pelo interno, pois a frota nacional não consegue garantir o aprovisionamento e funcionamento normal da FRESCOMAR, pelo que essa fábrica goza de uma prerrogativa da EU em laborar com produto estrangeiro e exportar para o mercado Europeu. Também nota-se que toda a matéria subsidiária e equipamentos são importados.

RELATÓRIO DE ESTUDO

Estudo Sobre a Qualidade dos Produtos Haliêuticos Distribuídos a Nível dos Mercados Nacionais e Destinados à Exportação

Essa indústria desempenha um papel fundamental no processo de desenvolvimento socioeconómico do país não só pelo peso que apresenta no cômputo das exportações mas também por absorver uma boa quantidade de mão-de-obra, principalmente mulheres chefes de famílias,

A outra unidade transformadora situada na ilha de São Nicolau SUCLA e é de capital privado nacional. Possui uma capacidade instalada de 2800 toneladas ano (4-5 toneladas de cavala/dia e 10 toneladas de tunídeos/dia), mas utiliza somente cerca de ¼ da capacidade instalada (normalmente cerca de 700 toneladas/ano). Essa é considerada insuficiente e apontam com razões vários fatores, nomeadamente pescado suficiente, problemas de congelação, transporte, problemas associados ao isolamento da ilha.

Os seus produtos finais são essencialmente conservas de atum e cavala em óleo vegetal e pasta e atum, destinados ao mercado nacional e a exportação para os EUA, onde tem uma grande comunidade Caboverdiana consumidora dos seus produtos.

Essa empresa tem também o seu papel no desenvolvimento pois emprega uma média de 170 trabalhadores, com um salário médio mensal de 18.000\$00.

A produção de farinha de peixe também vem ganhando ultimamente uma maior expressão pois para além da SUCLA encontramos no mercado mais duas empresas de pequeno porte que vem produzindo o produto para o mercado nacional e que se encontram numa fase de ensaio para exportar no seio do mercado Africano.

Essa industria tem uma grande importância no processo da cadeia de valor pois evita a perda de matéria-prima, porquanto, trata-se de desperdícios ou seja, de sobras de peixe de operações de processamento, emprega pessoas contribuindo para a economia nacional através de pagamentos de taxas e impostos.

Principais Recomendações

- ✓ Desenvolver e modernizar a indústria de farinha de peixe
- ✓ Vulgarização de métodos de melhoramento de transformação (seca, salga, fumagem), aumentando assim a qualidade e duração da conservação dos produtos
- ✓ Programa de educação ligada a qualidade de pescado comercializado
- ✓ Desenvolver um projeto-piloto em parceria coma ADEI no sentido de Criar uma rede de mulheres para transformar peixe fresco e salga e seca
- ✓ Reforçar a fiscalização e o sistema de coimas

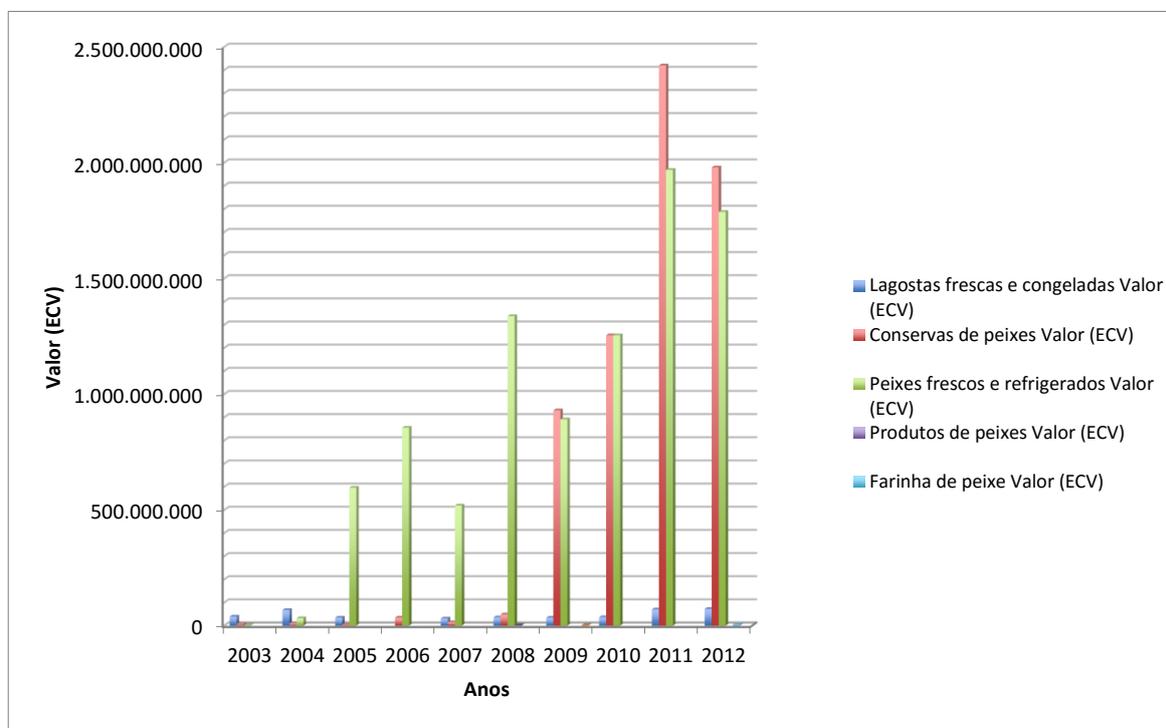
▪ ETAPA DE EXPORTAÇÃO- CONSUMIDOR FINAL

Os produtos exportados de Cabo Verde são provenientes essencialmente dos armadores da pesca industrial que exportam através do Caís de Pesca de Cova D'Inglesa e das fábricas de transformação de pescado, pois são eles que estão certificados e capacitados para exportar produtos de pesca frescos e lagostas vivas que são exportados normalmente por via aérea.

Os principais produtos exportados são peixe fresco e congelado e conservas que na sua maioria são normalmente dirigidos para os países da Europa, como Portugal, Espanha, Itália, França, Países Baixos e outros.

Assim a evolução das exportações em peso e em valor está apresentada no gráfico seguinte.

Gráfico 4 - Evolução das exportações, em toneladas e valores de 2003-2012



Quanto às receitas geradas pelas exportações dos produtos da pesca, verifica-se que têm grande peso no valor total das exportações, sendo que em 2012 contribui em cerca de 84% para o valor total das exportações.

Algumas das principais limitações que afetam a competitividade das empresas exportadoras de Cabo Verde são os custos elevados de energia, e do transporte em comparação com os seus concorrentes.

✚ Principais constrangimentos da etapa de Exportação

- ✓ Fraca rentabilidade das empresas de pesca, devido essencialmente à sua dimensão e estrutura organizativa, deficiências de gestão e aos elevados custos de exploração (Exportadores de peixe fresco)
- ✓ Alto custo de operação (produção) em relação aos países vizinhos
- ✓ Falta de uma estratégia de marketing (marca, fidelidade do produto etc...) principalmente dos

- ✓ Fraco conhecimento do mercado externo (Exportadores de peixe fresco e lagosta)
- ✓ Fraco nível de formação na área de empreendedorismo e marketing (Exportadores de peixe fresco e lagosta)

Principais Recomendações

- ✓ Promover a produção em economia de escala
- ✓ Sensibilizar os exportadores de peixe fresco e da lagosta
- ✓ Perspetivar novos destinos/mercados para os produtos, por exemplo o mercado da Africa de Oeste

No extremo final da cadeia produtiva encontra-se o mercado consumidor de onde emana todo o estímulo de mercado. O consumidor, dependendo da sua cultura, hábito e nível de renda, adquire o pescado em peixarias, supermercados ou sob a forma de pratos prontos em restaurantes e Hotéis e bares.

O consumidor final tem um papel preponderante na promoção da qualidade dos produtos das pescas, pelo que deve-se promover sempre palestras de informação sobre a qualidade do pescado, os riscos que apresenta a venda de pescado sem condições sanitárias e as vantagens de consumir o pescado e em boas condições.

▪ Cadeia de valor dos produtos haliêuticos

O cálculo da cadeia de valor é o somatório de todo o valor acrescentado ao produto desde a fase de produção até chegar ao consumidor final. Em caso de insuficiência de dados estatísticos pode-se calcular somente a margem comercial bruta.

Entretanto, não é uma tarefa fácil quantificar esse valor, tanto a nível artesanal, como a nível industrial. No que refere da pesca artesanal o desembarque não é feito nos Cais de Pescas nem no da Cova D'Inglesa e nem no da Praia, utilizando sim vários pontos de desembarques em determinadas comunidades piscatórias dificultando assim a identificação dos volumes em circulação. Também não existe um serviço eficiente de recolha de informações úteis para seguir o volume de produtos que é direccionado para cada etapa da cadeia produtiva.

Quanto à pesca Industrial, como os desembarques normalmente são feitos nos portos de pescas, torna-se possível quantificar em termos de volume circulado desde da etapa da produção, passando pela 1ª fase de comercialização, até ao consumidor final, com a excepção da venda feita directamente às peixeiras, supermercados e hotéis.

Deve-se ressaltar que o valor criado na cadeia produtiva depende do percurso feito pelo produto, pois há os que têm um percurso mais longo do que outros.

É importante e necessário conhecer a margem comercial gerada na cadeia produtiva, pelo que esse valor consiste na soma que os compradores estão dispostos a pagar pelo produto que determinada empresa oferece, e como é evidente uma empresa só é rentável se o valor que produto revela para o comprador é superior ao valor envolvido na sua criação.

Assim a margem comercial é a diferença entre o valor total e o custo colectivo da execução das actividades de valor (Dias et al., 2005, p. 145).

Os dados encontrados são insuficientes de modo que não permitem elaborar um mapa de fluxo físico e monetário da cadeia de valor, pois poder-se-ia fazer ser feita alguma estimativa, mas sem bases seguras o mapa não iria retratar a realidade do sector. Existem dados de entrada de pescado no Cais de Pesca de Cova D'Inglesa (São Vicente), Cais da Praia e nas empresas FRESCOMAR e SUCLA, de exportação directa (peixe e e lagosta) e dados de exportação de conservas mas são insuficientes para desenhar e quantificar a cadeia.

Com a recolha de dados deve-se fazer a cadeia por espécies, tendo em conta a importância de cada um na economia e na sociedade.

✚ Principais constrangimentos

- ✓ Nota-se ainda, uma falta de harmonização dos dados estatísticos entre os vários sectores e/ou Instituições responsáveis pela recolha de dados económicos e financeiros nas diferentes fases da cadeia de valor dos produtos das pescas.

✚ Principais recomendações:

- ✓ Criação de uma equipa pluridisciplinar e interinstitucional (INDP, DGRM, INE, Alfandega e responsáveis dos Cais de Pesca), para recolha de dados (fileiras de produção da pesca artesanal e industrial, económicos e financeiros), durante pelo menos um ano para que as autoridades e operadores do sector possam ter a noção da margem comercial ou a criação de valor gerado ao longo da cadeia produtiva do sector das pescas.
- ✓ Criação por parte do INE um quadro de *input e output*

▪ O Ambiente Institucional e Organizacional

Toda essa estrutura é influenciada pelos ambientes institucionais e organizacionais que envolvem órgãos de governo e outras instituições relacionados à governança ou organização da cadeia produtiva.

A cadeia produtiva do pescado desenvolve-se num ambiente institucional composto por agentes públicos reguladores, instituições de fomento e pesquisa, instituições académicas, Agência de Desenvolvimento e Inovação Empresarial, associações, instituições financeiras etc..

No caso particular de Cabo Verde, nota-se uma fraca articulação entre os intervenientes, sobrepondo muitas vezes às acções no terreno conduzindo a uma duplicação de esforço físico, material e financeiro.

Dada a fraca capacidade dos agentes intervenientes na etapa de produção e comercialização/exportação, com a excepção das fábricas de conservas, as entidades do Governo deviam promover um programa de identificação das necessidades, assistência técnica e acesso a linhas de financiamento adequadas à realidade e especificidade do sector.

Esses são elementos fundamentais para ampliar o desempenho da cadeia produtiva como um todo, visto que contribuem para o fortalecimento do capital social, capital humano e produtivo, convergindo assim, para a governança e coordenação dessa cadeia, e para acções que possam estimular o desenvolvimento desse sector.

Assim, percebe-se que o desenvolvimento desse sector passa necessariamente pela criação de um programa de capacitação técnica e gerencial adequado às suas necessidades, inclusive, visando a agregação de valores aos produtos oriundos do trabalho dos seus afiliados

É necessário vislumbrar que a organização social cria poderes para negociar e firmar parcerias tanto com agentes públicos e privados nacionais e com entidades internacionais.

As recomendações elencadas nas diferentes fases da cadeia produtiva, visam uma valorização da qualidade dos produtos e o respeito das normas de qualidade. Essas medidas traduzem necessariamente numa diminuição da perda após captura, aumento de preço do produto, aumento das receitas e das exportações, conquista de novos mercados, aumento da entrada de divisas, melhoria de vida dos operadores de pesca, satisfação das necessidades dos consumidores, segurança na saúde pública e promoção de uma cultura de valorização de produtos, etc.

✓ **Etapa da produção**

Ao adoptar a frota de pesca às necessidades actuais e modernizá-la com intuito de visar a melhoria das condições de segurança, higiene e trabalho a bordo, melhoria das infra-estruturas de apoio à pesca, bem como o aumento dos rendimentos e melhoria da qualidade dos produtos leva a uma organização da cadeia produtiva e valorização do produto final.

A modernização das embarcações e das infra-estruturas de apoio à pesca, bem como a sensibilização, informação e formação dos pescadores e matéria de educação ambiental, boas práticas de manuseamento/ valorização do pescado e detecção de pescado faz com que os pescadores aumentem o seu raio de acção de pesca, aumentando a captura e acrescentando valor ao seu produto levando, assim, um aumento de rendimento, melhoria de vida das suas famílias e satisfação e fidelização dos clientes.

✓ **Etapa de Transformação**

O aumento da disponibilidade de matéria prima, a vulgarização de métodos de melhoramento de transformação (seca, salga, fumagem), a criação de mais Unidades de Transformação e agregação de valores aos produtos das pescas implicam num aumento de emprego e de auto-emprego, numa melhoria de vida de muitas famílias, principalmente mulheres chefes de famílias.

Paralelamente o mercado passará a contar com uma variedade de produtos e isso normalmente leva a uma diminuição de importação de produtos de alimentação humana e de ração para animais.

9 – CONCLUSÕES GERAIS E RECOMENDAÇÕES

O presente trabalho tinha como objetivos gerais avaliar a qualidade dos produtos da pesca colocados no mercado local e destinados à exportação e propor medidas para a melhoria da sua qualidade, aumento do seu valor acrescentado e a sua adequação às exigências da legislação nacional em vigor e às normas do Codex Alimentarius.

Neste sentido, tal como foi referido anteriormente neste relatório, para avaliar a qualidade dos produtos da pesca colocados no mercado e propor medidas de melhoria, era importante primeiramente identificar as condições ou fatores de que dependia a garantia da qualidade e da segurança sanitária dos produtos da pesca colocados no mercado. Estas condições/fatores foram identificadas e serviram de ponto de referência para as avaliações feitas.

Assim, com base nos resultados obtidos das avaliações feitas, pode-se tecer as seguintes conclusões:

- Em relação a **garantia de segurança em todos os pontos da cadeia**, as conclusões e considerações são divididas entre os produtos colocados no mercado nacional e os destinados a exportação.
 - Quanto aos produtos colocados no mercado nacional, os resultados levam a concluir que, tendo em conta que os controlos existentes não cobrem todas as ilhas e nem cobrem todos os pontos da cadeia de produção e distribuição, de uma forma geral, não se consegue dar uma efetiva garantia da segurança sanitária dos produtos de pesca colocados no mercado nacional.
 - Entretanto, em relação aos produtos de pesca exportados, pode-se concluir que existe garantia da sua segurança, pois, duma forma geral, passam por uma série de controlos que cobre toda a sua cadeia produtiva.
- Quanto a **avaliação do nível de frescura do pescado colocado no mercado**, os resultados levam a concluir que realmente, ao nível do grau de frescura, o peixe colocado no mercado é peixe com uma qualidade sensorial (frescura) elevada;
- Com relação a **legislação**, conclui-se que ela tem algumas fragilidades, o que constitui constrangimentos ao alcance do objetivo da garantia da qualidade e segurança sanitária dos produtos da pesca. Ainda, verifica-se uma outra fragilidade que é referente ao sancionamento a aplicar pelos incumprimentos por parte dos operadores. A legislação deve permitir que sempre que a autoridade competente identifique um incumprimento dos regulamentos, possa atuar de forma a garantir que o operador corrija a situação e, sempre que adequado, possa impor medidas tais como:
 - Imposição de procedimentos sanitários ou de quaisquer outras medidas de correção consideradas necessárias para garantir a segurança dos produtos ou o cumprimento dos requisitos legais pertinentes;
 - Restrição ou proibição de colocação no mercado, importação ou exportação de produtos;
 - Controlo ou, se necessário, ordem de recolha, retirada de circulação e/ou destruição dos produtos;
 - Suspensão de funcionamento ou encerramento da totalidade ou de parte do estabelecimento em questão durante um período adequado;
 - Suspensão ou retirada da aprovação concedida ao estabelecimento;
 - Apreensão de produtos e equipamentos, destruição ou reexpedição de produtos;
 - Quaisquer outras medidas consideradas adequadas pela autoridade competente.
- **Sistema de controlo** – dos resultados obtidos, conclui-se que o sistema tem fragilidades, carecendo assim de melhorias por forma a torná-lo um sistema de controlo oficial robusto, eficaz e que cubra toda a cadeia. Ainda, pretende-se aqui salientar o fato de ter-se reparado que quase que não existem registos de medidas tomadas em relação a produtos não conformes e a quaisquer outras situações de incumprimento por parte dos operadores. Esta situação é anormalmente, levando a que, sobre este caso em concreto, se possam levantar as seguintes hipóteses para

justificar as razões de não haver registos de deteção de situações de não conformidade/incumprimentos e das medidas corretoras tomadas:

- Em Cabo Verde, os sistemas de autocontrolo implementados pelos operadores são tão perfeitos, que nunca ocorrem falhas/situações de perigo para a segurança dos produtos;
 - Em Cabo Verde, os operadores nunca entram em incumprimentos;
 - Os controlos feitos pela Autoridade Competente são ineficazes, não permitindo a deteção de situações de não-conformidade, ou ainda;
 - A Autoridade Competente toma conhecimento da ocorrência de situações de não-conformidade, mas não age em conformidade com a lei.
- **Informação e sensibilização dos operadores** - pelos resultados apresentados na tabela 1, pode-se ver que dentre os problemas existentes, está a questão de higiene e conservação do pescado, que são situações provocadas por más práticas por parte dos operadores, levando-nos a concluir que os operadores não estão consciencializados/sensibilizados para a prática das boas práticas, recomendando-se assim que se aposte em campanhas de formação/consciencialização das pessoas no que toca às boas práticas de higiene e conservação para a garantia da qualidade e segurança sanitária dos produtos da pesca colocados no mercado.

Quanto às medidas para a melhoria da qualidade dos produtos da pesca e aumento do seu valor acrescentado, acredita-se que para que estes objetivos sejam alcançados, é importante conseguir-se ultrapassar/eliminar os obstáculos/deficiências existentes atualmente. Assim, como recomendações ou medidas de melhoria, em resumo, elas devem ser:

- Ter um forte engajamento/apoio político;
- Dotar a Autoridade Competente de uma forte capacidade financeira, pois grande parte das ações a levar a cabo estão dependentes da capacidade/disponibilidade financeira. Para o efeito, a Autoridade Competente deverá poder cobrar as taxas ou os encargos que permitam cobrir as despesas dos controlos oficiais.
- Apostar em campanhas de formação/consciencialização dos operadores, principalmente no que toca a aposta na qualidade como fator de competitividade;
- Rever a legislação existente e regulamentar os aspetos que carecem de regulamentação, adequando a legislação à realidade do país e estabelecendo normas relativas à parte da cadeia referente à venda a retalho e disponibilização dos produtos de pesca ao consumidor final, cobrindo assim toda a cadeia
- Exercer controlos a nível de todas as ilhas;
- Exercer controlos a nível de todos os pontos da cadeia;
- Ter inspetores permanentes nos principais pontos de desembarque de produtos de pesca do país, por forma a garantir que os produtos colocados no mercado passem primeiramente por uma inspeção sanitária, tal como é exigido na portaria 6/2001;
- Aumentar o numero de inspetores;
- Investir na capacitação dos inspetores sob o ponto de vista técnico
- Ter recursos suficientes para permitir aos inspetores exercer eficazmente as suas funções;
- Aumentar o numero de controlos às embarcações;
- Aumentar o numero de análises laboratoriais efetuados, englobando todos os pontos da cadeia de produção e todos;
- Passar a fazer análises laboratoriais de água e gelo utilizados nas embarcações de pesca;
- Ter um plano de inspeção baseado em risco. Ainda, o plano deve estabelecer claramente planos de controlo específicos para cada uma das ilhas, permitindo assim no final do ano fazer um melhor balanço (a nível de ilhas) do cumprimento ou não do plano;
- Ter um plano estratégico com um horizonte de pelo menos 3 anos;
- Ter um plano geral anual de atividades;
- Criação de um site onde possam ser divulgadas informações, disponibilizados formulários diversos para pedidos de certificação, licenciamento, etc;

ANEXOS

ANEXO I

FOTOS RETRATANDO ALGUMAS PRÁTICAS NÃO RECOMENDADAS (NAS DIFERENTES ETAPAS DA CADEIA DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO)

Na embarcação



Após o desembarque, no cais



Após o desembarque, numa localidade piscatória



Transporte



Venda ambulante / na via pública



Venda no mercado municipal



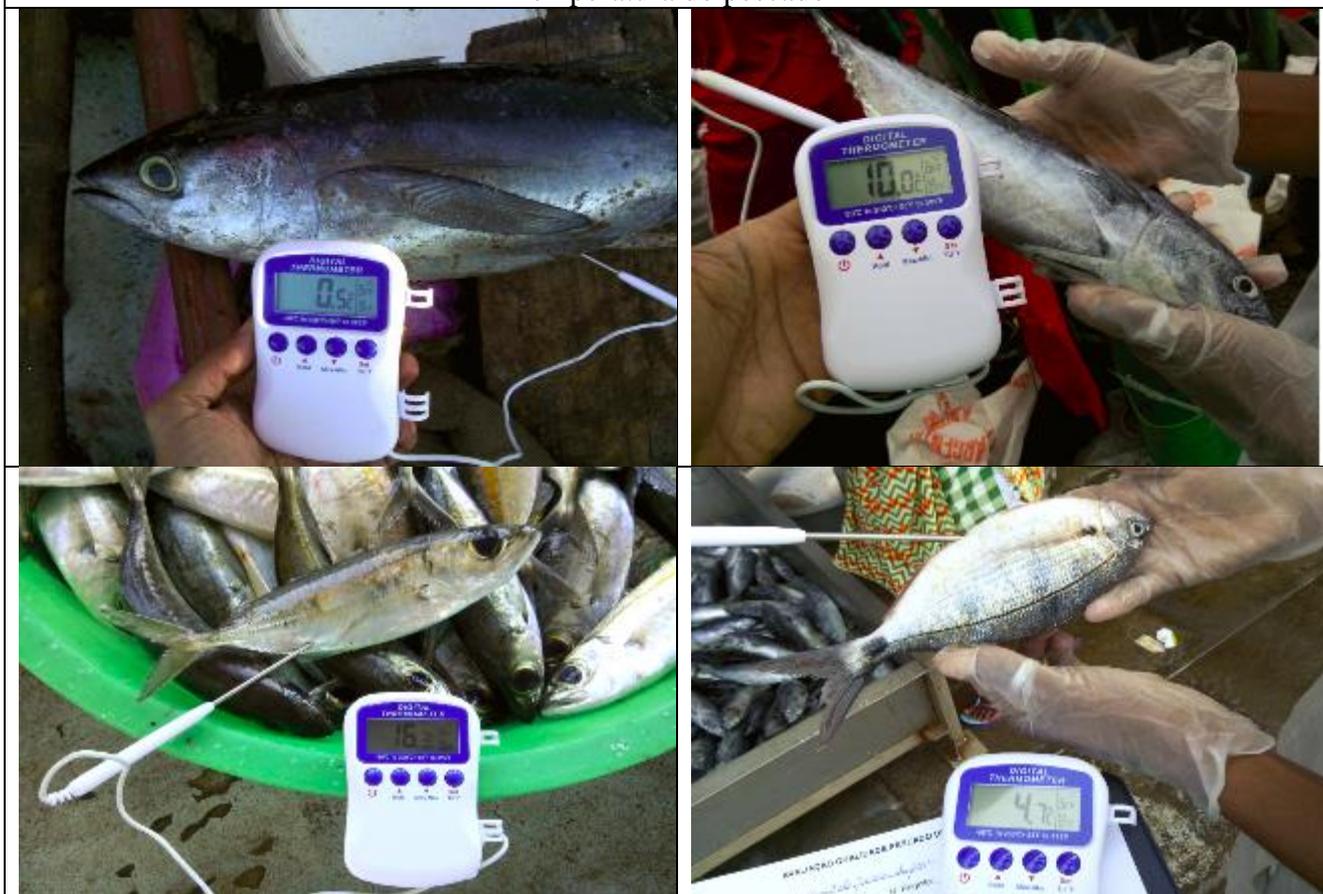
ANEXO II

FOTOS RETRATANDO A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO PESCADO DURANTE O DESEMBARQUE

Frescura do pescado



Temperatura do pescado



ANEXO III**FICHA UTILIZADA PARA A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO PESCADO DESEMBARCADO**

Ponto desembarque: _____ Data ___/___/___ Hora ___:___

Embarcação: _____ Nº Registo: _____ Matrícula: _____

Tem Licença Pesca: Sim() Não() Tem Autorização Sanitária: Sim() Não()

Data e Hora Saída Pesca: ___/___/___ ___:___ Duração Pesca: _____

O pescado armazenado ao abrigo do sol: Sim() Não()

O pescado armazenado em boas condições higiénicas: Sim() Não()

O pescado está armazenado sob refrigeração: Sim() Não()

Conservação: Gelo seco () Sopa de Gelo () Água refrigerada () Congelado ()

Em média, o pescado encontra-se a temperatura não superior a 4°C: Sim() Não()

Na embarcação, o pescado é manipulado de forma higiénica: Sim() Não()

No Cais, o pescado é manipulado de forma higiénica: Sim() Não()

Bom estado higiene pessoal dos manipuladores na embarcação: Sim() Não()

Bom estado higiene pessoal dos manipuladores no cais: Sim() Não()

As superfícies, na embarcação, que entram em contacto com o pescado encontram-se em bom estado de higiene e conservação: Sim() Não()

As superfícies, no cais, que entram em contacto com o pescado encontram-se em bom estado de higiene e conservação: Sim() Não()

Dados Avaliação Sensorial					
	Amostra 1	Amostra 2	Amostra 3	Amostra 4	Amostra 5
Nome do peixe					
Temperatura					
Pele					
Muco Cutâneo					
Olho					
Guelras					
Consistência da Carne					
Odor					
Opérculo (nos peixes azuis)					
Média pontos					
Classificação					
3 = E (Extra); 2 = A (Bom); 1 = B (Regular); 0 = NA (Não Aceitável) Entre 3 e 2,7 = Extra Entre 2,6 e 2 = Bom Entre 1,9 e 1 = Regular Entre 0,9 e 0 = Mau					

ANEXO IV

PROPOSTAS DE MODELOS DOS PLANOS ANUAIS DE CONTROLOS OFICIAIS

PROPOSTA PLANO DE INSPEÇÕES AOS ESTABELECIMENTOS			
Nome do Estabelecimento	Nº Inspeções Regulares	Frequência Inspeções	Nº Auditorias ao sistema documental

PROPOSTA PLANO DE INSPEÇÕES ÀS EMBARCAÇÕES						
Grupo de embarcações	Categoria Embarcação	Nº Inspeções Regulares a efetuar				
		Ilha	Nº Embarcações existentes	Nº Embarcações a inspecionar	Nº inspeções a efetuar por embarcação	Nº total de inspeções a efetuar
Embarcações SEM Nº Sanitário	Embarcações Artesanais	SV				
		ST				
		SL				
		SN				
		SA				
		BV				
		FG				
		BR				
		MA				
	Embarcações Semi-Industriais e Industriais	SV				
		ST				
		SL				
		SN				
		SA				
		BV				
		FG				
		BR				
		MA				
Embarcações COM Nº Sanitário	Embarcações Industriais	----				

		PROPOSTA PLANO DE AMOSTRAGENS/ANÁLISES						
		Número de análises a realizar						
		Pescado Fresco		Pescado Congelado			Pescado Transformado	
		No Desembarque	Nos Estabelecimentos	No Desembarque	Nos Estabelecimentos	Na Importação	Nos Estabelecimentos	Na Importação
Avaliação Sensorial da Qualidade								
Pesquisa de Parasitas								
Análises Laboratoriais (Físico-Químicas)	ABVT e TMA							
	Histamina							
	Mercúrio, Cádmio e Jumbo							
	Dioxinas/PCB							
	Benzo(a)pireno							
	pH							
	Humidade							
	Estanho inorgânico							
	Cloretos							
	Acidez em óleo							
Índice de acidez								
Análises Laboratoriais (Microbiológicas)	Salmonela, Staphylococcus aureus							
	E. Coli, Coliformes totais e Coliformes fecais							
	Contagem de microrganismos a 30°							
	Esporos de clostrídios							
	Bolores e leveduras							
Apreciação da estabilidade a 37° e a								
Apreciação da esterilidade a 37° e a 55°								
Quantidade líquida e escorrida								

		PROPOSTA PLANO DE AMOSTRAGENS/ANÁLISES AOS PRODUTOS		
		Número de análises a realizar		
		Pescado Fresco	Pescado Congelado	Pescado em conserva
Avaliação Sensorial da Qualidade				
Análises Laboratoriais (Físico-Químicas)	ABVT e TMA			
	Histamina			
	Mercurio, Cádmio e Jumbo			
	Dioxinas/PCB			
	Benzo(a)pireno			
	pH			
	Humidade			
	Estanho inorgânico			
	Cloretos			
	Acidez em óleo			
	Índice de acidez			
Análises Laboratoriais (Microbiológicas)	Salmonela, Staphylococcus aureus			
	E. Coli, Coliformes totais e Coliformes fecais			
	Contagem de microrganismos a 30°			
	Esporos de clostrídios			
	Bolores e leveduras			
Apreciação da estabilidade a 37° e a				
Apreciação da esterilidade a 37° e a				
Quantidade líquida e escorrida				

		PROPOSTA PLANO DE AMOSTRAGENS/ANÁLISES À ÁGUA E GELO			
		Número análises a realizar			
		ÁGUA		GELO	
		Estabelecimentos	Embarcações	Estabelecimentos	Embarcações
Análises Laboratoriais	Salmonela				
	Stretococcus fecais				
	E. Coli				
	Coliformes totais				
	Coliformes fecais				
	Contagem de microrganismos a 22° e a 37°				
	Bactérias anaeróbios sulfito-reduzentes				
	pH				
	Dureza				
	Condutividade				
	Salinidade				
	Nitritos				
	Nitratos				
	Mercurio				