

# COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA SAÚDE

**Seminário - “ Segurança dos Alimentos – Do campo à mesa – Temos todos um papel a desempenhar”**

“Sistema Nacional de Controlo de Alimentos - SNCA”



Agência de Regulação e Supervisão dos  
Produtos Farmacêuticos e Alimentares

07 de Abril de 2015

Eng<sup>o</sup> João Gonçalves- ARFA DRSA

## SUMARIO

- ↪ **Criação, âmbito, objectivo do SNCA**
- ↪ **Quadro conceptual do Sistema**
- ↪ **Organização, estrutura e composição**
- ↪ **Competências dos Órgãos**
- ↪ **Desafios e avanços**
- ↪ **Constrangimentos e melhorias**

 **Criação do SNCA :**

- ❑ **Decreto-Legislativo nº 3/2010 (artigo 31º)** - Estabelece os princípios gerais para o controlo da segurança e qualidade dos géneros alimentícios;

Posteriormente em 2010:

- ❑ **Decreto-lei nº 32/2010** - Estabelece o objectivo, os princípios, a organização, a composição e as competências e o funcionamento dos órgãos que integram o SNCA.

 **Âmbito do SNCA:**

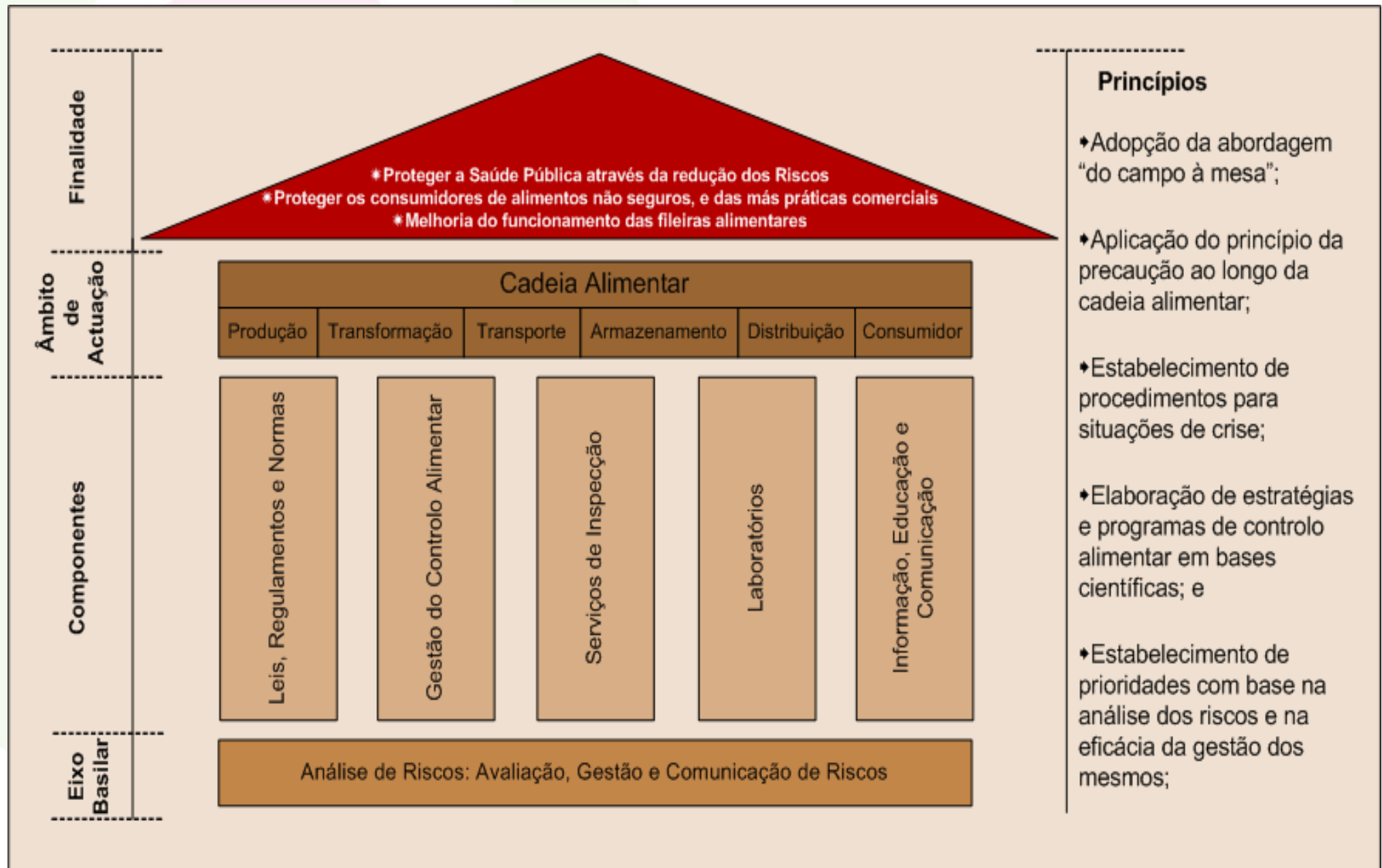
Alimentos para consumo humano e animal produzidos no país, importados e exportados, englobando todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios e de alimentos para animais.

## **objectivo do SNCA**

Contribuir para a defesa da saúde pública e a protecção do consumidor

➤ Como?

- garantindo a segurança e qualidade dos géneros alimentícios comercializados no mercado nacional e
- reprimindo as más práticas associadas à sua comercialização



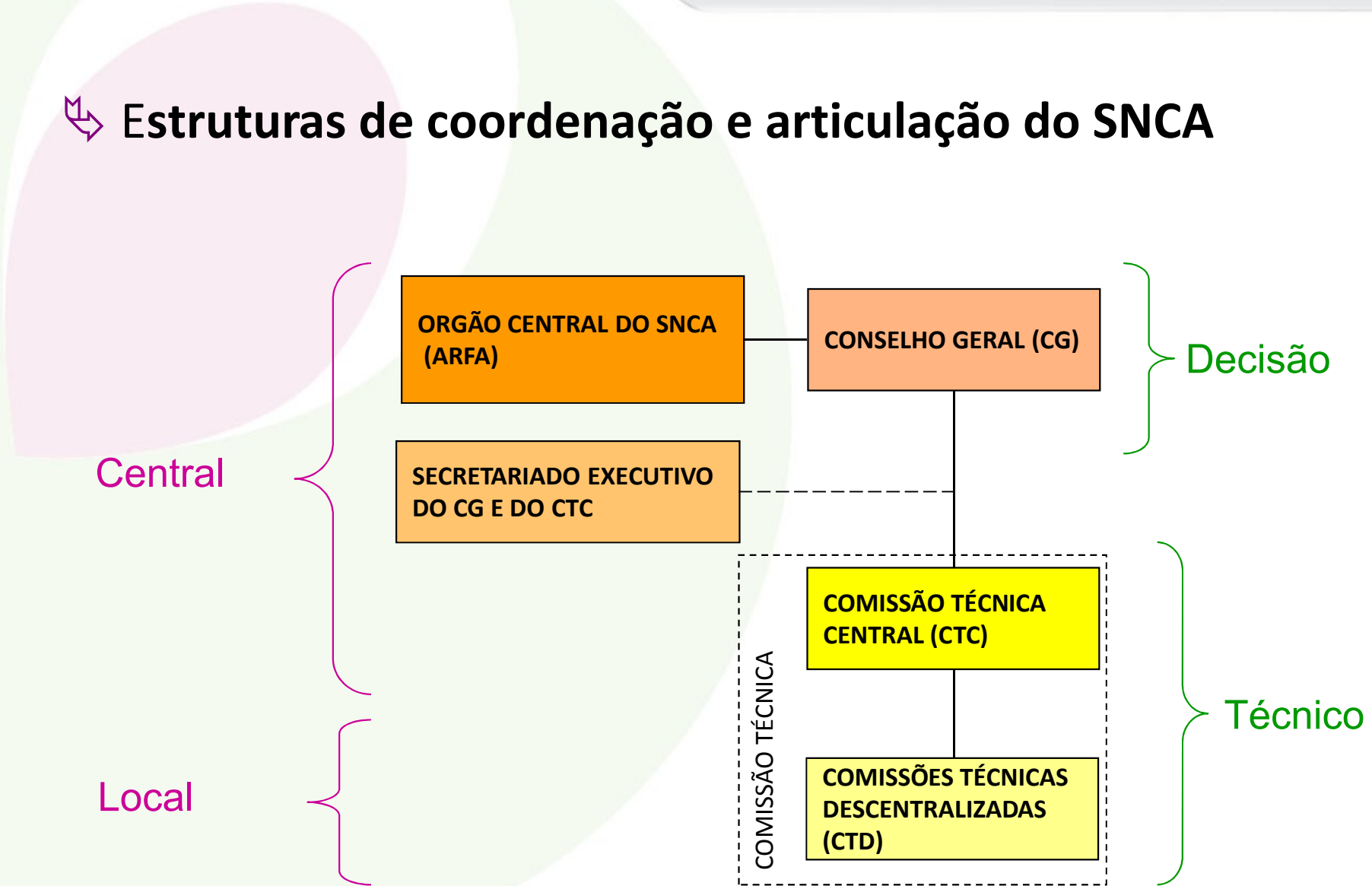
## ↳ Organização

- O SNCA é uma estrutura organizacional **em rede** que tem como alicerces a **articulação e a cooperação** entre as diferentes instituições nacionais públicas, privadas e da sociedade civil organizada, envolvidas na segurança sanitária e qualidade dos alimentos

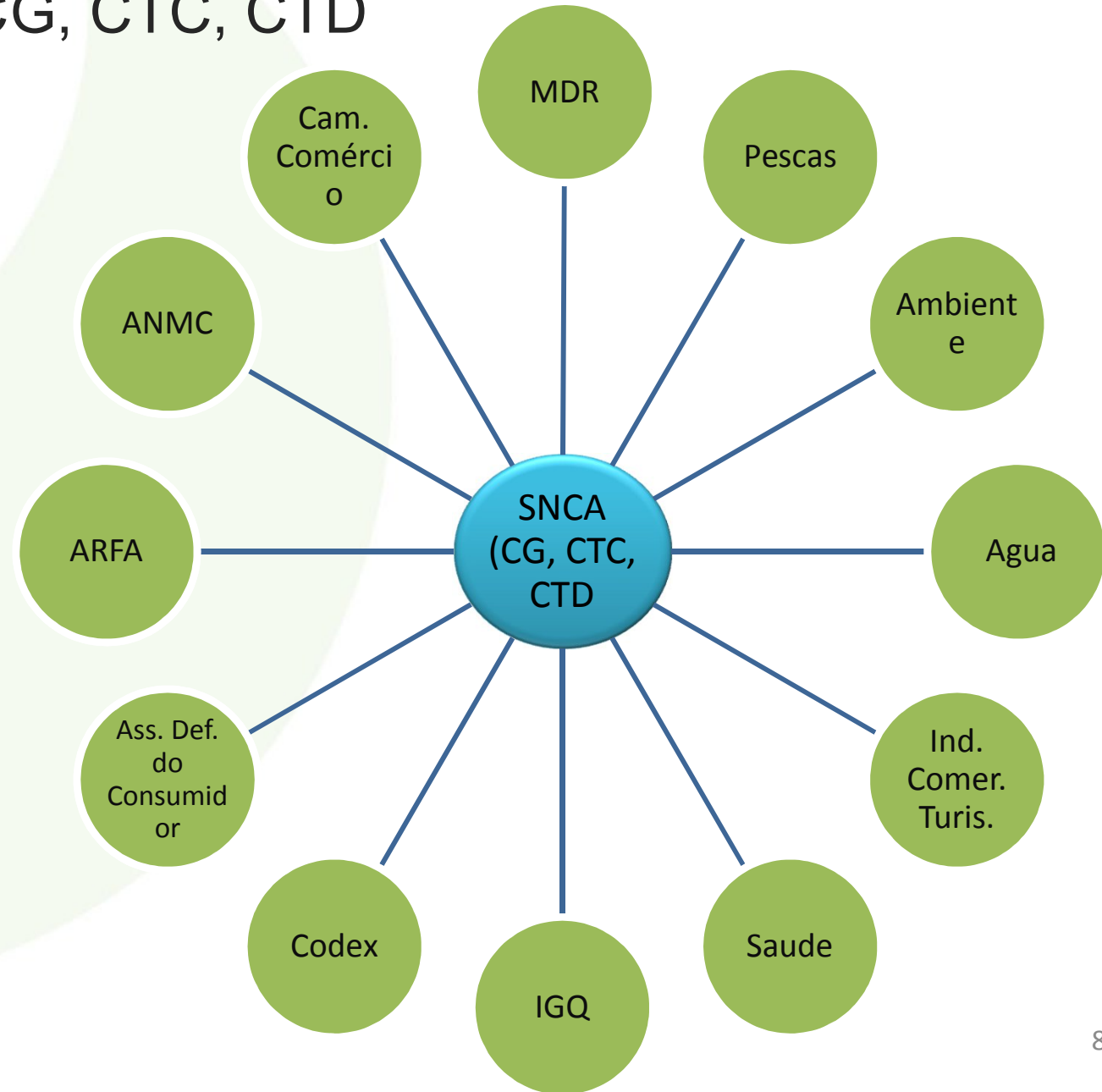
## ↳ Estruturas de Coordenação e Articulação do SNCA

- O Conselho Geral (CG);
- A Comissão Técnica (CT):
  - Comissão Técnica Central (CTC);
  - Comissão Técnica Descentralizada (CTD)

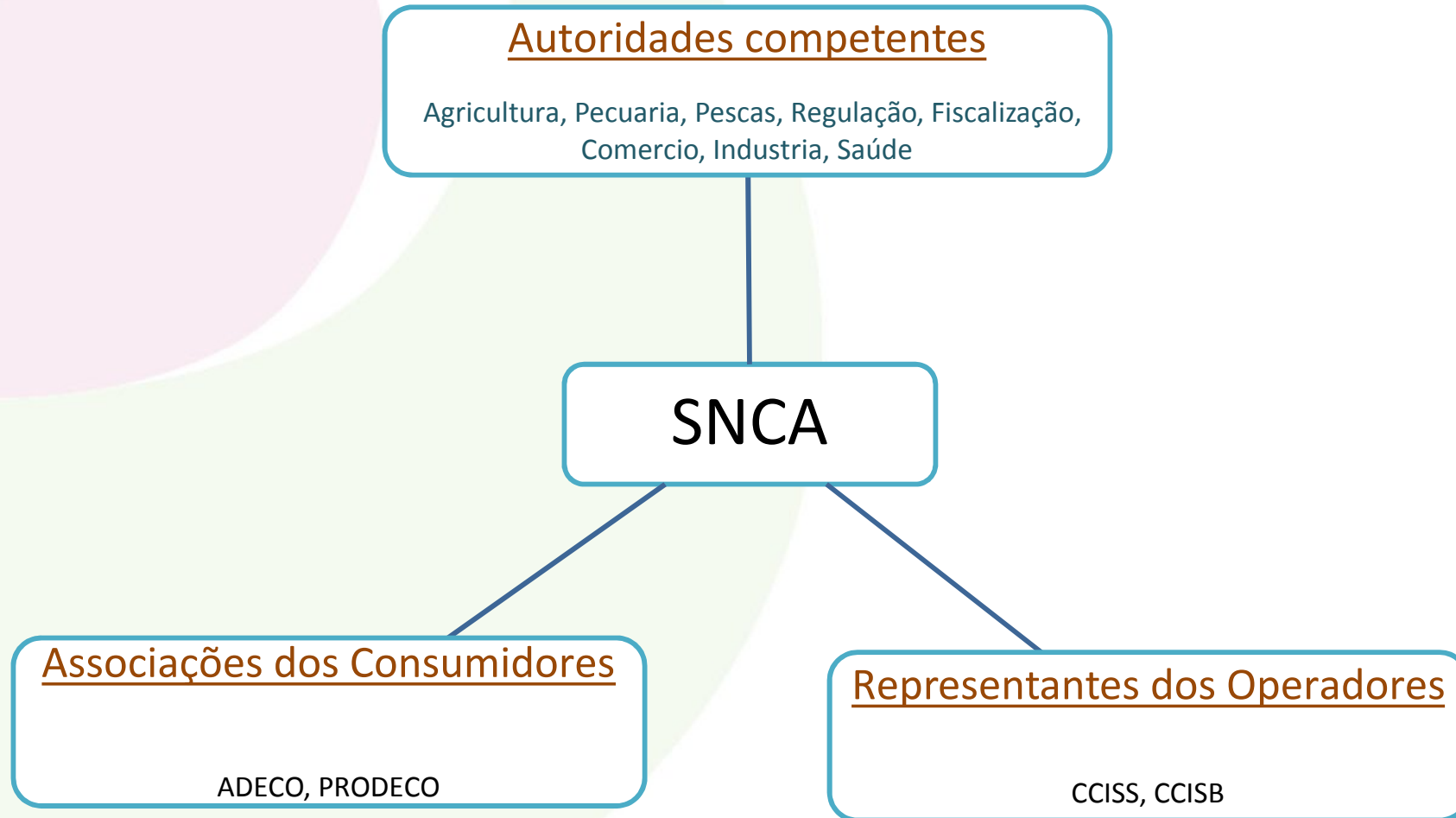
 Estruturas de coordenação e articulação do SNCA



## ↪ Composição do CG, CTC, CTD







## Competências do CG

- Definir e orientar a implementação de linhas estratégicas de intervenção na área de segurança sanitária e qualidade dos géneros alimentícios;
- Aprovar os Programas e Planos de Acção anuais e plurianuais e acompanhar e avaliar a sua implementação;
- Colaborar na mobilização de recursos e meios necessários para a realização dos Programas e Planos de Acção anuais e plurianuais, estimulando a integração dos esforços entre o sector público, privado e a sociedade civil organizada;

## Competências da CTC

- Concorrer para a definição das prioridades nacionais em matéria de controlo de alimentos;
- Propor Programas e Planos plurianuais e anuais de acção de acordo com as prioridades estabelecidas, assim como, participar na sua implementação, seguimento e avaliação;
- Participar no processo de elaboração e adopção de regulamentos, normas e códigos e promover a sua aplicação;
- Contribuir para o estabelecimento de procedimentos uniformizados e aplicáveis a nível nacional no que se refere às acções de controlo;
- Contribuir para o estabelecimento dos procedimentos de intervenção em situação de crise;
- Contribuir para a identificação das necessidades em formação e planificar acções de formação para::
  - ✓ Agentes de controlo;
  - ✓ Operadores económicos e;
  - ✓ Consumidores.

## ↪ Desafios e avanços do SNCA

### Nível das instituições do Sistema

- A implementação do SNCA requer o engajamento das instituições integradas no sistema;
- Necessidade de reorganização interna, para que a instituição desempenhe adequadamente as funções que lhe estão atribuídas no âmbito do SNCA

### A nível do Sistema

#### 1. Instalação e funcionamento das estruturas de coordenação:

- ✓ Estratégia de indigitação dos membros;
- ✓ Instalação formal do CG e da CT do SNCA;
- ✓ Definição da Agenda do SNCA

## Desafios e Avanços do SNCA

### 2. Organização e funcionamento do Órgão Central do SNCA:

- ✓ Criação de condições para assumir: Presidências e Secretariado dos órgãos ( CG e CTC);
- ✓ Condições para prestar assessoria técnica e administrativa ao CG e CT

### 3. Desenvolvimento das componentes do SNCA

- ✓ Legislação e regulamentação alimentar:
  - Compilação da legislação alimentar numa base de dados;
  - Estabelecimento de legislação prioritária;
  - Criação de grupo temático sobre a legislação regulamentação;
- ✓ Melhorar a Inspeção de alimentos:
  - Avaliação do Sistema de Inspeção de Alimentos no país;
  - Desenvolvimento e implementação de Procedimentos harmonizados de inspeção e de Programas de Inspeção;
  - Criação duma base de dados de inspectores de alimentos

## Desafios e avanços do SNCA

- ✓ Desenvolver mecanismos de Informação, Formação, Educação e Comunicação:
  - Estabelecimento de mecanismos adequados e permanentes de informação, educação e comunicação direccionados aos agentes do sector alimentar e aos consumidores;
  - Estabelecimento de programas de capacitação contínuos dirigidos aos inspectores e quadros técnicos das instituições que integram o sistema;

## Desafios e avanços do SNCA

- **Desenvolvimento dos instrumentos de gestão do SNCA**
  - ✓ Implementação do Sistema Integrado de Alerta Rápido de Alimentos (SIARA) – D.L nº7/2010;
  - ✓ Elaboração da Estratégia Nacional de Segurança Sanitária de Alimentos e respectivo Plano de Acção;
  - ✓ Instituição do Sistema de Licenciamento/Registo Sanitário de Alimentos;
  - ✓ Desenvolvimento de sistemas de vigilância (Estudo sobre a carga de doenças de gastroenterites agudas associadas ao consumo de alimentos, enquanto suporte à estruturação do sistema de vigilância das DTA);
  - ✓ Desenvolvimento de base de dados, enquanto suporte às funções de coordenação e gestão do sistema (produção alimentar, cadastro de agentes e estabelecimentos do sector alimentar, legislação, entre outros);

## Os maiores desafios do SNCA

- Ter um sistema de controlo de alimentos que abarca toda a cadeia alimentar, devidamente estruturo, coordenado e funcional;
- Ter planos integrados de controlo oficial de alimentos e de estabelecimentos elaborados e implementados anualmente de forma concertado;

Os desafios para atingir a finalidade do SNCA:

Proteger a saúde pública através da redução de riscos

Proteger os consumidores de alimentos não seguros e das más práticas comerciais

Melhoria do funcionamento das fileiras alimentares

**Principais  
constrangimentos**

Estrutura presada, criando dificuldades na gestão e coordenação

Duplicação/sobreposição de competências e atribuições de certas AC, dificultando a articulação e consensos (inspecção/fiscalização)

Nível de engajamento das entidades membros aquém do desejado (Decisores)

Coordenação insuficiente na planificação, execução e seguimento das actividades planificadas

Apropriação fraca do SNCA por algumas entidades, enquanto sistema nacional para o controlo oficial

**Melhorias:**

Trabalhar de forma articulada para solucionar/minimizar os constrangimentos

Rever/adequar o Decreto-Lei sobre o SNCA ( em curso)





08/11/2013



22/10/2013



22/10/2013



22/10/2013