



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária

Ação de Controlo Oficial no Âmbito da Higiene e Uso Sustentável de Produtos Fitofarmacêuticos

Ivo José Silveira Alves

Orientadores

João Paulo Baptista Carneiro

Armandina dos Santos Almeida

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do Curso Técnico Profissional em Produção Agrícola, realizada sob a orientação científica do professor Doutor João Paulo Baptista Carneiro, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

julho 2022

Agradecimentos

A elaboração deste Relatório Final de Estágio não seria possível sem o apoio de alguns intervenientes. Assim sendo, pretendo agradecer a todos os que sempre me apoiaram e contribuíram para a realização e concretização desta etapa final na minha formação.

Agradeço desde já ao Chefe da Direção de Serviços de Controlo e Estatística Doutor Paulo Brás, agradeço também ao Chefe da Divisão de Controlo Engenheiro Diogo Silva.

Agradeço também aos Técnicos de Controlo Engenheira Armandina Almeida e ao Engenheiro João Matos por tudo o que me ensinaram ao longo deste estágio.

Co-financiado por:



Resumo

O presente Relatório de Estágio foi elaborado no âmbito do cumprimento do requisito para a conclusão do Curso Técnico Superior Profissional em Produção Agrícola, da Escola Superior Agrária de Castelo Branco.

O Estágio em contexto de trabalho desenvolveu-se na Direção Regional de Agricultura e Pesca do Centro, na Guarda, no ano letivo de 2021/2022 e teve como objetivo favorecer a integração e consolidação, na prática, dos conhecimentos teóricos adquiridos no 1º e 2º ano do Curso Técnico Superior Profissional em Produção Agrícola.

O setor alimentar apresenta-se cada vez mais exigente, no que respeita à qualidade dos produtos. Os consumidores começam a ler os rótulos das embalagens e a demonstrar preferência por aqueles que evidenciam aplicação de boas práticas agrícolas, proteção ambiental e que cumpram com as regras da segurança dos alimentos.

A Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), em articulação com as direções Regionais de Agricultura e Pescas, promove o controlo da higiene na produção primária de géneros alimentícios, com o intuito de verificar o cumprimento por parte dos agricultores, das regras definidas no Regulamento nº 852/2004.

Com o presente trabalho pretendeu-se verificar o cumprimento dos requisitos relativos às disposições gerais de higiene e uso sustentável de produtos fitofarmacêuticos aplicáveis à produção primária de produtos de origem não animal, através de ações de verificação física e documental, in loco, feitas aos produtores.

Palavras-Chave

Segurança dos alimentos; Produção primária de vegetais; Produtos fitofarmacêuticos;

Abstract

This Internship Report was prepared in the context of meeting the requirement for the completion of the Professional Higher Technical Course in Agricultural Production of the Agrarian Higher School of Castelo Branco.

The Internship in the context of work was developed in the Regional Directorate of Agriculture and Fisheries of the Centre, in Guarda, in the academic year 2021/2022 and with the objective of favoring the integration and consolidation in practice of the theoretical knowledge acquired during the 1st and 2nd years of the Professional Higher Technical Course in Agricultural Production.

The food sector is increasingly demanding in terms of product quality. Consumers begin to read packaging labels and show preference for those which show the application of good agricultural practices, environmental protection, and comply with food safety rules.

The General Directorate of Food and Veterinary (DGAV) articulating with the Regional Directorates of Agriculture and Fisheries promotes the control of hygiene in the primary production of foodstuffs, with the aim of verifying compliance by farmers with the rules defined in Regulation No. 852/2004.

The present work aimed to verify compliance with the requirements relating to the general provisions of hygiene and sustainable use of plant protection products applicable to the primary production of products of non-animal origin, through physical and documentar verification actions, on the spot, made to producers.

Keywords

Food safety; Primary vegetable production; Phytopharmaceutical products

Índice

1.Introdução.....	1
2.Controlo oficial da Higiene na produção primária de vegetais.....	2
2.1 Âmbito.....	2
2.2 Objetivos dos controlos.....	2
2.3 Explorações a controlar.....	3
2.4 Determinação do número de controlos por cultura.....	5
3.Procedimentos relativos ao controlo oficial.....	6
3.1 Preparação do controlo.....	6
3.1.1 Recolha de elementos.....	6
3.2 Execução do controlo.....	7
3.2.1 Metodologia recomendada para a execução da ação de controlo.....	8
3.3 Execução em campo e elaboração escrita do relatório de controlo oficial.....	9
3.3.1 Habilitação adequada para a utilização de produtos fitofarmacêuticos.....	10
3.3.2 Implementação dos princípios de Proteção Integrada.....	11
3.3.3 Utilização adequada de produtos fitofarmacêuticos.....	13
3.3.4 Armazenamento de produtos fitofarmacêuticos, manipulação e preparação de caldas.....	15
3.3.5 Inspeção de equipamentos de aplicação de produtos fitofarmacêuticos.....	16
3.3.6 Fontes de contaminação nos locais de produção.....	18
3.3.7 Condições relativas á implementação de boas práticas de higiene pessoal....	19
3.3.8 Água usada na irrigação, tratamentos e lavagem.....	20
3.3.9 Fertilizantes orgânicos.....	21
3.3.10 Boas práticas de higiene e formação.....	22
3.3.11 Rastreabilidade.....	23
3.4 Validação e comunicação do Relatório de Controlo.....	24
3.5 Relatório de Verificação.....	24
4. Atividade prática desenvolvida.....	25
4.1. Local de Estágio.....	25
4.2 Ações de controlo realizadas.....	26
5. Considerações finais.....	29
6.Bibliografia.....	30
Anexos.....	31
Anexo I.....	32
Anexos II.....	33
Anexo III.....	43

Anexo IV 45

Índice de figuras

Figura 1: lista de verificação da Habilitação adequada para a utilização de produtos fitofarmacêuticos	11
Figura 2: Lista de verificação da Proteção Integrada.....	13
Figura 3: lista de verificação da utilização adequada de produtos fitofarmacêuticos	15
Figura 4: Lista de verificação do armazenamento de produtos fitofarmacêuticos manipulação e preparação de caldas	17
Figura 5:Lista de verificação de equipamentos de aplicação de produtos fitofarmacêuticos	17
Figura 6: Lista de verificação Fontes de contaminação no local de produção	18
Figura 7:Lista de verificação das condições relativas à implementação de boas práticas de higiene pessoal.....	19
Figura 8:Lista de verificação, água usada na irrigação, tratamento e lavagem	21
Figura 9: Lista de verificação, fertilizantes orgânicos	22
Figura 10: Lista de verificação, boas práticas de higiene e formação	23
Figura 11: Lista de verificação, rastreabilidade.....	24