



QR

*Quinta de Remonde Sociedade
Hortofrutícola, Lda.*

Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação

Reriz - Castro Daire

Cristina Sousa
2017

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

Índice

I - Regulamento Interno de Controlo da Qualidade	1
Elaboração, Aprovação, Versão e revisão	2
Terminologia.....	3
I.1 - Identificação	5
Identificação do produtor.....	6
Caraterização da Unidade de Produção	7
Setores.....	7
Cultura	7
Plantas de localização da exploração agrícola	8
I.2 – Perigos e Riscos na exploração agrícola	9
Perigos alimentares para o consumidor.....	10
Perigos biológicos	10
Perigos químicos.....	11
Perigos físicos	11
Riscos na exploração agrícola.....	12
Risco no local da produção.....	12
Risco quanto aos trabalhadores.....	13
Risco quanto à colheita	15
Risco de contaminação deliberada.....	17
Risco de contaminação da água da rega	18
Plano de Boas práticas e higiene	21
Matriz de risco	22
Plano de ação	23
Árvore de decisão.....	24

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

I.3 - Segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola	25
Conceitos	26
Segurança no trabalho	26
Princípios gerais de prevenção	26
Medidas preventivas	27
Boas práticas de segurança	27
Acidentes de trabalho	31
Classificação dos acidentes.....	31
Acidentes mais frequentes Vs. regras básicas de prevenção.....	32
Plano de ação em caso de Acidente	33
Procedimento em caso de acidente de trabalho	34
Classificação e interpretação da sinalética.....	36
Quanto à forma	36
Quanto à cor	36
Higiene no trabalho	39
Medidas preventivas	39
Boas práticas de higiene.....	39
Procedimento de Lavagem de mãos	41
Como proceder em caso de pequenos cortes e ou arranhões.....	42
Plano de higienização do EPI	43
Procedimento de higienização do EPI	44
Saúde no trabalho	45
Medidas preventivas	45
Boas práticas de saúde	45
Plano de Ação de SBV	46
I.4 - Gestão de resíduos e poluentes, reciclagem e reutilização	47
Plano de ação	48

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

Identificação do resíduo ou poluente Vs. Procedimentos	49
Fitofármacos	49
Fertilizantes	49
Resíduos orgânicos da exploração agrícola	49
Resíduos não orgânicos	49
Boas práticas no tratamento dos resíduos.....	50
I.5 - Produtos fitofarmacêuticos.....	52
Símbolos e seu significado.....	53
Na área físico-química:	53
Quanto a classificação toxicológica:	53
Recomendações e informação útil	54
Procedimentos.....	54
Responsável pela aplicação	55
Boas práticas.....	55
Obrigações legais.....	57
I.6 - Reclamações e Retiradas do Produto	59
Plano de ação em caso de reclamação.....	60
Procedimento em caso de reclamação	61
Responsabilidade.....	61
Plano de ação em caso de recolha ou retirada do produto	62
Procedimento em caso de recolha ou retirada do produto.....	63
Etapas do procedimento	63
Níveis de retirada	66
Responsabilidade e obrigação	66
I.7 - Rastreabilidade	67
Conceitos	68
Cadeia de rastreabilidade.....	69

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

Rastreabilidade a jusante	69
Informação necessária.....	69
Documentos	69
Rastreabilidade interna	69
Informação necessária.....	69
Documentos	70
Lote	70
Rotulagem	71
Verificação / revisão do sistema.....	71
Prazo para arquivo.....	71
I.8 - Colheita do pimento padron	72
Plano de ação na colheita.....	73
Procedimento na colheita	74
I.9 - Ambiente.....	75
Procedimentos para garantir a biodiversidade	76
Procedimentos para conservação do ambiente.....	76
II – Autoavaliação e Inspeções Internas.....	77
II.1 - Inspeções Internas	78
Inspeções internas.....	79
Plano de ação	79
II.2 - Autoavaliação	80
Autoavaliação	81
Plano de ação	81
III Legislação.....	82

I - Regulamento Interno de Controlo da Qualidade

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Elaboração, Aprovação, Versão e revisão

O presente documento reproduz a versão n.º 001 do Regulamento de Gestão da Qualidade (RGQ), elaborado pela Dr.ª Cristina Raquel Ferreira Leite de Sousa e aprovado pela gerência, da Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola Lda., Dr.ª Carla Maria Pinto Rodrigues através de uma rubrica na página do índice.

Tem como objetivo implementar um Sistema de Controlo da Qualidade e Autoavaliação para que a atividade desenvolvida nesta unidade de produção cumpra com os requisitos do referencial GBLOBALG.A.P, promovendo uma produção segura para o consumidor do ponto de vista alimentar, a proteção e sustentabilidade do meio ambiente e a segurança e bem-estar dos trabalhadores.

Fazem parte deste regulamento os seguintes dossiês: Pictogramas; documentos modelo versão nº 001/17 de 2017, e Caderno de Campo versão nº 001/17 de 2017, do qual fazem parte fichas técnicas, documentos informativos, inventário de fertilizantes e fitofármacos, bem como todos os registos relativamente á cultura e á produção.

Os dossiês são suscetíveis de modificação e atualização, sempre que tal se justifique, na sequência de alterações legais ou normativas ou para se adaptar à evolução tecnológica dos materiais, equipamentos e métodos, bem como às exigências do referencial GBLOBALG.A.P.

As revisões são efetuadas por capítulo, sendo identificadas por um número sequencial e a data de alteração. Sempre que as alterações afetem uma parte substancial do documento ou quando o número de revisões efetuadas o justificar (após nove revisões de um capítulo), o mesmo será reeditado.

Este regulamento será arquivado e, estará disponível para consulta de qualquer órgão gerente, responsável, ou trabalhador da unidade de produção e técnicos externos.

Todos os planos de ação e procedimentos, que constam deste regulamento, estão afixados na unidade de produção.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

Terminologia

Ação corretiva: ação ou procedimento aplicado quando existe um perigo identificado, de forma a eliminar ou reduzir o mesmo.

Árvore de decisão: sequência de questões que podem ser aplicadas a cada etapa do processo para um perigo relevante identificado, de forma a determinar se esta constitui um ponto crítico de controlo.

Auditoria Interna ou Auto Avaliação: exame sistemático para determinar se procedimentos estão a ser cumpridos de acordo com o sistema de controlo interno, para a obtenção dos objetivos pretendidos.

Auditoria Externa: exame independente e sistemático para determinar se exploração agrícola e a atividade desenvolvida está de acordo e cumpre os requisitos exigidos pelo organismo de certificação.

Fluxograma: representação sistemática da sequência e inter-relação entre as operações utilizadas em determinado procedimento.

Limite crítico: valor estabelecido para cada medida preventiva associada a cada PCC que, abaixo ou acima da qual, o produto poderá ser rejeitado.

Medida de controlo: qualquer ação ou atividade que possa ser utilizado para prevenir, eliminar ou reduzir um perigo para níveis aceitáveis.

Monitorização: sequência planeada de observações ou medições que avaliam se um PCC está dentro de valores aceitáveis.

Perigo: agente físico, químico ou biológico, com potencial de causar um efeito adverso para a saúde do consumidor e ou operador, bem como para o meio ambiente.

Ponto crítico de controlo (PCC): ponto, procedimento ou etapa do processo onde o controlo deve ser efetuado e um perigo prevenido, eliminado ou reduzido até níveis aceitáveis, e em que a perda de controlo pode resultar num risco inaceitável.

Probabilidade: possibilidade de um perigo ocorrer.

Reclamação: qualquer perceção entendida pelo cliente como defeito ou insatisfação, que seja comunicada a um elemento da empresa.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

Registo: evidência da realização das atividades e procedimentos associados à operacionalidade do sistema de controlo interno.

Risco: consequência de um dado perigo ocorrer, medido em função da probabilidade e da severidade da ocorrência.

Segurança alimentar: garantia que os frutos produzidos não causarão danos ao consumidor.

Severidade: seriedade ou impacto de um perigo na saúde do consumidor.

Validação: obtenção de evidências que demonstrem a eficácia dos elementos do plano de sistema de controlo interno.

Verificação: análise sistemática, envolvendo a aplicação de métodos, procedimentos, testes ou outras avaliações que permitam confirmar o cumprimento do estabelecido e verificar a sua eficácia.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

I.1 - Identificação

Do produtor e da exploração agrícola

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

Identificação do produtor

Proprietário			
Nome:	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.		NIF: 510998852
Morada:	Rua atrás da Escola S/N, Povia do Veado	Código Postal:	3600 _ 581
Distrito:	Viseu	Concelho:	Castro Daire
		Freguesia:	Reriz
Exploração agrícola			
Morada:	Rua atrás da Escola S/N, Povia do Veado		Código Postal: 3600 _ 581
Distrito:	Viseu	Concelho:	Castro Daire
		Freguesia:	Reriz
Telefone:	232374020	Fax: 232374020	Telemóvel: 934076938
		E-mail:	Carla.rodrigues.cdr@hotmail.com
Responsável:	Dr.ª Carla Maria Pinto Rodrigues		
Produção			
PRODUÇÃO:	Vegetal <input checked="" type="checkbox"/>	Pecuária <input type="checkbox"/>	Transformação <input type="checkbox"/>
		Área (ha):	0,51
	Assistência técnica <input checked="" type="checkbox"/>	Técnico assistente (PRODI): _____	

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º _____

Caraterização da Unidade de Produção

A quinta de Remonde dedica-se á produção de pimento padron, para consumo em fresco. A produção desta cultura é realizada entre os meses de abril e novembro.

A exploração agrícola tem uma área total de produção de 5.100m², dividida em três parcelas independentes de acordo com o quadro seguinte:

Nº Sequencial (iE)	Sub Setor	Nº de Polígono (P3)	Localização
4	007	9307264180320	Reriz – Castro Daire
4	007	9307265180320	Reriz – Castro Daire
3	001	9378811180327	Reriz – Castro Daire

Setores

De acordo com a divisão das parcelas e os setores de rega existentes, foram estabelecidos os seguintes setores:

Setor	Nº de Polígono (P3)	Área (ha)	Tipo de produção	Modo de Produção	Tipo de rega
1 A B	9307264180320	0.22	Protegida	Convencional	Gota a gota
02	9307265180320	0.03	Ar livre	Convencional	Gota a gota
03	9378811180327	0.26	Ar livre	Convencional	Gota a gota

Cultura

A cultura em cada setor é caracterizada de acordo com os registos no modelo AF.1.1.2A. do Caderno de Campo (CC).

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	



Plantas de localização da exploração agrícola





LEGENDA



1- Captação de água

2- Cabine de rega /
fertilirrega. Extintor

  - Instalações
sanitárias e Caixa primeiros
socorros

 - Ponto de água potável

 - telefone para
chamadas urgentes

  - Saída emergência

   - Lixo

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

I.2 – Perigos e Riscos na exploração agrícola

Identificação dos perigos, riscos e ações corretivas

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Perigos alimentares para o consumidor

A alimentação é uma necessidade vital mas também pode ser um importante veículo de exposição a muitos agentes microbiológicos patogénicos, compostos químicos tóxicos e ainda contaminantes físicos. Estes elementos podem ser introduzidos nos alimentos, quer involuntariamente quer de forma deliberada, durante o cultivo, a colheita, a produção, o armazenamento, o transporte e na preparação final.






Um alimento contaminado com agentes químicos, biológicos ou físicos não é um alimento seguro, representando desta forma um risco para a saúde pública. Para tal é necessário identificar os diversos tipos de perigos de contaminação alimentar e suas fontes.

Perigos biológicos

As doenças alimentares são uma ameaça crescente para a saúde humana e a principal consequência da ingestão de alimentos contaminados por micro-organismos, ou seja os perigos biológicos.

Os micro-organismos que causam as doenças alimentares são designados de patogénicos e podem ser bactérias, fungos, leveduras, vírus, parasitas patogénicos e toxinas microbianas. Estes seres existem no ambiente naturalmente e geralmente não são visíveis a olho nu, a não ser quando se reproduzem em grande quantidade e formam colónias.

As principais fontes de contaminação (biológica) alimentar São:







-  **O homem** – através da não utilização de boas práticas de higiene, contaminando os alimentos atuando como portador de muitos microrganismos existentes nomeadamente na boca, nariz, cabelo e no intestino.
-  **Alimentos crus** – especialmente carnes, mariscos, vegetais e frutas.
-  **Insetos e roedores** – através de microrganismos existentes designadamente nas fezes e urina dos animais.
-  **Animais domésticos e aves** – através de microrganismos existentes designadamente nas fezes e urina dos animais, e doenças transmissíveis ao homem.
-  **Rega** – através da utilização da água contaminada.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Perigos químicos

Existem muitas substâncias químicas indesejáveis que podem ocorrer por diferentes razões e constituir perigo para a saúde dos consumidores. Os sintomas relacionados com estes perigos normalmente não se manifestam de imediato ou a curto prazo.

As principais fontes de contaminação (química) alimentar São:



-  **Pesticidas Químicos**- designadamente inseticidas, rodenticidas, fungicidas e herbicidas.
-  **Medicamentos veterinários** – nomeadamente antibióticos, hormonas, entre outros.
-  **Metais pesados** – tais como cádmio, Jumbo e mercúrio.
-  **Toxinas naturais**
-  **Rega** – através da rega de água contaminada.
-  Introduzidos nos alimentos através de produtos de limpeza e desinfeção bem como pelos lubrificantes.

Perigos físicos

O perigo físico é qualquer material físico que normalmente não é encontrado no alimento e que quando presente, pode causar danos para o consumidor do produto.

Em produção agrícola este tipo de perigos pode ocorrer durante a colheita ou pós colheita do fruto por introdução de corpos estranhos nas embalagens. A implementação de boas práticas durante este processo é fundamental para eliminação deste tipo de perigos (ver capítulo colheita do pimento padron).






As principais fontes de contaminação (física) alimentar São:

-  Paus, terras e folhas.
-  **O homem** – através do uso de adornos e outros objetos durante a colheita ou no acondicionamento.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Riscos na exploração agrícola

O risco é o efeito negativo do acontecimento de um dado perigo, medido em função da probabilidade e da severidade da ocorrência. Nesse sentido é necessário identificar, avaliar e registar (no modelo AFVCB) os riscos:

-  No local da produção, para cada um dos setores existentes
-  Quanto a segurança e saúde dos trabalhadores
-  Na colheita do fruto, quanto à segurança alimentar do produto
-  De contaminação intencional do fruto
-  De contaminação da água da rega






Após a identificação e avaliação do risco são definidas medidas e ou procedimentos preventivos e ou corretivos. As medidas e ou procedimentos são implementadas o mais rápido possível, por a forma a eliminar ou reduzir o risco.

Posteriormente é verificado, pelo responsável, se as medidas foram implementadas e se os procedimentos estão a ser cumpridos.

Risco no local da produção

Os perigos associados ao local de produção podem ser de origem microbiológica (bactérias, protozoários, vírus, etc...) e /ou química como os fitofármacos e os fertilizantes e /ou físico (barreiras, desníveis, valas, etc...).

Deste modo, na determinação e avaliação do risco no local da produção deve ter-se em atenção os seguintes aspetos:

-  O histórico do local (plantação anterior, práticas anteriores, uso anterior, etc...)
-  Avaliação da vegetação natural (doenças, pragas e ou infestantes associados)
-  As características topográficas do terreno (susceptibilidade à erosão, valas, desníveis, barreiras, rabinas, etc...)
-  O impacto da atividade nas culturas e ambiente adjacente.
-  Características estruturais e químicas do solo.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º

☞ Estruturas de drenagem (propensão para inundação e ou erosão).

☞ Roubo ou intrusão.

Foram identificados e registados os perigos ou potenciais situações de perigo no local da produção, foram também identificados e avaliados os riscos associados aos mesmos e estabelecidas as respetivas ações corretivas e ou preventivas tal como expresso na tabela seguinte:

Identificação do perigo	Risco	Ação corretiva e/ou preventiva	Grau do risco
Entrada de desconhecidos na exploração e ou animais domésticos	De intrusão, danos ou vandalismo	- Colocação de sinalética e barreiras	M
Utilização de fitofarmacêuticos	Poluição e contaminação do meio ambiente	- A aplicação é unicamente efetuada por um técnico com qualificação - Respeito por todas as indicações do rótulo - Registo em documento específico de todas as aplicações (modelo AP-FITO)	M
Mono cultura intensiva	Diminuição da biodiversidade	- Preservação e manutenção da vegetação espontânea entre linhas	B
Vegetação infestante	Concorrência pela água e nutrientes	- Utilização de tela anti infestantes em todas as linhas	E
Água da rega	Contaminação biológica e bacteriológica	- Utilização de cobertura anti alga nos depósitos de retenção. - Realização periódica de análises químicas e bacteriológicas	M
Pragas e doenças	Perda de parte ou da totalidade das fruteiras	- Utilização, apenas de plantas certificadas. - Utilização de fitofármacos e outros de acordo com a lista autorizada.	M
Existência de desniveis e barreiras	De queda	- Sinalizar as zonas e colocação de fitas delimitadoras	B

Risco quanto aos trabalhadores

“As pessoas são a chave de qualquer operação segura e eficiente”

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

No trabalho agrícola os operadores podem ficar expostos a perigos de origem microbiológica (bactérias, protozoários, vírus, etc...), e ou química como os fitofármacos e os fertilizantes, e ou físico (trabalhos, pesados, exposição a condições climatéricas adversas, utilização de ferramentas mecânicas e ou manuais, etc...).

Assim sendo na identificação e avaliação do risco, no local da produção, deve ter-se em consideração os seguintes aspetos:

- ☞ Adequabilidade das tarefas à competência do operador.
- ☞ Formação e conhecimento do trabalhador.
- ☞ Características das ferramentas mecânicas e ou manuais.
- ☞ Características da tarefa a executar.

Relativamente aos trabalhadores, para além das medidas preventivas e ou corretivas, para minimização e ou eliminação do risco, deve também, ser ministrada formação inicial na área segurança e higiene no trabalho, formação básica de primeiros socorros e noções básicas de aplicação e manuseamento de fitofármacos.

Como na unidade de produção se recorre maioritariamente a trabalhadores sazonais e familiares, a formação é ministrada no período que antecede a colheita, a todos os intervenientes. Sempre que a aplicação dos fitofármacos seja efetuada por prestadores de serviço, pode não ser ministrada a respetiva formação.

Foram identificados e registados os perigos ou potenciais situações de perigo quanto aos trabalhadores, foram também identificados e avaliados os riscos associados aos mesmos e estabelecidas as respetivas ações corretivas e ou preventivas tal como expresso na tabela seguinte:

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º

Identificação do perigo	Risco	Ação corretiva e/ou preventiva	Grau do risco
A utilização e manuseamento de ferramentas manuais	- Cortes, golpes e ferimentos provocados por utensílios pontiagudos. - Projeção de partículas para os olhos. - Excesso de esforço físico e ou lesões musculares	- Informação e formação dos trabalhadores - Utilização correta do equipamento de proteção individual (EPI) - Aplicação de medidas preventivas	B
Utilização e manuseamento de ferramentas mecânicas (roçadoras, maquina de abrir furos, etc..)	- Cortes e perfurações - Ferimentos - Projeção de partículas - Ruídos e vibrações	- Informação e formação dos trabalhadores - Utilização de vestuário, calçado e equipamento de proteção adequados (EPI) - Não beber bebidas alcoólicas no período do trabalho - Aplicação de medidas preventivas	M
Aplicação de fitofarmacêuticos	- Intoxicação - Inalação de poeiras - Envenenamento - Dermatites (alergias na pele) - Irritações pulmonares da garganta e vias respiratórias - Doenças crónicas a médio e longo prazo, tais como cancro, doenças do sistema nervoso, esterilidade, entre outras	- A aplicação é unicamente efetuada por um técnico com formação na função - Respeito por todas as indicações do rótulo - Uso obrigatório de EPI adequado (ver EPI)	E
Manipulação de plantas e folhas	- Picadas de abelhas e insetos	- Utilização de EPI adequado (como mangas compridas e luvas)	M

Risco quanto à colheita

Os perigos associados à colheita podem ser de origem microbiológica (bactérias, protozoários, vírus, etc...), e ou química como os fitofármacos e os fertilizantes, e ou físico (material físico não pertencente ao fruto).

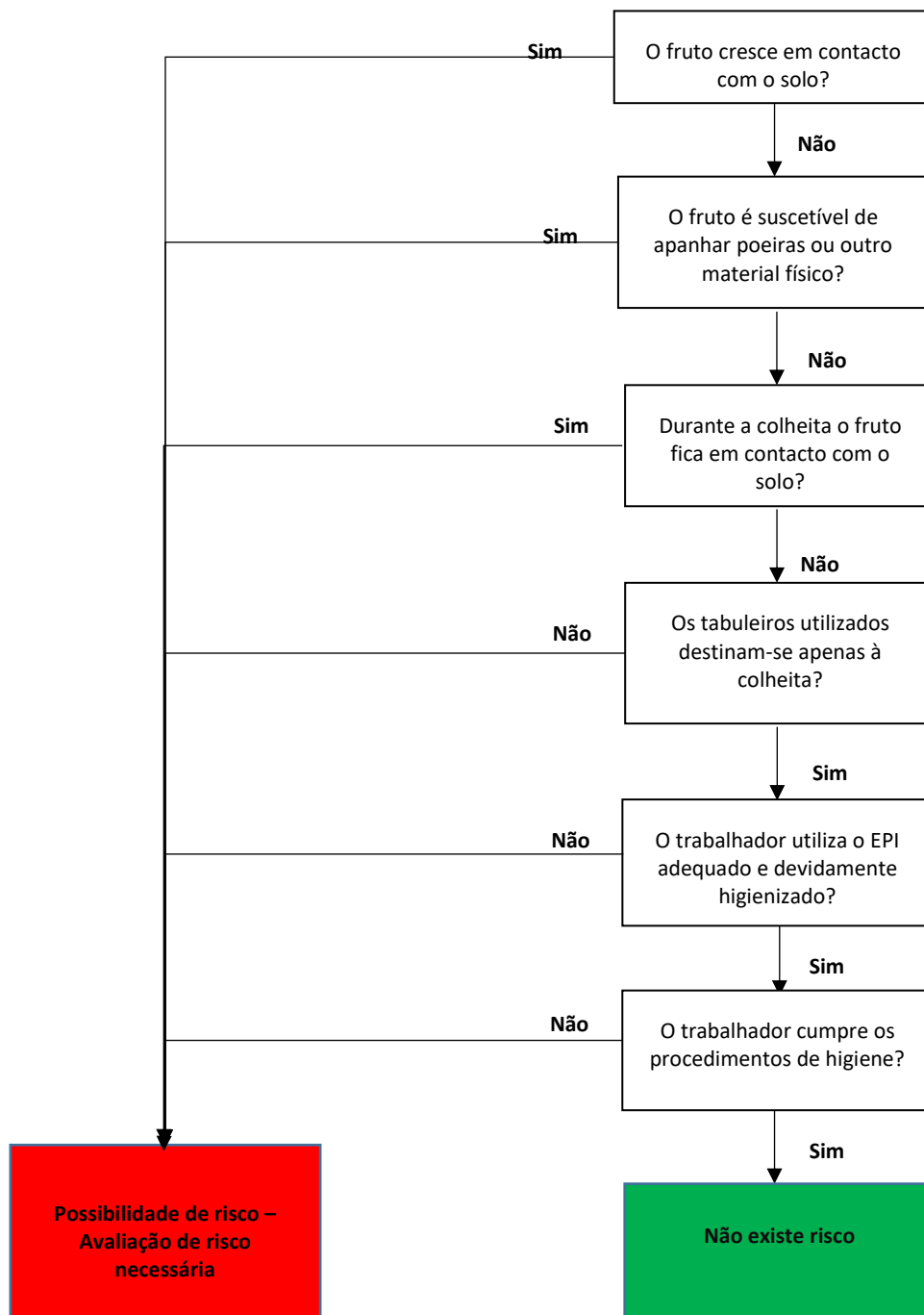
Na determinação do risco associado à colheita deve ter-se em atenção os seguintes aspetos:

- ☞ O estado sanitário dos frutos.
- ☞ A sujidade do fruto
- ☞ A existência de material físico não pertencente ao fruto
- ☞ A qualidade do fruto
- ☞ A data da última aplicação de fertilizantes e ou fitofármacos (respeito pelo intervalo de segurança)
- ☞ A abundância ou não de vida selvagem (animais selvagens)
- ☞ A existência ou não de animais domésticos

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Os recipientes da colheita devem estar devidamente limpos, e utilizados única e exclusivamente para a colheita do fruto.

Relativamente à avaliação dos riscos deve ser seguida a seguinte árvore de decisão:



Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º

Foram identificados e registados os perigos ou potenciais situações de perigo na colheita, foram também identificados e avaliados os riscos associados aos mesmos e estabelecidas as respetivas ações corretivas e ou preventivas tal como expresso na tabela seguinte:

Identificação do perigo	Risco	Ação corretiva e/ou preventiva	Grau do risco
Introdução involuntária de material físico não pertencente ao fruto	Risco físico para o consumidor: - Cortes - Hemorragias - Infeções - Sufocação - Dentes partidos	- Eliminação de qualquer elemento estranho ao fruto - Escolha cuidada do fruto - Não utilização de adornos	M
Contaminação biológica por microorganismos patogénicos	Risco biológico para o consumidor: - Doenças alimentares	- Utilização de boas práticas de higiene pessoal do trabalhador (ver capítulo De higiene pessoal) - Boas práticas na apanha (ver capítulo da colheita)	M
Existências de substâncias químicas indesejáveis no fruto	Risco químico para o consumidor: - Intoxicação - Inalação de poeiras - Envenenamento - Dermatites (alergias na pele) - Irritações pulmonares da garganta e vias respiratórias - Doenças crónicas a médio e longo prazo, tais como cancro, doenças do sistema nervoso, esterilidade, entre outras	- Boas práticas na apanha (ver capítulo da colheita) - Utilização adequada de fitofármacos - Garantia dos prazos de segurança - Efetuar análises aos LMR	M

Risco de contaminação deliberada

Os perigos associados à contaminação deliberada podem ser de origem microbiológica (bactérias, protozoários, vírus, etc...), e ou química como os fitofármacos e os fertilizantes, e ou físico (material físico não pertencente ao fruto).

Na determinação do risco associado à contaminação deliberada deve ter em atenção os seguintes aspetos:

- ☞ A probabilidade de intrusão no local da produção
- ☞ O abandono do fruto
- ☞ A abundancia ou não de vida selvagem (animais selvagens)
- ☞ A existência ou não de animais domésticos

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º






Foram identificados e registados os perigos ou potenciais situações de perigo de contaminação deliberada, foram também identificados e avaliados os riscos associados aos mesmos e estabelecidas as respetivas ações corretivas e ou preventivas tal como expresso na tabela seguinte:

Identificação do perigo	Risco	Ação corretiva e/ou preventiva	Grau do risco
Entrada de pessoas estranhas ao serviço	Contaminação deliberada do fruto por agentes biológicos e ou bacteriológicos	Acesso restrito, sinalética e barreiras físicas	M
Abandono do fruto no terreno		No final do dia o fruto é sempre retirado do terreno	B
Entrada de animais		Implementação de barreiras físicas	M
Uso de fitofarmacos		- Respeitar os prazos de segurança - Efetuar análises aos LMR	M
Uso de fertilizantes			M

Risco de contaminação da água da rega

Os perigos inerentes à água da rega podem ser de origem microbiológica (bactérias, protozoários, vírus, etc...), e ou química como os fitofármacos e os fertilizantes, nomeadamente os metais pesados e os nitratos. A acumulação de nitratos nas águas representa um problema ambiental, mas também de saúde pública.

A acumulação destes provem de vários pontos, sendo potenciados por práticas incorretas nomeadamente as seguintes:

-  A acumulação de estrumes e o manuseamento incorreto dos chorumes.
-  Os efluentes provenientes da armazenagem deficiente dos adubos.
-  Os líquidos de escorrimento proveniente das silagens.
-  Uso abusivo de fitofármacos e fertilizantes.
-  Existência de habitações a montante.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º

Na determinação e avaliação do risco de contaminação das águas da rega deve ter em consideração os seguintes aspetos:

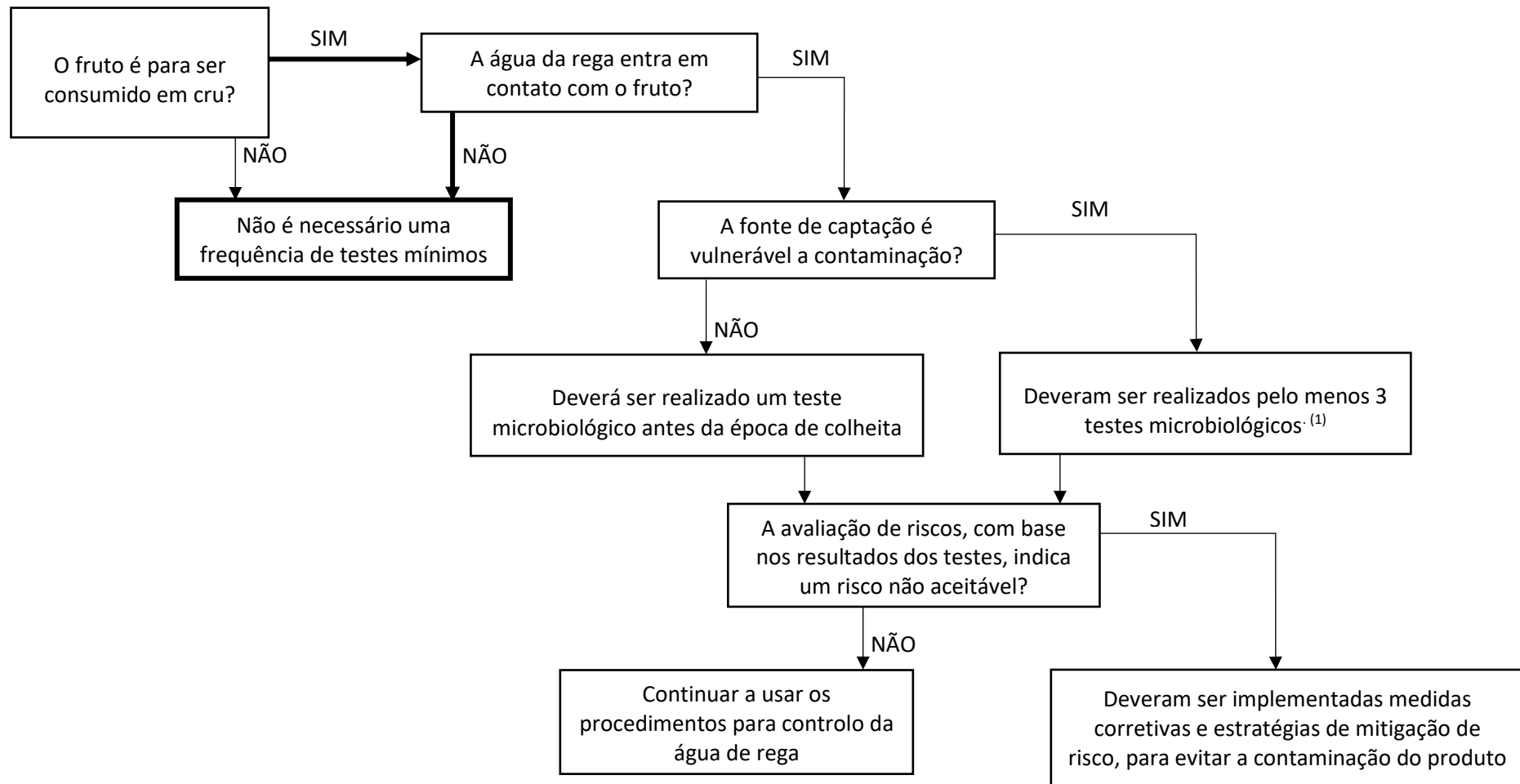
- ☞ A fonte (origem).
- ☞ A disponibilidade no período mais crítico.
- ☞ A qualidade da água (realização de análises)
- ☞ A autorização para o uso da água, se for o caso.
- ☞ O sistema de rega
- ☞ O calendário da rega (na fase de crescimento da planta)
- ☞ O tipo/forma do consumo do produto (cru/cozinhado, com/sem camada protetora, camada protetora removida antes do consumo / camada protetora também para consumo, crescem acima/abaixo do solo e se têm /ou não histórico de contaminação por patogénicos.

Foram identificados e registados os perigos ou potenciais situações de perigo na água da rega, foram também identificados e avaliados os riscos associados aos mesmos e estabelecidas as respetivas ações corretivas e ou preventivas tal como expresso na tabela seguinte:

Identificação do perigo	Risco	Ação corretiva e /ou preventiva	Grau do risco
Origem da água	Contaminação microbiológica	Realização de análises regulares à água da rega. As amostras devem ser recolhidas no ponto de saída do sistema de rega ou num ponto de amostragem que seja mais próximo.	B
Qualidade da água			B
Existencia de habitações a montante	Contaminação biológica	- Respeito pelo período de segurança Realização de análises á água da rega de acordo com a árvore de decisão.	M
Utilização de fitofarmacos			M
Utilização de fertilizantes			M

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

A avaliação e identificação da necessidade e frequência de análise da água da rega deve ser efetuada de acordo com a árvore de decisão seguinte:



(1) Deverá ser realizado um teste antes da colheita, e dois durante a época de colheita. Os resultados, de pelo menos 2 anos, devem estar arquivados no CC. Indicações de acordo com a IFA ver5 de 2016

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º

Plano de Boas práticas e higiene

Parâmetro	Medidas Higiossanitárias e de Biossegurança Previstas	Período
Controlo de entrada na exploração:		
Veículos	Barreiras físicas e sinalética	Todo o ano
Pessoas	Barreiras físicas e sinalética	Todo o ano
Animais	Barreiras físicas	Todo o ano
Controlo de animais domésticos e selvagens:		
Animais domésticos	Barreiras físicas	Todo o ano
Roedores	Colocação de armadilhas	Todo o ano
Insetos	Colocação de armadilhas	Todo o ano
Controlo da qualidade da água:		
Proveniência	Captação subterrânea – furo profundo	
Análises	Análise química em laboratório certificado	Antes da época da colheita
Outros	Verificação regular do sistema de rega	Todo o ano
Limpeza, lavagem, desinfeção e manutenção:		
Equipamentos	Após utilização efetuar a eliminação de resíduos grosseiros pelo processo de lavagem, e desinfeção por spray ou imersão, com uma solução de sulfato de cobre ou hipoclorito de sódio ou outro produto apropriado de acordo com as recomendações técnicas.	Sempre
Pessoal	Lavagem das mãos com água corrente no início e final do trabalho ou sempre que se justifique, de acordo com as indicações afixadas na exploração. O EPI lavado com sabão azul em água corrente e seco ao ar, de acordo com os procedimentos afixados na exploração.	Sempre
Outros	Disponibilização de instalações sanitárias, lavagem das mãos de acordo com os procedimentos, sempre após a utilização.	Sempre

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Matriz de risco

A determinação do grau de risco foi efetuada segundo as especificações da matriz seguinte:

Classificação do risco em função da severidade e da probabilidade de ocorrência

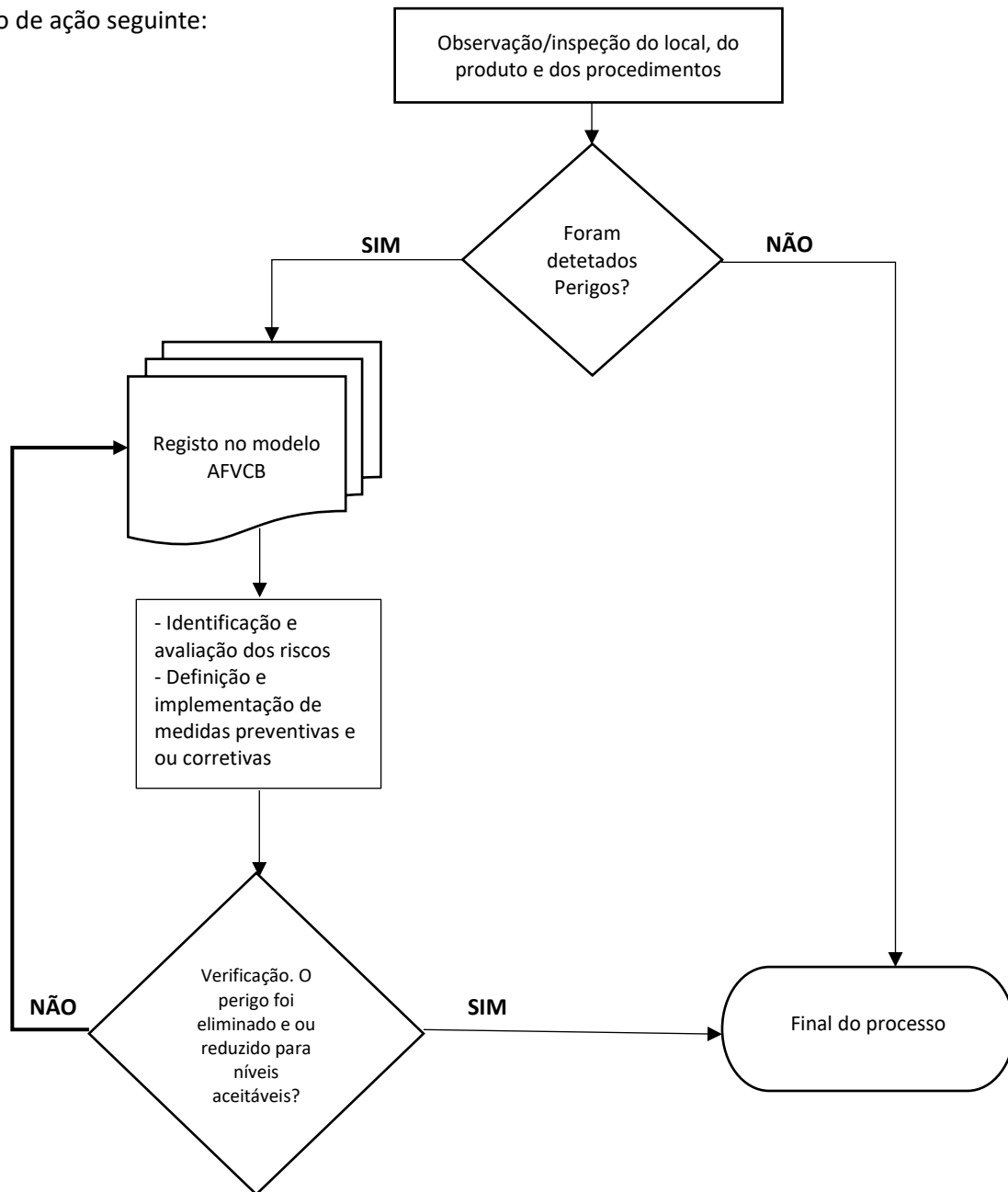
Severidade	Alta (3) (1000)	3	6	Elevada (9)
	Média (2) (100)	2	Média (4)	6
	Baixa (1) (10)	Baixa (1)	2	3
		Baixa (1) (10)	Media (2) (100)	Alta (3) (1000)
		Probabilidade de ocorrência		

Avaliação de riscos e significância	
Severidade (G)	<p>Alta (1000): Efeitos graves para a saúde, obrigando a internamento ou podendo inclusive provocar a morte (conduz a um produto não seguro);</p> <p>Média (100): A patogenicidade é menor, bem como o grau de contaminação. Os efeitos podem ser revertidos por atendimento médico, no entanto podem incluir hospitalização (pode resultar um produto não seguro);</p> <p>Baixa (10): Causa mais comum de surtos, com disseminação posterior rara ou limitada. Relevantes quando os alimentos ingeridos contêm uma grande quantidade de patogénicos, podendo causar indisposição e mal-estar, podendo ser necessário atendimento médico (não resulta num produto não seguro).</p>
Probabilidade (R)	<p>Elevada: 1000 (frequente)</p> <p>Média: 100 (pode acontecer)</p> <p>Baixa: 10 (pouco frequente)</p>
Significância (S) S = R x G	<p>Significância Baixa ≤ 1000 (não considerado para avaliação de PCC)</p> <p>Significância Média = 10000 (considerado para avaliação de PCC)</p> <p>Significância Alta ≥100000 (considerado para avaliação de PCC)</p>

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

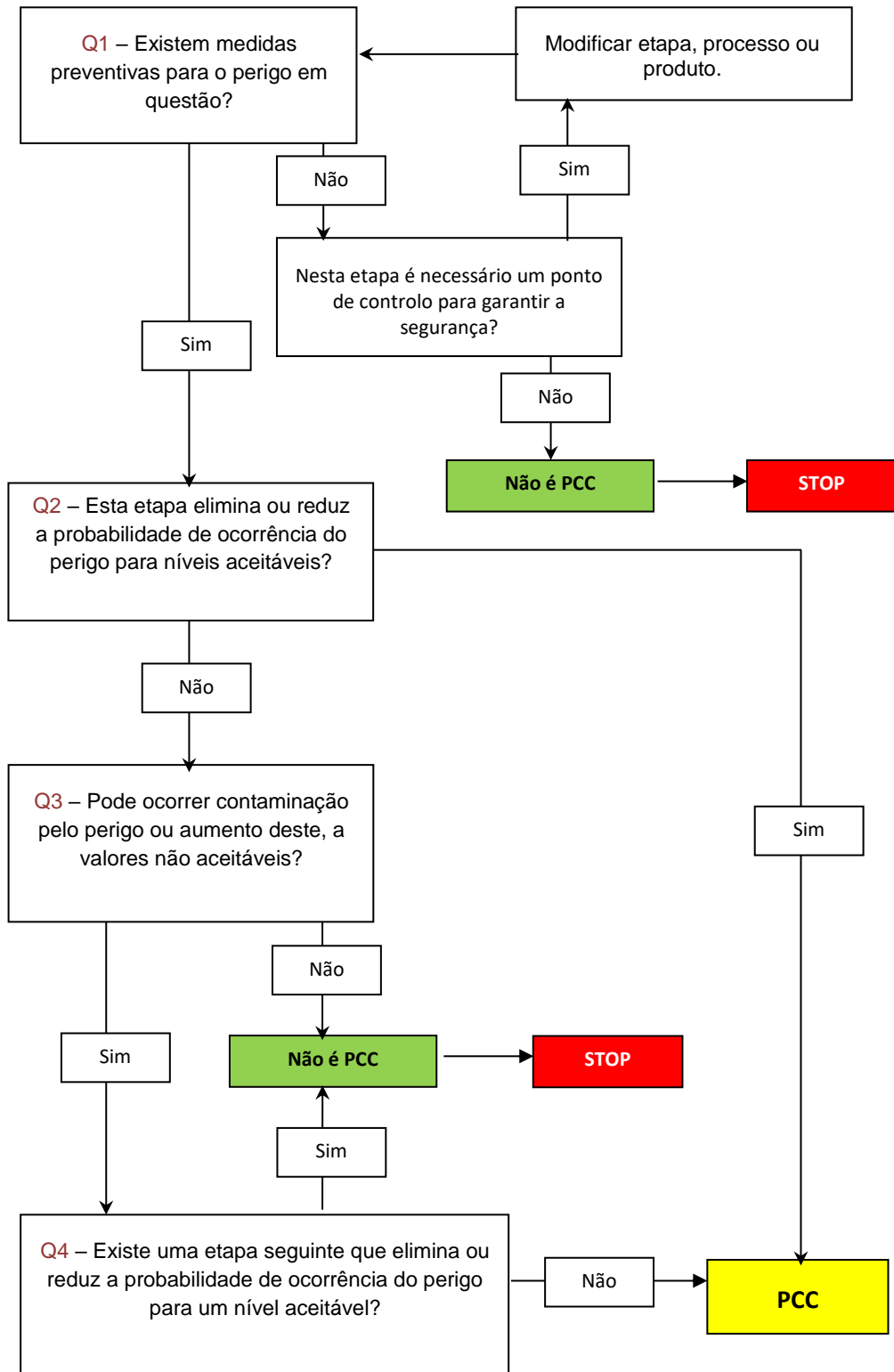
Plano de ação

Quando detetados perigos na unidade de produção, deve adotar-se o procedimento segundo o seguinte plano de ação seguinte:



Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Árvore de decisão



Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

I.3 - Segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola

Informação, divulgação de prevenção, procedimentos e boas práticas

“Todos os trabalhadores, sem distinção de idade, sexo, raça, cidadania, território de origem, religião, convicções políticas ou ideológicas têm direito à prestação do trabalho em condições de higiene e segurança”.

Constituição da República, Artigo 59.º

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

A Segurança, a Higiene e a Saúde no trabalho estão intimamente relacionadas com o objetivo de promover a saúde e a satisfação/motivação profissional, pela melhoria das condições de trabalho e promoção de práticas seguras, minimizando os fatores de risco e diminuindo as doenças profissionais, bem como os acidentes de trabalho.

Conceitos

Segurança no trabalho

A Segurança no trabalho é o conjunto de medidas técnicas, educacionais, médicas e psicológicas, utilizadas para prevenir acidentes, quer eliminando as condições inseguras do ambiente, quer instruindo ou convencendo as pessoas da implementação de práticas preventivas.

Higiene no trabalho

Consiste em um conjunto de normas e procedimentos, não médicas, que visam a proteção da integridade física e mental do trabalhador, preservando-o dos riscos de saúde inerentes às tarefas do cargo e ao ambiente físico onde são executadas.

Saúde no trabalho

Métodos médicos que visam a vigilância médica (exames médicos individuais de avaliação da saúde) e o controlo dos elementos físicos, sociais e mentais que possam afetar a saúde dos trabalhadores.

Segurança no trabalho

Princípios gerais de prevenção

- ✓ Identificar e eliminar os riscos
- ✓ Avaliar os riscos (sempre que não possam ser eliminados)
- ✓ Combater o risco na origem
- ✓ Adaptar o trabalho ao homem
- ✓ Atender ao estado de evolução da técnica

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

- ✓ Substituir o que é perigoso pelo que é isento de perigo ou menos perigos
- ✓ Organizar o trabalho
- ✓ Dar prioridade à proteção coletiva
- ✓ Proteção individual
- ✓ Informar e formar

Medidas preventivas

- ✓ **Informação e ou formação** dos trabalhadores no local de trabalho, relativamente aos seguintes pontos:
 - Utilização, manuseamento, transporte e arrumação das ferramentas e utensílios de trabalho;
 - Posição a adotar no trabalho;
 - Utilização de equipamento de proteção individual (EPI);
 - Regras básicas de segurança;
- ✓ Implementação de **planos de ação, instruções e procedimentos**
- ✓ Adoção de **boas práticas**
- ✓ **Vigilância** (cumprimento do regulamento)

Boas práticas de segurança

- ✓ **Uso obrigatório do EPI (equipamento de Proteção Individual)**, de acordo com o risco associado a cada tarefa.

No trabalho agrícola é fundamental adequar-se o EPI à tarefa que se está a desenvolver, de forma que este garanta a segurança do trabalhador de acordo com o risco, e que seja confortável para o mesmo.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Neste sentido, podemos considerar o Vestuário de proteção e outros equipamentos de proteção individual que o operador deve utilizar:



No seu trabalho diário

- Vestuário justo, que cubra a maior parte do corpo e sem pontas pendentes, que seja confortável para o utilizador;
- Calçado fechado, sapato ou bota;
- Luvas;
- Proteção da cabeça, chapéu, boné e sempre que tenha cabelo cumprido usá-lo apanhado.



No manuseamento de ferramentas mecânicas

- Capacete com viseira e conchas auriculares;
- Luvas de segurança;
- Calças com entretela de segurança ou perneiras;
- Botas com biqueira de aço e rasto antiderrapante;
- Usar uma peça de vestuário de cor viva para ser facilmente visto;



No manuseamento de fitofármacos

Atenção a aplicação de fitofármacos deverá ser efetuada apenas por pessoal com formação- Fato de proteção;

- Luvas de borracha;
- Botas de borracha;
- Mascara com filtro e,
- Viseira.



Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	



Procedimentos a adotar na utilização de ferramentas manuais:

- O transporte deve ser feito com as partes cortantes ou pontiagudas protegidas;

- As ferramentas cortantes devem ter as lâminas protegidas sempre que não estão a ser utilizadas;

- Devem manter-se limpas, em boas condições e quando não estão a ser utilizadas devem estar arrumadas em local adequado e fechado, de modo a não oferecerem riscos a ninguém,



- As ferramentas devem ser sempre entregues em mão, nunca arremessadas;

- Após utilização efetuar a eliminação de resíduos grosseiros pelo processo de lavagem, e desinfecção por spray ou imersão, com uma solução de sulfato de cobre ou hipoclorito de sódio



Procedimentos na utilização de ferramentas mecânicas

- Máquinas com a marca CE que garantam o cumprimento das normas de segurança;

- Ler o manual de instruções antes da utilização do equipamento;

- Não trabalhar com equipamentos quando estiver cansado, sob efeitos de medicamentos ou de álcool;

- Transportar o equipamento com o motor desligado;

- Assegurar que todos os equipamentos de segurança estão em perfeita ordem antes de serem ligados;

- Para efetuar qualquer operação de manutenção desligar o motor;

- As pessoas não preparadas e ou informadas não devem utilizar os equipamentos;



Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

- Nunca abastecer uma máquina com o motor em funcionamento;
- Não fumar, nem colocar nenhum objeto quente na proximidade do combustível;
- Apertar bem a tampa do depósito após abastecer;
- Antes de efetuar o arranque verificar se há fugas ou derrame de combustível/óleo;
- Utilizar o depósito homologado para combustíveis e óleos;
- Manter os equipamentos secos, limpos e livres de óleo ou misturas de combustíveis;
- Após a utilização, efetuar a eliminação de resíduos grosseiros pelo processo de lavagem, e desinfecção com produto apropriado de acordo com as recomendações técnicas.



Não trabalhar isolado ou fora da vista dos restantes elementos.

- O trabalhador deve evitar, tanto quanto possível, andar isolado ou fora da vista dos restantes trabalhadores.
- Utilizar um colete ou camisola de cor contrastante, para ser facilmente visível.



Aplicação de produtos fitofarmacêuticos:

- Aplicação dos fitofarmacêuticos é efetuada, unicamente, pelo técnico responsável, o qual possui formação no manuseamento, transporte e aplicação destes produtos (credenciação em anexo).
- Ver capítulo de Fitofármacos.



Em qualquer situação de emergência e ou acidente deve:

- Agir de acordo com o plano de ação e a formação recebida.
- Chamar de imediato assistência, usando para tal os números de telefone afixados, e seguir os procedimentos indicados neste regulamento e afixados nas instalações.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	



Para sua segurança e para a dos outros deve **respeitar, sempre, a sinalética** existente na unidade de produção.

Acidentes de trabalho

Classificação dos acidentes

Os acidentes classificam-se quanto á consequência, forma agente, natureza localização da lesão tal como representado no quadro seguinte:

Classificação	Exemplo.
Consequência	Morte, Incapacidade permanente ou temporária.
Forma do acidente	Queda, choque, esforços excessivos, substâncias nocivas, etc.
Agente Material	Máquinas, ferramentas, escadas, materiais, etc.
Natureza da lesão	Fratura, entorse, queimadura, intoxicação, etc.
Localização da lesão	Cabeça, olhos, mãos, pés, pescoço, etc.

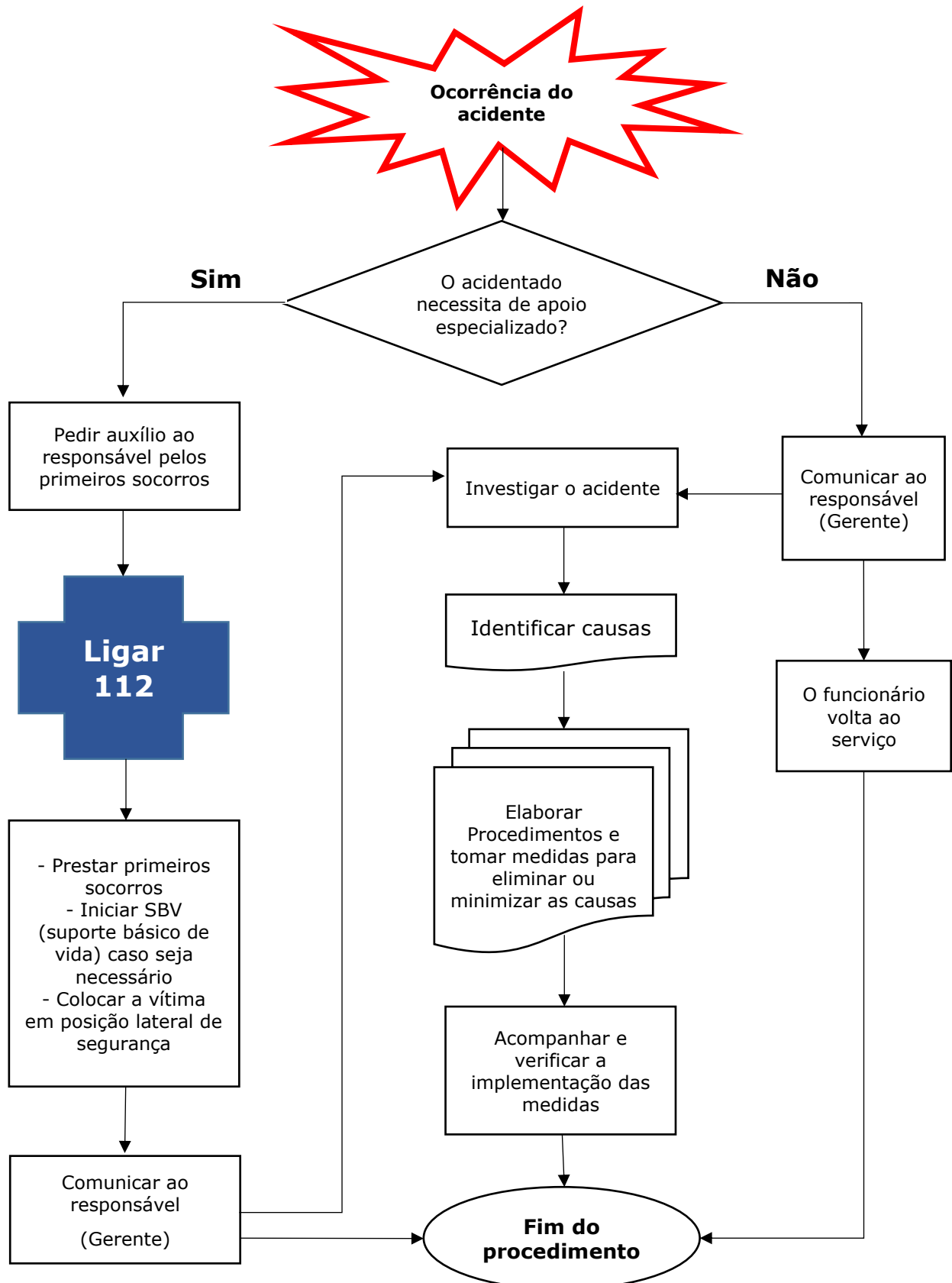
Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º

Acidentes mais frequentes Vs. regras básicas de prevenção

Ação	Riscos	Principais causas dos acidentes	Regras básicas de prevenção
Utilização de ferramentas manuais	<ul style="list-style-type: none"> - Cortes, golpes e ferimentos; - Projeção de partículas para os olhos; - Quedas; - Excesso de esforço físico; - Lesões musculares. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ato inseguro (falha humana); - Ferramenta defeituosa; - Ferramenta imprópria para o serviço; - Uso incorreto da ferramenta; - Má conservação da ferramenta; - Guarda em local inseguro ou inadequado 	<ul style="list-style-type: none"> - O transporte deve ser feito com as partes cortantes ou pontiagudas protegidas; - As ferramentas cortantes devem ter as lâminas protegidas sempre que não estão a ser utilizadas; - Devem manter-se limpas, em boas condições e quando não estão a ser utilizadas devem estar arrumadas em local adequado e fechado, de modo a não oferecerem riscos a ninguém, - As ferramentas devem ser sempre entregues em mão, nunca arremessadas.
Utilização de ferramentas mecânicas	<ul style="list-style-type: none"> - Ferimentos e cortes; - Projeções de partículas - Exposição a ruído e vibrações 	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de equipamento de proteção; - Desconhecimento da ferramenta e das técnicas da sua utilização; - Falta de dispositivos de segurança da máquina; - Descuido pelas normas de segurança; - Inexperiência ou excesso de confiança; - Distração / cansaço; - Mau funcionamento da máquina. 	<ul style="list-style-type: none"> - Máquina com marca CE, que garante o cumprimento das normas de Segurança; - Ter e ler o respetivo manual de instruções, antes de operar com o equipamento; - Não trabalhar com equipamentos quando estiver cansado, sob efeitos de medicamentos ou de álcool; - Transportar o equipamento com o motor desligado; - Assegurar que todos os equipamentos de segurança estão em perfeita ordem antes de serem ligados; - Para efetuar qualquer operação de manutenção desligar o motor; - Não permitir que pessoas não preparadas utilizem o equipamento; - Nunca abastecer uma máquina com o motor em funcionamento; - Não fumar, nem colocar nenhum objeto quente na proximidade do combustível; - Apertar bem a tampa do depósito após abastecer; - Antes de efetuar o arranque verificar se há fuga ou derrames de combustível / óleo; - Utilizar o depósito homologado para combustíveis e óleos; - Manter os equipamentos secos, limpos e livres de óleo ou misturas de combustíveis; - Usar EPI adequado - Usar um casaco de cor viva para ser facilmente visto; - Não trabalhar isolado ou fora da vista dos seus colegas.
Exposição a temperaturas extremas (elevadas e ou baixas)	<ul style="list-style-type: none"> - Cancro de pele, queimaduras, Insolação - Lesões oculares, lesões de pele, cãibras - Fadiga intensa, desgaste e sonolência - Choque térmico, hipotermia e enregelamento - Frieiras, feridas afeções dos ossos e das articulações 	<ul style="list-style-type: none"> - Elevada exposição as temperaturas extremas; - Desconhecimento das boas práticas de trabalho 	<ul style="list-style-type: none"> - Usar cremes de proteção solar; - Usar roupa adequada, que cubra a maior parte do corpo (clara e fresca no verão e quente no inverno) e proteger a cabeça; - Evitar a exposição ao sol nas horas mais intensas de calor e beber líquidos; - Efetuar descansos em zonas de sombra, no verão, e evitar a imobilidade no inverno

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Plano de ação em caso de Acidente



Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Procedimento em caso de acidente de trabalho

☞ **DEVE MANTER A CALMA E CHAMAR A EMERGÊNCIA MÉDICA**



FORNECER A SEGUINTE INFORMAÇÃO:

- LOCAL DO ACIDENTE
- TIPO DE OCORRÊNCIA
- NÚMERO DE VÍTIMAS
- ESTADO DAS VÍTIMAS

Aguarde a confirmação da compreensão da informação por quem recebe a chamada.

ENQUANTO AGUARDA A CHEGADA DE SOCORROS, DEVE:

- ☞ Não tocar na vítima e não deixar que lhe toquem;
- ☞ Não dar de beber à vítima;
- ☞ Chamar o responsável pelos primeiros socorros do serviço;
- ☞ Afastar os curiosos;
- ☞ Colaborar com o responsável pelos primeiros socorros, quando solicitado;
- ☞ Conversar com a vítima para a acalmar;
- ☞ Informar os respetivos superiores hierárquicos.

***Muitos acidentes de trabalho e quase todas as doenças profissionais podem evitar-se.
Proteja-se***

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Contactos em caso de acidente



Imergência médica: 112



Bombeiros Voluntários de Castro Daire: 232 319 050



GNR: 232 382 139



Centro de Saúde de Castro Daire: 232 319 180 / 1 / 2



CIAV (centro de informação antivenenos): 808 250 143



Incêndio Florestal: 117

Gerência: 934 076 938; 232 374 020



Morada da exploração – Reriz, Castro Daire



Responsável pela segurança, higiene, saúde, dos trabalhadores e cumprimento do regulamento interno:

Carla Rodrigues Tlm: 934 076 938



Responsável pelos primeiros socorros:

Carla Rodrigues Tlm: 934 076 938

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º

Classificação e interpretação da sinalética

Quanto à forma

Forma	Significado
	Aviso - Perigo
	Proibição
	Obrigaçã
	Luta contra incêndios
	Salvamento ou socorro/auxílio

Quanto à cor

Cor	Significado ou finalidade	Indicações e precisões
VERMELHO	Sinal de proibição	➤ Atitudes perigosas
	Perigo - Alarme	➤ STOP – pausa, dispositivos de corte de emergência. ➤ Evacuação
	Material e equipamento de combate a incêndios	➤ Identificação e localização
AMARELO OU ALARANJADO	Sinal de Aviso	➤ Atenção ➤ Precaução ➤ Verificação
AZUL	Sinal de Obrigação	➤ Comportamento ou ação específica ➤ Obrigação de utilizar equipamento de proteção individual
VERDE	Sinal de salvamento ou de socorro	➤ Portas, saídas, vias, material, postos, locais específicos.
	Situação de segurança	➤ Regresso à normalidade

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

No local de trabalho é PROIBIDO



A ENTRADA A PESSOAS ESTRANHAS AO SERVIÇO



FUMAR



A ENTRADA A ANIMAIS DOMÉSTICOS



CONSUMO DE BEBIDAS ALCOOLICAS



COMER



USO DE ADORNOS PESSOAIS

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

No local de trabalho é OBRIGATÓRIO

Visitante



Proteção de mãos



Proteção de calçado



Proteção do corpo

Colaborador



Lavagem de mãos



Proteção para o cabelo ou amarrar o cabelo



Uso de EPI adequado á tarefa

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Higiene no trabalho

Medidas preventivas

- ✓ **A informação e ou formação** dos trabalhadores no local de trabalho, relativamente à:
 - A obrigação de limpeza de mãos
 - A proteção de cortes na pele
 - A obrigação de notificação de infeções e sinais de doença ao responsável.
 - Limpeza e higiene, quer pessoal quer do EPI;
- ✓ Implementação de **instruções e procedimentos**
- ✓ Adoção de **boas práticas**
- ✓ **Vigilância** (cumprimento do regulamento)

Boas práticas de higiene

- ✓ Qualquer funcionário deve **manter um elevado grau de higiene pessoal** e utilizar vestuário adequado e limpo.
- ✓ Após qualquer tarefa **deve lavar as mãos**, em água corrente, com sabão neutro, esfregar (pelo menos 1 minuto) as palmas e costas das mãos, entre os dedos, as unhas, lavar até ao ante braço, enxaguar bem e secar, seguir o procedimento.
- ✓ **As feridas e ou cortes não devem andar expostas**, pelo que é obrigatório o uso de luvas nestas situações. A ferida e ou corte, devem estar protegidos com um penso rápido ou outro curativo e deve usar uma luva, impermeável, de borracha ou latex, ver pictograma de procedimento.
- ✓ **O EPI é pessoal** e intransmissível, deve estar sempre **em perfeitas condições de utilização e higiene**. Após cada utilização o EPI deve ser lavado e arrumado. A manutenção e higienização do EPI é da responsabilidade do, respetivo, trabalhador. O EPI descartável não deverá ser reutilizado. Proceder de acordo com o plano de ação e cumprir os procedimentos.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º

- ✘ É expressamente proibido o arremesso de lixo para o chão. Cada trabalhador é responsável pelo lixo que faz e deverá depositar o mesmo em contentores adequados e disponíveis na instalação agrícola.
- ✘ O mesmo procedimento deverá ter, relativamente ao lixo que é trazido nomeadamente pelo vento.
- ✘ É expressamente proibido o lançamento de pontas de cigarro para o chão.



Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º

Procedimento de Lavagem de mãos

 Duração do procedimento 1 min			
① Molhe as mãos com água		② Aplique sabão	
③ Esfregue as palmas das mãos uma na outra e até ao antebraço		④ Esfregue o dorso com a palma da outra mão	
⑤ Lave entre os dedos		⑥ Esfregue a base dos dedos nas palmas das mãos	
⑦ Esfregar os polegares		⑧ Esfregar com as pontas dos dedos nas palmas das mãos	
⑨ Enxague todo o sabão		⑩ Seque bem as mãos com uma toalha de papel descartável	

Fonte: Direção Geral de Saúde, Ministério da Saúde

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Como proceder em caso de pequenos cortes e ou arranhões

①

Lavar a ferida com água fria

Ou

Limpar com uma compressa de algodão, limpa, e soro fisiológico

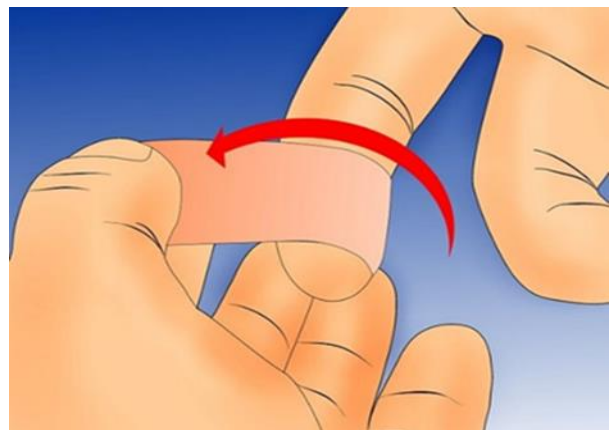


②

Seque bem a área afetada, antes de colocar um curativo

③

Cubra a ferida com um penso adesivo ou uma compressa esterilizada com fita adesiva

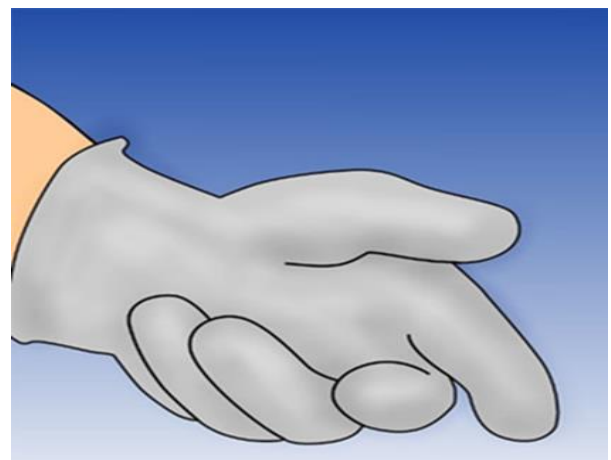


④

Uso de luva de forma a manter o curativo limpo e seco.

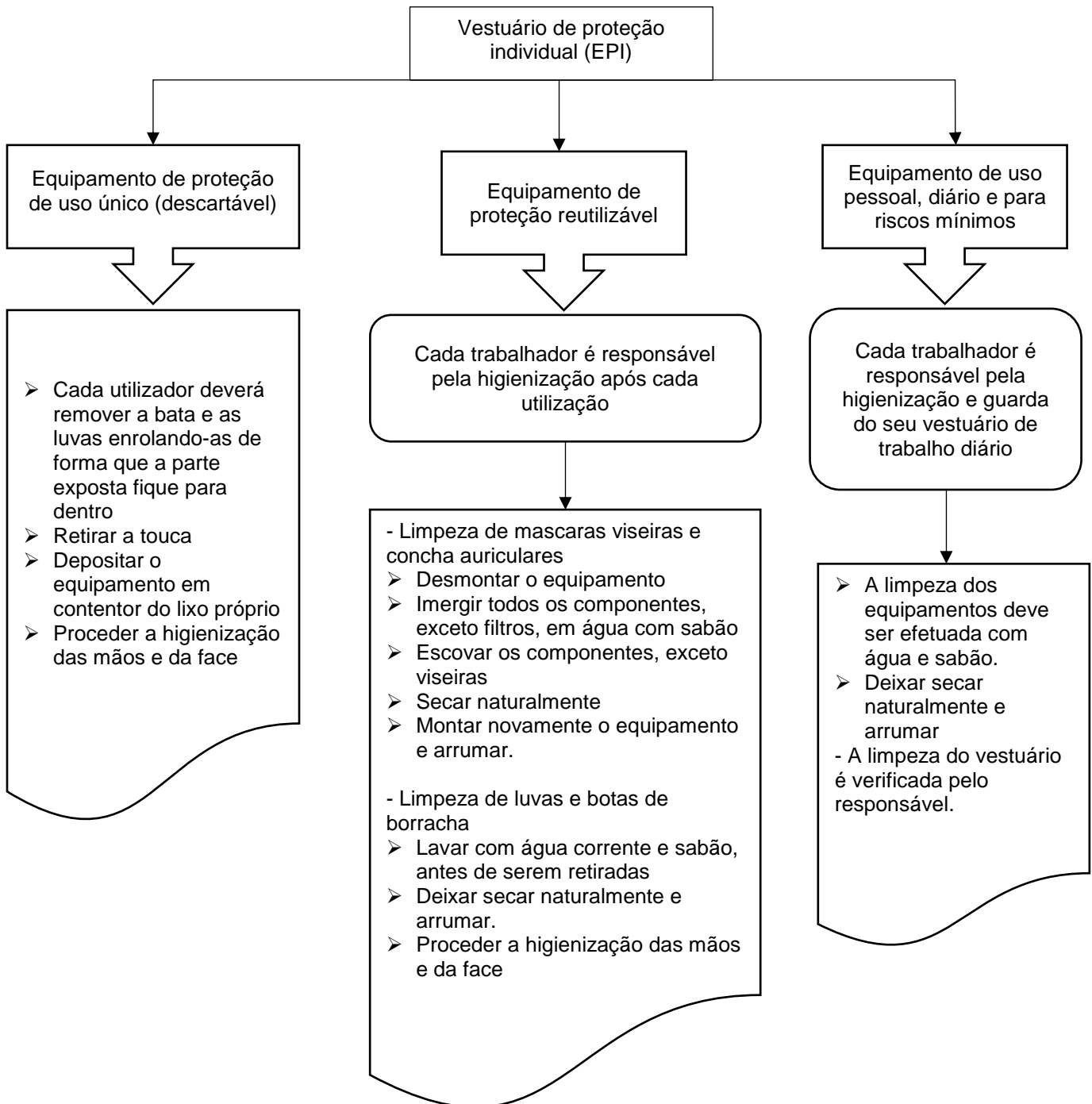
⑤

Troque o curativo uma vez por dia, ou sempre que necessário



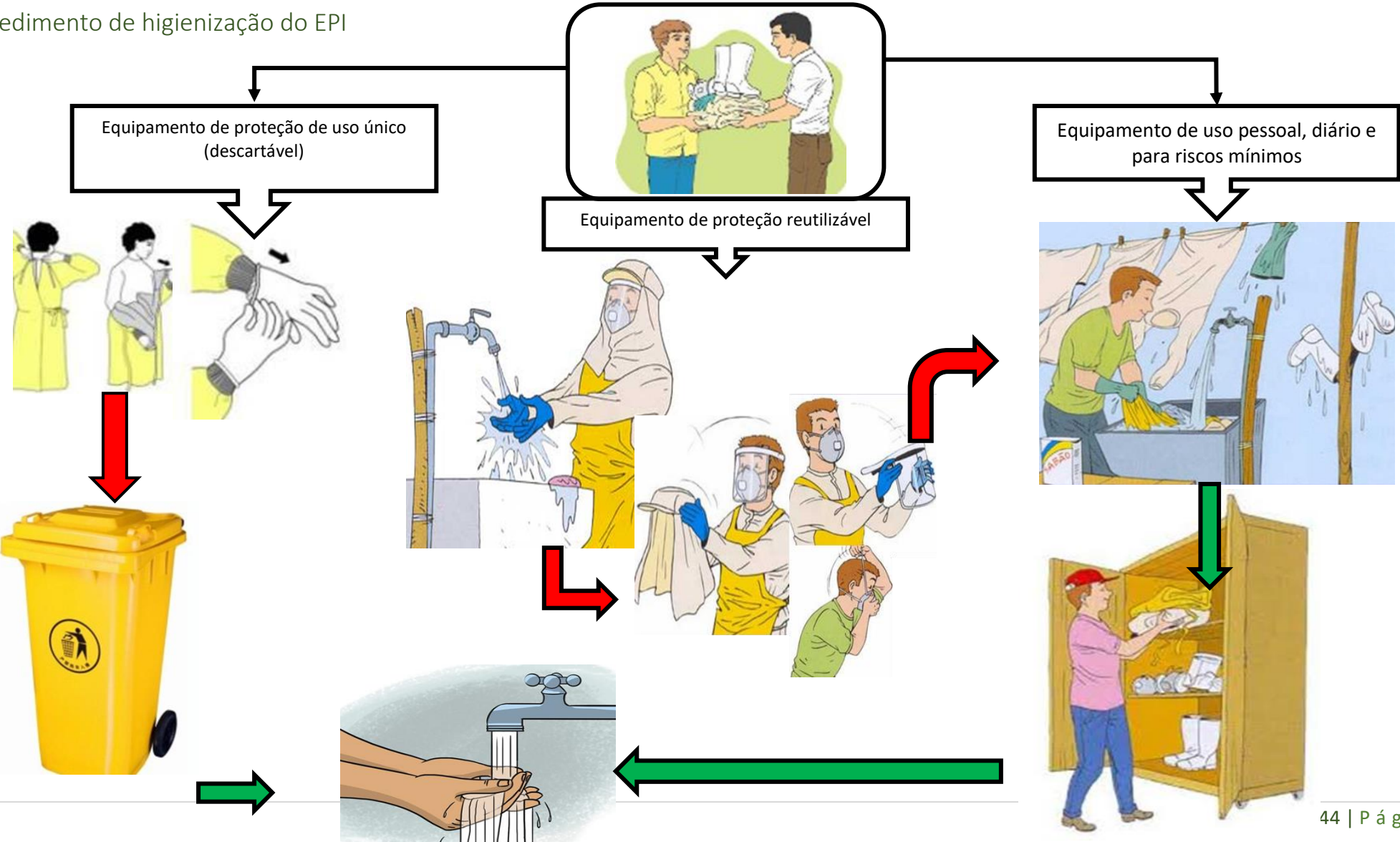
Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º

Plano de higienização do EPI



Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Procedimento de higienização do EPI



Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Saúde no trabalho

Medidas preventivas

✓ **Informação e ou formação** dos trabalhadores no local de trabalho, relativamente à:

- Regras básicas de primeiros socorros

✓ Implementação de **instruções e procedimentos**

✓ Adoção de **boas práticas**

✓ **Vigilância** (cumprimento do regulamento)

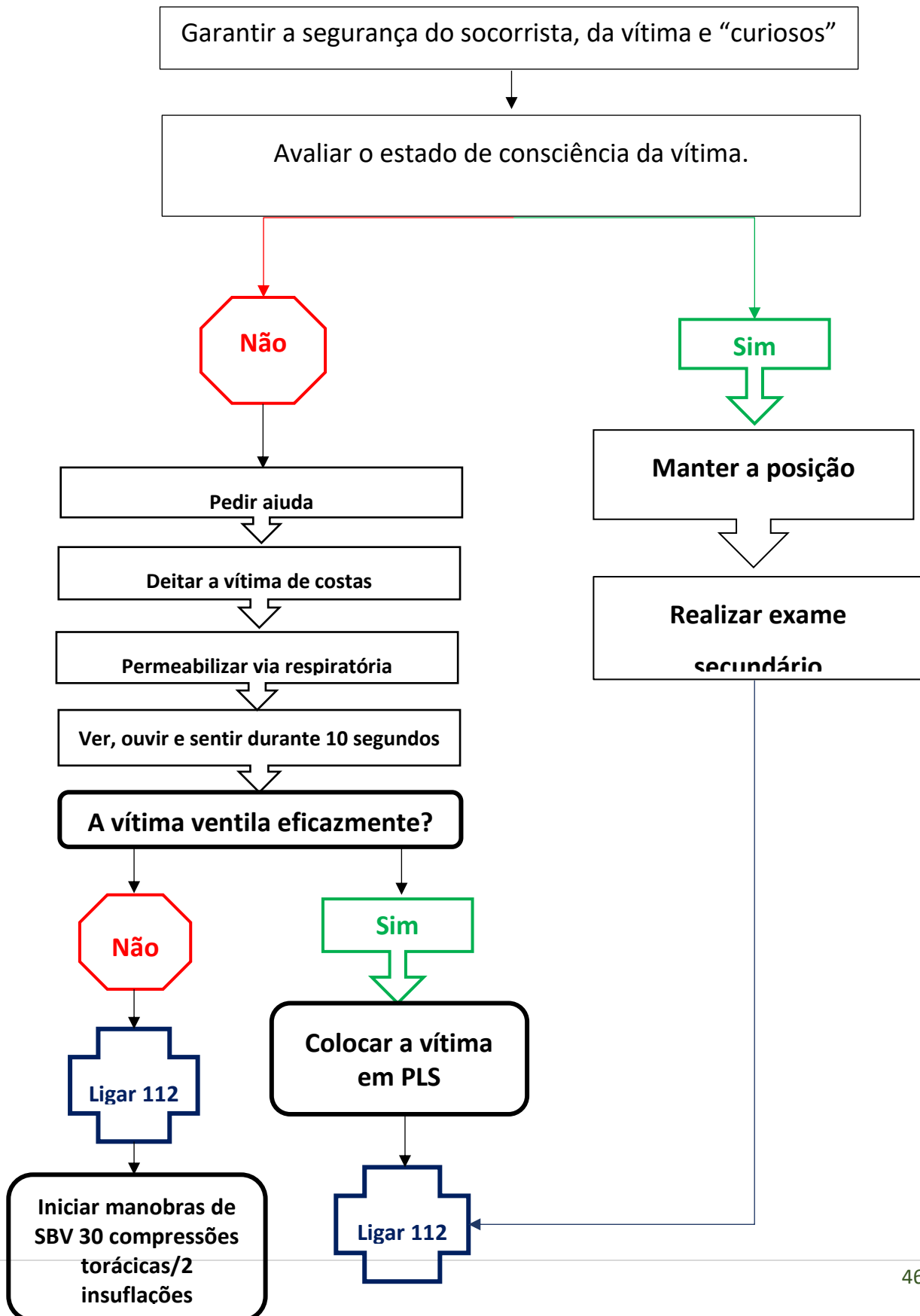
A atividade de promoção e vigilância da saúde é assegurada pelo Serviço Nacional de Saúde (artigo n.º 76 do decreto-lei n.º 102/2009)

Boas práticas de saúde

- ✓ Qualquer pessoa que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetada, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia não deve colher e ou manipular o pimento padron, nem deve entrar na unidade de produção.
- ✓ O trabalhador deve, ir ao seu médico de família, e fazer exames de rotina com a regularidade necessária e pela indicação do mesmo.
- ✓ Qualquer pessoa na situação referida no ponto anterior deve informar imediatamente o responsável de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas.
- ✓ Todo o trabalhador conhece e sabe da localização da caixa de primeiros socorros, bem como a composição da mesma.
- ✓ Todo o trabalhador recebe indicações e formação sobre primeiros socorros. Sempre que necessário, deve agir de acordo com os planos de ação e seguir os procedimentos.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Plano de Ação de SBV

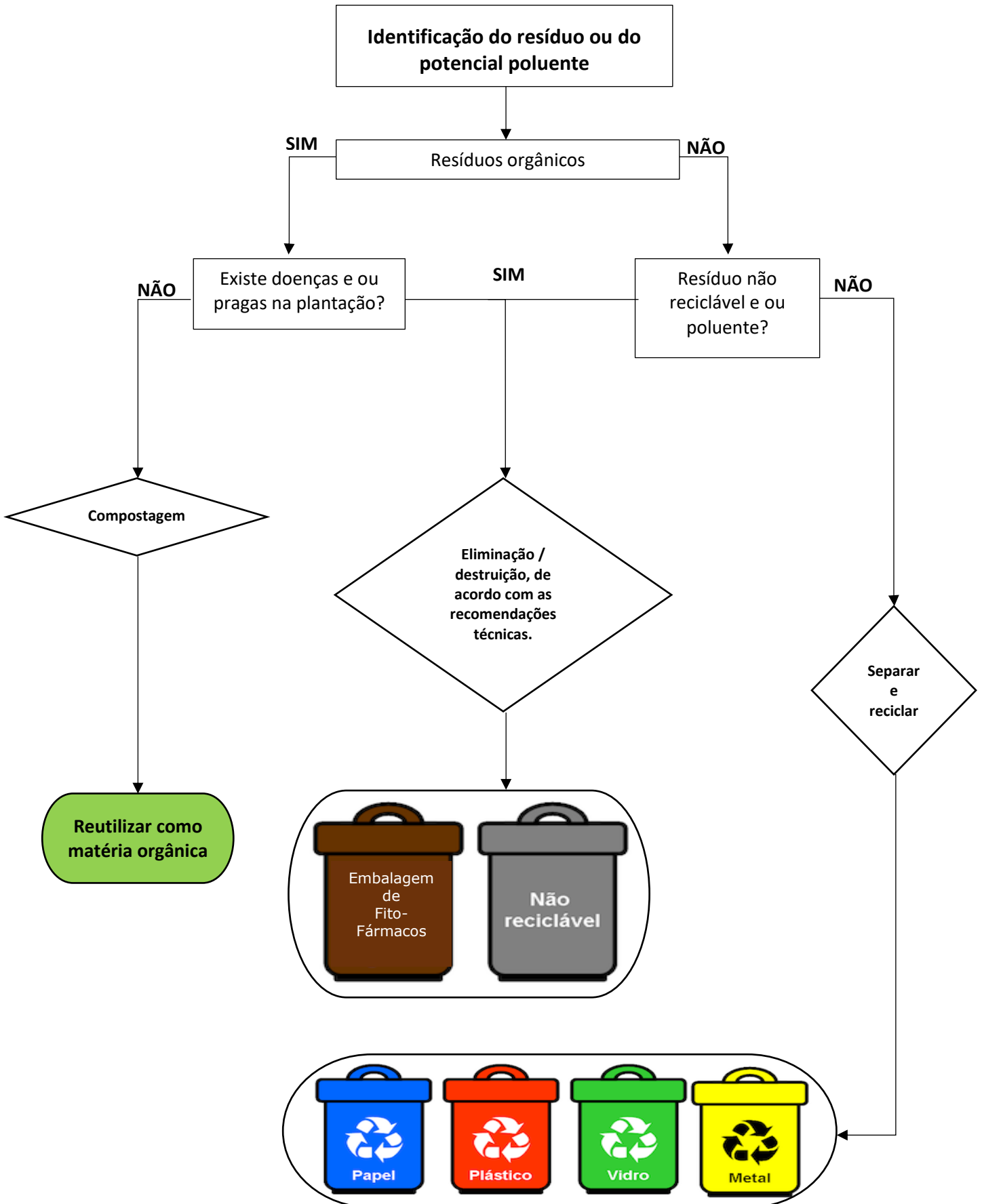


Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

I.4 - Gestão de resíduos e poluentes, reciclagem e reutilização

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Plano de ação



Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º _____

Identificação do resíduo ou poluente Vs. Procedimentos

Resíduo ou potencial poluente	Procedimentos
Fitofármacos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ São aplicados apenas por técnicos com habilitações e sempre segundo as recomendações técnicas. ✓ São guardados em local apropriado, arejado, fechado e impermeável. ✓ Existe material absorvente, junto do local, para combater um eventual derrame accidental. ✓ São aplicados, sempre, nas quantidades recomendadas. ✓ Embalagens vazias tratadas de acordo com a legislação. ✓ A manipulação da calda é feito em local adequado. ✓ Existência de registos de aplicação – modelo AP-FITO
Fertilizantes	<ul style="list-style-type: none"> ✓ São aplicados apenas por técnicos e sempre segundo as recomendações técnicas. ✓ São guardados em local apropriado, arejado, fechado e impermeável. ✓ São aplicados, sempre, nas quantidades recomendadas. ✓ Existência de registos de aplicação – modelo C.B.5.3
Resíduos orgânicos da exploração agrícola	<ul style="list-style-type: none"> ✓ As plantas, após a época de colheita, são arrancadas e depositadas fora da exploração agrícola, por forma a fazer a compostagem. Após a correta compostagem são reutilizadas como fertilizante natural. ✓ Relativamente aos frutos rejeitados, serão recolhidos e retirados da exploração. ✓ O coberto vegetal, entre linhas, é cortado e fica no terreno, como matéria orgânica. <p>Atenção:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ No caso de existir alguma doença e ou praga nas plantas, as folhas e os ramos não serão reutilizados, mas sim retirados da exploração e destruídos, de acordo com as técnicas aplicadas.
Resíduos não orgânicos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Resíduos plásticos tal como vasos, fitas e/ou tubos de rega, tela anti infestante, entre outros são recolhidos e depositados em contentor adequado (ver plano de ação) e posteriormente levados para o ecoponto. ✓ Qualquer resíduo não orgânico devera ser recolhido e depositado em contentor adequado ao efeito. Posteriormente deverá ser depositado no ecoponto ou aterro sanitário, caso não seja reciclável e reutilizável (ver plano de ação). ✓ É expressamente proibido o arremesso de lixo para o chão. Cada trabalhador é responsável pelo lixo que faz e deverá depositar o mesmo em contentores adequados e disponíveis na instalação agrícola. ✓ O mesmo procedimento deverá ter, relativamente ao lixo que é trazido nomeadamente pelo vento. ✓ É expressamente proibido o lançamento de pontas de cigarro para o chão.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Boas práticas no tratamento dos resíduos



Lixo orgânico

- Todos os resíduos proveniente a exploração agrícola, nomeadamente folhas, ramos, ervas secas, devem ser levados para a compostagem.
- Após a compostagem os resíduos serão utilizados como matéria orgânica natural.
- Caso haja alguma doença / praga na plantação, os resíduos desta devem ser destruídos conforme recomendação técnica (queimados, incinerados, etc.)



Lixo Não orgânico reciclável

- Todo o lixo não orgânico, mas reciclável, deve ser separado e depositado nos contentores específicos, disponíveis na exploração agrícola.
- Periodicamente proceder ao despejo dos contentores e depósito dos resíduos nos ecopontos correspondentes.



Lixo Não orgânico, não reciclável

- O lixo não orgânico e não reciclável, proveniente da exploração agrícola, deve ser depositado em contentor próprio.
- Periodicamente proceder ao despejo dos contentores e depósito dos resíduos nos contentores públicos adequados para o efeito.



Resíduos poluentes e perigosos

- Todos os resíduos poluentes e ou perigosos, tais como as embalagens de produtos fitofármacos, devem ser Colocá-las num saco apropriado e depositadas num contentor específicos para o efeito.
- Periodicamente proceder ao despejo do mesmo e entregá-las nos locais autorizados a receber este tipo de embalagens (por exemplo VALORFITO – www.valorfito.com)

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

- Esvaziar por completo as embalagens e lavá-las no mínimo 3 vezes, aproveitar as águas das lavagens das embalagens para preparar a calda;
- As embalagens vazias nunca deveram ser deitadas fora nos campos, rios ou lixo, nem queimadas, e não devem ser reutilizadas.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

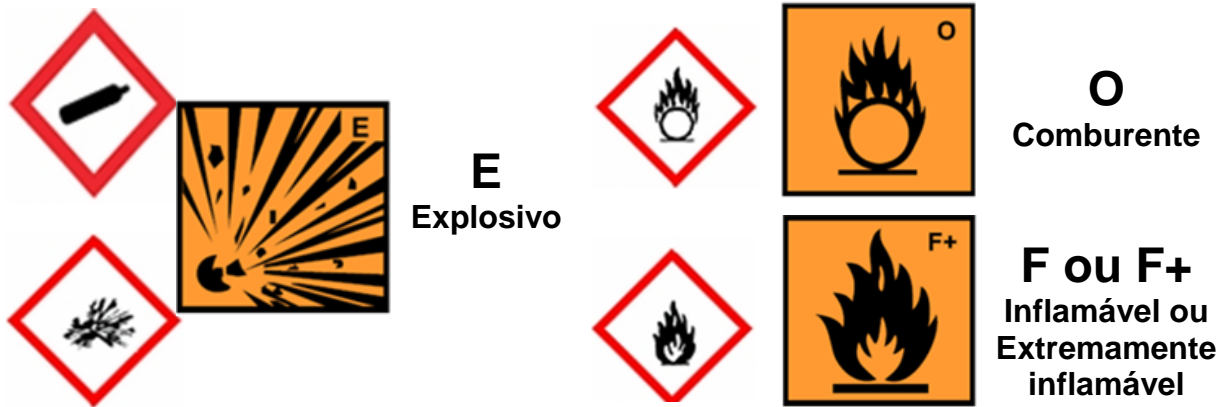
I.5 - Produtos fitofarmacêuticos

Simbologia, significado e
Recomendações

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Símbolos e seu significado

Na área físico-química:



Quanto a classificação toxicológica:



Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Recomendações e informação útil

Procedimentos

- Os fitofármacos são unicamente manuseados e aplicados pelo técnico credenciado, identificado no CC.
- Ler sempre o rótulo antes de usar qualquer produto químico e seguir as instruções de utilização, evitando riscos para o aplicador, ambiente e consumidor;
- Utilizar sempre EPI adequado, nunca reutilizar fatos de proteção ou mascarar descartáveis;
- Guardar os produtos nas embalagens originais;
- Nunca retirar o rótulo da embalagem;
- Não danificar os rótulos nem as embalagens;
- Ao manipular um produto químico não coma, beba ou fume;
- Se tiver feridas ou lesões na pele não deve mexer em produtos químicos;
- Para o mesmo fim adquirir produtos menos perigosos;
- O local de armazenagem deve estar limpo, arrumado, ventilado e afastado de animais, habitações e de cursos de água, e deve estar de acordo com o regulamentado, com bacia de retenção com capacidade de 110% da capacidade da maior embalagem.
- Armazenar apenas as quantidades necessárias e utilizar os produtos armazenados há mais tempo sistema FIFO (“primeiro a chegar, primeiro a partir”), colocar os produtos com maior capacidade e os líquidos nas prateleiras de baixo, os produtos em pó devem ser armazenados nas prateleiras superiores.
- Garantir a existência de pontos de água e material absorvente para o caso de derrame (ex.: areia, serradura ou outro)
- Preparar a quantidade de calda suficiente, em quantidade e na devida concentração, preparar a calda em zonas afastadas de animais, habitações, poços ou rios, não encher os pulverizadores diretamente de torneiras;
- Nunca aumentar a dose recomendada no rótulo;

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

- Verificar se o material de aplicação a ser utilizado está calibrado e em perfeitas condições de funcionamento;
- A mistura deve ser mexida com auxílio de um utensílio que não tenha outra utilização (por ex. um pau). Nunca se deve mexer a calda com as mãos ou com utensílios de uso doméstico. Devem evitar-se salpicos ou derrames;
- Esvaziar por completo as embalagens e lavá-las no mínimo 3 vezes;
- Aproveitar as águas das lavagens das embalagens para preparar a calda;
- -As embalagens vazias não devem ser deitadas fora nos campos, rios ou lixo, nem queimadas, e não devem ser reutilizadas, deveram ser colocadas num saco apropriado e entregues nos locais autorizados a receber este tipo de embalagens (VALORFITO – www.valorfito.com);
- Não aplicar produtos nas horas mais quentes do dia, não aplicar contra o vento nem com muito vento;
- Manter pessoas e animais afastados das áreas a tratar;
- Não desentupir bicos do pulverizador com a boca;
- Fazer manutenção regular a todo o equipamento incluindo a calibração.
- Após cada aplicação lavar os EPI e o material de aplicação, tomar banho e vestir roupa lavada antes de proceder a outra atividade.

Responsável pela aplicação

O responsável pela aquisição, manuseamento e aplicação é o técnico credenciado (identificado no CC)

Boas práticas

- ✓ Apenas são utilizados os fitofármacos autorizados para a cultura do pimento padron, que constam na lista anexa do caderno de campo.
- ✓ São respeitadas as indicações do rotulo e ou indicações técnicas.
- ✓ São utilizados, sempre, como ultimo recurso (perda da produção).

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º _____

- ✓ Os produtos estão guardados em local próprio, arejado, com bacia de retenção de líquidos impermeabilizado e fechado. Estando a chave acessível apenas ao operador credenciado.
- ✓ É sempre cumprido o prazo de segurança e reentrada, para este efeito é afixado em local visível e feita a comunicação a todos os trabalhadores, da data e do local de aplicação e do prazo de segurança e de reentrada.
- ✓ Na entrada de cada setor será aplicada a informação “**não entrar**”, com indicação da substancia aplicada e data de aplicação, tal como exemplo seguinte:



NÃO ENTRAR

Zona tratada com: _____

Data de aplicação: _____

Período de segurança: _____

Período de reentrada: _____

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º _____

Obrigações legais

Obrigações	Diploma
Só podem ser usados produtos fitofarmacêuticos autorizados em Portugal pela DGAV, para as diferentes culturas, e seguindo as indicações do rótulo, respeitando as condições de utilização (doses e concentrações, etc.) recomendadas pelos fabricantes;	Artigo 15.º da Lei n.º 26/2013
É proibida a utilização de produtos fitofarmacêuticos ilegais e de contrafação;	Artigo 15.º da Lei n.º 26/2013
Devem ser sempre respeitados os princípios gerais de Proteção Integrada;	Artigo 16.º da Lei n.º 26/2013
Deve ser respeitado o Intervalo de Segurança estabelecido entre a última aplicação de um produto fitofarmacêutico e a data de colheita do produto;	Alínea h), n.º 5, do Anexo I do Reg. (CE) nº 852/2004
Os produtos vegetais colhidos devem cumprir os Limites Máximos de Resíduos (LMR) fixados na legislação em vigor, para cada produto;	Artigo 4.º da Lei n.º 26/2013
Os produtos fitofarmacêuticos devem estar corretamente armazenados segundo as regras estabelecidas na legislação em vigor;	Artigo 23.º da Lei n.º 26/2013
A preparação da calda e a aplicação do produto devem ser realizados em locais afastados de cursos de água, bem como observados os requisitos de segurança estabelecidos na legislação em vigor;	Anexo III da Lei n.º 26/2013
Manter os pulverizadores e restante equipamento de aplicação devidamente calibrado, inspecionado e em boas condições de manutenção;	Artigo 16.º da Lei n.º 26/2013

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º _____

Utilizar sempre o Equipamento de Proteção Individual (EPI) adequado à aplicação que se pretende efetuar;	Anexo I da Lei n.º 26/2013
A aplicação de PF deve ficar registada, para cada parcela, em Caderno de Campo, sendo que estes registos deverão ser guardados obrigatoriamente por um período de 3 anos;	Artigo 17.º da Lei n.º 26/2013 Alínea a), n.º 9, Anexo I do Reg. (CE) n.º 852/2004
O aplicador de PF deverá estar habilitado e possuir cartão de aplicador;	Artigo 18.º da Lei n.º 26/2013
No que se refere às embalagens vazias de PF é necessário ter em conta que estamos perante resíduos perigosos. Como tal, estas devem de imediato ser recolhidas e colocadas em local próprio, devendo posteriormente ser entregues a agentes reconhecidos dos sistemas de gestão licenciados para o efeito.	Artigo 61.º da Lei n.º 26/2013

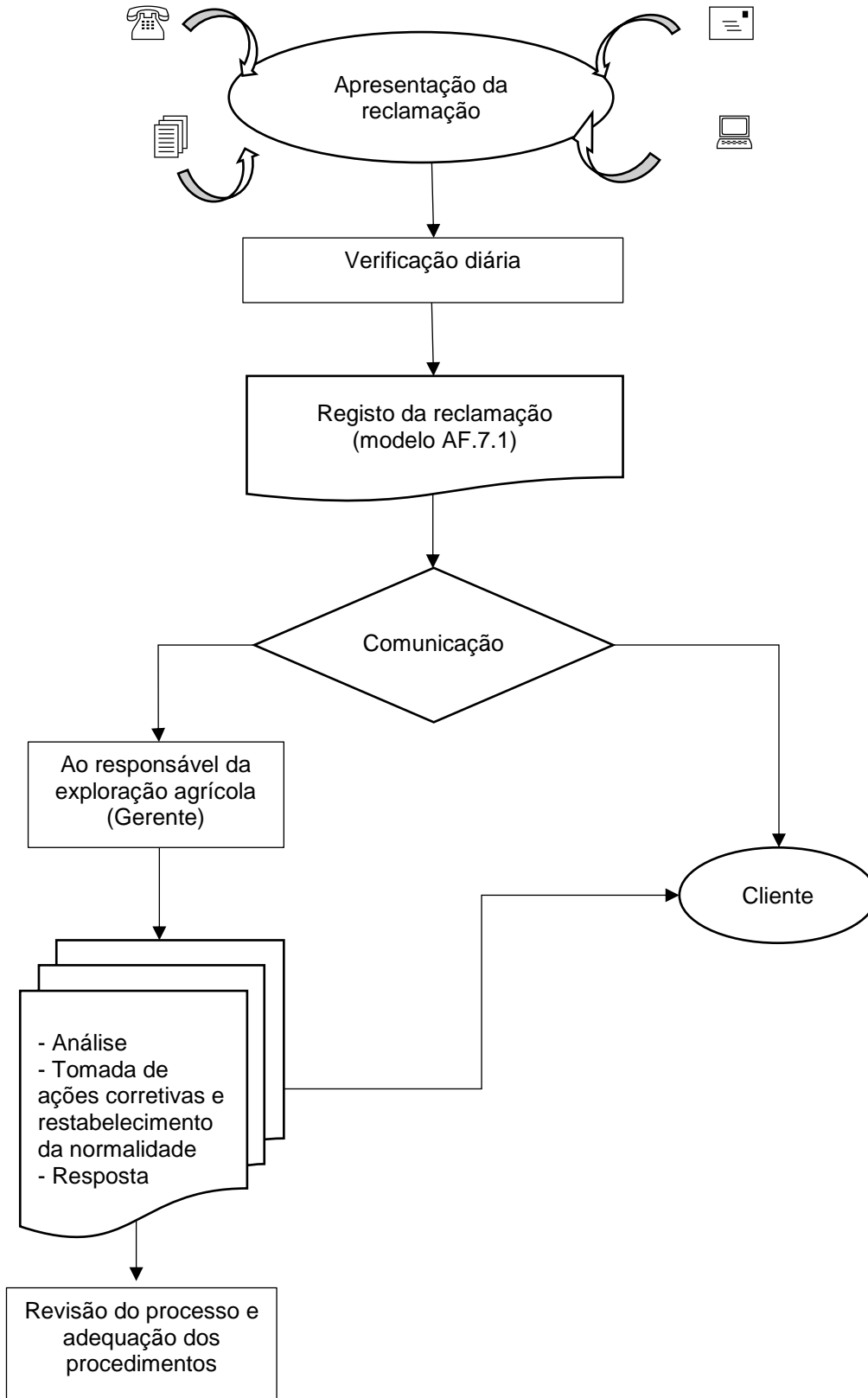
Fonte: HIGIENE NA PRODUÇÃO PRIMÁRIA DE HORTOFRUTÍCOLAS FRESCOS, CAP Agricultores de Portugal

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

I.6 - Reclamações e Retiradas do Produto

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Plano de ação em caso de reclamação



Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Procedimento em caso de reclamação

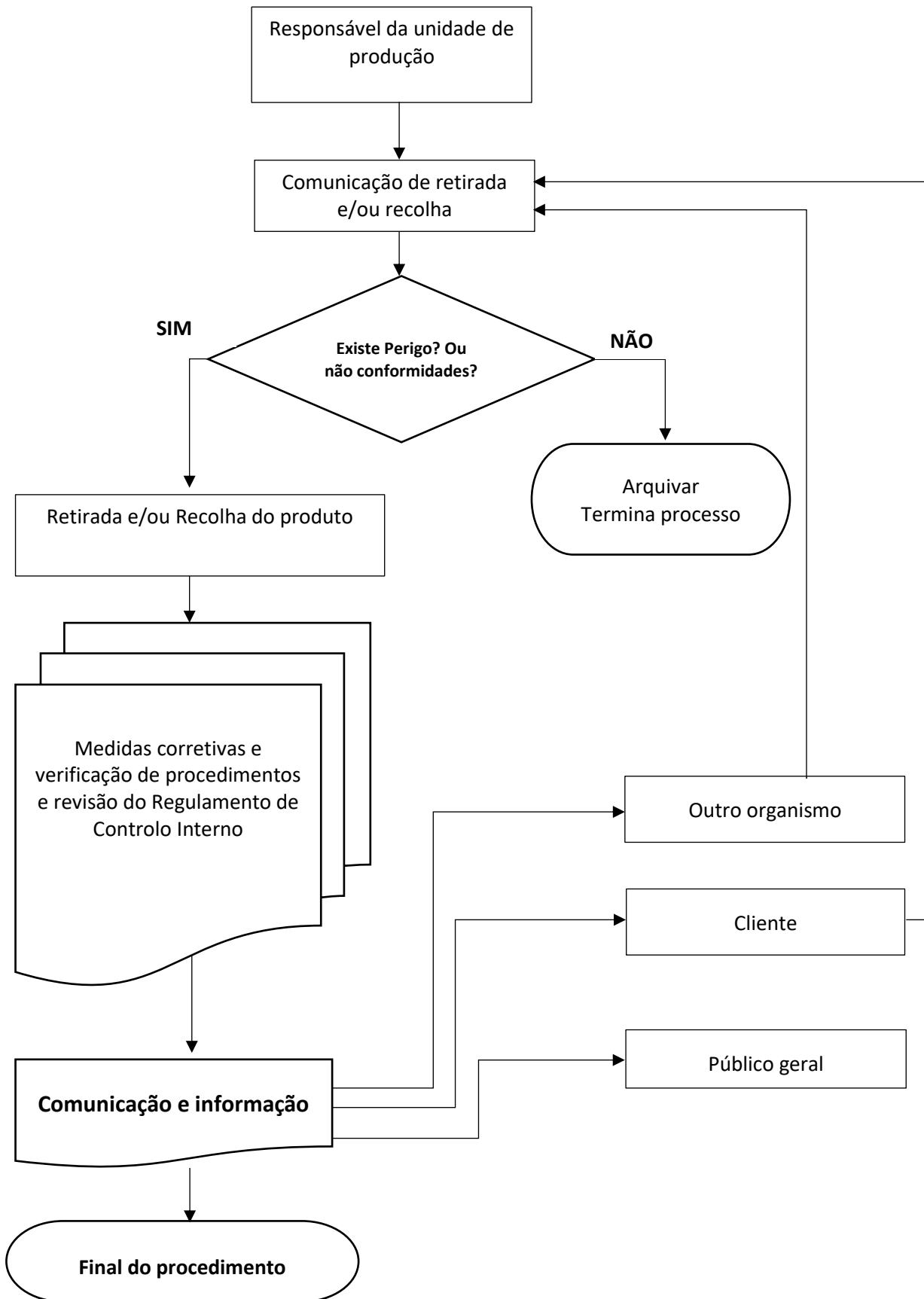
- ✓ As reclamações podem ser apresentadas via correio eletrónico, telefone, telemóvel, correio, escrita ou verbal.
- ✓ As reclamações podem ser efetuadas pelos clientes e ou outro organismo, designadamente o Organismo de Certificação GLOBALG.A.P.
- ✓ Diariamente é verificada a existência ou não de reclamações.
- ✓ As reclamações são registadas no modelo AF.7.1, e arquivadas no dossier.
- ✓ É comunicado ao cliente, sempre por escrito, a receção da reclamação e o seu encaminhamento para o responsável.
- ✓ É comunicado ao responsável (gerente), o conteúdo e teor da reclamação.
- ✓ O responsável (Gerente) analisa ou manda analisar as causas que originaram a reclamação, e se existe irregularidades ou não.
- ✓ O responsável (Gerente) comunica qual a ação a tomar para restabelecimento da normalidade e ou regularização do dano ou prejuízo.
- ✓ Restabelecimento da normalidade e ou regularização do dano ou prejuízo.
- ✓ Resposta ao cliente, sempre por escrito.
- ✓ Revisão, se necessários do regulamento de controlo interno, e adequação dos procedimentos.

Responsabilidade

A responsabilidade, pelas ações a tomar nas reclamações, é do Gerente ou departamento de controlo de qualidade.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Plano de ação em caso de recolha ou retirada do produto



Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Procedimento em caso de recolha ou retirada do produto

Este procedimento define as metodologias implementadas, na unidade de produção, na recolha e retirada de produtos por si produzidos ou comercializados, na possibilidade de se detetar alguma ocorrência relacionada com os requisitos de Segurança Alimentar.

No caso de se verificarem não conformidades será promovido a proteção da saúde pública, desencadeando uma eficiente e rápida identificação e retirada dos produtos não seguros da cadeia de distribuição e informar os consumidores (onde necessário) da presença, no mercado, de fruto potencialmente não seguro.

O presente procedimento de emergência será iniciado sempre que detetado problemas de segurança alimentar nos frutos da unidade de produção, e será testado anualmente (através de simulações), com vista a verificar se o mesmo é completo e adequado ao fim a que se destina.

Os resultados de tais simulações são arquivados em anexo ao Caderno de Campo.

Etapas do procedimento

Detecção (interna ou externa) da situação

- Qualquer situação relativa á segurança alimentar dos produtos pode ser detetada por elementos da unidade de produção (interna) ou elementos externos.

- **A comunicação de retirada** do produto pode ser efetuada pelo cliente, pelo próprio responsável da exploração e outro organismo, nomeadamente o Organismo de Certificação GLOBALG.A.P. **Deve ser registada no modelo AF.8.1.**

- **É da responsabilidade de todos os colaboradores** registarem qualquer situação deste tipo.

- No momento da comunicação deve, se possível, ser recolhida a maior quantidade possível de informação sobre a situação reportada, bem como a identificação do elemento que reporta a situação particularmente se este for externo á unidade.

Averiguação/investigação da situação e tomada de decisão

Nesta fase deve:

- **Recolher informação** do cliente/outro **sobre a natureza do problema** detetado no produto.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

- Recolher toda a informação disponível e **efetuar uma avaliação de risco**, e determinar se a contaminação teve origem na unidade de produção.
- Proceder a **uma investigação completa** do problema reportado no produto em causa.
- **Determinar a natureza e potenciais causas** do problema.
- Verificar a **possibilidade de outros produtos** poderem estar **afetados**.
- Compilar e arquivar toda a informação recolhida.
- **Terminar processo se considerar que o risco é inexistente**. Documentar e justificar.
- Caso se detete de que **existe um perigo imediato** para a Saúde e Segurança Públicas **desencadear o processo de Recolha ou Retirada**, conforme aplicável. Documentar e justificar.

Proceder à rastreabilidade do produto

Ao ser efetuada a rastreabilidade do produto deve:

- Reunir os elementos necessários para se efetuar a rastreabilidade do produto.
- Identificar o produto afetado e outros potencialmente afetados, lote do produto e data da colheita.
- Determinar a partir dos lotes a quantidade de produto afetado.
- Determinar, a partir dos registos de expedição, a última data de entrega e cliente que recebeu o produto em causa;
- Identificar a partir do N.º de lote o respetivo setor de produção.

Iniciar a recolha ou a retirada

- Constituir a equipa de recolha.
- Recolher toda a informação obtida no processo de rastreabilidade.
- Apreender e isolar todos os produtos afetados.
- Coordenar e monitorizar a recolha de todos os produtos em causa.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

- Verificar a quantidade total de produto recolhido e em stock face a total colhido.

Comunicação e informação

- **No caso de recolha do produto:**

- Efetuar a comunicação de recolha a todos os clientes afetados.

- **No caso de retirada do produto:**

- Efetuar a comunicação de retirada a todos os clientes afetados
- Informar as autoridades regulamentares e o organismo de certificação GLOBALG.A.P.
- Informação do público em geral

Deve possuir **a seguinte informação**, relativamente ao produto recolhido/retirado, para divulgação:

- Número do lote.
- Data de colheita.
- Motivo da recolha/retirada.
- Quantidade de produto distribuído.
- Quantidade de produtos em stock, caso exista.
- Área de distribuição e clientes afetados.

Decidir o destino do produto recolhido/retirado

Com base nas informações recolhida nas etapas anteriores, e na sequência da obtenção de informação adicional (por exemplo através de análises laboratoriais) deve ser decidido o destino do produto recolhido/retirado. Em caso da persistência de qualquer dúvida deve proceder-se à destruição do produto afetado.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	



Ações corretivas

Após determinação da causa, que esteve na origem da ocorrência do perigo no produto, são executadas medidas corretivas, verificação de procedimentos e revisão do Regulamento de Controlo Interno, com vista a implementação de medidas que previnam a ocorrência de situações semelhantes no futuro.

Níveis de retirada

Existem 2 níveis de retirada de produto, nomeadamente:



Retirada - Remoção de produtos não seguros da cadeia de distribuição que se estende a produtos vendidos aos **consumidores** e, por conseguinte, **envolve a comunicação com estes**.



Recolha - Remoção de produtos não seguros da cadeia de distribuição, mas que não se estende a produtos vendidos aos consumidores.

Uma recolha de produtos eficaz garantirá que os produtos não seguros são adequadamente sequestrados e destruídos ou tornados seguros. O presente procedimento será complementado e seguirá as recomendações/instruções das entidades reguladoras, se assim requerido.

Responsabilidade e obrigação

A responsabilidade, pela coordenação das atividades de recolha e retirada, é do Gerente.

É, também **obrigação** do Gerente, **notificar** os clientes e o Organismo de Certificação GLOBALG.A.P. na iminência de uma recolha de produtos.

Deverá ser gerida a recolha de produtos, clarificando o problema de segurança alimentar detetado e a exposição ao mesmo (**quem e onde?**), e fornecer detalhes do método de recolha.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

I.7 - Rastreabilidade

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Conceitos

“Regulamento (CE) N.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho

de 28 de Janeiro de 2002

(...)

Artigo 3.º

Outras definições

Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

15. «rastreadibilidade», a capacidade de detectar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios ou de uma substância, destinados a ser incorporados em géneros alimentícios ou em alimentos para animais, ou com probabilidades de o ser, ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição;

(...)

Artigo 18.o

Rastreadibilidade

1. Será assegurada em todas as fases da produção, transformação e distribuição a rastreadibilidade dos géneros alimentícios, dos alimentos para animais, dos animais produtores de géneros alimentícios e de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou num alimento para animais, ou com probabilidades de o ser.

(...)

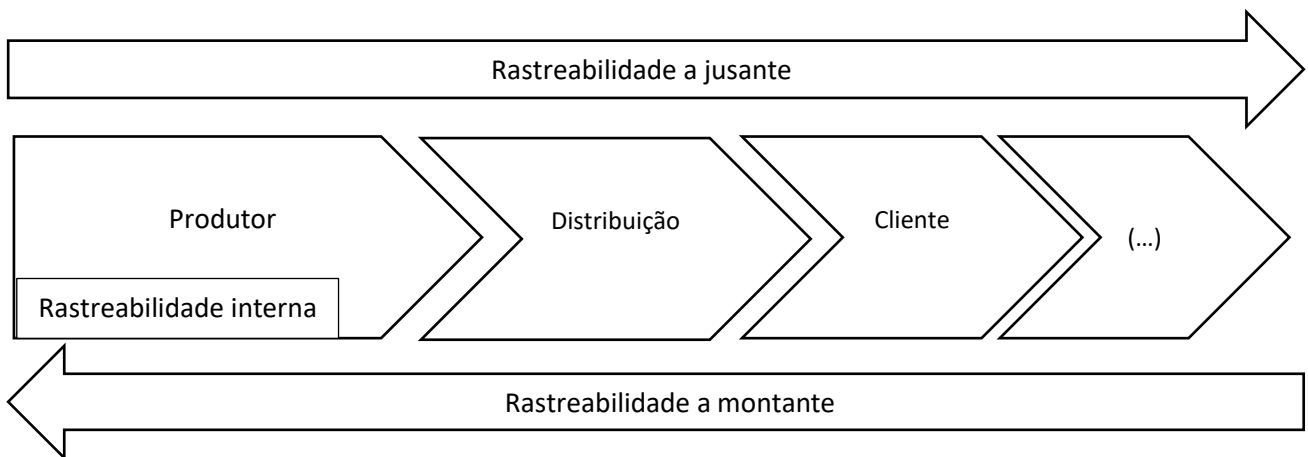
3. Os operadores das empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais devem dispor de sistemas e procedimentos para identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos. Essa informação será facultada às autoridades competentes, a seu pedido.

(...)”

A rastreadibilidade deve ser assegurada em todas as fases da cadeia de distribuição, de modo a facilitar a identificação do produto ou lote afetado, e promover a retirada ou recolha do produto e a informação aos consumidores em tempo oportuno, bem como o apuramento e imputação de responsabilidades.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Cadeia de rastreabilidade



Rastreabilidade a jusante

Informação necessária

De forma a garantir a rastreabilidade a jusante é necessário reter a seguinte informação:

- Dados do Cliente, nomeadamente o nome, morada, contactos, o responsável... O máximo de informação necessária e útil.
- Data de expedição e ou entrega.
- O N.º do lote e
- Quantidade.

Documentos

Os documentos associados á saída/transação são fatura, fatura-recibo, guias de transporte, registo de saídas ou notas de entrega.

Rastreabilidade interna

Informação necessária

De forma a garantir a rastreabilidade interna é necessário reter a seguinte informação:

- Data da colheita

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

O N.º do lote

Cada tabuleiro de plástico, utilizada na colheita, deve ser identificado com esta informação.

Documentos

- Os documentos associados á saída/transação
- Os registos de produção (modelo AF.1.1.2)
- Identificação dos setores (modelo AF.1.1.1)

Lote

O número do lote é composto por oito dígitos alfanuméricos. Sendo que o primeiro e o segundo representam o número sequencial da parcela, onde foi colhido o fruto, de acordo com a numeração sequencial inscrita no iE, o terceiro e quarto representam o setor atribuído a respetiva parcela, o quinto e sexto representam o dia da colheita e o sétimo e o oitavo representam o mês, tal como o exemplo seguinte:

1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º
04	1	A	3	1	0	8	
9307264180320		Setor 1A	Dia		Mês		

Assim temos para a unidade de produção:

N.º Sequencial	Nº do Polígono	Setor
04	9307264180320	1 A B
04	9307265180320	02
03	9378811180327	03

O N.º do lote deve acompanhar o produto ao longo de todo o processo, para o efeito deve ser utilizado na identificação do fruto na emissão de documentos de transporte e/ou fatura ou outro qualquer documento legal.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

Rotulagem

Cada tabuleiro plástico, utilizado na colheita do pimento padron, deve ser identificado com uma etiqueta autocolante ou etiquetas tipo laço Tyvek. Em cada etiqueta deve ser inscrito o nº de lote tal como anteriormente definido, a indicação da data de colheita e do operador.

Etiqueta tipo

Lote:	Data: _____ / _____ (dia) (mês)
Operador:	

Verificação / revisão do sistema

O sistema de rastreabilidade implementado deve ser testado, pelo menos, uma vez por ano.

Deve ser elaborado um relatório, e arquivado.

Caso se verifique necessário implementar ações corretivas.

Prazo para arquivo

Os documentos devem ficar arquivados por um período mínimo de 2 anos.

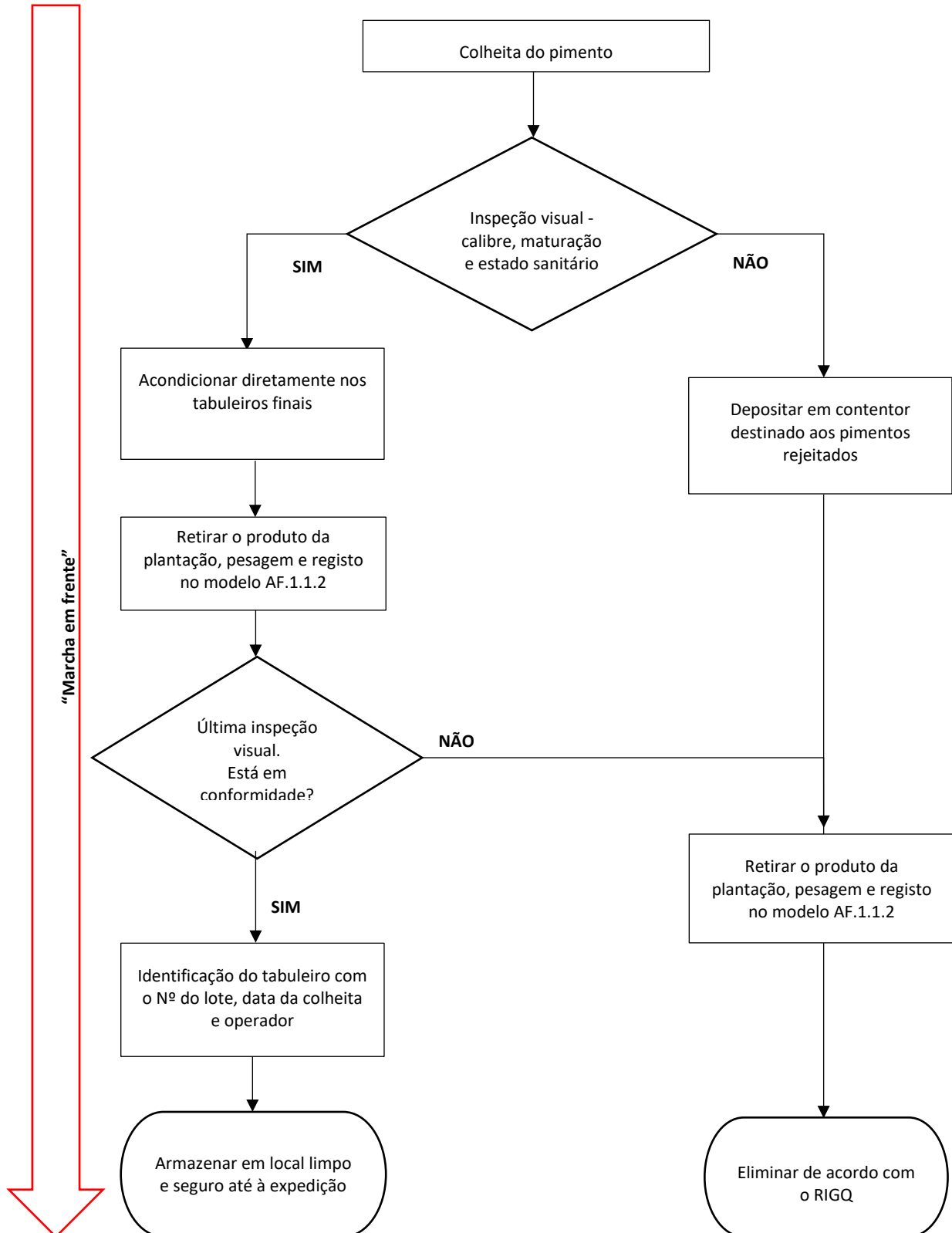
Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

I.8 - Colheita do pimento padron

Informação e divulgação de boas práticas

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Plano de ação na colheita



Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Procedimento na colheita

- ✓ **Duração da colheita** - Tendo em conta o modo de produção e as condições climáticas, o escalonamento da maturação pode variar entre quatro a cinco meses.
- ✓ **Período da colheita** – A colheita decorre entre meados de junho a finais de outubro princípio de novembro.
- ✓ **EPI** – O Trabalhador deverá usar roupas limpas, claras, confortáveis, de manga comprida, calçado para riscos mínimos, e luvas.
- ✓ A colheita é feita manualmente, em dias alternados (dia sim dia não).
- ✓ **Seleção do fruto** - Durante a colheita é realizada uma primeira seleção do fruto, deverá ser rejeitado (não apanhar) fruto de má qualidade, que não respeite o calibre (+- 7,50cm), com podridões ou danificados.
- ✓ **Modo de Colheita** – A colheita do fruto é feita para tabuleiros de plástico. Os tabuleiros são colocados sobre um carro (próprio para o efeito), no caso de indisponibilidade do referido carro deve ser utilizado um tabuleiro vazio e de cor diferente, por baixo, para evitar o contacto do fruto com o solo.
- ✓ **Seleção por setores** – O fruto deve ser colhido por setor, não misturar frutos de setores diferentes. No ato da pesagem cada tabuleiro deverá ser referenciado com o nº de lote tal como definido no ponto I.7, página 70 do presente regulamento.
- ✓ **No final de cada dia deverá ser registado e verificado as quantidades colhidas, no modelo AF.1.1.2**
- ✓ A colheita deverá ser realizada nas primeiras horas da manhã e no final da tarde, quando ocorrem temperaturas menos elevadas.
- ✓ O fruto depois de apanhado deveser colocado em local fresco ou á sombra, nunca deverá ficar exposto ao sol.
- ✓ Deverá manusear-se o fruto o menos possível.
- ✓ Sempre que houver mudança de setor o funcionário deverá lavar as mãos e iniciar com um novo tabuleiro (tabuleiro vazio).
- ✓ Não é permitido o uso de adornos, tais como pulseiras, anéis, fios, colares, brincos, entre outros.
- ✓ Deverá ser utilizado o conceito de “marcha em frente”, ou seja deve ser evitado o retrocesso e cruzamento dos tabuleiros plásticos, com o fruto, devem seguir sempre uma única direção.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

I.9 - Ambiente

Conservação e biodiversidade

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Na região onde está implantada a unidade de produção, não existem espécies vulneráveis e nem em perigo de extinção.

No entanto é nossa política a preservação do ambiente e da biodiversidade, para isso propomos o seguinte plano de procedimentos:

Procedimentos para garantir a biodiversidade

Objetivo	Procedimento
Preservar a vegetação espontânea	- Manter o coberto vegetal entre linhas - Quando cortado, o coberto vegetal, o mesmo fica no terreno funcionando como fertilizante natural
Garantir a biodiversidade das espécies animais	- Não utilização de inseticidas e ou pesticidas (utilizar só mesmo em caso de risco iminente de perda da plantação)
Garantir a biodiversidade das espécies vegetais espontâneas	- Não utilização de ervicidas e ou pesticidas (utilizar só mesmo em caso de risco iminente de perda da plantação)
Garantir a biodiversidade da plantação	- Uso de outras culturas na época de inverno. - Escolha de plantas mais adequadas e adaptadas a nossa região

Procedimentos para conservação do ambiente

Objetivo	Procedimento
Uso racional da água	- Sistema de rega gota a gota
Uso adequado de nutrientes e fertilizantes	- Uso de fertilizantes autorizados e nas quantidades estritamente necessárias - Análise ao solo
Evitar a erosão do solo	- Manter o coberto vegetal entre linhas
Reduzir os níveis de ervicidas nos solos e a sua contaminação	- Aplicação de tela anti infestantes nas linhas.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

II – Autoavaliação e

Inspeções Internas

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º 001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data: 2017
		Revisão N.º _____

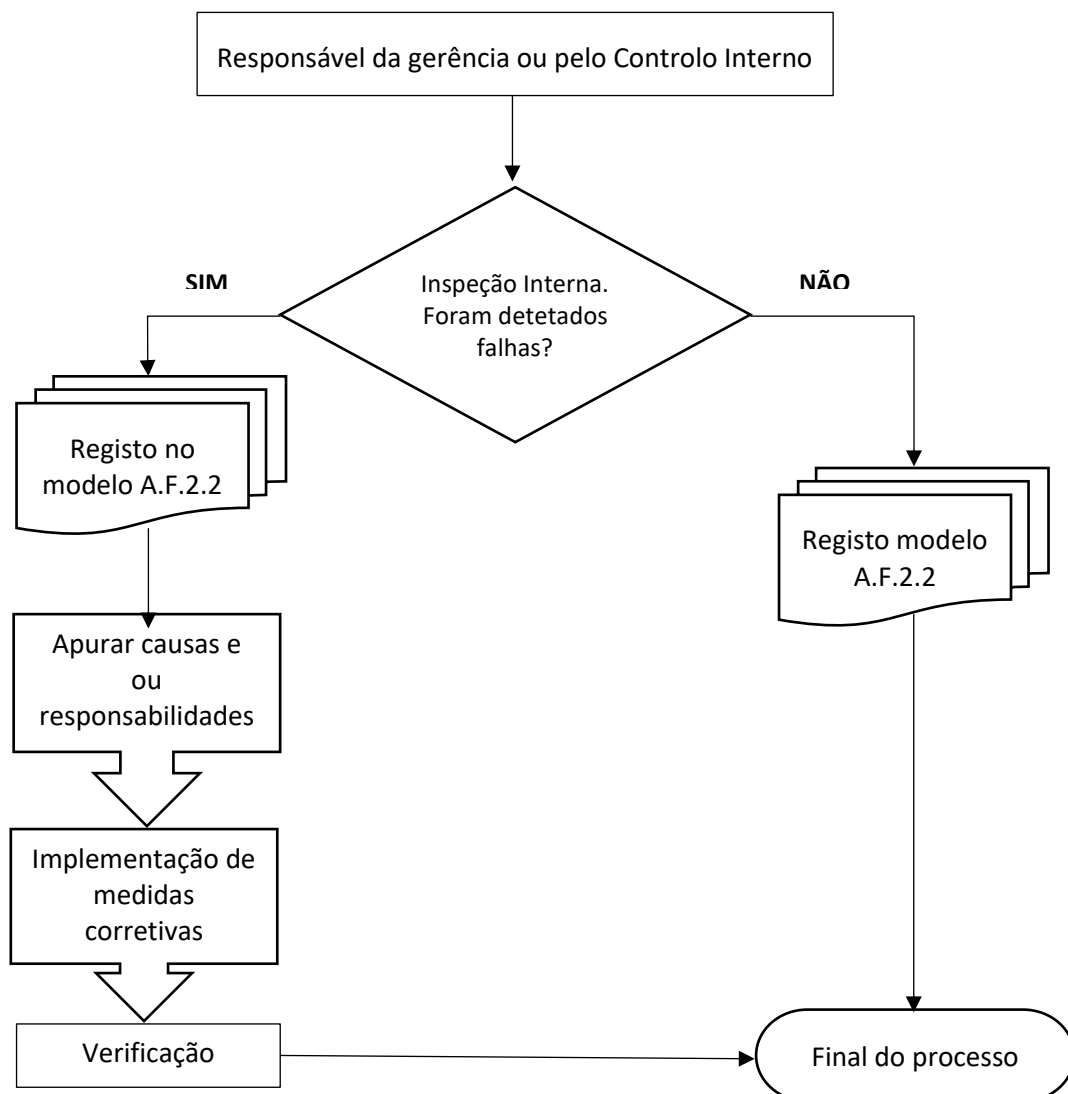
II.1 - Inspeções Internas

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Inspeções internas

- São feitas inspeções internas regularmente, designadamente na época da poda e da colheita.
- As inspeções internas, podem ser anunciadas, não anunciadas ou por motivo que justifique a realização das mesmas.
- São registadas no modelo A.F.2.2
- São realizadas pelo responsável da gerência ou pelo responsável pelo Controlo Interno.
- As inspeções internas, têm como objetivo a verificação do cumprimento do regulamento interno, a deteção de riscos, identificação de perigos e de não conformidades.

Plano de ação



Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	_____

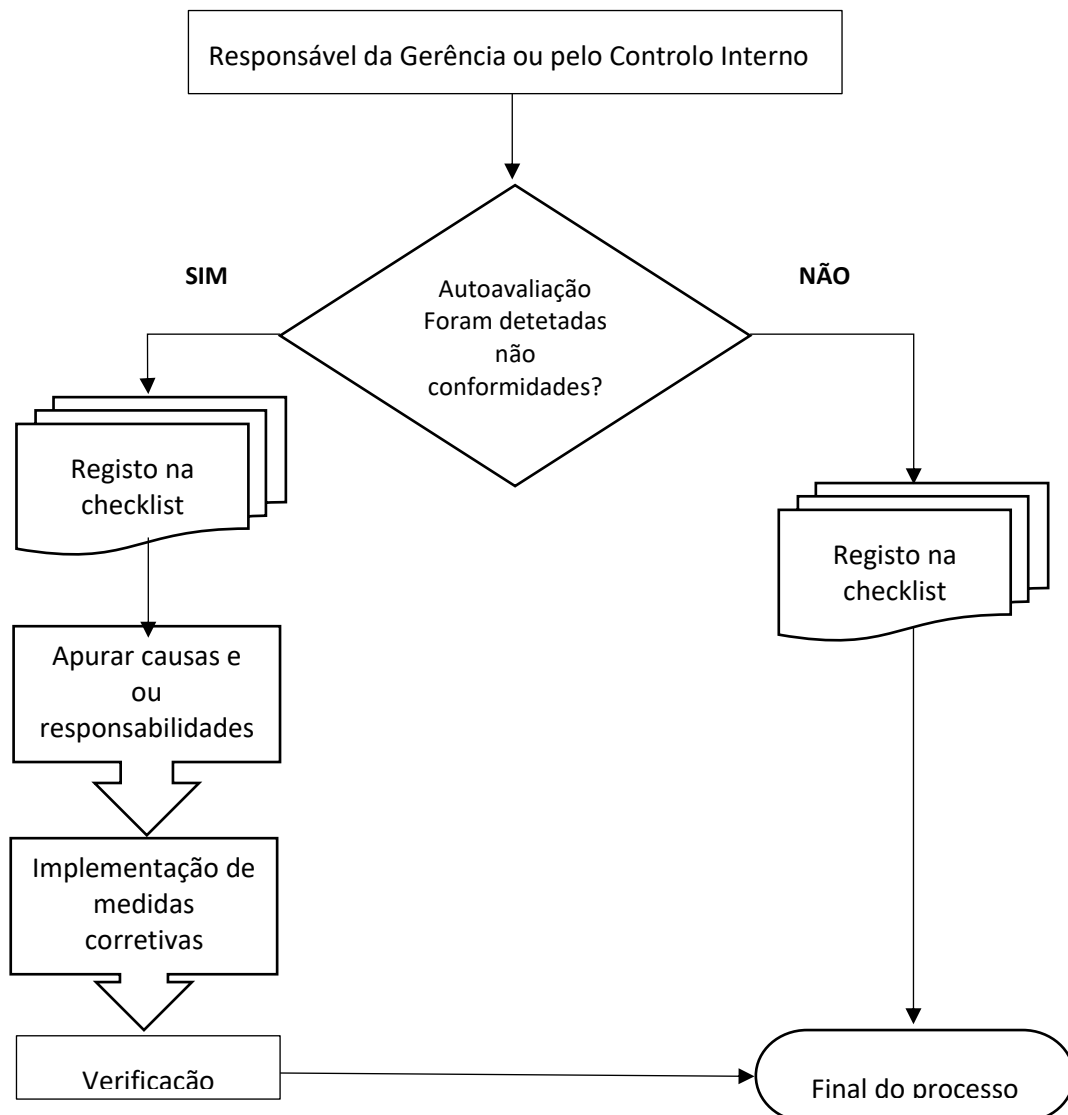
II.2 - Autoavaliação

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

Autoavaliação

- A autoavaliação é realizada, pelo menos uma vez por ano, geralmente na época que antecede a colheita.
- São realizadas pelo responsável da gerência ou pelo responsável do Controlo Interno, e registadas no modelo AF.22 do CC..
- Os resultados da autoavaliação são registados na checklist, em anexo neste regulamento.
- Quando da realização da autoavaliação, são efetuados alguns simulacros e testados procedimentos.
- De acordo com os resultados obtidos, são tomadas as medidas corretivas necessárias e corrigidos procedimentos.

Plano de ação



Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

III Legislação

- Lei n.º 7/2009 de 12 de Fevereiro - aprova a revisão do Código de Trabalho.
- Lei n.º 102/2009 de 10 de Setembro - regulamenta o regime jurídico da promoção e prevenção da segurança e da saúde no trabalho, de acordo com o previsto no artigo 284.º do Código do Trabalho, no que respeita à prevenção.
- Portaria n.º 299/2007 de 16 de Março – Aprova o modelo da ficha de aptidão médica.
- Decreto Regulamentar nº 6/2001, de 5 de Maio – Lista das doenças profissionais, alterado pelo Decreto Regulamentar n.º 76/2007 de 17 de Julho.
- A Lei n.º 98/2009 de 4 de Setembro - regulamenta o regime de reparação de acidentes de trabalho e de doenças profissionais, incluindo a reabilitação e reintegração profissionais, nos termos do artigo 284º do Código do Trabalho, aprovado pela Lei n.º 7/2009, de 12 de Fevereiro.
- Decreto-Lei n.º 103/2008, de 24 de Junho, que estabelece as regras relativas à colocação no mercado e entrada em serviço das máquinas e dos componentes de segurança. Abrange a generalidade das máquinas agrícolas e florestais, incluindo os veios telescópicos e cardans. Revoga o Decreto-Lei n.º 320/2001, de 12 de Dezembro.
- Os tratores agrícolas ou florestais dispõem de legislação específica Decreto -Lei n.º 74/2005, de 24 de Março, que aprova Regulamento da Homologação de Tratores Agrícolas ou Florestais, Seus Reboques e Máquinas Intermutáveis Rebocadas, e dos Sistemas, Componentes e Unidades Técnicas. Alterado pelo Decreto-Lei n.º 89/2006 de 25 de Maio e pelo Decreto-lei n.º 227/2007 de 04 de Junho.
- Decreto-Lei n.º 50/05, de 25 de Fevereiro - relativo às prescrições mínimas de segurança e de saúde para a utilização pelos trabalhadores de equipamentos de trabalho.
- Decreto-Lei n.º 290/2001 de 16 de Novembro - relativo à proteção da segurança e saúde dos trabalhadores contra os riscos ligados à exposição a agentes químicos no trabalho.

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

- Decreto-Lei n.º 305/2007 de 24 de Agosto - transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2006/15/CE, da Comissão, de 7 de Fevereiro, que estabelece a segunda lista de valores limite de exposição profissional indicativos para execução da Diretiva n.º 98/24/CE, do Conselho, de 7 de Abril. É alterado o anexo ao Decreto-Lei n.º 290/2001, de 16 de Novembro.
- Decreto-Lei n.º 254/2007, de 12 de Junho - Estabelece o regime de prevenção de acidentes graves que envolvam substâncias perigosas.
- Decreto-lei n.º 63/2008, de 2 de Abril – aprova os princípios para a classificação, embalagem, rotulagem e ficha de dados de segurança de preparações perigosas, incluindo produtos fitofarmacêuticos. Altera o Decreto-Lei nº 82/2003, de 23 de abril.
- Decreto-Lei n.º 94/98, de 15 de Abril - e suas alterações, relativo à colocação de produtos fitofarmacêuticos no mercado.
- Decreto-Lei n.º 173/2005, de 21 de Outubro, - alterado pelo Decreto-Lei n.º 187/2006, de 19 de Setembro e pelo Decreto-Lei nº 101/2009, de 11 de Maio, - regula as atividades de distribuição, venda, prestação de serviços de aplicação de produtos fitofarmacêuticos e a sua aplicação pelos utilizadores finais.
- Regulamento (CE) n.º 1107/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro, relativo à colocação dos produtos fitofarmacêuticos no mercado.
- Decreto-Lei n.º 84/97, de 16 de Abril - estabelece prescrições mínimas de proteção da segurança e da saúde dos trabalhadores contra os riscos da exposição a agentes biológicos durante o trabalho.
- Portaria n.º 405/98, de 11 de Julho – aprova a classificação dos agentes biológicos.
- Portaria n.º 1036/98, de 15 de Dezembro - altera a lista dos agentes biológicos classificados, constante do anexo à portaria n.º 405/98 de 11 de julho
- Ministério da agricultura, do mar, do ambiente e do ordenamento do território, Direção-geral de alimentação e veterinária - Guia dos produtos fitofarmacêuticos e Lista dos produtos com venda autorizada.
- Decreto-Lei n.º 348/93, de 1 de Outubro - estabelece as prescrições mínimas de segurança e saúde na utilização pelos trabalhadores de equipamentos de proteção individual, transpondo a Diretiva 89/656/CEE;

Elaborado por:	Regulamento Interno de Gestão da Qualidade e Autoavaliação de:	Versão N.º	001/2017
Cristina Sousa	Quinta de Remonde Sociedade Hortofrutícola, Lda.	Data:	2017
		Revisão N.º	

- Portaria n.º 988/93, de 6 de Outubro - estabelece as prescrições mínimas de segurança e saúde dos trabalhadores na utilização de equipamento de proteção individual.

- Regulamento (CE) N.º 178/2002 do parlamento europeu e do conselho de 28 de Janeiro de 2002

- Regulamento (CE) n.º 1935/2004

- DL n.º 560/99 de 18 Dezembro