



## Ministério das Pescas

### **Decreto n.º 40/06 de 30 de Junho**

Os peixes e outras espécies comestíveis da fauna aquática são facilmente susceptíveis de deterioração após a captura, assim como acumular toxinas e perigar a saúde do consumidor;

O consumo de produtos da pesca ou da aquicultura em mau estado de salubridade, ainda que a alteração se mostre numa fase incipiente, pode causar Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), incluindo toxi-infecções alimentares, cuja ocorrência pode e deve ser prevenida e evitada com o estabelecimento e a observância dos requisitos de qualidade e segurança higio-sanitária, não só dos referidos produtos, mas também dos respectivos meios e procedimentos que são utilizados ou observados desde o seu cultivo ou captura até a respectiva colocação à disposição do consumidor;

Em Angola, a qualidade da produção e/ou da colocação no mercado dos produtos da pesca e da aquicultura carece de melhoria substancial, para a qual se tem revelado insuficiente ou ineficaz alguma regulamentação dispersa e produzida a propósito nos últimos anos. Neste sentido, a Lei dos Recursos Biológicos Aquáticos, na alínea g) do n.º 1 do artigo 175.º estabelece, entre as obrigações do Estado, o dever do Governo «prevenir riscos para a saúde dos consumidores, em especial controlando a sanidade e a qualidade» dos produtos da pesca e da aquicultura;

Assim, convindo normar e disciplinar as actividades que assegurem uma boa qualidade higio-sanitária dos produtos da pesca e da aquicultura, incluindo os destinados para exportação;

Nos termos das disposições combinadas da alínea d) do artigo 112.º e do artigo 113.º, ambos da Lei Constitucional, o Governo decreta o seguinte:



## CAPÍTULO I Disposições Gerais

### Artigo 1.º (Definições)

Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

1. **Aditivos alimentares**, as substâncias naturais ou artificiais, com ou sem valor nutritivo, que se adicionam intencionalmente aos produtos, para melhorar determinada característica, tais como a cor, o sabor, a constituição, a humidade, a estabilidade, a ajudar o processo de preparação, a tornar os alimentos mais atraentes e para impedir o desenvolvimento de microorganismos e a oxidação;
2. **Água do mar salubre**, a água do mar ou a água salobra que não apresente contaminação microbiológica, as substâncias nocivas e/ou plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de influenciar a qualidade sanitária dos produtos da pesca a utilizar nas condições fixadas no presente regulamento;
3. **Água potável**, é uma água destinada ao consumo que deve obedecer os requisitos de natureza organoléptica (não possuir sabor e odor desagradáveis), obedecendo às seguintes características físicas, químicas e bacteriológicas:
  - a) ser de aspecto agradável e não ter cor e turbidez;
  - b) não conter substâncias nocivas ou tóxicas;
  - c) não conter microorganismos patogénicos, definidos através de parâmetros e padrões estabelecidos por normas e legislação sanitárias.
4. **Água destinada ao consumo humano**:
  - a) toda água, no seu estado original ou após tratamento, para beber, cozinhar, preparar alimentos ou para outros fins domésticos, independentemente da sua origem e de ser ou não fornecida a partir de uma rede de distribuição, de um camião ou navio-cisterna, em garrafas ou outros recipientes, que obedeça aos padrões de potabilidade estabelecidos pelas normas em vigor no País;
  - b) toda água utilizada numa empresa de indústria alimentar para o fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias destinadas ao consumo humano, deve obedecer às normas e legislação sanitária de acordo com o fim a que se destina.



5. **Amostra**, todas as unidades tomadas para exame ou ensaio dum determinado lote e retirados desse mesmo lote;
6. **Antioxidantes**, as substâncias que prolongam a durabilidade dos géneros alimentícios, protegendo-os contra a deterioração causada pela oxidação, tal como a rancidez das gorduras e as alterações da cor;
7. **Armazéns frigoríficos**, são locais destinados ao armazenamento de produtos da pesca refrigerados ou congelados;
8. **ASP (*Amnesic Shellfish Poisoning*)**, envenenamento amnésico de moluscos bivalves;
9. **Autoridade competente**, o Ministério das Pescas e/ou organismo tutelado a quem aquele delegue expressamente competência em função da matéria;
10. **Barco de pesca**, barco a bordo do qual os produtos pesqueiros são eventualmente manipulados, sangrados, descabeçados, eviscerados, refrigerados ou congelados a bordo;
11. **Barco-fábrica**, barco a bordo do qual os produtos da pesca sofrem uma ou mais operações, tais como filetagem, corte, esfolo, picadura, congelação e transformação seguidas de embalagem e destinados directamente ao consumidor;
12. **Barco-transportador**, barco concebido ou adaptado e licenciado para que a bordo do qual o pescado ou produtos da pesca em geral sejam transportados em condições de conservação e sanidade adequadas;
13. **Biotoxinas ou toxinas**, substâncias químicas nocivas produzidas por organismos vivos;
14. **Colocação no mercado**, a detenção ou a exposição à venda, a colocação à venda, com exclusão da venda a retalho e da cessão directa no mercado local em pequenas quantidades por um pescador ao retalhista ou ao consumidor;
15. **Conserva**, o produto resultante do processo que consiste em acondicionar os produtos em recipientes hermeticamente fechados e submetê-los a um tratamento térmico suficiente para destruir todos os microorganismos susceptíveis de proliferação, qualquer que seja a temperatura a que o produto se destine a ser armazenado;
16. **Conservantes**, as substâncias que prolongam a durabilidade dos géneros alimentícios, protegendo-os contra a deterioração causada por microorganismos;



- 17. Controlo higio-sanitário**, procedimentos adoptados desde a captura até à comercialização, visando a prevenção da decomposição e a protecção contra a contaminação ou outros factores que podem tornar o produto da pesca impróprio para o consumo humano ou esteticamente rejeitável, incluindo as técnicas e as actividades de carácter operacional que são utilizadas para alcançar os requisitos relativos à qualidade;
- 18. Controlo visual**, um exame não destrutivo do peixe ou produtos da pesca exercido sem meios ópticos de ampliação e em boas condições de iluminação para o olho humano, incluindo a observação à transparência, se necessário;
- 19. Desinfectante**, produto químico utilizado para destruir as formas em crescimento de microorganismos mas não necessariamente os esporos dos germes potencialmente patogénicos;
- 20. Desinfectar**, acto ou efeito de eliminar os micro-organismos potencialmente patogénicos de superfícies, meio ambiente ou de objectos;
- 21. DSP (*Diarrhetic Shellfish Poisoning*)**, envenenamento diarreico de moluscos bivalves;
- 22. Embalagem**, a operação destinada a realizar a protecção dos produtos da pesca através da utilização de um invólucro, de um recipiente ou de qualquer outro material adequado;
- 23. Estabelecimento**, todo o local em que os produtos da pesca sejam preparados, transformados, refrigerados, congelados, embalados ou armazenados, não sendo no entanto considerados como tal as lojas e os mercados grossistas em que são exclusivamente feitas a exposição e a venda por grosso;
- 24. Higiene**, práticas e medidas necessárias para se garantir a inocuidade e a aptidão dos produtos da pesca para o consumo humano;
- 25. HACCP ou ARPC**, análise dos riscos e controlo dos pontos críticos;
- 26. Importação**, introdução no território da República de Angola de produtos da pesca provenientes de outros países;
- 27. Inspeção dos produtos da pesca**, conjunto de acções de controlo efectuadas pelas autoridades competentes do Ministério das Pescas, com o objectivo de assegurar o cumprimento das exigências contidas no presente regulamento;
- 28. Lote**, a quantidade de produtos da pesca obtidos em circunstâncias praticamente idênticas;



- 29. Lote de exportação**, lote ou conjunto de lotes destinados à exportação e apresentados à inspeção para serem transportados num mesmo navio ou outro meio de transporte para um só país de destino;
- 30. Meios de transporte**, as partes reservadas para carga nos veículos automóveis, nos veículos que circulam sobre carris e nas aeronaves, bem como os porões dos navios ou os contentores para o transporte por terra, mar ou ar;
- 31. Microorganismo patogénico**, microorganismo capaz de produzir doenças quando penetra no corpo humano ou de um animal;
- 32. Norma (ISO)**, documento estabelecido por consenso e aprovado por uma instituição reconhecida que apresenta para uso comum as respectivas regras, orientações ou características para actividades, os seus resultados, visando atingir um nível elevado, num determinado contexto;
- 33. Parasita visível**, um parasita ou grupo de parasitas cuja dimensão, cor ou textura permitam distingui-lo nitidamente dos tecidos do peixe;
- 34. Ponto crítico de controlo**, qualquer ponto, etapa ou procedimento num processo específico de produção, de onde a perda de controlo pode resultar um risco inaceitável à saúde do consumidor;
- 35. Porto de pesca**, instalações e serviços portuários dedicados às actividades de atracação de barcos de pesca e descarga ou manuseamento de pescado, incluindo cais e áreas contíguas;
- 36. Produto congelado**, todo produto da pesca que sofreu uma congelação que permita obter uma temperatura no centro de pelo menos 18°C negativos, após estabilização térmica;
- 37. Produto da pesca**, o pescado ou qualquer produto, sob forma transformada ou não, que derive total ou parcialmente de um ou mais recursos biológicos e aquáticos;
- 38. Produto da aquicultura**, todo o produto da pesca cujo nascimento e crescimento é controlado pelo homem até à sua colocação no mercado como género alimentício. Os peixes ou crustáceos e outras espécies de água do mar ou da água doce, capturados quando juvenis ou no seu meio natural e mantidos em cativeiro até atingirem o tamanho comercial pretendido para o consumo humano são também considerados produtos de aquicultura. Os peixes, crustáceos e outras espécies de tamanho comercial capturados no seu meio natural e mantidos vivos para serem vendidos posteriormente, nos termos da legislação aplicável, não são considerados produtos de aquicultura se a sua permanência nos viveiros tiver como único objectivo mantê-los vivos, fazê-los aumentar de tamanho ou de peso;



- 39. Produto fresco**, todo o produto da pesca, inteiro ou preparado, incluindo os produtos acondicionados sob vácuo ou atmosfera alterada que não tenham sofrido qualquer tratamento;
- 40. Processamento**, todo o processo mediante o qual os produtos da pesca são preparados, transformados, refrigerados, congelados, embalados ou armazenados em condições que visem alterar o seu estado;
- 41. Produto refrigerado**, o produto da pesca para o qual se fez baixar a temperatura até aproximá-la da do gelo fundente;
- 42. Produto preparado**, todo produto da pesca que foi submetido a uma operação que altera a sua integridade anatómica, nomeadamente evisceração, o descabeçamento, o corte, a filetagem e a picadura;
- 43. Produto transformado**, todo produto da pesca que foi submetido a um processo químico ou físico, nomeadamente o aquecimento, a defumação, a salga, a seca, a marinada, aplicado aos produtos refrigerados ou congelados, associados ou não a outros géneros alimentícios ou a uma combinação destes diversos produtos;
- 44. PSP (Paralytic Shellfish Poisoning)**, envenenamento paralisante de moluscos bivalves;
- 45. Refrigeração**, processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos da pesca por forma a que esteja próxima da do gelo fundente;
- 46. Remessa**, quantidade de produtos da pesca destinada a um ou vários compradores num país destinatário e enviada por um único meio de transporte;
- 47. Risco sanitário**, probabilidade de causar danos à saúde do consumidor;
- 48. Sistema de análise de risco**, sistema que identifica perigos específicos que afectam os produtos da pesca de origem biológica, física ou química e estabelece medidas para o seu controlo.

## **Artigo 2.º (Objecto)**

O presente diploma estabelece os requisitos higieno-sanitários dos produtos da pesca e da aquicultura, em especial os referentes ao controlo de produção, manuseamento, armazenagem e transporte para o consumo humano e define os respectivos mecanismos de controlo, certificação e inspecção dos referidos produtos.



## **CAPÍTULO II** **Autoridade Competente**

### **Artigo 3.º** **(Autoridade competente)**

Nos termos do presente decreto e da Lei dos Recursos Biológicos Aquáticos, a autoridade competente é o Ministério das Pescas, sem prejuízo da delegação de competências que seja decidida nos termos da legislação aplicável.

### **Artigo 4.º** **(Organização da autoridade competente)**

1. O Ministério das Pescas, para o desempenho das suas funções, deve compreender a nível da sua estrutura serviços encarregues da certificação higio-sanitária, controlo de qualidade e fiscalização dos produtos da pesca, nomeadamente os seguintes:

- a) a nível central, a direcção que supervisiona as infra-estruturas de pesca e estudos de mercados, com uma unidade ou subunidade de serviços de controlo de qualidade dos produtos da pesca, a qual deve ser atribuída competência para a direcção e administração do sistema de vistorias e controlo de qualidade higio-sanitária dos referidos produtos, estabelecimentos, barcos e a sua certificação sanitária, assim como realizar acções de supervisão, auditoria, treinamento, pesquisa, divulgação e representação das suas actividades a nível nacional e internacional;
- b) a nível do Serviço Nacional de Fiscalização Pesqueira e Aquícola, uma subunidade especializada, formada por um corpo de inspectores de pescado, com a função de realização da fiscalização do cumprimento da legislação aplicável no domínio higio-sanitário dos barcos, estabelecimentos de processamento, incluindo congelação, transformação e distribuição de produtos da pesca, autuação de infracções e o seu tratamento processual;
- c) a nível provincial, as funções referidas nas alíneas anteriores são exercidas por unidades ou subunidades de serviços do Ministério das Pescas implantadas localmente ou delegadas ao Governo da Província, em termos decididos pelo Ministro das Pescas, em função das necessidades de cada caso;
- d) devem ser criados laboratórios controlados pela autoridade competente, ou integrados na estrutura orgânica de organismos sob sua tutela, com capacidade para determinar a qualidade dos produtos de pesca e da aquicultura, seja a pedido dos respectivos serviços de inspecção higio-sanitária e controlo de qualidade ou da sua fiscalização ou ainda de outros interessados.



2. As funções dos serviços referidos nas alíneas a), b) e c) do n.º 1 do presente artigo podem ser exercidas por equipas móveis, constituídas por decisão do titular do organismo ou serviço que exerça as funções da autoridade competente, seja a nível central como provincial, consoante o caso e sempre que tal se revele necessário.

3. A prestação de serviços referidos na alínea c) do n.º 1 do presente artigo pode ser feita por outros laboratórios públicos ou privados que tenham a capacidade referida na alínea d) do n.º 1 do presente artigo, devidamente certificada para o efeito pela autoridade competente, nos termos da legislação aplicável.

### **Artigo 5.º** **(Funções da autoridade competente)**

1. São funções específicas da autoridade competente, de acordo com o presente diploma, as seguintes:

- a) inspeccionar e conseqüentemente certificar a qualidade higio-sanitária dos produtos da pesca destinados ao consumo interno e à exportação, bem como os produtos importados;
- b) inspeccionar periodicamente os barcos e os estabelecimentos da indústria pesqueira e da aquicultura;
- c) proceder à aprovação das condições higio-sanitárias dos barcos e dos estabelecimentos e emitir as respectivas autorizações;
- d) elaborar e divulgar, de acordo com as condições higio-sanitárias, as listas de estabelecimentos e barcos da indústria pesqueira autorizados a pescar para o consumo, incluindo para exportação;
- e) emitir certificados sanitários para consumo interno e exportação, de acordo com os modelos de certificado sanitário, aprovados por decreto executivo conjunto dos Ministros das Pescas e da Saúde;
- f) auditar os sistemas de garantia de segurança alimentar (auto-controlo) dos estabelecimentos e barcos da indústria pesqueira;
- g) exigir os registos dos dados de produção.

2. As funções da autoridade competente são exercidas pelos serviços designados para o efeito no estatuto orgânico do Ministério das Pescas, para supervisionar as infra-estruturas de pesca e estudos de mercados, conforme o estabelecido no respectivo manual de procedimentos.



3. As exportações de produtos de pesca e da aquicultura só devem ser efectuadas mediante parecer favorável e prévio do Ministério das Pescas.
4. Os lotes de produtos da pesca e aquicultura propostos para consumo, incluindo os destinados para exportação, devem cumprir com os seguintes requisitos:
  - a) terem sido processados em estabelecimentos e barcos com autorização sanitária e licença de funcionamento;
  - b) terem sido processados com base em sistemas de segurança alimentar (autocontrolo) referidos no presente regulamento;
  - c) cumprir com os requisitos de embalagem e rotulagem estabelecidos no presente regulamento.
5. A autoridade competente deve divulgar regularmente a lista dos estabelecimentos e barcos que satisfazem as disposições do presente diploma e cujos produtos da pesca e da aquicultura são destinados ao consumo humano, tanto no País como no exterior.
6. Os modelos de certificados higio-sanitários para barcos, estabelecimentos da indústria pesqueira e da aquicultura e para exportação dos respectivos produtos são estabelecidos por decreto executivo do Ministro das Pescas.

#### **Artigo 6.º (Inspectores de pescado)**

A autoridade competente deve providenciar a formação técnico-profissional especializada de um corpo de inspectores dos produtos da pesca em função das necessidades de inspecção e fiscalização referidas nas alíneas a), b) e c) do n.º 1 do artigo 4.º do presente regulamento.

#### **Artigo 7.º (Poderes do inspector de pescado)**

Com vista a garantir a execução das disposições do presente regulamento e demais disposições legais, os inspectores de pescado podem, no uso das suas competências:

- a) verificar as condições higio-sanitárias dos estabelecimentos, dos barcos de pesca, dos barcos congeladores, dos barcos-fábrica, dos meios utilizados no processamento, no transporte e do pessoal da indústria pesqueira e da aquicultura;



- b) inspeccionar a documentação e os registos dos estabelecimentos e barcos de pesca relativos à informação sobre processamento e transporte dos produtos da pesca e da aquicultura, incluindo os dados dos sistemas de controlo e da garantia da qualidade;
- c) colher amostras de produtos da pesca e da aquicultura para a realização de análises nos laboratórios de referência.

**Artigo 8.º**  
**(Pagamentos pela inspeção)**

A prestação de serviços de inspeção de pescado, estabelecimentos e barcos de pesca para efeitos de certificação e as respectivas análises laboratoriais sujeita o beneficiário ao pagamento de um valor, a título de taxa de serviços a ser estabelecido por despacho conjunto dos Ministros das Pescas e das Finanças, respectivamente, nos termos da legislação aplicável.

**CAPÍTULO III**  
**Exigências Requeridas aos Estabelecimentos em**  
**Terra e Barcos de Pesca**

**Artigo 9.º**  
**(Condições da água que devem observar os**  
**estabelecimentos e barcos de pesca)**

1. Os estabelecimentos e os barcos devem possuir condições de aprovisionamento de água potável, podendo possuir ainda as referidas condições para a água do mar limpa sob pressão, de modo a garantir as condições higio-sanitárias dos produtos de pesca e da aquicultura, das instalações, dos equipamentos e do pessoal.
2. A autoridade competente toma as medidas necessárias para garantir que a água destinada ao consumo humano e ao processamento seja salubre e limpa.
3. Para efeitos do cumprimento dos requisitos mínimos do presente regulamento, a água destinada ao consumo humano é salubre e limpa quando:
  - a) não ter sabor e odor desagradável, ser de aspecto agradável, não ter cor ou turbidez, não conter substâncias nocivas ou tóxicas, nem microorganismos patogénicos;
  - b) o valor de concentração dos parâmetros referidos na alínea anterior deve obedecer a padrões estabelecidos por normas e legislação sanitária.



4. Os parâmetros de qualidade da água potável em uso devem estar em conformidade com o estabelecido pela Lei das Águas e sua regulamentação.

**Artigo 10.º**  
**(Sistemas de auto-controlos sanitários relativos a produtos da pesca e da aquicultura)**

1. A autoridade competente deve velar para que os responsáveis dos estabelecimentos, dos barcos de pesca e dos barcos-fábrica tomem todas as medidas necessárias para que em todas as fases da produção dos produtos de pesca e da aquicultura se cumpram com as prescrições da presente legislação através da introdução de sistemas de auto-controlos sanitários baseados nos seguintes princípios:

- a) identificação dos pontos críticos dos seus estabelecimentos, em função dos processos de fabrico ou cultivo utilizados;
- b) estabelecimento e aplicação de métodos de vigilância e de controlo desses pontos críticos;
- c) colheita de amostras para exame num laboratório aprovado pela autoridade competente, para efeitos de controlo dos métodos de limpeza e de desinfeção e para verificar a observância das normas estabelecidas pelo presente regulamento;
- d) conservação de um vestígio escrito ou registado de forma indelével dos pontos anteriores, tendo em vista a sua apresentação à autoridade competente, devendo os resultados dos diferentes controlos e testes serem conservados, nomeadamente durante um período de pelo menos dois anos.

2. Se os resultados dos auto-controlos sanitários ou qualquer outra informação de que disponham os responsáveis a que se refere o n.º 1 do presente artigo revelarem a ocorrência de um ponto crítico, devem ser tomadas medidas adequadas, sob controlo oficial.

3. As regras de execução da alínea *b)* do n.º 1 do presente artigo são estabelecidas de acordo com as regras de procedimento aprovadas por decreto executivo conjunto dos Ministros das Pescas e da Saúde.

**Artigo 11.º**  
**(Aditivos alimentares)**

1. Os aditivos em uso dividem-se em categorias, nomeadamente em grupos de conservantes e de antioxidantes.



2. A relação dos aditivos referidos no presente artigo é estabelecida e modificada por decreto executivo conjunto dos Ministros das Pescas e da Saúde, ouvidas as instituições especializadas em investigação científica pesqueira, técnica e tecnológica, nos termos da legislação aplicável.

#### **CAPÍTULO IV**

### **Classificação e Condições Requeridas aos Produtos da Pesca e da Aquicultura**

#### **Artigo 12.º**

#### **(Modalidades de controlo visual para a pesquisa de parasitas nos produtos da pesca e da aquicultura)**

1. O controlo visual realiza-se por amostragem sobre um número representativo de unidades.
2. Nos estabelecimentos em terra e nos barcos-fábrica, o pessoal qualificado para o efeito determina, em função do tipo de produtos, de sua origem geográfica e de sua utilização, a amplitude e frequência dos controlos a que se refere o n.º 1.
3. Durante o processo de produção, o pessoal qualificado para o efeito deve realizar um controlo visual do pescado eviscerado na cavidade abdominal, fígado e ovas destinados ao consumo humano.
4. Segundo o sistema de evisceração utilizado, o controlo visual deve realizar-se:
  - a) em caso de evisceração manual, pelo operador de maneira contínua no momento da separação das vísceras e da lavagem;
  - b) em caso de evisceração mecânica pela amostragem exercida sobre um número representativo de unidades não inferior a 10 unidades por lote.
5. O pessoal qualificado realiza o controlo visual dos filetes e das postas de pescado durante a inspeção de defeitos depois de filetado ou do corte, mas quando não seja possível um exame individual, por razão de tamanho dos filetes ou das operações de filetagem, deve estabelecer-se um plano de amostragem que se conserva a disposição da autoridade competente em conformidade com as disposições do artigo 5.º



**Artigo 13.º**  
**(Requisitos para a colocação no mercado dos produtos da pesca e da aquicultura)**

1. Para a colocação no mercado de produtos da pesca e da aquicultura cultivados e capturados em meio natural, devem ser observados os seguintes requisitos:

- a) terem sido capturados e eventualmente manipulados, para o caso de sangria, descabeçamento, evisceração, retirada das barbatanas e refrigeração ou congelação a bordo dos barcos, de acordo com as normas de higiene estabelecidas no Anexo II do presente decreto;
- b) terem sido manipulados, se for caso disso, nos estabelecimentos, barcos de pesca e barcos-fábrica aprovados nos termos da alínea c) do artigo 5.º, referente aos requisitos que se estabelecem no Capítulo II do presente decreto;
- c) terem sido manipulados, durante e após o desembarque, nos termos das disposições constantes do Capítulo II do Anexo I do presente decreto;
- d) terem sido manipulados e se for caso disso, embalados, transformados, congelados, descongelados ou armazenados em condições higiénicas adequadas, em estabelecimentos aprovados nos termos do artigo 5.º, com observância dos requisitos estabelecidos nos Capítulos III e IV do Anexo I do presente decreto;
- e) terem sido objecto de um controlo sanitário em conformidade com os requisitos estabelecidos no Capítulo V do Anexo I do presente decreto;
- f) os produtos devem ter sido convenientemente embalados, nos termos do Capítulo VI do Anexo I do presente decreto;
- g) conter uma identificação de acordo com o Capítulo VI do anexo I do presente decreto;
- h) os produtos devem ter sido armazenados e transportados em condições de higiene satisfatórias em conformidade com o Capítulo VII do Anexo I do presente decreto;

2. A autoridade competente, não obstante o disposto no ponto 2 do Capítulo II do Anexo I do presente decreto, poderá autorizar o transbordo dos produtos da pesca e da aquicultura frescos para o cais em recipientes destinados à expedição imediata para um estabelecimento aprovado, para uma lota ou um mercado grossista, a fim de aí serem submetidos a controlo;



3. Sempre que a evisceração for possível do ponto de vista técnico e comercial, deve ser efectuada o mais rapidamente possível após a captura ou o desembarque.
4. Sem prejuízo das demais disposições aplicáveis do presente regulamento, os produtos de aquicultura só podem ser colocados no mercado nos termos das regras estabelecidas no regulamento da aquicultura e nas seguintes condições:
  - a) o abate deve realizar-se em condições de higiene adequadas, não devendo os produtos estarem conspurcados por terra, lama ou excremento e no caso de não serem directamente transformados após o abate, devem ser conservados refrigerados;
  - b) sem prejuízo do disposto na alínea anterior, os produtos devem obedecer ao estabelecido nas alíneas b) a g) do n.º 1 do presente artigo.

#### **Artigo 14.º**

##### **(Contaminadores presentes no meio aquático)**

1. A autoridade competente deve estabelecer os planos de amostragem para os produtos da pesca e da aquicultura, frescos ou congelados, tendo em conta os resultados dos controlos nacionais e o sistema dos planos de vigilância executados em conformidade com a letra B do Capítulo V, ponto 3.2 do Anexo I.
2. Os parâmetros dos metais pesados e substâncias organo-halogénicas são definidos nos termos do artigo 20.º do presente diploma.

#### **Artigo 15.º**

##### **(Produção e colocação no mercado de moluscos bivalves vivos)**

Para a colocação no mercado de moluscos bivalves vivos devem ser estabelecidas as normas sanitárias aplicáveis a sua produção e respectiva colocação no mercado nos termos do artigo 20.º do presente decreto.

#### **Artigo 16.º**

##### **(Condições para colocação de produtos vivos no mercado)**

Os produtos de pesca e da aquicultura destinados a ser colocados vivos no mercado devem ser permanentemente mantidos nas melhores condições de sobrevivência.



**Artigo 17.º**  
**(Produtos que não devem ser colocados no mercado)**

Não podem ser colocados no mercado os seguintes produtos da pesca ou da aquicultura:

- a) peixes venenosos das famílias *Tetraodontidae* e *Deodontidae*;
- b) produtos de pescas ou da aquicultura que contenham biotoxinas, tais como a cigatoxina, ASP, DSP ou PSP.

**Artigo 18.º**  
**(Circulação dos produtos da pesca e da aquicultura)**

A circulação dos produtos de pesca e da aquicultura dentro do País, ainda que em trânsito, em especial os destinados para venda no mercado interno e externo, deve ser realizada com a observância das condições e requisitos higio-sanitários estabelecidos nos termos das disposições aplicáveis do presente diploma.

**Artigo 19.º**  
**(Classificação dos produtos da pesca e da aquicultura)**

1. Para efeitos do presente decreto, os estabelecimentos e barcos são licenciados ou certificados de acordo com os produtos da pesca ou da aquicultura a serem por eles processados ou acondicionados, com a seguinte classificação:

- a) produtos refrigerados;
- b) produtos congelados;
- c) mariscos (crustáceos, moluscos e derivados);
- d) conservas;
- e) peixe fumado;
- f) peixe salgado, seco e meia cura;
- g) farinha e óleos de peixe.

2. Para efeitos do presente artigo, os produtos refrigerados são considerados produtos frescos.



**Artigo 20.º**  
**(Qualidade dos produtos da pesca e da aquicultura)**

1. Os Ministérios das Pescas e da Saúde, respectivamente, ouvidas as instituições de investigação científica e tecnológica em matéria de produtos de pesca e da aquicultura e normalização da qualidade, podem estabelecer normas específicas para os referidos produtos e controlos organolépticos, químicos, microbiológicos e da sua toxicidade nos termos do artigo 194.º da Lei dos Recursos Biológicos Aquáticos, com as quais devem ser definidos os parâmetros específicos de qualidade estabelecidos internacionalmente.
2. Os Ministros das Pescas e da Saúde, respectivamente, aprovam por despacho conjunto as normas tecnológicas, químicas e microbiológicas para o controlo da qualidade dos produtos de pesca e da aquicultura os procedimentos sobre o respectivo sistema de monitorização de controlo de qualidade dos produtos da pesca.

**CAPÍTULO V**  
**Infracções e Penalizações**

**Artigo 21.º**  
**(Infracções e penalizações)**

1. As actividades realizadas em contravenção ao presente decreto são consideradas infracções, nos termos previstos na Lei dos Recursos Biológicos Aquáticos.
2. Na qualificação da infracção e na fixação da multa a aplicar é tida em conta a especificidade da actividade e o disposto pelas normas aplicáveis da LRBA.
3. A multa não pode exceder o valor do benefício efectivamente obtido e resultante da infracção mas deve ter em conta o valor que poderia ter sido obtido, não fosse a intervenção dos agentes do Serviço Nacional de Fiscalização.
4. O Ministério das Pescas pode ordenar a suspensão das operações do estabelecimento, embarcação de pesca, barco-fábrica, lota ou de venda em mercado caso funcione sem aplicação das medidas previstas no presente diploma.
5. Se decorridos seis meses após a suspensão o agente do estabelecimento, barco ou lota não tiver adoptado os requisitos exigidos, o Ministério das Pescas pode proceder ao seu encerramento, sujeitando-se a reabertura a um processo equiparado ao licenciamento ou certificação de estabelecimentos, barcos e lotas novas, conforme o caso.



6. Em caso de suspensão, para reinício das suas actividades, o agente económico deve endereçar ao Ministério das Pescas um pedido de vistoria para verificação das renovações efectuadas.

## **CAPÍTULO VI**

### **Disposições Finais e Transitórias**

#### **Artigo 22.º** **(Norma revogatória)**

São revogados os Decretos executivos conjuntos n.ºs 13/99 e 14/99, de 15 de Janeiro, ambos dos Ministros das Pescas e da Saúde e toda a legislação que contrarie o presente diploma.

#### **Artigo 23.º** **(Disposição transitória)**

1. As pessoas singulares ou colectivas que pretendam iniciar a actividade de exportação de produtos da pesca ou da aquicultura, a criação ou aquisição de infra-estruturas e equipamentos de transformação, processamento, incluindo congelação, ou transportação e comercialização dos produtos da pesca apenas devem ser autorizadas e licenciadas mediante a observância das disposições do presente decreto e demais legislação aplicável.
2. Tratando-se de pessoas singulares ou colectivas que já exerçam as actividades referidas no número anterior, podem requerer ao Ministro das Pescas a adequação progressiva das suas infra-estruturas e equipamentos às disposições do presente diploma durante um prazo não superior a 12 meses a contar da data de entrada em vigor do presente decreto.
3. O pedido referido no n.º 2 do presente artigo é decidido com a observância das normas do procedimento e da actividade administrativa, nomeadamente com a audiência do interessado e a certificação da adequação sujeita-se a auditoria a ser feita, por conta do interessado, em termos a estabelecer por decreto executivo do Ministro das Pescas.



**Artigo 24.º**  
**(Dúvidas e omissões)**

As dúvidas suscitadas da interpretação e aplicação do presente diploma são resolvidas em Conselho de Ministros.

**Artigo 25.º**  
**(Entrada em vigor)**

O presente decreto entra em vigor 60 dias após a sua publicação.



## **ANEXO I**

**(A que se refere os artigos 13.º e seguintes do decreto que antecede)**

**Requisitos e condições higio-sanitários que devem observar os estabelecimentos em terra e barcos para o asseguramento da qualidade dos produtos da pesca e da aquicultura**

### **CAPÍTULO I**

#### **Requisitos Exigidos aos Barcos-Fábrica e de Pesca**

1. Condições relativas à construção e equipamento.
  - 1.1. Os barcos-fábrica devem dispor do seguinte:
    - a) uma área de recepção destinada à colocação a bordo dos produtos da pesca, com dimensões suficientes para permitir a separação das entradas consecutivas e deve ser concebida de forma a proteger os produtos da acção do sol ou das intempéries, bem como de quaisquer fontes de conspurcação ou de contaminação;
    - b) um sistema de transporte dos produtos da pesca, da área de recepção para os locais de trabalho, que respeite as normas de higiene;
    - c) locais de trabalho com dimensões suficientes para que a preparação e a transformação dos produtos da pesca possam ser efectuadas em condições de higiene adequadas. Estes locais são concebidos e dispostos por forma a evitar qualquer contaminação dos produtos;
    - d) locais de armazenagem dos produtos acabados com dimensões suficientes, concebidos de forma a poderem ser limpos com facilidade. Se funcionar a bordo uma unidade de tratamento dos desperdícios, deve ser atribuído à armazenagem destes subprodutos um porão separado;
    - e) um local de armazenagem do material de embalagem separado dos locais de preparação e de transformação dos produtos;
    - f) equipamentos especiais para remover, quer directamente para o mar, quer se as circunstâncias o exigirem, para uma cuba estanque reservada para este efeito, os desperdícios e produtos da pesca impróprios para o consumo humano. Se estes desperdícios forem armazenados e tratados a bordo, com vista ao seu saneamento, devem ser previstos para esta utilização locais separados;
    - g) para os barcos-fábrica com linhas de transformação, como conservas, filetagem e salga, devem possuir uma linha de produção de farinha de peixe ou outra forma de conservação de resíduos;



**h)** uma instalação que permita o abastecimento de água potável ou de água do mar salubre sob pressão. O orifício de bombagem da água do mar deve situar-se num ponto que não permita que a qualidade da água bombeada seja afectada pela evacuação para o mar das águas usadas, dos desperdícios e da água de arrefecimento dos motores; um número adequado de camarotes, vestiários, lavabos e retretes, não podendo estas últimas dar directamente para os locais onde os produtos da pesca são preparados, transformados ou armazenados. Os lavabos devem ser providos de meios de limpeza que satisfaçam os requisitos de higiene e as torneiras dos lavatórios devem estar dispostos de modo tal que não possam ser accionadas à mão;

**i)** providos de sistema de segurança contra incêndios.

**1.2.** Os locais em que se procede à preparação e à transformação ou congelação dos produtos da pesca devem dispor de:

**a)** um chão que alie a qualidade de antiderrapante com a facilidade de limpeza e desinfecção e que seja provido de dispositivos que permitam um fácil escoamento da água;

**b)** paredes e tectos fáceis de limpar, em especial ao nível dos tubos, cadeias ou condutas eléctricas que os atravessam;

**c)** circuitos hidráulicos que estejam dispostos ou protegidos por forma a que uma eventual fuga de óleo não possa contaminar os produtos da pesca;

**d)** boa ventilação e facilidade de evacuação de vapores;

**j)** iluminação suficiente; dispositivos para a limpeza e desinfecção dos utensílios, do material e das instalações.

**1.3.** Os utensílios de trabalho como, por exemplo, as mesas de corte, os recipientes, as correias transportadoras, as máquinas para eviscerar, filetar, tabuleiros, devem ser fabricados em materiais resistentes à corrosão pela água do mar, fáceis de limpar e desinfectar e devem ser substituídos quando estiverem em mau estado de conservação.

**1.4.** Os barcos-fábrica que congelam os produtos da pesca devem dispor de:

**a)** instalações com uma potência frigorífica suficiente para submeter os produtos a um abaixamento de temperatura rápido que permita obter no centro uma temperatura adequada, conforme as prescrições do presente regulamento;



- b)** instalações com uma potência frigorífica suficiente para manter nos porões de armazenagem os produtos da pesca a uma temperatura adequada, conforme as prescrições do presente regulamento, devendo os porões de armazenagem estar equipados com um dispositivo registador automático da temperatura colocado de forma a poder ser facilmente consultado.
- 2.** Requisitos de higiene relativos à manipulação e armazenagem à bordo dos produtos da pesca.
- 2.1.** Presença de uma pessoa qualificada, a bordo de barco-fábrica, responsável pela aplicação das boas práticas de fabrico dos produtos da pesca. Este responsável mantém à disposição dos agentes encarregados pela inspecção e fiscalização o programa de controlo e garantia da qualidade e verificação dos pontos críticos aplicados a bordo, assim como um registo no qual estão inscritas as suas observações, bem como os registos térmicos eventualmente exigidos.
- 2.2.** As condições gerais de higiene aplicáveis às instalações e aos materiais são as enunciadas no Capítulo III, ponto 2 A do Anexo I.
- 2.3.** As condições gerais de higiene aplicáveis ao pessoal são as enunciadas no Capítulo III, pontos II.B, do presente anexo.
- 2.4.** As operações de descabeçamento, evisceração e filetagem devem ser efectuadas de acordo com as condições de higiene enunciadas no Capítulo IV, pontos 2, 3 e 4, do presente anexo.
- 2.5.** As operações de transformação dos produtos da pesca efectuadas a bordo devem ser de acordo com as condições de higiene enunciadas no Capítulo IV, pontos II.2, II.3, IV e V do presente anexo.
- 2.6.** O acondicionamento e embalagem a bordo dos produtos da pesca devem ser efectuados de acordo com as condições de higiene enunciadas no Capítulo VI do presente anexo.
- 2.7.** Armazenagem a bordo dos produtos da pesca deve ser efectuada segundo as condições de higiene enunciadas no Capítulo VII, pontos 1 e 2, do presente anexo.



## **CAPÍTULO II**

### **Condições Durante e Após o Desembarque**

- 1.** O equipamento de descarga e desembarque deve ser constituído por materiais fáceis de limpar e deve ser mantido em bom estado de conservação e de limpeza.
- 2.** Na descarga ou no desembarque deve evitar-se a contaminação dos produtos da pesca e assegurar-se que:
  - a)** a descarga e o desembarque sejam efectuados rapidamente;
  - b)** os produtos da pesca sejam rapidamente colocados em ambiente protegido, à temperatura requerida em função da natureza do produto e se necessário, debaixo do gelo, nas instalações de transporte, de armazenagem, de venda ou em qualquer outro estabelecimento;
  - c)** não sejam utilizados equipamentos e efectuadas manipulações susceptíveis de deteriorar os produtos da pesca.
- 3.** As partes dos edifícios das lotas, peixarias e dos mercados grossistas em que os produtos da pesca são expostos para venda devem:
  - a)** ser cobertos e dispor de paredes fáceis de limpar;
  - b)** dispor de um chão impermeável, fácil de lavar e de desinfectar, disposto de modo a permitir um escoamento fácil da água e ser munido de um dispositivo de evacuação das águas residuais;
  - c)** dispor de instalações sanitárias com um número adequado de lavatórios e retretes com autoclismo, devendo os lavatórios estar equipados com produtos de limpeza das mãos e toalhas de mão de utilização única;
  - d)** estarem suficientemente iluminados, de modo a facilitar o controlo dos produtos da pesca previsto no Capítulo V do Anexo I;
  - e)** estar dispostas de modo tal que os locais para exposição e armazenamento dos produtos da pesca não sejam utilizados para outros fins. Os veículos que emitam gases de escape susceptíveis de prejudicar a qualidade dos produtos da pesca não devem entrar nas lotas. Os animais indesejáveis não devem penetrar nas lotas;
  - f)** estar providas de meios de tal modo que as caixas para a descarga dos produtos devem ser desinfectadas e lavadas regularmente;
  - g)** ser providas de letreiros colocados de maneira visível, indicando a proibição de fumar, cuspir, beber ou de comer;



- h) dispor de uma instalação que permita o abastecimento de água potável;
  - i) dispor de contentores especiais estanques, em materiais resistentes à corrosão e destinados a receber produtos da pesca impróprios para o consumo humano;
  - j) dispor de um sistema de segurança contra incêndios.
4. Após o desembarque ou se for caso disso, a primeira venda, os produtos da pesca devem ser imediatamente transportados para o seu local de destino nas condições fixadas no Capítulo VII do Anexo I.
5. Se por vários motivos não forem cumpridas as condições enunciadas no ponto 4, os edifícios das lotas em que os produtos da pesca são eventualmente armazenados antes de serem postos à venda ou após à venda e enquanto se aguarda o respectivo transporte para o local de destino, devem dispor de câmaras isotérmicas com capacidade suficiente, que obedeçam às condições fixadas no Capítulo III, ponto 1.3 do Anexo I. Neste caso, os produtos da pesca devem ser armazenados a uma temperatura próxima da fusão do gelo.
6. As condições gerais de higiene enunciadas no Capítulo III, ponto 2, com excepção do ponto B. 1.a), do presente anexo, aplicam-se às lotas e mercados grossistas em que os produtos da pesca são postos à venda ou armazenados.

### **CAPÍTULO III**

#### **Requisitos Gerais Exigidos aos Estabelecimentos em Terra**

- I. Condições gerais de disposição dos locais e dotação de materiais. Os estabelecimentos devem pelo menos dispor de:
- 1. Locais de trabalho de dimensões suficientes para que a laboração possa exercer-se em condições de higiene adequadas. Os locais de trabalho devem ser concebidos e dispostos de modo a evitar qualquer contaminação do produto e a separar claramente o sector limpo do sector conspurcado.
  - 2. Nas instalações em que se procede à manipulação, preparação e transformação dos produtos da pesca e derivados:
    - a) um chão em materiais impermeáveis, fácil de limpar, desinfectar e disposto de modo a permitir um escoamento fácil da água ou equipamento com um dispositivo destinado a evacuar a água;
    - b) paredes de superfícies lisas e fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis;
    - c) um tecto fácil de limpar;



- d) portas em materiais que não se alteram com facilidade e que sejam fáceis de limpar;
  - e) sistema adequado de ventilação e se necessário dispor de um sistema de evacuação dos vapores;
  - f) uma iluminação suficiente;
  - g) um número suficiente de dispositivos para a limpeza e desinfecção das mãos. Nos locais de trabalho e nos lavabos as torneiras não devem poder ser accionadas à mão;
  - h) dispositivos para limpeza do equipamento, do material e das instalações.
3. Nas câmaras isotérmicas onde são armazenados os produtos da pesca:
- a) os mesmos requisitos que os previstos nas alíneas a), b), c), d) e f) do n.º 2;
  - b) uma instalação de potência frigorífica suficiente para garantir a manutenção dos produtos nas condições térmicas previstas no presente diploma.
4. Dispositivos adequados de protecção contra os animais indesejáveis, tais como insectos, roedores, pássaros, etc.
5. Contentores especiais estanques em materiais resistentes à corrosão e destinados a receber produtos da pesca ou da aquicultura impróprios para o consumo humano e o local destinado a colocar estes contentores, sempre que não forem evacuados no final de cada dia de trabalho.
6. Segurança contra incêndios.
7. Dispositivos e utensílios de trabalho como, por exemplo, mesas de corte, recipientes, tapetes transportadores e facas, em materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfectar.
8. Uma instalação que permita o abastecimento de água potável ou eventualmente de água do mar salobra através de um sistema de depuração adequado, sob pressão e em quantidades suficientes; todavia, é autorizada a título excepcional uma instalação que forneça água não potável para produção de vapores, o combate aos incêndios e o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, na condição das condutas instaladas para o efeito não permitirem a utilização dessa água para outros fins e não representarem qualquer risco de contaminação dos produtos, devendo as condutas de água não potável estar claramente diferenciadas daquelas em que circula água potável ou água do mar salobra.



9. Um dispositivo que permita a evacuação higiénica das águas residuais.
  10. Um número suficiente de vestiários com paredes e pavimentos lisos impermeáveis e laváveis, de lavatórios e retretes com autoclismo, mas estas últimas não devem abrir directamente para os locais de trabalho; os lavatórios devem estar equipados com produtos de limpeza das mãos, bem como de toalhas de mão de utilização única e as torneiras dos lavatórios devem estar dispostas de modo tal que não possam ser accionadas à mão.
  11. De um local suficientemente adaptado, que feche à chave, à disposição exclusiva do serviço de inspecção, se a qualidade de produtos tratados requer a sua presença regular ou permanente.
  12. Equipamentos adequados para a limpeza e desinfeccção dos meios de transporte, mas esses equipamentos não são obrigatórios no caso de existirem disposições que imponham a limpeza e desinfeccção dos meios de transporte em locais oficialmente aprovados pela autoridade competente.
  13. Nos estabelecimentos em que são mantidos animais vivos, tais como crustáceos e peixes, uma instalação adequada que permita as melhores condições de sobrevivência possíveis, alimentada por água de qualidade suficiente para não transmitir aos animais organismos ou substâncias nocivas.
  14. Recipientes estanques em que devem ser colocados os desperdícios, equipados com tampa e fáceis de limpar e desinfectar caso não existam equipamentos especiais para a remoção constante dos desperdícios, que não devem acumular-se nos locais de trabalho. Os desperdícios devem ser removidos continuamente ou sempre que os contentores estiverem cheios e no mínimo no fim de cada dia de laboração. Os recipientes, contentores e/ou local destinado aos desperdícios devem ser cuidadosamente limpos e se necessário desinfectados após cada utilização. Os desperdícios armazenados não devem constituir uma fonte de contaminação para o estabelecimento ou incómodo para a vizinhança.
- II. Condições gerais de higiene.
- A. Condições gerais de higiene aplicáveis às instalações e aos materiais:
- a) o chão, as paredes, o tecto e as divisórias, o material e os instrumentos utilizados para a laboração dos produtos da pesca devem ser mantidos num bom estado de limpeza e de conservação, de modo a não constituírem uma fonte de contaminação dos produtos;



- b) deve proceder-se à destruição sistemática de roedores, insectos e qualquer outro parasita nos locais ou nos materiais e os raticidas, insecticidas, desinfectantes ou quaisquer outras substâncias potencialmente tóxicas devem ser guardados em locais ou armários que fechem à chave. A sua utilização não deverá causar riscos de contaminação para os produtos;
  - c) utilização de água potável ou de água do mar salubre é obrigatória para todas as utilizações. Todavia, a título excepcional, pode autorizar-se a utilização de água não potável para o arrefecimento das máquinas, a produção de vapor ou a luta contra os incêndios, na condição das condutas instaladas para o efeito não permitirem a utilização dessa água para outros fins e não representarem qualquer risco de contaminação dos produtos;
  - d) os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser autorizados pelo Ministério da Saúde e utilizados de modo a que o equipamento, o material e os produtos não sejam afectados.
- B. Condições gerais de higiene aplicáveis ao pessoal.**
- 1. Exige-se o máximo grau de limpeza por parte do pessoal, em especial:**
- a) o pessoal deve vestir uniforme de trabalho adequado, limpo e usar uma toca limpa que envolva completamente o cabelo, aplicando-se esta exigência às pessoas que manipulam os produtos da pesca sujeitos à contaminação;
  - b) para os que trabalham em zonas frias (junto às câmaras e túneis de congelação) devem usar uniforme de frio apropriado;
  - c) o pessoal que trabalha no manuseamento e preparação dos produtos da pesca deve lavar as mãos sempre que recomeça a trabalhar, devendo os ferimentos nas mãos ser cobertos com um penso estanque;
  - d) o pessoal não deve executar actos que ponham em risco a qualidade dos alimentos, nomeadamente espirrar, assoar o nariz, cuspir, escovar, colocar dedos na boca, roer unhas, etc;
  - e) por ocasião do seu recrutamento, todas as pessoas deverão comprovar, mediante atestado médico, que nada se opõe a sua colocação e ser submetidas a exames periódicos pelo menos duas vezes por ano e ser afastado das áreas de produção/manipulação, caso seja portador de doenças transmissíveis ou possua ferimentos expostos e/ou lesões cutâneas;
  - f) qualquer visitante incluindo trabalhadores, quando visitam ou entram em áreas de produção durante o período laboral, devem cumprir com as regras de higiene e estar trajados com uniforme limpo e apropriado, providenciado pela fábrica;



- g) deverá afixar-se em locais apropriados as regras de procedimentos escritas sobre a necessidade dos manipuladores manterem hábitos de higiene como lavagens das mãos, asseio corporal, etc; os manipuladores, se for caso disso, devem manter-se barbeados, com o bigode aparado e limpo e o cabelo de igual modo limpo e coberto.

**C. Formação profissional do manipulador.**

1. O manipulador deve ser capacitado, antes da sua admissão, de modo a ter consciência da sua responsabilidade em relação à saúde e segurança dos consumidores.
2. No programa de formação deverão ser ministradas noções básicas sobre higiene pessoal, saneamento dos locais de manipulação, controlo do uso de aditivos, cuidados no uso de substâncias químicas utilizadas na higienização, sanitização, desinfecção e registo de pontos críticos de controlo.

**CAPÍTULO IV**

**Condições Especiais Aplicáveis à Manipulação dos Produtos da Pesca e da Aquicultura nos Estabelecimentos em Terra**

**I. Requisitos aplicáveis aos produtos frescos.**

1. Quando os produtos refrigerados não acondicionados não forem distribuídos, expedidos, preparados ou transformados imediatamente após a sua chegada ao estabelecimento, devem ser armazenados sob gelo na câmara de refrigeração do estabelecimento.

1.º — Deve ser readicionado gelo sempre que necessário; o gelo utilizado, com ou sem sal, deve ser fabricado a partir de água potável ou água do mar salubre armazenado em condições higiénicas em contentores concebidos para esse efeito.

2.º — Os produtos frescos pré-embalados devem ser refrigerados com gelo ou por um aparelho de refrigeração mecânica que permita obter condições de temperatura similares.

2. As operações como descabeçamento e a evisceração, se não tiverem sido efectuadas a bordo, devem ser efectuadas de modo higiénico; os produtos devem ser lavados com água potável ou água do mar salubre em abundância, imediatamente a seguir a essas operações.



3. As operações como filetagem e o corte devem ser efectuadas de modo a evitar a contaminação ou a conspurcação dos filetes e das postas, a realizar-se num local diferente do que é utilizado para o descabeçamento e evisceração. Os filetes e postas não devem permanecer nas mesas de trabalho para além do tempo necessário para a sua preparação e devem ser protegidos das contaminações através de uma embalagem adequada.

4. As vísceras e as partes que possam pôr em perigo a saúde pública são separadas e afastadas dos produtos destinados ao consumo humano.

5. Os recipientes utilizados para distribuição ou armazenagem dos produtos da pesca e da aquicultura frescos devem ser concebidos de modo a garantir que os produtos sejam preservados de contaminação e conservados em boas condições de higiene e de modo a permitir nomeadamente um escoamento fácil da água de fusão.

## II. Condições aplicáveis aos produtos congelados.

1. Os estabelecimentos devem possuir:

a) uma instalação com uma potência frigorífica suficiente para submeter os produtos a um abaixamento rápido da temperatura que permita obter as temperaturas previstas no presente regulamento;

b) instalações com uma potência frigorífica suficiente para que os produtos sejam mantidos nos locais de armazenagem a uma temperatura não superior a prevista no presente regulamento, independentemente da temperatura exterior.

**Único:** — Por imperativos técnicos ligados ao método de congelação e à manutenção destes produtos, para os peixes inteiros congelados em salmoura e destinados ao fabrico de conserva, podem ser toleradas temperaturas mais elevadas que as previstas pelo presente regulamento, não podendo no entanto ultrapassar 9°C.

2. Os produtos frescos a congelar ou ultracongelar devem satisfazer o disposto no ponto I do presente capítulo.

3. Os locais de armazenagem devem estar equipados com um dispositivo registador de temperatura, colocado de modo a poder ser facilmente consultado. A parte termo sensível do termómetro deve estar colocada na zona em que se verifique a temperatura mais elevada.

**Único:** — Os gráficos de registo da temperatura devem ser mantidos à disposição das autoridades responsáveis pelo controlo, pelo menos durante o período de conservação dos produtos.



**III.** Condições aplicáveis aos produtos descongelados. Os estabelecimentos que procedam à descongelação devem obedecer aos seguintes requisitos:

**1.** A descongelação dos produtos da pesca e da aquicultura deve efectuar-se em condições de higiene adequadas; deve evitar-se a contaminação e deve existir um escoamento eficaz da água de fusão. Durante a descongelação, a temperatura dos produtos não deve aumentar de modo excessivo.

**2.** Após a descongelação, os produtos devem ser manipulados de acordo com as condições enunciadas no presente diploma. Caso sejam preparados ou transformados, as operações em questão devem realizar-se o mais rapidamente possível. Se esses produtos forem directamente colocados no mercado, devem constar na embalagem uma indicação claramente visível de que se trata de produto descongelado, em conformidade com a legislação em vigor.

**IV.** Condições aplicáveis aos produtos transformados.

**1.** Os produtos frescos, congelados ou descongelados utilizados para a transformação devem satisfazer os requisitos enunciados nos pontos I, II e III do presente capítulo.

**2.** Caso seja aplicado um tratamento destinado a inibir o desenvolvimento de micro-organismos patogénicos ou se esse tratamento constituir um elemento importante, deve ser cientificamente reconhecido.

**Único:** — O responsável pelo estabelecimento deve manter um registo de que conste a menção dos tratamentos aplicados. É importante registar e controlar a duração e a temperatura de um tratamento pelo calor, a concentração de sal, o PH e o teor de água em função do tipo de tratamento utilizado. Os registos devem ser mantidos à disposição da autoridade competente, durante um período pelo menos igual ao de conservação do produto.

**3.** Os produtos em relação aos quais só se garante a conservação por um período limitado, após aplicação de um tratamento, tal como salga, fumagem, secagem ou marinada, devem possuir na embalagem uma inscrição claramente visível com indicação das condições de armazenagem em conformidade com as normas.

**4.** Conservas.

**4.1.** No fabrico de produtos da pesca e da aquicultura que sejam esterilizados em recipientes hermeticamente fechados, sem prejuízo das condições estabelecidas nos anteriores n.ºs 1, 2 e 3, deve velar-se para que:

**a)** a água utilizada para a preparação de conservas seja água potável;



- b) o tratamento térmico seja aplicado segundo um processo válido, definido segundo critérios importantes, tais como tempo de aquecimento, a temperatura, o enchimento, o tamanho dos recipientes, etc., dos quais se manterá um registo. O tratamento térmico aplicado deve poder destruir ou desactivar germes patogénicos, bem como os esporos dos microorganismos patogénicos.

**Único:** — O equipamento do tratamento térmico deve possuir dispositivos de controlo destinado à permitir verificar se os recipientes foram efectivamente submetidos a um adequado tratamento térmico. Após o tratamento térmico, o arrefecimento dos recipientes deve ser efectuado com água potável, sem prejuízo da presença de eventuais aditivos químicos utilizados em conformidade com as boas práticas tecnológicas, a fim de impedir a corrosão da aparelhagem e dos contentores.

- c) sejam realizados, pelo fabricante, controlos adicionais por amostragem para verificar se os produtos transformados sofreram um tratamento eficaz, por meio de:

1.º — Testes de incubação. A incubação deve realizar-se a 37°C durante 7 dias ou a 35°C durante 10 dias ou utilizando uma combinação equivalente.

2.º — Exames microbiológicos do conteúdo e dos recipientes no laboratório do estabelecimento ou noutra laboratório aprovado.

- d) sejam colhidas amostras da produção diária, a intervalos previamente determinados, para garantir a eficácia da selagem ou de qualquer outro meio de fecho térmico;
- e) sejam efectuados controlos para verificar se os recipientes não estão danificados;
- f) todos os recipientes submetidos a um tratamento térmico em condições praticamente idênticas receba um código de identificação do lote, em conformidade com o procedimento previsto no artigo 20.º do presente regulamento;
- g) as conservas sejam submetidas a testes de observação antes da sua comercialização;
- h) o fabricante mande efectuar regularmente controlos microbiológicos da sua produção, obedecendo as normas a estabelecer nos termos do Capítulo IV, ponto IV, do presente anexo;
- i) os recipientes e embalagens provenham de fábricas autorizadas e devem apresentar um certificado de aptidão para uso alimentício.



## 5. Polpa de peixe:

A polpa de peixe, obtida por separação mecânica das espinhas, deve ser fabricada nas condições seguintes:

- a) a separação mecânica deve ocorrer sem tardar após a filetagem, utilizando matérias-primas sem vísceras. Se forem utilizados peixes inteiros, estes devem ser previamente eviscerados e lavados;
- b) as máquinas devem ser limpas com frequência e pelo menos de duas em duas horas;
- c) após o fabrico, a polpa deve ser congelada o mais rapidamente possível ou incorporada em produtos destinados à congelação e/ou a serem submetidos a um tratamento estabilizador.

## 6. Fumagem:

As operações de fumagem devem ser efectuadas num local separado ou numa instalação especial, equipados, se necessário, de um sistema de ventilação que impeça que os fumos e o calor de combustão afectem as restantes instalações e locais onde são preparados, transformados ou armazenados os produtos da pesca nas seguintes condições:

- a) os materiais utilizados para produção de fumo destinado à fumagem do peixe devem ser armazenados em local separado do local de fumagem e devem ser utilizados de modo a não contaminar os produtos;
- b) deve ser proibida a produção de fumo por combustão de madeira pintada, envernizada, colada ou que tenha sofrido qualquer tipo de tratamento de preservação química;
- c) após a fumagem e antes de serem embalados, os produtos devem ser arrefecidos rapidamente à temperatura requerida para a sua conservação.

## 7. Salga:

- a) as operações de salga devem ser efectuadas em locais diferentes e suficientemente afastados daqueles em que são efectuadas as demais operações;
- b) o sal utilizado no tratamento dos produtos da pesca deve ser limpo e armazenado de modo a evitar a contaminação e não deverá ser utilizado mais de uma vez;



- c) as cubas de salmoura devem ser construídas de modo a evitar qualquer fonte de poluição durante o processo de salmoura;
- d) as cubas de salmoura e as zonas destinadas à salga devem ser limpas antes da sua utilização.

**8. Produtos de crustáceos e de moluscos cozidos:**

Os crustáceos e moluscos devem ser cozidos da seguinte forma:

- a) qualquer cozedura deve ser seguida rapidamente por um arrefecimento. A água utilizada para o efeito deve ser água potável ou água do mar salubre. Se não for empregue qualquer outro meio de conservação, o arrefecimento deve prosseguir até se atingir a temperatura de fusão do gelo;
- b) o descasque deve efectuar-se de modo higiénico, evitando a contaminação do produto. Se esta operação for feita manualmente, o pessoal deve prestar especial atenção à lavagem das mãos e todas as superfícies de trabalho devem ser cuidadosamente limpas. Caso sejam utilizadas máquinas, estas devem ser limpas com frequência e desinfectadas após cada dia de trabalho. Após o descasque, os produtos cozidos devem imediatamente ser congelados ou refrigerados a uma temperatura que não permita o crescimento dos germes patogénicos e ser armazenados em local adequado;
- c) o fabricante deve mandar efectuar regularmente controlos microbiológicos da sua produção, obedecendo às normas a estabelecer nos termos do Capítulo V, pontos 1 e 2, do Anexo I.

**V. Condições aplicáveis aos parasitas.**

- 1. Durante a produção e antes de estarem disponíveis para o consumo humano, o peixe e os produtos de peixe devem ser submetidos a um controlo visual, tendo como objectivo a detecção dos parasitas visíveis.
- 2. Os peixes manifestamente parasitados ou as partes de peixe manifestamente parasitadas que foram retiradas não devem ser colocados no mercado para consumo humano.
- 3. O controlo visual é feito por amostragem, abrangendo um número representativo de unidades.
- 4. Os responsáveis dos estabelecimentos em terra, bem como as pessoas qualificadas a bordo dos barcos-fábrica determinarão, em função da natureza dos produtos da pesca e da aquicultura, da sua origem geográfica e do fim a que se destinam, a extensão e frequência dos controlos previstos no ponto 3.



**5.** Durante o processo de produção, o controlo visual do peixe eviscerado deve ser exercido por pessoas qualificadas, devendo incidir sobre a cavidade abdominal e sobre os fígados e ovas destinados ao consumo humano. Consoante o sistema de evisceração utilizado, o controlo visual deve efectuar-se:

- a)** em caso de evisceração manual, de forma contínua pelo operador no momento da separação das vísceras e da lavagem;
- b)** em caso de evisceração mecânica, por amostragem e deve incidir sobre um número representativo de unidades, que não pode ser inferior a uma dezena por lote.

**6.** O controlo visual dos filetes ou das postas de peixe deve ser exercido por pessoas qualificadas aquando da preparação, após a filetagem ou corte. Quando não é possível um exame individual, devido ao tamanho dos filetes ou às operações de filetagem, deve estabelecer-se um plano de amostragem, que deve ficar à disposição das autoridades competentes, de acordo com o disposto no ponto 1 do artigo 12.º do presente regulamento. Sempre que a observação dos filetes à transparência for possível do ponto de vista técnico, esta deve ser incluída no plano de amostragem.

**7.** O peixe e produtos da pesca enumerados no ponto 9 e destinados a ser consumidos sem transformação devem, além disso, ser sujeitos a um tratamento de congelação a uma temperatura igual ou superior a 20°C no interior do peixe durante um período de pelo menos 24 horas. Esse tratamento por congelação deve aplicar-se ao produto cru ou ao produto acabado.

**8.** Estarão sujeitas às condições enunciadas no ponto 8 os peixes e produtos de peixe seguintes:

- a)** carapau, cavala, corvina e sardinela, se tiverem de ser tratadas por um processo de fumagem fria durante o qual a temperatura no interior do peixe é de menos de 60°C;
- b)** carapau em marinada e/ou salgado, sempre que o tratamento aplicado seja suficiente para matar as larvas de nemátodos.

**9.** A lista de espécies feita nas alíneas *a)* e *b)* do número anterior da presente lista pode ser alterada à luz dos dados científicos de acordo com o procedimento previsto no artigo 20.º do presente regulamento e de acordo com o mesmo processo, são fixados os critérios que devem permitir os tratamentos considerados como suficientes ou insuficientes para matar os nemátodos.

**10.** Os fabricantes devem assegurar-se que os peixes e os produtos da pesca estão conforme o presente diploma.



11. Os produtos da pesca devem, aquando da sua colocação no mercado, ser acompanhados de um certificado do fabricante que indique o tipo de tratamento a que foram submetidos.

## **CAPÍTULO V**

### **Controlo Sanitário e Inspeção das Condições de Produção**

#### **A. Inspeção geral:**

O processo de controlo e de inspeção deve incluir nomeadamente:

1. O controlo das condições higiénicas dos barcos de pesca, estabelecimentos, mercados grossistas, lotas, portos ou outros locais onde ocorre actividade de tratamento e transportação de pescado;
2. O controlo ao processo de manuseamento e processamento, embalagem, rotulagem e conservação dos produtos da pesca;
3. O controlo das condições de desembarque e primeira venda;
4. O estado de limpeza dos locais, instalações e instrumentos, bem como a higiene do pessoal;
5. O controlo anual dos estabelecimentos e barcos, para verificar, em especial se as condições de aprovação continuam a ser respeitadas.

#### **B. Requisitos específicos.**

##### **1. Controlos organolépticos:**

1.1. Cada lote de produtos da pesca deve ser apresentado à inspeção da autoridade competente no momento de desembarque ou antes da primeira venda para verificar se são próprios para consumo humano.

Essa inspeção consiste numa avaliação organoléptica efectuada por amostragem.

1.2. Considera-se que os produtos da pesca que respeitem, no que se refere às condições de frescura, às normas comuns de comercialização, satisfazem as exigências organolépticas necessárias ao cumprimento das prescrições do presente regulamento.



**1.3.** Caso a avaliação organoléptica revele que os produtos da pesca não são próprios para o consumo humano, devem ser tomadas medidas para a sua retirada do mercado e desnaturados, de modo a não poderem ser reutilizados para consumo humano.

**1.4.** Caso a avaliação organoléptica revele a menor dúvida acerca da frescura dos produtos da pesca, pode recorrer-se aos controlos químicos ou microbiológicos.

## **2.** Controlos parasitários:

**2.1.** Antes de estarem disponíveis para consumo humano, o peixe e os produtos de peixe devem ser submetidos a um controlo visual por sondagem, tendo como objectivo a detecção de parasitas visíveis.

**2.2.** O peixe ou as partes de peixe, com parasitas evidentes que foram retirados, não devem ser colocados no mercado para o consumo humano.

**2.3.** As modalidades do controlo referido no 2.1 serão fixadas de acordo com o artigo 20.º do presente regulamento e demais legislação em vigor aplicável.

## **3.** Controlos químicos:

**3.1.** Devem ser colhidas amostras que são submetidas a exames laboratoriais para controlos químicos dos respectivos parâmetros estabelecidos nos termos do artigo 20.º do decreto de que é parte integrante o presente anexo.

### **3.2.** Contaminantes presentes no meio aquático:

Sem prejuízo da regulamentação relativa à protecção e à gestão das águas, nomeadamente no que respeita à poluição do meio aquático, os produtos da pesca e da aquicultura não devem conter nas suas partes comestíveis contaminantes presentes no meio aquático, tais como metais pesados e substâncias organohalogenadas numa quantidade tal que faça com que a ingestão alimentar calculada exceda as doses diárias ou semanais admissíveis para o homem. Deve ser estabelecido pela autoridade competente um plano de inspecção para controlar a taxa de contaminação dos produtos da pesca e da aquicultura.

**3.3.** Os planos de colheita de amostras de produtos da pesca, frescos ou congelados, são definidos pela autoridade competente atendendo, por um lado, aos resultados dos controlos nacionais e dos planos de fiscalização e, por outro lado, aos factores que sejam definidos para o efeito em regulamento aprovado por decreto executivo conjunto dos Ministros das Pescas e da Saúde nos termos do artigo 20.º do decreto de que é parte integrante o presente anexo.



**3.4.** De acordo com o procedimento previsto no artigo 20.º do presente regulamento, serão adoptados os métodos de colheita de amostras e de análises para o controlo oficial dos teores de chumbo, cádmio e 3 monocloropropano-1, 2-diol (3-MCPD) presentes nos produtos da pesca.

**4.** Controlos microbiológicos e de toxicidade:

Poderão ser fixados, caso seja necessário para a protecção da saúde pública, critérios microbiológicos e do grau de toxicidade que incluirão planos de colheita de amostras e métodos de análises aprovadas por decreto executivo conjunto dos Ministros das Pescas e da Saúde, de acordo com o artigo 20.º do decreto de que é parte integrante o presente anexo.

## **CAPÍTULO VI**

### **Embalagem e Etiquetagem dos Produtos**

**I.** Embalagem dos produtos.

**1.** A embalagem deve ser efectuada em condições de higiene satisfatórias, de forma a evitar a contaminação dos produtos da pesca.

**2.** Os materiais de embalagem e os produtos susceptíveis de entrar em contacto com os produtos da pesca devem obedecer a todas as normas de higiene nomeadamente:

- a)** não devem poder alterar as características organolépticas das preparações e dos produtos da pesca;
- b)** devem ser de uma solidez suficiente para assegurar uma protecção eficaz dos produtos da pesca.

**3.** O material de embalagem não pode ser reutilizado, com excepção de determinados recipientes especiais, de materiais impermeáveis, lisos e resistentes a corrosão, fáceis de limpar e desinfectar, que podem ser reutilizados após a limpeza e desinfecção. O material de embalagem utilizado para os produtos frescos mantidos sobre gelo deve permitir o escoamento da água de fusão do gelo.

**4.** Os materiais de embalagem devem, antes da sua utilização, ser armazenados numa zona separada da zona de produção, ser protegidos da poeira e da contaminação.



## II. Etiquetagem dos produtos.

1. Sem prejuízo da restante regulamentação relativa à rotulagem, deve ser possível identificar, para efeitos de inspeção, a origem dos produtos da pesca colocados no mercado, através da marcação do código de identificação ou dos documentos de acompanhamento.

2. Para efeitos do disposto no número anterior devem figurar na embalagem ou nos documentos de acompanhamento as seguintes informações:

- a) país de expedição;
- b) a identificação do estabelecimento através do número de autorização sanitária que será atribuído pela autoridade competente;
- c) nome do produto especificando o tratamento tecnológico;
- d) peso líquido;
- e) peso bruto;
- f) em produtos que contenham mais de um ingrediente, deve constar na embalagem a lista completa dos ingredientes e da proporção no caso de produtos que contenham mais do que um;
- g) nome e endereço da empresa;
- h) data de fabrico e de expiração.

3. Todos os produtos transformados e/ou embalados em estabelecimentos localizados no território nacional ou em barcos que operam na zona económica de Angola devem ser declarados no rótulo como produto de Angola.



## **CAPÍTULO VII**

### **Armazenagem e Transportação**

1. Os produtos da pesca devem, durante a armazenagem e o transporte, ser mantidos às temperaturas fixadas pelo presente regulamento, em especial nos seguintes termos:

- a) os produtos da pesca frescos ou descongelados devem ser mantidos à temperatura do gelo fundente;
- b) os produtos da pesca congelados, com excepção do peixe congelado em salmoura e destinado ao fabrico de conservas, devem ser mantidos a uma temperatura estável de 18°C ou inferior, em todos os pontos do produto, eventualmente com breves subidas de 3°C no máximo, durante o transporte;
- c) os produtos transformados devem ser mantidos a temperaturas especificadas pelo fabricante ou, sempre que as circunstâncias o exigirem, fixadas de acordo com o presente diploma.

2. Sempre que os produtos da pesca congelados forem transportados de um armazém para um estabelecimento autorizado para aí serem descongelados à chegada com vista a uma preparação e/ou a uma transformação e a distância a percorrer for curta, não excedendo 50 quilómetros ou uma hora de trajecto, a autoridade competente pode conceder uma derrogação às condições do segundo travessão do n.º 1.

3. Os produtos da pesca e da aquicultura não podem ser armazenados conjuntamente com outros produtos susceptíveis de afectar a sua salubridade ou de os contaminar, nem processados em locais onde se encontram produtos que não tenham sido embalados de modo a garantir uma protecção satisfatória.

4. O pescado embalado em caixas deve ser colocado sobre estrados, de modo que o mesmo não entre em contacto com o chão; tratando-se da arrumação dos estrados nas câmaras de conservação deve ser de tal forma que não estejam em contacto com o tecto nem com as paredes, deixando entre os lotes um espaço suficiente para a circulação de ar e pessoas, devendo-se observar as seguintes distâncias:

- a) distância de estrados em relação às paredes: 25cm a 50cm;
- b) distância de estrados em relação ao tecto: 25cm.



**5.** Os meios de transporte utilizados para transportação dos produtos da pesca devem ser concebidos e equipados de modo a que as temperaturas exigidas pelo presente regulamento possam ser mantidas durante todo o período de transporte e observar-se o seguinte:

- a)** se for utilizado gelo para refrigeração dos produtos, deve ser assegurado o escoamento da água de fusão de modo a evitar que a água em causa permaneça em contacto com os produtos;
- b)** o acabamento das superfícies interiores dos meios de transporte deve ser concebido de modo a não prejudicar a salubridade dos produtos da pesca;
- c)** as superfícies interiores devem ser lisas e fáceis de limpar e desinfetar.

**6.** Os meios de transporte utilizados para os produtos da pesca não podem ser utilizados para o transporte de outros produtos susceptíveis de afectar ou contaminar os produtos da pesca, excepto se uma limpeza em profundidade seguida de uma desinfecção poderem fornecer todas as garantias de não contaminação dos produtos da pesca.

**7.** Os produtos da pesca não podem ser transportados em veículos ou contentores que não estejam limpos e desinfectados.

**8.** As condições de transporte de produtos da pesca colocados no mercado no estado vivo não devem ter um efeito negativo sobre esses produtos.



## **ANEXO II**

**(a que se refere o da alínea a) n.º 1, do artigo 13.º do decreto que antecede)**

### **Normas mínimas de higiene aplicáveis aos produtos da pesca e da aquicultura obtidos a bordo dos barcos de pesca**

#### **CAPÍTULO I**

#### **Condições Gerais de Higiene Aplicáveis aos Produtos da Pesca e da Aquicultura a Bordo dos Navios de Pesca**

- 1.** As partes dos barcos de pesca ou os recipientes reservados à armazenagem dos produtos da pesca não devem conter objectos ou produtos susceptíveis de transmitirem àqueles géneros alimentícios propriedades nocivas ou características anormais. As partes dos barcos ou os recipientes em questão devem ser concebidos de forma a facilitar a sua limpeza e a que a água de fusão do gelo não possa entrar em contacto com os produtos da pesca.
- 2.** No momento da sua utilização, as partes dos barcos ou recipientes reservados à armazenagem dos produtos da pesca devem encontrar-se em perfeito estado de limpeza e, designadamente, não podem ser susceptíveis de conspurcação pelo carburante utilizado para propulsão do barco ou pelas águas residuais dos fundos dos barcos.
- 3.** Logo que cheguem a bordo, os produtos da pesca devem ser colocados ao abrigo de qualquer contaminação e retirados o mais rapidamente possível à acção da luz solar ou de qualquer outra fonte de calor. Quando forem lavados, a água utilizada deve ser água potável que obedeça aos requisitos estabelecidos no presente regulamento, no artigo 9.º, ou água do mar salubre de forma a não prejudicar a sua qualidade ou salubridade.
- 4.** Os produtos da pesca devem ser manipulados e armazenados de modo a evitar o seu esmagamento. A utilização de instrumentos perfurantes é tolerada para a deslocação de peixes de grandes dimensões ou de peixes que apresentem um risco de ferimento para o manipulador, desde que a carne destes produtos não sofra deterioração.
- 5.** Os produtos da pesca, com exclusão dos produtos mantidos em estado vivo, devem ser submetidos à acção do frio o mais rapidamente possível após a sua colocação a bordo. Todavia, em relação aos barcos em que a aplicação do frio não é realizável do ponto de vista prático, os produtos da pesca não devem ser conservados a bordo mais de oito horas.



6. Quando é utilizado gelo para a refrigeração dos produtos, deve ser fabricado com água potável ou com água do mar salubre. Antes da sua utilização, o gelo deve ser armazenado em condições que não permitam a sua contaminação.
7. A limpeza dos recipientes, dos instrumentos e das partes do barco que entram em contacto directo com os produtos da pesca deve efectuar-se após o desembarque dos produtos com água potável ou água do mar salubre.
8. Quando os peixes são descabeçados e/ou eviscerados a bordo, estas operações devem efectuar-se de modo higiénico, devendo os produtos ser lavados abundantemente com água potável ou água do mar salubre, imediatamente após estas operações. As vísceras ou as partes que possam representar um perigo para a saúde pública serão separadas e afastadas dos produtos destinados ao consumo humano. Os fígados, as ovas e sémen destinados ao consumo humano serão conservados sob gelo ou congelados.
9. Os equipamentos utilizados para evisceração, o descabeçamento e a retirada das barbatanas, os recipientes, utensílios e aparelhos diversos em contacto com os produtos da pesca serão constituídos ou revestidos por um material impermeável, imputrescível, liso, fácil de limpar e desinfectar. No momento da sua utilização, devem estar em perfeito estado de limpeza.
10. O pessoal afecto às operações de manipulação dos produtos da pesca deve observar um bom estado de limpeza, quer corporal, quer a nível da indumentária.

## **CAPÍTULO II**

### **Condições Suplementares de Higiene Aplicáveis aos Barcos de Pesca**

1. Os barcos de pesca devem ser equipados com porões, cisternas ou contentores para armazenagem dos produtos da pesca no estado refrigerado ou congelado às temperaturas prescritas pelo presente regulamento. Os porões devem estar separados do compartimento das máquinas e dos locais reservados à tripulação por meio de divisórias suficientemente estanques para evitar qualquer contaminação dos produtos da pesca armazenados.
2. O revestimento interior dos porões, das cisternas e dos contentores deve ser estanque e fácil de lavar e desinfectar. O revestimento será constituído por um material liso ou, na sua ausência, pintado com uma tinta lisa mantida em bom estado que não possa transmitir aos produtos da pesca substâncias nocivas para a saúde humana.
3. A disposição dos porões deverá ser de molde a evitar que a água de fusão do gelo entre em contacto com os produtos da pesca.



4. Os recipientes utilizados para armazenagem dos produtos devem permitir assegurar a sua conservação em condições de higiene satisfatórias e, designadamente, permitir o escoamento da água de fusão do gelo. No momento da sua utilização, devem encontrar-se em perfeito estado de limpeza.
5. O convés de trabalho, o equipamento e os porões, cisternas e contentores serão limpos após cada utilização. Para o efeito, utilizar-se-á quer água potável, quer água do mar salubre. Sempre que necessário, proceder-se-á a uma desinfecção, combate dos insectos ou desratização.
6. Os produtos de limpeza, desinfectantes, insecticidas ou quaisquer substâncias susceptíveis de apresentar um qualquer grau de toxicidade devem ser armazenados em locais ou armários fechados à chave e utilizados de modo a não apresentarem qualquer risco de contaminação para os produtos.
7. Quando os produtos da pesca são congelados a bordo, esta operação deve realizar-se nas condições fixadas no Capítulo IV, rubrica II, pontos 1 e 3, do Anexo I do presente regulamento. Em caso de congelação em salmoura, esta não deve constituir uma fonte de contaminação para os produtos da pesca.
8. Os barcos equipados para a refrigeração dos produtos da pesca em água do mar refrigerada através do gelo (CSW) ou através de meios mecânicos (RSW) devem satisfazer as seguintes condições:
  - a) as cisternas devem estar equipadas com uma instalação adequada para o enchimento e o esvaziamento da água do mar e de um sistema que assegure uma temperatura homogénea nas cisternas;
  - b) as cisternas devem dispor de um aparelho destinado a registar automaticamente a temperatura, cuja sonda deve estar colocada na parte da cisterna em que a temperatura é a mais elevada;
  - c) o funcionamento do sistema de cisterna ou de contentor deve assegurar uma taxa de arrefecimento que garanta que a mistura de peixe e água do mar atinja 3°C, no máximo seis horas após a mudança e 0°C, no máximo após 16 horas;
  - d) as cisternas, os sistemas de circulação e contentores devem ser totalmente esvaziados e limpos intensivamente após cada desembarque com água potável ou água do mar salubre; o enchimento deve realizar-se com água do mar salubre;
  - e) os registos das temperaturas das cisternas devem indicar claramente a data e o número da cisterna.
  - f) Devem ser mantidos à disposição incumbida do controlo.



**9.** A autoridade competente manterá actualizada, para efeitos de controlo, uma lista dos barcos equipados de acordo com os pontos 7 ou 8, com exclusão, todavia, dos barcos que disponham de contentores amovíveis que, sem prejuízo do disposto no ponto 5, segunda fase, Anexo I, não exerçam regularmente as operações de conservação dos peixes em água do mar refrigerada.

**10.** Os armadores ou seus representantes devem tomar todas as disposições necessárias para afastar do trabalho e da manipulação dos produtos da pesca as pessoas susceptíveis de os contaminar, até que se prove que essas pessoas o podem fazer sem perigo. A vigilância médica das pessoas em causa é objecto da legislação em vigor em Angola.