

MINISTÉRIO DO TURISMO, TRANSPORTES
E MAR, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
ALIMENTAÇÃO E AMBIENTE
E MINISTÉRIO DA SAÚDE

Gabinetes

Portaria nº 6/2001

de 1 de Fevereiro

Considerando os números 1 e 2 e a alínea *b*) do número 3 do artigo 15º e os números 1 e 2 e a alínea *a*) do número 3 do artigo 16º do Decreto-Lei n.º 23/98, de 8 de Junho de 1998,

Nos termos dos artigos 1º do Decreto-Lei nº 18/98 de 27 de Abril que prevê a regulamentação por portaria das normas de higiene, salubridade e de inspecção sanitária dos produtos da pesca destinados à alimentação humana e do artigo 5º do mesmo diploma que define as atribuições da Autoridade Competente para a inspecção sanitária e o controlo da qualidade dos produtos da pesca,

Manda o Governo de Cabo Verde através do Ministro do Turismo Transportes e Mar, do Ministro da Agricultura Alimentação e Ambiente e do Ministro da Saúde ao abrigo da alínea *b*) do artigo 204º e do nº 3 do artigo 259º da Constituição, o seguinte:

Artigo 1º

(Aprovação do Regulamento)

É aprovado o regulamento das normas sanitárias aplicáveis à produção e colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano, composto do regulamento e seus anexos.

Artigo 2º

(Revogação)

É revogada a Portaria nº 27/98, de 27 de Abril.

Artigo 3º

(Entrada em vigor)

A presente Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

Gabinete dos Ministros do Turismo, Transportes e Mar, da Agricultura Alimentação e Ambiente e da Saúde aos de Janeiro de 2001. – Os Ministros, *Maria Helena Semedo - José António Pinto Monteiro - João Medina.*

Regulamento das normas sanitárias aplicáveis à produção e colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano

Artigo 1º

(Objecto)

O presente regulamento e seus anexos estabelecem as normas sanitárias que regem a produção e a colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano.

Artigo 2º

(Definições)

Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

- a) Produto da pesca - todos os animais ou partes de animais marinhos ou de água doce, incluindo as suas ovas e leitugas, com exclusão dos mamíferos aquáticos, das rãs e de outros animais aquáticos abrangidos por regulamentação específica;
- b) Produto da aquicultura – todos os produtos da pesca cujo nascimento e crescimento são controlados pelo homem até à sua colocação no mercado como género alimentício, sendo os peixes ou crustáceos de água do mar ou de água doce capturados quando juvenis ou no seu meio natural e mantidos em cativo até atingirem o tamanho comercial pretendido para consumo humano. Se a sua permanência nos viveiros tiver como único objectivo mantê-los vivos, e não fazê-los aumentar de tamanho ou de peso, deixam de ser considerados, produtos de aquicultura;
- c) Refrigeração – o processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos da pesca por forma que esta esteja próxima da do gelo fundente;
- d) Produto fresco – todo o produto da pesca, inteiro ou preparado, incluindo os produtos acondicionados sob vácuo ou atmosfera modificada que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação, excepto a refrigeração;
- e) Produto preparado – todo o produto da pesca que foi submetido a uma operação que alterou a sua integridade anatómica, tal como a evisceração, a decapitação, o corte, a filetagem, a picadura, etc.;
- f) Produto transformado – todo o produto da pesca que foi submetido a um processo químico ou físico, tal como o aquecimento, a defumação, a salga, a secagem, a marinagem, etc., aplicado aos produtos refrigerados ou congelados, associados ou não a outros géneros alimentícios, ou uma combinação destes diversos processos;
- g) Conserva – o processo que consiste em acondicionar produtos em recipientes hermeticamente fechados e submetê-los a um tratamento térmico suficiente para destruir ou tornar inactivos todos os microrganismos susceptíveis de proliferação, qualquer que seja a temperatura a que o produto se destine a ser armazenado;
- h) Produto congelado – todo o produto da pesca que sofreu uma congelação que permita obter uma temperatura no seu centro térmico de pelo menos – 18ºC, após estabilização térmica;
- i) Embalagem – a operação destinada a realizar a protecção dos produtos da pesca através da utilização de um invólucro, de um recipiente ou qualquer outro material adequado;
- j) Lote – a quantidade de produtos da pesca obtida em circunstâncias praticamente idênticas;

- k) Remessa – a quantidade de produtos da pesca destinada a um ou vários compradores num país destinatário e enviada por um único meio de transporte;
- l) 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;
- m) Autoridade Competente – o departamento governamental encarregado da inspecção sanitária e do controlo da qualidade dos produtos da pesca, que actua através dos seus serviços centrais ou autónomos;
- n) 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 lotas e os mercados grossistas em que são exclusivamente realizadas exposições e venda por grosso;
- o) Colocação no mercado – a detenção ou a exposição destinada à venda, a colocação à venda, a venda, a entrega ou qualquer outro modo de colocação no mercado com exclusão da venda a retalho e da cessão directa no mercado local em pequenas quantidades por um pescador ou retalhista ou ao consumidor;
- p) Água do mar salubre – a água do mar ou a água salobra que não apresente contaminação microbiológica, substâncias nocivas e/ou plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de influenciar a qualidade sanitária dos produtos da pesca;
- q) Navio fábrica – Navio a bordo do qual os produtos da pesca sofrem uma ou mais das seguintes operações, seguidas de embalagem: filetagem, corte, esfolo, picadura, congelação, transformação; não sendo no entanto, considerados navios fábrica os barcos de pesca que apenas pratiquem a cozedura de camarões e/ou de moluscos a bordo e os barcos de pesca que pratiquem apenas a congelação a bordo.

Artigo 3º

(Condições para colocação no mercado)

1. A colocação no mercado de produtos da pesca capturados em meio natural está sujeita às seguintes condições:

- a) Ter sido capturados e eventualmente manipulados para a sangria, a decapitação, a evisceração e a retirada das barbatanas, e refrigerados ou congelados a bordo dos navios identificados no Anexo I de acordo com as normas de higiene aí estabelecidas;
- b) Ter sido manipulados, durante e após o desembarque, nos termos das disposições constantes do Anexo II;
- c) Ter sido manipulados e, se for caso disso, embalados, preparados, transformados, congelados, descongelados ou armazenados, em

condições higiénicas, em estabelecimentos aprovados nos termos do artº 7, na observância dos requisitos dos Anexos III e IV, podendo a Autoridade Competente, em derrogação do nº 2 do Anexo II, autorizar, o transvasamento dos produtos frescos da pesca para o cais em recipientes destinados à expedição imediata para um estabelecimento aprovado ou para uma lota ou para um mercado grossista registados, afim de aí serem submetidos a controlo;

- d) Ter sido objecto dum controlo sanitário nos termos do Anexo V;
- e) Ter sido adequadamente embalados nos termos do Anexo VI;
- f) Ter sido identificados nos termos de Anexo VII;
- g) Ter sido armazenados e transportados em condições de higiene de acordo com o estabelecido no Anexo VIII.

2. A evisceração, sempre que for possível do ponto de vista técnico e comercial, deve ser efectuada o mais rapidamente possível após a captura ou o desembarque.

3. Os produtos da aquicultura só podem ser colocados no mercado nas seguintes condições:

- a) O abate deve ser realizado em condições de higiene adequadas, não devendo os produtos estar conspurcados por terra, lama ou excrementos e, no caso de não serem directamente transformados após o abate, devem ser conservados refrigerados;
- b) Cumprimento do disposto nas alíneas c) a g) do nº 1.

Artigo 4º

(Manutenção das condições de sobrevivência)

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

Artigo 5º

(Proibição de colocação no mercado)

Não podem ser colocados no mercado os seguintes produtos:

- a) Peixes venenosos das famílias Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae,
- b) Produtos da pesca que contenham biotoxinas tais como a ciguatoxina ou as toxinas paralisantes dos músculos

Artigo 6º

(Medidas de autocontrolo)

1. Os responsáveis pelos estabelecimentos devem tomar todas as medidas necessárias para que, em todos os estádios da produção dos produtos da pesca sejam observadas as prescrições do presente regulamento.

2. Para o efeito do disposto no nº 1, os responsáveis pelos estabelecimentos devem aplicar um programa de autocontrolo sanitário “ARPCC” conforme o disposto no Anexo XI do presente regulamento, baseado no seguinte:

- a) Identificação dos pontos críticos dos seus estabelecimentos, em função dos processos de fabrico utilizados;
- b) Estabelecimento e aplicação de métodos de vigilância e de controlo desses pontos críticos;
- c) Colheita de amostras para exame no laboratório aprovado pela Autoridade Competente, para efeitos de controlo dos métodos de limpeza e de desinfecção 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. Os resultados dos diferentes controlos e testes serão conservados durante um período de, pelo menos, dois anos.

3. Se os resultados dos autocontrolos ou qualquer outra informação de que disponham os responsáveis a que se refere o nº 1 revelarem a existência de um risco sanitário ou permitirem supor a sua existência, serão tomadas medidas adequadas sob controlo oficial, sem prejuízo da imposição de medidas de natureza preventiva apropriadas.

Artigo 7º

(Inspeção e Controlo)

1. A Autoridade Competente procederá à aprovação de estabelecimentos e dos laboratórios oficiais de controlo, após ter tido a garantia de que estes obedecem ao disposto no presente regulamento no que diz respeito à natureza das actividades por eles exercida.

2. A aprovação deve ser renovada sempre que:

- a) Um estabelecimento iniciar o exercício de actividades diferentes daquelas para as quais foi concedida a aprovação;
- b) Reinicia as actividades após uma paragem superior a 3 meses;
- c) Tenha sido suspensa o exercício da actividade pela Autoridade Competente.

3. A Autoridade Competente tomará as medidas necessárias caso as condições de aprovação deixem de ser cumpridas. Para o efeito, a Autoridade Competente tomará nomeadamente em conta as conclusões das inspecções realizadas.

4. A Autoridade Competente estabelecerá uma lista dos estabelecimentos aprovados que terão, cada um, um número oficial; essa lista deverá ser comunicada à Comissão da União Europeia assim como toda e qualquer alteração posterior a essa lista.

5. A inspecção e o controlo dos estabelecimentos efectuar-se-ão regularmente, sob a responsabilidade da Autoridade Competente que deverá ter livre acesso a todas as zonas dos estabelecimentos, com vista a assegurar o cumprimento do presente regulamento.

6. Se essas inspecções e controlo revelarem que não são observados todos os requisitos do presente Regulamento a Autoridade Competente tomará as medidas adequadas.

7. O disposto nos números anteriores aplica-se igualmente aos navios-fábrica, aos mercados grossistas e às lotas.

8. A Autoridade Competente aprovará os laboratórios para efeitos de controlo oficial.

ANEXO I

(Condições Aplicáveis aos Navios)

1. As condições gerais de higiene estabelecidas no presente Anexo, são aplicáveis aos produtos da pesca manipulados a bordo dos navios de pesca.

- a) As partes dos navios 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. Estas partes ou os recipientes devem ser concebidas de forma a facilitar a sua limpeza e a drenagem fácil da água de fusão do gelo.
- b) No momento da sua utilização as partes do navio ou os recipientes reservados à armazenagem dos produtos da pesca devem encontrar-se em perfeito estado de limpeza, e designadamente não podem ser susceptíveis de contaminação pelo carburante utilizado para a propulsão do navio ou pelas águas residuais dos fundos do navio.
- c) Logo que cheguem a bordo os produtos da pesca devem ser colocados ao abrigo de qualquer contaminação e subtraídos o mais rapidamente possível à acção da luz solar ou de qualquer outra fonte de calor. Quando forem lavados, a água utilizada deve ser potável ou do mar salubre obedecendo aos parâmetros indicados na parte F do Anexo V de forma a não prejudicar a qualidade ou salubridade dos produtos da pesca.
- d) Os produtos da pesca devem ser manipulados e armazenados de modo a evitar o esmagamento. A utilização de instrumentos perfurantes é tolerada para a deslocação de peixes de grandes dimensões ou de peixes que apresentem risco de ferimento para o manipulador, desde que a carne destes produtos não sofra deterioração.
- e) Os produtos da pesca, com exclusão dos produtos mantidos no estado vivo, devem ser submetidos à acção do frio o mais rapidamente possível após a sua colocação a bordo. Todavia, em relação aos navios em que a aplicação de frio não é realizável de um ponto de vista prático, os produtos de pesca devem possuir nos pontos de desembarque uma qualidade aceitável após avaliação sensorial.
- f) O gelo utilizado para a refrigeração dos produtos da pesca, deve ser fabricado a partir da água potável ou de água do mar salubre. Antes da sua utilização, deve ser armazenado em condições que não permitam a sua contaminação.

- g)* A limpeza dos recipientes, dos instrumentos e das partes do navio 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.
- h)* Quando os peixes são descapitados 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 o sémen destinados ao consumo humano serão conservados sob gelo ou congelados.
- i)* Os equipamentos utilizados, para a evisceração, a decapitação e a retirada das barbata-
nas, assim como os recipientes, utensílios e aparelhos diversos de contacto directo com os produtos da pesca, devem ser constituídos ou revestidos por um material impermeável, imputrescível, liso, fácil de limpar e de desinfectar. No momento da sua utilização devem estar em perfeito estado de limpeza e conservação.
- j)* O pessoal afecto às operações de manipulação dos produtos da pesca deve conservar bom estado de limpeza, quer corporal quer a nível da indumentária.
2. As condições suplementares aqui estabelecidas são aplicáveis aos navios de pesca concebidos e equipados para assegurar uma conservação dos produtos da pesca a bordo, em condições satisfatórias durante mais de 24 horas, excepto aos navios equipados para manutenção em vida dos peixes, crustáceos e moluscos sem outro meio de conservação a bordo.
- a)* Os navios de pesca devem estar 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 dos compartimentos das máquinas e dos locais reservados à tripulação por meio de divisórias suficientemente estanques para evitar qualquer contaminação dos produtos da pesca armazenados.
- b)* O revestimento interior dos porões, das cisternas e dos contentores deve ser estanque e fácil de lavar e desinfectar. O revestimento deve ser constituído por um material liso ou, na sua ausência, pintado com uma tinta lisa mantida em bom estado e que não possa transmitir aos produtos da pesca substâncias nocivas para a saúde humana.
- c)* A disposição dos porões deve ser de modo a evitar que a água da fusão do gelo permaneça em contacto durante muito tempo com os produtos da pesca.
- d)* Os recipientes utilizados para a armazenagem dos produtos devem 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 perfeitas condições de limpeza e conservação.
- e)* O convés de trabalho, o equipamento, os porões, as cisternas e os contentores devem ser limpos após cada utilização. Para o efeito utilizar-se-á água potável, ou água do mar salubre. Sempre que necessário proceder-se-á à desinfecção, ao combate aos insectos e à desratização.
- f)* Os produtos de limpeza, desinfectantes, insecticidas ou quaisquer substâncias susceptíveis de apresentar 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 da pesca.
- g)* Quando os produtos da pesca forem congelados a bordo, esta operação deve realizar-se nas condições fixadas nas partes A e C do ponto 2 do Anexo IV deste Regulamento. Em caso de congelação em salmoura, esta não deve constituir uma fonte de contaminação para os produtos.
- h)* Os navios equipados para a refrigeração dos produtos da pesca em água do mar refrigerada através do gelo (CSW) ou através dos meios mecânicos (RSW) devem satisfazer as seguintes condições:
- d)* As cisternas devem estar equipadas com uma instalação adequada para o enchimento e esvaziamento da água do mar e de um sistema que assegure uma temperatura homogênea nas cisternas;
- e)* 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;
- f)* O funcionamento do sistema de cisterna ou de contentor deve assegurar uma taxa de arrefecimento que garanta que a mistura de pescado e água do mar atinja uma temperatura de 3°C, no máximo seis horas após o enchimento, e 0°C, no máximo, após dezasseis horas;
- g)* As cisternas, os sistemas de circulação e contentores devem ser totalmente esvaziados e limpos completamente, após cada desembarque, com água potável ou água do mar salubre; o enchimento deve realizar-se com água do mar salubre;
- h)* Os registos das temperaturas das cisternas devem indicar claramente a data e o número da cisterna e devem ser mantidos à disposição dos serviços responsáveis pelo controlo;
- i)* A Autoridade Competente, para efeitos de controlo, manterá actualizada uma lista de navios equipados de acordo com as alíneas *g)* e *h)*, com exclusão, todavia dos navios que disponham de contentores amovíveis que,

sem prejuízo do disposto na segunda frase da alínea e) da parte I do presente anexo, não exerçam regularmente as operações de conservação dos peixes em água do mar refrigerada.

j) 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 podem exercer sua actividade sem perigo. É obrigatório o seguimento médico das ditas pessoas.

ANEXO II

(Condições durante e após o desembarque)

1) O equipamento de descarga e desembarque devem ser constituídos por materiais fáceis de limpar e devem ser mantidos em bom estado de conservação e limpeza.

2) Na descarga ou no desembarque deve evitar a contaminação dos produtos da pesca e, nomeadamente, assegurar-se que:

- a) A descarga e o desembarque sejam efectuados rapidamente;
- b) Os produtos da pesca sejam rapidamente colocados num ambiente protegido, à temperatura requerida em função da natureza do produto e, se necessário, em gelo nas instalações de transporte, de armazenagem ou de venda ou num estabelecimento;
- c) Não sejam autorizados equipamentos e efectuadas manipulações susceptíveis de deteriorar as partes comestíveis dos produtos da pesca.

3) As partes dos edifícios das lotas e dos mercados grossistas em que os produtos da pesca são expostos para a venda devem:

- a) Ser cobertas e dispor de paredes fáceis de limpar;
- b) Dispor de um piso impermeável fácil de lavar e desinfectar, construído 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 de comando não manual e retretes com autoclismo, devendo os lavatórios estar equipados de produtos de limpeza das mãos e dispositivos de secagem das mãos de utilização única;
- d) Estar suficientemente iluminados de modo a facilitar o controlo dos produtos das pescas previsto no Anexo V do presente regulamento;
- e) Quando destinadas à exposição ou à armazenagem dos produtos da pesca, não devem ser 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) Após cada venda as faces internas e externas dos recipientes devem ser lavados com água potável ou água do mar salubre; se necessário devem ser desinfectadas;

g) Ser providos de letreiros indicando a proibição de fumar, de cuspir, de beber ou de comer, colocados de maneira visível;

h) Poder ser fechados e mantidos fechados sempre que a Autoridade Competente considere necessário;

i) Dispor de uma instalação que permita o abastecimento de água que obedeça às condições do Anexo V, parte F do ponto do I do presente Regulamento;

j) Dispor de contentores especiais, estanques, em materiais resistentes à corrosão, e destinados a receber produtos da pesca impróprios para consumo humano;

k) Na medida em que não disponha de instalações próprias no local ou nas imediações em função das quantidades expostas para venda, incluir, para servir as necessidades da Autoridade Competente, um local suficientemente adaptada, que possa ser fechado à chave, e o material necessário ao exercício dos controlos.

4) Após o desembarque ou, se for caso disso, após a primeira venda, os produtos da pesca devem ser imediatamente transportados para o seu local de destino, nas condições fixadas no Anexo VIII.

5) No entanto, se não forem cumpridas as condições enunciadas no ponto anterior os edifícios das lotas em que os produtos da pesca são eventualmente armazenados antes de serem postos à venda, ou após a 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 na parte C do I do Anexo III do presente regulamento. Nesse caso, os produtos da pesca devem ser armazenados a uma temperatura próxima da de fusão do gelo.

6) As condições gerais de higiene enunciadas no II do Anexo III, com excepção da alínea a) do ponto 1 da parte B aplicam-se, *mutatis mutandis*, às lotas em que os produtos da pesca são postos à venda ou armazenados.

7) Os mercados grossistas em que os produtos da pesca são postos à venda ou armazenados estão sujeitos às mesmas condições que as enunciadas nos pontos 3 e 5 do presente Anexo, bem como às enunciadas nas partes D, J e K do I do Anexo III. As condições gerais de higiene enunciadas no II do Anexo III aplicam-se, *mutatis mutandis*, aos mercados grossistas.

ANEXO III

(Condições gerais aplicáveis aos estabelecimentos em terra)

I. Condições gerais de organização das instalações, do equipamento e material

Os estabelecimentos devem, pelo, menos, dispor de:

A. Locais de trabalho de dimensões suficientes para que a laboração possa exercer-se em condições de higiene adequadas. Os locais de trabalho serão concebi-

dos e dispostos de modo a evitar qualquer contaminação dos produtos e a separar claramente o sector limpo do sector conspurcado;

B. Instalações em que se procede à manipulação, preparação e transformação dos produtos referidos que devem dispor de:

- a) Piso em materiais impermeáveis, fácil de limpar e desinfectar e disposto de modo a permitir um escoamento fácil da água ou equipado com um dispositivo destinado a evacuar a água;
- b) Paredes de superfícies lisas e fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis;
- c) Tecto fácil de limpar;
- d) Portas em materiais inalteráveis fáceis de limpar;
- e) Ventilação suficiente e, se for caso disso, uma boa evacuação de vapores;
- f) Iluminação suficiente;
- g) Dispositivos e materiais suficientes para a limpeza e desinfecção das mãos. Nos locais de trabalho, nos lavabos, as torneiras não devem poder ser accionadas à mão. Os lavabos devem estar equipados de dispositivos de secagem das mãos de utilização única;
- h) Dispositivos para a limpeza dos instrumentos, do material e das instalações.

C. Câmaras frigoríficas em que são armazenados os produtos da pesca que obedeçam os mesmos requisitos que os previstos nas alíneas a), b), c), d) e f) da parte B e se for caso disso, de uma instalação de potência frigorífica suficiente para garantir a conservação dos produtos nas condições térmicas previstas no presente regulamento;

D. Dispositivos adequados de protecção contra os animais indesejáveis;

E. Dispositivos e utensílios de trabalhos, como, por exemplo, mesas de corte, recipientes, tapetes transportadores, facas e tesouras em materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfectar;

F. Contentores especiais, estanques, em materiais resistentes à corrosão, destinados a receber produtos da pesca não destinados ao consumo humano, e um local destinado a dispor esses contentores, sempre que não forem evacuados, pelo menos no final de cada dia de trabalho;

G. Uma instalação que permita o abastecimento de água potável nos termos da parte F de 2 do Anexo V do presente Regulamento ou eventualmente de água do mar salubre, ou tornada salubre, através de um sistema de depuração adequado sob pressão, em quantidades suficientes. Todavia é autorizada a título excepcional, uma instalação que forneça água não potável para a produção de vapor, o combate aos incêndios e o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, na condição de as condutas instaladas para o efeito não permitirem a utilização dessa água para outros fins e não representarem qualquer risco de contami-

nação dos produtos. As condutas de água não potável devem estar claramente diferenciadas daquelas em que circula a água potável ou a água do mar salubre;

H. Um dispositivo que permita a evacuação higiénica das águas residuais;

I. Um número suficiente de vestiários, com paredes e pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis, de lavabos e retretes com autoclismo, não devendo estas últimas abrir directamente para os locais de trabalho. Os lavabos devem estar equipados com produtos de limpeza das mãos, bem como de dispositivos de secagem das mãos de utilização única; as torneiras dos lavabos não devem poder ser accionadas com as mãos;

J. Um local suficientemente adaptado, que feche à chave, à disposição exclusiva do serviço de inspecção se a quantidade dos produtos tratados requerer a sua presença regular ou permanente;

K. Equipamentos adequados para a limpeza e desinfecção dos meios de transporte. Todavia, esses equipamentos não são obrigatórios no caso de existirem disposições que imponham a limpeza e desinfecção dos meios de transporte em locais oficialmente aprovados pela Autoridade Competente;

L. 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, nos estabelecimentos em que são mantidos animais vivos tais como crustáceos e peixes.

II. Condições Gerais de Higiene:

A. Condições gerais de higiene aplicáveis às instalações e aos materiais:

1. O piso, 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.

2. Deve proceder-se à destruição sistemática dos roedores, insectos e qualquer outro parasita nos locais ou nos materiais, devendo os raticidas, insecticidas, desinfectantes ou quaisquer outras substâncias potencialmente tóxicas ser guardados em locais ou armários que fechem à chave. A sua utilização não deverá causar riscos de contaminação para os produtos.

3. Os locais de trabalho, os utensílios e o material só devem ser utilizados para a elaboração dos produtos podendo, todavia, ser utilizados para a elaboração simultânea, ou em momentos diferentes, de outros produtos alimentares, após autorização da Autoridade Competente.

4. É obrigatória a utilização de água potável de acordo com as normas previstas na parte F de 2 do Anexo V deste regulamento ou água do mar salubre. 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 de as condutas instaladas para o efeito não permitirem a utilização dessa água para outros fins e não representarem qualquer risco de contaminação dos produtos.

Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser autorizados pela Autoridade Competente e utilizados de modo que o equipamento, 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 roupa de trabalho adequada e limpa e usar uma touca limpa que envolva completamente o cabelo, aplicando-se esta regra, nomeadamente, às pessoas que manipulem produtos de pesca sujeitos a contaminação;
- b) O pessoal que trabalhe na manipulação e na preparação dos produtos da pesca deve lavar as mãos de cada vez que recomeça a trabalhar, devendo os ferimentos nas mãos ser cobertos com um penso estanque;
- c) É proibido fumar, cuspir, beber e comer nos locais de trabalho e de armazenagem dos produtos de pesca.

2. A entidade empregadora deve tomar as medidas necessárias para afastar do trabalho ou da manipulação dos produtos da pesca qualquer pessoa susceptível de os contaminar, até que se demonstre que essa pessoa esteja em condições de realizar esse trabalho sem risco. Por ocasião do recrutamento de pessoal, todas as pessoas afectas ao trabalho e à manipulação dos produtos da pesca deverão comprovar, mediante atestado médico, que nada se opõe à sua colocação e emprego. O acompanhamento médico dessas pessoas está subordinado à legislação nacional.

ANEXO IV

(Condições especiais aplicáveis à manipulação dos produtos da pesca nos estabelecimentos em terra)

1. Condições aplicáveis aos produtos frescos:

A. Quando os produtos refrigerados não condicionados não forem distribuídos, expedidos, preparados ou transformados imediatamente após a sua chegada ao estabelecimento, devem ser armazenados com gelo na câmara isotérmica do estabelecimento. 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 e armazenado, em condições higiénicas e em contentores concebidos para esse efeito; os contentores devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação. Os produtos frescos pré-embalados devem ser refrigerados com gelo ou por um aparelho de refrigeração mecânica que permita obter condições de temperatura similares.

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

C. As operações como a filetagem e o corte devem ser efectuados de modo a evitar a contaminação ou conspurcação dos filetes e postas e realizar-se num local diferente do que é utilizado para a decapitação e a evisceração. As filetes e postas não devem permanecer nas mesas de trabalho para além do tempo necessário para a sua preparação e devem ser protegidos de toda a contaminação por meio de embalagem adequada. As filetes e postas destinados à venda no estado fresco devem ser refrigerados o mais rapidamente possível após a sua preparação.

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

E. Os recipientes utilizados para a distribuição ou a armazenagem dos produtos da pesca 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.

F. Caso não existam equipamentos especiais para a remoção constante dos desperdícios, estes devem ser colocados em recipientes estanques, equipados com tampa e fáceis de limpar e desinfectar. Os desperdícios não devem acumular-se nos locais de trabalho. Os desperdícios devem ser removidos continuamente ou sempre que os contentores estiverem cheios e, no mínimo, ao fim de cada dia de laboração para os contentores ou local referidos na parte F de I do Anexo III do presente Regulamento. Os recipientes, contentores e/ou local destinados 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 ser incómodos para a vizinhança.

2. Condições aplicáveis aos produtos congelados:

A. 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 à prevista no presente regulamento, independentemente da temperatura exterior. Contudo, por motivo de imperativos técnicos ligados ao método de congelação e à conservação destes produtos, para os peixes inteiros congelados em salmoura e destinados ao fabrico de conservas podem ser toleradas temperaturas mais elevadas que as previstas no presente regulamento, não podendo no entanto ultrapassar -9°C.

B. Os produtos frescos a congelar devem satisfazer o disposto no I do presente Anexo.

C. Os locais de armazenagem devem estar equipados com um dispositivo registador da temperatura, colocado de modo a poder ser facilmente consultado. A parte termosensível do termómetro deve estar colocada na zona em que se verifique a temperatura mais elevada. Os gráficos de registo da temperatura devem ser mantidos à disposição das serviços competentes para controlo durante, pelo menos, o período de validade dos produtos.

3. Condições aplicáveis aos produtos descongelados;

Os estabelecimentos que procedem à descongelação devem obedecer aos seguintes requisitos:

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

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

4. Condições aplicáveis aos produtos transformados:

A. Os produtos frescos, congelados ou descongelados utilizados para a transformação devem satisfazer os requisitos enunciados em 1, 2, e 3 do presente Anexo.

B. Caso seja aplicado um tratamento destinado a inibir o desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou se esse tratamento constituir um elemento importante para assegurar a conservação do produto, esse tratamento deve ser cientificamente reconhecido. O responsável pelo estabelecimento deve manter um registo de que conste a menção dos tratamentos aplicados. É importante nomeadamente 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 período de conservação do produto.

C. 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. Além disso, devem ser respeitadas as condições a seguir enunciadas:

D. Conservas:

No fabrico de produtos da pesca que sejam esterilizados em recipientes hermeticamente fechados deve velar-se por 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 o tempo de aquecimento, a temperatura, o enchimento, o tamanho dos recipientes, etc., dos quais se manterá um registo. O tratamento aplicado deve poder destruir ou desactivar os germes patogénicos, bem como os esporos dos microrganismos patogénicos. O equipamento de tratamento térmico deve possuir dispositivos de controlo destinados a permitir verificar se os recipientes foram efectivamente submetidos a um tratamento térmico adequado. 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) Os controlos adicionais por amostragem sejam realizados, pelo fabricante para verificar se os produtos transformados sofreram um tratamento eficaz por meio de:
 - i) Testes de incubação - a incubação deve realizar-se a 37°C durante sete dias ou 35°C durante dez dias, ou utilizando uma combinação equivalente;
 - ii) Exames microbiológicos do conteúdo e dos recipientes no laboratório do estabelecimento ou noutro laboratório aprovado pela Autoridade Competente;
- d) Sejam colhidas amostras da produção diária a intervalos previamente determinados, para garantir a eficácia da selagem ou de qualquer outro meio de fecho hermético. Para o efeito deve existir um equipamento adequado para o exame das sessões perpendiculares das costuras dos recipientes fechados;
- 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 recebam uma marca de identificação do lote.

E. 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.

a) Os materiais utilizados para a produção de fumo destinado á fumagem de 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 á temperatura requerida para a sua conservação.

F. Salga:

a) As operações da 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, não devendo ser reutilizado;

c) As cubas de salmoura devem ser construídas de modo a evitar qualquer fonte de poluição durante o processo da salmoura;

d) As cubas de salmoura e as zonas destinadas à salga devem ser limpas antes da utilização.

G. Farinha de peixe

A farinha de peixe entendido como proteína animal transformada destinado ao consumo animal deve:

a) Sofrer tratamento térmico a pelo menos 80°C,

b) As análises de uma amostra aleatória recolhida num estabelecimento de transformação, deve ter as seguintes características:

i. Salmonella - 0/25 gr em 5 amostras

ii. Enterobacteriaceae - em 5 amostras de 1 gr, 2 podem conter entre 10 e 3x10² bactérias

c) O material de embalagem deve ser novo; devem ser tomadas as precauções necessárias para evitar uma nova contaminação por agentes patogénicos após tratamento térmico.

d) Ser fabricada em instalações afastadas das de produção para consumo humano.

H. 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 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 de germes patogénicos e ser armazenados em local adequado;

c) O fabricante deve mandar efectuar regularmente controlos microbiológicos da sua produção, em conformidade com os critérios microbiológicos aplicáveis à produção de crustáceos e moluscos cozidos que venham a ser definidos.

I. 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 imediatamente após a filetagem, utilizando matérias primas isentas de 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 a congelação ou a serem submetidos a um tratamento estabilizador.

J) Aditivos

Devem ser admitidos apenas em determinados géneros alimentícios e sob certas condições de utilização de aditivos alimentares, se os referidos géneros se destinarem unicamente a ser utilizados na preparação de compostos.

Aditivos

| Géneros alimentícios | Aditivos | Teor máximo |
|--|---|----------------------|
| Peixes, crustáceos e moluscos não transformados, incluindo os mesmos produtos congelados e ultracongelados | E331 Citratos de sódio E332 Citratos de potássio E333 Citratos de cálcio | |
| Óleos e gorduras não emulsionados de origem animal ou vegetal (excepto azeite virgem e óleo de bagaço de azeitona bruto) | E 304 Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico E 306 Extracto rico de tocoferóis E 307 Alfa-tocoferol E 308 Gama-tocoferol E 309 Delta-tocoferol | <i>Quantum satis</i> |
| Azeite refinado e óleo de bagaço de azeitona refinado | E 307 Alfa-tocoferol | 200 mg/l |

Conservantes e Antioxidantes

| | Teor máximo (mg/Kg ou mg/l) Sorbatos (As) + Benzoatos (Ab) |
|---|---|
| Semiconserva à base de peixe, incluindo produtos à base de ovas | 2000 |
| Pescado salgado seco | 200 |

As + Ab: utilizados estremes ou em combinação

| | Teor máximo (mg/Kg ou mg/l, consoante os casos expresso em SO ₂) |
|---|--|
| Pescado salgado seco da espécie <i>Gadidae</i> | 200 |
| Crustáceos e cefalópodes - frescos, congelados e ultracongelados | 150 (1) |

(1) nas partes comestíveis

Outros anti-oxidantes

| Nº E | Designação | Género | Teor máximo (mg/Kg) |
|-------|---------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| E 315 | Ácido eritórbico | Conservas e semiconservas de peixe | 1 500 expresso em ácido eritórbico |
| E 316 | Eritorbato de sódio | | |

Outros aditivos autorizados

| Nº E | Designação | Género | Teor máximo |
|-------|---|--|-------------|
| E 452 | Polifosfatos | Filetes de peixe não transformadas, congeladas e ultracongeladas | 5 g/Kg |
| | | Produtos à base de crustáceos congelados ou ultracongelados | 5 g/Kg |
| E 385 | Etilenodiaminatetracetato de cálcio dissódico (EDTA CaNa ₂) | Conserva de peixe, em lata ou em frasco | 75 mg/Kg |
| | | Crustáceos congelados e ultracongelados | 75 mg/Kg |

5. Condições aplicáveis aos parasitas:

A. 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 e a remoção das parasitas visíveis. Os peixes manifestamente parasitados ou as partes de peixe manifestamente parasitadas que foram retiradas não devem ser colocados ou disponibilizados de qualquer forma para o consumo humano.

B. Parasitas visuais:

Um parasita ou grupo de parasitas cuja dimensão, cor ou textura permitam distingui-lo nitidamente dos tecidos do peixe;

C. Controlo visual:

Um exame não destrutivo do peixe ou produtos da pesca exercidos sem meios ópticos de ampliação e em boas condições de iluminação para o olho humano, incluindo a observação à transparência, se necessário.

D. O controlo visual é feito por amostragem, abrangendo um número representativo de unidades.

E. Os responsáveis dos estabelecimentos em terra, bem como as pessoas qualificadas a bordo dos navios de terminação, em função da natureza do produto da pesca, da sua origem geográfica e do fim a que se destinam, a extensão e frequência dos controlos previstos na parte A.

F. 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 de separação das vísceras e lavagem;

J. 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.

G. O controlo visual das filetes e 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 da autoridade competente. Sempre que a observação dos filetes à transparência for possível do ponto de vista técnico, esta deve ser incluída do plano de amostragem.

H. O peixe e produtos de peixe enumerados no número seguinte e destinados a serem consumidos sem transformação devem, além disso, ser sujeitos a um tratamento por congelação a uma temperatura igual ou inferior a -20°C no interior de peixe durante um período de, pelo menos 24 horas. Este tratamento por congelação deve aplicar-se ao produto cru ou ao produto acabado.

I. Os peixes e produtos de peixe seguintes referidos neste número estão sujeitos às condições enumeradas na parte H:

- a) Peixe a consumir cru ou praticamente cru, como o arenque;
- b) As seguintes espécies, 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 :

Arenque;

Cavalas;

Outros;

- c) Arenque marinado e/ou salgado, sempre que o tratamento aplicado seja insuficiente para matar as larvas nemátodos.

A presente lista pode ser alterada à luz dos dados científicos.

J. Os fabricantes devem assegurar-se de que os peixes e produtos de peixe referidos no I ou as matérias-primas destinadas ao seu fabrico foram, antes da sua colocação para o consumo, submetidos ao tratamento referido na parte H.

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

ANEXO V

(Controle sanitário e fiscalização das condições de produção)

1. Fiscalização geral:

Sem prejuízo da competência fiscalizadora conferida por lei a outras entidades ou instituições quanto à inspecção higio-sanitária dos produtos da pesca estabelecerá um sistema de controlo e de fiscalização, com o objectivo de verificar se são observadas as prescrições do presente regulamento.

O sistema de controlo e de fiscalização incluirá, nomeadamente:

A. Um controlo dos navios de pesca, ficando entendido que tal controlo poderá ser efectuado durante a estadia nos portos;

B. Um controlo destinado a verificar as condições de desembarque e de primeira venda;

C. Um controlo dos estabelecimentos em intervalos regulares, para verificar, em especial:

- a) Se as condições de aprovação continuam a ser respeitadas;
- b) Se os produtos da pesca são manipulados correctamente;
- c) O estado de limpeza dos locais, instalações e instrumentos, bem como a higiene do pessoal;
- d) Se as marcas são apostas correctamente.

D. Um controlo efectuado nos mercados grossistas e nas lotas;

E. Um controlo das condições de armazenagem e transporte.

2. Condições específicas:

A. Controlos organolépticos:

- a) Cada lote de produtos da pesca deve ser apresentado à inspecção da Autoridade Competente no momento de desembarque ou antes da primeira venda para verificar se estão próprios para consumo humano. Essa inspecção consiste numa avaliação organoléptica efectuada por amostragem de acordo com o disposto no Anexo X;
- b) A inspecção higio-sanitária deve ser efectuada por inspectores e agentes de inspecção designados pela Autoridade Competente, de en-

tre o seu pessoal técnico superior ou dependente de outras entidades às quais seja atribuída por lei ou acto administrativo essa função;

- c) Caso se verifique que não foi observado o disposto no presente regulamento, ou quando considerado necessário, a avaliação organoléptica será repetida após a primeira venda dos produtos da pesca;
- d) Após a primeira venda, os produtos da pesca devem, pelo menos, satisfazer as exigências de frescura mínima fixadas em aplicação do presente regulamento;
- e) Caso a avaliação organoléptica revele que os produtos da pesca não estão próprios para o consumo humano devem ser tomadas medidas para a sua retirada do mercado e desnatados, de modo a não poderem ser reutilizados para consumo humano;
- f) Caso a avaliação organoléptica revele a menor dúvida acerca da frescura dos produtos da pesca pode-se recorrer aos controlos químicos ou microbiológicos de acordo com o exposto no presente regulamento.

B. Controlos parasitários:

- a) Antes de estarem disponíveis para o 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;
- b) O peixe ou as partes do peixe com parasitas evidentes que foram retirados não devem ser colocados no mercado para o consumo humano;
- c) As modalidades deste controlo são as estabelecidas no 5 do Anexo IV do presente regulamento

C. Controlos químicos dos produtos da pesca:

Devem ser colhidas amostras que serão submetidas a exames laboratoriais para controlar os seguintes parâmetros:

1. ABVT (Azoto Básico Volátil Total) e N.TMA (Azoto - trimetilamina):

Os produtos da pesca não transformados são considerados impróprios para o consumo quando nos casos em que, tendo o exame organoléptico suscitado dúvidas quanto à sua frescura, o controlo químico mostre que estão ultrapassados de acordo com as espécies valores limites de ABVT compreendidos entre 25 e 35 miligramas de azoto /100 gramas de carne. O método de referência a utilizar para o controlo dos limites do ABVT é o método de destilação de um extracto desproteínizado com ácido perclórico. Osmétodos de rotina utilizáveis são os seguintes:

- método de microdifusão de Conway & Byrne (1933)
- método de destilação directa - Antonacopoulos (1968)
- método de destilação de um extracto desproteínizado com ácido tricloroacético (Codex Alimentarius 1968)

A amostra para análise deve consistir em cerca de 100 gramas de carne proveniente de pelo menos, três sítios diferentes da amostra recolhida de misturados por trituração.

O método de dosagem do ABVT pode ser utilizado também para a dosagem do N.TMA tendo o cuidado de tratar o amoníaco com uma solução de formol neutro a 10%, após a destilação e antes a dosagem final. Pode também ser utilizado o método colorimétrico de Dyer modificado.

2. Histamina

Devem ser escolhidas nove amostras por cada lote:

- O teor médio não deve ultrapassar 100 ppm;
- Duas amostras podem ter um teor superior a 100 ppm mas inferior a 200ppm.
- Nenhuma amostra deve ter um superior a 200 ppm.

Estes limites aplicam-se apenas nos peixes das seguintes famílias: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae e Coryphaenidae. No entanto, os peixes dessas famílias que foram submetidos a um tratamento de maturação enzimática em salmoura podem ter teores de histamina mais elevados mas que não ultrapassem o dobro dos valores acima indicados. As análises devem ser realizadas com métodos fiáveis e cientificamente reconhecidos, como o método de cromatografia líquida de alta resolução (HPLC).

3. Metais pesados:

O teor médio de mercúrio total nas partes comestíveis dos produtos da pesca não deverá exceder 0,5 ppm de produto fresco (0,5 mg por Quilograma de peso fresco). Contudo este teor médio é fixado em 1 ppm de produto fresco (1 mg por Quilograma de peso fresco) no caso das partes comestíveis das seguintes espécies:

Atum albacora - *Thunnus albacares*

Gaiado - *Katsuwonus pelamis*

Patudo - *Thunnus obesus*

Merma - *Euthynnus alleteratus*

Espadarte - *Xiphias gladius*

Raia-Raja sp.

Peixe espada- *Istiophorus* sp.

Tubarão- Todas as espécies

O número mínimo de amostras será de 10 amostras em dez indivíduos distintos. Caso se trate de peixes de tamanho heterogéneo, as amostras colhidas devem ser representativas da composição do lote. O método de análise a utilizar para a detecção do mercúrio total é a espectrometria de absorção atómica em fase de vapor a frio (AAS) sob uma mistura de amostras finamente homogeneizada.

D. Contaminadores presentes no meio aquático

1. Sem prejuízo da regulamentação relativa à protecção e à gestão das águas, nomeadamente no que respeita à poluição do meio aquático, os produtos de pesca não devem conter nas suas partes comestíveis contaminadores presentes no meio aquático, tais como metais pesados e substâncias organohalogenicas numa quantidade tal que faça com que a ingestão alimentar calculada exceda as doses diárias ou semanais admissíveis para o homem.

2. Para efeitos do disposto no número anterior, deve ser estabelecido pela Autoridade Competente um plano de fiscalização para controlar a taxa de contaminação dos produtos da pesca por contaminadores.

E. Controlos microbiológicos

Sempre que a avaliação organoléptica revele a menor dúvida acerca da frescura dos produtos da pesca, devem ser recolhidas amostras de produtos da pesca no estado fresco, congelado e transformado ou em conservas com vista à realização de análises microbiológicas em laboratórios reconhecidos pela Autoridade Competente. Estes controlos visam a pesquisa de germes testemunhos de contaminação fecal, germes patogénicos e/ou toxinas e evitar a contaminação e /ou a proliferação de germes de alteração.

Devem ser recolhidas 5 amostras por lote a inspecionar ou um número de amostra que seja representativa das condições de fabrico. São adoptadas as seguintes limites:

a) Germes patogénicos

Salmonella- ausência em amostra de 25 gramas:

b) Germes testemunhos de falta de higiene

Staphylococcus aureus

Número limite aceitável - 2

Limite máximo de contaminação desejada por grama - 100

Limite de inocuidade por grama - 1000;

Coliforme termotolerante (44°C)

Número limite aceitável - 2

Limite máximo de contaminação desejada por grama - 10

Limite de inocuidade por grama - 100

Escherichia coli

Número limite aceitável - 1

Limite máximo de contaminação desejada por grama - 10

Limite de inocuidade por grama - 100

Apenas os lotes que contenham *Salmonelas* ou que ultrapassem o limite de inocuidade por grama para *Staphylococcus aureus* são considerados inaceitáveis para o consumo humano.

Sempre que sejam ultrapassados os limites para os outros tipos de germes os responsáveis dos estabelecimentos devem rever ou implementar um programa de vigilância mais eficaz.

F. Qualidade da água

1. Nos termos do presente regulamento,

a) A água destinada ao consumo humano é toda a água no seu estado original destinada a ser bebida, a cozinhar à preparação de 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-cisterna, em garrafas ou outros recipientes, ou

b) Toda a água utilizada numa empresa da indústria alimentar para o fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos

ou substâncias destinados ao consumo humano, excepto se a Autoridade Competente determinar que a qualidade da água não afecta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada.

2. São isentos do disposto neste número a água destinada exclusivamente aos fins para os quais a autoridade competente determinar que a qualidade da água não tem qualquer influência directa ou indirecta na saúde dos consumidores em causa e a água destinada ao consumo humano proveniente de fontes individuais que forneçam menos de 10 m³, por dia em média ou que sirvam menos de 50 pessoas, excepto se essa água for fornecida no âmbito de uma actividade comercial ou pública;

3. A Autoridade Competente deve tomar as medidas necessárias para garantir que a água destinada ao consumo humano seja salubre e limpa. Para o efeito não deve conter microrganismos, parasitas nem quaisquer substâncias contaminação microbiológica, de substâncias nocivas e/ou de plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de provocar uma incidência sobre a qualidade sanitária dos produtos da pesca.

4. Deverão ser tomadas as medidas necessárias para garantir que a água destinada ao consumo humano seja salubre e limpa; para o efeito não deverá conter microrganismos, parasitas nem quaisquer substâncias em quantidades ou concentrações que constituam perigo potencial para a saúde humana e preencher os requisitos organolépticos, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos nos quadros A, B e C e nas partes G e H.

5. A Autoridade Competente deve tomar as disposições necessárias para que seja efectuado controlos regulares da qualidade da água destinada ao consumo humano em conformidade com o exposto na parte G, a fim de verificar se a água posta à disposição dos consumidores preencham estes requisitos. Para o efeito devem ser recolhidas amostras representativas da qualidade da água fornecida durante todo o ano e tomar as medidas necessárias para garantir que sempre que a desinfeção faça parte do esquema de tratamento ou da distribuição da água, seja verificada a eficácia do tratamento de desinfeção aplicado e que a contaminação seja mantida a nível tão baixo quanto possível sem comprometer a desinfeção.

6. Os valores paramétricos fixados serão respeitados:

- a) No caso de água fornecida a partir de uma rede de distribuição, no ponto em que, no interior de uma instalação ou estabelecimento sai das torneiras normalmente utilizadas para consumo humano; ou
- b) No caso da água destinada à venda em garrafas ou outros recipientes, no ponto em que é colocada nas garrafas ou noutros recipientes; ou
- c) No caso da água utilizada numa empresa da indústria alimentar.

7. Na medida do possível deve-se utilizar os métodos analíticos de referência mencionados. Os laboratórios que utilizam outros métodos assegurar-se que conduzam a resultados equivalentes ou comparáveis aos obtidos pelos métodos indicados no presente regulamento.

A. Parâmetros microbiológicos

| Parâmetro | Valor paramétrico |
|---|-------------------|
| <i>Escherichia coli</i> (<i>E.coli</i>) | 0 |
| Enterococos | 0 |

Para a água colocada à venda em garrafas ou outros recipientes é aplicável o seguinte:

| Parâmetro | Valor paramétrico |
|---|-------------------|
| <i>Escherichia coli</i> (<i>E.coli</i>) | 0/250 ml |
| Enterococos | 0/250 ml |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | 0/250 ml |
| Número de colónias a 22°C | 100/ml |
| Número de colónias a 37°C | 20/ml |

B. Parâmetros Químicos

| Parâmetro | Valor paramétrico | Unid | Observações |
|------------------|-------------------|------|--|
| Acrilamida | 0,10 | µg/l | Concentração monomérica residual na água, calculado segundo especificações da migração máxima do polímero correspondente em contacto com a água |
| Antimónio | 5,0 | µg/l | |
| Arsénio | 10 | µg/l | |
| Benzeno | 1,0 | µg/l | |
| Benzeno(a)pireno | 0,010 | µg/l | |
| Boro | 1,0 | mg/l | |
| Parâmetro | Valor paramétrico | Unid | Observações |
| Bromatos | 10 | µg/l | Sem comprometer a desinfecção, deve-se aplicar um valor mais baixo |
| Cádmio | 5,0 | µg/l | |
| Crómio | 50 | µg/l | O valor aplica-se a um amostra destinada ao consumo humano obtida na torneira por um método de amostragem adequado e recolhido de modo a ser representativa do valor médio semanal ingerido pelos consumidores |
| Cobre | 2,0 | mg/l | O valor aplica-se a um amostra destinada ao consumo humano obtida na torneira por um método de amostragem adequado e recolhido de modo a ser representativa do valor médio semanal ingerido pelos consumidores |
| Cianetos | 50 | µg/l | |
| 1,2-dicloroetano | 3,0 | µg/l | |
| Epiclordinina | 0,10 | µg/l | Concentração monomérica residual na água, calculado segundo especificações da migração máxima do polímero correspondente em contacto com a água |
| Fluoretos | 1,5 | mg/l | |
| Chumbo | 10 | µg/l | O valor aplica-se a um amostra destinada ao consumo humano obtida na torneira por um método de amostragem adequado e recolhido de modo a ser representativa do valor médio semanal ingerido pelos consumidores. O Estado garantirá a aplicação de todas as medidas necessárias para reduzir, tanto quanto possível, a concentração de chumbo na água destinada ao consumo humano devendo a medida ser aplicada prioritariamente nos pontos em que as concentrações de chumbo na água destinada ao consumo humano são mais elevadas |
| Mercúrio | 1,0 | µg/l | |
| Níquel | 20 | µg/l | O valor aplica-se a um amostra destinada ao consumo humano obtida na torneira por um método de amostragem adequado e recolhido de modo a ser representativa do valor médio semanal ingerido pelos consumidores. |

| | | | |
|---|------|-----------------|--|
| Nitratos | 50 | mg/l | A saída da estação de tratamento deve-se observar que $[(\text{mg/l}) \text{ nitratos}] / 50 + [(\text{mg/l}) \text{ nitritos}] / 3 \leq 1$ (valor lim nitrito=0,10 mg) |
| Nitritos | 0,50 | mg/l | A saída da estação de tratamento deve-se observar que $[(\text{mg/l}) \text{ nitratos}] / 50 + [(\text{mg/l}) \text{ nitritos}] / 3 \leq 1$ (valor lim nitrito=0,10 mg) |
| Pesticidas | 0,10 | $\mu\text{g/l}$ | Insecticidas orgânicos, herbicidas org, fungicidas org, nematocidas org. acaricidas org. algicidas org. rodenticidas org. controladores orgâ de secreções viscosas, produtos afins p.e. reguladores de crescimento, e seus metabolitos, produtos de degradação e de reação importante. O valor paramétrico aplica-se individualmente a cada pesticida. No caso de aldrina, dieldrina, heptacloro e do epóxido de heptacloro o valor paramétrico é de 0,030 $\mu\text{g/l}$ |
| Pesticidas total | 0,50 | $\mu\text{g/l}$ | Insecticidas orgânicos, herbicidas org, fungicidas org, nematocidas org. acaricidas org. algicidas org. rodenticidas org. controladores orgâ de secreções viscosas, produtos afins p.e. reguladores de crescimento, e seus metabolitos, produtos de degradação e de reação importante. Pesticida total significa a soma de todos os pesticidas detectados e quantificados no processo de controlo |
| Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos | 0,10 | $\mu\text{g/l}$ | Soma das concentrações dos compostos benzo (b) fluoranteno, benzo (k) fluoranteno, benzo (ghi) perileno, indeno (1,2,3-cd) pireno |
| Selénio | 10 | $\mu\text{g/l}$ | |
| Tetracloretano e triclorretano | 10 | $\mu\text{g/l}$ | Soma das concentrações dos parâmetros especificados |
| Trihalometanos total | 100 | $\mu\text{g/l}$ | Soma das concentrações dos compostos clorofórmio, bromofórmio, dibromoclorometano, bromodichlorometano; Quando possível e sem comprometer a desinfecção deve-se aplicar um valor mais baixo |
| Cloreto de vinilo | 0,50 | $\mu\text{g/l}$ | Concentração monomérica residual na água, calculado segundo especificações da migração máxima do polímero correspondente em contacto com a água |

C. Parâmetros Indicadores

| Parâmetro | Valor paramétrico | Und | Observação |
|--|--|------------------------------|---|
| Alumínio | 250 | $\mu\text{g/l}$ | |
| Amónio | 0,50 | mg/l | |
| Cloreto | 250 | mg/l | A água não deve ser agressiva |
| <i>Clostridium perfringens</i> (incl. esporos) | 0 | Nº/100 ml | Este parâmetro só deve ser medido se a água tiver origem em/for influenciada por águas superficiais. No caso de incumprimento deste valor paramétrico, a Autoridade competente deverá investigar o sistema de abastecimento para se assegurar de que a presença de microrganismos patogénicos, por exemplo criptosporídeos, não advém perigo para a saúde humana. |
| Cor | Aceitável para os consumidores e sem alteração anormal | | |
| Condutividade | 2 500 | $\mu\text{S cm}^{-1}$ a 20°C | A água não deve ser agressiva |
| Concentração hidrogeniónica | $\geq 6,5$ e $\leq 9,5$ | pH | A água não deve ser agressiva. Para a água sem gás contida em garrafas ou recipientes o valor mínimo do pH pode ser reduzido para 4,5 unidades. Para a água em garrafas ou outros recipientes naturalmente rica ou artificialmente enriquecida com dióxido de carbono, o valor mínimo pode ser mais baixo. |
| Ferro | 200 | $\mu\text{g/l}$ | |
| Manganês | 50 | $\mu\text{g/l}$ | |

| | | | |
|------------------------------|--|---------------------|---|
| Odor | Aceitável p/ os consumidores e sem alteração anormal | | |
| Oxidabilidade | 5,0 | mg/l O ₂ | Não é necessário medir este parâmetro se for analisado o COT (Carbono Orgânico Total) |
| Sulfatos | 250 | mg | A água não deve ser agressiva |
| Sódio | 12 | mg/l | |
| Sabor | Aceitável para os consumidores e sem alteração anormal | | |
| Número de colónias a 22°C | Nenhuma alteração anormal | | |
| Coliformes totais | 0 | Nº/100 ml | Para a água contida em garrafas ou outros recipientes, as unidades são número /250 ml |
| Carbono orgânico total (COT) | Sem alteração anormal | | Não é necessário medir este parâmetro para abastecimentos inferiores a 10 000 m ³ por dia |
| Turvação | Aceitável para os consumidores e sem alteração anormal | | No caso de tratamento de águas superficiais o país deverá conseguir um valor paramétrico não superior a 1,0 NTV (unidades de turvação nefelométrica) na água à saída-das estações de tratamento |

G. Controlos

1. Controlo de rotina

O objectivo do controlo de rotina é fornecer, regularmente, informações sobre a qualidade organoléptica e microbiológica da água destinada ao consumo humano, bem como informações sobre a eficácia dos tratamentos de água potável (especialmente a desinfecção) quando estes de realizem, tendo em vista determinar se a água destinada ao consumo humano está em conformidade com os correspondentes valores paramétricos estabelecidos no presente regulamento. Os seguintes parâmetros estão sujeitos a controlo de rotina. A Autoridade Competente pode aditar outros parâmetros a esta lista se o consideram necessário.

Alumínio – Necessário só quando usado como floculante

Amónio

Cor

Condutividade

Clostridium perfringens (incl. esporos) - Necessário se a água tiver origem em águas superficiais ou for influenciada por elas.

Escherichia coli (*E. coli*)

Concentração hidrogeniónica

Ferro – Necessário só quando usado como floculante

Nitritos – Necessário só quando a cloraminação é utilizada como desinfectante

Odor

Pseudomonas aeruginosa – Necessário só quando a água colocada à venda em garrafas ou outros recipientes

Sabor

Número de colónias a 22°C e a 37°C – Necessário só quando a água colocada à venda em garrafas ou outros recipientes

Coliformes totais

Turvação

2. Controlo de inspecção

O objectivo do controlo de inspecção é fornecer as informações para decidir se os valores paramétricos do regulamento estão ou não a ser respeitados. Todos os parâmetros deverão ser sujeitos a controlos de inspecção, excepto no caso de a autoridade competente estabelecer que durante um certo período por ela estabelecida, não é provável que esse parâmetro esteja presente num determinado abastecimento de água em concentrações que possam implicar o incumprimento do valor paramétrico pertinente.

Frequência mínima de amostragem e análise da água destinada ao consumo humano fornecida por uma rede de distribuição ou por um camião-cisterna ou utilizada numa empresa da indústria alimentar

A Autoridade Competente colherá amostras nos pontos definidos em F.6 para se assegurar de que a água destinada ao consumo humano satisfaz os requisitos do regulamento. No entanto, no caso de uma rede de distribuição a Autoridade Competente pode colher amostras dentro da zona de abastecimento ou na instalação de tratamento para investigação de determinados parâmetros, se for possível demonstrar que não há alterações negativas no valor dos parâmetros medidos.

| Volume da água distribuída ou produzida por dia numa zona de abastecimento (m ³) (1) (2) | Controlo de rotina Número de amostras por ano (3) (4) (5) | Controlo de inspecção Número de amostras por ano (3) (5) |
|--|--|--|
| ≤ 100 | A frequência será decidida pela Autoridade Competente | A frequência será decidida pela Autoridade Competente |
| > 100 ≤ 1 000 | 4 | 1 |
| > 1 000 ≤ 10 000 | 4 + 3 por cada 1 000 m ³ /dia e fracção remanescente para o volume total | 1 + 1 por cada 3 300 m ³ /dia e fracção remanescente para o volume total |
| > 10 000 ≤ 100 000 | | 3 + 1 por cada 10 000 m ³ /dia e fracção remanescente para o volume total |
| > 100 000 | | 10 + 1 por cada 25 000 m ³ /dia e fracção remanescente para o volume total |

(1) Uma zona de abastecimento é uma zona geográfica definida na qual a água destinada ao consumo humano provém de uma ou várias fontes e na qual a qualidade da água pode ser considerada aproximadamente uniforme.

(2) Os volumes são calculados como médias durante um ano civil. A Autoridade Competente pode utilizar o número de habitantes de uma zona de abastecimento em vez do volume de água para determinar a frequência mínima, partindo do princípio de um consumo de água de 200l/dia/pessoa

(3) No caso de abastecimento de curto prazo intermitente, a frequência do controlo da água distribuída por camiões-cisternas será decidida pela Autoridade Competente

(4) Para os diferentes parâmetros dos quadros A, B e C a Autoridade Competente pode reduzir o número de amostras especificadas no quadro, se:

- a) os valores dos resultados obtidos de amostras colhidas durante um período de pelo menos dois anos consecutivos forem constantes e significativamente melhores do que os limites estabelecidos e
- b) Não tiver sido detectado qualquer factor susceptível de causar deterioração da qualidade da água

A frequência mínima aplicável não será menos de 50% do número de amostras especificadas no quadro excepto no caso especial da nota (6)

(5) Na medida do possível o número de amostras deverá ser distribuído equitativamente no espaço e no tempo

H. MÉTODOS DE ANÁLISE

1. PARÂMETROS PARA OS QUAIS SÃO DEFINIDOS MÉTODOS DE ANÁLISE

Bactérias coliformes e *Escherichia coli* (E.coli) (ISO 9308-1)

Enterococcus - ISO 7899-2

Pseudomonas aeruginosa - (prEN ISSO 12780)

Enumeração de microrganismos viáveis- Número de colónias a 22°C (pr EN ISO 6222)

Enumeração de microrganismos viáveis- Número de colónias a 37°C (pr EN ISO 6222)

Clostridium perfringens (incl. Esporos) - Filtração em membrana seguida de incubação anaeróbica da membrana em m-CP ágar a 44 ± 1°C durante 21 ± 3 horas. Contagem das colónias amarelas opacas que passam a rosa vermelho após exposição, durante 20 a 30 segundos, a vapores de hidróxido de amónio

2. PARÂMETROS PARA OS QUAIS SÃO ESPECIFICADOS AS CARACTERÍSTICAS DO MÉTODO DE ANÁLISE

Para os parâmetros a seguir indicados as características do método de análise especificadas definem a capacidade do método utilizado de medir, no mínimo, concentrações iguais ao valor paramétrico com a exactidão, a precisão e o limite de detecção especificados. Independentemente da sensibilidade do método de análise utilizado o resultado será expresso pelo menos com o mesmo número de casas decimais que os valores paramétricos contemplados nos quadros B e C.

| Parâmetros | Exactidão % do valor paramétrico (1) | Precisão % do valor paramétrico (2) | Limite de detecção % do valor paramétrico (3) | Condições | Obsevações |
|---|---|--|--|---|---|
| Acrilamida | | | | A controlar em função da especificação do produto | |
| Alumínio | 10 | 10 | 10 | | |
| Amónio | 10 | 10 | 10 | | |
| Antimónio | 25 | 25 | 25 | | |
| Arsénico | 10 | 10 | 10 | | |
| Benzo(a)pireno | 25 | 25 | 25 | | |
| Benzeno | 25 | 25 | 25 | | |
| Boro | 10 | 10 | 10 | | |
| Bromatos | 25 | 25 | 25 | | |
| Cádmio | 10 | 10 | 10 | | |
| Cloretos | 10 | 10 | 10 | | |
| Crómio | 10 | 10 | 10 | | |
| Condutividade | 10 | 10 | 10 | | |
| Cobre | 10 | 10 | 10 | | |
| Cianetos | 10 | 10 | 10 | | Deve-se determinar os cianetos totais em todas as suas formas |
| 1,2-dicloroetano | 25 | 25 | 10 | | |
| Epicloridina | | | | A controlar em função da especificação do produto | |
| Fluoretos | 10 | 10 | 10 | | |
| Ferro | 10 | 10 | 10 | | |
| Chumbo | 10 | 10 | 10 | | |
| Manganésio | 10 | 10 | 10 | | |
| Mercúrio | 20 | 10 | 10 | | |
| Níquel | 10 | 10 | 10 | | |
| Nitratos | 10 | 10 | 10 | | |
| Nitritos | 10 | 10 | 10 | | |
| Oxidabilidade | 25 | 25 | 10 | | A oxidação deve ser efectuada com permanganato a 100°C durante 10 minutos em meio ácido |
| Pesticidas | 25 | 25 | 25 | | As características do método de análise aplicam-se a cada pesticida e dependerá do pesticida em causa. O limite de detecção pode não ser conseguido actualmente para todos os pesticidas mas a AC deve procurar alcançar esta norma |
| Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos | 25 | 25 | 25 | | As características do método de análise aplicam-se às substâncias individuais especificadas a 25% do valor paramétrico constante nos quadros A,B e C |

| | | | | | |
|---------------------|----|----|----|---|--|
| Selênio | 10 | 10 | 10 | | |
| Sódio | 10 | 10 | 10 | | |
| Sulfatos | 10 | 10 | 10 | | |
| Tetracloroetano | 25 | 25 | 10 | | As características do método de análise aplicam-se às substâncias individuais especificadas a 50% do valor paramétrico constante nos quadros A,B e C |
| Tricloroetano | 25 | 25 | 10 | | As características do método de análise aplicam-se às substâncias individuais especificadas a 50% do valor paramétrico constante nos quadros A,B e C |
| Triálometanos-total | 25 | 25 | 10 | | As características do método de análise aplicam-se às substâncias individuais especificadas a 25% do valor paramétrico constante nos quadros A,B e C |
| Cloreto de vinilo | | | | A controlar em função da especificação do produto | |

- a) O país de expedição indicado por extenso ou pelas iniciais do país expedidor em maiúsculas;
- b) A identificação do estabelecimento ou do navio pelo número oficial de aprovação ou, no caso de colocação no mercado a partir de um navio congelador abrangido na alínea g) do ponto 2 do Anexo I do presente Regulamento, através do número de identificação do navio, ou, no caso de colocação no mercado a partir de uma lota ou de mercado grossista, pelo número de registo previsto no ponto 7 do artigo 7º do presente Regulamento.

3. Todas as informações referidas no número anterior devem ser perfeitamente legíveis e reagrupadas na embalagem num espaço visível do exterior sem que seja necessário abrir a referida embalagem.

ANEXO VIII

(Armazenagem e Transporte)

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

- a) Os produtos da pesca frescos ou descongelados, bem como os produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados devem ser mantidos a temperatura do gelo fundente;
- b) Os produtos da pesca congelados, com excepção do peixe congelado em salmoura e destinados ao fabrico de conserva, 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; Os produtos transformados devem ser mantidos às temperaturas especificadas pelo fabricante.

2. Sempre que os produtos da pesca congelados forem transportados de um armazém frigorífico para um estabelecimento autorizado para serem descongelados à chegada com vista a uma preparação e/ou a uma transformação, e a distância a percorrer não exceder 50 Km ou uma hora de trajecto a Autoridade Competente pode conceder uma derrogação às condições da alínea b) do número 1;

3. Os produtos não podem ser armazenados nem transportados com outros produtos susceptíveis de afectar a sua salubridade ou de os contaminar, sem terem sido embalados de modo a garantir uma protecção satisfatória.

4. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos da pesca devem estar concebidos e equipados de modo que as temperaturas exigidas pelo presente regulamento possam ser mantidas durante todo o período de transporte. Se for utilizado gelo na 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. O acabamento das superfícies interiores

dos meios de transporte deve ser de modo a não prejudicar a salubridade dos produtos da pesca, devendo as superfícies interiores ser lisas e fáceis de limpar e desinfectar.

5. 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 adequada seguida de uma desinfecção puderem fornecer todas as garantias de não contaminação dos produtos de pesca.

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

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

ANEXO IX

(Certificação sanitária para efeitos de exportação)

1. Os lotes dos produtos da pesca destinados à exportação devem ser provenientes de um estabelecimento aprovado e inspeccionado pela Autoridade Competente e ser acompanhado de um certificado sanitário original enumerado, que ateste as condições sanitárias de produção, manipulação, transformação, embalagem e identificação dos produtos, fixadas pelo presente regulamento.

2. O modelo de certificado consta em Anexo XII.

3. O certificado sanitário a que se refere o número 1 deve ser constituído de uma única folha e deve ser redigido pelo menos numa das línguas oficiais do país de destino.

ANEXO X

(Tabela de cotação de frescura de pescado)

As tabelas estabelecidas no presente anexo são aplicáveis aos seguintes produtos ou grupos de produtos, em função de critérios de aplicação específicos a cada um deles.

A. Peixes brancos

Badejo, salmonete, garoupa, tainha, linguado,

B. Peixes azuis

Albacora, patudo, cavala, chicharros

C. Esqualos

- Tubarões e raias

D. Cefalópodes

- Chocos, polvos

E. Crustáceos

- Camarões e Lagostas

A. PEIXES BRANCOS

| | Critérios | | | |
|--|--|--|--|--|
| | Categoria de frescura | | | Não admitidos |
| | Extra | A | B | |
| Pele | Pigmento vivo e irisado (excepto para os cantarilhos) ou opalescente; sem descoloração | Pigmentação viva, mas sem brilho | Pigmentação baça e em vias de descoloração | Pigmentação baça (1) |
| Muco cutâneo | Aquoso, transparente | Ligeiramente turvo | Leitoso | Cinzento amarelado, opaco |
| Olho | Convexo, (abaulado); pupila negra e viva córnea transparente | Convexo e ligeiramente encovado; pupila negra e baça; córnea ligeiramente opalescente | Chato; córnea opalescente; pupila opaca | Côncavo no centro; pupila cinzenta; córnea leitosa (1) |
| Guelras | Cor viva; sem muco | Cor menos viva; muco transparente | Castanho/cinzento em descoloração; muco opaco e espesso | Amarelada; muco leitoso (1) |
| Peritoneu (no peixe eviscerado) | Liso; brilhante; difícil de separar da carne | Ligeiramente baço; pode ser separado da carne | Grumoso; bastante fácil de separar da carne | Deslocado da carne (1) |
| Cheiro das guelras e da cavidade abdominal - Peixes brancos, excepto solha - Solha | A algas marinhas A óleo fresco; apimentado; cheiro a terra | Ausência de cheiro a algas marinhas; cheiro neutro A óleo; a algas marinhas ou ligeiramente adocicado | Fermentado; ligeiramente acre A óleo; fermentado, bafiento, ligeiramente rançoso | (1) Acre Acre |
| Carne | Firme e elástica; Superfície macia (2) | Menos elástica | Ligeiramente mole (flácida) menos elástico; superfície mole como cera (aveludada) e baça | Mole flácida (1), escamas facilmente separáveis da pele, superfície rugosa |

(1) Ou num estado de decomposição mais adiantado

(2) O peixe fresco, antes dos primeiros sintomas do *rigor mortis* não se apresentará firme e elástico sendo no entanto classificado na categoria Extra

B. PEIXES AZUIS

| | Critérios | | | |
|--------------|--|--|---|---|
| | Categoria de frescura | | | Não admitidos |
| | Extra | A | B | |
| Pele (1) | Pigmentação viva, cores vivas, brilhantes, irisadas diferença nítida entre superfície dorsal e ventral | Perda de brilho; cores mais baças; menos diferença entre superfície dorsal e ventral | Baça, sem brilho, cores deslavadas; pele plissada quando se dobra o peixe | Pigmentação muito baça; pele a destacar-se da carne (2) |
| Muco cutâneo | Aquoso, transparente | Ligeiramente turvo | Leitoso | Cinzento amarelado, opaco (2) |

| | | | | |
|---------------------------|--|---|---|--|
| Consistência da carne (1) | Muito firme, rígida | Bastante rígida, firme | Ligeiramente mole | Mole (flácida) (2) |
| Opérculos | Prateados | Prateados, ligeiramente tingidos de vermelho ou de castanho | Escurecimento e extravasação sanguíneas extensas | Amarelados (2) |
| Olho | Convexo, abaulado; pupila azul-preto vivo, "pálpebra" transparente | Convexo e ligeiramente encovado; pupila escura; córnea ligeiramente opalescente | Chato; pupila enevoadá; extravasações sanguíneas à volta do olho | Côncavo no centro; pupila cinzenta; córnea leitosa (2) |
| Guelras | Vermelho vivo a púrpura por todo o lado; sem muco | Cor menos viva, mais pálida nos bordos; muco transparente | Em descoloração muco opaco | Amareladas; muco leitoso (2) |
| Cheiro das guelras | A algas marinhas frescas; picante; iodado | Ausência de cheiro a algas marinhas; cheiro neutro | Cheiro gordo (3), um pouco sulfuroso, a toucinho rançoso ou a fruta podre | Extremamente acre (2) |

(1) Ao arenque e á cavala conservados em água do mar fria (ou refrigerada com gelo (CWS) ou por meios mecânicos (RSW) aplicam-se as seguintes categorias de frescura:

- o critério A aplica-se às categorias Extra e A

(2) Ou num estado de decomposição mais adiantado

(3) O peixe congelado fica rançoso antes de ficar bafiento, o peixe CSW/RSW fica bafiento antes de ficar rançoso

C. ESQUALOS

| | Critérios | | | |
|---------|---|--|---|---|
| | Categoria de frescura | | | Não admitidos |
| | Extra | A | B | |
| Olho | Convexo, muito brilhante e irisado; pupilas pequenas | De convexo e ligeiramente encovado; perda de brilho e irisação, pupilas ovais | Chato, baço | Côncavo amarelado (1) |
| Aspecto | <i>In rigor mortis</i> ou parcialmente <i>in rigor</i> ; presença de um pouco de muco claro na pele | Estádio <i>in rigor</i> ultrapassado; ausência de muco na pele e especialmente na boca e nas aberturas das guelras | Algum muco na boca e nas aberturas das guelras; mandíbula ligeiramente achatada | Grandes quantidades de muco na boca e nas aberturas das guelras (1) |
| Cheiro | A Algas marinhas | Sem cheiro ou cheiro muito ligeiro a ranço mas não a amoníaco | Cheiro a amoníaco, acre | Forte cheiro a amoníaco (1) |

(1) Ou num estado de decomposição mais adiantado

Critérios adicionais para as raías

| | Extra | A | B | |
|------------------|--|---|---|--|
| Pele | Pigmentação viva irisada e brilhante; muco aquoso | Pigmentação brilhante; muco aquoso | Pigmentação baça e em vias de descoloração; muco opaco | Descoloração pele rugosa, muco espesso |
| Textura da carne | Firme e elástica | Firme | Mole | Flácida |
| Aspecto | Bordo das barbatanas translúcido e encurvado | Barbatanas duras | Mole | Caído |
| Abdómen | Branco e brilhante, com um bordo arroxeado à volta das barbatanas | Branco e brilhante, com zonas encarnadas à volta das barbatanas apenas | Banco e baço, com numerosas zonas encarnadas ou amarelas | Abdómen de amarelado a esverdeado; manchas encarnadas na própria carne |

D. CEFALÓPODES

| | Critérios | | |
|------------|---|---|---|
| | Categoria de frescura | | |
| | Extra | A | B |
| Pele | Pigmentação viva, pele aderente à carne | Pigmentação baça; pele aderente à carne | Descolorada; facilmente separada da carne |
| Carne | Muito firme; branca nacarada | Firme; branco de cal | Ligeiramente mole; branco rosado ou a amarelecer ligeiramente |
| Tentáculos | Resistente ao arranque | Resistentes ao arranque | Mais fáceis de arrancar |
| Cheiro | Fresco a algas marinhas | Fraco ou nulo | Cheiro a tinta |

E. CRUSTÁCEOS

1) Camarões

| | Critérios | |
|---|---|--|
| | Categoria de frescura | |
| | Extra | A |
| Características mínimas | - Superfície da casca: húmida e brilhante - Em caso de transvasamento, os camarões devem cair separados - Carne sem cheiro anormal; - Sem areia, muco ou outros corpos estranhos | As mesmas que para a categoria Extra |
| Aspecto do camarão 1) camarão provido de casca | Nítido cor de rosa avermelhado, com pintas brancas, parte peitoral da casca predominantemente clara | - De cor de rosa avermelhado ligeiramente deslavado ao encarnado azulado com pintas brancas; parte peitoral da casca predominantemente clara, a tender para o cinzento |
| Estado da carne durante e após a descasca | - Descasca-se facilmente, apenas com perdas de carne tecnicamente inevitáveis - Firme, mas não dura | - Descasca-se menos facilmente, com pequenas perdas de carne; - Menos firme, ligeiramente dura |

| | | |
|------------|---|--|
| Fragmentos | Ocasionalmente admitem-se fragmentos | Admite-se uma pequena quantidade de fragmentos |
| Cheiro | Fresco a algas marinhas, ligeiramente adocicado | Ácido; ausência de cheiro a algas marinhas |

2) Lagostas

| | Critérios | | |
|-----------------|---|--|--|
| | Categoria de frescura | | |
| | Extra | A | B |
| Carapaça | De cor de rosa esbatido ou de cor de rosa ao vermelho laranja | De cor de rosa esbatido ou do rosa ao vermelho laranja; sem manchas negras | Ligeira descoloração; algumas manchas negras e cor acinzentada, principalmente na carapaça e entre os segmentos da cauda |
| Olhos e gúelras | Olhos negros e brilhantes; gúelras cor de rosa | Olhos baços e conzentos; gúelras acinzentadas | Gúelras cinzento escuro ou cor esverdeada na superfície dorsal da carapaça |
| Cheiro | | Perda do cheiro característico dos crustáceos. Sem cheiro a amoníaco | Ligeiramente acre |
| Carne (cauda) | Transparente, de cor azul a tender para o branco | Já sem transparência, mas não descorada | Opaca e de aspecto baço |

ANEXO XI

(Autocontrolos Sanitários)

A. Os autocontrolos referidos no ponto 2 do artº 6 do presente regulamento devem incluir o conjunto das acções que permitem assegurar e demonstrar que um produto de pesca satisfaz à exigências do presente regulamento. Esse conjunto de acções deve corresponder a uma actuação interna no estabelecimento; deve ser concebido e aplicado pelas pessoas responsáveis de cada unidade de produção ou sob a sua direcção, segundo os princípios gerais referidos no presente anexo.

B. No âmbito dessa actuação interna, os estabelecimentos podem utilizar guias de boas práticas estabelecidos por organismos profissionais adequados e aceites pela autoridade competente.

C. Os responsáveis dos estabelecimentos devem velar por que o conjunto do pessoal ligado à realização do autocontrolo receba uma formação adequada, que lhe permita participar activamente na sua execução.

D. Ponto crítico deve ser considerado, nos termos do número 2 do artº 6 do presente regulamento qualquer ponto, fase ou processo em que um perigo para a segurança alimentar pode ser evitado, eliminado ou reduzido a um nível aceitável por uma acção de controlo adequada.

Devem ser identificados todos os pontos críticos úteis para assegurar o respeito das condições higiénicas previstas no presente regulamento.

Para a identificação desses pontos críticos, são aplicáveis as disposições previstas no presente anexo.

E. Os pontos críticos são específicos de cada estabelecimento, sendo função das matérias-primas utilizadas, dos processos de fabrico, das estruturas e equipamentos, dos produtos finais e do sistema de comercialização.

F. A vigilância e o controlo dos pontos críticos nos termos do b) do nº 2 do artigo 6º do presente regulamento compreende o conjunto das observações e/ou as medidas pré-estabelecidas necessárias para confirmar o domínio efectivo de cada ponto crítico. A vigilância e o controlo dos pontos críticos não inclui a verificação do respeito de conformidade dos produtos finais com as normas fixadas no presente regulamento.

G. As colheitas de amostras para análise laboratorial referidas no c) do nº 2 do artigo 6º do presente regulamento são efectuadas para confirmar que o sistema de autocontrolo aplicado satisfaz eficazmente as disposições dos pontos 1 a 6 do presente anexo.

H. Os responsáveis dos estabelecimentos devem prever um programa de colheita de amostras, que, sem ser sistemático para cada lote de fabrico, permite pelo menos:

1. Validar o sistema de autocontrolo aquando da sua aplicação;
2. Se necessário revalidar o sistema aquando de uma modificação das características do produto ou do processo de fabrico;
3. Confirmar com uma periodicidade determinada, que as disposições aplicadas continuam a ser validas e correctamente aplicadas.

I. A verificação dos sistemas de autocontrolo deve efectuar-se em conformidade com as disposições da parte D deste Anexo

J. Para a conservação de um vestígio escrito ou registado referida no do nº 2, alínea d) do artigo 6º do presente regulamento, os responsáveis dos estabelecimentos devem reunir documentação que contenha o conjunto das informações relativas à realização dos autocontrolos e sua verificação.

K. A documentação prevista no nº 1 deve incluir dois tipos de informação para apresentação à autoridade competente:

1. Um documento pormenorizado e completo de que constem:

- a) A descrição do produto;
- b) A descrição do processo de fabrico com menção dos pontos críticos;
- c) Para cada ponto crítico, a identificação dos perigos, avaliação dos riscos e medidas previstas para o seu domínio;
- d) Regras de vigilância e de controlo dos pontos críticos, com indicação dos limites críticos para os parâmetros a dominar e das acções correctivas previstas no caso de perda do domínio;
- e) Regras de verificação e de revisão.

No caso previsto na b), esse documento pode ser o guia de boas práticas estabelecido pelo organismo profissional em questão;

2. Os registos das observações e/ou medidas referidas na parte F, os resultados das operações de verificação referidos na parte G e os relatórios e registos escritos de decisões relativas às eventuais medidas correctivas aplicadas. Um sistema de gestão documental adequado deve assegurar nomeadamente a possibilidade de localizar facilmente os documentos correspondentes a um lote de fabrico identificado.

L. A autoridade competente velará para que o pessoal do serviço de inspecção habilitado para o controlo oficial tenha uma formação adequada que lhe permita examinar a documentação apresentada a fim de poder avaliar o sistema de autocontrolo estabelecido pelos responsáveis dos estabelecimentos.

Princípios Gerais

Recomenda-se que seja seguido um modelo de procedimentos lógicos cujos componentes essenciais são constituídos pelos que se seguem:

- a) identificação dos perigos, análises dos riscos e determinação das medidas necessárias para o seu domínio,
- b) Identificação dos pontos críticos,
- c) Estabelecimento dos limites críticos para cada ponto crítico,
- d) Estabelecimento dos processos de vigilância e de controlo,
- e) Estabelecimento das acções correctivas a aplicar quando necessário,
- f) Estabelecimento de processos de verificação e de revisão,
- g) Estabelecimento de documentação relativa a todos os processos e registos.

O modelo em questão, ou os princípios em que se baseia, deve ser utilizado com a flexibilidade exigida por cada situação.

Identificação dos pontos críticos

Recomenda-se que se proceda sucessivamente às seguintes acções:

1. Reunião de uma equipa pluridisciplinar

Essa equipa, que agrupa as pessoas que, na empresa, estão ligadas ao produto, deve dispor do conjunto dos conhecimentos específicos e técnicos relativos ao produto considerado, à sua produção (fabrico, armazenagem e distribuição), ao seu consumo e aos potenciais que lhes estão associados. Sempre que necessário, essa equipa pedirá o apoio de especialistas na matéria, que lhe permitirão resolver dificuldades surgidas quanto à avaliação e domínio dos pontos críticos.

Pode ser constituída por:

- a) Um especialista em controlo de qualidade, competente para apreciar os perigos biológicos, químicos ou físicos ligados a um grupo específico de produtos,
- b) Um especialista de produção que seja responsável ou que seja estreitamente ligado ao processo técnico de fabrico do produto,
- c) Um técnico com conhecimentos práticos do funcionamento e da higiene dos equipamentos e materiais utilizados para fabrico do produto,
- d) Qualquer outra pessoa com conhecimento específico de microbiologia, higiene e tecnologia alimentar.

É possível que uma pessoa desempenha vários desses papéis, na medida em que a equipa disponha de todas as informações necessárias e que essas informações sejam utilizadas para verificar a fiabilidade do sistema de autocontrolo aplicado.

Se não se dispuser, num estabelecimento dos conhecimentos especializados em questão, dever-se-á recorrer a apoio exterior (consultoria, guias de boas práticas, etc.).

2. Descrição do produto

Deve ser efectuada uma descrição completa do produto final, do qual constem as seguintes informações:

- a) Composição (por exemplo, matéria-prima, ingredientes, aditivos, etc.)
- b) Estrutura e características físico-químicas (por exemplo, sólido, líquido, gel. Emulsão, Aw, pH, etc.),
- c) Tratamento (por exemplo, cozedura, congelação, secagem, salga, fumagem, etc. e modalidades correspondentes),
- d) Acondicionamento e embalagem (por exemplo, hermética, em vácuo, em atmosfera modificada),
- e) Condições de armazenagem e de distribuição,
- f) Período de conservação exigido, durante qual o produto mantém a suas qualidades (data limite de consumo, data óptima de venda),
- g) Instruções dadas para a utilização,
- h) Critérios microbiológicos ou químicos eventualmente aplicáveis.

3. Identificação da utilização prevista

A equipa pluridisciplinar deve também definir a utilização normal ou prevista que o consumidor fará do produto, bem como os grupos de consumidores a que este se destina.

Se for caso disso, considerará em especial a adaptação do produto à sua utilização por certos grupos de consumidores, tais como colectividades, viajantes, etc. e por grupos de consumidores sensíveis.

4. Construção de um diagrama de fabrico (descrição das condições de fabrico)

Independentemente da apresentação escolhida, todas as fases de fabrico, incluindo os intervalos de segurança durante ou entre essas fases, desde a chegada das matérias-primas ao estabelecimento até à colocação no mercado do produto final, passando pelas preparações, tratamentos de fabrico, embalagem, armazena-

gem e distribuição, devem ser estudadas de forma sequencial e apresentadas sob a forma de um diagrama pormenorizado completo por informação técnica suficiente.

Essas informações podem compreender de forma não limitativa:

- a) Plano dos locais de trabalho e dos anexos,
- b) A disposição e características dos equipamentos,
- c) A sequência de todas as operações (incluindo a incorporação das matérias-primas, ingredientes ou aditivos e os intervalos de segurança durante ou entre as fases),
- d) Os parâmetros técnicos das operações (em especial os parâmetros de tempo, temperatura, incluindo os intervalos de segurança),
- e) A circulação dos produtos (incluindo as possibilidades de contaminação cruzada),
- f) As separações entre os sectores limpos e os sectores sujos (ou entre zonas de alto risco e de baixo risco),
- g) Os dados relativos aos processos de limpeza e desinfecção,
- h) O ambiente higiénico do estabelecimento,
- i) As condições de higiene e circulação do pessoal,
- j) As condições de armazenagem e de distribuição dos produtos.

5. Confirmação no local do diagrama de fabrico

Após o estabelecimento do diagrama, a equipa pluridisciplinar deve proceder à sua confirmação no local durante as horas de produção. Qualquer desvio constatado conduzirá a uma alteração do diagrama para o tornar conforme à realidade.

6. Estabelecimento da lista dos perigos e das medidas necessárias para os dominar

Utilizando como guia o diagrama de fabrico confirmado, a equipa deve:

- a) Estabelecer a lista de todos os perigos biológicos, químicos ou físicos potenciais cujo surgimento possa ser razoavelmente previsto para cada fase (incluindo a aquisição a armazenagem das matérias-primas e dos ingredientes e os intervalos de segurança no decorrer do fabrico).

Por perigo, deve-se entender-se tudo o que seja susceptível de prejudicar a saúde e que se enquadre nos objectivos higiénicos do presente regulamento. De forma mais específica, pode tratar-se:

- contaminação (ou recontaminação) a uma taxa inaceitável, de natureza biológica (microrganismos, parasitas), química ou física, das matérias-primas, dos produtos intermédios ou dos produtos finais,
- sobrevivência ou multiplicação, a taxas inaceitáveis, de microrganismos patogénicos e geração, a taxa inaceitáveis, de corpos químicos nos produtos intermédios, nos produtos indesejáveis resultantes de metabolismo microbiano.
- produção ou persistência, a taxas inaceitáveis, de toxinas ou de outros produtos indesejáveis resultantes de metabolismo microbiano.

Para serem incluídos nessa lista, os perigos devem ser de ordem a que a sua eliminação ou redução para níveis aceitáveis seja essencial para a produção de alimentos são:

- b) Considerar e descrever as medidas de domínio, quando existem, que podem ser aplicadas a cada perigo.

As medidas de domínio correspondem às acções e actividades que podem ser utilizadas para evitar um perigo, para eliminar ou reduzir o seu impacto ou possibilidade de surgimento a um nível aceitável.

Podem ser necessárias várias medidas de domínio para controlar um perigo identificado e uma medida de domínio pode servir para controlar vários perigos. Por exemplo, a pasteurização ou a cozedura controlada podem dar garantias de uma redução suficiente do nível das salmonelas e das listérias.

As medidas de domínio devem ser apoiadas por processos e especificações pormenorizados para garantir a sua aplicação eficaz, como, por exemplo, programas de limpeza pormenorizados, tabelas precisas de esterilização e especificações relativas à concentração de aditivos para conservação utilizados no respeito das prescrições aplicáveis em matéria de aditivos, conforme o disposto no ponto 4 da parte J do Anexo IV.

7. Metodologia para identificação dos pontos críticos

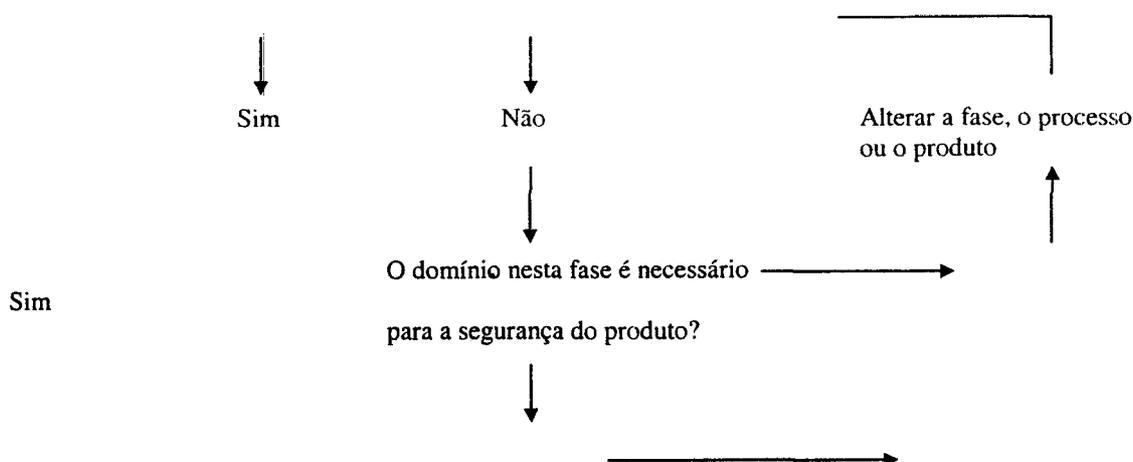
A identificação de um ponto crítico para o domínio de um perigo requer uma actuação lógica. Uma tal abordagem pode ser facilitada pela utilização do diagrama de decisão representado na figura seguinte (podem ser utilizados outros métodos, em função dos conhecimentos e da experiência da equipa).

Diagrama de decisão para a identificação dos pontos críticos para o domínio

Responder sucessivamente a cada pergunta pela ordem indicada, em cada uma das fases e para cada perigo identificado.

Pergunta 1

Estão preparadas medidas de domínio para o perigo considerado?



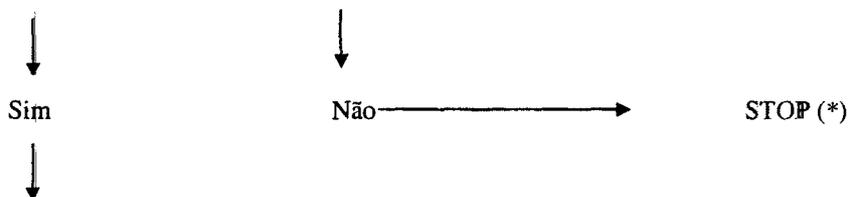
Pergunta 2

Esta fase elimina o perigo ou reduz a sua ocorrência a um nível aceitável?



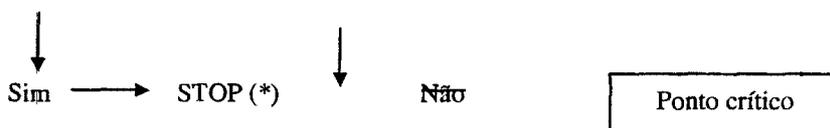
Pergunta 3

Pode ocorrer contaminação ou o perigo pode aumentar até um nível inaceitável?



Pergunta 4

Uma fase posterior pode eliminar o perigo ou reduzir a sua ocorrência a um nível aceitável?



(*) A fase não constitui um ponto crítico. Passar à fase seguinte.

Para a utilização do diagrama de decisão, considerar-se-á sucessivamente cada fase de fabrico identificada no diagrama de fabrico. Em cada fase, a árvore de decisão deve ser aplicada a qualquer perigo cuja ocorrência ou introdução seja razoável prever e a qualquer medida de domínio identificada.

Deve recorrer-se ao diagrama de decisão com flexibilidade e bom senso, conservando uma visão de conjunto do processo de fabrico a fim de evitar, tanto quando possível, uma duplicação inútil dos pontos críticos.

8. Sequência a dar à identificação de um ponto crítico

A identificação dos pontos críticos tem duas consequências para a equipa pluridisciplinar, deve ser:

- a) Assegurar-se de que foram efectivamente concebidas e aplicadas medidas de domínio adequadas. Nomeadamente, se um perigo tiver sido identificado numa fase em que seja necessário um controlo relativo à salubridade do produto e se nenhuma medida de domínio existir nessa fase, nem em nenhuma outra, será necessário alterar o produto ou o processo nessa fase, ou numa fase precedente ou seguinte, a fim de introduzir uma medida de domínio
- b) Estabelecer e aplicar um sistema de vigilância e de controlo para cada ponto crítico.

Estabelecimento e aplicação da vigilância e do controlo dos pontos críticos

Para assegurar o domínio efectivo de cada ponto crítico, é indispensável um sistema de vigilância e de controlo adequado.

Para aplicar um tal sistema recomenda-se o seguinte procedimento:

- 1. Estabelecimento dos limites críticos para cada medida de domínio associada a cada ponto crítico

A cada medida de domínio associada a um ponto crítico deve corresponder a definição de limites críticos.

Os limites críticos correspondem aos valores extremos aceitáveis relativamente à segurança do produto. Separam a aceitabilidade de não aceitabilidade. São expressos por parâmetros observáveis ou mensuráveis que podem demonstrar facilmente o domínio do ponto crítico; devem assentar em provas que estabeleçam uma relação com o domínio do processo.

Os parâmetros podem ser, por exemplo, a temperatura, o tempo, o pH, o teor de água, o teor de aditivo, conservante ou sal ou parâmetros sensoriais, tais como o aspecto ou a textura, etc.

Em certos casos, a fim de reduzir o risco de exceder os limites críticos por causa da variações devidas ao processo, pode ser necessário especificar níveis mais rigorosos (níveis visados) a fim de assegurar o respeito dos limites críticos.

Os limites críticos podem ser reduzidos de fontes diversas. Quando não sejam utilizados os constantes de textos regulamentares (por exemplo, a temperatura de congelação) ou de guias de boas práticas existentes e validados, a equipa dever-se-á assegurar da sua validade relativamente ao domínio do perigo identificado e dos pontos críticos.

2. Estabelecimento de um sistema de vigilância e de controlo para cada ponto crítico

Um programa das observações ou das medições a efectuar em cada ponto crítico assegura que os limites críticos afixados sejam devidamente respeitados constitui uma parte essencial do autocontrolo. O programa deve descrever os métodos utilizados, a frequência das observações e o processo de registo.

Essas observações ou medições devem ser de natureza a permitir a detecção de uma perda de domínio do ponto crítico e fornecer em tempo útil informações para que possa ser adoptada uma acção correctiva.

As observações ou medições podem ser efectuadas contínua ou periodicamente. Quando as observações ou medições forem periódicas, será necessário estabelecer uma programação das observações ou medições que dê uma informação fiável.

O programa de medição e de observação deve especificar claramente em cada ponto crítico para o domínio:

- quem efectua a vigilância e o controlo,
- quando são efectuados a vigilância e o controlo,
- como são efectuados a vigilância e o controlo.

3. Estabelecimento de um plano de acções correctivas

As observações ou medições podem indicar:

- que o parâmetro vigiado tende a exceder os limites críticos especificados, indicando uma tendência para a perda do domínio; as medidas correctivas necessárias para manter o domínio devem ser tomadas antes do perigo surgir,
- que o parâmetro vigiado excedeu os limites críticos especificados, indicando uma perda de domínio, sendo necessário aplicar acções correctivas destinadas a estabelecer novamente uma situação dominada.

Essas acções correctivas devem ser pré-estabelecidas pela equipa pluridisciplinar para cada ponto crítico, a fim de poderem ser aplicadas sem hesitação logo que seja observado um desvio.

As acções correctivas têm que incluir:

- a identificação da (ou das) pessoa(s) responsáveis pelo empreendimento das acções correctivas,
- uma descrição dos meios e das acções a empreender para corrigir o desvio observado,
- as acções a adoptar relativamente aos produtos fabricados durante o período em que não houve controlo,
- a registo escrito das medidas tomadas.

Verificação dos sistemas de autocontrolo

A verificação dos sistemas de autocontrolo aplicados é necessário para assegurar o seu funcionamento eficaz. A equipa pluridisciplinar deve especificar os métodos e os processos a utilizar.

Os métodos utilizados podem incluir nomeadamente colheita de amostras para análise, análises ou testes reforçados em certos pontos críticos, análises intensificadas dos produtos intermédios ou dos produtos finais, inquéritos sobre as condições de armazenagem, distribuição e venda e sobre a utilização do produto.

Os processos de verificação podem corresponder à inspecção das operações, à validade dos limites críticos, ao exame dos desvios, das acções correctivas aplicadas ou das disposições tomadas relativamente aos produtos afectados, à auditoria do sistema de autocontrolo e ao exame dos registos.

A verificação deve permitir a confirmação da validade do sistemas aplicado e a confirmação subsequente, segundo uma periodicidade adequada, de que as disposições previstas continuam a ser correctamente aplicadas.

Além disso, é necessário prever a revisão do sistema a fim de assegurar que este se mantém (ou que se manterá) sempre válido aquando de modificações. Essas modificações podem incluir, por exemplo:

- As matérias primas ou o produto e as condições de produção (locais e ambiente equipamentos, programas de limpeza e desinfecção).
- As condições de acondicionamento de armazenagem ou de distribuição
- A utilização esperada dos consumidores e qualquer outra informação que alerte existência de um novo perigo associado ao produto.

Se for caso disso esta revisão implicará uma alteração das disposições previstas

Qualquer alteração resultante no sistema de autocontrolo deve ser totalmente incorporado no sistema de documentação e de registo a fim de que possa dispor de uma informação actualizada e fiável.

Quando critérios definidos regularmente; esses critérios constituirão valores de referência para a verificação.

MODELO DE CERTIFICADO SANITÁRIO

Relativos aos produtos da pesca destinados à Comunidade Europeia

País de expedição:

Autoridade Competente¹:Serviço de Inspeção¹:

Número de referência do certificado sanitário:

I. Identificação dos produtos da pesca:

Descrição do produto:

c) Espécie (nome científico)

Estado² ou natureza do tratamento:

Natureza da embalagem:

Número de unidades da embalagem:

Peso líquido:

Temperatura de armazenagem e de transporte exigida:

II. Proveniência dos produtos da pesca

Endereço (s) e número de autorização nacional do (s) estabelecimento (s) de preparação ou transformação autorizado(s) pela Autoridade Competente em matéria de exportação

.....

.....

III. Destino dos produtos da pesca

Os produtos da pesca são expedidos

de:

(local de expedição)

para:

(país e local destino)

pelo seguinte meio de transporte:

Nome e endereço do expedidor:

Nome do destinatário e endereço do local de destino:

.....

IV. Certificado sanitário

O abaixo assinado, inspector oficial, certifica que:

- 1) Os supracitados produtos da pesca foram manipulados, preparados ou transformados, identificados, armazenados e transportados em condições pelo menos equivalentes as fixadas pela Directiva 91/493/CEE do Conselho de 22 de Julho de 1991, que adopta as normas sanitárias relativas à produção e colocação no mercado dos produtos da pesca;

Feito em, em

(local)

(data)

.....
(assinatura do inspector oficial).....
(nome em letras maiúsculas, título e cargo do signatário)¹ Nome e endereço² Vivo destinado directamente à alimentação humana, preparado, transformando, etc.