

relativas ao número de passageiros e carga, deve prevalecer o modelo de verificação deste, sem prejuízo de posterior rectificação.

2. Sempre que se julgue prejudicado pelos resultados do modelo de verificação, o operador aéreo pode reclamar perante o operador aeroportuário, sem efeitos suspensivos sobre a obrigação da entrega dos valores cobrados a título de Taxa de Segurança Aeroportuária.

**ARTIGO 13**  
**(Isenções)**

Estão isentos do pagamento da taxa de segurança de passageiros a tripulação, os passageiros em trânsito, as crianças com idade igual ou inferior a 2 anos e os passageiros de aeronaves que, por motivos de ordem técnica, meteorológica ou outro caso de força maior, sejam obrigados a interromper o voo.

**ARTIGO 14**  
**(Mora)**

1. A mora incorrida pelo operador aéreo relativa à entrega do montante da taxa de segurança aeroportuária é passível de multa.

2. Para efeitos do número anterior, ao valor em dívida são acrescidos 5% por cada semana ou parte da semana em atraso, devendo o seu pagamento ocorrer no acto de entrega do montante em causa.

3. O pagamento da multa ocorre em simultâneo com o primeiro acto de entrega do montante devido, após a notificação, nos termos do n.º 3 do artigo 7 do presente Regulamento.

**ARTIGO 15**  
**(Incumprimento)**

1. Considera-se incumprimento do operador aéreo, a falta de entrega ao operador aeroportuário até 10 dias após o prazo estipulado no n.º 3 do artigo 7.

2. Nos casos de incumprimento e sem prejuízo do ressarcimento por via judicial, o operador aeroportuário pode tomar as seguintes medidas:

- a) Exigir a prestação imediata de garantia bancária por parte do operador aéreo, nos termos do n.º 2 do artigo 11;
- b) Executar a garantia bancária anteriormente prestada pelo operador aéreo;
- c) Solicitar ao IACM a imobilização de aeronaves.

**ARTIGO 16**  
**(Reincidência)**

Verificada a reincidência, o operador aeroportuário pode solicitar ao IACM a imobilização de aeronaves ou a suspensão das autorizações de voo concedidas ao operador, até que a situação de incumprimento deixe de se verificar.

**ARTIGO 17**  
**(Destino das multas)**

O produto das multas aplicadas tem a seguinte distribuição:

- a) 70% para o IACM;
- b) 30% para o operador aeroportuário.

**ARTIGO 18**  
**(Exclusão do direito de retenção)**

A taxa de segurança aeroportuária não deve a qualquer título ser objecto de direito de retenção por parte do operador aéreo.

**Decreto n.º 75/2009**

**de 15 de Dezembro**

Havendo necessidade de se introduzir alterações ao Decreto n.º 10/2006, de 5 de Abril, que adopta o Sistema de Inspeção não Intrusiva de Mercadorias, Meios de Transporte, Bagagens e Pessoas, vulgo *scanners*, visando a adequação de alguns dos seus dispositivos à realidade actual, ao abrigo do disposto na alínea f) do n.º 1 do artigo 204 da Constituição da República, o Conselho de Ministros decreta:

Único. São alterados os artigos 1 e 2, alínea b) do artigo 3 e artigo 4 do Decreto n.º 10/2006, de 5 de Abril, passando a ter a seguinte redacção:

“Artigo 1 – 1. É adoptado o Sistema de Inspeção não Intrusiva de Bens, Meios de Transporte, Bagagens e Pessoas.

2. O Sistema de Inspeção não Intrusiva é um conjunto de mecanismos e procedimentos de visualização e detecção electrónica através do uso de equipamento apropriado ao fim a que se destina, visando facilitar o controlo de bens, meios de transporte, bagagens e pessoas.

3. O equipamento a que se refere o n.º 2 inclui os *scanners*, portais de detecção de metais, detectores de drogas, de explosivos, de radiação e de líquidos perigosos, visualização de chássis e de código de contentor e câmaras de controlo televisivo (CCTV), entre outros.

Art. 2. Nas entradas ou saídas do território aduaneiro os bens, meios de transporte, bagagens e pessoas sujeitam-se à verificação electrónica por meio da inspeção não intrusiva.”

Artigo 3. A verificação electrónica e a por meio da inspeção não intrusiva é executada directamente pelas Alfândegas /ou demais instituições públicas devidamente autorizadas pelo ministro que superintende a área das Finanças, a quem cabe:

- a) .....
- b) Promover o processo de inspeção não intrusiva de todos os bens, meios de transporte, bagagens e pessoas que entrem ou saiam do território aduaneiro da República de Moçambique.

Art. 4. Na jurisdição aduaneira de Moçambique, o Ministro que superintende a área das Finanças pode, ouvidas as entidades relevantes, autorizar a concessão da actividade de inspeção não intrusiva em aeroportos, portos, terminais, rodovias e fronteiras terrestres, marítimas, aéreas, lacustres ou fluviais, cabendo à empresa concessionária:

- a) .....
- b) .....

Aprovado pelo Conselho de Ministros, aos 12 de Novembro de 2009.

Publique-se.

A Primeira-Ministra, *Lúsa Dias Diogo*.

**Decreto n.º 76/2009**

**de 15 de Dezembro**

As crescentes exigências do mercado dos produtos pesqueiros e o rápido desenvolvimento tecnológico nesta área exige novos requisitos higio-sanitários e de gestão de qualidade relativos às

actividades de manuseamento e/ou processamento, distribuição e comércio, dos produtos alimentares de origem aquática, com vista a garantir o cumprimento das exigências do mercado e uma melhor protecção do consumidor e da saúde humana, bem como da saúde e bem-estar animal e do meio ambiente.

Nestes termos, ao abrigo do disposto na alínea *f*) do n.º 1 e na alínea *d*) do n.º 2, ambos do artigo 204, da Constituição da Republica, conjugado com o artigo 38 da Lei n.º 3/90, de 26 de Setembro, o Conselho de Ministro decreta:

Artigo 1. É aprovado o Regulamento Geral para o Controlo Hígio-Sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática, o qual faz parte integrante do presente Decreto.

Art. 2. É designado o Instituto Nacional de Inspecção do Pescado, Autoridade Competente no âmbito do Regulamento Geral para o Controlo Hígio-Sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática.

Art. 3. Compete ao Ministro que superintende a área das Pescas aprovar os procedimentos específicos que garantam a aplicação do presente Regulamento.

Art. 4. É revogado o Decreto n.º 17/2001, de 12 de Junho.

Art. 5. O presente Decreto entra em vigor noventa dias após a sua publicação.

Aprovado pelo Conselho de Ministros, aos 12 de Novembro de 2009.

Publique-se.

A Primeira-Ministra, *Lúsa Dias Diogo*.

## Regulamento Geral Para o Controlo Hígio-Sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática

### CAPÍTULO I

#### Disposições gerais

##### ARTIGO 1

##### (Objecto)

O presente Regulamento estabelece para os produtos alimentares de origem aquática:

- a) Os requisitos hígio-sanitários e de gestão de qualidade relativos às actividades de manuseamento e/ou processamento, distribuição e comércio;
- b) As normas para a realização dos controlos oficiais.

##### ARTIGO 2

##### (Definições)

Sem prejuízo das disposições da Lei das Pescas, para efeitos do presente Regulamento, as expressões que se seguem significam:

1. **Acreditação** – procedimento para a outorga, por parte de um organismo competente, a outro organismo instituição ou pessoa, do reconhecimento formal para executar determinadas tarefas ou funções;

2. **Alimento seguro** – alimento inócuo, portanto, livre de contaminantes químicos, físicos e biológicos ou que apresente níveis de contaminação não nocivos à saúde e integridade do consumidor;

3. **Amostra** – as unidades ou partes de um lote ou sub-lote e/ou a colheita de um produto alimentar de origem aquática ou de uma ração ou de qualquer outra substância relevante, tomadas ou retiradas para exame ou análise;

4. **Análise do risco** – um processo constituído por três componentes interligadas: a avaliação, a gestão e a comunicação dos riscos;

5. **Auditoria** – controlo independente para avaliar se as actividades dos controlos oficiais e os seus resultados correspondem às disposições previstas e se são eficazmente aplicadas;

6. **Autoridade competente** – entidade que assegura o cumprimento das disposições do presente Regulamento e outras relacionadas;

7. **Avaliação do risco** – processo que consiste na identificação e caracterização do perigo, avaliação da exposição e caracterização do risco para analisar a probabilidade e a gravidade do perigo identificado;

8. **Bem-estar dos animais** – estado de saúde física, psicológica e nutricional do animal, obtido através de alimentação adequada, acomodação e transporte em condições que não lhes causem lesões, sofrimentos nem stress intenso ou prolongados desnecessários;

9. **Certificação sanitária** – procedimento através do qual a Autoridade Competente fornece uma garantia escrita, electrónica ou equivalente, em matéria de cumprimento das disposições do presente Regulamento e outras aplicáveis, na qual se confirma que um produto cumpre os requisitos hígio-sanitários exigidos;

10. **Controlo oficial** – acções efectuadas pela Autoridade Competente para assegurar o cumprimento das disposições do presente Regulamento e outras disposições aplicáveis;

11. **Estabelecimento** – unidade autónoma da unidade produtiva;

12. **Gravidade e severidade** – grandeza e/ou impacto de um perigo na saúde do consumidor;

13. **Haccp** – “Análise dos Perigos e Identificação dos Pontos Críticos de Controlo”, sistema de auto-controlo que identifica os perigos específicos, define as medidas preventivas e estabelece o seu controlo;

14. **Higiene alimentar** – medidas e condições hígio-sanitárias necessárias para controlar os riscos inerentes aos perigos em produtos alimentares de origem aquática, de forma a assegurar que estes sejam próprios para consumo humano tendo em conta a sua utilização;

15. **Inspector do pescado** – agente do Estado, que representa a Autoridade Competente, com funções para constatar, aplicar, controlar, verificar, supervisionar, divulgar e promover a aplicação e o cumprimento das disposições do presente Regulamento ou outras aplicáveis;

16. **Laboratório de referência** – o que realiza um ou mais exames empregando técnicas analíticas de alta sensibilidade e especialidade com critérios de desempenho, graus de incerteza das medições, procedimentos de validação das metodologias e protocolos internacionalmente reconhecidos e aceites;

17. **Licenciamento sanitário** – Procedimento levado a cabo pela Autoridade Competente para proceder ao registo e aprovação de processos para instalação, modificação e funcionamento de unidades produtivas e estabelecimentos;

18. **Manuseamento** – acções relacionadas com o tratamento de produtos alimentares de origem aquática, entre a captura e o processamento ou entre a captura e a venda, que compreendem os cuidados durante a evisceração, a lavagem, a armazenagem, o transporte, as operações de descarga ou quaisquer outras operações de manipulação;

19. **Mercado(s)** – o mercado nacional e o mercado externo;

20. **Operador**: pessoa singular ou colectiva envolvida, directa ou indirectamente, em qualquer fase da cadeia produtiva, incluindo a distribuição e o comércio de produtos alimentares de origem aquática para consumo humano e rações para a aquicultura;

21. **Perigo** – qualquer agente biológico, químico ou físico, presente no produto, com potencial para causar danos para a saúde do consumidor;

22. **Processamento** – alteração anatómica ou não, ou por transformação dos produtos da pesca para consumo humano;

23. **Produtos alimentares de origem aquática** – produtos e subprodutos resultantes do manuseamento e processamento dos produtos da pesca destinados ao consumo humano;

24. **Produtos da pesca** – qualquer espécie aquática ou parte dela, animal ou vegetal, marinha ou de água doce, apanhados ou capturados no decurso da pesca ou provenientes da aquicultura, produzidos para fins comerciais excluindo os mamíferos aquáticos, os répteis e os anfíbios;

25. **Produtos enganosos ou fraudulentos** – os produtos embalados, cuja informação apresentada em rótulos e publicidade não corresponde ao respectivo conteúdo, nomeadamente em termos de calibração ou classificação, peso, quantidade, tipo de vidragem, espécies, entre outros;

26. **Ração** – qualquer alimento para animais aquáticos de aquicultura;

27. **Rastreabilidade** – seguimento do rasto para a identificação da origem de um produto alimentar de origem aquática, de uma ração ou de uma substância que se lhes destine a ser incorporada, ou com probabilidades de o ser, ao longo de todas as fases da cadeia produtiva, incluindo a distribuição e o comércio;

28. **Reincidência** – a comissão, pelo operador a quem foi aplicada uma sanção ao abrigo do disposto no presente Regulamento, de nova infracção e da mesma gravidade seis meses a partir da data da fixação definitiva da sanção anterior;

29. **Risco** – relação da probabilidade de ocorrência de um perigo e da gravidade do efeito adverso deste;

30. **Transformação** – acção que assegura uma modificação substancial do produto inicial por aquecimento, fumação, cura, maturação, secagem, marinagem, extração, extrusão ou uma combinação destes processos;

31. **Trânsito de pescado** – circulação de produtos alimentares de origem aquática e de rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano, produzidos com origem em produtos da pesca capturados em território nacional, em países terceiros ou em águas internacionais, dentro do país ou utilizando o território nacional como passagem para terceiros mercados;

32. **Unidade produtiva** – qualquer infra-estrutura e embarcações de pesca ou de operações conexas de pesca e veículos operando directa ou indirectamente em qualquer fase da cadeia produtiva, incluindo a distribuição e o comércio, de rações e produtos alimentares de origem aquática que tenham como destino final o consumo humano;

33. **Verificação** – avaliação sistemática, parte do controlo oficial, do cumprimento da aplicação dos requisitos especificados.

#### ARTIGO 3

##### (Âmbito de aplicação)

As disposições do presente Regulamento aplicam-se, no território nacional:

- a) A todos os produtos e subprodutos alimentares de origem aquática destinados ao consumo humano;

- b) Aos operadores de toda a cadeia produtiva da indústria dos produtos alimentares de origem aquática e de rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano;

- c) A todas as fases da produção e/ou processamento, distribuição e comércio de produtos alimentares de origem aquática que se destinem ao consumo humano, bem como aos alimentos para animais aquáticos de aquicultura;

- d) A todos os produtos em trânsito não selados e manipulados em território nacional;

- e) Aos controlos oficiais destinados a verificar do cumprimento dos operadores.

#### ARTIGO 4

##### (Objectivos)

O presente Regulamento tem como objectivos garantir:

- a) O cumprimento das exigências do mercado e uma melhor protecção do consumidor e da saúde humana, tendo em conta, sempre que adequado, a protecção da saúde e do bem-estar animal e o ambiente;

- b) A verificação do cumprimento das normas para a realização dos controlos oficiais de forma a prevenir, eliminar ou reduzir, para níveis aceitáveis, os riscos sanitários para os seres humanos e os animais.

#### ARTIGO 5

##### (Princípios gerais)

Na aplicação das disposições do presente Regulamento são seguidos os princípios da:

- a) Segurança dos alimentos;
- b) Protecção do consumidor;
- c) Responsabilidade;
- d) Rastreabilidade;
- e) Conservação de documentos;
- f) Confidencialidade.

#### ARTIGO 6

##### (Princípio da segurança dos alimentos)

A garantia da segurança dos alimentos para consumo humano e para animais de origem aquática destinados ao consumo humano, obedece a uma análise e avaliação dos riscos de base científica, internacionalmente reconhecida, baseada nos princípios HACCP.

#### ARTIGO 7

##### (Princípio da protecção dos interesses dos consumidores)

A protecção dos interesses dos consumidores é estabelecida de forma a prevenir:

- a) Práticas fraudulentas ou enganosas;
- b) A adulteração de produtos alimentares de origem aquática;
- c) Perigos que possam causar danos à saúde do consumidor;
- d) Quaisquer outras práticas que possam induzir em erro o consumidor.

#### ARTIGO 8

##### (Princípio da responsabilidade)

1. Aos operadores da cadeia produtiva, incluindo a distribuição e o comércio, cabe a responsabilidade de garantir a produção e a venda de alimentos seguros.

2. À Autoridade Competente cabe a responsabilidade de proceder ao controlo e à verificação da observância dos requisitos, na produção de alimentos seguros, em toda a cadeia produtiva, incluindo a distribuição e o comércio, através dos controlos oficiais.

#### ARTIGO 9

##### (Princípio da rastreabilidade)

Será assegurada em todas as fases da cadeia produtiva, incluindo a distribuição e comércio, a rastreabilidade dos produtos alimentares de origem aquática, das rações e de qualquer outra substância destinada a ser incorporada nestes, ou com probabilidades de o ser.

#### ARTIGO 10

##### (Princípio da conservação de documentos)

Os operadores são obrigados a conservar qualquer documentação e registos em boas condições de consulta e manipulação durante um período definido pela Autoridade Competente.

#### ARTIGO 11

##### (Princípio da confidencialidade)

A Autoridade Competente garante que a execução dos controlos oficiais se efectua salvaguardando a devida confidencialidade da informação sobre as actividades das unidades produtivas ou estabelecimentos e dos operadores.

### CAPÍTULO II

#### Controlos Oficiais

##### SECÇÃO I

##### Competências

#### ARTIGO 12

##### (Autoridade Competente)

A Autoridade Competente é designada pelo Conselho de Ministros.

#### ARTIGO 13

##### (Normas aplicáveis aos controlos oficiais)

1. A Autoridade Competente efectua o controlo oficial em conformidade com o preceituado no presente Regulamento e com procedimentos e instrumentos normativos específicos que venham a ser aprovados.

2. Com vista a determinar a natureza e intensidade dos controlos oficiais, a Autoridade Competente avalia:

- a) Os riscos para a saúde pública e, se for caso disso, para a saúde animal;
- b) O tipo e a capacidade dos processos das unidades produtivas;
- c) Os antecedentes do operador em matéria de cumprimento dos requisitos.

#### ARTIGO 14

##### (Competências da Autoridade Competente)

No âmbito dos Controlos Oficiais compete à Autoridade Competente:

- a) Autorizar a instalação e/ou modificação, licenciar as unidades produtivas e certificar os produtos alimentares de origem aquática e subprodutos destinados ao mercado e ao trânsito de pescado;

- b) Realizar programas de pesquisa relacionados com os perigos e riscos nos produtos alimentares de origem aquática;
- c) Realizar a análise e avaliação do risco dos perigos em produtos alimentares de origem aquática;
- d) Realizar acções de planificação, desenvolvimento, implementação, supervisão e controlo de todas as actividades relacionadas com os controlos oficiais;
- e) Realizar acções de formação, pesquisa e divulgação das actividades de inspecção do pescado;
- f) Estabelecer e divulgar normas técnicas específicas relativas aos controlos oficiais, incluindo a elaboração ou adaptação de especificações, harmonizadas com a legislação nacional e internacional;
- g) Realizar a verificação e auditar o cumprimento e a conformidade dos requisitos hígio-sanitários das unidades produtivas, em todas as fases da cadeia produtiva, incluindo a distribuição e comércio;
- h) Criar e manter um sistema de registo documental dos processos de licenciamento e certificação e outros afins;
- i) Realizar auditorias internas;
- j) Divulgar a legislação nacional e internacional sobre a segurança dos alimentos, as relativas aos requisitos gerais e específicos dos mercados importadores e da inspecção do pescado;
- k) Realizar as análises laboratoriais relativas à segurança dos alimentos de origem aquática ou aos controlos oficiais;
- l) Instruir o processo de acreditação dos laboratórios de análises e manter o respectivo nível de acreditação;
- m) Designar os laboratórios de referência para análises dos controlos oficiais e do auto-controlo das unidades produtivas e operadores, relativas à segurança dos alimentos de origem aquática;
- n) Outras, que venham a ser superiormente definidas no âmbito da Inspeção do Pescado.

##### SECÇÃO II

Critérios, obrigações, aplicação e execução dos controlos oficiais

#### ARTIGO 15

##### (Controlos Oficiais)

1. A Autoridade Competente estabelece o Sistema de Controlos Oficiais que procede à verificação da observância, pelas unidades produtivas e operadores, das disposições do presente Regulamento e outras aplicáveis.

2. Os Controlos Oficiais, realizados pela Autoridade Competente, devem assegurar:

- a) eficácia, eficiência e adequação na realização e cumprimento destes;
- b) acesso a laboratórios acreditados ou de referência;
- c) existência de pessoal qualificado, com experiência adequada e em número suficiente;
- d) existência de instalações e equipamento adequados e a devida manutenção;
- e) coordenação e cooperação, sempre que as funções de controlo oficial sejam atribuídas a diferentes unidades de controlo.

3. A Autoridade Competente deve integrar com os Controlos Oficiais planos de emergência e estar preparada para os aplicar.

**ARTIGO 16**  
**(Aprovação e registo)**

1. A Autoridade Competente autoriza a instalação, construção, modificação, operação e procede ao licenciamento sanitário de unidades produtivas e estabelecimentos.

2. As unidades produtivas e os estabelecimentos aprovados e licenciados são registados no cadastro da Autoridade Competente, outorgando-lhe um número de registo sanitário.

3. A Autoridade Competente só deve aprovar, registar e licenciar uma unidade produtiva ou estabelecimento se o operador demonstrar que cumpre os requisitos pertinentes da legislação hígio-sanitária aplicável.

4. As unidades produtivas e os estabelecimentos são aprovados pela Autoridade Competente, na sequência de pelo menos uma visita, e sempre no seguimento de procedimentos operacionais requeridos.

5. Os operadores asseguram que a Autoridade Competente disponha, em permanência, de informações actualizadas sobre as unidades produtivas ou estabelecimentos, incluindo a informação sobre qualquer alteração de estrutura, processos e equipamentos com implicação na cadeia produtiva e de eventual encerramento.

6. A Autoridade Competente submete à aprovação do Ministro que superintende área das pescas os procedimentos específicos para o licenciamento das unidades produtivas e dos estabelecimentos.

**ARTIGO 17**  
**(Taxa de serviços)**

1. A prestação dos serviços, incluindo a certificação e o licenciamento sanitários e as necessárias análises laboratoriais implica, como contrapartida, o pagamento de taxas a serem estabelecidas por despacho conjunto dos ministros que superintendem as áreas das pescas e das finanças.

2. O valor das taxas cobradas constitui receitas da Autoridade Competente.

**ARTIGO 18**  
**(Obrigações da Autoridade Competente)**

1. A Autoridade Competente assegura que os controlos oficiais sejam realizados regularmente, em função dos riscos e com uma frequência adequada, tendo em conta, nomeadamente:

- a) Os riscos identificados associados aos animais aquáticos, às rações ou aos produtos alimentares de origem aquática, à actividade ou operação que possa influenciar a segurança destes produtos ou a saúde humana ou o bem-estar dos animais aquáticos;
- b) Os antecedentes dos operadores no que toca ao cumprimento da legislação em matéria de rações ou produtos alimentares de origem aquática ou das normas em matéria de saúde humana e de bem-estar dos animais aquáticos;
- c) A fiabilidade de quaisquer auto-controlos que já tenham sido realizados;
- d) Qualquer informação que possa indiciar um incumprimento.

2. A Autoridade Competente deve manter-se informada e actualizada sobre os requisitos, no âmbito dos controlos oficiais dos países de destino, no que respeita à exportação de produtos alimentares de origem aquática.

**ARTIGO 19**  
**(Obrigações dos operadores)**

Os operadores devem submeter-se a inspecções realizadas nos termos do presente Regulamento ou outra legislação aplicável e facilitar a Autoridade Competente na execução dos controlos oficiais, nomeadamente:

- a) Permitir o acesso às unidades produtivas e estabelecimentos;
- b) Disponibilizar qualquer documentação e registos exigidos ou considerados necessários.

**ARTIGO 20**  
**(Execução dos controlos oficiais)**

1. Os controlos oficiais, com base nos métodos da verificação e da auditoria, incidem sobre:

- a) os requisitos hígio-sanitários;
- b) as boas práticas de higiene e fabrico;
- c) os procedimentos baseados no sistema HACCP;
- d) o controlo de práticas económicas enganosas e fraudulentas.

2. Os controlos oficiais devem observar se os operadores aplicam os procedimentos de forma constante e correcta, pelo menos, em matéria de:

- a) Informações relativas à cadeia produtiva;
- b) Concepção e manutenção das instalações e do equipamento das unidades produtivas e nos estabelecimentos;
- c) Higiene das operações, antes, durante e após a sua realização;
- d) Higiene do pessoal e das instalações;
- e) Formação em matéria de higiene e métodos de trabalho;
- f) Controlos parasitários;
- g) Qualidade da água;
- h) Controlo de pragas;
- i) Controlo da temperatura;
- j) Controlo das matérias-primas, ingredientes, aditivos, embalagens e produto final que entram e saem das unidades produtivas ou dos estabelecimentos e da respectiva documentação;
- k) Aplicação de forma constante e correcta dos procedimentos baseados no sistema HACCP;
- l) Observação dos critérios microbiológicos previstos;
- m) Cumprimento dos requisitos sobre resíduos, contaminantes e substâncias proibidas;
- n) Ausência, nos produtos, de perigos físicos, químicos e biológicos;
- o) Verificação se o pessoal e as actividades do pessoal cumprem os requisitos previstos em todas as fases do processo de produção, nas unidades produtivas e nos estabelecimentos;
- p) Cumprimento dos requisitos de calibração, peso, vidragem, rotulagem, apresentação e publicidade, entre outros de forma que estes não sejam enganosos ou fraudulentos para o consumidor.

3. A implementação dos controlos oficiais devem integrar especificamente a:

- a) Avaliação do desempenho do pessoal;
- b) Observação e leitura dos registos efectuados pelo operador;

- c) Colheita de amostras para análise laboratorial, sempre que necessário;
  - d) Documentação dos elementos controlados;
  - e) Entrevistas com os operadores;
  - f) Constatações e conclusões.
4. Os controlos oficiais são efectuados sem aviso prévio e com acesso imediato às instalações e documentação, excepto quando para aprovação das unidades produtivas.

## ARTIGO 21

**(Exames e testes no âmbito dos controlos oficiais)**

1. Os controlos oficiais dos produtos alimentares de origem aquática devem incluir pelo menos, os seguintes exames:
- a) Exames organolépticos;
  - b) Exames parasitários;
  - c) Exames de calibração, peso, vidragem, rotulagem, apresentação e publicidade, entre outros.
2. Devem ainda incluir, pelo menos, os seguintes testes:
- a) Testes de determinação dos teores de azoto básico volátil total (ABVT);
  - b) Testes de azoto trimetilamínico (ATMA);
  - c) Testes de histamina;
  - d) Testes de resíduos e contaminantes;
  - e) Testes microbiológicos;
  - f) Testes de biotoxinas, sulfitos e de pH.
3. A Autoridade Competente define os limites e critérios dos exames e testes.

## ARTIGO 22

**(Produtos impróprios)**

São impróprios para o consumo humano ou animal os produtos que possam constituir um perigo, se:

- a) Deficiências graves forem detectadas nos controlos oficiais;
- b) Os resultados dos exames e testes tiverem demonstrado a existência de níveis superiores aos estabelecidos;
- c) Forem provenientes de espécies de peixes venenosos indicadas no artigo 36.

## ARTIGO 23

**(Relatórios dos controlos oficiais)**

1. A Autoridade Competente elabora relatórios sobre os controlos oficiais que realiza, os quais devem incluir:
- a) A identificação do operador;
  - b) Constituição da equipe da inspecção;
  - c) Descrição da finalidade do controlo oficial e dos métodos aplicados;
  - d) Descrição dos respectivos resultados;
  - e) Medidas a tomar;
  - f) Constatações e prazos de adequação.
2. O relatório é assinado pelo Inspector e pelo operador, ou seu representante, e uma cópia do mesmo é entregue ao operador.

## ARTIGO 24

**(Amostragem e análise laboratorial)**

1. Os métodos de amostragem e de análise utilizados no contexto dos controlos oficiais devem respeitar:
- a) As normas nacionais, na sua ausência, protocolos internacionalmente reconhecidos e aceites;
  - b) As normas aplicáveis dos países importadores.

2. As medidas de execução para realizar análises laboratoriais devem, pelo menos, considerar:

- a) Os critérios de desempenho, os parâmetros de análise, o grau de incerteza das medições e os procedimentos para a validação das metodologias;
- b) As regras de interpretação dos resultados.

3. As amostras devem ser colhidas, manuseadas e rotuladas de forma a garantir a sua validade jurídica e analítica.

## ARTIGO 25

**(Garantias do Operador)**

A Autoridade Competente estabelece os procedimentos para garantir o direito dos operadores, cujos produtos sejam sujeitos a amostragem e análise, poderem solicitar parecer de peritos independentes, sem prejuízo da obrigação da Autoridade Competente, em caso de emergência, tomar as medidas pertinentes.

## ARTIGO 26

**(Laboratórios oficiais)**

1. A Autoridade Competente designa e publica a lista dos laboratórios acreditados e de referência de acordo com as normas internacionais aplicáveis ao respectivo funcionamento, avaliação e acreditação, para efectuarem as análises das amostras recolhidas nos controlos oficiais.

2. A Autoridade Competente cancela a designação dos laboratórios que deixem de preencher as condições de acreditação exigíveis.

## ARTIGO 27

**(Planos de emergência)**

1. No âmbito da implementação de gestão de crises de natureza sanitária a Autoridade Competente elabora planos de emergência operacionais.

2. Os planos de emergência operacionais devem especificar:

- a) As medidas a aplicar sempre que se verifique que uma ração ou um produto alimentar de origem aquática apresente um risco grave directo, ou através do ambiente, para os seres humanos;
- b) As autoridades administrativas e outros agentes que devem intervir e os respectivos poderes e responsabilidades;
- c) Os canais e os procedimentos para a troca de informações entre os diferentes intervenientes;
- d) Os procedimentos de revisão tendo em conta a experiência adquirida nos exercícios de simulação.

3. Os operadores devem fazer aprovar, junto da Autoridade Competente planos de emergência que permitam a gestão de crises de natureza sanitária.

## ARTIGO 28

**(Plano nacional dos controlos oficiais)**

1. A Autoridade Competente elabora um Plano Nacional dos Controlos Oficiais que deve conter o seguinte:

- a) A forma de actualização à luz da evolução da situação;
- b) Informações gerais sobre a estrutura e a organização dos controlos oficiais em todas as fases da cadeia produtiva;
- c) Os objectivos estratégicos do plano e a forma como estes se reflectem na atribuição de prioridades aos controlos e na afectação de recursos;

- d) A classificação dos riscos das actividades em questão;
- e) Descrição de acções para a sua implementação do ponto de vista dos recursos humanos, materiais e económico-financeiros.

2. O Plano Nacional dos Controlos Oficiais é trienal e é apresentado aos organismos sociais, profissionais e económicos ligados aos operadores para conhecimento e ao país importador quando solicitado.

#### ARTIGO 29

##### (Medidas correctivas em caso de incumprimento)

1. Quando, no decurso das operações de execução dos controlos oficiais, o Inspector do Pescado identifique um incumprimento, deve tomar medidas, tendo em conta a natureza do incumprimento e os antecedentes do operador, que garantam que o mesmo o resolva.

2. O Inspector do Pescado, sempre que possível em conjunto com o operador, estabelece um prazo de execução para a solução dos incumprimentos que será sujeito a uma verificação de seguimento.

3. O incumprimento dos prazos estabelecidos pelo Inspector do Pescado constitui infracção punível nos termos do presente Regulamento.

### CAPÍTULO III

#### Regras Hígio-Sanitárias

#### ARTIGO 30

##### (Requisitos de higiene)

1. Os operadores, ao longo da cadeia produtiva, distribuição e comércio, devem observar, quando se apliquem, os seguintes requisitos hígio-sanitários:

- a) Critérios microbiológicos;
- b) Critérios de temperatura;
- c) Manutenção da cadeia de frio;
- d) Recolha de amostras e análises;
- e) Outros processos necessários ao cumprimento dos requisitos de higiene.

2. Os requisitos de higiene indicados no número anterior e os métodos de amostragem e análise que lhes estão associados são os que vierem a ser determinados pela Autoridade Competente.

#### ARTIGO 31

##### (Análise dos perigos e identificação dos pontos críticos de controlo)

1. Os operadores devem criar, aplicar e manter um processo ou processos permanentes baseados nos seguintes princípios do HACCP:

- a) Identificação de quaisquer perigos que possam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis;
- b) Identificação dos pontos críticos de controlo nas fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um perigo ou para o reduzir para níveis aceitáveis;
- c) Estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos perigos identificados;

- d) Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de monitorização em pontos críticos de controlo;
- e) Estabelecimento de medidas correctivas quando a monitorização indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob controlo;
- f) Estabelecimento de processos a efectuar regularmente, para verificar que as medidas referidas nas alíneas a) a e) funcionam eficazmente;
- g) Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas nas alíneas a) a f).

2. Qualquer alteração nos produtos, no processo ou em qualquer fase da produção de produtos alimentares de origem aquática, obriga ao procedimento de uma revisão do processo e à introdução das alterações necessárias.

3. Os operadores não são obrigados a criar, aplicar e a manter processos com base nos princípios HACCP se realizam as seguintes actividades:

- a) Criação, pesca e a colheita de produtos vivos da pesca com vista à sua colocação no mercado;
- b) Operações de manuseamento, designadamente de abate, sangria, descabeçamento e evisceração, remoção das barbatanas, refrigeração e embalagem, na condição de serem efectuadas a bordo das embarcações de pesca;
- c) Transporte e a armazenagem dos produtos de origem aquática, cuja natureza não tenha sido substancialmente alterada, incluindo os produtos vivos nas explorações piscícolas em terra.

4. Os operadores devem possuir documentação descrevendo os processos desenvolvidos em conformidade com o presente artigo e mantê-la actualizada, fornecer prova da observância da aplicação dos processos HACCP, sob a forma exigida pela Autoridade Competente.

#### ARTIGO 32

##### (Uso de água)

1. Deve ser providenciado um abastecimento adequado de água potável ou água limpa quando permitido, a qual deve ser utilizada sempre que necessário para garantir a não contaminação dos produtos.

2. O gelo que entre em contacto com os produtos ou que os possa contaminar deve ser fabricado com água potável ou, quando utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa e manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação.

3. Para remover qualquer eventual contaminação da superfície dos produtos, os operadores devem usar água potável ou, quando permitido, água limpa, salvo se a Autoridade Competente vier a autorizar a utilização de outras substâncias.

#### ARTIGO 33

##### (Rastreabilidade)

1. Os operadores dos produtos alimentares de origem aquática e das rações devem estar em condições de:

- a) Identificar o fornecedor de um produto, de uma ração ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada nestes ou com probabilidades de o ser;
- b) Identificar os operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos;
- c) Dispor de sistemas e procedimentos que permitam que as informações referidas nas alíneas anteriores sejam colocadas à disposição da Autoridade Competente sempre que solicitado.

2. Os produtos alimentares de origem aquática e as rações que sejam colocados no mercado, ou susceptíveis de o serem, devem ser adequadamente identificados de forma a facilitar a sua rastreabilidade.

## CAPÍTULO IV

### Mercado

#### ARTIGO 34

##### (Listagem das unidades produtivas)

A Autoridade Competente divulga regularmente a lista das unidades produtivas, estabelecimentos e operadores:

- a) Nacionais aprovados a operarem com produtos alimentares de origem aquática destinados a serem colocados no mercado;
- b) Estrangeiros aprovados a colocarem os produtos alimentares de origem aquática no mercado nacional.

#### ARTIGO 35

##### (Requisitos gerais para a colocação no mercado)

1. Os lotes de produtos alimentares de origem aquática propostos para colocação no mercado devem preencher os requisitos gerais seguintes:

- a) Terem sido manuseados e/ou processados de acordo com os requisitos gerais e específicos do presente Regulamento e outros relacionados;
- b) Terem passado nos controlos oficiais;
- c) Cumprir com o declarado na embalagem, rótulo ou etiqueta segundo as normas aplicáveis.

2. Os lotes de produtos alimentares de origem aquática propostos para exportação devem preencher os requisitos indicados no número anterior, sem prejuízo dos requisitos específicos do país importador.

3. A Autoridade Competente fará aprovar em instrumentos legais próprios os procedimentos específicos de embalagem, rotulagem e etiquetagem.

#### ARTIGO 36

##### (Produtos proibidos)

1. Não podem ser colocados no mercado produtos provenientes de espécies de peixes venenosos, nomeadamente das famílias Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae.

2. A Autoridade Competente pode, fundamentando, propor a proibição de outras espécies que venham a ser consideradas nocivas ou venenosas.

#### ARTIGO 37

##### (Certificação sanitária)

1. A Autoridade Competente procede à certificação sanitária dos produtos alimentares de origem aquática e de rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano para a colocação no mercado interno ou externo, incluindo os que são ou não para promoção comercial.

2. As condições e quantidades a certificar destinadas ou não à promoção comercial são aprovadas por diploma ministerial, sob proposta da Autoridade Competente.

#### ARTIGO 38

##### (Circulação interna)

1. A circulação, dentro do país, de produtos alimentares de origem aquática e de rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano está sujeita à verificação sanitária

a realizar pela Autoridade Competente nos portos, aeroportos e nos postos de controlo rodoviário e ferroviário ou nos locais de desembarque marítimo ou fluvial.

2. Sem prejuízo das normas nacionais de saúde pública, sob proposta da Autoridade Competente, são estabelecidos por diploma ministerial as condições e formas relativas à verificação sanitária da circulação interna dos produtos alimentares de origem aquática e de rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano.

#### ARTIGO 39

##### (Requisitos sanitários de importação)

1. Os produtos alimentares de origem aquática e rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano a importar devem cumprir as exigências hígio-sanitárias do presente Regulamento e outras disposições legais aplicáveis.

2. Os importadores de produtos alimentares de origem aquática e de rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano, são responsáveis pela aquisição de produtos legalmente produzidos no país de origem e cuja produção ocorra de acordo com requisitos hígio-sanitários do presente Regulamento e outras disposições relacionadas.

3. A Autoridade Competente estabelece, em instrumentos legais, as regras de execução dos controlos oficiais sobre a importação de produtos alimentares de origem aquática e de rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano incluindo as relativas ao processo de importação.

#### ARTIGO 40

##### (Trânsito internacional)

1. É permitido o trânsito internacional de produtos alimentares de origem aquática e de rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano com destino a países terceiros nas condições seguintes:

- a) Estarem devidamente acondicionados e selados, e colocados em armazém sob responsabilidade da autoridade alfandegária;
- b) O local de armazenagem deve estar aprovado pela Autoridade Competente.

2. Os produtos em trânsito internacionais que não reúnam os requisitos do número anterior estão sujeitos a inspecção sanitária obrigatória.

#### ARTIGO 41

##### (Controlo alfandegário)

As autoridades alfandegárias, nos diferentes postos fronteiriços do país, exigem ao exportador e importador a exibição de documentos de certificação sanitária e verificam a sua correspondência com a mercadoria apresentada.

## CAPÍTULO V

### Fiscalização sanitária, infracções e sanções

#### ARTIGO 42

##### (Fiscalização sanitária)

1. A fiscalização sanitária é realizada por funcionários da Autoridade Competente com funções de Inspector do Pescado.

2. A Autoridade Competente indica, por despacho, os funcionários com funções de Inspector do Pescado autorizados a assinar a documentação relativa à certificação e ao licenciamento sanitários.

## ARTIGO 43

**(Capacidade técnica do pessoal)**

1. A Autoridade Competente, na sua função fiscalizadora, mantém nos controlos oficiais pessoal com competência e capacitado nas seguintes áreas:

- a) Auditoria, inspeção e amostragem e respectivos procedimentos;
- b) Legislação em matéria de produtos alimentares de origem aquática e de rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano;
- c) Fases da cadeia de produção, distribuição e comércio e os perigos e riscos potenciais inerentes para a saúde humana e, se for caso disso, a saúde dos animais aquáticos e o ambiente;
- d) Avaliação da aplicação do HACCP, respectivos pré-requisitos ou outros sistemas de auto-controlo equivalentes;
- e) Sistemas de certificação oficial;
- f) Disposições de intervenção em caso de emergência;
- g) Verificação de documentos escritos e outros registos, incluindo os relativos aos testes analíticos;
- h) Qualquer outro domínio necessário para assegurar que os controlos oficiais sejam efectuados em conformidade com as disposições do presente Regulamento e outras aplicáveis.

2. O pessoal encarregado dos controlos oficiais deve encontrar-se apto para realizar actividades pluridisciplinares e, manter-se actualizado na esfera da sua competência e receber regularmente formação suplementar.

## ARTIGO 44

**(Poderes do Inspector do Pescado)**

1. Com vista a garantir as disposições do presente Regulamento e demais disposições aplicáveis, o Inspector do Pescado, no uso das suas competências, pode:

- a) Vistoriar, abrir ou ordenar a abertura de unidades produtivas e estabelecimentos;
- b) Verificar as condições hígio-sanitárias das unidades produtivas e estabelecimentos;
- c) Ordenar, se for caso disso, o encerramento das unidades produtivas e estabelecimentos;
- d) Colher amostras de produtos para a realização de análises;
- e) Inspeccionar em toda a cadeia produtiva, incluindo o transporte, a documentação relativa aos produtos alimentares de origem aquática e de rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano.
- f) Interditar a circulação de produtos suspeitos ou impróprios para o consumo humano.

2. Quando no decurso de acções de inspeção e verificação o Inspector do Pescado tiver fundadas razões para presumir da existência de infracção ao presente Regulamento e demais disposições aplicáveis, pode a título preventivo:

- a) Apreender qualquer embarcação ou veículos com produtos alimentares de origem aquática e rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano adulterados ou impróprios para o consumo humano, incluindo lotes;

b) Retirar as licenças sanitárias das unidades produtivas e estabelecimentos cujas condições hígio-sanitárias não se conformam com o presente Regulamento e demais disposições aplicáveis;

c) Selar porões, unidades produtivas e estabelecimentos que se suspeitem conter produtos adulterados;

d) Recolher os elementos de prova que julguem necessários incluindo os Diários de Bordo de Pesca e os Diários de Máquinas.

## ARTIGO 45

**(Fiscalização)**

1. Compete à Autoridade Competente a fiscalização do cumprimento das disposições do presente Regulamento e das normas específicas relacionadas, sem prejuízo da competência atribuída por lei a outras entidades.

2. Compete à Autoridade Competente aplicar as sanções resultantes das infracções constatadas nos controlos oficiais e dadas como provadas.

3. Compete às autoridades alfandegárias, nos diferentes postos fronteiriços do país, aplicar as sanções resultantes do controlo realizado nos termos do artigo 41 do presente Regulamento.

## ARTIGO 46

**(Acumulação de infracções)**

1. O operador que cometa mais do que uma infracção na mesma ocasião é punido por acumulação de infracções.

2. Na acumulação de infracções, o valor da multa é a soma aritmética dos valores das multas de cada sanção acumulada.

3. Na acumulação de infracções são também aplicadas as sanções acessórias correspondentes.

## ARTIGO 47

**(Natureza administrativa das sanções)**

1. A instrução dos processos de infracção de pesca é de carácter administrativo.

2. A instrução dos processos por infracção ao n.º 2 do artigo 51 do presente Regulamento cabe à investigação criminal.

## ARTIGO 48

**(Reincidência)**

1. No caso de reincidência, os montantes dos limites máximos das multas, são elevados para o dobro, constituindo-se em limites mínimos, ajustando-se proporcionalmente os máximos.

2. Na reincidência é aplicada sanção acessória.

## ARTIGO 49

**(Vias de reclamação)**

1. Das decisões tomadas no âmbito da aplicação do presente Regulamento, cabe recurso hierárquico a ser entreposto no prazo de oito dias contado a partir da data da notificação.

2. Esgotada a via hierárquica, cabe recurso ao Tribunal Administrativo a interpor no prazo definido por lei.

3. Os recursos entrepostos no âmbito do presente Regulamento têm efeito devolutivo.

## ARTIGO 50

**(Destino dos produtos confiscados)**

Os produtos confiscados por via administrativa podem ser:

- a) Vendidos em hasta pública ou entregues a creches, hospitais ou outras organizações sociais, sendo aptos para o consumo humano;
- b) Destruídos, sendo impróprios para o consumo humano.

ARTIGO 51  
(Infracções)

1. Constituem infracções ao presente Regulamento:

- a) O funcionamento de unidades produtivas e estabelecimentos sem licenciamento sanitário de funcionamento;
- b) O funcionamento de unidades produtivas e estabelecimentos com licença caducada ou suspensa;
- c) A colocação no mercado de produtos alimentares de origem aquática sem cumprir com os requisitos previstos nos artigos 30 e 35 e/ou sem certificação sanitária;
- d) O não cumprimento dos requisitos hígio-sanitários previstos no presente Regulamento ou em regulamentação específica;
- e) A falta de documentos, a falta de registos e a sua falsificação, o envio de informações falsas ou a falta de envio de informação destinada à Autoridade Competente;
- f) O impedimento ou criação de obstáculos à realização de controlos oficiais;
- g) O funcionamento de unidades produtivas e estabelecimentos que não cumpram os requisitos estruturais e em matéria de equipamento estabelecidos nas normas específicas;
- h) Colocação deliberada ou tentativa de colocação no mercado de produtos da pesca contaminados ou que contenham toxinas prejudiciais à saúde humana;
- i) O não cumprimento dos prazos que venham a ser estabelecidos pelo Inspector do Pescado no âmbito dos controlos oficiais.

2. Quem agredir ou obstruir com violência ou ameaças de violência a acção do Inspector do Pescado no exercício das suas funções é punido nos termos da lei comum em vigor.

ARTIGO 52  
(Sanções aplicáveis)

1. As infracções ao presente Regulamento e demais disposições aplicáveis são punidas cumulativamente com multa e sanções acessórias.

2. Constituem sanções acessórias:

- a) Perda a favor do Estado dos produtos produzidos em contravenção;
- b) Encerramento da unidade produtiva ou estabelecimento;
- c) Suspensão de autorizações e licenças sanitárias.

3. As multas são pagas em moeda nacional.

4. As multas aplicadas a pessoa estrangeira não residente ou sem representação em Moçambique são pagas em moeda livremente convertível.

ARTIGO 53  
(Processos de infracção)

1. Compete à Autoridade Competente a instrução dos processos de infracção.

2. Compete à Autoridade Competente a aplicação das multas e sanções acessórias relativas às violações identificadas e dadas como provadas.

ARTIGO 54  
(Auto de Notícia)

1. Ao verificar a existência de violação, o pessoal encarregado pelos controlos oficiais levantam um Auto de Notícia que inclui pelo menos a identificação do operador e unidade produtiva, e a exposição objectiva dos factos e das suas circunstâncias.

2. O Auto de Notícia é datado e assinado pelo Inspector do Pescado que detectou a violação e, sempre que possível, por duas testemunhas.

3. Se necessário, a Autoridade Competente deve também notificar da sua decisão a Autoridade Competente do país de expedição.

ARTIGO 55  
(Sanções)

1. As infracções ao artigo 51 são puníveis com as seguintes sanções:

- a) A infracção da alínea a) é punida com multa de 20 a 50 vezes o valor da licença sanitária de funcionamento correspondente e com a sanção acessória de encerramento da unidade produtiva ou do estabelecimento;
- b) A infracção da alínea b) é punida com multa de 10 a 30 vezes o valor da licença sanitária de funcionamento correspondente e com a sanção acessória de encerramento temporário da unidade produtiva ou do estabelecimento;
- c) A infracção da alínea c) é punida com multa de 100 a 150 vezes o valor da certificação sanitária do respectivo produto e com a sanção acessória de perda a favor do Estado dos produtos objecto da contravenção;
- d) A infracção da alínea d) é punida com multa de 30 a 50 vezes o valor da licença sanitária de funcionamento correspondente e com as sanções acessórias de suspensão da correspondente licença sanitária de funcionamento até à regularização dos incumprimentos e de perda a favor do Estado dos produtos produzidos em contravenção;
- e) A infracção da alínea e) é punida com multa de 2 a 10 vezes o valor da licença sanitária de funcionamento correspondente;
- f) A infracção da alínea f) é punida com multa de 30 a 50 vezes o valor da licença sanitária de funcionamento correspondente;
- g) A infracção da alínea g) é punida com multa de 20 a 30 vezes o valor da licença sanitária de funcionamento correspondente e com a sanção acessória de suspensão da correspondente licença sanitária de funcionamento até à regularização dos incumprimentos;
- h) A infracção da alínea h) é punida com multa de 30 a 50 vezes o valor da licença sanitária de funcionamento de um estabelecimento e com a sanção acessória de perda a favor do Estado dos produtos;
- i) A infracção da alínea i) é punida com multa de 2 a 10 vezes o valor da licença sanitária de funcionamento.

**Decreto n.º 77/2009**  
de 15 de dezembro

Havendo necessidade de estabelecer um quadro geral no que concerne ao regime jurídico das Zonas de Interesse Turístico no País, ao abrigo do disposto na alínea f) do n.º 1 do artigo