



# BOLETIM DA REPÚBLICA

PUBLICAÇÃO OFICIAL DA REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE

IMPrensa Nacional de Moçambique, E.P.

## AVISO

A matéria a publicar no «Boletim da República» deve ser remetida em cópia devidamente autenticada, uma por cada assunto, donde conste, além das indicações necessárias para esse efeito, o averbamento seguinte, assinado e autenticado: **Para publicação no «Boletim da República».**

## SUMÁRIO

Ministério do Interior:

**Diploma Ministerial n.º 25/2023:**

Concede a nacionalização moçambicana, por requalificação, ao senhor Manuel Alexandre Paiva da Silva Costa.

Ministério do Mar, Águas Interiores e Pescas:

**Diploma Ministerial n.º 26/2023:**

Aprova os procedimentos específicos hídrico-sanitários para a produção de produtos da pesca e revoga o Diploma Ministerial n.º 145/2010, de 24 de Agosto.

## MINISTÉRIO DO INTERIOR

**Diploma Ministerial n.º 25/2023**

de 2 de Fevereiro

Verificado o cumprimento do disposto no n.º 1 do artigo 32 da Constituição da República de Moçambique, conjugado com o artigo 14 do Decreto n.º 3/75, de 16 de Agosto, a Ministra do Interior, determina:

É concedida a nacionalidade moçambicana, por requalificação, ao senhor Manuel Alexandre Paiva da Silva Costa, natural de Quelimane, nascido a 24 de Janeiro de 1968.

Ministério do Interior, em Maputo, 6 de Janeiro de 2023. — A Ministra. *Arsénia Felicidade Félix Massingue.*

## MINISTÉRIO DO MAR, ÁGUAS INTERIORES E PESCAS

**Diploma Ministerial n.º 26/2023**

de 2 de Fevereiro

Havendo necessidade de estabelecer procedimentos específicos referentes aos requisitos hídrico-sanitários para a produção de produtos da pesca, nas diferentes fases de produção e transformação, ao abrigo das disposições combinadas do arti-

go 3 do Decreto n.º 80/2020, de 8 de Setembro e do n.º 2 do artigo 26 do Regulamento aprovado pelo mesmo Decreto, determino:

ARTIGO 1

**(Aprovação)**

São aprovados os procedimentos específicos hídrico-sanitários para a produção de produtos da pesca, parte integrante do presente Diploma Ministerial.

ARTIGO 2

**(Competência)**

Compete ao Diretor-geral do Instituto Nacional de Inspeção do Pescado, IP, sempre que se mostrar necessário, proceder à alteração dos procedimentos hídrico-sanitários ora aprovados, bem como esclarecer as dúvidas que surgirem na aplicação do presente Diploma.

ARTIGO 3

**(Disposição revogatória)**

É revogado o Diploma Ministerial n.º 145/2010, de 24 de Agosto.

ARTIGO 4

**(Início de vigência)**

O presente Diploma Ministerial entra em vigor à data da sua publicação.

Ministério do Mar, Águas Interiores e Pescas, em Maputo, aos 22 de Dezembro de 2022. — A Ministra, *Lídia de Fátima Cardoso.*

## Procedimentos Hídrico-Sanitários Para a Produção de Produtos da Pesca

CAPÍTULO I

**Disposições gerais**

ARTIGO 1

**(Objecto)**

Os presentes procedimentos hídrico-sanitários regulam a produção e processamento, transformação, distribuição e comércio dos produtos da pesca, seus derivados e rações para animais aquáticos e operações conexas.

ARTIGO 2

**(Âmbito)**

Os procedimentos hídrico-sanitários aplicam-se:

- a) no que se refere à higiene pessoal, a todos os operadores independentemente da actividade desenvolvida;
- b) à produção primária, como a pesca, incluindo a apanha de produtos vivos e aquacultura;

- c) às operações associadas à produção primária, como o desembarque, transporte e armazenagem dos produtos da pesca;
- d) à localização, concepção e construção de unidades produtivas, tais como embarcações congeladoras, embarcações fabricas, fábricas de gelo e estabelecimentos de processamento;
- e) a todas as fases de produção e processamento, transformação e distribuição, que se realizam após a produção primária dos produtos da pesca;
- f) Aos requisitos operativos específicos dos processos de transformação de produtos da pesca.

### ARTIGO 3

#### (Definições)

Sem prejuízo das definições constantes da Lei das Pescas e do Regulamento para o Controlo Hígio-Sanitário dos Produtos da pesca, os termos e expressões usados nos procedimentos hígio-sanitários ora aprovados têm o significado constante do glossário que figura como Anexo Único, dos quais é parte integrante.

## CAPÍTULO II

### Requisitos de higiene

#### SECÇÃO I

##### Higiene pessoal

#### ARTIGO 4

##### (Requisitos de higiene pessoal)

1. Os operadores são responsáveis por garantir diariamente a higiene do pessoal em toda a cadeia produtiva.
2. O pessoal que manuseia, processa, transforma e prepara os produtos da pesca deve:
  - a) manter um elevado grau de higiene pessoal;
  - b) usar vestuário adequado e limpo, que confira protecção;
  - c) cumprir regras hígio-sanitárias essenciais para a não contaminação dos produtos durante a sua manipulação, como sejam:
    - i. manter higiene e limpeza pessoal diário do corpo e, principalmente, do cabelo, boca, nariz e mãos;
    - ii. limpar, lavar e desinfectar as mãos sempre que necessário, em particular:
      - Antes de começar o manuseio de produtos da pesca;
      - Após e durante as operações de evisceração;
      - Após a remoção de desperdícios e ou lixo;
      - Depois de efectuar as necessidades pessoais;
      - Depois de utilizar produtos químicos de limpeza, ou após a realização de actividades de manutenção mecânica ou de abastecimento de combustível ou de uso de quaisquer outras substâncias susceptíveis de contaminação de produtos da pesca.
    - iii. ter cabelo protegido;
    - iv. ter unhas cortadas e limpas e que não estejam pintadas;
    - v. não fumar;
    - vi. não comer e beber, ou mastigar pastilhas;
    - vii. não cuspir;
    - viii. não espirrar e nem tossir sobre os produtos, gelo e superfícies de contacto com os produtos da pesca;
    - ix. não se pentear nem se coçar;
    - x. não ter feridas sem protecção, independentemente de estarem infectadas ou não;

xi. não ter qualquer outro comportamento susceptível de contaminar produtos da pesca.

- d) possuir boletim de sanidade devidamente actualizado e que tenha sido emitido pela Autoridade Competente do sector de saúde, com base em análises específicas definidas na legislação vigente sobre o licenciamento sanitário.

3. O pessoal que seja, ou aparente ser, portador de doença transmissível através de alimentos ou que esteja afectado por feridas abertas, infecções cutâneas, evidências de problemas respiratórios, inflamações, diarreia ou outro, que constitua um risco de contaminação directa ou indirecta do produto da pesca, deve ser afastado das operações de manuseamento, preparação e transformação de produtos da pesca.

4. O pessoal abrangido pelo disposto no número anterior, que possa entrar em contacto com os produtos da pesca, deve informar imediatamente à entidade patronal de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas.

### ARTIGO 5

#### (Supervisão do pessoal)

Os operadores devem assegurar que, o pessoal que manuseia e labora na preparação ou transformação de produtos da pesca, seja sujeito à supervisão em matéria de higiene pessoal.

#### SECÇÃO II

##### Higiene de instalações, utensílios e equipamentos

#### ARTIGO 6

##### (Requisitos de higiene de instalações)

1. As instalações devem ser mantidas limpas e em bom estado de conservação, para minimizar a contaminação de produtos da pesca.
2. As partes de embarcações, cisternas e contentores reservados à armazenagem de produtos da pesca devem ser conservados limpos e mantidos em bom estado de conservação.
3. Os operadores devem discriminar as áreas a limpar e desinfectar, a frequência da limpeza e desinfecção, as substâncias químicas, desinfectantes, detergentes a usar, as respectivas concentrações e estabelecer um sistema de controlo de pragas.

### ARTIGO 7

#### (Requisitos de higiene de utensílios e equipamentos)

1. Os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com produtos da pesca devem ser:
  - a) limpos e desinfectados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação;
  - b) instalados de forma a permitir uma limpeza adequada e da área circundante.
2. Sempre que devam ser utilizados aditivos químicos para prevenir a corrosão de equipamento e de contentores, devem ser seguidas as boas práticas de aplicação.

### ARTIGO 8

#### (Supervisão da higiene de instalações, utensílios e equipamentos)

Os operadores devem dispor de:

- a) pessoal treinado para efectuar higiene de instalações e equipamentos;
- b) pessoal para efectuar a supervisão da limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos, com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação.

## CAPÍTULO III

**Registos**

## ARTIGO 9

**(Manutenção e conservação de registos)**

1. Os operadores devem manter e conservar os registos das medidas tomadas para controlar os riscos de forma adequada e durante um período apropriado, compatível com a natureza e dimensão da actividade.

2. Os operadores devem disponibilizar quaisquer informações relevantes contidas nesses registos à Autoridade Competente e aos operadores receptores de matéria-prima, a seu pedido.

3. Os operadores que exercem a actividade de aquacultura devem manter registos sobre:

- a) a natureza e origem das rações com que os animais são alimentados;
- b) os medicamentos veterinários ou outros tratamentos administrados aos animais, data (s) de administração e intervalo (s) de segurança;
- c) a ocorrência de doenças que possam afectar a segurança de produtos da pesca para consumo humano;
- d) os resultados de quaisquer análises de amostras, colhidas de animais ou de outras amostras para efeitos de diagnóstico, que possam revestir de importância para a saúde humana;
- e) todos os relatórios sobre os controlos efectuados nos animais ou nos produtos da pesca.

4. Os operadores de produtos da pesca devem estar em condições de:

- a) identificar o fornecedor de um produto da pesca, de uma ração ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada nestes ou com probabilidade de o ser;
- b) identificar os operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos da pesca;
- c) identificar as operações de produção ao longo da cadeia produtiva;
- d) dispor de sistemas e procedimentos que permitam que informações referidas nas alíneas anteriores sejam colocadas, sempre que solicitado, à disposição da Autoridade Competente.

5. Os produtos da pesca que sejam colocados no mercado, ou susceptíveis de o serem, devem ser adequadamente identificados de forma a facilitar a sua rastreabilidade.

6. Compete ao Director-Geral do Instituto Nacional de Inspeção do Pescado, IP estabelecer o período de conservação dos registos.

## CAPÍTULO IV

**Requisitos gerais estruturais e em matéria de equipamento**

## ARTIGO 10

**(Requisitos para embarcações)**

1. As embarcações devem ser concebidas e construídas de forma a:

- a) não provocarem a contaminação de produtos da pesca e gelo com águas residuais do fundo da embarcação, fundo do porão, quando existente, resíduos de esgotos, fumos, combustível, óleo, lubrificantes ou outras substâncias nocivas;
- b) assegurar que os porões estejam isolados do compartimento das máquinas e dos locais reservados à tripulação, de forma a evitar qualquer contaminação de produtos da pesca armazenados;

c) garantir que os porões, contentores e recipientes utilizados para a armazenagem de produtos da pesca possam assegurar a sua conservação em boas condições de higiene e, quando aplicável, de modo a que a água de fusão não fique em contacto com os produtos da pesca.

2. As superfícies com que os produtos da pesca entram em contacto devem ser constituídas de materiais resistentes à corrosão, lisos e fáceis de limpar e desinfectar, devendo os revestimentos superficiais serem duradouros, não tóxicos e nem susceptíveis de alterar ou contaminar os produtos da pesca.

3. O equipamento e os materiais utilizados para manusear e ou preparar os produtos da pesca devem ser resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfectar, não tóxicos e insusceptíveis de alterar ou contaminar os produtos da pesca.

## ARTIGO 11

**(Requisitos de equipamentos para produtos da pesca)**

1. Os equipamentos que entram em contacto com os produtos da pesca devem ser resistentes à corrosão, lisos e fáceis de limpar e desinfectar. Os revestimentos superficiais devem ser duradouros, não tóxicos e não susceptíveis de alterar ou contaminar os produtos da pesca.

2. Os utensílios e os materiais utilizados para manusear e preparar os produtos da pesca devem ser resistentes à corrosão e fáceis de limpar e desinfectar.

## ARTIGO 12

**(Requisitos para o Transporte de Produtos da Pesca)**

1. A área de carga dos veículos de transporte dos recipientes contendo produtos da pesca e/ou gelo, não deve provocar a contaminação de ambos com águas de fusão do gelo; fumos; combustível; óleo; lubrificantes e outras substâncias nocivas.

2. As superfícies com que os recipientes entram em contacto devem ser lisas, resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfectar.

3. Os revestimentos superficiais devem ser duradouros, não tóxicos e não susceptíveis de alterar ou contaminar os produtos da pesca.

4. Os veículos abertos que transportem recipientes contendo produtos da pesca, devem estar equipados com caixas de carga isotérmicas fechadas com ou sem dispositivos de refrigeração.

5. Os operadores devem garantir que os recipientes contendo os produtos, sejam acondicionados na área de carga do transporte, de modo a não existir exposição a um risco de contaminação e, quando usado gelo, evite que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos.

6. Os veículos de transporte e ou os contentores utilizados para o transporte de produtos da pesca, devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação, a fim de proteger os produtos da contaminação. Para o efeito, devem ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfecção adequadas.

7. Os veículos e ou contentores que tiverem sido utilizados para o transporte de produtos que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios para além dos produtos da pesca, devem ser sujeitos a uma limpeza e desinfecção adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação.

8. Os produtos da pesca quando transportados em veículos e ou contentores, devem ser acondicionados em recipientes a eles especialmente destinados.

9. Os produtos da pesca devem ser colocados e protegidos dentro dos veículos e/ou contentores de modo a minimizar o risco de contaminação.

10. Os produtos da pesca conservados em gelo, devem ser transportados de modo a que a água de fusão do gelo não fique em contacto com os produtos.

11. Os produtos da pesca destinados a serem colocados vivos no mercado devem ser transportados em condições que não sejam prejudiciais ao bem-estar animal, sua viabilidade e segurança sanitária dos alimentos.

## CAPÍTULO V

### Requisitos gerais para operações pós pesca, durante e após a descarga e desembarque de produtos da pesca

#### ARTIGO 13

##### (Operações imediatas após a pesca)

1. As operações de manuseamento, devem prevenir, monitorar e controlar riscos resultantes da exposição dos produtos da pesca.

2. Os produtos devem ser acondicionados e refrigerados o mais rapidamente possível após a sua pesca. No caso de produtos da pesca para salga e secagem, estes podem ser imediatamente acondicionados com sal.

3. Os produtos da pesca devem ser protegidos de qualquer contaminação e dos efeitos do sol ou de qualquer outra fonte de calor e das intempéries.

4. O descabeçamento e/ou evisceração deve ser efectuado de modo higiénico e os produtos lavados imediatamente e cuidadosamente com água potável ou água limpa. As vísceras e as partes que possam representar um perigo para a saúde pública devem ser removidas e eliminadas ou descartadas de modo a evitar a contaminação dos produtos destinados ao consumo humano.

5. Os fígados e as ovas destinados ao consumo humano devem ser conservados em gelo, a uma temperatura que se aproxime da do gelo fundente.

6. Os produtos da pesca refrigerados a gelo, devem atingir, o mais rapidamente possível, uma temperatura próxima à do gelo fundente e devem ser sujeitos a nova adição de gelo sempre que haja fusão do gelo que envolva o produto.

7. Os produtos da pesca devem ser manuseados e armazenados de modo a evitar a sua danificação podendo, contudo, utilizar-se instrumentos perfurantes para deslocar peixes de grandes dimensões ou os peixes que possam ferir os manuseadores, desde que o músculo do pescado não seja danificado.

8. Os locais e os equipamentos destinados a colocação e armazenagem dos produtos da pesca devem ser conservados limpos e mantidos em bom estado de conservação, e não podem ser contaminados, em particular, pelos carburantes, lubrificantes e águas residuais do fundo do porão.

9. A água utilizada para a lavagem dos produtos da pesca deve ser água potável ou água limpa.

10. O gelo utilizado na refrigeração dos produtos deve ser produzido a partir de água potável ou água limpa.

11. Os recipientes utilizados para o acondicionamento ou a armazenagem dos produtos em gelo devem evitar que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos da pesca.

12. Os produtos da pesca que se destinem a serem mantidos vivos, devem ser acondicionados por forma a que não sejam prejudiciais à segurança dos alimentos, sua viabilidade e bem estar animal.

#### ARTIGO 14

##### (Operações durante e após a descarga e o desembarque)

Nas operações de descarga e desembarque dos produtos da pesca devem ser observados os seguintes requisitos:

a) assegurar que o equipamento de descarga ou desembarque que entre em contacto com os produtos da pesca seja

- constituído por materiais fáceis de limpar e desinfectar e mantido em bom estado de conservação e limpeza;
- b) evitar a contaminação dos produtos da pesca durante a descarga e o desembarque;
- c) efectuar a descarga e o desembarque rapidamente e colocar os produtos da pesca sem demora num ambiente protegido à temperatura de refrigeração;
- d) não utilizar equipamentos e práticas susceptíveis de danificar desnecessariamente as partes comestíveis dos produtos;
- e) observar quaisquer procedimentos de notificação e informação para o desembarque e descarga dos produtos da pesca que sejam estabelecidos pela Autoridade Competente.

## CAPÍTULO VI

### Requisitos específicos para a produção primária

#### SECÇÃO I

##### Requisitos estruturais

#### ARTIGO 15

##### (Instalações de aquacultura)

1. No âmbito da biossegurança, os operadores envolvidos na produção primária devem assegurar que os produtos da pesca sejam protegidos de contaminações por resíduos de esgotos, fumos, combustíveis, óleos, lubrificantes, pesticidas, desinfectantes, detergentes, medicamentos veterinários, tintas, organismos microbiológicos patogénicos, parasitas, biotoxinas, outras substâncias nocivas.

2. Os operadores, não obstante a obrigação geral prevista no número anterior, devem assegurar o controlo de riscos na produção primária e operações associadas, incluindo:

- a) medidas para controlar e registar a contaminação por ar, solos, água, alimentos para animais, medicamentos veterinários, pessoal, superfícies de contactos com os produtos da pesca, quaisquer outras vias potencialmente contaminadoras;
- b) medidas ligadas à saúde e ao bem-estar dos animais que tenham implicações para a saúde humana.

3. Os operadores que criem, explorem, ou produzam produtos da produção primária, devem tomar as medidas adequadas a fim de:

- a) manter limpa todas as instalações utilizadas na produção primária e operações associadas, incluindo instalações utilizadas na armazenagem e no manuseamento de rações para animais aquáticos e, se necessário, depois de limpas, desinfecta-las devidamente;
- b) manter os equipamentos, contentores, veículos e embarcações limpos e desinfectados;
- c) Utilizar água potável, ou água limpa, sempre que necessário, para prevenir qualquer contaminação;
- d) assegurar que o pessoal que vai manusear os produtos da pesca está de boa saúde e recebe formação em matéria de riscos sanitários;
- e) prevenir, tanto quanto possível, a contaminação causada por animais e pragas;
- f) manusear os resíduos e as substâncias perigosas de modo a prevenir qualquer contaminação;
- g) as substâncias perigosas e ou não comestíveis, incluindo rações para animais aquáticos, serem adequadamente rotuladas e armazenadas em contentores separados e seguros.

4. Os operadores devem tomar medidas correctivas adequadas para os problemas identificados durante os controlos oficiais.

## ARTIGO 16

**(Embarcações de produtos da pesca frescos)**

1. As embarcações concebidas e equipadas para conservar os produtos da pesca frescos por mais de 24 horas devem dispor de porões, cisternas ou contentores para a armazenagem dos produtos da pesca no estado refrigerado.

2. Os porões devem estar separados do compartimento das máquinas e dos locais reservados à tripulação por meio de divisórias suficientes para evitar qualquer contaminação dos produtos da pesca armazenados.

3. Os porões e os contentores utilizados para a armazenagem dos produtos da pesca devem assegurar a sua conservação em condições de higiene satisfatórias e que a água de fusão do gelo não fique em contacto com os produtos da pesca.

4. As cisternas, das embarcações equipadas para a refrigeração dos produtos da pesca em água do mar limpa refrigerada, devem dispor de um sistema que assegure uma temperatura homogénea no seu interior, a uma taxa de arrefecimento que garanta que a mistura de peixe e água do mar limpa atinja 3°C, no máximo, seis horas após o enchimento e 0°C, no máximo, após 16 horas e permitir o controlo e registo das temperaturas.

## SECÇÃO II

Operações após a pesca de produtos da pesca

## ARTIGO 17

**(Operações imediatas pós pesca de produtos da aquacultura)**

Para além dos requisitos gerais imediatos após a pesca, os produtos da aquacultura devem cumprir ainda o seguinte:

- a) os produtos devem ser manuseados e armazenados de modo a evitar a sua contusão e ferimentos;
- b) no caso de abate imediato, em gelo ou água refrigerada, este poderá executar-se junto aos tanques, directamente em recipientes com tampa, sem necessidade de recorrer a instalações específicas para o efeito;
- c) os produtos cujo abate não seja possível, devem ser mantidos vivos, transportados e entregues na próxima etapa da cadeia de produção o mais rápido possível;
- d) após o abate, os produtos devem ser:
  - i. acondicionados em recipientes adequados e mantidos refrigerados, quando o abate seja realizado através do frio; ou
  - ii. refrigerados em gelo, quando o abate seja realizado por outro processo.

## ARTIGO 18

**(Operações durante e após a descarga e o desembarque)**

Para além dos requisitos gerais aplicáveis às operações, durante e após a descarga e o desembarque, os produtos da pesca devem ser sujeitos às seguintes operações:

- a) lavagem com água potável ou água do mar limpa, sempre que seja necessário;
- b) refrigeração imediata após o desembarque, incluindo seu acondicionamento a uma temperatura próxima da do gelo fundente – quando não tenha sido possível proceder à refrigeração a bordo da embarcação – com exclusão dos que forem mantidos vivos.

## ARTIGO 19

**(Acondicionamento de produtos da pesca)**

1. Os recipientes utilizados para conservar os produtos da pesca em gelo devem ser impermeáveis e evitar que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos da pesca de modo a não constituir uma fonte de contaminação.

2. Os operadores devem garantir que:

- a) os produtos da pesca sejam acondicionados de modo a que não sejam expostos a um risco de contaminação;
- b) os recipientes que se destinem à reutilização sejam fáceis de limpar e desinfectar.

## ARTIGO 20

**(Armazenagem de produtos da pesca)**

Os operadores devem garantir o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) os produtos da pesca frescos devem ser mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente;
- b) os produtos da pesca que se destinem a serem mantidos vivos devem ser acondicionados por forma a que não sejam prejudiciais à segurança dos alimentos, sua viabilidade e bem-estar animal.

## ARTIGO 21

**(Transporte de produtos da pesca)**

1. Os operadores devem garantir, durante o transporte de produtos da pesca frescos, que os produtos sejam mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente.

2. Os produtos da pesca conservados em gelo, durante o transporte, não devem ficar em contacto com a água de fusão do gelo.

3. Os produtos da pesca que se destinem a serem mantidos vivos devem ser acondicionados por forma a que não sejam prejudiciais à segurança dos alimentos, sua viabilidade e bem-estar animal.

4. Os operadores devem garantir que o material da área de carga do transporte, no qual são acondicionados os recipientes contendo os produtos da pesca, não constitua uma fonte de contaminação e, caso se destine a ser reutilizado, seja fácil de limpar e desinfectar.

## CAPÍTULO VII

**Requisitos específicos para embarcações congeladoras e embarcações fábrica**

## SECÇÃO I

Requisitos estruturais em matéria de equipamento

## ARTIGO 22

**(Disposição relativo à concepção)**

Para além dos requisitos gerais, a concepção de embarcações-fábrica e congeladoras deve prever:

- a) uma área de recepção destinada à colocação a bordo dos produtos da pesca, concebida para permitir a separação das sucessivas capturas. Essa área deve ser fácil de limpar e concebida de forma a proteger os produtos da acção do sol ou de outros elementos atmosféricos e intempéries, bem como de quaisquer fontes de contaminação;
- b) áreas de armazenagem de produtos da pesca acabados com dimensões suficientes, concebidas de forma a poderem ser limpas com facilidade;
- c) um local de armazenagem do material de embalagem, separado dos locais de manuseamento, preparação e de transformação de produtos da pesca;
- d) dispositivos de lavagem e desinfecção das mãos para uso do pessoal que manuseia os produtos da pesca expostos, com torneiras concebidas de forma a evitar a disseminação da contaminação;
- e) um ponto de captação de água que entre em contacto com os produtos da pesca, situado numa posição que evite a contaminação do abastecimento de água.

## ARTIGO 23

**(Embarcações congeladoras)**

Para além do disposto no artigo 22, as embarcações congeladoras e embarcações fábrica, cujo produto final seja congelado a bordo, devem:

- a) dispor de equipamento de congelação com uma potência suficiente para submeter os produtos da pesca a um abaixamento rápido da temperatura, que permita obter no centro térmico uma temperatura igual ou inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ ;
- b) dispor de porões para a armazenagem de produtos da pesca no estado congelado, com potência suficiente para manter a temperatura igual ou inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$  no centro térmico;
- c) ter porões de armazenagem equipados com um dispositivo funcional de registo contínuo de temperatura, colocado de forma a permitir uma leitura fácil. O sensor de temperatura do leitor deve estar situado na zona do porão onde a temperatura é mais elevada;
- d) assegurar que, no caso de peixe inteiro para conserva que seja congelado em salmoura, o produto atinja e seja mantido a uma temperatura igual ou inferior a  $-9^{\circ}\text{C}$ . A salmoura utilizada para congelação de peixe não deve constituir uma fonte de contaminação do peixe.

## ARTIGO 24

**(Embarcações-fábrica)**

Para além do disposto no artigo 23, as embarcações-fábrica devem possuir, pelo menos:

- a) um sistema higiénico de transporte de produtos da pesca, da área de recepção para as de preparação e processamento do pescado, que devem ser concebidas e dispostas por forma a evitar qualquer contaminação de produtos da pesca;
- b) áreas de trabalho com dimensões suficientes para que a preparação e a transformação de produtos da pesca possam ser efectuadas em condições de higiene, fáceis de limpar e desinfetar;
- c) um porão separado para armazenagem exclusiva de desperdícios;
- d) equipamento específico para remover desperdícios ou produtos da pesca impróprios para o consumo humano, cuja higienização deve ser feita em locais exclusivos para o efeito.

## SECÇÃO II

Requisitos aplicáveis durante e após o desembarque

## ARTIGO 25

**(Descarga e desembarque)**

1. Nas operações de descarga e de desembarque de produtos da pesca deve-se:

- a) assegurar que o equipamento de descarga ou desembarque, que entre em contacto com os produtos da pesca, é constituído por materiais fáceis de limpar e desinfetar, e é mantido em bom estado de conservação e limpeza;
- b) efectuar rapidamente a descarga e o desembarque de produtos da pesca, para evitar a sua contaminação;
- c) colocar imediatamente os produtos da pesca num ambiente protegido a uma temperatura correspondente ao seu estado de conservação;

- d) evitar usar equipamentos e práticas susceptíveis de danificar desnecessariamente as partes comestíveis de produtos da pesca.

2. Os operadores devem respeitar quaisquer procedimentos de notificação e informação para o desembarque e descarga de produtos da pesca que a Autoridade Competente estabeleça.

## CAPÍTULO VIII

**Requisitos específicos aplicáveis a qualquer fase da cadeia produtiva de produtos da pesca, após a fase de produção primária**

## SECÇÃO I

Aplicação do sistema HACCP

## ARTIGO 26

**(HACCP)**

1. Os operadores devem criar, aplicar e manter um processo permanente baseado nos princípios e pré-requisitos exigidos pelo sistema HACCP, previstos no Regulamento para o Controlo Hígio-Sanitário de Produtos da Pesca e demais legislação aplicável.

2. Os operadores que laborem segundo processos tradicionais de processamento, realizados com métodos pouco sofisticados, tirando partido das condições naturais ao ar livre ou sem recorrer a qualquer processo tecnológico evoluído, ficam desobrigados do cumprimento do disposto no número anterior devendo, porém, contemplar os programas de requisitos estatuídos no artigo 27, sempre que as condições sejam aplicáveis.

3. Para efeitos do disposto no número anterior, incluem-se as seguintes actividades:

- a) fumagem, salga e secagem;
- b) preparação de produtos frescos, em instalações em terra, com ou sem operações específicas associadas – desde que os produtos não se destinem à exportação para países que exigem a aplicação do sistema HACCP – que podem incluir as seguintes actividades:
  - i. abate;
  - ii. sangria;
  - iii. descabeçamento e evisceração;
  - iv. remoção de barbatanas;
  - v. refrigeração; e
  - vi. embalagem.

## ARTIGO 27

**(Pré-requisitos do sistema HACCP)**

Os pré-requisitos exigidos pelo sistema HACCP devem contemplar o seguinte:

- a) programa de limpeza e desinfecção de cada parte das instalações e zonas adjacentes;
- b) boas práticas de fabrico;
- c) programa de controlo de pragas;
- d) programa de controlo de saúde e higiene do pessoal;
- e) programa de formação e treinamento do pessoal;
- f) sistema de controlo de qualidade da água: disponibilidade de água e gelo na quantidade e qualidade necessárias e existência de sistemas de tratamento e armazenagem em conformidade com a regulamentação aplicável e claramente documentados e resultados de análises laboratoriais;
- g) sistema de manutenção e limpeza de equipamento e utensílios;
- h) especificações para a compra de aditivos, produtos químicos e materiais de embalagem;

- i) especificações e condições para a recepção de matérias-primas;
- j) sistema de rastreabilidade: rotulagem e codificação de lotes que assegure a rastreabilidade;
- k) procedimento de recolha de produtos da pesca não conformes formalmente estabelecido;
- l) programa de controlo da eficácia de higienização e desinfecção;
- m) sistema para a eliminação de resíduos líquidos e sólidos;
- n) plano de calibração dos instrumentos;
- o) outros que o Operador e a Autoridade Competente considerarem necessários.

## ARTIGO 28

**(Formação de pessoal em matéria de HACCP e pré-requisitos)**

Os operadores devem assegurar que:

- a) o pessoal que manuseia produtos da pesca esteja capacitado em matéria de higiene de produtos da pesca e tenha instrução e ou formação adequada para o desempenho das suas funções;
- b) o pessoal responsável pelo desenvolvimento, aplicação e manutenção do sistema HACCP e seus pré-requisitos tenha recebido a devida formação para o efeito.

## SECÇÃO II

Requisitos aplicáveis às unidades produtivas

## ARTIGO 29

**(Localização, concepção, construção e dimensões)**

1. As unidades produtivas devem estar situadas em áreas salubres, não residenciais, isentas de fumos ou odores desagradáveis, poeiras ou outros poluentes e ou contaminantes e devem cumprir os regulamentos de saúde pública, do meio ambiente, municipais ou outros que lhes sejam aplicáveis.

2. A localização, concepção, disposição, construção e dimensões das instalações devem:

- a) permitir a manutenção e a limpeza e ou desinfecção adequadas;
- b) evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica;
- c) facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações;
- d) evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos produtos e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
- e) possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e, em especial, o controlo de pragas, bem como evitar a contaminação;
- f) proporcionar condições adequadas de manuseamento e armazenagem a temperatura controlada, com uma capacidade suficiente para manter os produtos da pesca a temperaturas adequadas e concebidas de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas e, se necessário, registadas.

## ARTIGO 30

**(Instalações sanitárias)**

1. Sem prejuízo da legislação em vigor, as instalações sanitárias devem ser em número suficiente, de acordo com o número de trabalhadores e o género e estarem equipadas de sanitas, chuveiros, lavatórios das mãos e vestiários. Tratando-se de embarcações, afigura-se dispensável a existência de vestiários.

2. As sanitas devem estar munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz.

3. As instalações sanitárias devem ser mantidas em bom estado de conservação, bem como serem fáceis de limpar e desinfectar.

4. Para os efeitos do disposto no número anterior, devem ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes e laváveis.

5. As portas das instalações sanitárias não devem abrir directamente para os locais onde se manuseiam produtos da pesca.

## ARTIGO 31

**(Lavatórios)**

1. As áreas de manuseamento de produtos da pesca devem estar equipadas de lavatórios devidamente localizados e indicados para o fim a que se destinam.

2. Os lavatórios das mãos devem estar separados dos que se destinam à lavagem de produtos da pesca.

3. Os lavatórios das mãos nas instalações sanitárias e nas áreas de manuseamento de produtos da pesca devem estar equipados de torneiras não accionadas a mão, com água corrente quente e fria, conforme seja necessário, com produtos de lavagem e desinfecção das mãos e dispositivos de secagem higiénica.

## ARTIGO 32

**(Sistema de ventilação)**

1. As unidades produtivas, incluindo as instalações sanitárias, devem dispor de uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente.

2. O sistema de ventilação deve ser concebido de forma a assegurar que não haja fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas.

3. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

## ARTIGO 33

**(Iluminação)**

As unidades produtivas devem dispor de luz natural ou artificial adequada.

## ARTIGO 34

**(Sistema de esgoto)**

1. Os sistemas de esgoto devem ser adequados ao fim a que se destinam, devendo ser projectados e construídos de forma a evitar risco de contaminação.

2. Os canais de evacuação devem ser concebidos de forma a assegurar que não haja fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas onde sejam manuseados produtos susceptíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final.

## ARTIGO 35

**(Vestiários)**

As unidades produtivas devem dispor de vestiários adequados para o pessoal, concebidos de materiais impermeáveis, fáceis de lavar e desinfectar e mantidos em boas condições.

## ARTIGO 36

**(Armazém de produtos químicos)**

As unidades produtivas devem dispor de armazéns apropriados para produtos químicos de limpeza e desinfecção.

## SECÇÃO III

Requisitos aplicáveis às áreas de preparação, tratamento e transformação de produtos da pesca

## ARTIGO 37

**(Disposição relativa à concepção)**

As áreas onde os produtos são preparados, tratados ou transformados e demais superfícies alimentares devem permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a protecção contra a contaminação entre e durante as operações.

## ARTIGO 38

**(Superfícies do piso)**

1. As superfícies do piso devem ser fáceis de limpar e desinfectar, mantidas em bom estado de conservação, devendo ser concebidas de materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores possam provar à Autoridade Competente que os outros materiais utilizados são adequados.

2. A superfície dos pisos, quando aplicável, deve permitir um escoamento adequado.

## ARTIGO 39

**(Superfícies das paredes)**

As superfícies das paredes devem ser lisas até uma altura adequada às operações, fáceis de limpar e desinfectar, mantidas em bom estado de conservação, devendo ser concebidos de materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores possam provar à Autoridade Competente que os outros materiais utilizados são adequados.

## ARTIGO 40

**(Tectos)**

Os tectos e equipamentos neles instalados devem ser construídos e dispostos por forma a:

- a) prevenir a acumulação de sujidade;
- b) reduzir a condensação;
- c) prevenir o desenvolvimento de bolores indesejáveis;
- d) evitar o desprendimento de partículas.

## ARTIGO 41

**(Janelas)**

1. As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a prevenir a acumulação de sujidade.

2. As que abrem para o exterior devem dispor de redes de protecção contra insectos e facilmente removíveis para limpeza. Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção.

## ARTIGO 42

**(PORTAS)**

As portas devem concebidas de materiais lisos e não absorventes, fáceis de limpar e, sempre que necessário, desinfectadas.

## ARTIGO 43

**(Superfícies de contacto com produtos da pesca)**

1. As superfícies de contacto onde os produtos da pesca são manuseados, devem ser fáceis de limpar e desinfectar e mantidas em boas condições de conservação.

2. Para efeitos do disposto no número anterior, devem ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos.

## ARTIGO 44

**(Áreas de limpeza, lavagem e armazenagem de utensílios e equipamentos)**

As unidades produtivas devem dispor de áreas adequadas para a limpeza, lavagem, desinfecção, armazenagem de utensílios e equipamento de trabalho. Essas áreas devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água corrente.

## ARTIGO 45

**(Meios para a lavagem de produtos da pesca)**

1. As unidades produtivas devem dispor de meios adequados para a lavagem de produtos da pesca.

2. Todos os tanques, tinas e outros equipamentos destinados à lavagem de produtos da pesca devem:

- a) dispor de abastecimento adequado de água potável, de acordo com os requisitos específicos aplicáveis ao abastecimento e uso de água, estabelecidos na secção VII, do presente capítulo;
- b) ser mantidos limpos e desinfectados.

## SECÇÃO IV

Requisitos aplicáveis aos transportes

## ARTIGO 46

**(Temperatura de transporte)**

1. Os veículos e ou contentores utilizados para transporte de produtos da pesca devem ser capazes de manter os produtos da pesca a temperaturas adequadas condizentes com o seu estado de conservação, bem como permitir que essas temperaturas sejam controladas.

2. Os operadores que transportam produtos da pesca devem garantir que:

- a) os produtos frescos e os produtos descongelados não transformados sejam mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente;
- b) os produtos congelados, com excepção de peixe congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas, sejam, durante o transporte, mantidos a uma temperatura constante igual ou inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ , no centro térmico do produto, aceitando-se, todavia, flutuações até  $3^{\circ}\text{C}$ .

## SECÇÃO V

Requisitos aplicáveis a equipamentos e utensílios

## ARTIGO 47

**(Materiais e manutenção)**

1. Os utensílios e equipamentos, que entrem em contacto com produtos da pesca, devem ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e em bom estado de conservação, de modo a minimizar qualquer risco de contaminação.

2. Os recipientes e embalagens, exceptuando os descartáveis, devem ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e em bom estado de conservação, de modo a permitir a sua limpeza e desinfecção.

3. Os equipamentos devem conter dispositivos de controlo capazes de assegurar o cumprimento dos requisitos para os fins a que se destinam.



## SECÇÃO VI

Requisitos aplicáveis aos resíduos

## ARTIGO 48

**(Recolha, remoção e eliminação de resíduos)**

1. Os resíduos de produtos da pesca, incluindo subprodutos não comestíveis e outros resíduos, devem ser:

- a) retirados o mais rápido possível, das salas em que se encontrarem os produtos da pesca, de forma a evitar a sua acumulação;
- b) alvo de medidas adequadas para a sua recolha e eliminação;
- c) eliminados de modo higiénico e respeitador do ambiente, em conformidade com a legislação em vigor aplicável para o efeito, não devendo constituir fonte directa de contaminação.

2. Os locais de recolha de resíduos e respectiva remoção devem ser concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e livres de animais e pragas.

## ARTIGO 49

**(Recipientes para resíduos)**

1. Os resíduos de produtos da pesca, incluindo subprodutos não comestíveis e demais resíduos, devem ser depositados em recipientes que se possam fechar, a menos que os operadores possam provar à Autoridade Competente que outros tipos de sistemas de evacuação utilizados são adequados.

2. Os recipientes para resíduos devem ser de fabrico conveniente, estanques, fáceis de limpar e desinfetar e serem mantidos em boas condições e em bom estado de conservação.

## SECÇÃO VII

Requisitos aplicáveis ao abastecimento e uso de água e gelo

## ARTIGO 50

**(Uso de água e gelo)**

1. Deve ser providenciado um abastecimento adequado de água potável para garantir a não contaminação dos produtos da pesca.

2. Pode ser utilizada água do mar limpa nos produtos da pesca, moluscos bivalves vivos, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos, devendo para o efeito existir instalações adequadas para o seu fornecimento.

3. Pode ser utilizada água limpa para lavagens externas.

4. O gelo que entra em contacto com produtos da pesca deve ser fabricado com água potável, podendo ser utilizada água limpa, para refrigeração de produtos da pesca inteiros;

5. O gelo deve ser fabricado, manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação.

6. Para remover eventual contaminação da superfície de produtos da pesca, os operadores devem usar água potável ou água limpa, salvo se a Autoridade Competente autorizar a utilização de outras substâncias.

7. A qualidade e os critérios de classificação de água a ser usada serão aprovados pela Autoridade Competente, sem prejuízo da demais legislação aplicável sobre a matéria.

## ARTIGO 51

**(Água não potável)**

1. As unidades produtivas podem dispor de água não potável, não devendo a mesma ter qualquer ligação com os sistemas de água potável ou água limpa, nem possibilidade de refluxo para esses sistemas.

2. A água não potável pode ser utilizada para combate a incêndios, produção de vapor, refrigeração ou outros objectivos similares, devendo estar sujeita à circulação em sistemas separados, devidamente identificados.

## ARTIGO 52

**(Vapor)**

O vapor utilizado em contacto directo com os produtos da pesca não deve conter substâncias que representem risco para a saúde do consumidor ou que possam contaminar produtos da pesca.

## ARTIGO 53

**(Água de arrefecimento)**

O arrefecimento de recipientes, após tratamento térmico, deve ser efectuado com água potável, devendo-se assegurar que a água utilizada não constitui fonte de contaminação para o produto.

## SECÇÃO VIII

Requisitos aplicáveis aos ingredientes, matéria-prima e produtos da pesca

## ARTIGO 54

**(Qualidade hígio-sanitária de matéria-prima e ingredientes)**

É proibida a recepção de matérias-primas, ingredientes ou quaisquer outras matérias utilizadas para transformação de produtos da pesca, desde que haja suspeita de que:

- a) apresentam ou se pode razoavelmente esperar que apresentem uma contaminação por parasitas, microrganismos patogénicos ou substâncias tóxicas, substâncias em decomposição ou substâncias estranhas;
- b) mesmo depois de ter sido aplicado higienicamente processos normais de triagem e ou preparação ou transformação, o produto final é impróprio para consumo humano.

## ARTIGO 55

**(Conservação e protecção de matéria-prima, ingredientes e produtos da pesca)**

1. As matérias-primas e todos os ingredientes armazenados nas unidades produtivas devem ser conservados em condições adequadas que evitem a sua deterioração e as protejam de qualquer contaminação.

2. Os produtos da pesca, em todas as fases da produção, transformação e distribuição, devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano e perigosos para a saúde.

3. Os operadores devem instituir procedimentos adequados para controlar as pragas e para prevenir que animais domésticos tenham acesso a locais onde os produtos da pesca são preparados, manuseados, transformados ou armazenados.

4. As matérias-primas, os ingredientes e os produtos da pesca não transformados e transformados, susceptíveis de permitirem a reprodução de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas, não devem ser conservados a temperaturas de que possam resultar riscos para a saúde do consumidor e a cadeia de frio não deve ser interrompida.

5. Excepcionalmente, e, sempre que tal seja necessário para permitir manuseamento durante a preparação, o transporte, a armazenagem, a exposição e a apresentação de produtos da pesca ao consumidor, são permitidos períodos limitados sem controlo da temperatura desde, que daí não resulte nenhum risco para a saúde do consumidor.

6. As unidades produtivas, que fabriquem, manuseiem e acondicionem produtos de pesca transformados, devem dispor de salas com dimensões suficientes para armazenagem separada de matérias-primas e produtos transformados, incluindo armazenagem de produtos de pesca não transformados.

7. Os produtos de pesca que se destinem a serem conservados frios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível, após a fase de transformação pelo calor ou após a fase final de preparação. Se a transformação pelo calor não for utilizada, os produtos de pesca devem ser arrefecidos até atingirem uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde do consumidor.

8. A descongelação e o manuseamento de produtos da pesca devem ser efectuados de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas nos produtos.

9. Durante a descongelação, os produtos devem ser submetidos a temperaturas adequadas, das quais não resulte um risco para a saúde do consumidor, devendo os líquidos escorridos resultantes da descongelação serem adequadamente drenados.

10. As substâncias perigosas e não comestíveis, incluindo alimentos para animais aquáticos, devem ser adequadamente rotulados e armazenados em recipientes separados e seguros.

#### SECÇÃO IX

Requisitos aplicáveis ao acondicionamento e embalagem

#### ARTIGO 56

##### (Materiais de acondicionamento e embalagem)

1. Os materiais de acondicionamento e embalagem não devem constituir fonte de contaminação e devem ser armazenados de forma a não ficarem expostos a risco de contaminação.

2. Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizados para os produtos de pesca devem ser fáceis de limpar e desinfetar.

3. Os recipientes usados para o acondicionamento em gelo devem ser impermeáveis e evitar que a água de fusão fique em contacto com os produtos da pesca.

#### ARTIGO 57

##### (Operações de acondicionamento e embalagem)

1. As operações de acondicionamento e embalagem devem ser executadas de forma a evitar a contaminação de produtos da pesca.

2. Os produtos da pesca congelados em blocos a bordo das embarcações devem ser adequadamente acondicionados antes do seu desembarque.

#### SECÇÃO X

Requisitos aplicáveis à armazenagem de produtos da pesca

#### ARTIGO 58

##### (Armazenagem de produtos da pesca)

1. Os produtos frescos e descongelados não transformados devem ser mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente.

2. Os produtos congelados devem ser mantidos a uma temperatura igual ou inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ , no centro térmico do produto, exceptuando o peixe inteiro congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas, que deve ser mantido a uma temperatura igual ou inferior a  $-9^{\circ}\text{C}$ .

3. Os produtos vivos devem ser mantidos a uma temperatura adequada e de maneira que garanta a sua viabilidade, bem-estar animal e segurança sanitária dos alimentos.

4. Os produtos da pesca secos devem ser armazenados a uma temperatura, ventilação e humidade que não afectem a segurança sanitária dos alimentos.

#### SECÇÃO XI

Requisitos de operação específicos para produtos frescos e congelados

#### ARTIGO 59

##### (Produtos frescos)

1. Os produtos da pesca refrigerados não embalados que não sejam distribuídos, expedidos, preparados ou transformados imediatamente após a sua chegada a um estabelecimento em terra, devem ser armazenados de forma adequada em gelo e mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente. Deve ser adicionado novo gelo sempre que necessário.

2. Os produtos da pesca frescos embalados devem ser refrigerados a uma temperatura próxima da do gelo fundente.

3. As operações como o descabeçamento e a evisceração devem ser efectuadas de modo higiénico.

4. A evisceração, deve ser efectuada o mais rapidamente possível após a captura ou o desembarque, devendo os produtos ser imediata e cuidadosamente lavados com água potável ou, quando a bordo das embarcações, com água limpa.

5. As operações como a filetagem e o corte devem ser efectuadas de modo a evitar a contaminação ou conspurcação dos filetes e postas.

6. Os filetes e postas não devem permanecer nas mesas de trabalho para além do tempo necessário para a sua preparação, devendo ser embalados, acondicionados e refrigerados o mais rapidamente possível após a sua preparação.

7. Os recipientes utilizados para a distribuição ou a armazenagem em gelo de produtos da pesca frescos preparados e não embalados devem evitar que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos da pesca.

#### ARTIGO 60

##### (Produtos congelados)

Os estabelecimentos que procedam à congelação de produtos da pesca devem possuir equipamento que satisfaçam o seguinte:

- a) equipamento de congelação com uma potência suficiente para submeter os produtos da pesca a um abaixamento de temperatura rápido, que permita obter uma temperatura no centro térmico igual ou inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ ;
- b) armazéns frigoríficos que disponham de:
  - i. equipamento com potência suficiente para manter a temperatura no centro térmico igual ou inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ ;
  - ii. dispositivo funcional de registo automático e contínuo de temperatura colocado de forma a permitir uma leitura fácil;
  - iii. sensor de temperatura situado na zona do armazém frigorífico onde a temperatura seja mais elevada.

#### SECÇÃO XII

Requisitos para locais de primeira venda

#### ARTIGO 61

##### (Locais de primeira venda)

Os operadores responsáveis pelos locais de primeira venda, incluindo o de exposição de produtos da pesca, devem assegurar especificamente o respeito dos requisitos seguintes:

- a) existência de locais separados, destinados à armazenagem de produtos da pesca e de produtos da pesca declarados impróprios para consumo humano, com condições de refrigeração e que possam ser fechados a chave;

- b) uso exclusivo de instalações para os fins para os quais se destinam;
- c) existência de iluminação adequada para facilitar os controlos oficiais;
- d) interdição de acesso às instalações de veículos que emitam gases de escape susceptíveis de prejudicar a qualidade de produtos da pesca;
- e) interdição de acesso a animais às instalações;
- f) existência de um responsável com formação adequada, capaz de garantir a implementação efectiva das matérias hígio-sanitárias e ser interlocutor válido da Autoridade Competente.

## CAPÍTULO IX

### Requisitos específicos dos processos de transformação de produtos da pesca

#### SECÇÃO I

Tratamento para inibição do desenvolvimento de microrganismos

#### ARTIGO 62

##### (Condições gerais)

1. O tratamento destinado a inibir o desenvolvimento de microrganismos patogénicos, ou que constitua elemento importante para assegurar a conservação de produto da pesca, deve ser cientificamente reconhecido.

2. O operador deve manter um registo de que conste a menção do tratamento aplicado, bem como registar e controlar a duração e a temperatura do tratamento pelo calor, incluindo a concentração do sal, o *pH* e o teor de água em função do tipo de tratamento utilizado.

3. O registo referido no número anterior deve ser mantido à disposição da Autoridade Competente por um período, pelo menos igual ao período de conservação do produto, constante dos registos.

4. Os produtos da pesca, em relação aos quais só se garante conservação por um período limitado após aplicação de um tratamento, tais como salga, fumagem, secagem e marinados, devem possuir na embalagem uma inscrição claramente visível com indicação das condições de armazenagem.

#### SECÇÃO II

Tratamento térmico

#### ARTIGO 63

##### (Requisitos para produtos hermeticamente fechados)

1. O tratamento térmico é aplicado apenas aos produtos colocados no mercado em recipientes hermeticamente fechados.

2. O processo de tratamento térmico utilizado para transformar, um produto não transformado ou para transformação subsequente de um produto transformado, deve:

- a) garantir a subida da temperatura de todas as partes do produto tratado até uma determinada temperatura durante um determinado período de tempo;
- b) impedir que o produto seja contaminado durante o processo.

3. O equipamento de tratamento térmico deve possuir dispositivos de controlo destinados a permitir verificar se os recipientes foram efectivamente submetidos a um adequado tratamento térmico.

4. Os operadores, a fim de assegurar que o processo utilizado atinja os objectivos pretendidos, devem controlar regularmente os principais parâmetros relevantes, em especial a temperatura, a pressão, a hermeticidade e a microbiologia, através da utilização de dispositivos automáticos.

5. O processo utilizado, quer seja pasteurização, ultrapasteurização, ou seja esterilização, deve obedecer a uma norma internacionalmente reconhecida.

#### ARTIGO 64

##### (Requisitos para os produtos esterilizados)

1. O fabrico de produtos esterilizados em recipientes hermeticamente fechados deve atender aos seguintes requisitos e controlos:

- a) utilização da água potável para a preparação de conservas;
- b) aplicação do tratamento térmico segundo um processo válido, definido de acordo com critérios importantes, tais como tempo de aquecimento, temperatura, enchimento, tamanho dos recipientes, dos quais se manterá um registo;
- c) realização de tratamento térmico em função da destruição ou desactivação de microrganismos patogénicos, bem como dos respectivos esporos;
- d) realização de controlos adicionais ao produto final por amostragem para verificação da eficácia do tratamento térmico aos produtos transformados;
- e) realização do controlo para garantia da eficácia da selagem ou de qualquer outro meio de fecho hermético em amostras colhidas da produção diária a intervalos previamente determinados, devendo este controlo ser realizado com um equipamento adequado para o exame das secções perpendiculares das cravações dos recipientes fechados, quando aplicável;
- f) realização do controlo para verificar se os recipientes não estão danificados;
- g) controlo da rastreabilidade dos lotes produzidos sob um tratamento térmico em condições praticamente idênticas, através da atribuição duma marca de identificação do lote a todos os recipientes submetidos a tratamento.

2. Para os efeitos do disposto na alínea *d)* do número anterior deve-se proceder à realização de:

- a) testes de incubação a 37°C durante 7 dias, ou a 35°C durante 10 dias, ou combinação equivalente, ou outros cientificamente aceitáveis;
- b) exames microbiológicos de conteúdo e de recipientes no laboratório do operador ou outro laboratório oficial ou de referência.

#### ARTIGO 65

##### (Local ou instalação e produtos de fumagem)

1. As operações de fumagem, quer seja fumagem a frio ou a quente, devem ser efectuadas num local separado ou numa instalação especial, equipados 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.

2. O local de fumagem deve estar concebido de forma a existir arejamento, protecção para temperaturas ambientais elevadas, insectos, aves, roedores e animais domésticos por forma a não constituir fonte de contaminação.

3. Os materiais utilizados para a produção de fumo destinado a fumagem de produtos da pesca devem ser armazenados em lugar separado do local de fumagem e devem ser utilizados de modo a não contaminar os produtos da pesca.

4. É proibida a produção de fumo por combustão de materiais susceptíveis de transmitir substâncias tóxicas e ou odores

indesejáveis, como é o caso de madeira pintada, envernizada, colada ou que tenha sofrido qualquer tipo de tratamento químico para sua preservação.

5. Os produtos da pesca, após a fumagem e antes de serem embalados, devem ser arrefecidos rapidamente a temperatura requerida para a sua conservação.

#### ARTIGO 66

##### (Cozedura)

1. As operações de cozedura devem ser efectuadas num local separado ou numa instalação especial, equipados, se necessário, de um sistema de ventilação que impeça que os vapores e calor da cozedura afectem as restantes instalações e locais onde são preparados, transformados ou armazenados os produtos da pesca

2. A cozedura deve ser sempre seguida de um arrefecimento rápido com água potável ou a bordo de embarcações fábrica, com água limpa, sendo que, caso não se empregue qualquer outro método de conservação, o arrefecimento deve prosseguir até se atingir a temperatura de fusão do gelo.

3. As operações a realizar após arrefecimento dos produtos da pesca devem ser efectuadas em local devidamente separado ou protegido de qualquer potencial contaminação. As condições hígio-sanitárias de cozedura devem ainda obedecer o seguinte:

- a) o pessoal que realiza as operações após o arrefecimento de produtos da pesca deve observar cuidados hígio-sanitários especiais, de forma a evitar a contaminação do produto;
- b) as instalações devem estar dotadas de vestiários e instalações sanitárias próprias para o pessoal envolvido nas operações de pós-cozedura e o fluxo do pessoal deve ocorrer de modo a evitar a contaminação durante os percursos; e
- c) o descasque do produto cozido deve ser efectuado de modo higiénico e evitando a sua contaminação, sendo que, caso esta operação seja feita manualmente, deve-se prestar especial atenção à lavagem das mãos.

4. Todas as superfícies de trabalho devem ser cuidadosamente limpas e desinfectadas, sendo que, caso sejam utilizadas máquinas, estas devem ser regularmente limpas e desinfectadas.

5. Após o descasque, os produtos da pesca cozidos devem ser congelados ou refrigerados o mais rapidamente possível, sendo que, no caso de refrigeração, estes produtos devem ser mantidos armazenados a uma temperatura próxima da do gelo fundente e se congelados, mantidos a uma temperatura não superior a  $-18^{\circ}\text{C}$ , no centro térmico.

6. Os recipientes em que os produtos são conservados em gelo devem ser impermeáveis, não absorventes e devem evitar que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos da pesca.

7. Durante o transporte, os produtos da pesca devem ser mantidos à temperatura de conservação respectiva.

#### ARTIGO 67

##### (Produtos pré-fritos e similares)

1. As operações de pré-fritura e similares devem ser efectuadas num local separado ou numa instalação especial, equipados, se necessário, de um sistema de ventilação que impeça que os vapores e calor da fritura afectem as restantes instalações e locais onde são preparados, transformados ou armazenados os produtos da pesca.

2. As matérias-primas devem ser isentas de vísceras.

3. A massa e os ingredientes envolvendo o produto da pesca não devem constituir uma fonte de contaminação do produto final.

4. Os óleos usados na pré-fritura devem ser apropriados para consumo humano e respeitar as condições de utilização.

5. Os produtos pré-fritos e similares devem ser congelados o mais rapidamente possível.

6. Os equipamentos e utensílios usados na operação devem ser limpos e desinfectados com uma frequência adequada.

#### SECÇÃO III

##### Salga, secagem e maturação

#### ARTIGO 68

##### (Preparação do Pescado)

1. Antes das operações de salga e de secagem, o pescado deve ser convenientemente preparado de forma a permitir uma rápida penetração do sal e eliminação da água.

2. As operações de descabeçamento e ou evisceração de pescado devem ser efectuadas de modo higiénico, preferencialmente após a captura, devendo os produtos serem lavados com água potável ou água limpa.

3. O peixe pode ser processado inteiro, inteiro eviscerado, descabeçado e ou escalado pela zona ventral ou dorsal, devendo a escala ser feita com cuidado para não danificar o músculo e ou contribuir para a sua contaminação.

4. O fígado e as ovas destinados ao consumo humano devem ser conservados em gelo, a uma temperatura que se aproxime da do gelo fundente, ou podem ser de imediato sujeitas a salga.

#### ARTIGO 69

##### (Salga)

A realização de operações de salga deve observar os seguintes requisitos:

- a) em locais separados e suficientemente afastados daqueles em que são efectuadas as demais operações, de modo a não constituir um meio de contaminação do produto;
- b) o mais rapidamente possível, preferencialmente logo após a captura do pescado, em particular, quando se trate de espécies de tamanho muito pequeno; e
- c) de modo a prevenir a deterioração e putrefacção do produto.

#### ARTIGO 70

##### (Salmoura)

1. As operações de salmoura devem ser feitas com base em métodos cientificamente reconhecidos, com a observância dos seguintes requisitos:

- a) a salmoura não deve constituir fonte de contaminação de produtos da pesca;
- b) os recipientes ou utensílios usados para a operação de salmoura devem ser construídos de modo a evitar qualquer fonte de poluição e contaminação durante o processo de salmoura;
- c) os recipientes de salmoura e as zonas destinadas à salga devem ser limpas antes da sua utilização.

#### ARTIGO 71

##### (Sal)

Os operadores devem garantir que o sal utilizado no tratamento do pescado:

- a) seja limpo;
- b) não constitua fonte de contaminação microbiológica, química ou física de produtos da pesca;
- c) não seja reutilizado;

d) seja armazenado de modo a evitar a contaminação.

#### ARTIGO 72

##### (Secagem)

1. As operações de secagem devem ser realizadas logo após a captura do pescado e ou salga.
2. O processo de secagem pode realizar-se recorrendo a uma secagem natural ao ar, resultante de acção combinada do sol e vento, ou através de equipamentos sofisticados de secagem artificial.
3. Os locais de secagem devem ser concebidos de forma a não constituírem fonte de contaminação e protegidos contra roedores e animais domésticos, bem como com um mínimo possível de contaminação através de pássaros.
4. A secagem deve ter lugar sobre estendais, tabuleiros, tarimbas ou redes de material que seja fácil de limpar e permita a circulação de ar e a uma altura do solo suficiente para não permitir a contaminação do produto.
5. O chão, por debaixo das estruturas de secagem e em volta, deve ser de terra batida ou pavimentada, de forma a evitar-se acumulação de resíduos de pescado ou água estagnada, o crescimento de capim ou o desenvolvimento de larvas e moscas.
6. O estendal de secagem e demais superfícies de contacto de pescado devem ser limpos antes da sua utilização.

#### ARTIGO 73

##### (Maturação)

1. As operações de maturação devem ser efectuadas em locais diferentes e suficientemente afastados daqueles em que são efectuadas as demais operações.
2. Os aditivos e ingredientes utilizados nas operações de maturação de produtos da pesca devem:
  - a) estar em conformidade com a legislação específica;
  - b) encontrar-se limpos e armazenados de modo a evitar contaminação, não devendo ser reutilizados.
3. Os recipientes de maturação devem ser construídos de modo a evitar qualquer fonte de contaminação e poluição durante o processo de maturação.
4. Os recipientes de maturação e as zonas destinadas à maturação devem ser limpos antes da sua utilização.

#### ANEXO ÚNICO

##### (Atinente ao Artigo 3)

##### Glossário

1. **Água do mar limpa ou salobra:** água do mar ou salobra, natural, artificial ou depurada, que não contenha microrganismos, substâncias nocivas nem plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de terem uma incidência directa ou indirecta sobre a qualidade sanitária dos géneros alimentícios.
2. **Água limpa:** o mesmo que água do mar limpa ou salobra.
3. **Água potável:** aquela que, pelas suas qualidades organolépticas, físicas, químicas e biológicas, é própria para consumo humano.
4. **Área não residencial:** espaço destinado à instalação de uma unidade produtiva, não devendo no mesmo existir instalações destinadas à habitação.
5. **Armazém de refrigeração:** espaço destinado a armazenar e manter produtos de pesca a uma temperatura próxima da do gelo fundente.
6. **Armazém frigorífico:** espaço de armazenagem, com capacidade de manter produtos da pesca a uma temperatura igual ou inferior a -18°C, no centro térmico.

7. **Armazém de produtos secos:** espaço destinado a armazenar e manter produtos da pesca secos à temperatura ambiente, sem alteração da qualidade higio-sanitária.

8. **Bem-estar animal:** estado de saúde física, psicológica e nutricional do animal, obtido através de alimentação adequada, acomodação e transporte em condições que não o causem lesões, sofrimento, nem *stress* intenso ou prolongado desnecessário.

9. **Biossegurança:** conjunto de acções que devem ser adoptadas para prevenir, controlar, reduzir ou eliminar riscos inerentes às actividades que possam comprometer a saúde humana, animal e o meio ambiente.

10. **Cadeia produtiva:** conjunto de etapas consecutivas, ao longo das quais os diversos insumos (matérias primas) sofrem algum tipo de transformação, até à constituição de um produto final e sua colocação no mercado.

11. **Câmara de choque:** espaço equipado com um sistema de congelação, cuja potência seja suficiente para submeter os produtos da pesca a um abaixamento de temperatura rápido, que permita obter uma temperatura no centro térmico igual ou inferior a -18°C.

12. **Centro térmico:** temperatura de alimento no centro geométrico do alimento.

13. **Contaminação:** presença ou introdução de um perigo;

14. **Contentor:** recipiente ou invólucro, geralmente padronizado, destinado ao acondicionamento do pescado.

15. **Cozedura:** acção na qual se utiliza uma fonte de calor para modificar as características sensoriais de produtos da pesca.

16. **Descarga:** acção de retirar produtos da pesca transportados num veículo para entregá-los a um destinatário ou armazená-los num armazém.

17. **Desembarque:** acção de retirar produtos da pesca transportados numa embarcação para entregá-los a um destinatário ou armazená-los num armazém.

18. **Embarcação congeladora:** embarcação a bordo da qual se procede à congelação de produtos da pesca, se for caso disso, após uma preparação como sangria, descabeçamento, evisceração e remoção de barbatanas, sendo essas operações seguidas de acondicionamento ou de embalagem, sempre que necessário.

19. **Embarcação fábrica:** embarcação a bordo da qual os produtos da pesca são submetidos a uma ou mais das seguintes operações, seguidas de acondicionamento ou de embalagem e, se necessário, refrigeração ou congelação: filetagem, corte, esfola, descasque, picagem ou transformação.

20. **HACCP (hazard Analysis Critical Control Point):** sistema de análise de perigos e de pontos críticos de controlo.

21. **Género alimentício:** todo produto de pesca, que seja ou não tratado, destinado à alimentação humana.

22. **Instalação sanitária:** local destinado à higiene pessoal.

23. **Intervalo (s) de segurança: (relativo a resíduos de medicamentos veterinários):** corresponde ao período definido em cada medicamento e tratamento para a diminuição do teor de resíduos de um medicamento aplicado num tratamento animal, após o término da administração deste, de modo a tornar o produto aceitável para consumo humano.

24. **Medicamento veterinário:** toda substância ou associação de substâncias, apresentada como possuindo propriedades curativas ou preventivas de doenças em animais ou de seus sintomas, ou que possa ser utilizada ou administrada num animal, com vista a estabelecer um diagnóstico médico-veterinário ou, exercendo uma acção farmacológica, imunológica ou metabólica, a restaurar, corrigir ou modificar funções fisiológicas.

25. **Operador:** pessoa singular ou colectiva envolvida directa ou indirectamente, em qualquer fase da cadeia produtiva, incluindo a distribuição e o comércio de produtos da pesca e rações para animais aquáticos para consumo humano.

26. **Operação:** execução metódica de um determinado processo.

27. **Operações associadas:** transporte e armazenamento de produtos da produção primária.

28. **Pasteurização:** acção de submeter produtos da pesca a uma temperatura elevada durante um certo período de tempo, para eliminar micro-organismos patogénicos.

29. **Produção primária:** actividades de aquacultura, colheita de produtos vivos e pesca para colocação no mercado de pescado fresco, sem ou com operações específicas associadas que podem incluir todas as seguintes actividades, na condição de serem efectuadas a bordo de embarcações de pesca: abate, sangria, descabeçamento e evisceração, remoção de barbatanas, refrigeração e embalagem.

30. **Produto da pesca separado mecanicamente:** qualquer produto da pesca obtido por remoção do músculo (carne) de produtos da pesca por meios mecânicos que provoquem a perda ou a alteração da sua estrutura.

31. **Produto fresco:** produtos de pesca não transformados, inteiros ou preparados, incluindo produtos embalados no vácuo ou em atmosfera alterada, que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação, excepto refrigeração.

32. **Produtos da pesca não transformados:** produtos da pesca que não tenham sofrido transformação, incluindo produtos da pesca que tenham sido divididos, separados, seccionados, desossados, picados, esfolados, moídos, cortados, limpos, aparados, descascados, triturados, refrigerados, congelados ou-ultracongelados.

33. **Produtos da pesca preparados:** produtos da pesca transformados que tenham sido submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatómica, tal como a evisceração, o descabeçamento, o corte, a filetagem ou a picagem.

34. **Produtos da pesca transformados:** produtos da pesca resultantes da transformação de produtos da pesca não transformados. Estes produtos podem conter ingredientes que sejam necessários ao seu fabrico, por forma a dar-lhes características específicas.

35. **Refrigeração:** processo que consiste em baixar a temperatura de produtos da pesca, até uma temperatura próxima da do gelo fundente.

36. **Salga:** processo que consiste na aplicação de um tratamento com sal (cloreto de sódio de qualidade alimentar), para baixar o teor de água no pescado.

37. **Ultra pasteurização:** processo de esterilização que consiste em submeter produtos a altas temperaturas durante alguns segundos, para rapidamente os esfriar.

38. **Unidade produtiva:** qualquer infraestrutura, incluindo instalação de aquacultura, estabelecimento, local de primeira venda, embarcação de pesca artesanal, embarcação congeladora, embarcação de pesca fabrica ou de operações conexas de pesca e veículo operando directa ou indirectamente qualquer fase da cadeia produtiva, incluindo a distribuição e o comércio de produtos da pesca e rações.