

Decreto-Lei n.º 67/98
de 18 de Março

A livre circulação de mercadorias e a protecção da saúde dos consumidores são princípios fundamentais e indissociáveis a que deve estar sujeita a comercialização dos géneros alimentícios. Estes princípios impõem um elevado grau de segurança no tocante à higiene dos produtos.

Com vista a reforçar a protecção da saúde humana e o conseqüente grau de confiança dos consumidores, a União Europeia procedeu à harmonização das normas gerais de higiene aplicadas aos géneros alimentícios, adoptando a Directiva n.º 93/43/CEE, do Conselho, de 14 de Junho de 1993, relativa à higiene dos géneros alimentícios derogada pela Directiva n.º 96/3/CE da Comissão, de 26 de Janeiro de 1996, no que respeita ao transporte marítimo de óleos e gorduras líquidos a granel.

Importa transpor para a ordem jurídica interna as referidas directivas, adoptando as normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios em todas as fases: preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, distribuição, manuseamento e venda ou colocação à disposição do consumidor, bem como as modalidades de verificação do cumprimento dessas normas.

Foram ouvidos os órgãos de governo próprios das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira.

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Âmbito

1 - O presente diploma estabelece as normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação do cumprimento dessas normas.

2 - O disposto no presente diploma não prejudica a aplicação de regras que consagrem regimes especiais mais exigentes em matéria de higiene dos géneros alimentícios.

Artigo 2.º

Objecto

1 - A preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e venda ou colocação à disposição do público consumidor de géneros alimentícios devem realizar-se em condições de higiene, de acordo com o Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, anexo ao presente diploma e que dele faz parte integrante.

2 - Por portaria conjunta do Ministros da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, da Saúde e Adjunto do Primeiro-Ministro serão estabelecidas condições específicas a aplicar aos operadores dos mercados abastecedores.

Artigo 3.º

Autocontrolo

1 - As empresas do sector alimentar devem identificar todas as fases das suas actividades de forma a garantir a segurança dos alimentos e velar pela criação, aplicação, actualização e cumprimento de procedimentos de segurança adequados.

2 - Nestas actividades de autocontrolo deverão ter-se em conta os seguintes princípios:

- a) Análise dos potenciais riscos alimentares nas operações do sector alimentar;
- b) Identificação das fases das operações em que podem verificar-se riscos alimentares;
- c) Determinação dos pontos críticos para a segurança dos alimentos;
- d) Definição e aplicação de um controlo eficaz e de processos de acompanhamento dos pontos críticos;

e) Revisão periódica, e sempre que haja alterações dos processos da empresa, da análise de riscos alimentares, dos pontos críticos de controlo e dos processos de controlo e acompanhamento.

Artigo 4.º

Códigos de boas práticas de higiene

1 - As autoridades competentes para o exercício do controlo oficial deverão promover e apoiar a elaboração de códigos de boas práticas de higiene destinados a utilização voluntária pelas empresas do sector alimentar como orientação para a observância dos requisitos de higiene.

2 - Os códigos deverão ser elaborados por empresas do sector alimentar ou suas associações e representantes de outras entidades interessadas, tais como as autoridades sanitárias e as associações de consumidores.

3 - Será sempre garantida a audição dos titulares de interesses opostos que possam ser afectados pela aprovação e cumprimento dos códigos.

4 - Na construção do conteúdo dos códigos devem ter-se em conta as regras recomendadas internacionalmente em matéria de higiene alimentar, nomeadamente as do Codex Alimentarius.

5 - Os projectos de código de boas práticas serão apresentados à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA), para efeitos de avaliação pelas entidades que forem designadas por despacho conjunto dos Ministros da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, da Saúde e Adjunto do Primeiro-Ministro.

6 - Os códigos de boas práticas que forem considerados conformes com o disposto no presente diploma serão sempre objecto de divulgação junto das empresas do sector alimentar a que respeitem e das autoridades sanitárias.

7 - Os códigos de boas práticas serão notificados à Comissão Europeia.

Artigo 5.º

Normas de qualidade

Na concretização e aplicação das regras gerais de higiene dos géneros alimentícios e dos códigos de boas práticas, poderão ser tidas em conta as normas da série NP EN ISO 9000, editadas pelo Instituto Português da Qualidade (IPQ).

Artigo 6.º

Controlo oficial

1 - As autoridades competentes para o exercício do controlo oficial devem verificar, na respectiva área de actuação, se as empresas do sector alimentar aplicam e cumprem os procedimentos de higiene e segurança alimentar adequados.

2 - Nos controlos referidos no número anterior devem ter-se em conta os códigos de boas práticas de higiene.

3 - As inspecções comportarão uma avaliação geral dos riscos potenciais em matéria de segurança alimentar ligados ao exercício das actividades da empresa.

4 - As autoridades competentes deverão prestar especial atenção aos pontos críticos de controlo evidenciados pelas empresas do sector alimentar, com vista a determinarem se as operações de vigilância e verificação são devidamente efectuadas.

Artigo 7.º

Fiscalização

A direcção e coordenação das acções a desenvolver para execução deste diploma competem à DGFCQA, enquanto autoridade nacional responsável pelo controlo oficial da higiene dos géneros alimentícios, sem prejuízo das competências próprias das autoridades de saúde.

Artigo 8.º

Regime sancionatório

1 - As infracções às normas de higiene constantes dos artigos 2.º e 3.º do presente diploma e dos artigos 3.º a 20.º do Regulamento anexo constituem contra-ordenações, puníveis pelas entidades fiscalizadoras com coima de 20 000\$00 a 750 000\$00.

2 - As coimas aplicadas às pessoas colectivas poderão elevar-se até ao montante máximo de 9 000 000\$00.

3 - Os comportamentos negligentes serão puníveis com coima correspondente a metade do montante referido nos números anteriores.

4 - A tentativa é punível com a coima aplicável à contra-ordenação consumada, especialmente atenuada.

Artigo 9.º

Sanções acessórias

1 - Consoante a gravidade da contra-ordenação e da culpa do agente, podem ser aplicadas simultaneamente com a coima as seguintes sanções acessórias:

a) Perda de objectos pertencentes ao agente;

b) Interdição do exercício de uma profissão ou actividade cujo exercício dependa de título público ou de autorização ou homologação de autoridade pública;

c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;

d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;

e) Privação do direito de participação em arrematações ou concursos públicos que tenham por objecto a empreitada ou a concessão de obras públicas, o fornecimento de bens e serviços, a concessão de serviços públicos e a atribuição de licenças ou alvarás;

f) Encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença de autoridade administrativa;

g) Suspensão de autorizações, licenças e alvarás.

2 - As sanções acessórias referidas nas alíneas b) a g) do número anterior terão a duração máxima de dois anos, contados a partir do trânsito em julgado da decisão condenatória.

3 - Quando seja aplicada a sanção referida na alínea f) do n.º 1, a reabertura do estabelecimento e a emissão ou renovação da licença ou alvará só terão lugar quando se encontrem reunidas as condições legais e regulamentares para o seu normal funcionamento.

4 - A aplicação das sanções acessórias previstas no n.º 1 depende da verificação dos pressupostos previstos no artigo 21.º-A do Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 356/89, de 17 de Outubro, e pelo Decreto-Lei n.º 244/95, de 14 de Setembro.

Artigo 10.º

Defesa da saúde pública

1 - Sem prejuízo da aplicação das sanções previstas nos artigos anteriores, quando a violação das regras de higiene for susceptível de comprometer a segurança ou a salubridade dos géneros alimentícios, as autoridades competentes devem tomar as medidas adequadas para fazer cessar tal ilicitude, podendo determinar a retirada ou destruição dos géneros alimentícios ou o encerramento da totalidade ou de parte da empresa por um período determinado.

2 - Na determinação do risco para a segurança ou a salubridade dos géneros alimentícios deve ser tido em conta a natureza do género alimentício, a forma como foi manipulado e acondicionado e toda e qualquer outra operação a que tenha sido submetido antes da sua entrega ao consumidor, bem como as condições em que o mesmo é exposto ou está armazenado.

3 - Sempre que a conduta do agente seja susceptível de qualificação criminosa, a autoridade sanitária deverá comunicar os factos ao Ministério Público.

Artigo 11.º

Admoestação

Quando a reduzida gravidade da infracção e de culpa do agente o justificarem, pode a entidade competente para a aplicação da coima limitar-se a proferir uma admoestação escrita.

Artigo 12.º

Regime transitório

1 - Durante o 1.º ano de vigência do presente diploma, a violação das normas de higiene que sejam inovadoras no ordenamento jurídico nacional apenas será sancionada com uma admoestação escrita.

2 - No caso referido no número anterior, a entidade competente deverá conceder um prazo não superior a um ano para que o agente proceda às adaptações necessárias ao cumprimento do disposto no presente diploma.

Artigo 13.º

Destino das coimas

Sem prejuízo do disposto na alínea b) do artigo 67.º da Lei n.º 13/91, de 5 de Junho, e na alínea b) do artigo 95.º da Lei n.º 39/80, de 5 de Agosto, na redacção dada pela Lei n.º 9/87, de 26 de Março, a afectação do produto das coimas cobradas em aplicação do artigo 8.º far-se-á da seguinte forma:

- a) 10% para a entidade autuante;
- b) 10% para a entidade instrutora;
- c) 20% para a DGFCQA;
- d) 20% para o Instituto de Reinserção Social;
- e) 40% para o Estado.

Artigo 14.º

Regime supletivo

Para todas as matérias não especialmente reguladas no presente diploma será aplicável o regime do ilícito de mera ordenação social instituído pelo Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 356/89, de 17 de Outubro, e pelo Decreto-Lei n.º 244/95, de 14 de Setembro, e ainda o Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, em matéria de infracções antieconómicas e contra a saúde pública.

Artigo 15.º

Regiões Autónomas

Nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, a execução administrativa, incluindo a fiscalização e controlo do presente diploma, cabe aos serviços competentes das respectivas administrações regionais, sem prejuízo das competências atribuídas à DGFCQA, enquanto autoridade nacional competente responsável pelo controlo oficial de higiene dos géneros alimentícios.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 27 de Novembro de 1997. - Jaime José Matos da Gama - António Luciano Pacheco de Sousa Franco - Jorge Paulo Sacadura Almeida Coelho - José Eduardo Vera Cruz Jardim - Joaquim Augusto Nunes de Pina Moura - Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva - Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina - José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa.

Promulgado em 4 de Março de 1998.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 5 de Março de 1998.

O Primeiro-Ministro, António Manuel de Oliveira Guterres.

ANEXO

REGULAMENTO DA HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

Âmbito de aplicação

O presente Regulamento consagra as regras de higiene a que estão sujeitas as fases de preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento, venda e colocação dos géneros alimentícios à disposição do público consumidor.

Artigo 2.º

Definições

1 - Para efeitos do presente Regulamento, a higiene dos géneros alimentícios compreende as medidas necessárias para garantir a sua segurança e salubridade em todas as fases após a produção primária (na qual se incluem a colheita, o abate e a ordenha), designadamente a preparação, a transformação, o fabrico, a embalagem, a armazenagem, o transporte, a distribuição, o manuseamento ou a venda ou a colocação à disposição do público consumidor.

2 - Estão sujeitas ao cumprimento destas regras as empresas do sector alimentar, entendendo-se como tais quaisquer empresas, de carácter lucrativo ou não, públicas ou privadas, que se dediquem à preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e colocação de géneros alimentícios à disposição do público consumidor.

3 - Apenas se poderá considerar como alimento são o que se encontre em condições próprias para o consumo humano, em termos de higiene.

CAPÍTULO II

Instalações alimentares

Artigo 3.º

Instalações alimentares permanentes

1 - Ficam abrangidas pelo disposto no presente artigo todas as instalações onde sejam preparados, transformados, fabricados, embalados, armazenados, transportados, distribuídos, manuseados ou vendidos os géneros alimentícios com destino ao público consumidor.

2 - Exceptuam-se do disposto no número anterior:

- a) As instalações amovíveis ou temporárias, tais como quiosques, tendas de mercado e veículos para venda ambulante;
- b) As instalações utilizadas essencialmente como habitação ou ocasionalmente para restauração;
- c) As máquinas de venda automáticas.

3 - Pela sua disposição relativa e pela sua concepção, construção e dimensões, as instalações alimentares permanentes devem permitir:

- a) Uma limpeza e ou desinfeção adequadas;
- b) A prevenção da acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos alimentos e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
- c) As boas práticas de higiene, incluindo a prevenção da contaminação cruzada durante as diversas operações de manuseamento dos géneros alimentícios, dos equipamentos, dos materiais, ingredientes e matérias-primas, da água, dos sistemas de ventilação, do pessoal e de fontes externas de contaminação;
- d) Criar, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, condições de temperatura adequadas para o processamento e a armazenagem higiénicos dos produtos.

4 - As instalações alimentares permanentes devem possuir:

- a) Lavatórios em número suficiente, devidamente localizados e sinalizados, para lavagem das mãos, equipados com água corrente quente e fria, materiais para limpeza e dispositivos para secagem higiénica e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos

géneros alimentícios, devidamente separados dos que se destinam à lavagem de alimentos e equipados com torneiras de comando não manual;

b) Retretes em número suficiente e com um sistema de esgoto próprio e eficaz, equipadas com ventilação adequada, natural ou mecânica, munidas de autoclismo, não podendo as mesmas comunicar directamente com as salas onde se manipulam os alimentos;

c) Ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente, de modo a ser evitado o fluxo mecânico de ar de uma área contaminada para uma limpa, devendo os sistemas de ventilação ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição;

d) Instalações adequadas para mudança de roupa do pessoal, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios.

5 - As instalações de manipulação dos alimentos devem ter luz natural e ou artificial adequada.

6 - As instalações de esgoto devem ser adequadas ao fim a que se destinam e projectadas e construídas de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios.

Artigo 4.º

Locais permanentes de preparação e fabrico

1 - Ficam abrangidos pelo disposto no presente artigo os locais onde são preparados, tratados ou transformados os géneros alimentícios, nomeadamente as cozinhas.

2 - Exceptuam-se do disposto no número anterior:

a) Os refeitórios;

b) As instalações abrangidas pelo artigo anterior.

3 - Os pavimentos das instalações referidas no n.º 1 devem ser construídos com materiais impermeáveis, não absorventes, antiderrapantes, laváveis e não tóxicos, de forma a permitir o escoamento adequado das superfícies, sempre que o mesmo seja necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios.

4 - As paredes das referidas instalações devem ser construídas com materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, e ser lisas até uma altura adequada às operações de limpeza.

5 - Os tectos, tectos falsos e outros equipamentos neles suspensos devem ser concebidos, construídos e acabados de modo a evitar a acumulação de sujidade, reduzir a condensação e o desenvolvimento de bolores indesejáveis e evitar o desprendimento de partículas, outras substâncias ou objectos nocivos, nomeadamente pedaços resultantes do rebentamento de lâmpadas, as quais devem estar devidamente protegidas.

6 - As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade, estar equipadas, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, com redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza, e permanecer fechadas durante a laboração, quando da sua abertura resultar a contaminação dos géneros alimentícios pelo ambiente exterior.

7 - As portas devem ser superfícies lisas e não absorventes.

8 - As superfícies em contacto com os géneros alimentícios, incluindo as dos equipamentos, devem ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.

9 - Os pavimentos, as paredes e as portas devem ser mantidos em boas condições e poder ser facilmente lavados ou, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, desinfectados.

10 - Nos locais a que se refere o n.º 1 devem ainda existir, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios:

a) Dispositivos adequados para a limpeza e desinfectação dos utensílios e dos equipamentos de trabalho, fáceis de limpar e constituídos por materiais resistentes à corrosão e abastecidos de água potável quente e fria;

b) Dispositivos adequados para a lavagem dos alimentos, designadamente tinas, cubas ou outros equipamentos desse tipo, devidamente limpos e abastecidos de água potável quente e fria.

Artigo 5.º

Instalações amovíveis, temporárias e de venda automática

1 - Ficam sujeitas às condições previstas no presente artigo as instalações amovíveis, temporárias e de venda automática, nomeadamente os veículos para venda ambulante, as tendas de mercado, os quiosques, as instalações utilizadas essencialmente como habitação, as instalações utilizadas ocasionalmente para restauração e as máquinas de venda automáticas.

2 - As instalações referidas no número anterior devem estar localizadas, ser concebidas, construídas e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos.

3 - Sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, devem existir:

a) Instalações adequadas à manutenção de uma higiene pessoal apropriada, incluindo as instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos, instalações sanitárias em boas condições higiénicas e vestiário;

b) Meios adequados para a lavagem e desinfecção dos utensílios e equipamento de trabalho;

c) Meios adequados para a lavagem dos géneros alimentícios;

d) Um abastecimento adequado de água para consumo humano quente e fria;

e) Instalações e equipamentos adequados de armazenamento e eliminação em condições higiénicas de substâncias perigosas ou não comestíveis, quer sejam líquidas ou sólidas;

f) Instalações e equipamentos apropriados para a manutenção e o controlo das temperaturas de conservação dos alimentos.

4 - As superfícies destinadas a contactar com os alimentos devem:

a) Ser mantidas em boas condições;

b) Poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário para assegurar a segurança e higiene dos géneros alimentícios, desinfectadas;

c) Ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.

5 - Os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que impeçam o risco de contaminação.

CAPÍTULO III

Meios de transporte

Artigo 6.º

Condições gerais

1 - As caixas de carga dos veículos de transporte e os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições, de forma a proteger os géneros alimentícios da contaminação, e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, devem ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e desinfecção adequadas.

2 - As caixas de carga e os contentores não devem ser utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentícios, sempre que disso possa resultar a sua contaminação.

3 - A colocação e protecção dos géneros alimentícios dentro das caixas de carga e dos contentores deve reduzir ao mínimo o risco de contaminação.

Artigo 7.º

Transporte a granel

1 - Os géneros alimentícios a granel no estado líquido, sob a forma de grânulos ou em pó, devem ser transportados em caixas de carga ou contentores-cisternas reservados ao transporte de géneros alimentícios.

2 - Os contentores devem ostentar uma referência claramente visível e indelével, em língua portuguesa, indicativa de que se destinam ao transporte de géneros alimentícios, ou a menção «destinado exclusivamente a géneros alimentícios».

Artigo 8.º

Transporte de óleos e gorduras em navios

1 - É permitido o transporte a granel, em navios de mar, de óleos e gorduras líquidos destinados a transformação, para consumo humano ou susceptíveis de serem utilizados para esse fim, em reservatórios não especificamente destinados ao transporte de géneros alimentícios, desde que sejam respeitadas as seguintes condições:

a) No caso de os óleos ou gorduras serem transportados em reservatórios de aço inoxidável ou em revestimento de resina epoxídica ou de um equivalente técnico, a carga imediatamente anterior transportada no reservatório deve ter sido um género alimentício ou uma substância incluída na lista de cargas anteriores aceitáveis anexa ao presente Regulamento;

b) No caso de os óleos ou gorduras serem transportados em reservatórios de material diferente do referido na alínea anterior, as três cargas anteriores transportadas no reservatório devem ter sido géneros alimentícios ou substâncias incluídas na lista de cargas anteriores aceitáveis anexa ao presente Regulamento.

2 - É também permitido o transporte a granel, em navios de mar, de óleos e gorduras líquidos não destinados a transformação, para consumo humano ou susceptíveis de serem utilizados para esse fim, em reservatórios não especificamente destinados ao transporte de géneros alimentícios, desde que sejam respeitadas as seguintes condições:

a) Os reservatórios devem ser de aço inoxidável ou possuir revestimento de resina epoxídica ou um equivalente técnico; e

b) As três cargas anteriores transportadas no reservatório devem ter sido géneros alimentícios.

Artigo 9.º

Verificação das cargas anteriores nos navios

1 - O comandante de um navio de mar que transporte, em reservatórios, óleos ou gorduras líquidos destinados ao consumo humano ou que possam ser utilizados para esse fim, deve ser portador de documentos comprovativos da natureza das três cargas anteriores efectuadas nos reservatórios em causa, bem como da eficácia do processo de limpeza utilizado entre essas cargas.

2 - Nos casos em que as cargas sejam objecto de transbordo, o comandante do navio receptor deve ser portador, além dos documentos referidos no número anterior, de documentos comprovativos de que o transporte dos óleos ou gorduras líquidos a granel pelo navio de procedência foi efectuado em conformidade com o disposto no artigo anterior, bem como da eficácia do processo de limpeza utilizado pelo navio de procedência entre duas cargas.

3 - O comandante do navio deve apresentar às autoridades competentes de controlo, a pedido destas, os documentos referidos nos números anteriores.

Artigo 10.º

Transporte de outras substâncias

1 - Sempre que as caixas de carga e os contentores forem utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de géneros alimentícios diferentes, os produtos deverão, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, ser devidamente separados, para assegurar a protecção contra o risco de contaminação.

2 - Sempre que as caixas de carga e os contentores tiverem sido utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios diferentes, dever-se-á proceder a uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação.

Artigo 11.º

Temperaturas nos transportes

Sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, as caixas de carga e os contentores utilizados para o transporte devem estar equipados de forma a manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e ser concebidos de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas.

CAPÍTULO IV

Equipamentos

Artigo 12.º

Requisitos gerais

Todos os materiais, utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser mantidos limpos e ser:

- a) Fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e em bom estado de conservação, de modo a reduzir ao mínimo qualquer risco de contaminação dos alimentos, permitir uma limpeza perfeita e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, a sua desinfecção, excepto quanto aos recipientes e embalagens não recuperáveis;
- b) Instalados de modo a permitir a limpeza adequada da área circundante.

CAPÍTULO V

Resíduos e abastecimento de água

Artigo 13.º

Resíduos alimentares

- 1 - Os resíduos, alimentares ou outros, não devem ser acumulados em locais onde são manipulados alimentos, excepto na medida em que tal seja inevitável para a execução adequada do trabalho.
- 2 - Os resíduos alimentares ou outros devem ser depositados em contentores que possam ser fechados, excepto se as empresas do sector alimentar demonstrarem à autoridade competente que os outros tipos de contentores utilizados são adequados.
- 3 - Os contentores devem ser de fabrico adequado, mantidos em boas condições e permitir a fácil limpeza e desinfecção.
- 4 - Devem ser tomadas medidas adequadas para a remoção e armazenagem dos resíduos, alimentares e outros.
- 5 - Os locais de armazenagem dos resíduos devem ser concebidos e utilizados de modo a permitir boas condições de limpeza e impedir o acesso de animais e a contaminação dos alimentos, da água potável, dos equipamentos e das instalações.

Artigo 14.º

Abastecimento de água

- 1 - A água utilizada no abastecimento deve corresponder às características de qualidade da água para consumo humano indicadas no anexo IX ao Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março, ser suficiente e permitir uma utilização que garanta a não contaminação dos géneros alimentícios.
- 2 - Sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, o gelo deve ser fabricado a partir de água potável e em condições que previnam qualquer tipo de contaminação.
- 3 - O gelo deve ser fabricado, manipulado e armazenado em condições que o protejam de qualquer tipo de contaminação.
- 4 - O vapor utilizado em contacto directo com os alimentos não deve conter substâncias que representem um risco para a saúde ou possam contaminar o produto.
- 5 - A água imprópria para consumo que for utilizada para produção de vapor, refrigeração, combate a incêndios e outros fins semelhantes, não directamente relacionados com os

alimentos, deve ser canalizada em sistemas separados, facilmente identificáveis e sem qualquer ligação nem possibilidade de refluxo para os sistemas de água potável.

CAPÍTULO VI

Pessoal

Artigo 15.º

Higiene pessoal

1 - Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manipulados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal, devendo, nomeadamente, observar as regras de higiene aplicáveis fixadas em lei ou regulamento.

2 - O pessoal a que se refere o número anterior receberá vestuário adequado às tarefas a desempenhar, que deve manter limpo e protegido, e abster-se de o utilizar fora dos locais de trabalho.

3 - Qualquer pessoa que tenha contraído ou suspeite ter contraído uma doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia não poderá trabalhar em locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar directa ou indirectamente os alimentos com microrganismos patogénicos.

4 - O pessoal referido no número anterior deverá dar conhecimento da situação aos superiores hierárquicos ou responsáveis pela empresa, devendo estes tomar as medidas adequadas e imediatas no sentido de evitar que o pessoal se mantenha ao serviço nos locais onde se manipulem géneros alimentícios.

Artigo 16.º

Formação

As empresas do sector alimentar devem certificar-se de que as pessoas que manuseiam alimentos sejam devidamente orientadas e esclarecidas e disponham de formação em matéria de higiene adequada à sua actividade profissional.

CAPÍTULO VII

Géneros alimentícios

Artigo 17.º

Matérias-primas e ingredientes

1 - As empresas do sector alimentar não devem aceitar matérias-primas ou ingredientes cujo grau de contaminação por parasitas, microrganismos patogénicos ou substâncias tóxicas, substâncias em decomposição ou corpos estranhos se saiba ou se possa razoavelmente suspeitar ser tal que, após processos normais de triagem ou preparação ou transformação, higienicamente aplicados pelas empresas do sector alimentar, continuem a ser impróprios para o consumo humano.

2 - As matérias-primas e ingredientes armazenados no estabelecimento devem ser conservados em condições adequadas que evitem a sua deterioração e os protejam de contaminação.

Artigo 18.º

Alimentos

1 - Os alimentos que forem manipulados, armazenados, embalados, transportados e expostos devem ser protegidos de qualquer contaminação que os torne impróprios para o consumo humano ou perigosos para a saúde e em condições que impeçam o seu consumo impróprio ou perigoso.

2 - Os alimentos devem ser colocados e protegidos de forma a reduzir ao mínimo qualquer risco de contaminação e ser instalados processos adequados para controlo dos animais nocivos.

3 - Para além do disposto nos números anteriores, os alimentos deverão ainda estar sujeitos às regras de higiene previstas na Portaria n.º 329/75, de 9 de Março.

Artigo 19.º

Modo de conservação

1 - As matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados susceptíveis de permitir o crescimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas devem ser conservados a temperaturas de que não possam resultar riscos para a saúde.

2 - Desde que tal não afecte a segurança dos alimentos, são permitidos períodos limitados sem controlo de temperatura sempre que for necessário para permitir as operações de preparação, transporte, armazenagem, conservação e colocação à venda ou à disposição do público consumidor.

3 - Quando se destinarem a ser conservados ou servidos frios, os géneros alimentícios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase final de processamento pelo calor, ou após a fase final de preparação) se este tipo de processamento não for utilizado, até uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde.

Artigo 20.º

Armazenagem de substâncias perigosas

As substâncias perigosas ou não comestíveis, incluindo os alimentos para animais, devem ser acompanhadas de uma indicação adequada e armazenadas em recipientes ou contentores separados e fechados de forma segura.

ANEXO A QUE SE REFERE O N.º 1 DO ARTIGO 8.º DO REGULAMENTO DA HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

Lista de cargas anteriores aceitáveis

(Ver tabela no documento original)