

DECRETO-LEI N.º 28/2011

de 20 de Julho

Regulamento da Indústria e Comercialização dos Géneros Alimentares

nacionais e estrangeiros, que na sua actividade profissional, social ou, mesmo num acto espontâneo de heroicidade ou altruísmo, tenham contribuído significativamente em benefício de Timor-Leste, dos timorenses ou da Humanidade.

O Presidente da República, nos termos do artigo 85º alínea j) da Constituição da República Democrática de Timor-Leste, conjugado com o artigo 2º do Decreto-Lei n.º 20/2009 de 24 de Abril, decreta:

É condecorado com a Insígnia da Ordem de Timor-Leste, Jun Kukita

Publique-se.

José Ramos-Horta

O Presidente da República Democrática de Timor-Leste

Assinado no Palácio Presidencial Nicolau Lobato, ao décimo oitavo dia do mês de Julho do ano de dois mil onze.

Decreto do Presidente da República n.º 50/2011

de 20 de Julho

A Ordem de Timor-Leste foi criada através do Decreto-Lei n.º 20/2009 de 24 de Abril para, com prestígio e dignidade, demonstrar o reconhecimento de Timor-Leste por aqueles, nacionais e estrangeiros, que na sua actividade profissional, social ou, mesmo num acto espontâneo de heroicidade ou altruísmo, tenham contribuído significativamente em benefício de Timor-Leste, dos timorenses ou da Humanidade.

O Presidente da República, nos termos do artigo 85º alínea j) da Constituição da República Democrática de Timor-Leste, conjugado com o artigo 2º do Decreto-Lei n.º 20/2009 de 24 de Abril, decreta:

É condecorado com a Insígnia da Ordem de Timor-Leste, Ramón Hernández Vázquez.

Publique-se.

José Ramos-Horta

O Presidente da República Democrática de Timor-Leste

Assinado no Palácio Presidencial Nicolau Lobato, ao décimo oitavo dia do mês de Julho do ano de dois mil onze.

Considerando que o País necessita de regras específicas aplicáveis aos géneros alimentares de origem vegetal e animal colocados à disposição dos consumidores;

Tendo em conta de que a protecção da saúde dos consumidores é um dos princípios fundamentais e indissociáveis a que deve estar sujeita a confecção e comercialização dos géneros alimentares e que estes princípios impõem um elevado grau de segurança no tocante à higiene dos produtos;

Nesse sentido já estão em vigor diplomas específicos, nomeadamente os que respeitam à segurança alimentar, aos restaurantes e à água engarrafada, mas faltam ainda as restantes actividades que vão desde a produção industrial ou de confecção, transporte e comercialização, bem como o fornecimento de refeições ao público por outras empresas que não sejam restaurantes;

Sendo essencial reforçar a protecção e o conseqüente grau de confiança dos consumidores, adoptam-se as normas gerais a que devem estar sujeitos os géneros alimentares em todas as fases: preparação, transformação, fabrico ou confecção, embalagem, armazenagem, distribuição, manuseamento e venda ou colocação à disposição do consumidor, bem como as modalidades de verificação do cumprimento dessas normas;

Assim:

O Governo decreta, ao abrigo do previsto nos artigos 115º, n.º 1, alínea e) e 116º, alínea d) da Constituição da República, para valer como lei, o seguinte:

Artigo 1.º

Âmbito de aplicação

1. O presente diploma estabelece as normas a que devem estar sujeitas as actividades comerciais, industriais e de serviços que envolvam géneros alimentares, nos termos do Regulamento anexo e que dele faz parte integrante.
2. O disposto no presente diploma não prejudica a aplicação de regras consagradas em regimes especiais em matéria de higiene dos géneros alimentares, nomeadamente as que respeitam à segurança alimentar, aos restaurantes e à água potável.
3. Para efeitos do disposto no número anterior, aplicam-se as regras estatuídas no artigo 8º, sobre resolução de conflitos de normas.

Artigo 2.º
Autocontrolo

1. As empresas do sector alimentar e do seu transporte, devem identificar todas as fases das suas actividades de forma a garantir a segurança dos alimentos e velar pelo 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) Definição e aplicação de um controlo eficaz e de processos de acompanhamento dos pontos críticos.

Artigo 3.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 técnicos e de segurança alimentar adequados.
2. Nos controlos referidos no número anterior devem ter-se em conta as regras de boas práticas de higiene, fazendo uma avaliação geral dos riscos potenciais em matéria de segurança alimentar ligados ao exercício das actividades da empresa.

Artigo 4.º
Fiscalização

A direcção e coordenação das acções a desenvolver para execução deste diploma competem à Inspecção Alimentar e Económica do Ministério do Turismo, Comércio e Indústria, adiante MTCI, enquanto autoridade nacional responsável pelo controlo oficial da higiene dos géneros alimentares, sem prejuízo das competências próprias das autoridades de Saúde.

Artigo 5.º
Regime sancionatório

1. As infracções às normas de higiene constantes do presente diploma seguem o regime consagrado no Decreto-Lei n.º 23/2009, de 5 de Agosto que aprovou o Regime das Infracções Administrativas contra a Economia e a Segurança Alimentar e nos diplomas sectoriais específicos.
2. Os comportamentos negligentes são puníveis com coima correspondente a metade do montante aplicável nos termos do número anterior.

Artigo 6.º
Medidas de defesa dos consumidores

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 alimentares, as autoridades competentes devem tomar as medidas adequadas para fazer cessar tal ilicitude, podendo determinar a retirada imediata dos géneros alimentares para local seguro, nomeando fiel depositário.
2. Em caso de ser determinada a destruição dos géneros alimentares, por despacho do Inspector-Geral da Inspecção Alimentar e Económica ou da entidade competente do Ministério da Saúde, será lavrado e assinado o respectivo auto pelos funcionários que procederem e assistirem à referida destruição.
3. Na determinação do risco para a segurança ou a salubridade dos géneros alimentares deve ser tido em conta a natureza do género alimentar, 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.
4. São directamente aplicáveis as definições relativas aos produtos alimentares consagradas no Regime das Infracções Administrativas contra a Economia e a Segurança Alimentar.
5. Sempre que a conduta do agente seja susceptível de qualificação criminosa, a autoridade competente deverá comunicar os factos ao Ministério Público.

Artigo 7.º
Intimação escrita

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 intimação escrita para em prazo aceitável, regularizar a falta.

Artigo 8.º
Conflito de normas

1. Em caso de conflito entre normas do presente diploma e as do Regime das Infracções Administrativas contra a Economia e a Segurança Alimentar, prevalecem estas últimas.
2. Em caso de conflito entre normas do presente diploma e as dos restaurantes, estabelecimentos similares e da água potável, previstas nos Decretos-leis n.º 5/2008 e 7/2008, ambos de 15 de Janeiro, prevalecem estas últimas.

Artigo 9.º
Entrada em vigor

O presente decreto-lei entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Aprovado em Conselho de Ministros, em 22 de Junho de 2011.

O Primeiro Ministro,

Kay Rala Xanana Gusmão

O Ministro do Turismo, Comércio e Indústria;

Gil da Costa A. N. Alves

Promulgado em 14 de 7 de 2011.

Publique-se.

O Presidente da República,

José Ramos-Horta

ANEXO I

**REGULAMENTO DA INDÚSTRIA E
COMERCIALIZAÇÃO DOS GÉNEROS ALIMENTARES**

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º
Âmbito de aplicação

1. O presente Regulamento consagra as regras básicas a que estão sujeitas as fases de preparação, abate de animais, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento, venda e colocação dos géneros alimentares à disposição do público consumidor.
2. A higiene dos géneros alimentares compreende as medidas necessárias para garantir a sua segurança e salubridade nas fases referidas no artigo anterior.
3. 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 às seguintes actividades:

- a) Confecção ou preparação de alimentos;
- b) Transformação industrial, incluindo a embalagem;
- c) Armazenagem, transporte e distribuição;
- d) Empresa de *catering* e, em geral, todas as actividades que tenham por fim fornecerem alimentos a festas, celebrações ou eventos de qualquer natureza;
- e) Manuseamento e colocação de géneros alimentares à disposição do público consumidor.

Artigo 2.º
Definições e classificações de alimentos

1. As definições relativas aos géneros alimentares, consagradas no Decreto-Lei n.º 23/2009, de 5 de Agosto, que instituiu o Regime das Infracções Administrativas contra a Economia e a Segurança Alimentar são directamente aplicáveis no âmbito do presente Regulamento, designadamente:
 - a) *Género alimentar* — toda a substancia, seja ou não tratada, destinada à alimentação humana, englobando as bebidas e os produtos de mascar, com todos os ingredientes utilizados no seu fabrico, preparação e tratamento;
 - b) *Ingrediente* — toda a substancia, incluindo o aditivo alimentar, incorporada intencionalmente como componente de um género alimentar durante o seu fabrico ou preparação e presente no produto acabado, embora modificado;
 - c) *Condimento* — todo o género alimentar, com ou sem valor nutritivo, utilizado como ingrediente para conferir ou aumentar o sabor a um outro alimento;
 - d) *Constituinte* — toda a substancia contida num ingrediente;
 - e) *Género alimentar pré-embalado* — género alimentar cujo acondicionamento foi efectuado antes da sua exposição à venda ao consumidor, em embalagem que solidariamente com ele é comercializado, envolvendo-o completa ou parcialmente, de modo que o conteúdo não possa ser modificado sem que aquela seja violada;
 - f) *Género alimentar fresco ou facilmente perecível* — género alimentar em natureza ou transformado, de origem animal ou vegetal que, não tendo sofrido qualquer tratamento de conservação com excepção do tratamento pelo frio, conserva as suas propriedades intrínsecas e específicas por um período de tempo curto;
 - g) *Aditivo alimentar* — toda a substancia, tenha ou não valor nutritivo, que por si só não é normalmente género alimentar nem ingrediente característico de um género alimentar, mas cuja adição intencional, com finalidade tecnológica ou organoléptica, em qualquer fase de

obtenção, tratamento, acondicionamento, transporte ou armazenagem de um género alimentar, tem como consequência, quer a sua incorporação nele ou a presença de um derivado, quer a modificação de características desse género.

Artigo 3.º

Definições de alimentos falsificados, estragados e danificados

1. Os géneros e aditivos alimentares que não são genuínos, não estão em condições para o consumo humano ou que apresentem características diferentes das que lhes são próprias, classificam-se em falsificados, estragados e danificados.
2. Valem e são directamente aplicáveis as definições relativas a géneros alimentares consagradas nos artigos 8º a 14º do Regime das Infracções Administrativas contra a Economia e a Segurança Alimentar aprovado pelo Decreto-Lei n.º 23/2009, de 5 de Agosto.

CAPÍTULO II

**INSTALAÇÕES DE PROCESSAMENTO,
ARMAZENAMENTO E VENDA DE PRODUTOS
ALIMENTARES**

Artigo 4.º

Instalações permanentes

1. Ficam abrangidas pelo disposto no presente artigo todas as instalações industriais ou comerciais onde sejam preparados, transformados, fabricados, embalados, armazenados, distribuídos, manuseados ou vendidos os géneros alimentares com destino ao público consumidor.
2. Exceptuam-se do disposto no número anterior, seguindo regime próprio nos artigos seguintes:
 - a) Os restaurantes e similares regulamentados no Decreto-lei n.º 7/2008, de 15 de Janeiro;
 - b) As instalações amovíveis ou temporárias, tais como quiosques, tendas de mercado e veículos para venda ambulante;
 - 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 desinfecção adequadas;
 - b) A prevenção da acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de poeiras e 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 alimentares, 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 alimentares, condições de temperatura adequadas para o abate, processamento e a armazenagem.
4. As instalações alimentares permanentes devem possuir:
 - a) Lavatórios em número suficiente, devidamente localizados e sinalizados, para lavagem das mãos, equipados com água corrente, materiais para limpeza e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentares, devidamente separados dos que se destinam à lavagem de alimentos e equipados com torneiras;
 - b) Sanitas 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.
 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 alimentares.
 7. Os proprietários, gerentes ou seus representantes são obrigados a manter a limpeza da área circundante em 3 a 5 metros ao redor do estabelecimento, conforme este se situe em centro urbano ou não.
- Artigo 5.º**
Cozinhas industriais
1. Sem prejuízo do regime jurídico aplicável aos restaurantes e similares, ficam abrangidos pelo disposto no presente artigo os locais onde são preparados, confeccionados ou transformados os géneros alimentares, designadas como cozinhas industriais.
 2. Os pavimentos das instalações 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 alimentares.
 3. 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.

4. 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 e evitar o desprendimento de poeiras, outras substâncias ou objectos nocivos, nomeadamente pedaços resultantes do rebrandamento de lâmpadas, as quais devem estar devidamente protegidas.
5. As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade, estar equipadas, incluindo redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza, e permanecer fechadas durante a laboração, quando da sua abertura resultar a contaminação dos géneros alimentares pelo ambiente exterior.
6. As portas devem ser superfícies lisas e não absorventes.
7. As superfícies em contacto com os géneros alimentares, incluindo as dos equipamentos, devem ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.
8. 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 alimentares, desinfectados.
9. Nos locais a que se refere o n.º 1 devem ainda existir, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentares:
 - a) Dispositivos adequados para a limpeza e desinfeção dos utensílios e dos equipamentos de trabalho, fáceis de limpar e constituídos por materiais resistentes à corrosão e abastecidos de água potável;
 - 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.
10. É proibido ter fios eléctricos à vista ou caídos, devendo os mesmos estarem sempre devidamente cobertos.

Artigo 6.º

Instalações amovíveis, temporárias e de venda automática

1. As instalações amovíveis, temporárias e de venda automática, nomeadamente os veículos para venda ambulante, as tendas de mercado, os quiosques, as instalações utilizadas ocasionalmente para restauração e as máquinas de venda automáticas, são obrigadas a:
 - a) Estar localizadas, ser concebidas, construídas e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentares e a presença de animais nocivos;
 - b) Condições mínimas adequadas à manutenção de uma

higiene pessoal apropriada, incluindo as instalações de lavagem higiénica das mãos;

- c) Meios adequados para a lavagem e desinfeção dos utensílios e equipamento de trabalho;
 - d) Meios adequados para a lavagem dos géneros alimentares;
 - e) Adequados locais de armazenamento e eliminação de substâncias inflamáveis ou não comestíveis, quer sejam líquidas ou sólidas.
2. 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 alimentares, desinfectadas;
 - c) Ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.
 3. Os proprietários, gerentes ou seus representantes são obrigados a manter a limpeza da área circundante em 3 metros ao redor do estabelecimento.

CAPÍTULO III

VEÍCULOS DE TRANSPORTE E CONTENTORES

Artigo 7.º

Condições gerais

1. As caixas de carga dos veículos de transporte e os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentares devem ter condições, de forma a proteger os géneros alimentares da contaminação e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros, devem ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e desinfeção adequadas.
2. As caixas de carga e os contentores não devem ser utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentares, sempre que disso possa resultar a sua contaminação.
3. A colocação e protecção dos géneros alimentares dentro das caixas de carga e dos contentores devem reduzir ao mínimo o risco de contaminação.

Artigo 8.º

Transporte de géneros alimentares a granel

1. Os géneros alimentares a granel no estado líquido, bem como sob a forma de grânulos ou em pó, devem ser transportados em caixas de carga ou contentores-cisternas reservados ao transporte de géneros alimentares.
2. Os contentores devem ostentar uma referência claramente visível e indelével, em tetum, português, indonésio ou inglês, indicativa de que se destinam ao transporte de géneros alimentares.

Artigo 9.º

Transporte de óleos e gorduras em embarcações

Só 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 alimentares, 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, plásticos ou de um equivalente técnico;
- b) A carga imediatamente anterior transportada no reservatório deve ter sido um género ou uma substância alimentar compatível.

Artigo 10.º

Transporte de outras substâncias

1. Sempre que as caixas de carga e os contentores forem também utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentares ou para o transporte simultâneo de géneros alimentares diferentes, os produtos deverão sempre 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 alimentares ou para o transporte de géneros alimentares diferentes, dever-se-á proceder a uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação.

CAPÍTULO IV

RESÍDUOS E ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Artigo 11.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 são adequados.
3. 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 12.º

Abastecimento de água

1. A água utilizada no abastecimento deve corresponder às características de qualidade da água para consumo humano indicadas em diploma próprio, ser suficiente e permitir uma

utilização que garanta a não contaminação dos géneros alimentares.

2. Sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentares, 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 V

Pessoal

Artigo 13.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.
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 alimentares.

Artigo 14.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 VI
ACEITAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE MATÉRIAS-
PRIMAS E INGREDIENTES ALIMENTARES**

**Artigo 15.º
Aquisição e conservação**

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, 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 16.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.

**Artigo 17.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.

**CAPÍTULO VII
DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Artigo 18.º
Planeamento das acções de fiscalização**

Os serviços de inspecção do MTCI e do Ministério da Saúde coordenam entre si o planeamento das acções de fiscalização e inspecção, de modo a prosseguir o interesse público de modo racionalizado e economicamente eficiente, evitando acções sucessivas e individuais aos mesmos estabelecimentos.

**Artigo 19.º
Entrada em vigor**

O presente decreto-lei entra em vigor no trigésimo dia seguinte ao da sua publicação.

DECRETO-LEI N.º 29/2011

de 20 de Julho

PREÇO JUSTO

O presente diploma estabelece formas de intervenção da Administração Pública na formação do conjunto de preços, com o objectivo de regular os preços dos bens e serviços considerados fundamentais para o bem-estar da população.

O presente regime contribui também para melhorar a justiça social e económica das famílias, através da prática de preços justos e vem acompanhado das medidas de criminalização do açambarcamento de bens e da especulação de preços, que resultou da colaboração de iniciativa legal com o Parlamento Nacional.

Este regime não se confunde, portanto, com a regulação do abastecimento público efectuada directamente pelo Estado através da introdução de bens no mercado. O abastecimento público tem por finalidade suprir a falta de bens essenciais. Isso acontece devido, entre outras causas, à incapacidade do mercado, particularmente dos agentes económicos privados, em abastecê-lo desses bens em quantidades suficientes. É o que vem acontecendo com o abastecimento do País em arroz e a venda deste produto a preços inferiores aos do mercado. Esta actividade rege-se por diplomas próprios, concretamente nos consagrados na Resolução do Governo n.º 20/2008; no Decreto-Lei n.º 28/2008 e no Decreto do Governo n.º 13/2008, respectivamente, todos publicados em 13 de Agosto.

As intervenções no normal funcionamento dos mecanismos de formação de preços no mercado também assentam no facto de se reconhecer que o princípio da concorrência perfeita e consequente estabelecimento do “preço normal”, que equilibra a oferta e a procura bem como das variantes dos lucros, leva por vezes a desequilíbrios ou a situações dominantes na oferta que levam à prática de um preço que é superior ao que se fixaria em circunstâncias normais, próximas da concorrência perfeita.

Ora, considera-se que entre as competências do Governo cabe a de dirigir e regulamentar a actividade económica de modo a que os mecanismos do mercado funcionem da forma mais regular possível de modo e, em particular, protegendo os consumidores mais vulneráveis.

Essa actividade, em princípio excepcional e por isso incidindo sobre um número limitado de bens e de serviços disponíveis, deve ser cautelosa ao fazer face às situações anómalas que podem surgir, interferindo o menos possível e respeitando os interesses legítimos dos comerciantes e dos consumidores sem cair na tentação do dirigismo centralista, por natureza insustentável.

Nestes termos, estabelecem-se diferentes tipos de controlo dos preços praticados no mercado. Estas modalidades poderão ser: de fixação dos preços máximos; fixação das margens de comercialização máximas; de preços contratados com o sector comercial e de serviços, e de preços vigiados.