

Decreto executivo conjunto n.º 37/02 de 13 de Setembro

Com vista a estabelecer o sistema de procedimentos sobre a monitorização da qualidade higio-sanitária dos produtos da pesca;

Nos termos das disposições combinadas do artigo 33.º da Lei n.º 20/92, de 14 de Agosto e do n.º 3 do artigo 114.º da Lei Constitucional, determina-se:

Artigo 1.º - 1. São aprovados os procedimentos para a monitorização da qualidade higio-sanitária dos produtos da pesca constantes dos anexos ao presente decreto executivo conjunto e que dele fazem parte integrante.

2. Os anexos referidos no número anterior são:

Anexo A - Procedimentos gerais para a inspecção, aprovação e certificação higio-sanitária dos estabelecimentos e barcos de pesca.

Anexo B - Procedimentos específicos para a inspecção higio-sanitária dos estabelecimentos e barcos de pesca.

Anexo C - Procedimentos específicos para a elaboração da lista dos estabelecimentos e barcos de pesca autorizados a exportar.

Anexo D - Procedimentos específicos para a amostragem dos produtos da pesca para a certificação higio-sanitária.

Anexo E - Procedimentos específicos para a certificação higio-sanitária dos produtos da pesca.

Anexo F - Instruções operacionais para inspecção dos barcos e estabelecimentos de pesca.

Art. 2.º - As dúvidas suscitadas da interpretação e aplicação do presente diploma, serão resolvidas por despacho conjunto dos Ministérios das Pescas e Ambiente e da Saúde.

Art. 3.º - O presente decreto executivo conjunto entra imediatamente em vigor.

Publique-se.

Luanda aos 10 de Julho de 2002.

A Ministra das Pescas e Ambiente, Maria de Fátima Monteiro Jardim.

A Ministra da Saúde, Albertina Hamukwaia.

ANEXO A

Procedimentos gerais para inspecção, aprovação e certificação higio-sanitária dos estabelecimentos e barcos de pesca

1. A empresa deve solicitar por escrito a inspecção para certificação do estabelecimento ou barco ao Instituto de Investigação Marinha (IIM) autoridade competente.
2. Mediante o pedido de vistoria e após ter confirmado junto do Gabinete Jurídico do Ministério das Pescas e Ambiente que este estabelecimento ou barco está registado no Ministério das Pescas e Ambiente, uma equipe conjunta de inspectores do Instituto de Investigação Marinha (IIM) e dos serviços de Inspeção do Ministério da Saúde procede a inspecção.
3. Após inspecção, conforme os «Procedimentos da Inspeção», os inspectores elaboram um relatório que relata as condições higio-sanitárias e das estruturas do estabelecimento ou barco, de acordo com tipo de produto que se pretende fabricar e são feitas as devidas recomendações, em caso de necessidade. É elaborado o relatório de inspecção que é assinado pelos inspectores.
4. A cópia do relatório é enviada ao interessado e à Direcção Nacional das Pescas.
5. De acordo com os resultados da inspecção, caso o estabelecimento ou barco reúna as condições exigidas pela legislação angolana é-lhe atribuído o número de aprovação sanitária, (por barco ou estabelecimento) e é incluído na lista dos estabelecimentos ou barcos autorizados a exportar.
6. Mediante o envio desta informação, no caso de ser favorável a Direcção Nacional das Pescas do Ministério das Pescas e Ambiente atribui ao estabelecimento ou barco a autorização para exportação.
7. O Instituto de Investigação Marinha (IIM) emite um certificado de aprovação para o barco ou estabelecimento, assinado pelo director geral do instituto de Investigação Marinha (HM).
8. Este certificado é enviado ao estabelecimento ou barco.

ANEXO B

Procedimentos específicos para a inspecção higio-sanitária dos estabelecimentos e barcos de pesca

1. O Inspector deve apresentar a credencial ao representante ou encarregado do estabelecimento e barco

de pesca ou barco-fábrica.

2. Reunião inicial com o representante da indústria para explicar o objectivo da inspecção.

3. Observar o processo de produção.

4. Fazer inspecção higio-sanitária do estabelecimento ou barco e verificar em particular:

a) estado do chão e das paredes;

b) estado das instalações sanitárias, observar a iluminação e ventilação das áreas;

c) controle da água potável ou água limpa utilizada durante o processamento;

d) controle dos dispositivos para limpeza do equipamento, do material e das instalações.

5. Observação geral da manutenção das máquinas e utensílios.

6. Verificar a embalagem, rotulagem e peso.

7. Observar o produto por lote.

8. Recolher amostras em caso de necessidade.

9. Reunião final com o representante ou encarregado da indústria para recomendações e assinatura do formulário preenchido pelo representante ou encarregado da indústria e o inspector que realizou a inspecção.

ANEXO C

Procedimentos específicos para elaboração da lista dos estabelecimentos e barcos autorizados a exportar

I. Para barcos de pesca a lista deve conter:

a) número de registo da empresa;

b) código do produto.

Crustáceos = 1

Demersais = 3

Pelágicos = 4

c) número do barco em função do número total de barcos que a empresa possui.

II. Para estabelecimentos em terra a lista deve conter:

a) número de registo da empresa;

b) código do tipo de processamento do produto.

Empresa de produto congelado = EPC

Empresa de produto vivo = EPV.

c) número dos estabelecimentos que processam o mesmo tipo de produto.

ANEXO D

Procedimentos específicos para a amostragem dos produtos da pesca

1. Mediante o pedido de certificação do produto, os inspectores do Instituto de Investigação Marinha (IIM) devidamente credenciados deslocam-se ao barco ou estabelecimento munidos do kit que contém o material indispensável.

2. Antes de iniciarem com o processo de amostragem os inspectores devem identificar-se.

3. Durante a amostragem verificam-se os aspectos relacionados com a embalagem utilizada assim como as escrituras que nela constam.

4. O inspector verifica as condições de armazenamento do produto e de processamento.

5. Relativamente a embalagem o inspector verifica todas as marcas que nela constam, com destaque para o número de aprovação e tipo de aditivos utilizados.

6. A recolha de amostra é feita por lote e com uma técnica apropriada de forma a que esta seja representativa.

7. O inspector preenche dois exemplares do modelo em anexo onde consta a quantidade de produto amostrado.

8. O inspector procede a assinatura de dois modelos ficando um exemplar no barco ou estabelecimento e outro é levado para o Instituto de Investigação Marinha (IIM).

9. O produto é recolhido e transportado para o laboratório do Instituto de Investigação marinha (IIM) em caixas isotérmicas ou outro recipiente adequado.
10. O produto amostrado é entregue aos laboratórios do Instituto de Investigação Marinha (IIM) onde é submetido às análises de controlo de qualidade higio-sanitária conforme as normas estabelecidas.

ANEXO E

Procedimentos específicos para a certificação higio-sanitária dos produtos da pesca

1. A empresa deve solicitar por escrito ao Instituto de Investigação Marinha (IIM) a certificação do produto.
2. Mediante o pedido o Instituto de Investigação Marinha (IIM) verifica se o estabelecimento ou barco está aprovado e consta da lista de estabelecimentos e barcos autorizados a exportar.
3. O Instituto de Investigação Marinha (IIM) exige a empresa a autorização de exportação emitida pela Direcção Nacional das Pescas.
4. Mediante estes comprovativos, os Inspectores do Instituto de Investigação Marinha (IIM) devidamente credenciados, deslocam-se ao barco ou estabelecimento fazendo-se munir do Kit com todos os instrumentos e materiais necessários e procedem à recolha de amostras com base nos «Procedimentos para a amostragem dos produtos da pesca».
5. Confirmação das condições higio-sanitárias do estabelecimento ou barco e das condições de processamento.
6. O produto é entregue aos laboratórios do Instituto de Investigação Marinha (IIM) onde é registado e analisado conforme as normas estabelecidas.
7. Caso o produto reúna os requisitos de qualidade higio-sanitárias exigidos com base nos resultados das análises, é emitido o certificado de origem e sanidade.
8. O certificado é assinado pelo inspector que procedeu à amostragem e submetido ao director geral que por sua vez assina e carimba com o carimbo da direcção geral do Instituto.
9. O original do certificado devidamente assinado é entregue ao solicitante com carimbo «original» na parte superior.
10. Uma cópia do certificado com carimbo de «cópia» na parte superior é arquivado nos arquivos da Divisão de Controle de Qualidade Higio-Sanitária e outra no arquivo do director geral.

ANEXO F

Instruções operacionais para inspecção higio-sanitária aos estabelecimentos e barcos de pesca

1. Após a primeira inspecção ao estabelecimento ou barco de pesca e incluído este na lista dos barcos ou estabelecimentos autorizados a exportar, os serviços de inspecção do Instituto de Investigação Marinha (IIM) farão anualmente uma inspecção oficial.
2. A inspecção anual condiciona a permanência do barco ou estabelecimento na lista dos barcos ou estabelecimentos autorizados a exportar.
3. Sempre que se procede a amostragem de produtos, efectua-se uma reinspecção rotineira e que condiciona igualmente a permanência do barco ou estabelecimento na lista dos barcos e estabelecimentos autorizados a exportar.
4. É sempre elaborado um relatório da inspecção. Em caso de se constatar que as condições não são as adequadas, esse relatório, contendo as devidas recomendações e devidamente assinado pelo inspector que procedeu à inspecção e pelo director geral é enviado ao estabelecimento ou barco.
5. Caso o relatório recomende a exclusão de algum barco ou estabelecimento da lista, o Instituto de Investigação Marinha (IIM) como autoridade competente dará imediatamente conhecimento da decisão aos países importadores.

A Ministra das Pescas e Ambiente, Maria de Fátima Monteiro Jardim.
A Ministra da Saúde, Albertina Hamukwaia.