

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA

Decreto-Presidencial nº 18/2010

de 6 de Setembro

Em reconhecimento pela sua valiosa contribuição para o estreitamento das relações de amizade e de cooperação entre Cuba e Cabo Verde e, igualmente, pelo seu contributo pessoal em prol dos objectivos de desenvolvimento e progresso contínuos que o povo cabo-verdiano almeja;

Usando da competência conferida pelo artigo 3º da Lei nº 54/II/85, de 10 de Janeiro, e considerando o disposto no nº 2 do artigo 2º e na alínea e) do artigo 3º da Lei nº 23/III/87, de 25 de Agosto, na formulação dada pelo artigo 6º da Lei nº 18/IV/96, de 30 de Dezembro;

O Presidente da República decreta o seguinte:

Artigo 1º

É condecorado, com a 1ª Classe da Medalha de Mérito, S. Ex^a o Senhor Pedro Evelio Dorta González, Embaixador Extraordinário e Plenipotenciário da República de Cuba em Cabo Verde.

Artigo 2º

O presente Decreto-Presidencial entra imediatamente em vigor.

Publique-se.

Palácio da Presidência da República, na Praia, aos 12 de Agosto de 2010. – O Presidente, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES

—oço—

CONSELHO DE MINISTROS

Decreto-Lei nº 32/2010

de 6 de Setembro

Cabe ao Estado, enquanto regulador, criar as condições legais, institucionais e técnicas com vista a assegurar a oferta de bens e serviços em condições de segurança, que salvaguardem a saúde e a qualidade de vida dos consumidores e proporcionem um ambiente de negócios concorrencial e salutar, propício ao desenvolvimento das actividades económicas.

Com esse propósito, foi publicado o Decreto-Legislativo n.º 3/2009, de 15 de Junho, que estabelece os princípios gerais do controlo da segurança e qualidade dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, as responsabilidades que incumbem aos operadores do sector alimentar, bem como os procedimentos que devem ser adoptados em caso de risco para a saúde pública.

Instituído o Sistema Nacional de Controlo de Alimentos, nos termos do artigo 31º desse Decreto-Legislativo, o mo-

delo da sua organização e funcionamento ora adoptado resulta de uma ampla discussão e de indicações pertinentes recebidas da consulta pública a que foi sujeito.

Com esse modelo configurado com base num amplo consenso, o presente Decreto-lei define os princípios, objectivos, composição, organização, competências e modo de funcionamento do Sistema Nacional de Controlo de Alimentos.

Assim;

Nos termos do artigo 31º do Decreto-Legislativo nº 3/2009, de 15 de Junho e,

No uso da faculdade conferida pela alínea c) do nº 2 do artigo 204º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

CAPITULO I

Disposições gerais

Artigo 1º

Objecto

1. O presente diploma estabelece o objectivo e os princípios em que assenta o Sistema Nacional de Controlo de Alimentos (SNCA), bem como a sua organização e composição e as competências e o funcionamento dos órgãos que integra.

2. É também aprovado o organigrama das estruturas de articulação e coordenação do SNCA, que baixa em anexo ao presente diploma, do qual faz parte integrante.

Artigo 2º

Âmbito

O SNCA tem como âmbito de actuação os alimentos para consumo humano e animal produzidos no país, importados e exportados, englobando todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios e de alimentos para animais.

Artigo 3º

Definições

Para efeitos do disposto no presente diploma, entende-se por:

- a) «Género alimentício ou alimento para consumo humano», qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser.
- b) O termo género alimentício ou alimento para consumo humano, abrange bebidas, pastilhas elásticas e todas as substâncias, incluindo a água, intencionalmente incorporadas nos géneros alimentícios durante o seu fabrico, preparação ou tratamento e exclui:
 - i) Alimentos para animais;

- ii) Animais vivos, a menos que sejam preparados para colocação no mercado para consumo humano;
 - iii) Plantas, antes da colheita;
 - iv) Medicamentos;
 - v) Produtos cosméticos;
 - vi) Tabaco e produtos do tabaco;
 - vii) Estupefacientes ou substâncias psicotrópicas; e
 - viii) Resíduos e contaminantes.
- c) «Alimento para animais», qualquer substância ou produto, incluindo os aditivos, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser utilizado para a alimentação oral de animais.
- d) «Fases da produção, transformação e distribuição», qualquer fase, incluindo a importação, desde a produção primária de um género alimentício até à sua armazenagem, transporte, venda ou fornecimento ao consumidor final e, quando for o caso, a importação, produção, fabrico, armazenagem, transporte, distribuição, venda e fornecimento de alimentos para animais.
- e) «Controlo de alimentos», actividade de regulação de carácter obrigatório, que visa o cumprimento das disposições legais emanadas pelas autoridades nacionais e locais, com a finalidade de proteger o consumidor e garantir que os alimentos durante a sua produção, manipulação, armazenamento, processamento e distribuição são seguros e aptos para consumo humano.
- f) «Segurança sanitária dos alimentos», garantia de que os alimentos são seguros e não são prejudiciais à saúde do consumidor. Esta diz respeito a todos os riscos, crónicos ou agudos, susceptíveis de tornar os alimentos prejudiciais à saúde do consumidor.
- g) «Qualidade dos alimentos», refere-se a todas as outras características, para além das que definem a segurança sanitária, que determinam o valor de um produto para o consumidor. Distinguem-se características negativas, tais como, o estado de deterioração, descoloração, odores estranhos, sujidade, entre outros, e as positivas, tais como, a origem, a cor, o sabor, textura, assim como o método de tratamento de um determinado alimento.
- h) «Gestão do controlo alimentar», processo contínuo que consiste em planificar, organizar, supervisionar, coordenar e comunicar, de forma integrada, um conjunto de decisões e medidas para garantir a segurança sanitária e qualidade dos alimentos locais, importados e exportados.

CAPITULO II

Sistema nacional de controlo de alimentos

Artigo 4º

Objectivo e Princípios

1. SNCA é uma estrutura organizacional em rede, integrada por instituições do sector público e privado e da sociedade civil organizada, envolvidas na segurança sanitária e qualidade dos alimentos, que, seguindo princípios, regras e procedimentos internacionalmente aceites, congrega esforços em prol da segurança e qualidade dos alimentos comercializados no mercado nacional e dos destinados à exportação.

2. O SNCA tem como objectivo contribuir para a defesa da saúde pública e a protecção do consumidor, garantindo a segurança e qualidade dos géneros alimentícios comercializados no mercado nacional e reprimindo as más práticas associadas à sua comercialização.

3. O SNCA norteia-se, nomeadamente, pelos seguintes princípios:

- a) A redução dos riscos através da aplicação do princípio da prevenção ao longo da cadeia alimentar;
- b) A adopção do princípio “do campo à mesa”;
- c) O estabelecimento de procedimentos de urgência para fazer face a riscos particulares;
- d) A elaboração de estratégias e programas de controlo alimentar em bases científicas;
- e) O estabelecimento de prioridades com base na análise dos riscos e na eficácia da gestão dos mesmos;

Artigo 5º

Componentes do sistema

O SNCA integra cinco componentes inter-relacionadas, que são desenvolvidas progressivamente:

- a) Legislação e regulamentação alimentar;
- b) Gestão do controlo alimentar;
- c) Inspeção;
- d) Infra-estruturas laboratoriais; e
- e) Informação, educação, comunicação e formação.

Artigo 6º

Organização

1. O SNCA é uma estrutura organizacional em rede que tem como alicerces a articulação e a cooperação entre as diferentes instituições nacionais públicas, privadas e da sociedade civil organizada, envolvidas na segurança sanitária e qualidade dos alimentos e compreende dois níveis organizacionais:

- a) Nível de Coordenação, Planificação, Seguimento e Avaliação; e
- b) Nível Operacional.

2. Nos termos do n.º 3 do artigo 31º do Decreto-Legislativo n.º 3/2009, de 15 de Junho, a autoridade de regulação do sector alimentar é o órgão central do SNCA responsável pela sua coordenação.

Artigo 7º

Atribuições do órgão central do SNCA

Compete ao órgão central, em articulação com os demais órgãos do SNCA, as seguintes atribuições:

- a) Gerir, coordenar e desenvolver o SNCA, promovendo, de forma progressiva e harmoniosa, a estruturação das componentes do sistema com vista a garantir a segurança sanitária e qualidade dos alimentos comercializados no mercado nacional e dos destinados à exportação;
- b) Instituir mecanismos de coordenação e articulação entre os sectores público e privado e a sociedade civil organizada, visando assegurar a coerência e eficácia das actividades de controlo de alimentos;
- c) Encorajar a participação dos diferentes intervenientes no processo de elaboração de estratégias e programas no domínio da segurança e qualidade dos alimentos;
- d) Coordenar a elaboração e implementação da estratégia/programa nacional integrado de controlo da segurança e qualidade dos alimentos;
- e) Estabelecer regulamentos, normas e códigos de boas práticas e promover a sua aplicação;
- f) Definir as prioridades a atender com base na análise de riscos;
- g) Coordenar as actividades de controlo alimentar, seguir e avaliar o impacto das mesmas;
- h) Promover a informação e a educação do consumidor;
- i) Apoiar as actividades relacionadas com a pesquisa e o desenvolvimento;
- j) Desenvolver sistemas de vigilância e alerta;
- k) Desenvolver mecanismos de gestão de crises;
- l) Definir programas de garantia da qualidade orientados para a indústria e apoiar na sua implementação;
- m) Ter em conta os factores e as tendências concernentes à produção, transformação, comercialização, distribuição e consumo de alimentos susceptíveis de afectar a salubridade e qualidade dos alimentos e adoptar medidas no caso de não conformidades;
- n) Seguir e avaliar o funcionamento do sistema.

Artigo 8º

Competências das autoridades competentes

As autoridades competentes, com funções de controlo de alimentos no âmbito do SNCA, têm as seguintes competências:

- a) Inspeccionar os locais e processos de produção a fim de verificar a sua conformidade às normas e regulamentos em vigor, em particular de higiene;
- b) Avaliar a eficácia e eficiência dos sistemas de autocontrolo, nomeadamente BPF, BPH, BPA, e HACCP;
- c) Recolher amostras para verificação e análise no âmbito oficial da sua missão;
- d) Recolher elementos de prova de infracção e aplicação de sanções;
- e) Promover a formação e a educação sobre a segurança sanitária e qualidade dos alimentos;
- f) Participar no estabelecimento de regulamentos, normas e códigos de boas práticas e na promoção da sua aplicação;
- g) Notificar todas as situações anómalas relacionadas com a segurança sanitária e a qualidade dos alimentos para consumo humano e animal que possam representar riscos para a saúde pública, através do Sistema Integrado de Alerta Rápido de Alimentos (SIARA);
- h) Respeitar a ética e os princípios deontológicos.

Artigo 9º

Competências das organizações representativas dos operadores económicos.

Compete às organizações representativas dos operadores económicos, enquanto entidades integradas no SNCA, promover a aplicação das exigências legais relativas à segurança e qualidade dos alimentos nas empresas do sector alimentar em todos os segmentos da cadeia alimentar.

Artigo 10º

Responsabilidade da sociedade civil organizada

As organizações da sociedade civil, nomeadamente as associações de defesa dos consumidores, são, no quadro do SNCA, responsáveis pela promoção da educação do consumidor no tocante a temas relacionados com a segurança sanitária e qualidade dos alimentos.

Artigo 11º

Estruturas de coordenação e articulação do SNCA

1. As estruturas de coordenação e articulação do SNCA têm como finalidade facilitar a interacção e integração das acções das diferentes entidades do sector público, privado e da sociedade civil organizada, e promover, de

forma interactiva e articulada, a planificação, implementação, seguimento e avaliação no domínio da segurança sanitária e qualidade dos alimentos.

2. As estruturas de coordenação e articulação do SNCA são órgãos que apoiam o organismo de coordenação do sistema no cumprimento do seu mandato.

3. São estruturas de coordenação e articulação do SNCA:

- a) O Conselho Geral (CG);
- b) A Comissão Técnica (CT), que engloba:
 - i. Comissão Técnica Central (CTC);
 - ii. Comissões Técnicas Descentralizadas (CTD).

4. Os procedimentos e os meios de actuação e de articulação entre as estruturas de coordenação e articulação do SNCA são definidos pelo órgão central do sistema e pelos presidentes do CG e da CT.

Artigo 12º

Financiamento do SNCA

Os encargos orçamentais decorrentes do funcionamento das estruturas de coordenação e articulação do SNCA são suportados por verbas inscritas no orçamento do órgão central do sistema.

Artigo 13º

Instrumentos de gestão do SNCA

1. São instrumentos de suporte à gestão das acções a serem desenvolvidas no âmbito do SNCA, nomeadamente, os seguintes:

- a) Estratégia e Programas Nacionais de Segurança Sanitária e da Qualidade dos Alimentos;
- b) Mecanismos de Gestão de Dados - Bases de Dados;
- c) Sistemas de Vigilância e Alerta Rápido;
- d) Mecanismos de Gestão de Crises;
- e) Rede de Análise de Riscos; e
- f) Mecanismos de seguimento e avaliação.

2. Os instrumentos de gestão do SNCA são desenvolvidos progressivamente pelo organismo de coordenação do sistema em estreita articulação e colaboração com as entidades que integram o sistema.

CAPITULO III

Conselho geral

Artigo 14º

Natureza e Composição

1. O CG é a instância deliberativa do SNCA, a quem incumbe promover e facilitar a concertação e a intervenção coordenada no domínio da segurança sanitária e qualidade dos géneros alimentícios no país, bem como acompanhar e avaliar as intervenções nesse domínio.

2. O CG integra altos representantes das instituições da Administração Pública com atribuições no controlo de alimentos, das organizações representativas dos operadores económicos do sector alimentar e das associações de defesa de consumidores.

3. São membros do CG:

- a) Um representante do departamento governamental responsável pelo sector da saúde;
- b) Um representante do departamento governamental responsável pelos sectores da água, pesca, agricultura, pecuária e ambiente;
- c) Um representante do departamento governamental responsável pelos sectores da indústria, comércio, turismo, e inspecção económica;
- d) Um representante da autoridade de regulação do sector alimentar;
- e) Um representante do departamento governamental responsável pelo sector das alfândegas;
- f) Um representante das organizações representativas dos operadores económicos do sector alimentar;
- g) Um representante das associações de defesa dos consumidores legalmente constituídas;
- h) Um representante da Associação Nacional dos Municípios de Cabo Verde (ANMCV);
- i) Um representante do Organismo Nacional do Codex Alimentarius;
- j) Um representante do Organismo Nacional da Qualidade;
- k) Um representante das Universidades e instituições de ensino superior.

4. Os membros do Conselho Geral a que se referem as alíneas a) a e) são designados pelos membros do Governo responsáveis pelas áreas em questão.

5. Caso os sectores mencionados nas alíneas b) e c) integrem departamentos governamentais diferentes, o número de representantes neste caso é alterado em conformidade, se houver inconveniência por uma representação única.

6. Os membros do Conselho Geral a que se referem as alíneas de f) a j) são designados pelas entidades que representam.

7. As entidades que integram o Conselho Geral devem indicar, para além do seu representante titular, um suplente.

8. Os representantes das entidades que compõem o Conselho Geral exercem o seu mandato por períodos de 3 (três) anos, renováveis, podendo ser substituídos, temporariamente ou a título definitivo, no exercício das suas funções mediante indicação prévia das entidades que representam.

9. A presidência do Conselho Geral CG é assumida pelo órgão central do SNCA.

Artigo 15º

Competências

1. Compete ao Conselho Geral:

- a) Identificar os temas prioritários para discussão;
- b) Definir e orientar a implementação de linhas estratégicas de intervenção na área de segurança sanitária e qualidade dos géneros alimentícios;
- c) Acompanhar e analisar os factores e tendências da produção, transformação, comercialização, distribuição e consumo de alimentos susceptíveis de afectar a segurança sanitária e qualidade dos géneros alimentícios e adoptar medidas nos casos de não conformidade;
- d) Aprovar os Programas e Planos de Acção anuais e plurianuais e acompanhar e avaliar a sua implementação;
- e) Colaborar na mobilização de recursos e meios necessários para a realização dos Programas e Planos de Acção anuais e plurianuais, estimulando a integração dos esforços entre o sector público, privado e a sociedade civil organizada;
- f) Promover estudos de impacto da regulação do mercado de alimentos, em todas as suas vertentes;
- g) Assegurar a articulação com outros conselhos nacionais relevantes em razão da matéria;
- h) Promover, de forma articulada, a monitorização e avaliação da segurança sanitária e qualidade dos alimentos comercializados no mercado nacional;
- i) Elaborar e aprovar o seu regimento interno.

2. Ao presidente do CG incumbe:

- a) Convocar, presidir e coordenar as reuniões ordinárias e extraordinárias do CG;
- b) Zelar pelo cumprimento das decisões e orientações do CG;
- c) Garantir a interligação entre o CG e as demais estruturas do SNCA;
- d) Representar o CG.

3. Os membros do CG asseguram a interligação entre o CG e as entidades que representam e têm como função primordial colaborar na discussão e formação de consensos sobre questões pertinentes, inerentes à segurança sanitária e qualidade de alimentos.

Artigo 16º

Funcionamento

1. O CG reúne-se ordinariamente uma vez por ano e extraordinariamente por iniciativa do seu presidente ou por solicitação da maioria simples dos seus membros.

2. As reuniões ordinárias são convocadas com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias, através de convite dirigido aos membros do conselho, acompanhado da ordem dos trabalhos e da acta da reunião anterior.

3. Para as reuniões em que são tratados temas de elevado grau de especialidade, o presidente pode convocar apenas os membros do CG competentes nas matérias agendadas.

4. O CG pode deliberar desde que estejam presentes mais de metade dos seus membros.

5. As deliberações do CG são tomadas por consenso, ou na falta deste, por maioria dos votos dos seus membros presentes.

6. O CG pode constituir comissões temáticas e grupos de trabalho, designando o coordenador e os demais membros, bem como estabelecendo prazo para apresentação de resultados, conforme deliberado pelo conselho.

7. Sempre que se justificar, o presidente pode convidar entidades ou personalidades de reconhecida competência técnica para participar nas reuniões do CG.

8. O Secretariado do Conselho é assegurado pelo órgão central do SNCA.

9. Das reuniões do CG são lavradas actas.

CAPITULO IV**Comissão técnica**

Artigo 17º

Natureza

A Comissão Técnica (CT) é o órgão de suporte técnico do Conselho Geral (CG) e do Órgão Central do SNCA.

Artigo 18º

Estrutura da Comissão Técnica

A CT engloba a :

- a) Comissão Técnica Central (CTC).
- b) Comissões Técnicas Descentralizadas (CTD).

Secção I

Comissão técnica central

Artigo 19º

Natureza e Composição

1. A Comissão Técnica Central (CTC) é a estrutura central da CT, com a seguinte composição, na base de reconhecidas competências técnicas nos domínios relacionados com o controlo de alimentos integrada pelas seguintes entidades:

- a) Um representante do departamento governamental responsável pelo sector da saúde;
- b) Representantes do departamento governamental responsável pelos sectores da água, pesca, agricultura, pecuária e ambiente, sendo um de cada sector;

- c) Representantes do departamento governamental responsável pelos sectores da indústria, comércio, turismo, e inspecção económica, sendo um de cada sector;
- d) Um representante da autoridade de regulação do sector alimentar;
- e) Um representante do departamento governamental responsável pelo sector das alfândegas;
- f) Um representante do Organismo Nacional do Codex Alimentarius;
- g) Um representante do subsistema de normalização, pertencente ao organismo nacional da qualidade, com competências no âmbito do sector alimentar;
- h) Dois representantes das organizações representativas dos operadores económicos do sector alimentar;
- i) Dois representantes das associações de defesa dos consumidores;
- j) Um representante da Associação Nacional dos Municípios de Cabo Verde (ANMCV);
- k) Presidentes das Comissões Técnicas Descentralizadas.
- l) Um representante das Universidades e instituições de ensino superior.

2. Os membros da CTC a que se referem as alíneas de a) a e) são designados, de entre técnicos de reconhecida competência técnica nas matérias relacionadas com o controlo de alimentos, pelos membros do Governo responsáveis pelos sectores indicados nas alíneas de a) a I.

3. Os membros da CTC a que se referem as alíneas de e) a j) são designados, de entre técnicos de reconhecida competência técnica nas matérias relacionadas com o controlo de alimentos, pelas entidades que representam.

4. As entidades que integram a CTC devem indicar, para além do seu representante titular um suplente.

5. O mandato dos representantes das entidades que compõem a CTC é de três anos, renovável, podendo no entanto ser substituídos temporariamente ou definitivamente mediante indicação prévia das entidades que representam.

6. A CTC é presidida pelo representante do órgão central do SNCA.

Artigo 20º

Competência da Comissão Técnica Central

Compete à CTC:

- a) Concorrer para a definição das prioridades nacionais em matéria de controlo de alimentos;

- b) Propor Programas e Planos plurianuais e anuais de acção de acordo com as prioridades estabelecidas, assim como, participar na sua implementação, seguimento e avaliação;
- c) Participar no processo de elaboração e adopção de regulamentos, normas e códigos e promover a sua aplicação;
- d) Contribuir para a participação activa do país nas reuniões do Codex Alimentarius e em outras instâncias regionais e internacionais em matéria de normalização e regulamentação alimentar;
- e) Assegurar a articulação com o organismo nacional de normalização e com os órgãos nacionais do Codex Alimentarius;
- f) Contribuir para o estabelecimento de procedimentos uniformizados e aplicáveis a nível nacional no que se refere às acções de controlo;
- g) Contribuir para o estabelecimento dos procedimentos de intervenção em situação de crise;
- h) Contribuir para a identificação das necessidades em formação e planificar acções de formação e actualização de conhecimentos dirigidos aos diferentes intervenientes, nomeadamente:
 - a) Agentes de controlo;
 - b) Operadores económicos e;
 - c) Consumidores.
- i) Avaliar o funcionamento do SNCA e promover a introdução continua de melhorias;
- j) Transmitir orientações genéricas através do secretariado às estruturas descentralizadas do SNCA;
- k) Integrar os Programas e Planos regionais e locais das estruturas descentralizadas do SNCA;
- l) Aprovar o seu regulamento interno.

Artigo 21º

Funcionamento da Comissão Técnica Central

1. A CTC funciona em rede, interligando-se com as Comissões Técnicas Descentralizadas (CTD) do SNCA.

2. A CTC reúne-se ordinariamente em plenária duas vezes por ano e extraordinariamente por iniciativa do seu presidente ou a pedido da maioria dos seus membros. Este órgão funciona, também, de forma permanente ao longo do ano em comissões e grupos de trabalho temáticos.

3. As reuniões ordinárias são convocadas com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias, através de convite dirigido aos membros da Comissão, acompanhado da ordem dos trabalhos, da acta da reunião anterior e dos documentos de suporte que couberem.

4. A CTC pode deliberar desde que esteja presente mais de metade dos seus membros.

5. As deliberações da CTC são tomadas por consenso, ou, na falta deste, por maioria dos seus membros presentes.

6. As comissões temáticas e grupos de trabalho, constituídos no âmbito da CTC, para análise de temas referentes ao controlo da segurança e qualidade dos alimentos, são compostos por membros da CTC, bem como por quadros/especialistas convidados com competência na matéria em discussão.

7. A coordenação das comissões e grupos de trabalho temáticos, é atribuída a uma das entidades membros da CTC de acordo com a competência na matéria em discussão.

8. Sempre que se justificar, o presidente, em razão da matéria, pode convidar entidades ou personalidades de reconhecida competência técnica para participar nas reuniões da CTC.

9. O Secretariado da Comissão Técnica Central é assegurado pelo órgão central do SNCA.

10. Das reuniões do CTC são lavradas actas, mencionando os assuntos tratados e as deliberações tomadas.

11. Estão obrigados a sigilo profissional todos os membros da CTC e das comissões temáticas e grupos de trabalho, relativamente aos temas em discussão até que estes se considerarem finalizados ou se tornem públicos.

Secção II

Comissões técnicas descentralizadas

Artigo 22º

Natureza e Composição

1. As Comissões Técnicas Descentralizadas (CTD) são órgãos técnicos de âmbito local ou regional, integrados pelos responsáveis técnicos dos serviços desconcentrados com funções de controlo da segurança sanitária e qualidade dos alimentos dos departamentos governamentais responsáveis pelos sectores das pescas, agricultura, ambiente, saúde, comércio, indústria turismo e alfândegas, dos serviços das câmaras municipais, das associações de defesa dos consumidores e das organizações representativas dos operadores económicos.

2. Cada CTD é presidida pela entidade designada pelo organismo de gestão do SNCA, ouvidas as entidades nela representadas.

Artigo 23º

Competência

Às CTD, compete, nomeadamente:

- a) Contribuir para a definição das prioridades a nível local ou regional em matéria de controlo de alimentar;
- b) Elaborar o Plano de Acção Anual a nível descentralizado na área de controlo da segurança sanitária e qualidade de géneros alimentícios, com base nas prioridades estabelecidas a nível nacional;

- c) Coordenar a implementação das actividades do Plano de Acção a nível descentralizado;
- d) Monitorizar as actividades do Plano de Acção a nível descentralizado;
- e) Participar na elaboração dos Programas e Planos plurianuais e anuais de acção a nível nacional;
- f) Articular/integrar as actividades a nível descentralizado;
- g) Articular-se com o Órgão Central do SNCA e a CTC;
- h) Executar e/ou dar seguimento às orientações recebidas da CTC, através do Órgão Central do SNCA;
- i) Contribuir para a identificação das necessidades de formação no domínio da segurança e qualidade alimentar;
- j) Participar no processo de elaboração de regulamentos, normas e códigos e promover a sua aplicação;
- k) Promover a aplicação de procedimentos uniformizados no que se refere às acções de controlo;
- l) Contribuir para o estabelecimento dos procedimentos de intervenção em situação de crise;
- m) Avaliar o funcionamento do sistema a nível descentralizado;
- n) Promover a introdução continua de melhorias no sistema a nível descentralizado; e
- o) Aprovar o seu regulamento interno.

Artigo 24º

Funcionamento

1. As CTD reúnem-se ordinariamente duas vezes por ano e extraordinariamente por iniciativa do seu presidente ou por solicitação da maioria dos seus membros, sem prejuízo do seu funcionamento permanente em comissões e grupos de trabalho temáticos.

2. As reuniões ordinárias são convocadas com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias, através de convite dirigido aos membros, acompanhado da ordem dos trabalhos e da acta da reunião anterior.

3. As CTD podem deliberar desde que esteja presente mais de metade dos seus membros.

4. As deliberações das CTD são tomadas por consenso, ou na falta deste, por maioria dos seus membros presentes.

5. As CTD podem, sempre que necessário e pertinente, criar comissões temáticas e grupos de trabalho.

6. As comissões e grupos de trabalho temáticos, constituídos no âmbito das CTD, para análise de temas referentes ao controlo de segurança e qualidade dos alimentos são compostos por membros das CTD bem como por quadros/especialistas com competência na matéria em discussão.

7. A coordenação das comissões e grupos de trabalho temáticos, é atribuída a uma das entidades membros das CTD de acordo com a competência na matéria em discussão.

8. Estão obrigados a sigilo profissional todos os membros das CTD e das comissões e grupos temáticos de trabalho relativamente aos temas em discussão até que estes se considerarem finalizados ou se tornem públicos.

9. Sempre que se justificar, o presidente de uma CTD pode convidar entidades ou personalidades de reconhecida competência técnica para participar nas reuniões dessa CTD.

10. Das reuniões das CTD são lavradas actas.

CAPITULO V

Disposições finais

Artigo 25º

Poder Regulamentar

Fica atribuída à Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares (ARFA), na qualidade de órgão central do SNCA, competência para,

em tudo o que não estiver consagrado no presente diploma, definir e determinar normas sobre a organização, o funcionamento e os procedimentos administrativos do SNCA através de deliberações do seu Conselho de Administração.

Artigo 26º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

José Maria Pereira Neves - Basílio Mosso Ramos - Cristina Isabel Lopes da Silva Monteiro Duarte - Fátima Maria Carvalho Fialho - José Maria Fernandes da Veiga

Promulgado em, 30 de Agosto 2010.

Publique-se.

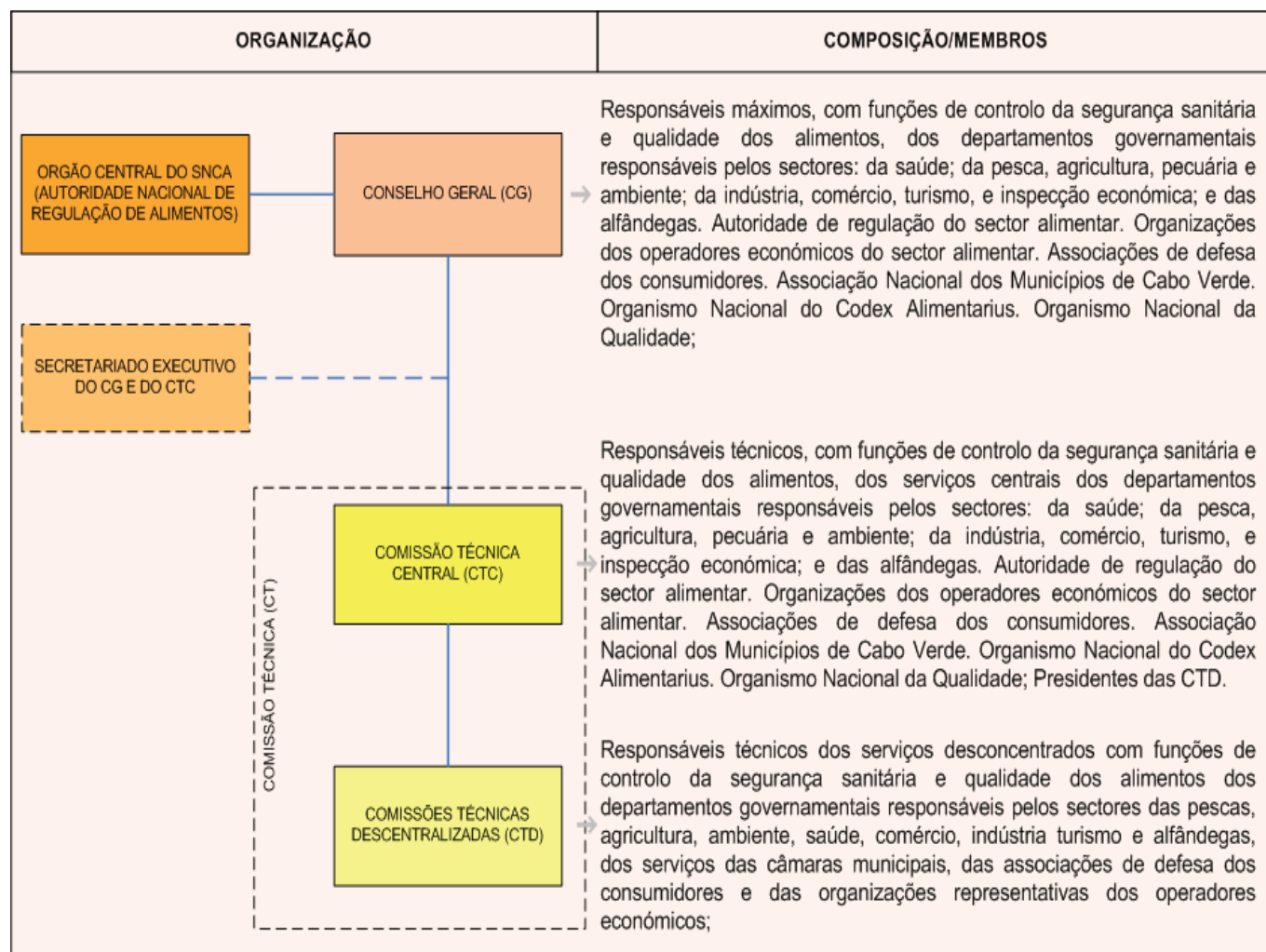
O Presidente da República, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES.

Referendado em 1 de Setembro de 2010

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

ANEXO

Organigrama das Estruturas de coordenação e articulação do SNCA



O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*