

Decreto-regulamentar nº 10/2020

de 25 de setembro

A Lei n.º 30/VIII/2013, de 13 de maio, que estabelece as normas de segurança sanitária dos animais, de saúde animal, da salubridade do seu meio ambiente, dos produtos de origem animal e da saúde pública veterinária, determina que as normas previstas no artigo 4º, sejam reguladas por meio de regulamentos próprios.

A regulamentação de todas as atividades inseridas na cadeia de valor da produção animal, é a principal garantia para a segurança jurídica, fator essencial para o desenvolvimento e crescimento deste setor, que representa uma oportunidade para melhorar, significativamente, inúmeros aspetos relacionados com o controlo da inocuidade dos alimentos, em termos de custo/eficácia, e em especial, durante a inspeção *ante-mortem* e *post-mortem*, nos matadouros.

Desta forma, o regulamento, pretende dar corpo à definição de uma política de saúde animal, envolvendo questões relacionadas com as doenças dos animais e a saúde pública, numa visão ampla de controlo de riscos em toda a cadeia alimentar, assegurando a oferta de alimentos seguros e bem-estar animal.

Assim sendo, o presente regulamento estabelece os procedimentos e as condições de abate de animais domésticos, fixando um conjunto de regras que confere a proteção da saúde pública veterinária e humana, a saúde animal, a segurança sanitária e a qualidade de géneros alimentícios, por forma a adaptar às crescentes demandas dos consumidores e obedecendo ao mesmo tempo os compromissos internacionais de abate humanizado.

Assim,

Ao abrigo do disposto no n.º 3 do artigo 4º da Lei n.º 30/VIII/2013, de 13 de maio, e

No uso da faculdade conferida pela alínea b) do artigo 205º e pela alínea a) do n.º 2 do artigo 264º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º

Objeto

O presente diploma define os procedimentos técnicos e as condições de abate de animais domésticos no território nacional, fixando, em especial, as regras, relativas ao bem-estar dos animais durante o abate, bem como as regras para a o controlo e erradicação de determinadas epizootias.

Artigo 2º

Âmbito

O presente diploma aplica-se a todos os produtores, comerciantes e exploradores de animais que pretendam abater os animais.

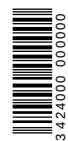
Artigo 3º

Definições

Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

a) «Animais domésticos», animais que vivem em estreita dependência com o ser humano, resultante de processos de manejo e domesticação;

- b) «Animal para abate», qualquer animal destinado a um matadouro para abate ou devidamente autorizado para realização do abate;
- c) «Animais em estado caquético», estado de magreza extrema;
- d) «Autoridade competente», o Departamento Governamental responsável pela pecuária e veterinária;
- e) «Carne imprópria para consumo humano», carne rejeitada para consumo humano por não preencher os critérios de salubridade, numa inspeção sanitária;
- f) «Centro de agrupamento», qualquer local, incluindo centros de recolha, feiras e mercados, onde são agrupados animais provenientes de diferentes explorações com vista à constituição de lotes destinados ao comércio ou à sua exposição ou participação em concurso;
- g) «Carcaças», o corpo do rês despojado da pele (ruminantes e equinos) ou do pelo (suínos) e de todos os órgãos internos (com exceção dos rins) e depois de desprovido da cabeça e extremidades locomotoras (exceto nos suínos);
- h) «Certificado sanitário veterinário», o documento oficial emitido por médico veterinário Oficial que implica a inspeção prévia dos animais, para efeitos de certificação do seu estado sanitário e determinação da classe do efetivo onde podem integrar-se;
- i) «Certificado de Salubridade», o documento emitido pelo Inspetor Veterinário, que confirma aptidão das carnes para consumo humano e deve acompanhar as carnes durante o seu transporte para o seu local de destino;
- j) «Comerciante», a pessoa singular ou coletiva que compra e vende, direta ou indiretamente, animais para fins comerciais, que tem uma rotação regular desses animais e que, no prazo máximo de trinta dias a contar da aquisição dos animais, os revende ou transfere das primeiras instalações para outras que não são da sua propriedade;
- k) «Comércio», o comércio no território nacional de animais dele originários ou de outros países;
- l) «Conspurcar», colocar ou deixar cair sujeira sobre, ou ainda sujar, manchar;
- m) «Evisceração», processo de retirar e separar as vísceras da cavidade abdominal durante o abate;
- n) «Exploração», qualquer instalação ou, no caso de uma exploração agropecuária ao ar livre devidamente delimitado, qualquer local situado no território nacional onde os animais abrangidos pelo presente diploma sejam alojados, criados ou mantidos;
- o) «Guia sanitária de circulação», o documento emitido pela autoridade competente que autoriza a deslocação dos animais e fixa as condicionantes de natureza profilática ou de polícia sanitária a que o transportador ou adquirente se obriga;
- p) «Inspeção ante mortem», um conjunto de processo de inspeção clínico do animal destinado ao abate, com vista a determinar o seu estado de saúde;



3 424000 000000

q) «*Inspeccção post mortem*», um conjunto de ações inspetivas das carnes e suas partes com a finalidade de assegurar a sua salubridade.

r) «Transportador», qualquer pessoa, singular ou coletiva, que transporte, com caráter de atividade comercial ou com fins lucrativos, animais por conta própria ou por conta de terceiros ou, ainda, colocando à disposição de terceiros um meio de transporte destinado a transportar animais;

s) «Transporte», qualquer movimento de animais efetuado com o auxílio de um meio de transporte, incluindo a carga e a descarga dos animais; e

t) «Solípedes», animal mamífero cuja pata possui um único casco ou animal que possui os dedos unidos num único casco.

Artigo 4º

Regime de abate de animais

1- É expressamente proibido, fora dos estabelecimentos previamente aprovados, o abate de animais bovinos, ovinos e caprinos, com idade igual ou superior a doze meses.

2- É autorizada o abate, para autoconsumo, de bovinos, ovinos e caprinos com idade inferior a doze meses, de suínos, aves de capoeira e coelhos domésticos, desde que as carnes obtidas se destinem exclusivamente ao consumo doméstico do respetivo produtor, bem como do seu agregado familiar, e sejam respeitadas as condições previstas para o efeito.

3- As autoridades competentes podem autorizar situações especiais de abate de animais, organizada por entidades públicas ou privadas, desde que as carnes se destinem a ser consumidas em eventos ocasionais, mostras gastronómicas ou de caráter cultural, respeitando as condições estabelecidas.

CAPÍTULO II

INSPEÇÃO ANTE-MORTEM

Artigo 5º

Procedimentos da Inspeção ante-mortem

A inspeção *ante-mortem* deve obedecer à realização dos seguintes procedimentos:

a) A inspeção *ante-mortem* é efetuada durante o período regulamentar de descanso que precede ao abate, nos estabelecimentos autorizados, os quais devem possuir, além de requisitos necessários de higiene, condições de segurança para o pessoal que neles trabalhe.

b) Durante a inspeção é expressamente proibida a entrada nos locais referidos no número anterior de pessoas estranhas ao serviço.

c) Toda inspeção *ante-mortem* deve ser realizada no período máximo de vinte e quatro horas, antes do abate.

d) O exame *ante-mortem* deve realizar-se tão próximo quanto possível do momento do abate, devendo ser repetido, caso o abate não for realizado nas vinte e quatro horas seguintes à primeira observação; e

e) Sempre que no âmbito da inspeção surja um diagnóstico ou a suspeição de qualquer doença legalmente inscrita como contagiosa e de declaração obrigatória, procede-se de acordo com as disposições legais vigentes.

Artigo 6º

Objetivos da inspeção ante-mortem

O exame *ante-mortem* tem como finalidade:

a) Verificar se o animal está afetado por qualquer doença que possa comprometer a salubridade das carnes;

b) Verificar a existência de qualquer doença reputada, legalmente contagiosa, e de declaração obrigatória;

c) Verificar o bom estado nutricional e comportamental do animal; e

d) Verificar se o animal se encontra apto para o abate, nos termos legais.

Artigo 7º

Dever de comunicação

Do resultado da inspeção *ante-mortem* e das medidas a serem tomadas deve ser dado conhecimento ao proprietário ou detentor do animal, facultando-lhe um certificado de inspeção.

Artigo 8º

Admissão ao abate

1- Somente os animais aprovados na inspeção *ante-mortem* podem ser admitidos para o abate, nos termos da lei.

2- Todas as operações de matadouro devem ser feitas sob vigilância de um inspetor e/ou agente de inspeção autorizado pelas autoridades veterinárias.

3- Os animais introduzidos nas salas de abate devem ser imediatamente abatidos, observando todas as diretrizes higio-sanitárias determinadas por lei ou pelas autoridades competentes, devendo o sangue destinado para o consumo humano ser recolhido em recipientes perfeitamente limpos, não podendo ser manuseado com mãos, mas somente com instrumentos aprovados.

4- Os animais com infeções consideradas ligeiras, que reconhecidamente não afetam a carne, são abatidos em condições normais, mas devem ser convenientemente identificados e registados e submetidos a uma inspeção *post-mortem* com a mencionada advertência.

5- Os animais com magreza patológica e os vitelos, com menos de vinte e um dias de idade, não podem ser aprovados para o abate.

6- Os animais que apresentem um estado comportamental agitado devem ser acalmados antes do início do abate.

Artigo 9º

Proibição do abate para consumo humano e animal

1- É expressamente proibido o abate para consumo humano e animal de:

a) Animais em estado caquético;

b) Animais que apresentem sintomas evidentes de doença ou lesão que, nos termos do presente diploma, seja causa de reprovação total;

c) Animais com menos de vinte e um dias de idade;

d) Animais febris ou hipotérmicos;

e) Animais com evidentes sinais de enjoo provocado por viagem;



- f) Fêmeas em estado adiantado de gestação, as com mais de dois terços do período normal de gestação, e das recém-paridas, as com menos de dez dias depois do parto ou aborto;
- g) Animais considerados fatigados; e
- h) Animais que não tenham permanecido em descanso vinte e quatro horas nos locais do matadouro destinados a tal fim.

2- Somente podem entrar no matadouro os animais em condições de locomoção, excetuando-se os que sofreram acidente fortuito, nomeadamente, fratura e ainda aqueles que morreram por acidente, sendo neste último caso tem de ser verificado pelo inspetor.

Artigo 10º

Obrigatoriedade de certificado

Todos os animais enviados ao matadouro devem ser acompanhados dos documentos previstos no Decreto-Lei n.º 45/2018, de 10 de julho, que cria o Sistema Nacional de Identificação e Registo de Animal.

CAPÍTULO III

ABATE DE ANIMAIS NOS MATADOUROS

Artigo 11º

Condições de abate de animais

1- Todos os animais que derem entrada no matadouro para abate devem ser necessariamente abatidos, sendo a sua retirada absolutamente interdita, com exceção dos seguintes casos:

- a) As fêmeas em gestação avançada ou recém-paridas podem ser retiradas do matadouro para melhor aproveitamento, a pedido dos seus proprietários, mediante autorização do respetivo inspetor veterinário, que a concede sempre que os referidos animais estejam comprovadamente indemnes de doença infecto-contagiosa;
- b) Os animais reprovados na inspeção *ante-mortem* por doença não contagiosa podem ser retirados do matadouro, mediante autorização do respetivo inspetor veterinário.

2- As exceções referidas nas alíneas anteriores só podem ser autorizadas pelo inspetor veterinário, desde que os animais não tenham entrado em contacto com outros tidos como infetados ou suspeitos de estarem infetados.

3- O abate dos animais destinado ao consumo humano e para fins comerciais deve ser realizado nos matadouros ou locais de abate autorizados pela Administração Veterinária.

4- O abate dos animais, deve ser autorizado, após uma inspeção sanitária *ante-mortem* do animal, realizada pelas autoridades veterinárias competentes.

5- A autoridade veterinária de inspeção deve tomar as medidas que garantam as boas práticas de higiene das instalações, equipamentos, utensílios, dos colaboradores, bem como na manipulação da carne, até a emissão do certificado de salubridade e marcação da carne.

6- Os animais autorizados para o abate devem ser abatidos no período máximo de vinte e quatro horas.

7- O abate dos animais deve ser realizado com o mínimo de sofrimento possível, de acordo com as normas nacionais e internacionais.

8- Tanto quanto possível, os produtores primários devem manter registos das informações relevantes sobre

o estado de saúde dos animais e apresentar as mesmas aquando da entrada do animal no matadouro.

9- A área de abate deve reduzir, tanto quanto possível, a contaminação cruzada durante as operações, pelo que:

- a) As áreas de atordoamento e sangria devem ser separadas das áreas de preparação, quer por separação física quer por distância, de forma a minimizar a contaminação cruzada dos animais;
- b) As áreas destinadas a escalda, depilação, depena, raspagem e chamoço, ou operações semelhantes, também devem ser separadas das áreas de preparação da carne, dispondo para efeito locais adequados para o manuseio da carne e das partes não comestíveis dos animais após atribuída esta designação, a menos que estes produtos estejam separados quer espacial quer temporalmente;
- c) Quando existir abate, a cadeia de processamento deve ser concebida de forma a existir um progresso contínuo dos animais; e
- d) Dispor de áreas para esvaziar e lavar os tratos digestivos, bem como preparação subsequente dos tratos digestivos já limpos.

Artigo 12º

Abate de animais considerados suspeitos

1- Os animais que na inspeção *ante-mortem* não apresentem sinais evidentes de doença ou infeção que provoque a sua reprovação, mas que por qualquer circunstância possam ser considerados suspeitos de serem portadores de qualquer processo mórbido em evolução, ainda que inaparente, são identificados e tratados como suspeitos, até resultado final da inspeção *post-mortem*.

2- Em caso de manutenção da mínima dúvida é obrigatório recorrer-se ao exame bacteriológico das carnes.

3- Os animais que tenham anteriormente reagido à tuberculina e que se destinem a ser abatidos para consumo humano, são identificados e tratados como suspeitos até o resultado final da inspeção *post-mortem*.

Artigo 13º

Animais hipotérmicos e hipertérmicos

Todo o animal que acusar hipotermia ou hipertermia fica em observação, sob vigilância do inspetor, o tempo necessário para se poderem efetuar os demais exames e leituras de temperaturas julgadas indispensáveis para ulterior resolução sobre o destino a dar-lhe.

Artigo 14º

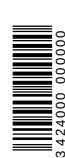
Animais abaixo de peso

Os animais considerados abaixo do peso normal podem ser devolvidos a pedido dos seus proprietários e/ou detentores, mediante autorização do inspetor veterinário, que a concede sempre que os referidos animais estejam comprovadamente indemnes de doença infetocontagiosa.

Artigo 15º

Animais alvos de campanha sanitária

1- Os animais que, tendo sido abrangidos por campanha sanitária ou profilática determinada pelos serviços veterinários, derem entrada no matadouro para serem abatidos, quer por decisão dos seus detentores ou proprietários quer por determinação da autoridade competente, devem ser cuidadosamente examinados pelo inspetor.



3 424000 000000

2- Os animais referidos no número anterior são monitorizados durante a sua permanência nas instalações do matadouro até a inspeção *post-mortem*.

3- Todos os animais devem ser acompanhados por um guia sanitário emitido pela autoridade competente.

4- Os inspetores devem informar imediatamente a autoridade competente da entrada, abate e das decisões sanitárias *post-mortem*.

5- Da entrada, do abate e do resultado da inspeção sanitária dos referidos animais, devidamente identificados, das suas carnes e despojos, prestam os inspetores informação completa a Autoridade Veterinária, de acordo com as instruções emanadas pela mesma.

6- O método e data da última inoculação e da natureza e quantidade do material inoculado devem constar da guia sanitária que acompanha os animais que forem submetidos a este tipo profilaxia.

Artigo 16º

Proibição do abate

Não são admitidos para o abate:

- a) Animais, aos quais tenham sido administrados produtos biológicos, medicamentos veterinários e outros fixados por lei, cujo intervalo de segurança indicado pelo fabricante não for respeitado; e
- b) Animais abaixo do peso ou com idade menor de vinte e um dias.

Artigo 17º

Abate de urgência

1- Entende-se, para efeitos do presente diploma, por abate de urgência o sacrifício imediato dos animais de talho que, por motivo de acidente ou de determinadas afeções, fiquem incapacitados ou inferiorizados no seu rendimento e sejam considerados suscetíveis de aproveitamento para consumo.

2- O abate de urgência visa, principalmente, evitar as alterações da carne e acabar com o sofrimento do animal.

3- O abate de urgência pode ser motivado por:

- a) Acidentes em animais sem estado de doença anterior, tais como traumatismos externos, fraturas, hemorragias, fulgurações, asfixia, ferimentos por arma de fogo, falhas orgânicas no decurso de intervenções cirúrgicas ou obstétricas, ou quando se trata de animais perigosos, por medida de segurança coletiva; ou
- b) Doença comprovada normalmente por sinais patológicos exibidos pelos animais em determinadas circunstâncias, como cólicas e meteorismo, entre outros.

4- É proibido preparar para o consumo humano animais mortos por doença ou em estado de morte aparente.

5- Nos animais abatidos de urgência, sem sofrerem a inspeção *ante-mortem*, as carnes devem ser sempre submetidas a exame bacteriológico, mesmo após um exame *post-mortem* particularmente rigoroso.

6- Quando se verifique a necessidade imediata do abate, fora das horas normais de abate, o inspetor toma as providências necessárias para que aquela inspeção e as subseqüentes medidas possam ser efetuadas convenientemente.

Artigo 18º

Dever de comunicação e registo

1- Em caso de interdição do abate, o inspetor veterinário deve registar imediatamente o facto na base de dados do matadouro, com devida precisão e clareza.

2- O inspetor pode, sem prejuízos de disposições legais, tomar todas as medidas que, em caso de situações não previstas, sejam necessárias à preservação e proteção da saúde pública.

Artigo 19º

Obrigatoriedade de esfolo

1- É obrigatória a esfolo imediata e completa após o abate, salvo para os suínos, que devem ser rapidamente desprovidos das cerdas.

2- O processo de esfolo deve ser realizado de forma aérea.

3- O couro ou pele deve ficar aderente à carcaça pelas suas conexões naturais, de preferência na região cárpica ou na região cefálica, quando se trate de animais abatidos de urgências, animais suspensos pelo exame *ante-mortem* ou animais enviados ao matadouro por medidas de polícia sanitária.

Artigo 20º

Evisceração

1- A evisceração deve ser efetuada imediatamente e estar terminada, o mais tardar, meia hora depois do sangramento.

2- Os pulmões, o coração, o fígado, o baço e os gânglios linfáticos mediastinais com os tecidos circundantes podem ser retirados ou deixados aderentes à carcaça através das conexões anatómicas.

3- Quando os órgãos sejam retirados devem ser munidos de um número ou de outro meio de identificação que permita o reconhecimento da carcaça a que pertencem, sendo isto também válido para a cabeça, a língua, o tubo digestivo e todas as partes necessárias à inspeção sanitária.

4- As porções mencionadas no número anterior devem permanecer na proximidade da carcaça até o final da inspeção.

5- Em todas as espécies os rins devem ficar aderentes à carcaça, mediante as suas conexões anatómicas, libertados do tecido adiposo que os circunda.

6- É proibida a insuflação das carnes, bem como o uso de panos para a sua limpeza.

Artigo 21º

Carcaças

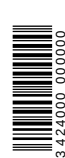
1- As carcaças dos solípedes, dos suínos e dos bovinos, com exceção de vitelos, devem ser submetidas à inspeção, sob a forma de meias carcaças, por corte longitudinal da coluna vertebral.

2- O inspetor deve examinar cuidadosa, metódica e minuciosamente, uma por uma, todas as carcaças, limitando as manipulações e cortes ao estritamente necessário, com o fim de determinar se a carcaça está apta ou não para o consumo.

Artigo 22º

Procedimentos de corte

1- Nos suínos, a cabeça deve ser dividida em duas metades longitudinais.



3 424000 000000

2- Por exigências de inspeção sanitária, o inspetor pode impor o corte longitudinal de qualquer carcaça.

3- É proibido proceder, antes do fim da inspeção, à subdivisão da carcaça ou à limpeza de qualquer parte do animal abatido.

4- Sempre que for necessário para garantir a saúde pública, o inspetor pode fazer as manipulações e cortes que achar necessário.

5- As carnes mantidas em observação ou sequestradas, os estômagos, os intestinos, os pelos, os cornos e as unhas devem ser postos, logo que possível, e devidamente identificados, em locais adequados.

6- A desmancha em partes mais pequenas que quartos ou meias carcaças só é permitida nos locais adequados.

CAPÍTULO IV

INSPEÇÃO POST- MORTEM

Artigo 23º

Obrigatoriedade de inspeção post-mortem

O animal abatido, integrando todos os seus órgãos e tecidos, incluindo o sangue, devem ser submetidos à inspeção imediatamente após o abate.

Artigo 24º

Condições gerais da inspeção

A inspeção *pos-mortem*, deve compreender:

- a) Exame visual geral da carcaça;
- b) Exame por palpação de alguns órgãos, em particular do pulmão, do fígado, do baço, do útero, da mama e da língua;
- c) Incisão de órgãos e gânglios linfáticos;
- d) Pesquisa de alterações organoléticas;
- e) Exame laboratorial, sempre que necessário.

Artigo 25º

Condições específicas

A inspeção *post-mortem* deve ser conduzida por forma a ser examinado, particularmente:

- a) A cor do sangue, as características da coagulação e a eventual presença de corpos estranhos;
- b) A cabeça, a garganta, os gânglios retrofaríngeos, submaxilares e parotidianos, além das amígdalas, isolando a língua de forma a permitir uma conveniente exploração da cavidade bucal e retrobucal, sendo que as amígdalas devem ser retiradas após a inspeção;
- c) O pulmão, a traqueia, o esófago, os gânglios linfáticos brônquicos e mediastinais, sendo que a traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas mediante corte longitudinal; o pulmão deve ser cortado no seu terço inferior perpendicularmente ao seu eixo maior;
- d) O pericárdio e o coração, sendo que este último deve ser apresentado à inspeção sempre recoberto pelo pericárdio e cortado longitudinalmente de modo a abrir os ventrículos e atingir o septo interventricular;
- e) O diafragma;
- f) O fígado, a vesícula biliar e os canais biliares, assim como os gânglios linfáticos peri-portais;

g) O tubo gastrintestinal, o mesentério e os gânglios linfáticos mesentéricos;

h) O baço;

i) Os rins, gânglios linfáticos renais e bexiga;

j) Os órgãos genitais, sendo que na vaca o útero deve ser aberto longitudinalmente;

k) A mama e os gânglios linfáticos respetivos, sendo que nas vacas as mamas são abertas por uma longa e profunda incisão até aos seios galactóforos;

l) A pleura e o peritoneu;

m) Exame geral da carcaça e observação dos gânglios linfáticos cervicais superficiais, pré-escapulares; axilares, da primeira costela, supraesternais, cervicais profundos, costo-cervicais, poplíteos, pré-crurais, isquiáticos, ilíacos e lombo-aórticos, sendo que os gânglios linfáticos devem ser sistematicamente isolados e feitas incisões longitudinais muito próximas umas das outras;

n) Nos animais jovens a região umbilical e as articulações devem ser objeto de pesquisa especial, sendo que em caso de necessidade devem fazer-se incisões na região umbilical e abrir as articulações;

o) Nos ovinos e nos caprinos a abertura do coração e dos gânglios linfáticos da cabeça só deve ser praticada em casos de dúvida;

p) Nas espécies ovina e caprina, a simples palpação dos gânglios superficiais é norma geral, podendo, todavia, praticar-se as incisões que forem necessárias para esclarecimento dos elementos colhidos pela palpação; e

q) Os cortes necessários à perfeita execução da inspeção sanitária das carnes devem ser praticados pelo próprio inspetor.

Artigo 26º

Exame sistémico

1- O inspetor deve, ainda, efetuar exames para verificar eventuais presenças de quistos de cisticercose e hidático:

a) Nos bovinos de idade superior a seis semanas:

i) Em correspondência com a língua, cuja musculatura deve sofrer uma incisão longitudinal sobre a face inferior, sem excessiva lesão do órgão;

ii) O esófago, deve ser destacado da traqueia;

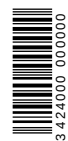
iii) O coração, que além da incisão já assinalada deve sofrer um corte em dois pontos opostos desde a aurícula até à ponta;

iv) Os masséteres externos e internos, que devem ser cortados paralelamente ao maxilar inferior, partindo da margem submaxilar inferior até à inserção muscular superior;

v) O diafragma, cuja parte muscular deve ser libertada da serosa; e

vi) As superfícies musculares da carcaça diretamente visíveis, especialmente os músculos ancóneos;

b) Nos suínos, em correspondência com as superfícies musculares diretamente visíveis, em particular ao nível dos músculos adutores da coxa, ancóneos, da parede abdominal ou dos psoas libertados



3 424000 000000

do tecido adiposo, dos pilares do diafragma, dos músculos intercostais, do coração, da língua e da laringe.

2- O inspetor deve, ainda, proceder à pesquisa de distomatose nos bovinos, nos ovinos e nos caprinos, mediante incisões sobre a face visceral do fígado, feitas de modo a intersectar os canais biliares e mediante uma incisão profunda do lobo de Spiegel e pesquisa de mormo dos solípedes mediante exame atento da traqueia, da laringe, das cavidades nasais e dos seios, após abertura mediana da cabeça e ablação do septo nasal.

3- O exame triquinoscópio nos suínos é recomendado em todos os matadouros, devendo colher-se pelo menos quatro amostras, sendo duas dos músculos da base da língua e outras duas dos pilares do diafragma, para a confecção das preparações, que serão no maior número possível.

4- Enquanto não houver possibilidades técnicas de se dar execução integral ao disposto no número anterior, a obrigatoriedade do exame depende da determinação expressa da autoridade competente.

Artigo 27º

Procedimentos na inspeção

1- Os inspetores devem dispor de todos os materiais e de, pelo menos, duas facas para realizar a inspeção.

2- Sempre que as facas estejam ou se suponha estarem conspurcadas, quer pela incisão de quaisquer lesões, quer pelo contacto com matérias insalubres ou por qualquer outra forma, devem, antes de novamente utilizadas, ser devidamente lavadas e esterilizadas pela fervura ou por antissépticos adequados.

3- Nas manipulações e cortes a fazer durante a inspeção há todo o cuidado em evitar que as porções atingidas de processos mórbidos possam conspurcar os utensílios ou as carnes a aprovar para o consumo.

4- É obrigatório limpar e desinfetar, logo a seguir à sua utilização, todo o material, nomeadamente, os instrumentos e utensílios empregues tanto pelos inspetores e seus auxiliares, durante a inspeção, como pelos magarefes e outro pessoal durante o esquartejamento ou preparação das carcaças ou dos produtos rejeitados.

5- Toda a rês ou parte desta, assim como quaisquer órgãos extraídos da mesma, em que se observe alguma lesão ou apresente qualquer anormalidade que requeira exame ulterior deve ser posta em observação pelo inspetor e marcada de acordo com as disposições deste regulamento, até decisão final.

6- O inspetor, sempre que o julgue necessário, deve recorrer ao laboratório veterinário ou qualquer outro serviço oficial para a realização de análises ou exames subsidiários do material suspeito.

Artigo 28º

Marcação da carne inspecionada

1- A marcação da salubridade das carnes frescas dos animais das espécies bovina, caprina, ovina e suína deve processar-se nos seguintes termos:

- a) A marcação da salubridade deve ser efetuada sob a responsabilidade do inspetor veterinário;
- b) As carcaças são marcadas a tinta com um carimbo, de acordo com os modelos constantes do anexo I ao presente diploma e que dele faz parte integrante;
- c) Nos termos do disposto na alínea anterior, os carimbos são identificados por sigla da ilha

ou concelho, conforme o modelo constante do anexo II ao presente diploma e que dele faz parte integrante;

- d) A confecção e distribuição de carimbos é da responsabilidade única e exclusiva da Administração Veterinária;
- e) Os carimbos de marcação de carnes devem ser mantidos sempre ao cuidado do inspetor veterinário, único responsável pela sua utilização, que providencia pela segurança, conservação e contra uso indevido;
- f) Os corantes a serem utilizados para marcação das carnes frescas são nomeadamente violeta de metilo, vermelho allura, azul brilhante, castanho HT e outros que vierem ser aprovados por portaria do Ministro responsável pelo Sector da Pecuária.

2- A marcação da salubridade das carnes de aves deve processar-se nos seguintes termos:

- a) A certificação de salubridade deve ser efetuada sob a responsabilidade do inspetor veterinário, através da emissão de um certificado de salubridade conforme modelo constante no anexo III ao presente diploma e que dele faz parte integrante e com aposição do carimbo de aprovado;
- b) A confecção e distribuição de carimbos é da responsabilidade única e exclusiva da Administração Veterinária.
- c) Os carimbos de marcação de carnes devem ser mantidos sempre ao cuidado do inspetor veterinário, único responsável pela sua utilização, que providencia pela segurança, conservação e contra uso indevido;
- d) O exemplar original do certificado de salubridade, deve acompanhar as carnes durante o transporte; e
- e) A marcação de salubridade deve ser efetuada sob a responsabilidade do inspetor veterinário com as marcas a serem definidas mediante Portaria do membro do Governo responsável pela área da Pecuária.

Artigo 29º

Certificado de salubridade

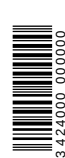
Um certificado de salubridade é emitido pelo inspetor veterinário após aprovação da carne, com aposição do carimbo de aprovado, conforme o modelo constante no anexo III ao presente diploma e que dele faz parte integrante, e um exemplar original do mesmo, e deve acompanhar as carnes durante o transporte.

Artigo 30º

Obrigatoriedade de exame bacteriológico

O exame bacteriológico das carnes é obrigatório, além dos casos especificamente estabelecidos pela lei, quando as carnes sejam suscetíveis de aproveitamento:

- a) Nos animais tardiamente eviscerados;
- b) Nos casos em que sejam irrecuperáveis órgãos indispensáveis para a racional execução da inspeção ou no caso de estes órgãos terem sido mutilados ou preparados de modo diferente das normas estabelecidas;
- c) Nos casos em que não tenha sido possível o exame em vida ou que não exista a certeza absoluta de que o abate não foi resultado de causas patológicas; e



3 424000 000000

- d) Nos portadores permanentes de salmonelas, cuja existência tenha sido demonstrada nas fezes por exames subsequentes durante o período de observação em vida.

Artigo 31º

Carne imprópria para consumo humano

1- Sempre que da inspeção resultar a carne, no todo ou em parte, como imprópria para o consumo, o inspetor veterinário decide, nos termos da lei, o destino a dar às respetivas carcaças, miudezas, subprodutos e despojos, e proibir expressamente o consumo.

2- As carcaças inteiras ou quaisquer partes delas e as vísceras ou despojos, quando reprovadas, são sempre assinaladas com uma marca de reprovação, conforme o modelo constante no anexo I, e somente podem ser seccionadas, manipuladas ou removidas para outro local, em conformidade com as instruções do inspetor veterinário.

3- Os motivos da reprovação devem ser registados na base de dados do matadouro, com a devida precisão e clareza.

4- A marcação da carne reprovada é feita através da aposição do respetivo carimbo, conforme o modelo em anexo I, e utilização da tinta da cor vermelha.

Artigo 32º

Carne própria para consumo

1- As carcaças e respetivas miudezas, consideradas próprias para consumo, devem ser assinaladas com a marca oficial de aprovação, conforme o modelo constante do anexo I.

2- A marcação da carne aprovada é feita através da aposição do respetivo carimbo, conforme o modelo constante no anexo I, e utilização da tinta da cor azul.

Artigo 33º

Proibição de presenças estranhas

Durante a inspeção *post-mortem* não é permitida a presença de pessoas estranhas nas instalações do matadouro.

Artigo 34º

Casos de reprovação

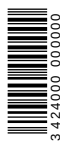
1- São totalmente reprovados os animais abatidos que na inspeção *pos-mortem* apresentarem sinais ou lesões das seguintes doenças de origem microbiana e outras que vierem a ser determinadas pela Administração Veterinária:

- a) Anemia infecciosa do cavalo;
- b) Carbúnculo hemático;
- c) Carbúnculo sintomático e outras gangrenas gasosas;
- d) Daurina e outras tripanossomoses;
- e) Dermatose nodular;
- f) Dermatose exsudativa dos vitelos;
- g) Diarreia dos animais jovens;
- h) Doença de Aujeszky;
- i) Doença dos edemas dos suínos;
- j) Doença de Teschen;
- k) Encefalomielite infecciosa do cavalo;

- l) Endocardite séptica;
- m) Febre catarral maligna dos bovinos (coriza gangrenosa);
- n) Febre petequial dos equinos (anasarca);
- o) Febre do vale do Rift;
- p) Influenza equina;
- q) Leptospirose;
- r) Língua azul;
- s) Listeriose;
- t) Mal rubro;
- u) Mamite infecciosa purulenta da vaca;
- v) Mamite gangrenosa da ovelha e da cabra;
- w) Metrite séptica purulenta;
- x) Mormo;
- y) Onfaloflebite supurada dos animais jovens,
- z) Osteomielite supurada;
- aa) Pasteurelose;
- bb) Pericardite traumática;
- cc) Peritonite séptica;
- dd) Peste bovina;
- ee) Peste suína;
- ff) Pielonefrite bacteriana dos bovinos;
- gg) Piémia;
- hh) Pleurisia séptica;
- ii) Pneumonia séptica dos animais jovens;
- jj) Poliartrite dos animais jovens;
- kk) Raiva ou suspeita;
- ll) Retenção normal de secundinas;
- mm) Riquetsiose;
- nn) Salmonelose; e
- oo) Tétano.

2- Excetuam-se os casos de reprovação sempre que se verificarem as seguintes situações:

- a) Na pericardite traumática, quando caracterizada por simples inflamação do pericárdio e com existência de derrame, mas sem edema subglóssico, do bordo inferior do pescoço ou do peito, e não havendo formação de pus, a reprovação é parcial e limitada apenas ao coração e regiões circunvizinhas alteradas, desde que não haja sinais de reação orgânica geral e o animal esteja em bom estado de carnes;
- b) Nas piemias dos animais adultos em que se verifiquem apenas abscessos perfeitamente localizados, sem cheiro fétido e ausência de sinais de reação orgânica geral, a reprovação é parcial e limitada às partes da carcaça e aos órgãos afetados, se a rês estiver em bom estado de nutrição; e



3 424000 000000

- c) Da retenção anormal de secundinas a reprovação é parcial e limitada ao aparelho genital e tecidos anexos alterados, sempre que não se observe metrite séptica, com focos purulentos e cheiro fétido, nem sinais de reação orgânica geral e o animal esteja em bom estado de carnes.

3- Nos casos de carbúnculo hemático, todo o animal, incluindo a pele, deve ser inteiramente destruído pela inceneração ou por processos químicos que assegurem a completa esterilização da carcaça e despojos.

Artigo 35º

Destruição fora do matadouro de animais abatidos

1- Quando o matadouro não disponha de meios ou dispositivos especiais para nele se efetuar a destruição total dos animais abatidos, estes são conduzidos com todos os seus despojos e detritos em carros perfeitamente estanques, para um terreno apropriado para realização de um enterramento/destruição em conformidade com disposições legais e garantam a proteção da saúde pública.

2- Os locais onde tenham sido abatidas reses carbunculosas, bem como todas as partes do equipamento, utensílios e instrumentos que hajam servido ou contactado com as carnes, o sangue e outros líquidos e detritos provenientes dos referidos animais são imediata e convenientemente desinfetados, competindo ao inspetor veterinário velar pela boa execução destas providências.

3- Os vestuários, equipamentos e materiais que tenham estado em contacto com tais animais devem ser imediatamente desinfetados.

4- O pessoal deve cumprir com todas as medidas higio-sanitárias estabelecidas.

Artigo 36º

Verificação de carbúnculo sintomático

1- Nos casos de carbúnculo sintomático, aplica-se o processo estabelecido para o carbúnculo hemático, exceto, quanto à destruição da pele, a qual pode ser aproveitada depois de submetida a rigorosa e adequada desinfecção.

2- Nos casos em que for verificado o carbúnculo sintomático e morno, aplica-se o procedimento disposto no n.º 3 do artigo 34, exceto quanto à destruição da pele, a qual pode ser aproveitada depois de submetida a rigorosa desinfecção.

Artigo 37º

Verificação de peste suína

1- Sempre que se verifique a peste suína no animal deve ser classificada de forma automática como reprovada.

2- Os porcos em que for verificada a existência de peste suína africana são inteiramente destruídos pelo fogo ou por processos químicos que assegurem a completa esterilização da carcaça e despojos.

3- Os porcos em que for verificada a existência de peste suína clássica devem igualmente ser classificados como reprovados e destruídos nos termos legais.

Artigo 38º

Destino das carcaças reprovadas

1- Em caso de verificação de Actinogranulomatose a reprovação é:

- a) Total: se houver sinais de reação orgânica geral ou de mau estado de carnes e quando o processo for generalizado ou somente haja metástases no tecido muscular; ou

- b) Parcial: com expurgo e destruição dos órgãos ou tecidos afetados, quando a lesão se encontre localizada, com exceção da situação muscular, não havendo sinais de reação orgânica geral e estando o animal em bom estado de carnes e gordura.

2- No caso de Artrites a reprovação é:

- a) Total: no caso de poliartrites e no caso de monoartrites, em especial purulentas e desde que acompanhada de outros sinais de reação orgânica geral ou de mau estado de carnes; ou
- b) Parcial: com expurgo do membro ou articulação atingida, no caso de monoartrites seca, serosa ou mesmo pseudomembranosa em via de cura, sem sinais de reação orgânica geral, deste que a rês apresente com bom estado de carnes.

3- No caso de Botriomicose a reprovação é:

- a) Total: em todos os casos em que haja reação orgânica geral ou mau estado de carnes e, em que haja generalização do processo; ou
- b) Parcial: com expurgo e destruição dos órgãos ou regiões afetadas, nos casos de lesões localizadas, sem reação orgânica geral desde que a rês apresente com bom estado de carnes.

4- No caso de Brucelose a reprovação é:

- a) Total: em todos os casos em que se verifiquem sinais de reação orgânica geral ou mau estado de carnes e quando se verifiquem lesões de endometrites, piometrites ou mamites com nítida reação dos gânglios retromamários; ou
- b) Parcial: com expurgo e destruição das regiões ou órgãos afetados, quando existirem lesões com ausência de reação ganglionar ou de quaisquer outros sinais de reação orgânica geral, desde que a rês esteja em bom estado de carnes.

5- No caso de Ectima Contagioso a reprovação é:

- a) Total: em todos os casos que se acompanhem de mau estado de carnes ou de sinais de reação orgânica geral e nos casos graves, complicados por estomatites, edemas ou sinais de gastroenterites; ou
- b) Parcial: com expurgo de partes lesadas, nas formas comuns em vias de cura, sem repercussão sobre o estado geral da rês.

6- No caso de Enterite paratuberculose dos bovinos ou Doença de Johnne, a reprovação é:

- a) Total: em todos os casos que se acompanhem de magreza acentuada ou de alterações na musculatura ou ainda quaisquer outros sinais de reação orgânica geral; ou
- b) Parcial: com expurgo e destruição de intestinos e gânglios linfáticos correspondentes, quando o animal se apresente em bom estado de carnes, não houver alterações da musculatura nem quaisquer outros sinais de reação orgânica geral.

7- No caso de Febre Aftosa a reprovação é:

- a) Total: quando, por motivos sanitários, os reses tiverem de ser abatidos durante o período febril e nas formas graves em que se verifiquem manifestações de gastroenterites vesiculosa, tumefação turva ou

esteatose difusa dos parênquimas e miocardite ou ainda quaisquer alterações organoléticas da carne; ou

- b) Parcial: com expurgo e destruição dos órgãos ou regiões afetadas, quando as lesões aftosas estejam em vias de cicatrização, não havendo repercussões gerais sobre os parênquimas e musculatura e apresentando-se o rês em bom estado a nível das carnes.

8- No caso de Gurma a reprovação é:

- a) Total: quando o animal tenha sido abatido em situação em que haja hipertermia, e quando se observem abscessos nos gânglios mediastinais e brônquicos, mesentéricos e outros, nomeadamente, piémias e nos casos em que haja alterações na carne ou dos parênquimas; ou
- b) Parcial: com expurgo e destruição da cabeça, nos casos benignos em que somente os gânglios intermaxilares estejam lesados e o animal esteja em bom estado de carnes.

9- No caso de Nocardiose a reprovação é:

- a) Total: quando o processo, independentemente da sua localização externa, tiver atingido outros órgãos, nomeadamente o fígado, o baço, ou o pulmão; ou
- b) Parcial: com expurgo e destruição da região afetada, nos casos de localização externa perfeitamente circunscrita.

10- No caso de Linfadenite caseosa dos ovinos e caprinos ou Pseudotuberculose, a reprovação é:

- a) Total: quando acompanhada de mau estado de carnes ou de sinais de reação orgânica geral e quando haja disseminação abcessiforme múltipla, sendo atingidos vários parênquimas e gânglios, ou os músculos e ossos, mesmo que o animal esteja em bom estado de carnes; ou
- b) Parcial: com expurgo e destruição dos órgãos ou regiões afetadas, nos casos em que as lesões estejam perfeitamente circunscritas a um órgão ou gânglio e a rês se apresente em bom estado de carnes.

11- No caso de Linfangite Epizootica e linfangite ulcerosa, a reprovação é:

- a) Total: nos casos em que, independentemente das lesões externas, se verifique emaciação, ou abscessos metastásicos nos órgãos internos ou outros sinais de reação orgânica geral; ou
- b) Parcial: com expurgo e destruição da região afetada e gânglios circunvizinhos, nos casos em que se verifiquem lesões externas circunscritas a uma só região.

12- No caso de Necrobacilose dos vitelos a reprovação é

- a) Total: quando a doença seja acompanhada de emaciação ou de sinais de reação orgânica geral e nos casos de lesões na boca, laringe, traqueia, intestino, pulmão, fígado e baço ou ainda nos casos complicados de piemia ou icterícia; ou
- b) Parcial: com expurgo e destruição das regiões afetadas, nos casos de infeção local em início, desde que a rês apresente bom estado de carnes.

13- No caso de Peripneumonia Contagiosa dos Bovinos a reprovação é:

- a) Total: nos casos de abates de emergência para fins sanitários, em que o animal tenha reação febril e quando se verifique emaciação acentuada ou em que haja sinais de reação orgânica geral e em todos os casos nos vitelos; ou

- b) Parcial: com expurgo e destruição dos órgãos afetados, nos casos em que se manifestem lesões antigas, com tendência para a cronicidade ou com a formação de sequestros, sem reação orgânica nem emaciação.

14- No caso de Piobacilose dos Suínos a reprovação é:

- a) Total: em todos os casos em que haja sinais de reação orgânica geral ou magreza acentuada e nos casos de generalização aguda; ou
- b) Parcial: com expurgo e destruição das partes lesadas nos casos localizados que não se acompanhem de magreza ou de sinais de reação orgânica geral e nos casos de abscessos, mesmo múltiplos, antigos, sem reação orgânica geral nem emaciação.

15- No caso de Tuberculose a reprovação é total nos seguintes casos:

- a) Em animais tuberculosos com acentuada magreza;
- b) Nos casos de generalização miliar aguda;
- c) Nos casos de generalização “arrastada” rápida;
- d) Nos casos de tuberculose crónica evolutiva do tipo erosivo-congestivo, de cavernas com parede congestivo-hemorrágico, e de amolecimento da caseificação;
- e) Nos casos de tuberculose miliar tardia com todas as formas anatómicas do colapso da resistência geral;
- f) Nas formas granulomatosas a extensas com repercussão ganglionar; e
- g) Em todos os casos de tuberculose muscular.

16- No caso de Varíola Caprina, ovina e suína, a reprovação é:

- a) Total: em todos os casos que se acompanhem de reação orgânica geral ou mau estado de carnes e nos casos graves com extensa erupção variólica; ou
- b) Parcial: nos casos benignos, em vias de cicatrização, exclusivamente localizados na pele, sem reação orgânica geral e coincidindo com o bom estado de carnes.

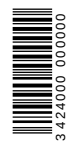
Artigo 39º

Carnes parasitada

1- Os animais que na inspeção *post-mortem* apresentem sinais ou lesões específicas de doenças parasitárias são reprovados total ou parcialmente, nos casos determinados pelo presente diploma.

2- No caso de Anaplasmose a reprovação é:

- a) Total: nos casos em que os animais tenham sido abatidos de urgência e a sangria não tenha sido completa, quando se verifiquem fenómenos ictericos e quando haja hipertrofia esplénica e ganglionar ou carnes hidrotérmicas, bem como carnes sangrentas; ou



3 424000 000000

b) Parcial: aproveitando-se somente a carcaça em todos os outros casos.

3- No caso de Cenurose ou Multiceps cerebralis a rês é aprovada para consumo, com expurgo e destruição das partes afetadas, desde que não exista desnutrição acentuada ou outro motivo de rejeição concomitante com a cenurose.

4- No caso de Cisticercose bovina a reprovação deve ser nos termos seguintes:

a) Total: nos casos de cisticercose muscular intensa, com parasitas vivos ou morto e quando existirem concomitantemente com a cisticercose, qualquer que seja o grau de infestação, alterações viscerais de natureza microbiana ou caquexia, seca ou húmida, ou processos degenerativos musculares; ou

b) Parcial: nos casos em que a infestação seja ligeira, depois dum cuidadoso exame dos músculos de eleição do parasita, e ainda quando a cisticercose se encontre limitada às vísceras, procedendo-se à rejeição e destruição dos quistos e partes adjacentes afetadas.

5- No caso de Cisticercose Suína a reprovação é:

a) Total: se considerar a infestação intensa quando haja pelo menos um quisto por cada três quilogramas de carne desossada e desengordurada; ou

b) Parcial: A carcaça é aprovada para consumo mediante a conservação em salmoura a 25% durante, pelo menos, vinte e cinco dias.

6- No caso de Cisticercose ovina e caprina ou Cysticercus ovis a reprovação é:

a) Total: nos casos em que a infestação se apresente em forma generalizada e nos casos em que existirem concomitantemente com a cisticercose, qualquer que seja o grau de infestação, alterações viscerais de natureza microbiana ou caquexia, seca ou húmida, ou processos degenerativos musculares; ou

b) Parcial: nos casos em que a infestação seja ligeira, depois dum cuidadoso exame dos músculos de eleição do parasita, e ainda quando a cisticercose se encontre limitada às vísceras, procedendo-se à rejeição das mesmas.

7- No caso de Cisticercose Hepato-peritoneal dos ruminantes e suínos ou Cysticercus tenuicollis a reprovação é:

a) Total: se as reses se apresentarem em mau estado de carnes; ou

b) Parcial: com expurgo e destruição dos órgãos afetados, quando a rês se apresente em bom estado de carnes.

8- No caso de Distomatose a reprovação é:

a) Total: nos casos que se acompanhem de caquexia, ou infestação muscular, ou outras alterações musculares, ou icterícia, ou complicações septicémicas; ou

b) Parcial: com expurgo e destruição do fígado, sempre que a infestação se limite a este órgão e a rês se apresente em bom estado de carnes.

9- No caso de Equinococose a reprovação é:

a) Total: quando se verifique, concomitantemente com a infestação, um estado de caquexia acentuado; ou

b) Parcial: com expurgo e destruição dos órgãos ou regiões afetadas, quando o animal se encontre em bom estado de carnes.

10- No caso de Esofagostomose a reprovação é:

a) Total: quando à infestação se associe a um estado de caquexia acentuado; ou

b) Parcial: com expurgo e destruição do intestino, quando o animal se apresente em bom estado de carnes.

11- No caso de Estefanurose a reprovação é:

a) Total: nas infestações de localização habitual ou errática com repercussão sobre o estado geral, nomeadamente magreza acentuada, caquexia seca ou húmida e outras, e nas infestações de localização habitual ou errática complicada de processos inflamatórios secundários agudos; ou

b) Parcial: com eliminação cuidada das zonas lesadas e das vísceras atingidas, nas infestações de localização habitual ou errática, sem repercussão sobre o estado geral da carcaça.

12- No caso de Estrongilose gastrintestinais a reprovação é:

a) Total: nos casos que se acompanhem de hidroemia, anemia ou mau estado de carnes; ou

b) Parcial: com expurgo e destruição das vísceras afetadas quando os animais se encontram em bom estado de carnes.

13- No caso de Estrongiloses respiratórias a reprovação é:

a) Total: nos casos que se acompanhem de hidroemia, anemia ou mau estado de carnes ou ainda de processos inflamatórios secundários com repercussão sobre o estado geral; ou

b) Parcial: com expurgo e destruição das vísceras ou regiões afetadas, quando a rês estiver em bom estado de carnes

14- No caso de Haemoncose a reprovação é:

a) Total: nos casos que se acompanhem de anemia, hidroemia ou mau estado de carnes; ou

b) Parcial: com expurgo e destruição das vísceras afetadas, quando a rês se encontre em bom estado de carnes.

15- No caso de Hipodermose a reprovação é:

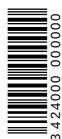
a) Total: quando as lesões forem muito abundantes, complicadas por infiltrações flegmonosas extensas, acompanhadas de desnutrição acentuada ou de sinais de reação orgânica geral; ou

b) Parcial: nos casos das lesões clássicas da pele, com expurgo e destruição da mesma e limpeza das regiões afetadas e adjacentes, desde que o animal se apresente em bom estado de carnes e não haja sinais de reação orgânica geral.

16- No caso de Linguatulose a reprovação é:

a) Total: quando a infestação se associe a um estado de desnutrição acentuado; ou

b) Parcial: com expurgo e destruição do intestino, quando o animal se apresente em bom estado de carnes.



3 424000 000000

17- No caso de Oncocercose a reprovação é:

- a) Total: nos casos de complicações supuradas periarticulares, periligamentosas, acompanhadas de um estado de desnutrição acentuado ou de sinais de reação orgânica geral; ou
- b) Parcial: nos casos em que se verifique a existência de lesões ligeiras, fazendo-se a simples limpeza das regiões parasitadas, desde que o animal se encontre em bom estado de carnes e não haja sinais de reação orgânica geral.

18- No caso de Piroplasmose aplica-se o disposto quanto à anaplasmosse.

19- No caso de Sarcosporidiose a reprovação é:

- a) Total: quando os parasitas, macroscopicamente visíveis, sejam muito abundantes ou quando a sua evolução tenha causado lesões musculares mais ou menos profundas (degenerescência, supuração, calcificação); ou
- b) Parcial: nos casos de infestações ligeiras localizadas, fazendo-se a limpeza das regiões afetadas.

20- No caso de Sarna a reprovação é:

- a) Total: quando as lesões se acompanhem de acentuado grau de desnutrição ou de sinais de reação orgânica geral, especialmente ao nível das massas musculares; ou
- b) Parcial: com limpeza das regiões atingidas, se o animal está em bom estado de carnes e não haja sinais de reação orgânica geral.

21- No caso de Theileriose aplica-se o disposto quanto à anaplasmosse.

22- No caso de Triquinose a reprovação é total seja qual for o grau de infestação.

Artigo 40º

Processos patológicos

Os animais que na inspeção *post-mortem* apresentem sinais de processos patológicos podem ser, total ou parcialmente reprovados, de acordo com as regras seguintes:

- a) No caso de Amiloidose a reprovação é sempre total;
- b) No caso de Cólicas dos equídeos a decisão emitida de inspeção depende sempre do exame bacteriológico das carnes;
- c) No caso de Enterites não específicas dos animais adultos a reprovação é:
 - i. Total: em todos os casos que se acompanhem de emagrecimento ou quaisquer sinais de reação orgânica geral e em todos os casos graves, nomeadamente do tipo hemorrágico, purulento ou necrosante, mesmo que o animal exiba bom estado de carnes; ou
 - ii. Parcial: com expurgo e destruição dos intestinos, nos casos benignos, em vias de cura, sem sinais de reação orgânica geral e desde que o animal se apresente em bom estado de carnes;

d) No caso de Fotodermatoses a reprovação é:

- i. Total: nos casos graves ou acompanhados de reação orgânica geral ou de mau estado de carnes; ou
- ii. Parcial: com expurgo das partes lesadas, nos casos em vias de regressão, sem repercussão sobre o estado geral;

e) No caso de Haemomelasma ilei, a reprovação é parcial, com expurgo da porção do intestino atingida (geralmente só o íleo);

f) No caso de Hemoglobinúria paroxística do cavalo, o juízo de inspeção depende sempre do exame bacteriológico das carnes;

g) No caso de Hemosiderose a reprovação é:

- i. Total: em todos os casos de lesões generalizadas e em todos os casos em que, mesmo localizada, se acompanhe de outros processos patológicos independentes ou com ele relacionado que, nos termos deste regulamento, impliquem a reprovação total; ou
- ii. Parcial: com expurgo da parte lesada, quando se localize somente a um órgão e não seja acompanhada dos processos patológicos;

h) No caso de Mal do garrote a reprovação é:

- i. Total: nos casos em que se apreciem sinais de reação orgânica geral ou emaciação pronunciada;
- ii. Parcial: com expurgo largo e destruição das partes lesadas, quando não haja sinais de reação orgânica geral e a rês apresente em bom estado de carnes.

i) No caso de Pneumonias não específicas dos animais adultos a reprovação é:

- i. Total: quando se acompanhe de nítidas reações ganglionares ou outros sinais de reação orgânica geral e quando se acompanhe dum acentuado estado de desnutrição; ou
- ii. Parcial: com expurgo e destruição dos órgãos lesados e tecidos adjacentes, nos casos benignos, em vias de cura, sem reações ganglionares ou outros sinais de reação orgânica geral;

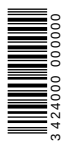
j) No caso de Rim de máculas brancas, de vitelo, condiciona a reprovação dos rins;

k) No caso de Telangiectasia maculosa do fígado a reprovação é:

- i. Total; se as lesões são generalizadas, conferindo aspeto repugnante; ou
- ii. Parcial, se as lesões são escassas e bem localizadas e far-se-á o expurgo das partes lesadas;

l) No caso de Timpanismo Agudo a reprovação é:

- i. Total: nos casos em que a carne apresente cheiros anormais e nos casos em que se associem



lesões repugnantes das massas musculares, nomeadamente carnes sangrentas; ou

- ii. Parcial: com expurgo dos órgãos abdominais e torácicos, sempre que não haja cheiros anormais ou lesões repugnantes das massas musculares e o animal esteja em bom estado de carnes.

Artigo 41º

Carnes insalubres

1- Os animais que na inspeção *post-mortem* apresentem sinais de doença ou afeção, lesões ou alterações que confirmem às carnes condição ou aspeto insalubre, repugnante ou de inferior poder alimentar são, total ou parcialmente reprovadas, segundo os casos e em conformidade com os artigos seguintes.

2- São reprovadas na totalidade, carcaça e vísceras, os animais cujas carnes o inspetor considere tóxicas, febris, fatigadas ou sangrentas.

Artigo 42º

Carnes tóxicas

Consideram-se carnes tóxicas, febris ou fatigadas as provenientes de:

- a) Animais mortos naturalmente por doença;
- b) Animais eviscerados tardiamente;
- c) Animais envenenados e os que tenham sido abatidos logo após absorção acidental de medicamentos ou produtos tóxicos, nomeadamente, arsénio, cobre, chumbo, mercúrio, ácido fénico, fósforo e plantas tóxicas;
- d) Animais em estado febril ou com hipertermia de fadiga; e
- e) Animais fatigados por longos percursos a pé ou em quaisquer meios impróprios de transporte.

Artigo 43º

Carnes sangrentas

1- Consideram-se carnes sangrentas as que provém de:

- a) Animais deficientemente sangrados;
- b) Animais sangrados de urgência ou por necessidade;
- c) Animais com lesões sangrentas generalizadas; e
- d) Animais com lesões sangrentas, qualquer que seja a sua extensão, associadas a outras lesões musculares.

2- A reprovação também é total nos casos de doença ou afeções graves, nomeadamente, paralisia e partos distócicos que tenham obrigado o animal a decúbito prolongado e quando não seja possível o recurso ao exame bacteriológico das carnes.

3- Não é permitido destinar à indústria de salsicharia carnes sangrentas, ainda que as lesões sejam pouco acentuadas.

Artigo 44º

Carcaças dos Animais traumatizados

1- As carcaças dos animais traumatizados são reprovadas, total ou parcialmente.

2- A reprovação é total quando:

- a) As lesões traumáticas forem recentes e generalizadas a toda a carcaça;
- b) Haja lesões traumáticas, mesmo antigas, mas que se acompanhem de infiltrações serosanguinolentas ou serogelatinosas do tecido conjuntivo intermuscular e reações ganglionares ou outros sinais de reação orgânica geral;
- c) Existem focos gangrenosos dispersos; ou
- d) Haja focos necróticos dispersos e reações inflamatórias generalizadas, em consequência de fraturas ou de decúbitos prolongados.

3- A reprovação é parcial, com expurgo das partes afetadas ou alteradas, em todos os casos em que o traumatismo esteja bem localizado e desde que, apesar de existir infiltração sanguínea ou edematosa no tecido conjuntivo da região atingida, não haja reação ganglionar noutras regiões.

4- São reprovadas, na totalidade, as carcaças e miudezas dos animais cujas carnes apresentem cheiro ou sabor anormal, devidos a:

- a) Medicamentos ou desinfetantes, nomeadamente, alcatrão, amoníaco, cânfora, creolina, enxofre, éter e terebentina;
- b) Alimentos, nomeadamente, aipo, cebola, feno, grego, anis e farinha de peixe;
- c) Impregnação de cheiro sexual, quanto muito intenso, como se verifica nos animais de sexo masculino inteiro ou criptorquídeos, nomeadamente, bodes e varrascos; ou
- d) Processos patológicos e outras causas, nomeadamente, cheiros anormais como cheiros butírico ou rançoso, cheiro a clorofórmio, cheiro a acetona, cheiro fétido, cheiro a urina e cheiro fecaloide e outros cheiros provocados pela impregnação das carnes por bactérias aromáticas.

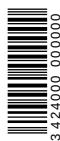
5- Quando houver dúvidas, a carcaça, com as respetivas miudezas, pode ficar em observação o tempo necessário para ulterior exame e decisão, devendo recorrer-se, sempre que necessário, à prova de cozedura para os bovinos e equinos, e, de preferência, a de grelhagem para os suínos.

Artigo 45º

Reprovação de animais

1- São reprovados na totalidade, incluindo as miudezas, os animais cujas carnes sejam consideradas pouco nutritivas, tais como:

- a) Fetos;
- b) Animais muito novos;
- c) Animais caquéticos;



3 424000 000000

d) Animais hidroémicos, quando o edema ou a infiltração forem intensos ou acompanhados de magreza ou amiotrofia; ou

e) Animais excessivamente magros.

2- Nos casos de caquexia senil, em que a atrofia muscular não seja muito acentuada, as carcaças e miudezas podem ser aproveitadas, devendo aquelas destinar-se apenas à indústria de salsicharia e nas condições legais estabelecidas para a sua utilização.

3- Nos casos de hidroémia, em que a infiltração não for muito acentuada e ainda nos casos duvidosos, a carcaça fica em observação durante vinte e quatro horas, sendo que:

- a) Se findo este prazo a infiltração persistir, determinar-se-á a reprovação total;
- b) Se a infiltração se tiver dissipado e a carne e a gordura apareçam enxutas, mostrando-se esta última mais consistente e aquela com boa apresentação comercial, determinar-se-á a sua aprovação; ou
- c) Sempre que a dúvida persista e a carcaça se apresente em bom estado de carnes e gordura, deve recorrer-se ao exame bacteriológico das carnes, cujo resultado condiciona a decisão final, sendo que o caso de ser impossível recorrer ao exame, a carcaça é totalmente reprovada.

4- Nos casos de magreza não muito acentuada e desde que o inspetor veterinário tenha possibilidade de se certificar que tal estado não tem origem patológica, as carcaças podem ser aprovadas com destino à indústria e nas condições legais estabelecidas para a sua utilização.

Artigo 46º

Pigmentação anormal

1- São reprovados, total ou parcialmente, de acordo com as regras seguintes, as carnes que apresentem pigmentação anormal.

2- A reprovação é total:

- a) Nos casos de pigmentação amarela icterícia;
- b) Nos casos de qualquer pigmentação, resultante da ingestão de corantes, medicamentos ou outras quaisquer substâncias capazes de conferir pigmentação aos tecidos;
- c) Pigmentação castanha, quando abranja a maior parte do sistema muscular;
- d) Pigmentação verde, quando as alterações sejam muito extensas ou resultantes de putrefação ou icterícia, qualquer que seja o grau de extensão;
- e) Pigmentação negra melanose, quando generalizada ou se apresentar sob a forma tumoral; ou
- f) Descoloração da carne, quando muito generalizada ou simultaneamente verificada com emagrecimento pronunciado, qualquer que seja o grau de extensão.

3- A reprovação é parcial, com expurgo das regiões afetadas, nos casos de:

- a) Pigmentação castanha quando localizada aos músculos do coração, da língua ou dos maxilares;
- b) Pigmentação verde de pequena extensão e comprovadamente não resultante de putrefação ou icterícia; ou

c) Melanose localizada, não associada a tumores.

4- A adipoxantose senil ou alimentar, com coloração amarela das gorduras, não constitui motivo de reprovação.

5- Em conformidade com a natureza, número e extensão das lesões e o estado das carnes são reprovadas total ou parcialmente as carcaças e miudezas que apresentem lesões repugnantes.

Artigo 47º

Carnes repugnantes

1- Consideram-se carnes especialmente repugnantes:

- a) As que contenham abscessos;
- b) As que sejam sede de processos degenerativos, designadamente, tumefação turva, degenerescência hialina, esteatose e lipomatose;
- c) As que mostrem lesões de esclerodermia; e
- d) As que evidenciem focos gangrenosos, infiltrações edematosas, calcificação distrófica, manchas não específicas ou focos de miosite.

2- A tumefação turva implica sempre reprovação total.

3- A reprovação parcial, implica sempre o expurgo e destruição das partes afetadas.

Artigo 48º

Doenças da nutrição

Os animais que na inspeção *pos-mortem* apresentem sinais ou lesões específicas das doenças de nutrição, raquitismo e osteomalacia, são, total ou parcialmente reprovados, nos seguintes termos:

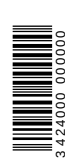
- a) A reprovação é total, quando se verificarem simultaneamente complicações ou emagrecimento acentuado da rês ou quaisquer alterações secundárias e profundas das massas musculares; ou
- b) A reprovação é parcial, sempre que não se verificarem as condições mencionadas na alínea anterior, for possível realizar o expurgo completo das regiões afetadas ou alteradas sem prejuízo da apresentação comercial das restantes partes da carcaça consideradas consumíveis.

Artigo 49º

Alterações das carnes posteriores ao abate

Na apreciação das alterações das carnes, verificadas posteriormente à matança, deve ser adotado o seguinte procedimento:

- a) Manchas da carne de origem bacteriana: quando intensas ou extensas, as peças atingidas são reprovadas pelo seu aspeto repugnante;
- b) Fosforescência de origem bacteriana: são reprovadas as carnes atingidas e os locais e utensílios contaminados devem ser lavados com um soluto de ácido acético ou salicílico;
- c) Fungos: faz-se o expurgo das zonas atingidas, se a infestação não for muito intensa e não houver modificações nos caracteres da carne, nas partes restantes;
- d) Larvas de insetos: expurgo das partes invadidas pelas larvas, se as regiões atacadas forem muito extensas ou a carne apresentar cheiro nauseabundo ou putrefacto, são totalmente reprovadas;



- e) Putrefação: seja qual for o grau de putrefação e sua modalidade, a carcaça ou peça atingida é totalmente reprovada; e
- f) Sujidade: é determinado o expurgo das partes conspurcadas e, se se tratar de peças pequenas em que a limpeza é impossível, é ordenada a reprovação total.

Artigo 50º

Recurso

Todas as decisões do inspetor veterinário são suscetíveis de recurso por parte do proprietário do animal ou seu representante legal à Administração Veterinária.

CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 51º

Entrada em vigor

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

Aprovado em Conselho de Ministros, aos 13 de agosto de 2020.

José Ulisses de Pina Correia e Silva, Gilberto Correia Carvalho Silva

Promulgado em 22 de setembro de 2020

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE CARLOS DE ALMEIDA FONSECA

Anexo I

[A que se referem a alínea b) do n.º 1 do artigo 28º, artigo 31º e o artigo 32º]

Carimbos de Marcação das carnes

Carimbo de Aprovado

Figura nº1



Dimensões:

- Tem a forma oval, com 6,5 cm de largura por 4,5 cm de altura para ruminantes e equinos

- As dimensões dos caracteres são os seguintes: Letras serão de 10 mm, Espessura da oval – 3 mm)

- As dimensões da marca e dos caracteres que compõem a marca de salubridade são reduzidas a metade no caso da marcação de borregos, cabritos e leitões.

- Cada matadouro aprovado terá uma marca exclusiva e única correspondente ao código do município de acordo com a tabela abaixo.

- As informações a constar nos carimbos serão as mesmas para todos a nível nacional exceto o código dos municípios, de acordo com a tabela abaixo.

Carimbo de Reprovação

ADMINISTRAÇÃO
VETERINÁRIA
CABO VERDE
XXXXXX
REPROVADA

- Tem a forma quadrada, com 6,5 cm de largura por 4,5 cm de altura para ruminantes e equinos

- As dimensões dos caracteres são os seguintes: Letras serão de 10 mm, Espessura da oval – 3 mm)

- As dimensões da marca e dos caracteres que compõem a marca de salubridade são reduzidas a metade no caso da marcação de borregos, cabritos e leitões.

- Cada matadouro aprovado terá uma marca exclusiva e única correspondente ao código do município de acordo com a tabela abaixo.

- As informações a constar nos carimbos serão as mesmas para todos a nível nacional exceto o código dos municípios, de acordo com a tabela abaixo.

Anexo II

[A que se referem a alínea c) do artigo 28º]

ILHA/ CONCELHO	SIGLAS DA MARCA POR CONCELHO
Santo Antão -Ribeira Grande	SARGA
Santo Antão - Paúl	SAPAU
Santo Antão -Porto Novo	SAPNO
São Vicente	SVSVI
São Nicolau -Ribeira Brava	SNRBR
São Nicolau -Tarrafal	SNTAR
Sal	SLSAL
Boavista	BVBOA
Maio	MAMAI
Santiago -Tarrafal	STTAR
Santiago -Santa Catarina	STSCA
Santiago -Santa Cruz	STSCR
Santiago -Praia	STPRA
Santiago -São Domingos	STSD
Santiago -São Miguel	STSMI
Santiago -São Salvador do Mundo	STSSM
Santiago -São Lourenço	STSLO
Santiago -Ribeira Grande	STRGR
Fogo -São Filipe	FGSFI
Fogo -Santa Catarina	FGSCA
Fogo - Mosteiros	FGMOS
Brava	BRBRA

Anexo III

[A que se referem a alínea a) do n.º 2 do artigo 28º e o artigo 29º]

Modelo

ADMINISTRAÇÃO VETERINÁRIA DE CABO VERDE

CERTIFICADO DE SALUBRIDADE

Matadouro Oficial: _____

Código do Matadouro: _____

Identificação das carnes

Especie animal: _____

Nº de Identificação do SNIRA dos animais: _____

Quantidade das Peças: _____

Nº de peças: _____

Peso Total das carnes/peças: _____

Identificação do Proprietário/Empresa

Nome: _____

IF: _____

Localidade: _____

Contacto: _____

Telefone: _____ Móvel: _____ E.mail: _____

Atestação de salubridade

O Inspector Veterinário abaixo assinado certifica que as carnes acima identificadas foram inspecionadas e aprovadas como aptas para o consumo humano.

Emitido emde.....

Nome em maiúscula
Ex: PETRUS PETRA
Assinatura do Inspetor Veterinário

.....

Carimbo de aprovado



José Ulisses de Pina Correia e Silva, Gilberto Correia Carvalho Silva

