
Portaria n.º 10/2002

de 3 de Junho

Ao abrigo do disposto na alínea *b*) do artigo 204º e do n.º 3 do artigo 259º da Constituição;

Considerando os disposto nos número 1 e alíneas *b*) e *d*) do número 2 do artigo 14º da Orgânica do Governo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 10/2002, de 25 de Março;

Convindo regulamentar as condições de atribuição da licenças a estabelecimentos de manipulação, transformação e conservação dos produtos da pesca destinados a consumo humano, a fábricas de gelo e a embarcações de pesca, previstas Decreto-Lei n.º 9/2002, de 11 de Março;

Sem prejuízo do disposto na portaria 6/2001, de 1 de Fevereiro;

Manda o Governo da República de Cabo Verde, pelos Ministros da Agricultura e Pescas, do Turismo, Indústria e Comércio e da Saúde, o seguinte:

Regulamento que define as condições de atribuição de número sanitário, autorização sanitária para estabelecimentos, embarcações de pesca e navios fábrica e licença sanitária de funcionamento para estabelecimentos.

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1º

(Objecto)

O presente regulamento estabelece as condições de atribuição de autorização e licenças sanitárias à estabelecimentos de preparação e transformação dos produtos da pesca destinados a consumo humano, à embarcações de pesca e à navios fábrica, visando a comercialização no mercado interno, exportação e importação.

Artigo 2º

(Âmbito de aplicação)

1. O presente regulamento aplica-se a estabelecimentos, embarcações de pesca e navios fábrica que pretendem colocar no mercado produtos da pesca para consumo humano.

2. Os estabelecimentos, embarcações de pesca e navios fábrica que pretendem colocar produtos da pesca para consumo humano nos mercados da União Europeia devem ainda, sem prejuízo dos requisitos definidos na Portaria 6/2001, de 1 de Fevereiro, e no presente regulamento, preencher os requisitos definidos nas directivas da União Europeia, bem como em qualquer outra legislação actualizada sobre a matéria emanada por esta Comunidade.

Artigo 3º

(Licenciamento sanitário)

1. Sem prejuízo das atribuições de outros organismos compete à Direcção Geral das Pescas nos termos do artigo 4º do Decreto-Lei n.º 9/2002, de 11 de Março, autorizar a instalação ou modificação de estabelecimentos, emitir a autorização sanitária a embarcações de pesca e navios fábrica bem como a licença sanitária a estabelecimentos de preparação e transformação de produtos da pesca.

2. As características e condições a que devem sujeitar os estabelecimentos, embarcações de pesca e navios fábrica são as mencionadas no presente regulamento e na portaria 6/2001, de 1 de Fevereiro.

Artigo 4º

(Registo)

1. Os estabelecimentos, embarcações de pesca e navios fábrica aprovados e licenciados serão registados no cadastro da Autoridade Competente,

2. Aos estabelecimentos, embarcações de pesca e navios fábrica referidos no número anterior serão atribuídos um número de registo sanitário.

Artigo 5º

(Classificação)

De acordo com o grau de cumprimento das exigências do presente regulamento e das demais leis, os estabelecimentos, embarcações de pesca e navios fábrica, para efeitos de licenciamento sanitário classificam-se segundo as seguintes categorias:

- a) Classe A – Excelente
- b) Classe B – Bom
- c) Classe C – Regular
- d) Classe D – Mediocre

CAPÍTULO II

Da instalação, construção, modificação e licenciamento sanitário de estabelecimentos, embarcações de pesca e navios fábrica

SECÇÃO I

Estabelecimentos em terra

Artigo 6º

(Requisitos sanitários de instalação e modificação)

1. A instalação ou modificação de um estabelecimento carece de prévia emissão de uma Autorização Sanitária requerida à Autoridade Competente, pelo responsável do estabelecimento.

2. O requerimento a que se refere o número anterior e que consta do Anexo I, deverá ser acompanhado dos seguintes documentos:

- a) Cópia autenticada da escritura de constituição da empresa ou fotocópia do Boletim Oficial em que foi publicada e respectivo registo na Conservatória;
- b) Memória descritiva do projecto, contendo:
 - i. Descrição das matérias primas a utilizar, dos ingredientes, embalagens e tipo de produto final;
 - ii. Descrição geral do processo produtivo, mencionando os métodos tecnológicos, descrição do fluxograma de produção e sua indicação na planta do estabelecimento;
 - iii. Indicação da capacidade produtiva, nomeadamente, a capacidade de recepção da matéria-prima e de processamento do produto final;
 - iv. Descrição e capacidade dos equipamentos a utilizar e sua localização;
 - v. Descrição das áreas de recepção, processamento, congelação, armazenagem frigorífica, armazéns de embalagens, armazéns de produtos químicos e de limpeza, e outras;
 - vi. Planta do estabelecimento ou das alterações à escala de 1:250;

vii. Planta da localização geográfica à escala de 1:5000;

viii. Descrição do sistema de abastecimento de água potável ou tornada potável, ou do mar salubre com a indicação de tanques ou cisternas de armazenamento, tratamento e distribuição de água, e indicação da quantidade estimada de consumo mensal;

ix. Previsão do número de trabalhadores por sexo, turno de operação e da capacidade das instalações sanitárias;

x. Plano e características dos drenos, do sistema de esgotos com retenção dos sólidos e da eliminação e tratamento de águas residuais;

xi. Estudo de impacto ambiental em relação ao tratamento de águas residuais e recolha de lixo devidamente aprovado pela entidade competente.

c) Outros documentos de autorização de construção ou de reabilitação exigidos pela legislação nacional.

3. A análise do processo deverá ser efectuada num prazo máximo de trinta dias, findo os quais será ou não emitida uma Autorização Sanitária, cujo modelo figura do Anexo II.

Artigo 7º

(Localização dos estabelecimentos)

Sem prejuízo do disposto na portaria n.º 6/2001, de 1 de Fevereiro, os estabelecimentos devem estar situados em áreas salubres, não residenciais, isentas de fumos ou odores desagradáveis, poeiras ou outros elementos contaminantes e devem estar de acordo com os regulamentos da saúde pública, municipais, do meio ambiente ou outros em vigor.

Artigo 8º

(Desenho geral)

1. O edifício ou instalações para processamento deverão ser ambientes fechados, isolados do exterior e projectados de modo a permitir adequadas condições de higiene em todas as áreas de trabalho.

2. As áreas de trabalho devem ter dimensões suficientes que permitam o desenvolvimento eficiente das operações de processamento, sem prejuízo da garantia de qualidade higio-sanitária.

3. A disposição geral das instalações deve assegurar um fluxo lógico de trabalho que impeça ou reduza o risco de contaminações cruzadas, desde a entrada das matérias-primas até à saída dos produtos acabados.

4. O estabelecimento de processamento de produtos da pesca deve dispor de áreas destinadas ao seguinte:

- a) recepção e armazenagem das matérias-primas;
- b) processamento geral dos produtos da pesca com separação das áreas suja e limpa;
- c) armazenagem de produtos acabados;
- d) armazenagem de material de embalagem e outros insumos;
- e) armazenagem de material de limpeza, desinfecção ou pesticidas, fechados à chave;
- f) lavagem e desinfecção de recipientes, utensílios e equipamentos;
- g) depósito temporário de desperdícios ou resíduos de processamento;
- h) sanitários e vestiários para o pessoal.

5. As áreas sociais tais como refeitórios e cozinhas, deverão ser construídas separadas das áreas de trabalho.

Artigo 9º

(Requisitos gerais aplicáveis a construção de estabelecimentos em terra)

1. A construção dos estabelecimentos em terra deverá cumprir os seguintes requisitos gerais:

- a) O piso das áreas húmidas deverá ser construído de material liso, resistente, estanque, fácil de limpar e de desinfectar e possuir um declive não inferior a 1.5% para permitir o escoamento de águas residuais e o das áreas secas de trabalho deverá ser construído em material liso, resistente isento de fendas de modo a facilitar a limpeza e desinfecção;
- b) as paredes, o tecto, as portas e as janelas deverão ser construídas em material liso, resistente, estanque, fácil de limpar e desinfectar;
- c) o piso, paredes, tecto e portas das câmaras frigoríficas e de congelação deverão ser construídos de material liso, resistente, estanque, fáceis de limpar e desinfectar;
- d) as linhas de tubagem, instalações eléctricas ou condutas para outros propósitos que signifiquem riscos de acumulação de poeiras, dificuldade para a limpeza ou potenciais pontos de contaminação, deverão estar revestidas e não situadas sobre as mesas de processamento;
- e) as janelas ou outras aberturas devem estar protegidas contra a entrada de insectos, pássaros

- ou roedores e construídas de modo a evitar acumulação de poeiras;
- f) os acessos às áreas de laboração devem ser suficientemente amplos e equipados com portas construídas em material resistente, impermeável e de fácil limpeza;
- g) as canalizações e os sistemas empregues na eliminação das águas residuais das operações de processamento devem ser desenhados e construídos de modo a poderem transportar com facilidade todos os efluentes, mesmo em condições extremas de trabalho. A sua construção deve ser de tal maneira que não permita a entrada de roedores e outras pragas nas áreas de processamento, e que ao mesmo tempo facilite a sua limpeza e impeça a passagem de resíduos sólidos;
- h) todas as superfícies de trabalho nas áreas de processamento devem ter uma iluminação natural ou artificial de intensidade suficiente e distribuída de modo uniforme, evitando sombras, contrastes muito acentuados e reflexos prejudiciais;
- i) as instalações sanitárias para o pessoal devem reunir os seguintes requisitos:
- i. possuírem iluminação e ventilação adequadas através de meios naturais e sem comunicação directa com áreas de processamento;
 - ii. possuírem dispositivos e materiais suficientes para a lavagem e desinfecção das mãos com disponibilidade de água quente e fria;
 - iii. possuir torneiras que não sejam accionadas à mão e de dispositivos de secagem das mãos de utilização única;
 - iv. possuírem sanitas com autoclismo de acordo com o número e sexo dos trabalhadores conforme o seguinte:
 - 1 sanita para 9 trabalhadores
 - 2 sanitas para 10 a 24 trabalhadores
 - 3 sanitas para 25 a 49 trabalhadores
 - 4 sanitas para 50 a 100 trabalhadores
 - 5 sanitas para 101 trabalhadores, adicionando-se 1 sanita para cada grupo de mais de 100 trabalhadores
 - v. disporem de chuveiros de acordo com o número e sexo dos trabalhadores nas seguintes condições:
 - 1 chuveiro até 10 trabalhadores;

2 chuveiros de 11 a 40 trabalhadores, adicionando-se um chuveiro por cada grupo de mais 20 trabalhadores;

vi. dispor de um número suficiente de cacifos (dois por trabalhador) para permitir a separação da indumentária civil e de trabalho;

j) os lavabos e dispositivos para a lavagem e desinfecção das mãos devem adicionalmente ser instalados em número e localização segundo as necessidades práticas de processamento;

k) o exterior do edifício deverá ser pavimentado em todo o seu perímetro com um pavimento de largura não inferior a 1 metro.

2. As zonas onde os produtos da pesca são manipulados não deverão ser utilizadas para outros fins.

Artigo 10º

(Condições gerais aplicáveis aos equipamentos)

1. Todos os equipamentos deverão ser construídos em material não tóxico, resistentes à corrosão, humidade e ao uso, lisos, fáceis de limpar e desinfectar, não permitindo a penetração de substâncias indesejáveis e sem risco de transmitir odores desagradáveis, alterar a coloração ou o sabor dos produtos da pesca.

2. Os equipamentos deverão, sempre que possível, estar munidos de dispositivos de evacuação de tal forma que nenhum resíduo líquido ou produto possa permanecer no seu interior após a lavagem e desinfecção.

3. As extremidades dos equipamentos deverão ser concebidas de forma a não permitirem o acumular de sujidade nas intersecções, ou a permitir o contacto do lubrificante com o produto.

Artigo 11º

(Equipamentos para produtos congelados)

Para além das condições gerais, os estabelecimentos destinados à congelação de pescado deverão possuir:

a) equipamentos ou instalações específicas e especialmente desenhadas para congelação com potência suficiente para reduzir rapidamente a temperatura de produtos da pesca igual ou inferior a -18°C;

b) armazéns frigoríficos que cumpram com os requisitos estabelecidos no artigo 22º do presente Regulamento.

Artigo 12º

(Equipamentos para produtos frescos)

Para além das condições gerais, os estabelecimentos para produtos frescos deverão possuir:

- a) Instalações de armazenagem frigorífica com potência suficiente para garantir a manutenção dos produtos da pesca em condições térmicas de refrigeração apropriadas;
- b) Instalações para produção de gelo, caso não exista fonte garantida de fornecimento externo.

Artigo 13º

(Equipamentos para produtos em conserva)

Para além das condições gerais, os estabelecimentos destinados ao processamento de conservas devem ter:

- a) Autoclaves desenhados para garantir a aplicação de processos térmicos de esterilização eficientes e sob controlo, munidos, pelo menos, de:
 - termómetros de mercúrio em vidro, precisos e exactos, calibrados e com um intervalo não superior a 60°C que englobe a temperatura de processamento numa escala não superior a 20 centímetros de comprimento;
 - dispositivos para registo de temperatura;
 - instrumentos para medição de pressão;
 - dispositivo para controlo de entrada de vapor;
 - válvula e distribuidor de vapor;
 - válvulas de purga;
 - válvulas para remoção de ar.
- b) Uma fonte de fornecimento de vapor para o processamento térmico em volume e pressão que permita a execução de processos de esterilização precisos e seguros, mesmo para os momentos de maior produção.

Artigo 14º

(Equipamentos para produtos salgados secos)

Para além dos requisitos gerais, os estabelecimentos destinados ao processamento de pescado salgado e/ou seco devem dispor de:

- a) Tanques ou recipientes utilizados na lavagem e/ou salga do pescado impermeáveis, fáceis de lavar e desinfectar e com drenagem;
- b) Superfícies ou tabuleiros onde se corta ou se faz a filetagem do pescado, lisos e resistentes de forma que possam ser removidos para fins de limpeza e desinfecção;
- c) Tabuleiros, estendais ou outras superfícies utilizadas para a secagem natural ou artificial de

produtos da pesca, devendo ser de materiais que permitam a limpeza e desinfecção, e mantidos de forma a evitar ferrugens ou focos de concentração de matérias-primas e localizados em zonas vedadas à circulação de pessoas e animais.

Artigo 15º

(Equipamentos para produtos da pesca vivos)

1. Os equipamentos em que são mantidos produtos da pesca, tais como crustáceos, peixes e moluscos bivalves, destinados a serem colocados vivos no mercado, devem possuir condições adequadas que permitam as melhores condições de sobrevivência possíveis e alimentados por água potável ou do mar salubre para não transmitir organismos ou substâncias nocivas ao produto.

2. As técnicas de captura, transporte, descarga e manuseamento de produtos da pesca vivos não deverão causar contaminação e nem deverão causar uma redução significativa da qualidade do produto.

3. Os meios de transporte usados para o transporte de produtos da pesca vivos deverão também permitir uma adequada limpeza e drenagem e dispor de condições de protecção e sobrevivência do pescado.

Artigo 16º

(Licenciamento sanitário para estabelecimentos)

1. Compete à Direcção Geral das Pescas, à pedido do responsável do estabelecimento, atribuir a Licença Sanitária de funcionamento a estabelecimentos.

2. A licença sanitária de funcionamento do estabelecimento, referida no número anterior, só poderá ser requerida pelos estabelecimentos que cumpram os requisitos técnicos definidos no presente regulamento e na portaria nº 6/2001 de 01 de Fevereiro, terminada a construção e a instalação dos equipamentos, as quais deverão corresponder ao projecto apresentado e aprovado aquando da atribuição da autorização sanitária.

3. O pedido a que se refere o número 1 e cujo modelo consta do Anexo III, deve ser endereçado à Direcção Geral das Pescas, acrescido do seguinte:

- a) sistema de controlo e garantia de qualidade a ser aplicado no fluxo de produção, baseados no método HACCP, métodos tradicionais nos termos do disposto no Capítulo IV do presente regulamento ou outros métodos a indicar;
- b) tipo de embalagem, rotulagem e/ou etiquetagem a serem utilizados;
- c) programa de higiene e sanidade de instalações, equipamentos e pessoal;
- d) guia de Boas Práticas de Fabrico;

- e) códigos de produção definidos pela empresa;
- f) número de trabalhadores, sua experiência profissional e nível de formação;
- g) comprovante de fumigação;
- h) esquema de desratização, sua colocação na planta do estabelecimento, tipo de produto e frequência de utilização;
- i) Boletins de Sanidade de todo o pessoal emitidos pelas Delegacias de Saúde.

4. A licença sanitária de funcionamento para estabelecimentos será emitida, num prazo máximo de 30 dias, com base na análise da documentação e em inspecções sanitárias efectuadas pela Autoridade Competente.

5. A licença cujo modelo figura do Anexo IV do presente regulamento, tem a validade máxima de dois anos, podendo ser suspensa quando sejam detectadas transgressões às leis em vigor sobre a matéria, mudança de propriedade ou quando o estabelecimento estiver inoperativo por mais de três meses. Para os estabelecimentos recém instalados, a Direcção Geral das Pescas emite uma licença sanitária de funcionamento provisória, que terá a validade máxima de três meses.

Secção II

Embarcações

Artigo 17º

(Características gerais aplicáveis às embarcações)

1. Para além das condições gerais de higiene estabelecidas na portaria 6/2001, de 1 Fevereiro, as embarcações deverão possuir:

- a) tomadas para combustível ou lubrificação com localização fora das áreas de recepção, manuseamento, processamento e armazenamento de produtos da pesca;
- b) um número suficiente de lavabos e sanitas, não podendo estes comunicar directamente com as áreas onde os produtos são processados ou armazenados. As torneiras dos lavabos e as descargas das sanitas não deverão ser accionadas à mão;
- c) condições de armazenamento de água potável ou de outra fonte de abastecimento durante a faina de pesca, de modo a garantir condições higio-sanitárias das instalações, produtos da pesca e pessoal.

2. Para além das condições gerais de higiene estabelecidas no número anterior as embarcações consideradas navios congeladores e navios fábrica devem possuir:

- a) locais de trabalho dimensionados e concebidos de forma que o pescado possa ser manipulado e processado em condições higiénicas, evitando-se qualquer contaminação do produto;
- b) nas zonas onde se manipula, processa e embala o pescado, o piso deve ser resistente, fácil de limpar e desinfectar, com superfície anti-derrapante e munido de sistemas eficientes para eliminação de águas e resíduos de pescado;
- c) paredes e tectos fáceis de limpar, em especial ao nível dos tubos ou condutas eléctricas que os atravessam;
- d) um local de armazenagem de embalagens separado das áreas de manuseamento e processamento dos produtos;
- e) um local de acondicionamento para armazenagem de produtos químicos e de limpeza separado dos produtos da pesca;
- f) uma instalação que permita armazenamento e/ou abastecimento de água potável ou água do mar tornada salubre nas áreas de manuseamento e processamento;
- g) em caso de uso de água do mar, uma bomba de sucção situada num ponto que não permita que a água seja contaminada pelas águas de evacuação do barco ou de arrefecimento dos motores;
- h) lavabos instalados nas áreas de manuseamento e processamento ou em áreas contíguas;
- i) circuitos hidráulicos protegidos por forma a que uma eventual fuga de óleo não contamine os produtos;
- j) ventilação suficiente e, se for caso disso, uma eficiente evacuação de vapores;
- k) iluminação natural ou artificial de intensidade suficiente e distribuída de modo uniforme, evitando sombras, contrastes muito acentuados e reflexos prejudiciais.

3. Os navios congeladores ou navios-fábrica que exercem a sua actividade sempre no mesmo local no mar, além das características gerais definidas nos números anteriores, devem:

- a) dispor de um sistema de eliminação de desperdícios que não provoque contaminação do ambiente;
- b) dispor de condições de higiene em todas as áreas de trabalho;
- c) possuir áreas de trabalho fechadas com dimensões suficientes que permitam o desenvolvimento eficiente das operações de processamento sem

- prejuízo da garantia de qualidade higio-sanitária;
- d) ter uma disposição geral de instalações que assegure um fluxo lógico de trabalho que impeça ou reduza o risco de contaminações cruzadas, desde a entrada das matérias primas até à saída de produtos acabados;
- e) dispor de áreas de trabalho destinadas ao seguinte:
- i. recepção e armazenagem de matérias primas;
 - ii. processamento geral de produtos da pesca com separação de áreas de alto e baixo riscos sanitários;
 - iii. armazenagem de produtos acabados;
 - iv. armazenamento de material de embalagem e outros insumos;
 - v. armazenamento de material de limpeza, desinfectação ou pesticidas;
 - vi. lavagem e desinfectação de recipientes, utensílios e equipamentos;
 - vii. depósito temporário de desperdícios ou resíduos de processamento;
 - viii. sanitários e vestiários para o pessoal que vive na embarcação separados dos do restante pessoal.
- f) possuir áreas sociais tais como refeitórios e cozinhas construídas separadas das áreas de trabalho referidas no número anterior e com dimensões que permitam que toda a tripulação possa fazer as refeições em simultâneo;
- g) ter janelas ou outras aberturas protegidas contra a entrada de insectos, pássaros ou roedores e construídas de modo a evitar acumulação de poeiras;
- h) dispor de canalizações e sistemas de eliminação de águas residuais das operações de processamento desenhados e construídos de modo a poderem transportar com facilidade todos os efluentes, mesmo em situações de maior fluxo de produção. A sua instalação deve ser de forma que não permita a entrada de roedores e outras pragas nas áreas de processamento, facilite a limpeza e impeça a passagem de resíduos sólidos;
- i) possuir superfícies de trabalho nas áreas de processamento com uma iluminação natural ou artificial de intensidade suficiente e distribuída de modo uniforme, evitando sombras, contrastes muito acentuados e reflexos prejudiciais;
- j) possuir instalações dotadas de um sistema de abastecimento de água potável ou água do mar tornada salubre através de um processo de depuração com pressão e quantidades suficientes para cobrir os momentos de maior fluxo de produção;
- k) possuir instalações sanitárias para o pessoal sem comunicação directa com áreas de processamento e que preencham os seguintes requisitos:
- i. iluminação e ventilação adequadas;
 - ii. paredes lisas, de cor clara, impermeáveis, laváveis e desinfectáveis;
 - iii. piso em material resistente, impermeável, lavável e desinfectável e com um sistema de drenagem até ao canal de esgoto;
 - iv. água corrente em quantidade suficiente, lavabos não accionados à mão e um sistema apropriado para a secagem das mãos;
 - v. sanitas com autoclismo de acordo com o número e sexo dos trabalhadores-conforme a tabela que se segue:
- | |
|---|
| 1 sanita para 9 trabalhadores |
| 2 sanitas para 10 a 24 trabalhadores |
| 3 sanitas para 25 a 49 trabalhadores |
| 4 sanitas para 50 a 100 trabalhadores |
| 5 sanitas para 101 trabalhadores, adicionando-se 1 sanita para cada grupo de mais 100 trabalhadores |
- vi. chuveiros de acordo com o número e sexo de trabalhadores nas seguintes condições:
- | |
|--|
| 1 chuveiro até 10 trabalhadores |
| 2 chuveiros de 11 a 40 trabalhadores, adicionando-se um chuveiro por cada grupo de mais 20 trabalhadores |
- vii. instalações sanitárias para trabalhadores com vestiários dotados de armários resistentes, laváveis e desinfectáveis;
- viii. sanitários e vestiários para o pessoal que vive na embarcação separados dos do restante pessoal.
- l) possuir lavabos e dispositivos para a desinfectação das mãos instalados nas áreas de processamento em número e localização segundo as necessidades práticas de processamento;

- m) possuir dispositivos para a lavagem e desinfecção de equipamentos, recipientes, utensílios e roupa impermeável dos trabalhadores;
- n) ter ventilação suficiente e, se for caso disso, uma boa evacuação dos vapores;

Artigo 18º

(Requisitos para autorização sanitária de embarcações de pesca)

1. Antes da atribuição da Licença de Pesca, as embarcações de pesca carecem de uma autorização sanitária a ser requerida à Direcção Geral das Pescas, nos termos do modelo constante do Anexo V.

2. A Autorização Sanitária deverá ser requerida nos seguintes casos:

- a) antes do início da actividade de pesca;
- b) no reinício da actividade de pesca após uma suspensão decretada pela Autoridade Competente;
- c) no reinício da actividade após uma paragem superior a seis meses;

3. O pedido a que se refere o número anterior deve ser acompanhado dos seguintes:

- a) orelhetins de Sanidade de toda a tripulação, dentro do prazo de validade;
- b) esquema de desratização, sua colocação na planta, tipo de produto e frequência de colocação;
- c) programa de higiene e sanidade das instalações, equipamento e pessoal;
- d) comprovante de fumigação;
- e) guia de Boas Práticas de fabrico;

4. A embarcação deve ainda cumprir os requisitos técnicos definidos na Portaria 6/2001, de 1 de Fevereiro.

Artigo 19º

(Requisitos para autorização sanitária de navios-fábrica)

1. Para além do estipulado no artigo anterior, os navios-fábrica, devem ainda apresentar o seguinte:

- a) diagrama de fluxo de processamento;
- b) planta da embarcação;
- c) sistema de controlo e garantia de qualidade a ser aplicado no fluxo de produção, baseados no método HACCP, métodos tradicionais nos termos do disposto no Capítulo IV do presente regulamento ou outros métodos a indicar;

- d) tipo de embalagem, rotulagem e/ou etiquetagem a ser utilizada;
- e) descrição das boas práticas de fabrico;
- f) código de produção definido pelo responsável da embarcação;
- g) número de trabalhadores, experiência profissional e nível de formação;
- h) sistema de eliminação de desperdícios;
- i) sistema de abastecimento de água potável ou tornada potável, do mar salubre com indicação dos tanques de armazenamento, tratamento, com pressão e quantidades estimadas de consumo.

2. Para navios congeladores e navios-fábrica que processam sempre no mesmo local, para além do estabelecido nos números anteriores deve-se acrescentar o seguinte:

- a) sistema de tratamento e eliminação de águas residuais e outros resíduos;
- b) mecanismo de controlo de acesso do pessoal à embarcação;
- c) lista de pessoal afecto à embarcação ou com acesso à mesma.

Artigo 20º

(Autorização sanitária de embarcações de pesca e navios-fábrica)

1. A Autoridade Competente deverá efectuar a análise do processo num prazo máximo de 30 dias, findos quais será ou não emitida uma autorização sanitária.

2. A autorização sanitária da embarcação em modelo constante do Anexo VI do presente regulamento, com validade de um ano, será emitida com base na análise da documentação e em inspecções sanitárias efectuadas pela Autoridade Competente.

3. A autorização sanitária da embarcação pode ser suspensa quando se detectarem transgressões às leis em vigor.

4. O cumprimento do disposto neste regulamento aplica-se também às embarcações pertencentes a terceiros e que operem em regime de fretamento.

SECÇÃO III

Cais de pesca, armazéns frigoríficos e transporte dos produtos da pesca

Artigo 21º

(Características gerais de cais de pesca)

1. As partes do edifício do cais de pesca onde se recebem e manipulam os produtos da pesca devem:

- a) ser cobertos e dispor de paredes fáceis de limpar;
- b) dispor de um chão impermeável, fácil de lavar e desinfectar, de modo a permitir o escoamento das águas e ser munido de dispositivo de evacuação das águas residuais;
- c) estar suficientemente iluminados de modo a facilitar o controlo sanitário e inspecção das actividades de manuseamento e comercialização;
- d) dispor de instalações para o fornecimento de água potável, tanto para o aprovisionamento de embarcações como também para o manuseamento, lavagem do pescado e higiene dentro do estabelecimento;
- e) dispor de dispositivos ou instalações para armazenagem e/ou eliminação de resíduos de pescado;
- f) possuir sanitários e lavabos em número suficiente, quer para os utilizadores do cais de pesca, quer para o pessoal permanente.

2. É interdito o manuseamento ou processamento de produtos da pesca em embarcações acostadas no cais.

3. O equipamento utilizado para descarga e desembarque do pescado deve ser constituído por materiais fáceis de lavar e desinfectar, impermeáveis e resistentes à corrosão.

4. As salas de processamento e armazéns frigoríficos existentes no recinto dos cais, têm que cumprir com as exigências de finidas na Portaria 6/2001 de 1 de Fevereiro e no presente regulamento.

Artigo 22º

(Características dos armazéns frigoríficos)

Os armazéns frigoríficos destinados a prestar serviços de armazenagem de pescado congelado, além das características gerais para estabelecimentos definidas na Portaria 6/2001 de 1 de Fevereiro e no presente regulamento, devem:

- a) ser especificamente concebidos para este fim e dotados de equipamentos capazes de manter e assegurar uma temperatura igual ou inferior a 18°C com o mínimo de flutuação;
- b) dispor de instrumentos para o controle e registo contínuo de temperatura, acessíveis e instalados de tal maneira, que mostrem com exactidão a temperatura em cada câmara de armazenagem;
- c) ter antecâmaras ou ambientes fechados antes da entrada às câmaras frigoríficas ou qualquer outro método que impeça flutuações críticas de temperatura nos momentos de carga e descarga das câmaras;

- d) dispor de alarmes e fechaduras que permitam a abertura das portas das câmaras por dentro.

Artigo 23º

(Transporte de produtos da pesca)

1. Para além do disposto na Portaria 6/2001, de 1 de Fevereiro, o transporte de produtos da pesca deve ser feito em meios higiénicos que garantam uma protecção adequada em relação ao tipo de produto transportado, evitando toda a causa de contaminação ou outros danos que possam derivar de agentes atmosféricos ou outros agentes ambientais.

2. Os meios utilizados no transporte de produtos da pesca devem ser registados nos serviços da Autoridade Competente e devem reunir os seguintes requisitos:

- a) quando se trate de transporte de pescado fresco, as câmaras ou compartimentos empregues deverão ser fechados, isotérmicos e com as paredes construídas com um revestimento interno liso, impermeável, fácil de lavar e de desinfectar;
- b) para o transporte de produtos congelados, as câmaras ou compartimentos deverão possuir equipamentos mecânicos de congelação, com potência suficiente para manter a todo o momento uma temperatura igual ou inferior a -18°C;
- c) no transporte de produtos acondicionados em gelo, com um volume máximo de 40 kg por unidade, deverá ser assegurado o escoamento da água de fusão de modo a evitar-se que a água em causa permaneça em contacto com os produtos;
- d) não podem ser usados para o transporte de outros produtos susceptíveis de contaminar os produtos da pesca;
- e) quando se trate de transporte de produtos da pesca secos ou vivos deverá ser assegurado que o mesmo se efectue em condições adequadas de higiene, conservação e de garantia da qualidade sanitária, evitando-se qualquer tipo de contaminação.

CAPÍTULO III

Do programa de higiene e de sanidade

Artigo 24º

(Requisitos gerais do programa de higiene e sanidade)

O programa de higiene e de sanidade deve contemplar basicamente o seguinte:

- a) áreas a limpar — zonas de recepção, manuseamento, processamento, sanitários, refeitórios, cozinha, dormitórios, escritórios, diversos tipos de armazéns, congeladores, armazéns frigoríficos, e outros;

- b) métodos e frequência das acções de limpeza e desinfectação – forma de limpeza, produtos utilizados, sua concentração, frequência, responsável pela limpeza, utensílios de limpeza, cuidados a ter com os produtos;
- c) especificações das substâncias químicas e respectivas concentrações - nomes e especificações de detergentes e desinfectantes devidamente autorizados pelo Ministério da Saúde;
- d) acções específicas para o controlo e destruição sistemática de lixos;
- e) acções específicas de desratização e desinfestação, sistema de fumigação e comprovante da aplicação do produto autorizado pelas respectivas autoridades;
- f) mecanismos de protecção contra a entrada de animais domésticos;
- g) definição do pessoal encarregue pela aplicação dos programas de limpeza e desinfectação e pela sua supervisão;
- h) sistema de higiene do pessoal;
- i) procedimentos e plano de treinamento do pessoal;
- j) abastecimento de água - origem da rede municipal ou do mar com dessalinizador, capacidade de armazenagem, quantidades previstas para processamento e uso em sanitários em função número de trabalhadores e dias de campanha;
- k) mecanismos de cloração da água, controlo de cloro residual, nível de cloro empregue e frequência de controlo no laboratório;
- l) abastecimento/produção de gelo - mecanismos de controlo da potabilidade da água;
- m) identificação do responsável pela elaboração e implementação do programa.

Artigo 25º

(Requisitos básicos de higiene para estabelecimentos e equipamentos)

1. As instalações dos estabelecimentos devem ser mantidas a todo o momento em bom estado de limpeza e conservação de modo a não constituírem uma fonte de contaminação dos produtos.

2. Todas as superfícies dos equipamentos e utensílios que entrem em contacto com o pescado devem ser mantidos em perfeitas condições higiénicas e sanitárias, incluindo as superfícies dos equipamentos utilizados para a produção e armazenagem de gelo que deverão ser lavadas e desinfectadas no início e no final de cada dia de operação.

3. As luvas e roupa impermeável que se empreguem durante o processamento deverão ser mantidas limpas e asseadas, em bom estado de conservação, lavadas e desinfectadas pelo menos uma vez ao dia.

4. Todos os produtos de limpeza e desinfectação, insecticidas e outras substâncias potencialmente tóxicas, devem ser armazenados em lugares fechados.

5. Durante a limpeza e desinfectação deverá ser utilizada água potável ou do mar salubre.

6. É interdito o uso de detergentes, desinfectantes, insecticidas, raticidas ou quaisquer outras substâncias a serem usadas nos programas de higiene e sanidade não autorizadas pelo Ministério da Saúde.

7. Os produtos da pesca produzidos e destinados à exportação para o mercado da União Europeia, deverão cumprir com os requisitos actualizados desta Comunidade.

Artigo 26º

(Requisitos básicos de higiene e sanidade aplicáveis à pessoal)

1. O pessoal afecto às áreas de manipulação e processamento deve ser portador de Boletim de Sanidade válido, emitido pelas Delegacias de Saúde;

2. O pessoal que apresente ou aparente ser portador de doenças transmissíveis, lesões abertas, pústulas, evidências de problemas respiratórios, feridas infectadas ou qualquer outra fonte susceptível de contaminar o pescado ou as superfícies alimentares que entrem em contacto com o mesmo, deverá ser afastado das operações de processamento.

CAPÍTULO IV

Sistema de Controlo e de garantia de qualidade

Artigo 27º

(Sistema de Análise de Risco e Controlo dos Pontos Críticos - ARCP)

1. Os estabelecimentos e embarcações que pretendem implementar o sistema de ARCP - Sistema de Análise de Risco e Controlo dos Pontos Críticos - deverão cumprir com o disposto na Portaria 6/2001, de 1 de Fevereiro, e submete-lo à aprovação da Autoridade Competente, apresentando para o efeito um plano descritivo que contenha:

- a) organigrama com as responsabilidades descritas;
- b) identificação dos produtos e sua descrição no que se refere, nomeadamente, ao seguinte:
 - i. composição e sistema de classificação (espécie e composição química)
 - ii. método de conservação (fresco, congelado, salgado, e outros)

- iii. processamento (descrição das Boas Práticas de Fabrico - tipo e qualidade de matéria-prima, descrição completa do método de processamento e identificação, concentrações e duração dos ingredientes utilizados);
- iv. sistema de embalagem, rotulagem ou etiquetagem e codificação;
- v. condições de armazenagem (matéria-prima e produtos) e distribuição dos produtos;
- vi. controlo da potabilidade da água;
- vii. tempo de vida de prateleira;
- viii. instruções de uso (como preparar) - composição e estrutura;
- ix. método de conservação para o consumidor.
- c) identificação da intenção de uso (grupo alvo e mercado a que se destina na rotulagem);
- d) diagrama de fabrico especificando fluxograma na planta;
- e) listagem dos perigos potenciais (microbiológicos, químicos e físicos) e a probabilidade risco de sua ocorrência em cada etapa de processamento;
- f) listagem de todas as medidas preventivas que previnem, minimizam ou eliminam a ocorrência dos perigos;
- g) determinação dos Pontos Críticos (PC) e dos Pontos Críticos de Controlo (PCC);
- h) estabelecimento dos respectivos Limites Críticos para cada PCC;
- i) descrição do sistema de monitorização (vigilância) para cada PCC;
- j) indicação de medidas correctivas para os perigos identificados;
- k) programa de calibração dos instrumentos (termómetros, balanças e outros);
- l) indicação de procedimentos de verificação;
- m) registos e documentação.

2. A análise do processo para efeitos de aprovação do programa de ARCP, será efectuada num prazo máximo de 30 dias;

3. Os estabelecimentos e embarcações que pretendam exportar produtos da pesca para os mercados da União Europeia, deverão implementar o sistema de ARCP e cumprir com os requisitos actualizados desta Comunidade.

Artigo 28º

(Método Tradicional)

Os estabelecimentos ou embarcações que pretendem implementar o Método Tradicional deverão submeter o referido método à aprovação da Autoridade Competente, apresentando para o efeito um plano descritivo que contenha:

- a) organigrama com as responsabilidades descritas;
- b) descrição dos produtos a elaborar, indicando:
 - i. composição e estrutura;
 - ii. método de conservação;
 - iii. processamento (Boas Práticas de Fabrico);
 - iv. sistema de embalagem;
 - v. condições de armazenamento e distribuição;
 - vi. tempo de vida de prateleira;
 - vii. instruções de uso;
 - viii. controlo da potabilidade da água;
- c) identificação da intenção de uso (grupo alvo e mercado a que se destina);
- d) fluxograma da produção;
- e) descrição do método de controlo de qualidade e armazenagem da matéria-prima e do produto final (temperaturas, análises sensorial, química e microbiológicas);
- f) tipo e qualidade da matéria-prima;
- g) descrição completa do método de processamento;
- h) indicação dos ingredientes empregues (identificação, concentrações e tempo).

Artigo 29º

(Implementação do programa)

Todos os estabelecimentos e embarcações que operem sob um Programa de Controlo e Garantia de Qualidade deverão designar o responsável pela sua aplicação, assim como pela sua revisão e adaptação sempre que as matérias-primas, processos ou outras considerações impliquem novos perigos.

Artigo 30º

(Verificação e controlo)

1. A aplicação do Programa de Controlo e Garantia de Qualidade está sujeita à verificação e inspecção a ser realizada pela Autoridade Competente, durante o Licenciamento

Sanitário, Certificação Sanitária e durante a realização de actividades relacionadas com o Programa Regular de Inspeção.

2. No âmbito do Programa de Controlo e Garantia de Qualidade deverão ser estabelecidos controlos de qualidade da água, matérias-primas e produtos durante os processos e outros que venham a ser definidos pela Autoridade Competente ou em legislação actualizada nacional e internacional aplicável.

CAPÍTULO V

Sistema de Controlo e da garantia da qualidade Das exportações dos produtos da pesca

Artigo 31º

(Atribuição do número sanitário para exportação)

1. Para efeitos de exportação dos produtos da pesca, o responsável do estabelecimentos, embarcações de pesca e navios fábrica aprovados devem solicitar à Direcção Geral das Pescas um Número Sanitário através do modelo constante do Anexo VII.

2. Para beneficiar do número sanitário referido no número anterior os estabelecimentos, embarcações de pesca e navios fábrica nacionais deverão cumprir com o disposto no presente regulamento e na portaria 6/2001, de 1 de Fevereiro.

3. Os estabelecimentos, embarcações de pesca e navios fábrica devem ainda satisfazer qualquer outra exigência que venha a ser estabelecida pela Autoridade Competente e pelo país importador.

4. A Número Sanitário, válido por uma ano e cujo modelo consta no Anexo VIII será emitido pela Direcção Geral das Pescas no prazo máximo de 30 dias.

5. Os estabelecimentos, embarcações de pesca e navios fábrica aprovados para exportação, serão inscritos numa lista que será divulgada regularmente pela Autoridade Competente junto dos países importadores.

Artigo 32º

(Requisitos para exportação dos produtos da pesca)

1. Os lotes dos produtos da pesca destinados à exportação, para além do estipulado na Portaria 6/2001, de 1 de Fevereiro, e nas demais leis em vigor, deverão preencher os seguintes requisitos:

- a) terem sido processados em estabelecimentos com licença sanitária;
- b) serem provenientes de embarcações com autorização sanitária;
- c) terem sido processados em estabelecimentos e embarcações com número sanitário;

- d) terem sido elaborados a partir de matérias-primas e ingredientes em bom estado de conservação, higiene, livres de contaminação, aditivos não permitidos ou em quantidades superiores às tolerâncias nacionais e internacionais e aptos para o consumo humano;
- e) terem sido processados sob condições higio-sanitárias adequadas e isentos de riscos;
- f) cumpram o declarado na etiqueta ou rótulo;
- g) estarem rotulados segundo o estabelecido no presente regulamento, bem como no do país importador.

2. O pedido de certificação sanitária para exportação deve ser submetido à Autoridade Competente, através do formulário em Anexo IX.

3. Antes da emissão do certificado sanitário os lotes dos produtos da pesca propostos para exportação devem ser apresentados à Autoridade Competente para inspeção sanitária:

- a) até seis horas antes da hora prevista para o embarque, para o caso de crustáceos vivos ou peixe fresco;
- b) sete dias antes da data prevista para o embarque, para o caso de congelados, conserva e outros produtos.

4. A Autoridade Competente emitirá certificados sanitários originais enumerados de acordo com os modelos indicados no Anexo X - Certificado Sanitário para a U.E. e Anexo XI - Certificado Sanitário para restantes países.

Artigo 33º

(Amostra sem valor comercial)

1. São consideradas amostras sem valor comercial os produtos da pesca embalados, sem fins comerciais e com peso máximo de quinze quilogramas.

2. É obrigatória a apresentação, nos postos de fronteira, de um Boletim de Amostras sem valor comercial, sempre que se pretenda transportar para fora do país amostras sem valor comercial.

3. Sem prejuízo das regras de aceitação do país de destino, a Autoridade Competente é a entidade responsável pela emissão do Boletim de Amostras sem valor comercial cujo modelo se encontra no Anexo XII do presente Regulamento.

Artigo 34º

(Amostras para promoção comercial)

1. São considerados amostras para promoção comercial os produtos da pesca embalados e com peso total superior a quatro quilogramas e inferior a vinte e cinco quilogramas.

2. A saída do país com amostras para promoção comercial só é permitida a entidades que se encontrem inscritas como exportadoras ou como produtoras de produtos da pesca.

3. Para efeito de autorização é obrigatória a apresentação de comprovativos que atestem a participação em feiras ou a necessidade de prospecção de novos mercados.

4. Por um ano civil, cada entidade interessada só poderá solicitar a aprovação e certificação de até três amostras de promoção comercial de produtos da pesca.

Artigo 35º

(Controlo alfandegário)

As autoridades alfandegárias, nos diferentes portos e aeroportos do país, exigirão ao exportador:

- a) A exibição de um Certificado Sanitário e verificação a sua correspondência com a mercadoria apresentada, do lote de exportação ou amostra para promoção comercial;
- b) A apresentação do Certificado de Salubridade para cada amostra sem valor comercial.

CAPITULO VI

Das importações dos produtos da pesca

Artigo 36º

(Requisitos sanitários)

1. Os produtos da pesca importados deverão cumprir com as exigências de higiene, sanidade e garantia de qualidade contidas na Portaria 6/2001 de 1 de Fevereiro, no presente Regulamento e nas demais leis que vierem a ser adoptadas.

2. Os importadores são responsáveis pela aquisição de produtos legalmente produzidos no país de origem, de acordo com sistemas de controlo de qualidade que garantam a sua sanidade e qualidade.

3. A Autoridade Competente poderá exigir que o importador apresente provas formais adicionais que atestem o cumprimento das exigências indicadas no número anterior.

Artigo 37º

(Solicitação de inspecção aos produtos da pesca importados)

1. Os produtos da pesca importados, de peso superiores a 20 Kg, carecem de Licença Sanitária a ser emitida pela Autoridade Competente para sua comercialização em território nacional.

2. Os importadores de produtos da pesca deverão solicitar a inspecção, atempadamente, para efeitos de emissão da respectiva Licença Sanitária, através do modelo constante do Anexo XIII devidamente preenchido e acompanhado

de “Certificado Sanitário”, “Certificado de Origem”, e de original e cópia do respectivo Documento Único.

3. Na data prevista para a chegada do lote de importação os importadores deverão apresentar o aviso de chegada da mercadoria para que se proceda à respectiva inspecção e emissão de Licença Sanitária solicitada.

Artigo 38º

(Requisitos gerais de controlo e certificação)

1. Os produtos da pesca que entrem no país ficarão retidos sob responsabilidade da autoridade alfandegária nos lugares de armazenamento por esta designados, enquanto decorrem os trâmites de inspecção e de emissão da Licença Sanitária.

2. A libertação dos produtos da pesca importados será autorizada pelas autoridades alfandegárias mediante a apresentação da Licença Sanitária, emitida pela Autoridade Competente, segundo o modelo constante do Anexo XIV, outorgado para cada lote identificado nos documentos de importação, após inspecção e aprovação do respectivo lote.

CAPITULO VII

Do transito internacional dos produtos da pesca

Artigo 39º

(Acondicionamento de produtos da pesca)

Os produtos da pesca em trânsito internacional deverão ser devidamente acondicionados e armazenados sob responsabilidade da autoridade alfandegária nos lugares por esta designados.

Artigo 40º

(Inspecção sanitária aos produtos não acondicionados)

1. Com vista a prevenir eventuais contaminações prejudiciais à saúde pública, os produtos da pesca em trânsito internacional que não estejam acondicionados e/ou sejam manipulados em território nacional, estão sujeitos a pedido do proprietário a uma verificação e emissão de Guia de Transito pela Autoridade Competente, nas fronteiras de entrada, conforme o Anexo XV.

2. Essa emissão está condicionada a uma declaração de proprietário onde deve constar que o produto foi manipulado e transformado numa unidade de processamento com Autorização Sanitária do país de origem e foi manipulado e processado segundo as normas higio-sanitárias internacionais.

Gabinete dos Ministros da Agricultura e Pescas, do Turismo Indústria e Comércio e da Saúde, aos 7 de Maio de 2002. – Os Ministros, *Maria Madalena de Brito Neves* - *José Armando Filomeno Ferreira Duarte* - *Dario Laval Resende Dantas dos Reis*.

Anexo I



REPÚBLICA DE CABO VERDE
MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E PESCAS

Direcção Geral das Pescas

**Pedido de “AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA PARA INSTALAÇÃO OU MODIFICAÇÃO”
DO ESTABELECIMENTO DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DA PESCA**

Eu (Proprietário/Gerente)portador do B.I. nº
..... emitido em a / / venho mui
respeitosamente solicitar a V.Excia a Autorização Sanitária para
Instalação/Modificação do meu Estabelecimento, e declaro que são verdadeiras as
seguintes informações:

NOME DA EMPRESA:
Endereço:
Caixa postal: Telefone: Fax:

SOLICITO A EMISSÃO DE UMA AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA PARA
INSTALAÇÃO/MODIFICAÇÃO DE (1):

NOME DO ESTABELECIMENTO:
Endereço: Telefone: Fax:
Caixa postal:

PRETENDO PROCESSAR PRODUTOS DA PESCA DAS SEGUINTE CATEGORIAS (2)

.....

DESTINADOS AO MERCADO (3):

O Representante da empresa Recebido por :

.....

....., aos / /, aos / /

(1) Indicar o tipo de estabelecimento:

- estabelecimentos de processamento de produtos da pesca em terra
- armazéns frigoríficos
- cais de pesca
- fábricas de gelo

(2) Indicar o pretendido

Categoria I - Moluscos bivalves, vivos, frescos ou congelados.

Categoria II - Produtos da pesca pasteurizados cozidos ou pré cozidos, fumados, a quente, panados,
inclusive acidificados, seguidos ou não de congelamento, que podem ser consumidos
sem maior coção.

Categoria III - Conservas ou produtos submetidos à esterilização comercial em recipientes
hermeticamente fechados.

Categoria IV - Produtos da pesca salgados e secos

Categoria V - Produtos frescos e congelados

Categoria VI - Crustáceos e peixes vivos ou frescos

(3) Indicar o mercado a que os produtos se destinam:

- Nacional
- União Europeia
- Outros países

Anexo II



REPÚBLICA DE CABO VERDE
MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E PESCAS

Direcção Geral das Pescas

“AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA”

Data:/...../.....

Nº/...../.....

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Nome da Empresa:

Proprietário/Gerente:

Telefone: Fax:

Nome do estabelecimento:

Endereço: Telefone: Fax:

DADOS GERAIS:

Actividade de acordo com a categoria do produto⁽¹⁾:

Processamento: Capacidade de produção: Kgs/dia

Visto o processo apresentado pela empresa supracitada requerendo a AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA para instalação/modificação do estabelecimento de processamento de produtos da pesca, a Direcção Geral das Pescas comunica que estão aprovadas as condições higio-sanitárias da mesma.

O Director Geral,

(1) Categoria I - Moluscos bivalves, vivos, frescos ou congelados.

Categoria II - Produtos da pesca pasteurizados cozidos ou pré cozidos, fumados, a quente, panados, inclusive acidificados, seguidos ou não de congelamento, que podem ser consumidos sem maior coção.

Categoria III - Conservas ou produtos submetidos à esterilização comercial em recipientes hermeticamente fechados.

Categoria IV - Produtos da pesca salgados e secos

Categoria V - Produtos frescos e congelados

Categoria VI - Crustáceos e peixes vivos ou frescos

Anexo III



REPÚBLICA DE CABO VERDE
MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E PESCAS
Direcção Geral das Pescas

**PEDIDO DE “LICENÇA SANITÁRIA DE FUNCIONAMENTO”
DE ESTABELECIMENTO DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DA PESCA**

Eu (Proprietário/Gerente)portador do B.I. nº
..... emitido em a / / venho mui
respeitosamente solicitar a V.Excia o **Licenciamento Sanitário** do meu
Estabelecimento ⁽¹⁾, e declaro que são verdadeiras as seguintes informações:

NOME DA EMPRESA :

Endereço:

Caixa postal:.....Telefone:.....Fax:.....

SOLICITO A EMISSÃO DE “LICENÇA SANITÁRIA DE FUNCIONAMENTO” ⁽¹⁾:

NOME DO ESTABELECIMENTO:

Endereço:

Caixa postal:..... Telf..... Fax:

PRETENDO PROCESSAR PRODUTOS DA PESCA DAS SEGUINTE CATEGORIAS ⁽²⁾

DESTINADOS AO MERCADO ⁽³⁾:

O Representante da empresa

Recebido por :

....., aos/...../.....

....., aos/...../.....

(1) Indicar o tipo de estabelecimento:

- Estabelecimento de processamento de produtos da pesca em terra
- Armazéns frigoríficos
- Cais de pesca
- Fábricas de gelo

(2) Indicar o pretendido: Categoria I - Moluscos bivalves, vivos, frescos ou congelados. Categoria II - Produtos da pesca pasteurizados cozidos ou pré cozidos, fumados, a quente, panados, inclusive acidificados, secuidos ou não de congelamento, que podem ser consumidos sem maior cocção. Categoria III - Conservas ou produtos submetidos à esterilização comercial em recipientes hermeticamente fechados. Categoria IV- Produtos da pesca salgados e secos. Categoria V - Produtos frescos e congelados. Categoria VI - Crustáceos e peixes vivos ou frescos

(3) Indicar o mercado a que os produtos de destinam: - Nacional ; União Europeia; Outros Países .

Anexo IV.



REPÚBLICA DE CABO VERDE
MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E PESCAS
Direcção Geral das Pescas

LICENÇA SANITÁRIA DE FUNCIONAMENTO
DE ESTABELECIMENTO DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DA PESCA

LICENÇA N.º _____ / _____

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Nome da Empresa :

Nome do Proprietário/Gerente

Tipo de Estabelecimento:

Nome do Estabelecimento:

Endereço do Estabelecimento:

Caixa Postal Telf. Fax:

DADOS GERAIS DA LICENÇA

Categorias de produto:

.....

.....

.....

Processamento:

Capacidade de produção: Kg/dia

Capacidade de congelação: Kg

Capacidade de armazenagem frigorífica: Toneladas

Tipo de Produto Final:

.....

.....

.....

Visto o processo apresentado pela empresa supracitada, requerendo a licença sanitária para funcionamento da sua instalação de processamento e tendo sido aprovado a Direcção Geral das Pescas determina:

- Outorgar à empresa uma licença sanitária de funcionamento válida para um período de dois anos a partir desta data, para os produtos acima assinalados.

O não cumprimento dos requisitos exigidos na legislação em vigor, deixarão sem efeito a presente Licença Sanitária de Funcionamento.

....., aos de de

O Director Geral das Pescas,

Anexo V



REPÚBLICA DE CABO VERDE
MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E PESCAS
Direcção Geral das Pescas

PEDIDO DE “AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA”

DA EMBARCAÇÃO ⁽¹⁾

Eu (Proprietário/Gerente)portador do B.I. nº
..... emitido em a/...../..... venho mui
respeitosamente solicitar a V.Excia a **Autorização Sanitária da Embarcação**, e
declaro que são verdadeiras as seguintes informações:

NOME DA EMPRESA :

Endereço:

Caixa postal:.....Telefone:.....Fax:.....

NOME DA EMBARCAÇÃO:

Nº de Matrícula:

PRETENDO PROCESSAR PRODUTOS DA PESCA DAS SEGUINTE CATEGORIAS ⁽²⁾

.....

DESTINADOS AO MERCADO ⁽³⁾:.....

O Representante da empresa

Recebido por :

.....

....., aos/...../.....

....., aos/...../.....

(1) Indicar o tipo de embarcação:

- Embarcação de pesca
- Embarcação de operações conexas
- Embarcação congeladora ou fábrica
- Embarcação congeladora ou fábrica que processe no mesmo local

(2) Indicar o pretendido: Categoria I - Moluscos bivalves, vivos, frescos ou congelados. Categoria II - Produtos da pesca pasteurizados cozidos ou pré cozidos, fumados, a quente, panados, inclusive acidificados, seguidos ou não de congelamento, que podem ser consumidos sem maior cocção. Categoria III - Conservas ou produtos submetidos à esterilização comercial em recipientes hermeticamente fechados. Categoria IV- Produtos da pesca salgados e secos. Categoria V - Produtos frescos e congelados. Categoria VI - Crustáceos e peixes vivos ou frescos

(3) Indicar o mercado a que os produtos de destinam: - Nacional ; União Europeia; Outros

Anexo VI



REPÚBLICA DE CABO VERDE
MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E PESCAS

Direcção Geral das Pescas

AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA

DA EMBARCAÇÃO ⁽¹⁾ Nº/...../..... ⁽²⁾

Data:/...../.....

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Nome da Empresa :

Nome do Armador:

Nome da Embarcação: Nº de Matrícula:

Tipo de Embarcação:..... Porto Base:.....

DADOS GERAIS:

Categorias do produto ⁽³⁾

Capacidade de armazenagem/produção Kg/dia

Visto o processo apresentado pela empresa supracitada, requerendo a autorização sanitária para a embarcação, a Direcção Geral das Pescas comunica que estão aprovadas as condições higio-sanitárias da mesma.

O Director Geral das Pescas

- (1) Embarcação de pesca
Embarcação de operações conexas
Embarcação fábrica ou congeladora
Embarcação fábrica ou congeladora que processe no mesmo local

- (1) O número de registo na DGMP

- (3) Categoria I - Moluscos bivalves, vivos, frescos ou congelados. Categoria II - Produtos da pesca pasteurizados cozidos ou pré cozidos, fumados, a quente, panados, inclusive acidificados, seguidos ou não de congelamento, que podem ser consumidos ser maior cocção. Categoria III - Conservas ou produtos submetidos à esterilização comercial em recipientes hermeticamente fechados. Categoria IV- Produtos da pesca salgados e secos. Categoria V - Produtos frescos e congelados. Categoria VI - Crustáceos e peixes vivos ou frescos

Anexo VII



REPÚBLICA DE CABO VERDE
MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E PESCAS

Direcção Geral das Pescas

Pedido do “NÚMERO SANITÁRIO” para exportação

Eu (Proprietário/Gerente)portador do B.I. nº
..... emitido em a / / venho mui
respeitosamente solicitar a V.Excia a Número Sanitário, para efeitos de exportação e
declaro que são verdadeiras as seguintes informações:

NOME DA EMPRESA :

Endereço:

Caixa postal: Telefone: Fax:

NOME DO ESTABELECIMENTO :

Endereço:

Caixa postal: Telefone: Fax:

Número de Licença sanitária: Validade:

NOME DA EMBARCAÇÃO:

Tipo ⁽¹⁾: Nº de Matrícula:

Número de Autorização Sanitária Validade:

PRETENDO EXPORTAR PRODUTOS DA PESCA DAS SEGUINTE CATEGORIAS ⁽²⁾

.....

DESTINADOS AO MERCADO ⁽³⁾:

O Representante da empresa

Recebido por :

.....

....., aos / /

....., aos / /

(1) Indicar o tipo de embarcação:

- Embarcação de pesca
- Embarcação de operações conexas
- Embarcação congeladora ou fábrica
- Embarcação congeladora ou fábrica que processe no mesmo local

(2) Indicar o pretendido: Categoria I - Moluscos bivalves, vivos, frescos ou congelados. Categoria II - Produtos da pesca pasteurizados cozidos ou pré cozidos, fumados, a quente, panados, inclusive acidificados, seguidos ou não de congelamento, que podem ser consumidos sem maior cocção. Categoria III - Conservas ou produtos submetidos à esterilização comercial em recipientes hermeticamente fechados. Categoria IV - Produtos da pesca salgados e secos. Categoria V - Produtos frescos e congelados. Categoria VI - Crustáceos e peixes vivos ou frescos

(3) Indicar o mercado a que os produtos de destinam: - União Europeia; Outros

Anexo VIII



REPÚBLICA DE CABO VERDE
MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E PISCAS

Direcção Geral das Pescas

NÚMERO SANITÁRIO/...../.....

De acordo com as atribuições da Direcção Geral das Pescas outorgadas pelo Decreto lei nº /02 de de Março;

Visto o processo apresentado pela empresa

A Direcção Geral das Pescas outorga ao estabelecimento/embarcação.....
um Número Sanitário para exportação dos produtos das seguintes Categorias⁽¹⁾
.....
destinados aos seguintes mercados⁽²⁾

Nota: Tendo em consideração as exigências do mercado da União Europeia (Directiva 91/493/CEE) aprovamos que os produtos de pesca processados neste estabelecimento/embarcação (estão/não estão) autorizados a serem exportados para os países da União Europeia.

Este Número Sanitário é válido por um período de um ano a partir desta data.

....., aos de de

O Director Geral das Pescas,

.....

(1) Indicar o pretendido: Categoria I - Moluscos bivalves, vivos, frescos ou congelados. Categoria II - Produtos da pesca pasteurizados cozidos ou pré cozidos, fumados, a quente, panados, inclusive acidificados, seguidos ou não de congelamento, que podem ser consumidos sem maior coção. Categoria III - Conservas ou produtos submetidos à esterilização comercial em recipientes hermeticamente fechados. Categoria IV - Produtos da pesca salgados e secos. Categoria V - Produtos frescos e congelados. Categoria VI - Crustáceos e peixes vivos ou frescos

(2) Indicar o mercado: - União Europeia; Outros



REPÚBLICA DE CABO VERDE
MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E PESCAS

Direcção Geral das Pescas

PEDIDO DE CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA PARA EXPORTAÇÃO

Em cumprimento com as disposições da Portaria nº /2002, de de Março, para a exportação de produtos da pesca o abaixo assinado em representação da empresa solicita a emissão do Certificado Sanitário. Declara ainda que a informação proporcionada é certa e corresponde fielmente ao que se pretende exportar..

INFORMAÇÃO SOBRE O EXPORTADOR

(1) Nome da empresa :

(2) Endereço:

Caixa postal:.....Telefone:.....Fax:.....

(3) Nº Sanitário: Válido até ____/____/____

INFORMAÇÃO SOBRE OS PRODUTOS PROPOSTOS PARA EXPORTAÇÃO

(1) Espécie:.....

(2) Nome comercial do produto :

(3) Origem do produto (indicar o número da Licença sanitária do Estabelecimento /Autorização Sanitária da embarcação onde foi processado):

(4) Forma de apresentação: Inteiro Eviscerado

(5) Método de conservação: Fresco Vivo Congelado Conserva: Outros

(6) Embalagem primária: Sim Não: Peso Líquido declarado: Kgs

Tipo de embalagem: cartão saco plástico rede Outros

(7) Lote: peso bruto: Ton. : Peso líquido:Ton: Nº de cartões:

(8) Local de armazenagem:

INFORMAÇÃO SOBRE A EXPEDIÇÃO DO PRODUTO

(9) Data de exportação: ____/____/____

10) Porto/aeroporto de saída:

11) País de destino.....

12) Nome/endereço do destinatário:

12) Tipo de certificado requerido: União Europeia Outros

Em caso de Outros, indicar:

Observações:

.....

....., aos de de 200.....

O Representante da Empresa

Anexo X



REPÚBLICA DE CABO VERDE
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PISCAS

Direcção Geral das Pescas

CERTIFICADO SANITÁRIO

relativo aos produtos da pesca destinados à exportação para a Comunidade Europeia

Nº de referência

País de expedição:

Autoridade Competente⁽¹⁾:

I. Identificação dos produtos da pesca:

Descrição dos produtos da pesca – da aquicultura ⁽²⁾ :

Espécie (nome científico)

Estado e natureza do tratamento⁽³⁾:

Número de código (eventual) :

Natureza da embalagem :

Número de unidades de embalagem

Peso líquido:

Temperatura de armazenagem e de transporte requerida:

II. Origem dos produtos

Nome(s) e número(s) de aprovação/registo oficial do(s) estabelecimento(s), navio(s)-fábrica, entreposto(s) frigorífico(s) aprovados ou navios congelador(es) registado (s) pela Autoridade Competente para exportação para a Comunidade Europeia:

.....

III. Destino dos produtos da pesca

Os produtos são expedidos

de:

(local de expedição)

para:

(país e local de destino)

pelo seguinte meio de transporte:

Nome e endereço do expedidor:

.....

Nome do destinatário e endereço do local de destino:

.....

¹ Nome e endereço

² Riscar o que não interessa

³ Vivo refrigerados, congelados, salgados, fumados, em conserva, etc.

IV. Atestado sanitário

O inspector oficial, certifica que os produtos da pesca acima designados:

1. – Foram capturados, desembarcados e, se for caso disso, embalados manipulados, marcados, preparados, transformados, congelados, descongelados armazenados e transportados em condições pelo menos equivalentes às estabelecidas na Directiva 91/493/CEE do Conselho de 22 de Julho de 1991, que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca;
 - Foram submetidos os controlos sanitários pelo menos equivalente aos estabelecidas na Directiva 91/493/CEE e sua decisões de aplicação;
 - não provêm de espécies tóxicas ou que contenham biotoxinas.
2. – Além disso, no caso de moluscos bivalves congelados ou transformados, estes últimos foram colhidos em zonas de produção submetidas a condições pelo menos equivalentes às fixadas pela Directiva 91/492/CEE do Conselho de 15 de Julho de 1991, que estabelece as normas sanitárias que regem a produção e a colocação no mercado de moluscos bivalves vivos.

O abaixo assinado, inspector oficial, declara ter conhecimento das disposições fixadas pelas Directivas 91/492/CEE e 91/493/CEE e pela Decisão 97/296/CE

Feito em em

(local)

(data)

.....
(assinatura do inspector oficial)

Inspector Oficial⁴

.....
(nome maiúsculas, título e cargo do signatário)

(4) O carimbo e a assinatura devem ser de uma cor diferente da das outras menções do certificado

Anexo XI

REPÚBLICA DE CABO VERDE
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PISCAS*Direcção Geral das Pescas*CERTIFICADO SANITÁRIO
HEALTH CERTIFICATE

relativo aos produtos da pesca destinados à exportação para países não pertencentes à Comunidade Europeia

País de expedição:
Country of dispatch:Autoridade Competente⁽¹⁾:
Competent Authority:Número de referência do certificado sanitário:
Reference number of health certificate:**I. Identificação dos produtos da pesca:**
Details identifying the fishery products:Descrição dos produtos:
Description:

- espécie (nome científico):
species (scientific name):
- estado ⁽²⁾ ou natureza do tratamento:
state ⁽²⁾ or type of processing:

Natureza da embalagem:
Type of packaging:Número de unidades de embalagem:
Number of packages:Peso líquido:
Net weight:Temperatura de armazenagem e de transporte exigida:
Temperature required during storage and transport:**II. Proveniência dos produtos da pesca**
Provenance of the fishery productsEndereço(s) e número(s) de autorização nacional do(s) estabelecimento(s) de preparação ou de transformação autorizado(s) pela Autoridade Competente em matéria de exportação
Address(es) and number(s) of preparation or processing establishment(s) authorized for export by the Competent Authority¹ Nome e endereço² Vivo refrigerados, congelados, salgados, fumados, em conserva, etc.

III. Destino dos produtos da pesca

Destination of the fishery products

Os produtos da pesca são expedidos:

The fishery products are to be dispatched:

de/of:

(local de expedição / place of dispatch)

para/to

(país e local destino / country and place destination)

pelo seguinte meio de transporte:

by the following means of transport:

Nome e endereço do expedidor:

Name and address of the consignor:

Nome do destinatário e endereço do local de destino

Name of consignee and address at place of destination:

IV. Certificado sanitário

Health attestation

Eu abaixo assinado, inspetor oficial, certifico que:

os supracitados produtos da pesca foram embalados, manipulados, marcados, preparados, transformados, congelados, armazenados e transportados segundo as exigências definidas na Portaria nº 6/2001 (Boletim Oficial nº 11, 30 de Abril de 2001) e na presente Portaria.

The undersigned official inspector hereby certifies that:

the fishery products described above have been handled, identified, prepared or processed, frozen, stored and transported under the conditions stipulated in the Order nº 6/2001 (Official Report nº 11, 30rd April 2001) and in the present Order.

Feito em

Done at

, em

, on

*(local / place)**(data / date)*

.....
(assinatura do inspetor oficial)
(signature of the official inspector)

Inspector Oficial³

.....
(nome em letras maiúsculas, título e cargo do signatário)
(name in capitals, capacity and qualifications)

³ O carimbo e a assinatura devem ser de uma cor diferente da das outras menções do certificado

Anexo XII



REPÚBLICA DE CABO VERDE
MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E PESCAS
Direcção Geral das Pescas

BOLETIM DE AMOSTRAS SEM VALOR COMERCIAL

(a)

Data:/...../.....

Nº/.....

De acordo com as competências outorgadas à Direcção Geral das Pescas declara-se:

Que o Sr.

Portador do presente boletim, transporta consigo para uma amostra sem valor comercial do produto descriminado, que não está sujeita às normas de controlo de produtos comerciais e que pelo seu volume não representa um perigo para a saúde pública.

Tipo de produto

Outros

Lagosta Kg

(especificar tipo e quantidades)

Peixe congelado Kg

Conservas (unidades)

Boletim válido até:/...../.....

O Inspector Oficial

.....

Anexo XIII



REPÚBLICA DE CABO VERDE
MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E PESCAS

Direcção Geral das Pescas

PEDIDO DE LICENÇA SANITÁRIA DE IMPORTAÇÃO

Nº _____/_____/_____

INFORMAÇÃO SOBRE O IMPORTADOR

Nome do importador :

Endereço:

Caixa postal:.....Telefone:.....Fax:.....

Nº de Registo do Importador

Válido até ____/____/____

Nº de Documento da Alfândega

INFORMAÇÃO SOBRE OS PRODUTOS PROPOSTOS PARA IMPORTAÇÃO

Nome comercial do produto ou espécie :

Forma de apresentação: :

Forma de conservação: Fresco Congelado Salgados/secos Conserva:

Outros

Descrição do lote

N.º Embalagem primária:Peso Unitário:Kg

Peso bruto do lote:ton. Peso líquido:Kg

Marca comercial:

Número de embalagens:.....

Produto produzido por:.....

Data de produção: ____/____/____

Data de expiração: ____/____/____

País de origem: :.....

Nº de Certificado do país de origem:

Data aproximada de chegada: ____/____/____ Fronteira de chegada:

Tipo de transporte: Marítima Terrestre Aéreo

Informação ou documentos anexos:

.....

_____, aos ____ de _____ de 200__

O Representante da Empresa

Anexo XIV



REPÚBLICA DE CABO VERDE
MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E PESCAS

Direcção Geral das Pescas

LICENÇA SANITÁRIA DE IMPORTAÇÃO

Nº _____/_____/____

De acordo com as atribuições da Direcção Geral das Pesca, em matéria de controlo higio-sanitário dos produtos da pesca declara-se:

Haver inspeccionado a mercadoria que abaixo se descreve, encontrando-se de acordo com as normas sanitárias e apta para o consumo humano.

Nome do importador:

Endereço:

Caixa postal:.....Telefone:.....Fax:.....

Nº de Registo do Importador

Válido até ____/____/____

Nº de Documento da Alfândega

INFORMAÇÃO DA MERCADORIA IMPORTADA

Nº de Certificado do país exportador:

País de origem: Nº de Certificado de origem:

Nome da espécie:.....

Nome comercial do produto:.....

Modo de apresentação: :

Método de conservação: Fresco Congelado Salgados/secos Conserva:

Outros

Peso bruto do lote:ton. Peso líquido:Kg

N.º Embalagem secundárias: Peso Unitário do lote:Kg

Marca comercial:

Marca ou códigos:

Data de chegada ao país: ____/____/____ Fronteira de chegada:

Emite-se a presente Licença Sanitária de Importação por solicitação do interessado e em cumprimento das normas vigentes.

_____, aos ____ de _____ de 200__

O Inspector Oficial

Anexo XV



REPÚBLICA DE CABO VERDE
MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E PESCAS
Direcção Geral das Pescas

(a)

GUIA DE TRANSITO

Nº /

De acordo com as atribuições da Autoridade Competente, declara-se que o produto abaixo discriminado não está sujeito às normas de controlo dos produtos de exportação. Todavia o proprietário apresenta um certificado que atesta que o produto apresenta boa qualidade, livre de contaminação estranha e apta para o consumo humano.

Tipo de produto:

Quantidade:..... Peso líquido..... Nº de embalagens.....

Lugar de origem:

Destino:

Emite-se a presente Guia de Transito de verificação por solicitação do (a)

Sr. (a):

Esta Guia é valida até :/...../.....

....., aos de de 200....

.....
Inspector Oficial

(a) Serviço central, serviço desconcentrado