

Considerando que os produtos da pesca não devem conter microrganismos nem as suas toxinas e metabolitos em quantidades que representem um risco inaceitável para a saúde humana;

Considerando que os critérios microbiológicos dão também orientações quanto à aceitabilidade dos produtos da pesca e dos seus processos de fabrico, manuseamento e distribuição;

Assim, a utilização dos critérios microbiológicos deve fazer parte integrante da aplicação de procedimentos baseados no sistema HACCP e de outras medidas de controlo da higiene.

Considerando que para proteger a saúde pública é conveniente fixar os limites máximos de concentração de histamina em determinadas espécies de peixes;

Considerando que a Portaria 6/2001 de 1 de Fevereiro, se encontra parcialmente desactualizada e reconhecendo a necessidade de dar respostas a vários vícios apresentados o Regulamento das normas sanitárias aplicáveis à produção e colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano, em especial no que concerne aos limites de histamina que não abrange todas as espécies susceptíveis.

Convindo adoptar novas normas a que devem obedecer à produção e colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano em especial relativamente aos níveis permissíveis de histamina para todas as espécies susceptíveis;

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

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

Manda o Governo da República de Cabo Verde, pelos Ministros do Estado e da Saúde e Ambiente, Desenvolvimento Rural e dos Recursos Marinhos, o seguinte:

Artigo 1º

Aprovação da Alteração

É aprovado a alteração do Regulamento que define as normas sanitárias aplicáveis à produção e colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano, aprovado pela Portaria 6/2001.

Artigo 2º

Alterações

Os artigos 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º Portaria n.º 6/2001 de 1 de Fevereiro passam a ter a seguinte redacção:

“Artigo 1º

Objecto e âmbito de Aplicação

1. O presente regulamento define as normas sanitárias a que devem obedecer à produção e colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano.

2. Nos termos do número anterior aplica-se em especial às espécies de peixe das famílias: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae e Scombrosidae.

MINISTÉRIO DA SAÚDE E MINISTÉRIO DO AMBIENTE, DESENVOLVIMENTO RURAL E RECURSOS MARINHOS

Gabinete dos Ministros

Portaria n.º 25/2009

de 6 de Julho

Atendendo que os padrões de segurança alimentar são indispensáveis à satisfação de necessidade básicas e para qualidade das condições de vida;

Artigo 2º

Definições

São aplicáveis as seguintes definições:

- a) «Microorganismos»: bactérias, vírus, leveduras, bolores, algas, protozoários parasitas, helmintos parasitas microscópicos, bem como as suas toxinas e metabolitos;
- b) «Critério microbiológico»: um critério que define a aceitabilidade de um produto, de um lote de géneros alimentícios ou de um processo, baseado na ausência ou na presença de microorganismos, ou no seu número, e/ou na quantidade das suas toxinas/metabolitos, por unidade (s) de massa, volume, área ou lote;
- c) «Critério de higiene dos processos»: critério que indica se o processo de produção funciona de modo aceitável. Não é aplicável aos produtos colocados no mercado. Estabelece um valor de contaminação indicativo, acima do qual se tornam necessárias medidas correctivas para preservar a higiene do processo em conformidade com a legislação alimentar;
- d) «Lote»: um grupo ou um conjunto de produtos identificáveis obtidos a partir de um determinado processo em circunstâncias praticamente idênticas e produzidos num determinado local durante um período de produção definido;
- e) «Período de vida útil»: o período correspondente ao intervalo de tempo que precede a data-limite de consumo dos produtos, ou a data de durabilidade mínima.
- f) «Amostra»: conjunto constituído por uma ou várias unidades ou por uma porção de matéria seleccionadas por diversos meios numa população ou numa grande quantidade de matéria, destinado a proporcionar informação sobre uma dada característica da população ou matéria estudada e a constituir a base de uma decisão relativa à população ou matéria em questão ou ao processo que lhe deu origem.

Artigo 3º

Requisitos gerais

1. A Autoridade Competente tomará as medidas necessárias para assegurar que as colheitas de amostras, e os métodos de análise para o controlo oficial aos produtos da pesca sejam efectuados nos termos descritos no Anexo do presente regulamento.

2. Os operadores das empresas de produtos da pesca no âmbito do auto controlo devem assegurar que os produtos da pesca cumprem os critérios definidos no presente Regulamento. Para o efeito, em cada fase da produção, transformação e distribuição, os operadores devem tomar medidas, no quadro dos seus procedimentos baseados nos princípios do HACCP e da aplicação de Boas Práticas de Higiene, para garantir que:

- a) O fornecimento, o manuseamento e a transformação de matérias-primas e géneros alimen-

tícios sob seu controlo sejam realizados de forma a respeitar os critérios de higiene dos processos;

- b) Os critérios de segurança dos produtos da pesca aplicáveis durante todo o período de vida útil dos produtos possam ser cumpridos em condições razoavelmente previsíveis

Artigo 4º

Regras específicas em matéria de testes e amostragem

1. Serão colhidas amostras das zonas de transformação e do equipamento utilizado na produção de produtos da pesca, sempre que tal for necessário para assegurar a observância dos critérios. Em todo o caso dever-se-á utilizar como método de referência as normas ISO (Organização Internacional de Normalização) e as directrizes do *Codex Alimentarius*

2. Se os testes tiverem como objectivo avaliar especificamente a aceitabilidade de um determinado processo ou lote de produtos da pesca, devem-se respeitar no mínimo o plano de amostragem estabelecido na Tabela 1 do Anexo do presente regulamento

3. É aceitável a utilização de métodos de análise alternativos se esses métodos forem validados em função do método de referência fixado na Tabela 1 do Anexo do presente regulamento desde que esses métodos sejam validados de acordo com protocolos aceites internacionalmente e a sua utilização deve ser autorizada pela Autoridade Competente.

Artigo 5º

Teores permissíveis

As partes comestíveis dos produtos da pesca referidos no número 1 do artigo 3º não devem apresentar, aquando da sua colocação no mercado, teores de histamina mais elevados do que os previstos na Tabela 1 do Anexo do presente regulamento

Artigo 6º

Resultados não satisfatórios

Sempre que os resultados dos testes baseados nos critérios definidos no presente regulamento forem “não satisfatórios”, os operadores das empresas devem tomar as medidas correctivas definidas nos respectivos procedimentos do HACCP e quaisquer outras medidas necessárias para proteger a saúde dos consumidores.”

Artigo 3º

Aditamento

É aditado e aprovado a tabela de critérios de Segurança de Produtos Alimentícios, em anexo, pela qual faz parte integrante do presente diploma.

Artigo 4º

Entrada em Vigor

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

Gabinete dos Ministros do Estado e da Saúde, do Ambiente, Desenvolvimento Rural e Recursos Marinhos aos 29 de Junho de 2009. – Os Ministros, *Basílio Mosso Ramos - José Maria Veiga*

ANEXO

Tabela 1 – Critérios de segurança dos géneros alimentícios

Categoria de alimentos	Microrganismos respectivas toxinas e metabolitos	Plano de amostragem (1)		Limites		Método de análise de referência (2)	Fase em que o critério se aplica
		n	c	m	M		
Produtos da pesca de espécies de peixes associadas a um elevado teor de histidina (3)	Histamina	9	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC (4)	Produtos colocados no mercado, durante o seu período de vida útil
Produtos da pesca que tenham sido submetidos a um tratamento de maturação enzimática em salmoura, fabricados a partir de espécies de peixe associadas a um elevado teor de histidina (3)	Histamina	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC (4)	Produtos colocados no mercado, durante o seu período de vida útil

1) n = número de unidades que constituem a amostra; c = número de unidades da amostra com valores superiores a m ou compreendidos entre m e M.

(2) Utilizar-se-á a edição mais recente da norma.

(3) Em especial as espécies de peixe das famílias: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae e Scombrosidae.

(4) Referências: 1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. *J. AOAC Internat.* 1996, 79, 43-49.

2. Duflós G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangus merlangus*). *J. AOAC Internat.* 1999, 82, 1097-1101.

Interpretação dos resultados dos testes

Histamina em produtos da pesca de espécies de peixes associadas a um elevado teor de histidina:

– satisfatória, se forem cumpridos os seguintes requisitos

1. valor médio observado $\leq m$
2. um máximo de c/n valores observados situar-se entre m e M
3. nenhum dos valores observados exceder o limite M.

– não satisfatória, se o valor médio observado exceder m ou mais do que c/n valores estiverem entre m e M ou se um ou mais dos valores observados for $>M$.

Os Ministros, *Basílio Mosso Ramos - José Maria Veiga*