



# BOLETIM DA REPÚBLICA

PUBLICAÇÃO OFICIAL DA REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE

## 4.º SUPLEMENTO

### SUMÁRIO

Ministérios da Agricultura e das Finanças:

#### Diploma Ministerial n.º 144/2010:

Actualiza os valores das taxas a pagar pelos requerentes e titulares do Direito de Uso e Aproveitamento da Terra.

Ministérios das Pescas:

#### Diploma Ministerial n.º 145/2010:

Estabelece os procedimentos específicos referentes aos requisitos hígio-sanitários para a produção de produtos alimentares de origem aquática, nas suas diferentes, fases de produção e transformação.

### Anexo a que faz referência o artigo único do presente Diploma Ministerial

#### TABELA DE TAXAS

Autorização provisória .....	1 500,00 MT
Autorização definitiva .....	750,00 MT
Taxa anual .....	75,00 MT/ha
<b>Taxa anual para actividades específicas:</b>	
Criação de gado bovino .....	5,00 MT/ha
Repovoamento da fauna bravia .....	5,00 MT/ha
Culturas permanentes .....	5,00 MT/ha
Agricultura .....	37,50 MT/ha
Turismo, habitação de veraneio e comércio na faixa com a extensão de três quilómetros confrontante com a zona de domínio público da orla marítima .....	500,00 MT/ha

### MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA E DAS FINANÇAS

#### Diploma Ministerial n.º 144/2010:

de 24 de Agosto

Tornando-se necessário proceder à actualização dos valores das taxas a pagar pelos requerentes e titulares do Direito de Uso e Aproveitamento da Terra, constantes do Regulamento da Lei de Terras, aprovado pelo Decreto n.º 66/98, de 8 de Dezembro, conjugado com o Decreto n.º 77/99, de 15 de Outubro, ao abrigo do disposto no n.º 4 do artigo 41 do referido Regulamento, os Ministros da Agricultura e das Finanças determinam:

Único. As taxas a que se refere o n.º 1 do artigo 41 e os artigos 1, 4 e 5 do Decreto n.º 77/99, de 15 de Outubro, são actualizadas para os valores constantes da Tabela anexa ao presente Diploma, dele fazendo parte integrante.

Maputo, 21 de Dezembro de 2009. — O Ministro da Agricultura, *Soares Nhaca*. — O Ministro das Finanças, *Manuel Chang*.

### MINISTÉRIO DAS PESCAS

#### Diploma Ministerial n.º 145/2010

de 24 de Agosto

Havendo necessidade de estabelecer os procedimentos específicos referentes aos requisitos hígio-sanitários para a produção de produtos alimentares de origem aquática, nas suas diferentes fases de produção, transformação, no uso da competência conferida pelo artigo 3 do Decreto n.º 76/2009, de 15 de Dezembro, determino:

Artigo 1. É aprovado o Anexo Único, parte integrante do presente Diploma Ministerial, que contém os Requisitos Hígio-sanitários para a Produção de Produtos Alimentares de Origem Aquática.

Art. 2. Os requisitos constantes do Anexo Único aplicam-se à produção de produtos da pesca e aquacultura em todas as fases de produção, transformação, distribuição e operações conexas.

Art. 3. Compete ao Director do Instituto Nacional de Inspecção do Pescado esclarecer as dúvidas que surgirem na aplicação do presente Diploma.

Art. 4. O presente Diploma Ministerial entra em vigor à data da sua publicação.

Ministério das Pescas, em Maputo, de Março de 2010. —  
O Ministro das Pescas, *Victor Manuel Borges*.

## ANEXO ÚNICO

### Requisitos Hígio-Sanitários para a Produção de produtos Alimentares de Origem Aquática

#### CAPÍTULO I

#### Disposições Gerais

##### ARTIGO 1

##### Estrutura

O presente Anexo está estruturado em cinco Partes aplicáveis segundo cada uma das circunstâncias concretas.

##### ARTIGO 2

##### Âmbito

1. A Parte I aplica-se a todos os operadores independentemente da actividade desenvolvida.

2. A Parte II aplica-se:

- a) À produção primária, com vista à sua colocação no mercado, no que se inclui as seguintes actividades:
  - i. a aquacultura;
  - ii. a pesca, sem ou com operações específicas associadas que podem incluir todas as seguintes actividades, na condição de serem efectuadas a bordo das embarcações de pesca: abate, sangria, descabeçamento e evisceração, remoção das barbatanas, refrigeração e embalagem;
  - iii. a colheita de produtos vivos, sem prejuízo do disposto no regulamento específico para moluscos bivalves.
- b) Às operações associadas à produção primária como:
  - i. o desembarque dos produtos e colheita de produtos vivos, enunciados no n.º 1;
  - ii. o transporte e a armazenagem dos produtos da pesca, cuja natureza não tenha sido substancialmente alterada, incluindo os produtos vivos da pesca nas explorações piscícolas em terra.

3. A Parte III aplica-se especificamente às:

- a) Embarcações congeladoras;
- b) Embarcações fábrica.

4. A Parte IV aplica-se às fases de produção, transformação e distribuição que se realizam após a produção primária e respectivas operações conexas com vista à colocação dos produtos no mercado. Aplica-se no enquadramento das actividades referidas aos:

- a) estabelecimentos;
- b) embarcações congeladoras;
- c) embarcações fábrica.

5. A Parte V aplica-se aos requisitos operativos específicos dos processos de transformação de produtos de origem aquática.

#### ARTIGO 3

#### Definições

Sem prejuízo das definições constantes da Lei das Pescas e do Regulamento Geral para o Controlo Hígio-Sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática, as expressões que se seguem significam:

1. *Água do mar limpa*: água do mar ou salobra, natural, artificial ou depurada, que não contenha microrganismos, substâncias nocivas nem plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de terem uma incidência directa ou indirecta sobre a qualidade sanitária dos géneros alimentícios;
2. *Água limpa*: o mesmo que água do mar limpa ou água doce limpa, de qualidade semelhante;
3. *água potável*: água que cumpre os requisitos estabelecidos no Regulamento Geral para o Controlo Hígio-Sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática e Directiva (CE) 98/83/CE do Conselho, de 3 de Novembro de 1998, para a água destinada ao consumo humano;
4. *Contaminação*: a presença ou introdução de um perigo.
5. *Embarcação congeladora*: embarcação a bordo da qual é efectuada a congelação dos produtos da pesca, se for caso disso após uma preparação como a sangria, o descabeçamento, a evisceração e a remoção das barbatanas, sendo essas operações seguidas de acondicionamento ou de embalagem sempre que necessário;
6. *Embarcação-fábrica*: embarcação a bordo da qual os produtos da pesca são submetidos a uma ou mais das seguintes operações, seguidas de acondicionamento ou de embalagem e, se necessário, refrigeração ou congelação: filetagem, corte, esfolia, descasque, picagem ou transformação;
7. *Intervalo(s) de segurança: (relativo a resíduos de medicamentos veterinários)*: corresponde ao período definido em cada medicamento e tratamento para a diminuição do teor de resíduos de um medicamento aplicado em tratamento animal, após o término da administração deste, de modo a tornar o produto aceitável para consumo humano;
8. *Operações conexas (à produção primária)*: transporte e armazenamento de produtos da produção primária.
9. *Produção primária*: as actividades de aquacultura, colheita de produtos vivos e pesca para colocação no mercado de pescado fresco sem ou com operações específicas associadas que podem incluir todas as seguintes actividades, na condição de serem efectuadas a bordo das embarcações de pesca: abate, sangria, descabeçamento e evisceração, remoção das barbatanas, refrigeração e embalagem;
10. *Produto fresco*: produtos da pesca não transformados, inteiros ou preparados, incluindo os produtos embalados no vácuo ou em atmosfera alterada, que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação, excepto a refrigeração;
11. *Produtos da pesca preparados*: produtos da pesca não transformados que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatómica, tal como a evisceração, o descabeçamento, o corte, a filetagem ou a picagem;

12. *Produto da pesca separado mecanicamente*: qualquer produto obtido por remoção do músculo (carne) dos produtos da pesca por meios mecânicos que provoquem a perda ou a alteração da sua estrutura;
13. *Produtos da pesca não transformados*: produtos que não tenham sofrido transformação, incluindo produtos que tenham sido divididos, separados, seccionados, desossados, picados, esfolados, moídos, cortados, limpos, aparados, descascados, triturados, refrigerados, congelados ou ultracongelados;
14. *Produtos da pesca transformados*: produtos resultantes da transformação de produtos não transformados. Estes produtos podem conter ingredientes que sejam necessários ao seu fabrico, por forma a dar-lhes características específicas.

## PARTE I

**Higiene pessoal**

## ARTIGO 4

**Higiene pessoal**

1. O pessoal que manuseia os produtos deve:
  - a) Manter um elevado grau de higiene pessoal;
  - b) Usar vestuário adequado, limpo e, que confira protecção;
  - c) Cumprir regras hígio-sanitárias essenciais para a não contaminação dos produtos durante a sua manipulação, como sejam:
    - i. Manter uma limpeza pessoal diária, do corpo, e principalmente cabelo, boca, nariz e mãos;
    - ii. Limpar, lavar e desinfectar as mãos sempre que necessário, em particular:
      - Antes de começar o manuseio dos produtos,
      - Após e durante as operações de evisceração,
      - Após a remoção de desperdícios e/ou lixo,
      - Depois de efectuar as necessidades pessoais,
      - Depois de utilizar materiais químicos de limpeza ou após actividades de manutenção mecânicas ou de abastecimento de combustível ou de uso de qualquer outras substâncias susceptíveis de contaminação do produto;
    - iii. Ter cabelo curto ou preso;
    - iv. Ter unhas cortadas e limpas e que não estejam pintadas;
    - v. Não fumar;
    - vi. Não comer e beber, ou mastigar pastilhas;
    - vii. Não cuspir;
    - viii. Não espirrar e tossir sobre os produtos, gelo e superfícies de contacto com os produtos;
    - ix. Não pentear-se, coçar-se;
    - x. Não ter feridas infectadas e sem protecção;
    - xi. Não ter qualquer outro comportamento que confira a contaminação dos produtos.
  - d) Possuir boletim de sanidade actualizado e emitido com base nas análises específicas definidas pela legislação vigente em matéria de saúde.
2. O pessoal que seja, ou aparente ser, portador de doença transmissível através dos alimentos ou que esteja afectado por feridas abertas, infecções cutâneas, evidências de problemas respiratórios, inflamações, diarreia ou outro, que constitua um risco de contaminação directa ou indirecta do produto, deve ser afastado das operações de manuseamento, preparação e transformação dos produtos.
3. Os trabalhadores afectados do modo descrito no nº 2 e que possam entrar em contacto com os produtos devem informar imediatamente a entidade patronal de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas.

## ARTIGO 5

**Supervisão do pessoal**

Os operadores devem assegurar que o pessoal, que manuseia, labora na preparação ou transformação dos produtos, seja sujeito à supervisão em matéria de higiene pessoal.

## PARTE II

**Produção primária**

## CAPÍTULO I

**Requisitos Genéricos Hígio-Sanitários**

## ARTIGO 6

**Disposições gerais relativas à higiene da produção**

1. Os operadores envolvidos na produção primária devem assegurar que os produtos sejam protegidos de contaminações por:
  - a) Resíduos de esgotos;
  - b) Fumos;
  - c) Combustíveis;
  - d) Óleos,;
  - e) Lubrificantes;
  - f) Pesticidas;
  - g) Desinfectantes;
  - h) Detergentes;
  - i) Medicamentos veterinários;
  - j) Tintas;
  - k) Organismos microbiológicos patogénicos;
  - l) Parasitas;
  - m) Biotoxinas;
  - n) Outras substâncias nocivas.
2. Os operadores, não obstante a obrigação geral prevista no ponto anterior, devem assegurar o controlo dos riscos na produção primária e operações conexas, incluindo:
  - a) Medidas para controlar a contaminação por:
    - i. Ar;
    - ii. Solos;
    - iii. Água;
    - iv. Alimentos para animais;
    - v. Medicamentos veterinários;
    - vi. operadores;
    - vii. Superfícies de contactos com os produtos;
    - viii. Quaisquer outras vias potencialmente contaminadoras.
  - b) Medidas ligadas à saúde e ao bem-estar dos animais que tenham implicações para a saúde humana.
3. Os operadores que criem, explorem, ou produzam produtos da produção primária, devem tomar as medidas adequadas a fim de:
  - a) Manter limpa todas as instalações utilizadas na produção primária e operações conexas, incluindo instalações utilizadas na armazenagem e no manuseamento de alimentos para animais aquáticos e, se necessário, depois de limpas, desinfectá-las devidamente;
  - b) Manter limpos e, se necessário, depois de limpos, desinfectar devidamente os equipamentos, contentores, veículos e embarcações;
  - c) Utilizar água potável, ou água limpa, sempre que necessário, para prevenir qualquer contaminação;

- d) Assegurar que o pessoal que vai manusear os produtos da pesca está de boa saúde e recebe formação em matéria de riscos sanitários;
- e) Prevenir, tanto quanto possível, a contaminação causada por animais e pragas;
- f) Manusear os resíduos e as substâncias perigosas de modo a prevenir qualquer contaminação;
- g) As substâncias perigosas e/ou não comestíveis, incluindo os alimentos para animais aquáticos, serem adequadamente rotuladas e armazenadas em contentores separados e seguros.

4. Os operadores devem tomar medidas correctivas adequadas quando sejam informados dos problemas identificados durante os controlos oficiais.

#### ARTIGO 7

##### Disposições relativas à manutenção de registos

1. Os operadores devem manter e conservar registos das medidas tomadas para controlar os riscos de forma adequada e durante um período apropriado, compatível com a natureza e dimensão da empresa.

2. Os operadores devem disponibilizar quaisquer informações relevantes contidas nesses registos à Autoridade Competente e aos operadores receptores da matéria-prima, a seu pedido.

3. Os operadores que façam aquacultura devem manter registos, em especial, sobre:

- a) A natureza e origem dos alimentos com que os animais são alimentados;
- b) Os medicamentos veterinários ou outros tratamentos administrados aos animais, data (s) de administração e intervalo (s) de segurança;
- c) A ocorrência de doenças que possam afectar a segurança dos produtos finais para consumo humano;
- d) Os resultados de quaisquer análises de amostras colhidas dos animais ou de outras amostras para efeitos de diagnóstico que se possam revestir de importância para a saúde humana;
- e) Quaisquer relatórios sobre os controlos efectuados nos animais ou nos produtos de origem animal.

4. Os operadores devem manter e conservar registos que permitam a rastreabilidade dos produtos em consonância e de forma a identificar as medidas tomadas para controlar os riscos, quando existentes.

#### CAPÍTULO II

##### Requisitos específicos estruturais e em matéria de equipamento

#### ARTIGO 8

##### Requisitos para todas as embarcações

1. As embarcações devem ser concebidas e construídas de forma a não provocar a contaminação dos produtos e gelo com águas residuais do fundo da embarcação, fundo do porão, quando existente, resíduos de esgotos, fumos, combustível, óleo, lubrificantes ou outras substâncias nocivas.

2. As superfícies com que os produtos da pesca entram em contacto devem ser constituídas de materiais resistentes à corrosão, lisos e fáceis de limpar e desinfectar. Os revestimentos superficiais devem ser duradouros, não tóxicos e não podem alterar ou contaminar os produtos.

3. O equipamento e os materiais utilizados para manusear e, ou preparar os produtos da pesca devem ser resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfectar, não tóxicos e não podem alterar ou contaminar os produtos.

4. O ponto de captação de água para usar com os produtos da pesca, quando existente, deve estar situado numa posição que evite a contaminação do abastecimento de água.

#### ARTIGO 9

##### Requisitos para as embarcações concebidas e equipadas para conservar os produtos da pesca frescos durante mais de 24 horas

1. As embarcações concebidas e equipadas para conservar os produtos da pesca frescos durante mais de 24 horas devem dispor de porões, cisternas ou contentores para a armazenagem dos produtos da pesca no estado refrigerado às temperaturas estabelecidas no n.º 3.

2. Os porões devem estar separados do compartimento das máquinas e dos locais reservados à tripulação por meio de divisórias suficientes para evitar qualquer contaminação dos produtos da pesca armazenados. Os porões e os contentores utilizados para a armazenagem dos produtos da pesca devem permitir assegurar a sua conservação em condições de higiene satisfatórias e assegurar que a água de fusão não fica em contacto com os produtos.

3. As cisternas, das embarcações equipadas para a refrigeração dos produtos da pesca em água do mar limpa refrigerada, devem dispor de um sistema que assegure uma temperatura homogénea no seu interior. Tais sistemas devem, assegurar uma taxa de arrefecimento que garanta que a mistura de peixe e água do mar limpa atinja 3°C, no máximo, seis horas após o enchimento e 0°C, no máximo, após 16 horas e permitir o controlo e registo das temperaturas.

#### ARTIGO 10

##### Requisitos para a recolha (pesca) de produtos de aquacultura

1. As embarcações usadas para a pesca de produtos de aquacultura devem obedecer ao enunciado nos artigos 7 e 9.

2. Os equipamentos usados na colheita de produtos de aquacultura e/ou as superfícies com que os produtos da pesca entram em contacto devem ser resistentes à corrosão, lisos e fáceis de limpar e desinfectar. Os revestimentos superficiais devem ser duradouros, não tóxicos e não podem alterar ou contaminar os produtos.

3. Os utensílios e os materiais utilizados para manusear e preparar os produtos devem ser resistentes à corrosão e fáceis de limpar e desinfectar.

#### ARTIGO 11

##### Requisitos para o transporte de produtos da pesca e aquacultura

1. A área de carga dos veículos de transporte dos recipientes contendo produtos e/ou gelo, não deve provocar a contaminação de ambos com:

- a) As águas de fusão do gelo;
- b) Fumos;
- c) Combustível;
- d) Óleo;
- e) Lubrificantes;
- f) Outras substâncias nocivas.



2. As superfícies com que os recipientes entram em contacto devem ser resistentes à corrosão, lisas e fáceis de limpar e desinfectar. Os revestimentos superficiais devem ser duradouros, não tóxicos e não podem alterar ou contaminar os produtos.

3. Os veículos abertos que transportem recipientes contendo produtos, devem estar equipados com caixas de carga isotérmicas fechadas com ou sem dispositivos de refrigeração.

### CAPÍTULO III

#### **Operações realizadas após a pesca de produtos da pesca e aquacultura**

##### ARTIGO 12

###### **Requisitos para as operações imediatas após a pesca**

1. As partes das embarcações ou os contentores reservados à armazenagem dos produtos devem ser conservados limpos e mantidos em bom estado de conservação, e não podem ser contaminados, em particular, pelos carburantes, lubrificantes e águas residuais do fundo do porão.

2. Os produtos a bordo devem ser protegidos de qualquer contaminação e dos efeitos do sol ou de qualquer outra fonte de calor e das intempéries.

3. A água utilizada para a lavagem dos produtos deve ser água potável ou água limpa.

4. Os produtos devem ser manuseados e armazenados de modo a evitar a sua danificação.

5. Os produtos, após a sua colocação a bordo, devem ser acondicionados e refrigerados o mais rapidamente possível. No caso de produtos para salga e secagem, estes podem ser imediatamente acondicionados com sal.

6. Os produtos refrigerados a gelo, devem atingir, o mais rapidamente possível, uma temperatura próxima à do gelo fundente e devem ser sujeitos a nova adição de gelo sempre que haja fusão do gelo que envolva o produto.

7. O gelo utilizado na refrigeração dos produtos deve ser feito a partir de água potável ou água limpa.

8. O descabeçamento e/ou evisceração a bordo das embarcações de pesca devem ser efectuados de modo higiénico e os produtos lavados imediata e cuidadosamente com água potável ou água limpa. As vísceras e as partes que possam representar um perigo para a saúde pública devem ser removidas e afastadas dos produtos destinados ao consumo humano.

9. Os fígados e as ovas destinados ao consumo humano devem ser conservados sob gelo, a uma temperatura que se aproxime da do gelo fundente.

10. Os recipientes utilizados para o acondicionamento ou a armazenagem dos produtos em gelo devem evitar que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos.

11. Os produtos que sejam para ser mantidos vivos, devem ser acondicionados em condições que não sejam prejudiciais à segurança alimentar ou à sua viabilidade.

##### ARTIGO 13

###### **Requisitos para as operações imediatas após a recolha (pesca) de produtos de aquacultura**

1. Os equipamentos para a pesca de produtos de aquacultura ou os recipientes reservados à colocação destes e/ou abate e armazenagem dos produtos devem ser conservados limpos e mantidos em bom estado de conservação, não podendo em especial ser contaminados pelos carburantes, lubrificantes ou outras substâncias contaminantes.

2. Após a pesca os produtos devem ser acondicionados ao abrigo de qualquer contaminação e dos efeitos do sol, ou de qualquer outra fonte de calor ou outras intempéries.

3. A água utilizada para a lavagem dos produtos deve ser água potável ou água limpa.

4. Os produtos devem ser manuseados e armazenados de modo a evitar a sua contusão e ferimentos.

5. Os produtos devem ser acondicionados e refrigerados o mais rapidamente possível após a sua pesca/recolha. No caso de abate imediato, em gelo ou água refrigerada, este poderá executar-se junto aos tanques, directamente em recipientes com tampa, sem necessidade de recorrer a instalações específicas para o efeito.

6. Os produtos cujo abate não seja possível, devem ser mantidos vivos, transportados e entregues no próximo elo da cadeia de produção o mais rápido possível.

7. Após o abate, os produtos devem ser acondicionados em recipientes adequados e mantidos refrigerados quando o abate se realiza através do frio, ou devem ser refrigerados sob gelo, quando o abate se realiza por outro processo. Os produtos refrigerados a gelo devem atingir o mais rapidamente possível a temperatura próxima da do gelo fundente.

8. O gelo utilizado na refrigeração dos produtos deve ser feito a partir de água potável ou água limpa.

9. Os recipientes utilizados para o acondicionamento ou a armazenagem dos produtos em gelo devem evitar que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos.

##### ARTIGO 14

###### **Locais de desembarque: requisitos para as operações aplicáveis durante e após a descarga e o desembarque**

1. Os operadores responsáveis pela descarga e o desembarque dos produtos devem:

- a) Assegurar que o equipamento de descarga ou desembarque que entra em contacto com os produtos seja constituído por materiais fáceis de limpar e desinfectar e seja mantido em bom estado de conservação e limpeza;
- b) Evitar a contaminação dos produtos durante a descarga e o desembarque, em especial, devem:
  - i. Efectuar a descarga e o desembarque rapidamente;
  - ii. Efectuar a lavagem dos produtos, caso esta seja realizada, com água potável ou água do mar limpa;
  - iii. Colocar os produtos sem demora num ambiente protegido à temperatura de refrigeração;
  - iv. Não utilizar equipamentos e práticas susceptíveis de danificar desnecessariamente as partes comestíveis dos produtos.

2. Os produtos, quando não tenha sido possível proceder à sua refrigeração a bordo da embarcação e com exclusão dos que forem mantidos vivos, devem ser refrigerados o mais rapidamente possível após o desembarque e armazenados a uma temperatura próxima da do gelo fundente.

3. Os operadores devem respeitar quaisquer procedimentos de notificação e informação para o desembarque e descarga dos produtos que a autoridade competente estabeleça.

##### ARTIGO 15

###### **Acondicionamento dos produtos da pesca e aquacultura**

1. Os recipientes utilizados para conservar os produtos em gelo devem ser impermeáveis, devem evitar que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos e não devem constituir uma fonte de contaminação.

2. Os operadores devem garantir que:

- a) os produtos sejam armazenados de modo a não serem expostos a um risco de contaminação;
- b) os recipientes que se destinam a ser reutilizados sejam fáceis de limpar e desinfetar.

#### ARTIGO 16

##### **Armazenagem dos produtos da pesca e aquacultura**

Os operadores devem garantir o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Os produtos da pesca frescos devem ser mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente;
- b) Os produtos da pesca vivos devem ser mantidos a uma temperatura e de uma maneira que não sejam prejudiciais à segurança alimentar ou à sua viabilidade.

#### ARTIGO 17

##### **Transporte dos produtos da pesca e aquacultura**

1. Os operadores que transportam produtos da pesca frescos devem, durante o transporte, garantir que os produtos sejam mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente.

2. Os produtos conservados em gelo, não devem ficar em contacto com a água de fusão do gelo.

3. Os produtos vivos a colocar no mercado devem ser transportados em condições que não sejam prejudiciais à segurança alimentar ou à sua viabilidade.

4. Os operadores devem garantir que o material da área de carga do transporte, no qual são acondicionados os recipientes contendo os produtos:

- i. Não constitua uma fonte de contaminação;
- ii. Seja fácil de limpar e desinfetar, caso se destine a ser reutilizado.

5. Os operadores devem garantir que os recipientes contendo os produtos, sejam acondicionados na área de carga do transporte, de modo a não existir exposição a um risco de contaminação e, quando usado gelo, evite que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos.

#### PARTE III

##### **Embarcações congeladoras e embarcações fábrica**

#### CAPÍTULO I

##### **Requisitos estruturais em matéria de equipamento**

#### ARTIGO 18

##### **Requisitos específicos para as embarcações congeladoras**

As embarcações congeladoras e embarcações fábrica, que congelem os seus produtos a bordo, devem:

- 1. Dispor de equipamento de congelação com uma potência suficiente para submeter os produtos a um abaixamento de temperatura rápido, que permita obter uma temperatura interna igual ou inferior a -18°C;
- 2. Estar equipados com porões para a armazenagem dos produtos no estado congelado, dispondo de equipamento de refrigeração com uma potência suficiente para manter nos porões de armazenagem os produtos a uma temperatura igual ou inferior a -18°C;
- 3. Ter porões de armazenagem equipados com um dispositivo de registo contínuo da temperatura

colocado de forma a permitir uma leitura fácil. O sensor de temperatura do leitor deve estar situado na zona do porão onde a temperatura é mais elevada;

- 4. Assegurar que os porões estejam isolados do compartimento das máquinas e dos locais reservados à tripulação de forma a evitar qualquer contaminação dos produtos armazenados;
- 5. Garantir que os porões, contentores e recipientes utilizados para a armazenagem dos produtos possam assegurar a sua conservação em boas condições de higiene e, quando aplicável, de modo a que a água de fusão não fique em contacto com os produtos;
- 6. Assegurar que, no caso de peixe inteiro para conserva que seja congelado em salmoura, o produto atinja e seja mantido uma temperatura igual ou inferior a -9.

#### ARTIGO 19

##### **Requisitos específicos para as embarcações fábrica**

1. As embarcações fábrica devem possuir, pelo menos:

- a) Uma área de recepção destinada à colocação a bordo dos produtos, concebida para permitir a separação das sucessivas capturas. Essa área deve ser fácil de limpar e concebida de forma a proteger os produtos da acção do sol ou de outros elementos atmosféricos e intempéries, bem como de quaisquer fontes de contaminação;
- b) Um sistema higiénico de transporte dos produtos da área de recepção para as áreas de preparação e processamento do pescado. Áreas de trabalho com dimensões suficientes para que a preparação e a transformação dos produtos possam ser efectuadas em condições de higiene, fáceis de limpar e desinfetar e concebidas e dispostas por forma a evitar qualquer contaminação dos produtos;
- c) Áreas de armazenagem dos produtos acabados com dimensões suficientes, concebidas de forma a poderem ser limpas com facilidade. Se funcionar a bordo uma unidade de tratamento dos desperdícios, deve ser atribuído à armazenagem desses desperdícios um porão separado;
- d) Um local de armazenagem do material de embalagem, separado dos locais de preparação e de transformação dos produtos;
- e) Equipamento específico para remover os desperdícios ou produtos da pesca impróprios para consumo humano, quer directamente para o mar, quer se as circunstâncias o exigirem, para uma cuba estanque reservada para esse efeito. Se estes desperdícios forem armazenados e tratados a bordo com vista à sua higienização, devem ser previstos para essa utilização, locais separados;
- f) Uma captação de água que deve estar situada de tal modo, que evite a contaminação do abastecimento de água;
- g) Equipamento de lavagem das mãos para uso do pessoal que procede ao manuseamento dos produtos expostos, com torneiras concebidas de forma a evitar a disseminação da contaminação.

2. As embarcações fábrica a bordo das quais os crustáceos e moluscos são cozinhados, refrigerados e embalados, não têm de cumprir os requisitos do ponto 1 se nenhuma outra operação de manuseamento e transformação tiver lugar a bordo dessas embarcações.

## CAPÍTULO II

**Requisitos em matéria de higiene**

## ARTIGO 20

**Requisitos de higiene**

1. As partes das embarcações ou os contentores reservados à armazenagem dos produtos devem ser conservados limpos e mantidos em bom estado de conservação, e não podem ser contaminados, em particular, pelos carburantes, lubrificantes e águas residuais do fundo do porão.

2. Os produtos a bordo devem ser protegidos de qualquer contaminação e dos efeitos do sol ou de qualquer outra fonte de calor e das intempéries.

3. A água utilizada para a lavagem dos produtos deve ser água potável ou água limpa.

4. Os produtos da pesca devem ser manuseados e armazenados de modo a evitar a sua contusão e ferimentos, contudo podem utilizar-se instrumentos perfurantes para deslocar peixes de grandes dimensões ou os peixes que possam ferir os manuseadores, desde que a carne / músculo desses produtos não seja danificada.

5. O gelo, quando utilizado na refrigeração dos produtos, deve ser feito a partir de água potável ou água limpa.

6. O descabeçamento e/ou evisceração a bordo das embarcações devem ser efectuados de modo higiénico e os produtos lavados imediatamente e cuidadosamente com água potável ou água limpa. As vísceras e as partes que possam representar um perigo para a saúde pública devem ser removidas e afastadas dos produtos destinados ao consumo humano.

7. Os fígados e as ovas destinados ao consumo humano devem ser conservados sob gelo, a uma temperatura que se aproxime da do gelo fundente, ou ser congelados.

8. A salmoura utilizada para congelação de peixe não deve constituir uma fonte de contaminação do peixe.

## CAPÍTULO III

**Requisitos específicos aplicáveis durante e após o desembarque**

## ARTIGO 21

**Descarga e desembarque**

1. Os operadores responsáveis pela descarga e o desembarque dos produtos devem:

- a) Assegurar que o equipamento de descarga ou desembarque que entra em contacto com os produtos é constituído por materiais fáceis de limpar e desinfectar e é mantido em bom estado de conservação e limpeza;
- b) Evitar a contaminação dos produtos durante a descarga e o desembarque, em especial:
  - i. Efectuando a descarga e o desembarque rapidamente;
  - ii. Colocando os produtos sem demora num ambiente protegido à temperatura correspondente ao estado de conservação dos produtos;
  - iii. Não usando equipamentos e práticas susceptíveis de danificar desnecessariamente as partes comestíveis dos produtos.

2. Os operadores devem respeitar quaisquer procedimentos de notificação e informação para o desembarque e descarga dos produtos que a Autoridade Competente estabeleça.

## PARTE IV

Operadores que se dediquem a qualquer fase da produção, transformação e distribuição de produtos de origem aquática após a fase de produção primária

## CAPÍTULO I

**Requisitos para aplicação do sistema HACCP**

## ARTIGO 22

**HACCP**

1. Os operadores devem criar, aplicar e manter um processo ou processos permanentes baseados nos princípios HACCP previstos no Regulamento Geral para o Controlo Hígio-Sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática e nos respectivos pré-requisitos exigidos por este sistema.

2. Os operadores que laborem segundo processos tradicionais de processamento, realizados com métodos pouco sofisticados, tirando partido das condições naturais ao ar livre ou sem recorrer a qualquer processo tecnológico evoluído, não são obrigados ao cumprimento do n.º1, embora devam contemplar os programas de requisitos do artigo 25, sempre que as condições sejam aplicáveis.

3. Para efeitos do n.º 2, incluem-se as seguintes actividades:

- i. Salga e secagem;
- ii. Fumagem;
- iii. Preparação de produtos frescos, em instalações em terra, sem ou com operações específicas associadas que podem incluir todas as seguintes actividades: abate, sangria, descabeçamento e evisceração, remoção das barbatanas, refrigeração e embalagem; na condição dos produtos não se destinarem para a exportação para países onde é exigência a aplicação do sistema HACCP.

## ARTIGO 23

**Pré-requisitos do HACCP**

Os pré-requisitos exigidos pelo sistema HACCP devem contemplar o seguinte:

- a) Programa de limpeza e desinfecção de cada parte das instalações e zonas adjacentes;
- b) Boas Práticas de Fabrico;
- c) Programa de Controlo de pragas;
- d) Programa de controlo da saúde e higiene do pessoal;
- e) Programa de formação e treinamento do pessoal;
- f) Sistema de controlo da qualidade da água: disponibilidade de água e gelo na quantidade e qualidade necessárias e existência de sistemas de tratamento e armazenagem em conformidade com a regulamentação aplicável e claramente documentados e resultados de análises laboratoriais;
- g) Sistema de manutenção e limpeza de equipamento e utensílios;
- h) Especificações para a compra de aditivos, produtos químicos e materiais de embalagem;
- i) Especificações e condições para a recepção de matérias-primas;
- j) Sistema de Rastreabilidade: rotulagem e codificação de lotes que assegure a rastreabilidade;
- k) Procedimento de recolha de produtos não conformes formalmente estabelecido;
- l) Programa de controlo da eficácia de higienização e desinfecção;

- m) Sistema para a eliminação de resíduos líquidos e sólidos;
- n) Plano de calibração dos instrumentos;
- o) Outros que o Operador e a Autoridade Competente considerem necessários.

## CAPÍTULO II

### Requisitos gerais aplicáveis às instalações de todos os operadores

#### ARTIGO 24

##### Limpeza e estado de conservação

As instalações devem ser mantidas limpas e em bom estado de conservação.

#### ARTIGO 25

##### Concepção, construção, localização e dimensões

A localização, concepção, disposição, construção, e dimensões, das instalações devem:

- a) Permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfecção adequadas;
- b) Evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica;
- c) Facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações;
- d) Evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos produtos e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
- e) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e, em especial o controlo de pragas e evitar nomeadamente a contaminação;
- f) Proporcionar condições adequadas de manuseamento e armazenagem a temperatura controlada, com uma capacidade suficiente para manter os produtos da pesca a temperaturas adequadas e ser concebidas de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas e, se necessário, registadas.

#### ARTIGO 26

##### Instalações sanitárias e lavatórios

1. As instalações sanitárias devem ser mantidas em boas condições e ser fáceis de limpar e desinfectar.
2. Para o efeito do n.º1, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes e laváveis.
3. Devem existir instalações sanitárias em número suficiente de acordo com a legislação em vigor, que sejam munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz.
4. As portas das instalações sanitárias não devem abrir directamente para os locais onde se manuseiam os alimentos.
5. Deve existir um número adequado de chuveiros e lavatórios de acordo com a legislação em vigor, que sejam devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos.
6. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria conforme necessário, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica.
7. As instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos.

#### ARTIGO 27

##### Ventilação

1. Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente.

2. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas.

3. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

4. As instalações sanitárias devem ter ventilação adequada, natural ou mecânica.

#### ARTIGO 28

##### Iluminação

As instalações devem dispor de luz natural e/ou artificial adequada.

#### ARTIGO 29

##### Esgoto

1. Os sistemas de esgoto devem ser adequados ao fim a que se destinam. Devem ser projectados e construídos de forma a evitar risco de contaminação.

2. Os canais de evacuação, se forem total ou parcialmente abertos, devem ser concebidos de forma a assegurar que não haja fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas onde sejam manuseados produtos susceptíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final.

#### ARTIGO 30

##### Vestiários

1. As instalações devem dispor de vestiários adequados para o pessoal, com materiais impermeáveis e laváveis, mantidos em boas condições e que podem ser facilmente limpos e desinfectados.

#### ARTIGO 31

##### Armazém de produtos químicos

As instalações devem dispor de armazéns apropriados para produtos químicos de limpeza e desinfecção.

## CAPÍTULO III

### Requisitos específicos aplicáveis às áreas nas quais os produtos são preparados, tratados ou transformados

#### ARTIGO 32

##### Disposição relativa e concepção

As áreas onde os produtos são preparados, tratados ou transformados (incluindo as áreas que fazem parte de meios de transporte) devem permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a protecção contra a contaminação entre e durante as operações.

#### ARTIGO 33

##### Superfícies do piso

1. As superfícies do piso devem ser mantidas em bom estado de conservação e ser fáceis de limpar e desinfectar. Para tal devem ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores possam provar à Autoridade Competente que os outros materiais utilizados são adequados.

2. A superfície dos pisos, conforme aplicável, deve permitir um escoamento adequado.

#### ARTIGO 34

##### Superfícies das paredes

As superfícies das paredes devem ser mantidas em bom estado de conservação e ser fáceis de limpar e desinfectar. Para tal devem



ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, e as superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores possam provar à Autoridade Competente que os outros materiais utilizados são adequados.

#### ARTIGO 35

##### **Tectos**

Os tectos e equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados por forma a:

- a) prevenir a acumulação de sujidade;
- b) reduzir a condensação;
- c) Prevenir o desenvolvimento de bolores indesejáveis;
- d) Evitar o desprendimento de partículas.

#### ARTIGO 36

##### **Janelas**

1. As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a prevenir a acumulação de sujidade.

2. As que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza. Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção.

#### ARTIGO 36

##### **Portas**

As portas devem ser fáceis de limpar e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, devem ser utilizados materiais lisos e não absorventes.

#### ARTIGO 38

##### **Superfícies de contacto com os produtos**

1. As superfícies (incluindo as dos equipamentos) das áreas onde os produtos da pesca são manuseados, em particular as que têm contacto com os produtos, devem ser mantidas em boas condições e ser fáceis de limpar e desinfectar.

2. Para o efeito don.º1, devem ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos.

#### ARTIGO 39

##### **Locais para limpeza e lavagem dos equipamentos**

As instalações devem dispor de áreas adequadas para a limpeza, lavagem, desinfecção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas áreas devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água corrente quente e fria, conforme aplicável.

#### ARTIGO 40

##### **Meios para a lavagem dos produtos**

1. As instalações devem dispor de meios adequados para a lavagem dos produtos.

2. Todos os tanques, tinas ou outros equipamentos do tipo destinados à lavagem de produtos devem:

- a) Dispor de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria de acordo com os requisitos do Capítulo VII;
- b) Ser mantidos limpos e desinfectados.

## CAPÍTULO IV

### **Requisitos específicos aplicáveis aos transportes**

#### ARTIGO 41

##### **Condições de transporte do produto**

1. Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte de produtos da pesca, devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação, a fim de proteger os produtos da contaminação. Para o efeito, devem ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfecção adequadas.

2. Os veículos e/ou contentores, que tiverem sido utilizados para o transporte de produtos que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios para além dos produtos da pesca, devem ser sujeitos a uma limpeza e desinfecção adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação.

3. Os recipientes de carga dos veículos e/ou contentores devem apenas transportar produtos da pesca.

4. Os produtos devem ser colocados e protegidos dentro dos veículos e/ou contentores de modo a minimizar o risco de contaminação.

5. Os produtos da pesca conservados em gelo, devem ser transportados de modo a que a água de fusão do gelo não fique em contacto com os produtos.

6. Os produtos da pesca destinados a serem colocados vivos no mercado devem ser transportados em condições que não sejam prejudiciais à segurança alimentar ou à sua viabilidade.

#### ARTIGO 42

##### **Temperatura de transporte**

1. Os veículos e/ou os contentores utilizados para o transporte de produtos da pesca devem ser capazes de:

- a) Manter os produtos a temperaturas adequadas condizentes ao seu estado de conservação;
- b) Permitir que essas temperaturas sejam controladas.

2. Os operadores que transportam produtos da pesca devem garantir o cumprimento do seguinte:

- a) Os produtos frescos e os produtos descongelados não transformados devem ser mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente;
- b) Os produtos congelados, com excepção do peixe congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas, devem, durante o transporte, ser mantidos a uma temperatura constante igual ou inferior a -18°C, em todos os pontos do produto, aceitando-se todavia breves subidas de 3°C, no máximo;
- c) Os operadores estão isentos do cumprimento do disposto na alínea b) quando os produtos congelados forem transportados de um armazém frigorífico para um estabelecimento aprovado para aí serem descongelados à chegada com vista a uma preparação e/ou transformação, se a distância a percorrer for curta e a Autoridade Competente assim o permitir.

## CAPÍTULO V

### **Requisitos específicos aplicáveis aos equipamentos**

#### ARTIGO 43

##### **Materiais e manutenção**

1. Os utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os produtos, devem ser fabricados com materiais

adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação, de modo a minimizar qualquer risco de contaminação.

2. Os recipientes e embalagens, exceptuando os não recuperáveis, devem ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação, de modo a permitir a sua limpeza e desinfecção.

3. Os equipamentos devem conter dispositivos de controlo capazes de assegurar o cumprimento dos objectivos do presente diploma.

#### ARTIGO 44

##### **Limpeza e desinfecção**

1. Os utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os produtos devem:

- a) Ser limpos e desinfectados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação;
- b) Ser instalados de forma a permitir a limpeza adequada e da área circundante.

2. Sempre que devam ser utilizados aditivos químicos para prevenir a corrosão de equipamento e de contentores, devem ser seguidas as boas práticas de aplicação.

#### CAPÍTULO VI

##### **Requisitos específicos aplicáveis aos resíduos**

#### ARTIGO 45

##### **Remoção de resíduos**

1. Os resíduos dos produtos da pesca, os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos devem ser:

- a) Retirados das salas em que se encontrarem produtos, o mais depressa possível de forma a evitar a sua acumulação;
- b) Alvo de medidas adequadas para a sua recolha e eliminação;
- c) Eliminados de um modo higiénico e respeitador do ambiente, em conformidade com a legislação em vigor aplicável para o efeito, e não devem constituir uma fonte directa de contaminação.

2. Os locais de recolha dos resíduos e respectiva remoção devem ser concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e livres de animais e pragas.

#### ARTIGO 46

##### **Recipientes para resíduos**

1. Os resíduos dos produtos da pesca, os subprodutos não comestíveis e os demais resíduos devem ser depositados em recipientes que se possam fechar, a menos que os operadores possam provar à Autoridade Competente que outros tipos de sistemas de evacuação utilizados são adequados.

2. Os contentores devem ser de fabrico conveniente, estanques fáceis de limpar e desinfectar e ser mantidos em boas condições e bom estado de conservação.

#### CAPÍTULO VII

##### **Requisitos específicos aplicáveis ao abastecimento e uso de água**

#### ARTIGO 47

##### **Abastecimento de água**

1. Deve ser providenciado um abastecimento adequado de água potável para garantir a não contaminação dos produtos da pesca.

2. Pode ser utilizada água do mar limpa nos produtos da pesca, moluscos bivalves vivos, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos.

3. Pode ser utilizada água limpa para lavagens externas.

4. Nos casos em que seja utilizada água do mar limpa devem existir instalações adequadas para o seu fornecimento.

5. A qualidade e os critérios de classificação de água a ser usada serão aprovados pela Autoridade Competente em instrumentos legais sem prejuízo da demais legislação sobre a matéria.

#### ARTIGO 48

##### **Água não potável**

1. A utilização de água não potável para, por exemplo, o combate a incêndios, a produção de vapor, a refrigeração ou outros objectivos similares, deve estar sujeita à circulação em sistemas separados, devidamente identificados.

2. A água não potável não pode ter qualquer ligação com os sistemas de água potável ou água limpa, nem possibilidade de refluxo para esses sistemas.

#### ARTIGO 49

##### **Gelo**

1. O gelo que entre em contacto com os produtos da pesca deve ser fabricado com água potável ou, quando utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa.

2. O gelo deve ser fabricado, manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação.

#### ARTIGO 50

##### **Vapor**

O vapor utilizado em contacto directo com os produtos não deve conter substâncias que representem um risco para a saúde ou que possam contaminar os produtos da pesca.

#### ARTIGO 51

##### **Água de arrefecimento**

A água utilizada para o arrefecimento de recipientes hermeticamente fechados após tratamento térmico, deve estar sujeita a garantias de que não constitui uma fonte de contaminação para o produto.

#### CAPÍTULO VIII

##### **Requisitos aplicáveis aos produtos**

#### ARTIGO 52

##### **Produtos impróprios para consumo humano**

Os operadores não devem receber matérias-primas nem ingredientes, nem quaisquer outras matérias utilizadas para a transformação dos produtos que apresentem, ou que se possa razoavelmente esperar que apresentem, contaminação por parasitas, microrganismos patogénicos ou substâncias tóxicas, substâncias em decomposição ou substâncias estranhas na medida em que, mesmo depois de ter aplicado higienicamente os processos normais de triagem e/ou preparação ou transformação, o produto final esteja impróprio para consumo humano.

#### ARTIGO 53

##### **Conservação e protecção da matéria-prima e produtos**

1. As matérias-primas e todos os ingredientes armazenados nas unidades produtivas devem ser conservados em condições adequadas que evitem a sua deterioração e as protejam de qualquer contaminação.

2. Os produtos, em todas as fases da produção, transformação e distribuição, devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados de tal forma que não sejam consumidos nesse estado.

3. Os operadores devem instituir procedimentos adequados para controlar as pragas e para prevenir que animais domésticos tenham acesso a locais onde os produtos são preparados, manuseados, transformados ou armazenados.

4. As matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados, susceptíveis de permitirem a reprodução de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas, não devem ser conservados a temperaturas de que possam resultar riscos para a saúde. A cadeia de frio não deve ser interrompida. No entanto, desde que daí não resulte um risco para a saúde, são permitidos períodos limitados sem controlo da temperatura, sempre que tal seja necessário para permitir o manuseamento durante a preparação, o transporte, a armazenagem, a exposição e a apresentação dos produtos ao consumidor.

5. As unidades produtivas que fabriquem, manuseiem e acondicionem produtos transformados, devem dispor de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e produtos transformados, incluindo armazenagem refrigerada separada suficiente.

6. Os produtos que se destinarem a ser conservados frios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível, após a fase de transformação pelo calor ou após a fase final de preparação, se a transformação pelo calor não for utilizada, até atingirem uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde.

7. A descongelação e o manuseamento dos produtos devem ser efectuados de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas nos produtos. Durante a descongelação, os produtos devem ser submetidos a temperaturas adequadas, das quais não resulte um risco para a saúde. Os líquidos escorridos resultantes da descongelação devem ser adequadamente drenados.

8. As substâncias perigosas e/ou não comestíveis, incluindo os alimentos para animais aquáticos, devem ser adequadamente rotulados e armazenados em recipientes separados e seguros.

## CAPÍTULO IX

### Requisitos aplicáveis ao acondicionamento e embalagem

#### ARTIGO 54

##### Materiais de acondicionamento e embalagem

1. Os materiais de acondicionamento e embalagem não devem constituir fonte de contaminação e devem ser armazenados de forma a não ficar expostos a risco de contaminação.

2. Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizados para os produtos da pesca devem ser fáceis de limpar e desinfetar.

3. Os recipientes usados para a conservação dos produtos em gelo devem ser impermeáveis e evitar que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos.

#### ARTIGO 55

##### Operações de acondicionamento e embalagem

1. As operações de acondicionamento e embalagem devem ser executadas de forma a evitar a contaminação dos produtos.

2. Os produtos congelados em blocos a bordo das embarcações devem ser adequadamente acondicionados antes do desembarque.

## CAPÍTULO X

### Requisitos aplicáveis a armazenagem dos produtos

#### ARTIGO 56

##### Armazenagem dos produtos

1. Os produtos frescos e descongelados não transformados devem ser mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente.

2. Os produtos congelados devem ser mantidos a uma temperatura igual ou inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ , em todos os pontos do produto; no entanto, o peixe inteiro congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas, pode ser mantido a uma temperatura não superior a  $-9^{\circ}\text{C}$ .

3. Os produtos vivos devem ser mantidos a uma temperatura adequada e de maneira que não prejudique a sua segurança alimentar ou viabilidade.

## CAPÍTULO XI

### Requisitos de operação específicos para produtos frescos e congelados

#### ARTIGO 57

##### Produtos frescos

1. Os produtos refrigerados não embalados que não sejam distribuídos, expedidos, preparados ou transformados imediatamente após a sua chegada a um estabelecimento em terra, devem ser armazenados de forma adequada em gelo e mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente. Deve ser adicionado novo gelo sempre que necessário.

2. Os produtos frescos embalados devem ser refrigerados a uma temperatura próxima da do gelo fundente.

3. As operações como o descabeçamento e a evisceração devem ser efectuadas de modo higiénico.

4. A evisceração, quando realizada, deve ser efectuada o mais rapidamente possível após a captura ou o desembarque. Imediatamente a seguir a essas operações, os produtos devem ser cuidadosamente lavados com água potável ou, quando a bordo das embarcações, com água limpa.

5. As operações como a filetagem e o corte devem ser efectuadas de modo a evitar a contaminação ou conspurcação dos filetes e postas.

6. Os filetes e postas não devem permanecer nas mesas de trabalho para além do tempo necessário para a sua preparação. Os filetes e postas devem ser embalados, acondicionados e devem ser refrigerados o mais rapidamente possível após a sua preparação.

7. Os recipientes utilizados para a distribuição ou a armazenagem em gelo dos produtos frescos preparados e não embalados devem evitar que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos.

## ARTIGO 58

**Produtos congelados**

Os estabelecimentos que procedam à congelação de produtos da pesca devem possuir equipamento que satisfaça o seguinte:

- a) Dispor de equipamento de congelação com uma potência suficiente para submeter os produtos a um abaixamento de temperatura rápido, que permita obter uma temperatura interna igual ou inferior a - 18 °C;
- b) Dispor de equipamento de refrigeração com uma potência suficiente para manter armazenados os produtos da pesca a uma temperatura igual ou inferior a -18 °C;
- c) Os armazéns frigoríficos devem estar equipados com um dispositivo de registo automático e contínuo da temperatura colocado de forma a permitir uma leitura fácil. O sensor de temperatura do leitor deve estar situado na zona do armazém frigorífico onde a temperatura é mais elevada.

## CAPÍTULO XII

**Requisitos referentes à formação do pessoal**

## ARTIGO 59

**Formação em matéria de higiene e no Sistema HACCP**

Os operadores devem assegurar que:

- a) o pessoal que manuseia os produtos disponha, em matéria de higiene dos produtos da pesca, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções;
- b) os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do processo relativo ao sistema HACCP ou pela aplicação das orientações pertinentes, tenham recebido formação adequada na aplicação dos princípios HACCP.

## CAPÍTULO XIII

**Requisitos específicos para locais de primeira venda**

## ARTIGO 60

**Locais de primeira venda**

Os operadores responsáveis pelos locais de primeira venda ou respectivas partes em que os produtos da pesca são expostos para venda, devem assegurar especificamente o respeito dos requisitos seguintes:

- a) Devem existir locais que possam ser fechados à chave destinados à armazenagem, em condições de refrigeração, dos produtos da pesca retidos e locais separados que possam ser fechados à chave para a armazenagem de produtos da pesca declarados impróprios para consumo humano;
- b) Aquando da exposição ou da armazenagem dos produtos da pesca:
  - i. As instalações não devem ser utilizadas para outros fins,
  - ii. Os veículos que emitam gases de escape susceptíveis de prejudicar a qualidade dos produtos da pesca não devem ter acesso às instalações;
  - iii. As pessoas com acesso não devem introduzir animais;
  - iv. As instalações devem ser bem iluminadas para facilitar os controlos oficiais.

## PARTE V

Requisitos operativos específicos dos processos de transformação de produtos de origem aquática

## CAPÍTULO I

**Condições aplicáveis aos tratamentos para inibição do desenvolvimento de microrganismos**

## ARTIGO 61

**Condições genéricas**

1. Os tratamentos destinados a inibir o desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou que constituem um elemento importante para assegurar a conservação do produto, devem ser cientificamente reconhecidos.

2. O operador deve manter um registo de que conste a menção dos tratamentos aplicados. Deve registar e controlar a duração e a temperatura do tratamento pelo calor (como sejam a pasteurização, ultra pasteurização ou esterilização), e a concentração de sal, o *pH* e o teor de água em função do tipo de tratamento utilizado.

3. Os registos, designados no n.º2 devem ser mantidos à disposição da Autoridade Competente durante um período, pelo menos igual ao período de conservação do produto e indicado nos registos.

4. Os produtos em relação aos quais só se garante a conservação por um período limitado após aplicação de um tratamento tal como salga, fumagem, secagem ou marinados devem possuir na embalagem uma inscrição claramente visível com indicação das condições de armazenagem.

## CAPÍTULO II

**Tratamento térmico**

## ARTIGO 62

**Requisitos genéricos no tratamento térmico**

Os requisitos a seguir indicados aplicam-se apenas aos produtos colocados no mercado em recipientes hermeticamente fechados.

1. O processo de tratamento térmico utilizado para transformar, um produto não transformado ou para transformação subsequente de um produto transformado deve:

- a) Fazer subir a temperatura de todas as partes do produto tratado até uma determinada temperatura durante um determinado período de tempo;
- b) Impedir o produto de ser contaminado durante o processo.

2. Os operadores, a fim de assegurar que o processo utilizado atinja os objectivos pretendidos, devem controlar regularmente os principais parâmetros relevantes (em especial, a temperatura, a pressão, a hermeticidade e a microbiologia), através da utilização de dispositivos automáticos.

3. O processo utilizado (por exemplo, pasteurização, ultra-pasteurização ou esterilização) deve obedecer a uma norma internacionalmente reconhecida.

## ARTIGO 63

**Requisitos e controlos nos produtos esterilizados**

O fabrico de produtos esterilizados em recipientes hermeticamente fechados deve atender aos seguintes requisitos e controlos:

- a) A água utilizada para a preparação de conservas seja água potável;



- b) O tratamento térmico seja aplicado segundo um processo válido, definido segundo critérios importantes, tais como o tempo de aquecimento, a temperatura, o enchimento, o tamanho dos recipientes, etc., dos quais se manterá um registo;
- c) O tratamento aplicado deve realizar-se em função da destruição ou desactivação de microrganismos patogénicos, bem como dos respectivos esporos;
- d) O equipamento de tratamento térmico deve possuir dispositivos de controlo destinados a permitir verificar se os recipientes foram efectivamente submetidos a um adequado tratamento térmico;
- e) O arrefecimento dos recipientes, após o tratamento térmico, deve ser efectuado com água potável e deve assegurar-se que a água utilizada não constitui uma fonte de contaminação para o produto;
- f) O produto final deve ser sujeito aos seguintes controlos adicionais por amostragem, para verificar se os produtos transformados sofreram um tratamento eficaz:
  - i. Testes de incubação, realizados a 37°C durante 7 dias ou a 35°C durante 10 dias, ou utilizando uma combinação equivalente, ou outras cientificamente aceitáveis;
  - ii. Exames microbiológicos do conteúdo e dos recipientes no laboratório do operador ou noutro laboratório aprovado.
- g) O controlo para garantia da eficácia da selagem ou de qualquer outro meio de fecho hermético em amostras colhidas da produção diária a intervalos previamente determinados. Este controlo deve realizar-se com um equipamento adequado para o exame das secções perpendiculares das cravações dos recipientes fechados, quando aplicável;
- h) O controlo para verificar se os recipientes não estão danificados;
- i) O controlo da rastreabilidade dos lotes produzidos sob um tratamento térmico em condições praticamente idênticas, através da atribuição duma marca de identificação do lote a todos os recipientes submetidos a tratamento.

#### ARTIGO 64

##### Local e produtos de fumagem

1. As operações de fumagem, quer seja fumagem a frio ou a quente, devem ser efectuadas num local separado ou numa instalação especial, equipados, de um sistema de ventilação que impeça que os fumos e o calor de combustão afectem as restantes instalações e locais onde são preparados, transformados ou armazenados os produtos da pesca.
2. O local de fumagem não deve constituir uma fonte de contaminação e deve estar concebido de forma a existir arejamento, protecção para temperaturas ambientais elevadas, insectos, aves, roedores e animais domésticos.
3. Os materiais utilizados para a produção de fumo destinado à fumagem dos produtos devem ser armazenados em local separado do local de fumagem e devem ser utilizados de modo a não contaminar os produtos.
4. É proibida a produção de fumo por combustão de materiais susceptíveis de transmitir substâncias tóxicas e/ou odores

indesejáveis como é o caso de madeira pintada, envernizada, colada ou que tenha sofrido qualquer tipo de tratamento químico para sua preservação.

5. Os produtos, após a fumagem e antes de serem embalados, devem ser arrefecidos rapidamente à temperatura requerida para a sua conservação.

#### CAPÍTULO III

### Salga, secagem e maturação

#### ARTIGO 65

##### Preparação do peixe

1. Antes da salga e da secagem, o peixe deve ser convenientemente preparado de forma a permitir uma rápida penetração do sal e a eliminação da água, podendo ser processado inteiro, inteiro eviscerado, descabeçado e/ou escalado pela zona ventral ou dorsal.
2. Se os peixes forem descabeçados e/ou eviscerados, essas operações devem ser efectuadas de modo higiénico, preferencialmente após a captura, e os produtos devem ser lavados com água potável, ou água limpa. O fígado e as ovas destinados ao consumo humano devem ser conservados sob gelo, a uma temperatura que se aproxime da do gelo fundente, ou podem ser de imediato sujeitas à salga.
3. A escala deve ser feita com cuidado para não danificar o músculo e/ou contribuir para a sua contaminação.

#### ARTIGO 66

##### Salga

As operações de salga devem atender aos seguintes requisitos:

- a) Realizar-se em locais diferentes e suficientemente afastados daqueles em que são efectuadas as demais operações e não devem constituir um meio de contaminação do produto;
- b) Realizar-se o mais rapidamente possível após a captura do pescado, preferencialmente ainda a bordo das embarcações, em particular quando se pretende aplicar um período pequeno de salga dirigido a espécies muito pequenas;
- c) Realizar-se de modo a prevenir a deterioração e putrefacção do produto.

#### ARTIGO 67

##### Salmoura

A salmoura deve preparar-se e usar-se de acordo com as condições descritas nos Procedimentos desenvolvidos pela Autoridade Competente e deve considerar os seguintes requisitos genéricos:

- a) A salmoura não deve constituir fonte de contaminação dos produtos da pesca;
- b) As cubas de salmoura devem ser construídas de modo a evitar qualquer fonte de poluição e contaminação durante o processo de salmoura;
- c) As cubas de salmoura e as zonas destinadas à salga devem ser limpas antes da sua utilização.

#### ARTIGO 68

##### Sal

1. O sal utilizado não deve constituir uma fonte de contaminação microbiológica, química ou física do produto.
2. O sal utilizado no tratamento dos produtos da pesca deve ser limpo e armazenado de modo a evitar a contaminação, não devendo ser reutilizado.

## ARTIGO 69

**Secagem**

1. A secagem deve realizar-se o mais rapidamente possível após a captura do pescado e/ou a salga deste. O processo de secagem pode realizar-se recorrendo a uma secagem natural ao ar, resultante da acção combinada do sol e vento ou através de equipamentos sofisticados de secagem artificial.

2. Os locais de secagem não devem constituir uma fonte de contaminação e devem ser concebidos de forma a constituir uma protecção para:

- a) Roedores;
- b) Animais domésticos;
- c) Minimizar uma possível contaminação através de pássaros.

3. A secagem deve processar-se a uma altura do solo suficiente para não permitir a contaminação do produto, sobre estendais, tabuleiros, tarimbas ou redes de material que seja fácil de limpar e permita a circulação do ar.

4. O chão, por debaixo das estruturas de secagem e em volta, deve ser de terra batida ou cimentado, de forma a evitar-se a acumulação de pedaços de pescado ou água estagnada, o crescimento de capim ou o desenvolvimento de larvas e moscas.

5. As estruturas de secagem utilizadas devem ser limpas antes da sua utilização.

## ARTIGO 70

**Produtos de maturação**

1. As operações de maturação devem ser efectuadas em locais diferentes e suficientemente afastados daqueles em que são efectuadas as demais operações.

2. Os aditivos e ingredientes utilizados no tratamento dos produtos da pesca devem:

- a) Estar em conformidade com a regulamentação alimentar específica;
- b) Encontrar-se limpos e armazenados de modo a evitar a contaminação, não devendo ser reutilizados.

3. As cubas e recipientes de maturação devem ser construídos de modo a evitar qualquer fonte de contaminação e poluição durante o processo de maturação.

4. As cubas e recipientes de maturação e as zonas destinadas à maturação devem ser limpos antes da sua utilização.

## CAPÍTULO IV

**Requisitos aplicáveis aos crustáceos e moluscos cozidos**

## ARTIGO 71

**Requisitos aplicáveis à cozedura**

As operações de cozedura devem ser efectuadas num local separado ou numa instalação especial, equipados, se necessário, de um sistema de ventilação que impeça que os vapores e calor da cozedura afectem as restantes instalações e locais onde são preparados, transformados ou armazenados os produtos.

## ARTIGO 72

**Requisitos após cozedura**

1. A cozedura deve ser sempre seguida de um arrefecimento rápido com água potável ou, a bordo dos navios, com água limpa. Se não for empregue qualquer outro método de conservação, o arrefecimento deve prosseguir até se atingir a temperatura de fusão do gelo.

2. As operações a realizar após arrefecimento dos produtos devem ser efectuadas em local devidamente separado ou protegido de uma qualquer potencial contaminação das restantes instalações fabris.

3. As condições hígio-sanitárias de produção devem atender ao reforço das seguintes condições:

- a) O pessoal que realiza as operações após o arrefecimento dos produtos deve dar particular atenção a cuidados hígio-sanitários especiais, de forma a evitar a contaminação do produto;
- b) O fluxo do pessoal nas instalações deve realizar-se de modo a que não ocorra contaminação durante os percursos, e inclusivamente dotar as instalações de vestiários e instalações sanitárias próprias para o pessoal envolvido nas operações de pós-cozedura;
- c) O descasque deve ser efectuado de modo higiénico evitando a contaminação do produto. Se esta operação for feita manualmente, o pessoal deve prestar especial atenção à lavagem das mãos;
- d) Todas as superfícies de trabalho devem ser cuidadosamente limpas e desinfectadas. Caso sejam utilizadas máquinas, estas devem ser limpas e desinfectadas com uma frequência considerada adequada.

4. Após o descasque, os produtos cozidos devem ser congelados ou refrigerados o mais rapidamente possível. No caso de refrigeração, estes produtos devem ser mantidos armazenados a uma temperatura próxima da do gelo fundente. Se congelados, devem ser mantidos a uma temperatura não superior a  $-18^{\circ}\text{C}$ , em todos os pontos do produto.

5. Os recipientes em que os produtos são conservados em gelo devem ser impermeáveis, não absorventes e devem evitar que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos.

6. Durante o transporte, estes produtos devem ser mantidos às temperaturas de conservação respectivas.

## CAPÍTULO V

**Requisitos aplicáveis aos produtos mecanicamente separados**

## ARTIGO 73

**Matéria-prima**

As matérias-primas utilizadas devem satisfazer os seguintes requisitos:

- 1. Para produzir produtos da pesca mecanicamente separados, só podem ser utilizados peixes inteiros e espinhas após filetagem;
- 2. Todas as matérias-primas devem ser isentas de vísceras.

## ARTIGO 74

**Processo de transformação**

1. O processo de transformação deve cumprir os seguintes requisitos:

- a) A separação mecânica deve ocorrer sem demora injustificada após a filetagem;
- b) Se forem utilizados peixes inteiros, estes devem ser previamente eviscerados e lavados;
- c) Após o fabrico, os produtos da pesca mecanicamente separados, devem ser congelados o mais rapidamente

possível ou incorporados em produtos destinados a congelação ou a serem submetidos a um tratamento estabilizador.

2. As máquinas devem ser limpas e desinfectadas com uma frequência adequada.

#### CAPÍTULO VI

### **Requisitos aplicáveis a produtos pré-fritos e similares**

#### ARTIGO 75

##### **Matéria-prima**

As matérias-primas devem ser isentas de vísceras.

#### ARTIGO 76

##### **Processo de transformação**

1. A massa e ingredientes envolvendo o produto, anteriormente à pré-fritura ou outro método usado para assar/cozinhar o produto,

não devem constituir uma fonte de contaminação do produto final. Desta forma, devem ser aplicados em tempo adequado, de modo a obviar qualquer possibilidade de contaminação, em particular microbiológica, ou sujeitos a uma conservação eficaz para impedir o desenvolvimento bacteriano.

2. Os óleos usados na pré-fritura ou outros usados para cozinhar o produto devem ser apropriados para consumo humano e respeitar as condições de utilização.

3. Os produtos devem ser congelados o mais rapidamente possível, após a respectiva preparação culinária.

4. As máquinas para aplicação dos ingredientes e das matérias envolventes do produto devem ser limpas e desinfectadas com uma frequência adequada.