

Artigo 10.º

O Comité de Pilotagem cessa, automaticamente, as suas funções depois de realizadas todas as missões para que fora criado.

Artigo 11.º

1. É o Ministro das Finanças e Cooperação Internacional, responsável pela implementação e execução do Comité de Pilotagem.

2. O presente Decreto entra em vigor imediatamente.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros aos 2 de Março de 2011.- O Primeiro e Chefe do Governo, Dr. *Patrice Emery Trovoada*; O Ministro Secretário-Geral do Governo, Dr. *Afonso da Graça Varela da Silva*; O Ministro das Finanças e Cooperação Internacional, Dr. *Américo d’Oliveira dos Ramos*; O Ministro do Plano e Desenvolvimento, Dr. *Agostinho Quaresma dos Santos Afonso Fernandes*.

Promulgado em 31 de Março de 2011.

Publique-se.

O Presidente da República, *Fradique Bandeira Melo de Menezes*.

Decreto-Lei n.º 19 /2011

Atendendo que a segurança alimentar é uma importante componente da protecção da saúde humana e bem-estar das populações, torna-se pertinente a adopção de normas que assegurem que os géneros alimentícios são seguros.

Considerando a adopção de critérios de segurança dos alimentos, deve ter início na sua produção, pelo sector primário e ser assegurada ao longo de toda a cadeia alimentar até ao consumidor final, e

Que essas normas devem ser compatíveis com as normas internacionais sobre segurança alimentar, designadamente, ao que foi recomendado pelo Codex Alimentarius, criando condições de equivalência em matéria de segurança alimentar com outros países, facilitadoras da exportação dos géneros alimentícios produzidos em São Tomé e Príncipe para estes países.

Nestes termos, e no uso das faculdades conferidas pela alínea c) do artigo 111º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo o seguinte:

Artigo 1.º

Âmbito e Objectivo

1. O presente diploma visa aprovar as regras sanitárias e de higiene relativas aos géneros alimentícios destinados

à introdução no mercado, com vista a garantir a melhor protecção do consumidor.

2. O presente diploma não se aplica:

- a) Ao consumo doméstico privado, em qualquer das fases de produção primária, preparação, manipulação e armazenagem;
- b) À venda de pequenas quantidades de géneros alimentícios que abasteçam directamente o consumidor final ou o comércio de retalho local, nos limites em que os mesmos se encontram definidos no Anexo III a este diploma, relativamente a cada sector.

3. Para efeito do presente diploma, são aplicáveis as definições constantes do Anexo I.

Artigo 2.º

Princípios

1. O operador, como principal responsável pela segurança dos géneros alimentícios, deve ter em consideração os seguintes princípios:

- a) A necessidade de garantir a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar, com início na produção primária;
- b) No caso dos géneros alimentícios que não possam ser armazenados com segurança à temperatura ambiente, a importância da manutenção da cadeia do frio, especialmente para os alimentos congelados;
- c) A aplicação geral dos procedimentos baseados nos princípios HACCP, associadas à observância de boas práticas de higiene;
- d) A adopção dos códigos de boas práticas, que constituem um instrumento valioso para auxiliar os operadores a todos os níveis da cadeia alimentar, na observância das regras de higiene e dos princípios HACCP;
- e) A necessidade de serem estabelecidos critérios microbiológicos e requisitos de controlo da temperatura baseados numa avaliação científica do risco;
- f) A necessidade de assegurar que os géneros alimentícios importados respeitem, pelo menos, os mesmos padrões em termos de higiene.

Artigo 3.º

Autoridades Competentes

As autoridades competentes para aplicação da presente disposição, são determinadas em razão da matéria, conforme o constante na respectiva lei orgânica.

Artigo 4.º

Responsabilidades do Operador, Rastreamento e Retirada do Mercado

1. Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar, em todas as fases da produção, transformação e distribuição sob o seu controlo, que os géneros alimentícios preencham os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas actividades e verificar o cumprimento desses requisitos.

2. Não serão colocados no mercado, pelo operador, quaisquer géneros alimentícios que não sejam seguros, por serem prejudiciais à saúde ou por serem impróprios para consumo humano, atendendo designadamente:

- a) Os eventuais efeitos adversos sobre a saúde humana a curto ou longo prazo;
- b) Os potenciais efeitos tóxicos cumulativos;
- c) À informação fornecida ao consumidor que seja determinada por diploma específico;
- d) Às sensibilidades de saúde específicas de determinada categoria de consumidores, quando o género alimentício lhes é destinado;
- e) Se o alimento se encontra alterado, adulterado ou estragado.

3. Sempre que um género alimentício for considerado não seguro, todo ou lote ou remessa é considerado não seguro, até que sejam demonstradas evidências de que é seguro.

4. Deve ser assegurado pelo operador em todas as fases da produção, transformação e distribuição a rastreamento dos géneros alimentícios e de qualquer outra substância destinada a ser incorporada nestes, por identificação e registo do fornecedor e a quem foi fornecido, para ser demonstrada às autoridades competentes quando for pedido.

5. Se um operador detectar, for notificado ou tiver conhecimento, por qualquer forma, de que um género alimentício por si produzido, importado, transformado, fabricado ou distribuído não seja seguro, deve imediatamente proceder ao impedimento de entrada no mercado, ou à sua retirada do mercado, se o alimento já tiver sido distribuído, por notificação dos operadores aos quais distribuiu o género alimentício, informando sempre a autoridade competente.

6. A autoridade competente pode determinar o impedimento de entrada no mercado ou a retirada do mercado de géneros alimentícios que, de forma fundamentada, não considere seguros, pelos operadores.

7. O destino do género alimentício que seja impedido de ser colocado no mercado ou seja retirado do mercado é determinado pela autoridade competente.

8. As eventuais perdas ou prejuízos financeiros que advêm do impedimento de entrada ou retirada do mercado de um género alimentício, é da responsabilidade do operador que o introduziu no mercado, com exclusão expressa do Estado.

Artigo 5.º

Registo e Aprovação dos Estabelecimentos

- 1. Os operadores devem notificar, a autoridade competente, das actividades que praticam e dos estabelecimentos sob seu controlo, com vista ao seu registo.
- 2. Os estabelecimentos industriais que trabalham com produtos de origem animal e os que trabalham com géneros alimentícios, só podem iniciar a sua actividade após decorrido o respectivo processo de licenciamento, que compreende uma vistoria inicial favorável, que confirme a sua adequação aos critérios técnicos e de higiene legalmente previstos, sem prejuízo da demais legislação aplicável.

Artigo 6.º

Requisitos de Higiene

1. Os operadores do sector primário devem cumprir as normas de higiene gerais constantes da Secção I do Anexo II a este diploma, bem como as disposições específicas, do sector, que lhes forem aplicáveis, constantes do Anexo III a este diploma.

2. Os estabelecimentos industriais devem cumprir os requisitos de higiene gerais constantes da Secção II do Anexo II a este diploma, bem como as disposições específicas por sector que lhe forem aplicáveis constantes do Anexo III a este diploma.

Artigo 7.º

Autocontrolo e Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos

1. Os operadores do sector primário devem manter os registos adequados que identifiquem as medidas adoptadas para controlar os riscos, de acordo com o previsto na Secção I do Anexo II ao presente diploma, bem como as disposições específicas por sector que lhe forem aplicáveis constantes do Anexo III a este diploma.

2. Os operadores dos estabelecimentos industriais devem manter um processo ou processos permanentes,

baseados nos princípios do HACCP, adequado e actualizado, com base nos seguintes princípios:

- a) Identificação de quaisquer perigos que devem ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis;
- b) Identificação dos pontos críticos de controlo na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para o reduzir para níveis aceitáveis;
- c) Estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade, da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados;
- d) Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo;
- e) Estabelecimento de medidas correctivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob controlo;
- f) Estabelecimento de processos a efectuar regularmente, para verificar que as medidas referidas nas alíneas a) a e) funcionam eficazmente;
- g) Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão dos estabelecimentos, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas nas alíneas a) a f).

Artigo 8.º

Códigos de Boas Práticas

1. Os operadores devem assegurar que a sua actividade é exercida com respeito pelas boas práticas, dando cumprimento às disposições deste diploma e demais disposições aplicáveis, podendo adoptar um conjunto de procedimentos e instruções escritas, adequadas especificamente à sua actividade ou estabelecimento, se for o caso, incluídas no seu plano de autocontrolo, constituindo assim o seu código de boas práticas.
2. As organizações que representam cada sector podem propor códigos de boas práticas nacionais para utilização comum por todos os operadores do sector, devendo, para tal, solicitar à autoridade competente a sua aprovação como Código Nacional de Boas Práticas.
3. A adopção pelos operadores dos Códigos Nacionais de Boas Práticas é voluntária.

Artigo 9.º

Certificação

1. A certificação hígienico-sanitária dos géneros alimentícios para efeito de exportação, sempre que necessária, deve ser solicitada à Autoridade à qual compete o controlo oficial da actividade ou do sector.

2. A certificação hígienico-sanitária é emitida após verificação do cumprimento das disposições legais relativas à segurança dos géneros alimentícios, incluindo a inspecção do lote de géneros alimentícios que se pretende certificar.

3. A certificação hígienico-sanitária pode ser efectuada com base em informações fornecidas por outra autoridade competente que tenha procedido à verificação do lote ou em informações dessa autoridade, que demonstrem a conformidade do mesmo.

4. O certificado emitido deve constar de uma única folha que contém a informação relativa ao género alimentício determinada na secção específica de cada sector constante do Anexo III a este diploma.

5. O certificado emitido tem uma validade de dez dias, a menos que sejam adoptadas disposições específicas para determinado género alimentício.

6. Nos casos em que a certificação é requerida para efeito de exportação, deve-se ter em consideração as condições exigidas pelo país de destino, designadamente, as descritas no Anexo III a este diploma referente, na Secção referente a cada sector.

Artigo 10.º

Importação de Géneros Alimentícios

1. Os géneros alimentícios importados devem cumprir critérios de exigência de segurança alimentar equivalentes aos que vigoram para os géneros alimentícios em território nacional.
2. O operador que pretenda proceder à importação do género alimentício, deve solicitar autorização para importação à autoridade competente, conforme determinado pelo artigo nº 3.
3. A autoridade competente autoriza a colocação no mercado nacional dos géneros alimentícios importados após proceder à verificação da documentação que acompanha esse género alimentício e proceder à inspecção destes, para averiguar a sua conformidade com o disposto na legislação nacional.
4. A autoridade competente pode estabelecer uma lista de países dos quais podem ser importados determinados géneros alimentícios, por reconhecimento de equivalência do sistema de segurança alimentar desses países.

Artigo 11.º

Controlo e Fiscalização

1. A fiscalização do cumprimento das normas do presente diploma compete, em razão da matéria à autoridade competente cuja atribuição conste da respectiva Lei Orgânica, ou determinação legal para o efeito.

2. Os operadores devem permitir o acesso aos seus estabelecimentos ou quaisquer locais destinados aos géneros alimentícios para efeito de auditoria pelas autoridades competentes, bem como dar resposta às solicitações destas autoridades em qualquer matéria do âmbito do presente diploma e demais legislação aplicável.

Artigo 12.º

Contra-ordenações

1. Constitui contra-ordenação punível com coima no montante mínimo e equivalente em dobras de €100 (Cem euros) e máximo de €1.800 (Mil e oitocentos euros) ou a perda do produto, consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva:

- a) A não manutenção da cadeia de frio, prevista na alínea b) do artigo 2.º e o desrespeito das temperaturas definidas especificamente nos anexos a este diploma;
- b) A colocação de géneros alimentícios não seguros no mercado, na acepção do n.º 2 do artigo 4.º;
- c) A não existência de registos que permitam o rastreamento dos géneros alimentícios, conforme previsto no n.º 4 do artigo 4.º;
- d) A não retirada ou não impedimento da entrada, no mercado, de géneros alimentícios não seguros, conforme determinado no n.º 5 do artigo 4.º;
- e) O encaminhamento do género alimentício inseguro para destino diferente do determinado pela autoridade competente; conforme previsto no n.º 7 do artigo 4.º;
- f) A ausência de notificação para o registo da actividade de operador do sector dos géneros alimentícios, conforme previsto no n.º 1 do artigo 5.º;
- g) O início de funcionamento dos estabelecimentos industriais sem licenciamento prévio, conforme previsto no n.º 2 do artigo 5.º;
- h) O não cumprimento das regras específicas de higiene previstas no artigo 6.º e nos anexos específicos a esta diploma;
- i) A não existência de plano de autocontrolo previsto pelo artigo 7.º;
- j) A não solicitação de autorização para proceder à importação de géneros alimentícios, previstos no n.º 2 do artigo 10.º;
- k) O impedimento de acesso às instalações, estabelecimentos ou quaisquer locais destinados

- aos géneros alimentícios ou não prestação de informação solicitada, pela autoridade competente, conforme previsto no n.º 2 do artigo 11.º.

2. A tentativa e a negligência são puníveis, sendo os limites referidos no número anterior reduzidos para metade.

Artigo 13.º

Sanções Acessórias

1. Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa do agente, podem ser aplicadas, simultaneamente com a coima, as seguintes sanções acessórias:

- a) Perda de objectos pertencentes ao agente;
- b) Interdição do exercício de profissões ou actividades cujo exercício dependa de título público ou de autorização ou homologação de autoridade pública;
- c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;
- e) Privação do direito de participar em arrematações ou concursos públicos que tenham por objecto o fornecimento de bens e serviços, a concessão de serviços públicos e a atribuição de licenças ou alvarás;
- f) Encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeita a autorização ou licença de autoridade administrativa;
- g) Suspensão de autorizações licenças e alvarás.

2. As sanções acessórias previstas nas alíneas b) a g) do número anterior, têm a duração máxima de dois anos, contados a partir da decisão condenatória definitiva.

Artigo 14.º

Tramitação

- A instrução dos processos de contra-ordenação compete a Autoridade que detenha essa atribuição em razão da matéria, obedecendo a respectiva lei orgânica ou em determinação legal para o efeito.

Artigo 15.º

Afectação do Produto das Coimas

- O produto das coimas é distribuído da seguinte forma:

- a) 20% para a entidade que levantar o auto.
- b) 20 % para a entidade que proceder à instrução;
- c) 60% para o Estado.

Artigo 16.º

Disposições Finais e Transitórias

Fica revogada toda a legislação que contrarie as disposições do presente diploma.

Artigo 17.º

Entrada em vigor

O presente Decreto-lei entra em vigor na data da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros em S. Tomé, aos 2 de Março de 2011.- O Primeiro Ministro e Chefe do Governo, *Dr. Patrice Emery Trovoada*; O Ministro da Justiça e da Reforma do estado, *Dr. Elísio Osvaldo do Espírito Santo d’Alva Teixeira*; Ministro do Plano e Desenvolvimento; *Dr. Agostinho Quaresma dos Santos Afonso Fernandes*.

Promulgado em 31 de Março de 2011.

Publique-se

Presidente da República, *Fradique Bandeira Melo de Menezes*.

Anexo I

Definições

1 - Definições de Âmbito Geral

Acondicionamento: colocação de um produto num invólucro inicial ou recipiente inicial em contacto directo com o produto em questão, bem como o próprio invólucro ou recipiente inicial;

Acreditação: Procedimento pelo qual um organismo oficial outorga um conhecimento formal a outro organismo, instituição ou pessoa, para a representar ou executar determinadas tarefas ou funções.

Água do mar limpa: Água do mar ou salobra, natural, artificial ou depurada que não contenha microrganismos, substâncias nocivas nem plâncton marinho tóxico em quantidade susceptíveis de terem incidência directa ou indirectamente sobre que possa influenciar a qualidade sanitária dos produtos de pesca, condições normais de uso.

Água Potável: Água livre de micro organismo que produzam doenças, de substâncias químicas perigosas além dos limites admissíveis e que cumpre com as especificações do ponto de vista estético, físico, químico e microbiológico estabelecido neste Diploma para sector pesqueiro e harmonizado com o Ministro da Saúde.

Alimento deteriorado: alimento que por negligência ou causa acidental deteriorou ou sofre uma modificação mais ou menos profunda na sua composição, tornando-se impróprio para consumo humano.

Alimento corrompido: todo o alimento que entrou em putrefacção ou decomposição, que contém germes patogénicos ou germes indicadores de contaminação fecal, substâncias químicas ou radioactivas, tóxicas ou parasitas em quantidades capazes de produzir ou transmitir doenças ao homem.

Análise dos riscos: um processo constituído por três componentes interligadas: avaliação, gestão e contaminação dos riscos.

Amostra: todos os recipientes, unidades ou partes de um lote tomadas ou retiradas para exame ou ensaio desse mesmo lote.

Auditoria: um exame sistemático e independente para determinar se as actividades e os resultados correspondentes cumprem as disposições previstas e se estas disposições são eficazmente aplicadas e adequadas para alcançar objectivos;

Certificação: garantia escrita emitida pela A.C. na qual se confirma que um produto, processo ou serviço cumpre todos os requisitos exigidos.

Código de Boa Prática: documentos de recomendações técnicas relacionados com manuseamento, comercialização e outros aspectos de produção e comercialização, elaboradas por instituições, entidades especializadas ou operadores.

Conservas: Consiste no acondicionamento dos produtos em recipientes hermeticamente fechados e submetidos a um tratamento térmico suficiente para destruir ou inactivar todos os microrganismos que podem proliferar em qualquer que seja a temperatura em que o produto seja armazenado.
Contaminação: a presença ou introdução de um risco.

Desinfecção: Processo de tratamento de superfícies para destruir as formas vegetativas de microrganismo patogénicas e reduzir substancialmente o número de outros microrganismos a um número que não permita contaminação do alimento.

Desinfectante: Produtos químicos utilizado para destruir as formas em crescimento de microrganismo, mas não necessariamente os esporos dos germes potencialmente patogénicos.

Embalagem, colocação de um ou mais géneros alimentícios acondicionados num segundo recipiente, bem como o próprio recipiente;

Estabelecimento: é todo o local onde os produtos são preparados, transformados, refrigerados, congelados, embalados ou armazenados.

Garantia de qualidade: toda a actividade planifica e sistemático para implementação de um sistema de qualidade que leva a evidenciar a adequação ao uso de um produto ou serviço.

Harmonização: estabelecimento, reconhecimento e aplicação de medidas comuns ou equiparadas a outras instituições.

Lote: é a quantidade de produto por espécie obtida nas circunstâncias praticamente idênticas.

Meio de transporte: é o carregamento de produtos de pesca nos veículos automóveis, aéreos, assim como no porão de navios ou nos contentores por terra, mar ou ar.

Manuseamento: acção relacionada com o tratamento de produtos entre a captura e a venda, que compreendem os cuidados durante a evisceração, a lavagem, armazenagem, transporte, as operações de descarga ou quaisquer de manuseio.

Medida preventiva: qualquer acção que diminui a ocorrência dos perigos a níveis aceitáveis.

Normas: documento estabelecido por consenso e aprovado por um organismo reconhecido que o fornece para utilização comum e repetida, regras, linhas directrizes ou características para actividades ou seus resultados, garantindo um nível óptimo de ordem num dado contexto.

Operador de uma empresa: a pessoa individual ou colectiva responsável pelo cumprimento das normas de legislação alimentar na empresa do sector alimentar sob seu controlo.

Perigo: um agente biológico, químico ou físico presente nos géneros alimentícios, ou uma condição dos mesmos, com potencialidades para provocar um efeito nocivo para a saúde.

Ponto crítico de controlo: qualquer ponto, etapa ou procedimento num processo específico de produção, onde um perigo pode ocorrer e ser controlado, podendo a perda de controlo resultar num risco inaceitável á saúde do consumidor.

Refrigeração: é o processo de baixar a temperatura de produtos de pesca até atingirem uma temperatura aproximadamente ao processo de fusão do gelo.

Risco: uma função da probabilidade de um efeito nocivo para a saúde e da gravidade desse efeito, como consequência de um perigo;

2 – Definições para o Sector do Pescado

Controlo de higiene de produtos da pesca: Procedimentos adoptados, desde a captura até á comercialização, visando a prevenção da decomposição, a protecção contra a contaminação ou outros factores que podem tornar o produto da pesca impróprio para o consumo ou esteticamente rejeitável, incluindo as técnicas e actividades de carácter operacional que são utilizadas para alcançar os requisitos relativos á higiene e segurança do produto final.

Inspecção de produtos da pesca ou inspecção de pescado: conjunto de acções de controlo e fiscalização que permitam medir, examinar, testar e analisar uma ou mais características de um produto e fazer a comparação com as normas ou Regulamento com o objectivo de assegurar o cumprimento das exigências contidas no presente Diploma.

Inspector de pesca: o funcionário do estado, designado pela Autoridade Competente, com funções para constatar, aplicar, controlar, verificar, supervisionar, divulgar e promover a aplicação e o cumprimento da legislação aplicável.

Navio congelador: navio a bordo do qual é efectuada a congelação dos produtos da pesca, se for o caso disso após uma preparação como a sangria, o corte da cabeça, a evisceração e a remoção das barbatanas, sendo essas operações seguidas de acondicionamento ou de embalagem sempre que necessário.

Navio – fábrica: navio a bordo do 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, esfola, descasque, picagem ou transformação.

Porto de pesca: estabelecimento com área destinadas as actividades de manuseamento, exposição, venda, acondicionamento com gelo, armazenamento frigorífico, despacho de produtos da pesca e descarga de embarcações de pesca.

Produção primária de produtos da pesca: compreende a criação, a pesca e a colheita de produtos vivos da pesca, com vista à sua colocação no mercado e operações de abate, sangria, corte de cabeça e evisceração, remoção das barbatanas, refrigeração e acondicionamento, se efectuadas a bordo dos navios de pesca, e o transporte e a armazenagem pelo produtor dos produtos da pesca, cuja natureza não tenha sido substancialmente alterada, incluindo os produtos vivos da pesca nas explorações piscícolas em terra e o transporte desses produtos do local de produção para o primeiro estabelecimento de destino.

Produtos da pesca: todos os animais marinhos ou de água doce (com excepção dos moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos e

de todos os mamíferos, répteis e rãs), selvagens ou de cultura, incluindo todas as formas, partes e produtos comestíveis desses animais.

Produto de pesca adulterado: aquele que é deteriorado, corrompido ou que contém parasita, sujidade ou que se encontra, no seu todo ou em parte composto de substancias decompostos ou pútridas, ou que contém sujidade ou substancias tóxicas ou microrganismos patogénicos em quantidade perigosas para saúde, ou que foi manuseado, processado, armazenado ou transportado sob condições insalubres, tornando-se perigoso ou de risco para a saúde humana.

Produtos da pesca frescos: 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 e mantidos a uma temperatura máxima de +2°C.

Produtos de pesca congelados: são todos os produtos de pesca que foram submetidos a uma congelação permanente a fim de obter uma temperatura no coração no mínimo de – 18°C após a estabilização térmica.

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 corte de cabeça, o corte, a filetagem ou a picagem.

Produtos de pesca transformado: são todos os produtos que foram submetidos a um processo químico ou físico tais como o calor, a fumagem, a salga e a dissecação aplicada a produtos frescos, refrigerados ou congelados, associados ou não a outros alimentos ou a combinação destes procedimentos.

Anexo II

Condições Gerais de Higiene dos Géneros Alimentícios

Secção I

Disposições Gerais de Higiene Aplicáveis ao Sector Primário

As seguintes disposições são aplicáveis a todo o sector primário de produção de géneros alimentícios

1. Os operadores do sector primário devem assegurar que os seus produtos não foram sujeitos a contaminação, designadamente:

- a) Pela adopção de métodos, práticas e adopção de medidas adequadas que previnam a contaminação dos géneros alimentícios pelo ar, pelos solos, pela água, pelos alimentos para animais, pelos fertilizantes, pelos medicamentos veterinários, pelos produtos fitossanitários e biocidas, pela armazenagem, manuseamento e eliminação de resíduos;

- b) Pela adopção de métodos, práticas e adopção de medidas adequadas ligadas à saúde e ao bem-estar dos animais e à fitossanidade que tenham implicações para a saúde humana, designadamente o controlo das zoonoses e agentes zoonóticos;

2. Os operadores das empresas do sector alimentar que criem, explorem ou cacem animais, ou produzam produtos da produção de origem animal, 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 e, se necessário, depois de limpas, desinfectá-las devidamente;
- b) Manter limpos e, se necessário, depois de limpos, desinfectar devidamente os equipamentos, contentores, grade, veículos e navios;
- c) Assegurar, tanto quanto possível, a higiene dos animais que vão ser abatidos e, se necessário, dos animais de rendimento;
- d) Utilizar água potável, ou água limpa, sempre que necessário para prevenir qualquer contaminação;
- e) Assegurar que o pessoal que vai manusear os géneros alimentícios está de boa saúde e recebe formação em matéria de riscos sanitários;
- f) Prevenir, tanto quanto possível, a contaminação causada por animais e parasitas;
- g) Manusear os resíduos e as substâncias perigosas de modo a prevenir qualquer contaminação;
- h) Evitar a introdução e a propagação de doenças contagiosas transmissíveis ao homem através dos alimentos, incluindo pela tomada de medidas de precaução aquando da introdução de novos animais e dando a conhecer qualquer surto suspeito dessas doenças às autoridades competentes;
- i) Ter em conta os resultados de quaisquer análises pertinentes efectuadas em amostras colhidas dos animais ou outras amostras que se possam revestir de importância para a saúde humana;
- j) Utilizar correctamente aditivos nos alimentos para animais e medicamentos veterinários, tal como exigido pela legislação pertinente.

3. Os operadores das empresas do sector alimentar que produzam ou colham produtos vegetais devem tomar as medidas adequadas para:

- a) Manter limpos e, se necessário, depois de limpos, desinfectar devidamente as instalações, equipamentos, contentores, grades, veículos e embarcações;
- b) Assegurar, se necessário, a higiene da produção, do transporte e das condições de armazenagem dos produtos vegetais, e bio - limpeza desses produtos;
- c) Utilizar água potável, ou água limpa, sempre que necessário para prevenir qualquer contaminação;
- d) Assegurar que o pessoal que vai manusear os géneros alimentícios está de boa saúde e recebe formação em matéria de riscos sanitários;
- e) Prevenir, tanto quanto possível, a contaminação causada por animais e parasitas;
- f) Manusear os resíduos e as substâncias perigosas de modo a prevenir qualquer contaminação;
- g) Ter em conta os resultados de quaisquer análises pertinentes efectuadas em amostras colhidas das plantas ou outras amostras que se possam revestir de importância para a saúde humana.

4. Os operadores do sector primário 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 do operador;

5. Os operadores do sector primário que criem animais ou produzam produtos da produção primária de origem animal devem, em especial, manter registos 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 de origem animal;
- 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.

6. Os operadores do sector alimentar que produzam ou colham produtos vegetais devem, em especial, manter registos sobre:

- a) Qualquer utilização de produtos fitossanitários e biocidas;
- b) Qualquer ocorrência de parasitas ou doenças que possam afectar a segurança dos produtos de origem vegetal;
- c) Os resultados de quaisquer análises pertinentes efectuadas em amostras colhidas das plantas ou outras que possam revestir de importância para a saúde humana.

7. Códigos de boas práticas - Os códigos de boas práticas a que se refere o n.º 1 do artigo 7.º do presente diploma deverão conter orientações sobre as boas práticas de higiene para o controlo dos riscos no sector primário, designadamente contendo informações adequadas sobre os riscos que possam resultar da produção e sobre as acções para controlar os referidos riscos, incluindo as medidas estabelecidas em secção específica deste anexo, outra legislação nacional ou em programas nacionais, como:

- a) O controlo da contaminação por produtos tais como micro toxinas, metais pesados e materiais radioactivos;
- b) A utilização da água, de resíduos orgânicos e de fertilizantes;
- c) O uso correcto e adequado de produtos fitossanitários e biocidas e o seu rastreamento;
- d) O uso correcto e adequado de medicamentos veterinários e de aditivos de alimentos para animais e o seu rastreamento;
- e) A preparação, armazenagem e rastreamento dos alimentos para animais;
- f) A eliminação adequada de animais mortos, resíduos e camas;
- g) As medidas de protecção para evitar a introdução de doenças contagiosas transmissíveis ao homem através dos alimentos, assim como qualquer obrigação de notificar as autoridades competentes;
- h) Os processos, práticas e métodos para assegurar que os géneros alimentícios são produzidos, manuseados, acondicionados, armazenados e transportados em condições de higiene adequadas, incluindo uma limpeza eficaz e o controlo de parasitas;

- i) Medidas relativas à higiene dos animais para abate e de rendimento;
- j) Medidas relativas à manutenção de registos.

Secção II
Disposições Gerais de Higiene Aplicáveis aos Estabelecimentos Industriais

Requisitos Gerais de Higiene Aplicáveis a Todos os Operadores das Empresas do Sector Alimentar (Excepto Quando se Aplica o Anexo I)

Capítulo I

Requisitos gerais aplicáveis às instalações do sector alimentar (com excepção das especificadas no capítulo III).

- 1. As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições.
- 2. Pela sua disposição relativa, concepção, construção, localização e dimensões, as instalações do sector alimentar devem:

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

3. Devem existir instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz. As instalações sanitárias não devem dar directamente para os locais onde se manuseiam os alimentos.

4. Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem

higiénica. Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos.

5. Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas. 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.

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

7. As instalações do sector alimentar devem dispor de luz natural ou artificial adequada.

8. Os sistemas de esgoto devem ser adequados ao fim a que se destinam. Devem ser projectados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação. Se os canais de evacuação 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 alimentos susceptíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final.

9. Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados.

10. Os produtos de limpeza e os desinfectantes não devem ser armazenados em áreas onde são manuseados géneros alimentícios.

Capítulo II
Requisitos específicos aplicáveis aos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados (excepto as salas de refeições e as instalações especificadas no capítulo III)

1. A disposição relativa e a concepção dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados (excepto as salas de refeições e as instalações especificadas no capítulo III, mas incluindo os locais 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, devendo nomeadamente ser cumpridos seguintes requisitos:

- a) As superfícies do solo devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Se for caso disso, a

superfície dos solos deve permitir um escoamento adequado;

- b) As superfícies das paredes devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo as superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;
- c) Os tectos (ou caso não haja tectos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados por forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas;
- d) As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. 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;
- e) As portas devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;
- f) As superfícies (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.

2. Sempre que necessário, devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfectação e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas instalações devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, ser fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria.

3. Sempre que necessário, devem ser previstos meios adequados para a lavagem dos alimentos. Todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos devem dispor de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria conforme com os requisitos do capítulo VII e devem estar limpos e, sempre que necessário, desinfectados.

Capítulo III
Requisitos aplicáveis às instalações amovíveis e/ou temporárias (tais como marquises, tendas de mercado, veículos para venda ambulante), às instalações utilizadas essencialmente como habitação privada mas nas quais os géneros alimentícios são regularmente preparados para a colocação no mercado e às máquinas de venda automática

1. As instalações e as máquinas de venda automática devem, na medida em que for razoavelmente praticável, estar localizadas e ser concebidas, construídas, e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação, nomeadamente através de animais e parasitas.

2. Mais particularmente, sempre que necessário:

- a) Devem existir instalações adequadas que permitam a manutenção de uma higiene pessoal adequada (incluindo instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos, instalações sanitárias em boas condições de higiene e vestiários);
- b) As superfícies em contacto com os alimentos devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a menos que os operadores possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;
- c) Devem existir meios adequados para a lavagem e, sempre que necessário, desinfectação dos utensílios e equipamentos de trabalho;
- d) Sempre que a limpeza dos géneros alimentícios for realizada pela empresa do sector alimentar, devem existir meios adequados para que essa operação possa decorrer de forma higiénica;
- e) Deve existir um abastecimento adequado de água potável quente ou fria;
- f) Devem existir instalações e/ou equipamentos adequados de armazenagem e eliminação higiénicas de substâncias perigosas ou não comestíveis, bem como de resíduos (líquidos ou sólidos);

- g) Devem existir equipamentos ou instalações que permitam a manutenção dos alimentos a temperatura adequada, bem como o controlo dessa temperatura;
- h) Os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que impeçam, na medida em que for razoavelmente praticável, o risco de contaminação.

Capítulo IV
Transporte

1. Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições, a fim proteger os géneros alimentícios da contaminação, devendo, sempre que necessário, ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfecção adequadas.
2. As caixas de carga dos veículos e/ou contentores não devem transportar senão géneros alimentícios se desse transporte puder resultar qualquer contaminação.

3. Sempre que os veículos e/ou os contentores forem utilizados para o transporte de outros produtos para além do de géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de diferentes géneros alimentícios, deverá existir, sempre que necessário, uma efectiva separação dos produtos.

4. Os géneros alimentícios a granel no estado líquido, em grânulos ou em pó devem ser transportados em caixas de carga e/ou contentores/cisternas reservados ao transporte de géneros alimentícios. Os contentores devem ostentar uma referência claramente visível e indelével indicativa de que se destinam ao transporte de géneros alimentícios, ou a menção «destinado exclusivamente a géneros alimentícios».

5. Sempre que os veículos e/ou os contentores tiverem sido utilizados para o transporte de produtos que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios diferentes, dever-se-á proceder a uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação.

6. A colocação e a protecção dos géneros alimentícios dentro dos veículos e/ou contentores devem ser de molde a minimizar o risco de contaminação.

7. Sempre que necessário, os veículos ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser capazes de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e permitir que essas temperaturas sejam controladas.

Capítulo V
Requisitos Aplicáveis ao Equipamento

1. Todos os utensílios, aparelhos e equipamento que entrem em contacto com os alimentos devem:
- a) Estar efectivamente limpos e, sempre que necessário, desinfectados. Deverão ser limpos e desinfectados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação;
- b) 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;
- c) Exceptuando os recipientes e embalagens não recuperáveis, 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, sempre que necessário, a sua desinfecção;
- d) Ser instalados de forma a permitir a limpeza adequada do equipamento e da área circundante.

2. Sempre que necessário, o equipamento deve conter dispositivos de controlo capazes de assegurar o cumprimento dos objectivos do presente regulamento.

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

Capítulo VI
Resíduos Alimentares

1. Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos deverão ser retirados das salas em que se encontrem alimentos, o mais depressa possível de forma a evitar a sua acumulação.

2. Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os demais resíduos devem ser depositados em contentores que se possam fechar, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que outros tipos de contentores ou de sistemas de evacuação utilizados são adequados. Esses contentores devem ser de fabrico conveniente, ser mantidos em boas condições e ser fáceis de limpar e, sempre que necessário, de desinfectar.

3. Devem ser tomadas as medidas adequadas para a recolha e a eliminação dos resíduos alimentares, dos subprodutos não comestíveis e dos outros resíduos. Os locais de recolha dos resíduos devem ser concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e, sempre que necessário, livres de animais e parasitas.

4. Todas as águas residuais devem ser eliminadas de um modo higiénico e respeitador do ambiente, em conformidade com a legislação comunitária aplicável

para o efeito, e não devem constituir uma fonte directa ou indirecta de contaminação.

Capítulo VII
Abastecimento de Água

1. Deve ser providenciado um abastecimento adequado de água potável, a qual deve ser utilizada sempre que necessário para garantir a não contaminação dos géneros alimentícios.

2. Pode ser utilizada água limpa nos produtos da pesca inteiros. Pode ser utilizada água do mar limpa nos moluscos bivalves vivos, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos; pode igualmente ser utilizada água limpa para a lavagem externa. Nos casos em que essa água seja utilizada, deverão existir instalações adequadas para o seu fornecimento.

3. Quando for utilizada água não potável para, por exemplo, o combate a incêndios, a produção de vapor, a refrigeração ou outros objectivos similares, a água deve circular em sistemas separados, devidamente identificados. A água não potável não poderá ter qualquer ligação com os sistemas de água potável, nem possibilidade de refluxo para esses sistemas.

4. A água reciclada utilizada na transformação, ou como ingrediente, não deve acarretar um risco de contaminação. Deve obedecer aos mesmos padrões que a água potável, a não ser que a autoridade competente tenha garantias de que a qualidade da água não pode afectar a integridade do género alimentício na sua forma final.

5. O gelo que entre em contacto com alimentos ou que possa contaminar os alimentos deve ser fabricado com água potável ou, quando utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa. Esse gelo deve ser fabricado, manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação.

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

7. Quando o tratamento térmico for aplicado a géneros alimentícios em recipientes hermeticamente fechados, deve assegurar-se que a água utilizada para o arrefecimento dos recipientes após o tratamento térmico não constitui uma fonte de contaminação para o género alimentício.

Capítulo VIII
Higiene Pessoal

1. Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manuseados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal e deverá usar vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira protecção.

2. Qualquer pessoa que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afectada, por exemplo, por feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia será proibida de manipular géneros alimentícios e entrar em locais onde se manuseiem alimentos, seja a que título for, se houver probabilidades de contaminação directa ou indirecta. Qualquer pessoa afectada deste modo e empregada no sector alimentar e que possa entrar em contacto com géneros alimentícios deverá informar imediatamente o operador do sector alimentar de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas.

Capítulo IX
Disposições Aplicáveis aos Géneros Alimentícios

1. Um operador do sector alimentar não deve aceitar matérias-primas nem ingredientes para além de animais vivos, 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.

2. As matérias-primas e todos os ingredientes armazenados nas empresas do sector alimentar devem ser conservados em condições adequadas que evitem a sua deterioração e os protejam de qualquer contaminação.

3. Em todas as fases da produção, transformação e distribuição, os alimentos 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 seja razoável esperar que sejam consumidos nesse estado.

4. Devem ser instituídos procedimentos adequados para controlar os parasitas. Devem ser igualmente instituídos procedimentos adequados para prevenir que animais domésticos tenham acesso a locais onde os alimentos são preparados, manuseados ou armazenados (ou, sempre que a autoridade competente o permita em casos especiais, para prevenir que esse acesso possa ser fonte de contaminação).

5. 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 alimentos ao consumidor. As empresas do sector alimentar que fabriquem, manuseiem e acondicionem géneros alimentícios transformados, devem dispor de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente.

6. Quando se destinarem a ser conservados ou servidos frios, os géneros alimentícios 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 dos géneros alimentícios deve ser efectuada de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas nos alimentos. Durante a descongelação, os alimentos devem ser submetidos a temperaturas das quais não resulte um risco para a saúde. Os líquidos de escorrimento resultantes da descongelação devem ser adequadamente drenados caso apresentem um risco para a saúde. Depois da descongelação, os alimentos devem ser manuseados de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas.

8. As substâncias perigosas e/ou não comestíveis, incluindo os alimentos para animais, devem ser adequadamente rotuladas e armazenadas em contentores separados e seguros.

Capítulo X
Disposições Aplicáveis ao Acondicionamento e Embalagem dos Géneros Alimentícios

1. Os materiais de acondicionamento e embalagem não devem constituir fonte de contaminação.

2. Todo o material de acondicionamento deve ser armazenado de forma a não ficar exposto a risco de contaminação.

3. As operações de acondicionamento e embalagem devem ser executadas de forma a evitar a contaminação dos produtos. Sempre que necessário, como nomeadamente no caso de os recipientes serem caixas metálicas ou frascos de vidro, a sua integridade e limpeza têm de ser verificadas antes do enchimento.

4. Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizados para os géneros alimentícios devem ser fáceis de limpar e, sempre que necessário, fáceis de desinfectar.

Capítulo XI
Tratamento Térmico

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

2. Qualquer processo de tratamento térmico utilizado para transformar um produto não transformado ou para outra transformação 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.

3. A fim de assegurar que o processo utilizado atinja os objectivos pretendidos, os operadores das empresas do sector alimentar devem controlar regularmente os principais parâmetros pertinentes (em especial, a temperatura, a pressão, a hermeticidade e a microbiologia), nomeadamente através da utilização de dispositivos automáticos.

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

Capítulo XII
Formação

Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que:

- a) O pessoal que manuseia os alimentos seja supervisionado e disponha, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções;
- b) Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do processo referido no artigo 7.º do presente diploma ou pela aplicação das orientações pertinentes tenham recebido formação adequada na aplicação dos princípios HACCP;
- c) Todos os requisitos da legislação nacional relacionados com programas de formação de pessoas que trabalhem em determinados sectores alimentares sejam respeitados.

Anexo III
Disposições Específicas por Sector

Secção I
Disposições Específicas de Higiene Aplicáveis ao Sector das Pescas

Além das disposições gerais de higiene aplicáveis ao sector primário, estabelecidas no anexo II deste diploma, aplicam-se as seguintes disposições específicas:

- 1. A presente secção não é aplicável a moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos destinados a serem colocados vivos no mercado.
- 2. Os requisitos da presente secção complementam os estabelecidos no Anexo II do presente diploma.

- a) No caso dos estabelecimentos, incluindo os navios utilizados na produção primária e operações conexas, complementam os requisitos da secção I do anexo II do presente diploma;
- b) No caso dos outros estabelecimentos, incluindo os navios, as referidas disposições complementam os requisitos da secção II do anexo II do presente diploma.

3. Relativamente aos produtos da pesca:

- a) A produção primária inclui a criação, a pesca e a colheita de produtos vivos da pesca com vista à sua colocação no mercado;
- b) As operações associadas incluem todas as seguintes operações, na condição de serem efectuadas a bordo dos navios de pesca: abate, sangria, corte de cabeça e evisceração, remoção das barbatanas, refrigeração e acondicionamento, bem como a armazenagem e o transporte dos produtos da pesca, cuja natureza não tenha sido substancialmente alterada, incluindo os produtos vivos da pesca nas explorações piscícolas em terra; do local de produção para o primeiro estabelecimento de destino.

Capítulo I
Condições Aplicáveis aos Navios

1. Os navios utilizados na colheita de produtos da pesca do seu ambiente natural, ou no seu manuseamento ou transformação após a colheita, cumpram os requisitos estruturais e em matéria de equipamento estabelecidos na parte I do presente capítulo;

2. As operações efectuadas a bordo de navios sejam efectuadas em conformidade com as regras estabelecidas na parte II do presente capítulo.

PARTE I - Requisitos Estruturais e em Matéria de Equipamento

A – Requisitos para todos os navios

1. Os navios devem ser concebidos e construídos de forma a não provocar a contaminação dos produtos com águas residuais do fundo do porão, 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 por materiais resistentes à corrosão, lisos e fáceis de limpar. Os revestimentos superficiais devem ser duradouros e não tóxicos.

3. O equipamento e os materiais utilizados para trabalhar os produtos da pesca devem ser constituídos por materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar e desinfectar.

4. Quando os navios têm uma entrada de água para a água usada com os produtos da pesca, essa entrada deve estar situada numa posição que evite a contaminação do abastecimento de água.

B - Requisitos para os navios concebidos e equipados para conservar os produtos da pesca frescos durante mais de 24 horas

1. Os navios designados e equipados para conservar os produtos da pesca durante mais de 24 horas devem estar equipados com porões, cisternas ou contentores para a armazenagem dos produtos da pesca no estado refrigerado ou congelado às temperaturas estabelecidas no capítulo VII.

2. Os porões devem estar separados do compartimento dos motores 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, sempre que necessário, assegurar que a água de fusão não fica em contacto com os produtos.

3. Nos navios equipados para a refrigeração dos produtos da pesca em água do mar limpa refrigerada, as cisternas 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 peixes 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, sempre que necessário, o registo das temperaturas.

C. Requisitos para os Navios Congeladores

Os navios congeladores 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 não superior a - 18 °C;

2. Dispor de equipamento de refrigeração com uma potência suficiente para manter nos porões de armazenagem os produtos da pesca a uma temperatura não superior a - 18 °C. Os porões de armazenagem devem estar equipados com um dispositivo registador 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;

3. Cumprir os requisitos para os navios concebidos e equipados para conservar os produtos da pesca frescos durante mais de 24 horas estabelecidos no ponto 2 da parte B.

D. Requisitos para os navios - fábrica

1. Os navios - fábrica devem possuir, pelo menos:
- a) Uma área de recepção destinada à colocação a bordo dos produtos da pesca, 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, bem como de quaisquer fontes de contaminação;
- b) Um sistema higiénico de transporte dos produtos da pesca da área de recepção para os locais de trabalho;
- c) Locais de trabalho com dimensões suficientes para que a preparação e a transformação dos produtos da pesca possam ser efectuadas em condições de higiene, fáceis de limpar e desinfectar e concebidos e dispostos por forma a evitar qualquer contaminação dos produtos;
- d) Locais de armazenagem dos produtos acabados com dimensões suficientes, concebidos de forma a poderem ser limpos com facilidade; se funcionar a bordo uma unidade de tratamento dos desperdícios, deve ser atribuído à armazenagem desses desperdícios um porão separado;
- e) Um local de armazenagem do material de embalagem, separado dos locais de preparação e de transformação dos produtos;

- f) Equipamentos especiais para remover, quer directamente para o mar quer, se as circunstâncias o exigirem, para uma cuba estanque reservada para esse efeito, os desperdícios ou produtos da pesca impróprios para consumo humano. Se estes desperdícios forem armazenados e tratados a bordo com vista ao seu saneamento, devem ser previstos para essa utilização locais separados;
- g) Uma entrada de água situada de tal modo que evite a contaminação do abastecimento de água;
- h) Equipamento de lavagem das mãos para uso do pessoal que procede ao manuseamento dos produtos da pesca expostos, com torneiras concebidas de forma a evitar a disseminação da contaminação.

2. No entanto, os navios-fábrica a bordo dos 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 desses navios.

3. Os navios-fábrica que congelem produtos da pesca devem dispor de equipamento que satisfaça os requisitos para os navios congeladores estabelecidos nos pontos 1 e 2 da parte C.

PARTE II. Requisitos em matéria de Higiene

1. Aquando da sua utilização, as partes dos navios ou os contentores reservados à armazenagem dos produtos da pesca devem ser conservados limpos e mantidos em bom estado de conservação, não podendo em especial ser contaminados pelo carburante ou pelas águas residuais do fundo do porão.

2. Assim que possível após entrarem a bordo, os produtos da pesca devem ser colocados ao abrigo de qualquer contaminação e dos efeitos do sol ou de qualquer outra fonte de calor. A água utilizada para a sua lavagem deve ser água potável ou, se apropriado, água limpa.

3. Os produtos da pesca devem ser manuseados e armazenados de modo a evitar a sua contusão. Os manuseados poderão utilizar instrumentos perfurantes para deslocar peixes de grandes dimensões ou peixes que os possam ferir, desde que a carne desses produtos não seja danificada.

4. Os produtos da pesca, com exclusão dos produtos que forem mantidos vivos, devem ser refrigerados o mais rapidamente possível após a sua colocação a bordo. No entanto, quando a refrigeração não for possível, os produtos da pesca devem ser desembarcados logo que possível.

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

6. Quando forem cortadas as cabeças dos peixes e/ou eviscerados a bordo, essas operações devem ser efectuadas de modo higiénico, assim que possível após a captura, e os produtos devem ser lavados imediata e cuidadosamente com água potável, ou água limpa. Nesse caso, as vísceras e as partes que possam representar um perigo para a saúde pública devem ser separadas assim que possível e afastadas dos produtos destinados ao consumo humano. 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.

7. Sempre que o peixe inteiro para conserva seja congelado em salmoura, o produto deve atingir uma temperatura não superior a - 9 °C. A salmoura não deve constituir uma fonte de contaminação do peixe.

Capítulo II
Requisitos Aplicáveis Durante e Após o Desembarque

1. Os operadores das empresas do sector alimentar responsáveis pela descarga e o desembarque dos produtos da pesca devem:

- a) Assegurar que o equipamento de descarga e desembarque que entra em contacto com os produtos da pesca 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 da pesca durante a descarga e o desembarque, em especial:
- i) Efectuando a descarga e o desembarque rapidamente,
- ii) Colocando os produtos da pesca sem demora num ambiente protegido à temperatura especificada no capítulo VII,
- iii) Não usando equipamentos e práticas susceptíveis de danificar desnecessariamente as partes comestíveis dos produtos da pesca.

2. Os operadores das empresas do sector alimentar responsáveis pelas lotas e mercados grossistas ou respectivas partes em que os produtos da pesca são expostos para venda devem assegurar 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) Se as autoridades competentes assim o exigirem, deverá existir um local que possa ser fechado à chave, dotado de equipamento adequado, para utilização exclusiva da autoridade competente.

- c) 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 outros animais,

iv) as instalações devem ser bem iluminadas para facilitar os controlos oficiais.

3. Quando não tenha sido possível proceder à refrigeração a bordo do navio, os produtos da pesca frescos, 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.

Capítulo III
Requisitos Aplicáveis aos Estabelecimentos, Incluindo Navios, que Manuseiam Produtos da Pesca

Os operadores das empresas do sector alimentar têm de garantir o cumprimento dos seguintes requisitos, sempre que estes sejam aplicáveis, nos estabelecimentos que manuseiam produtos da pesca.

A. Requisitos Aplicáveis aos Produtos Frescos da Pesca

1. Quando os produtos refrigerados não embalados não forem distribuídos, expedidos, preparados ou transformados imediatamente após a sua chegada a um estabelecimento em terra, devem ser armazenados sob gelo em instalações adequadas. Deve ser readicionado gelo sempre que necessário. Os produtos frescos embalados devem ser refrigerados a uma temperatura próxima da do gelo fundente.

2. As operações como o corte de cabeça e a evisceração devem ser efectuadas de modo higiénico. Sempre que a evisceração for possível do ponto de vista técnico e comercial, deverá 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, a bordo dos navios, com água limpa.

3. As operações como a filetagem e o corte devem ser efectuadas de modo a evitar a contaminação ou

conspuração dos filetes e postas. 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 e, sempre que necessário, acondicionados e devem ser refrigerados o mais rapidamente possível após a sua preparação.

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

5. Os produtos da pesca frescos inteiros e eviscerados podem ser transportados e armazenados em água refrigerada a bordo dos navios. Também podem continuar a ser transportados em água refrigerada após o desembarque, e ser transportados de estabelecimentos de aquicultura, até chegarem ao primeiro estabelecimento em terra que proceda a qualquer actividade que não o transporte ou a triagem.

B. Requisitos Aplicáveis aos Produtos Congelados

Os estabelecimentos em terra que procedam à congelação de produtos da pesca devem possuir equipamento que satisfaça os requisitos estabelecidos para os navios-frigorífico constantes do capítulo I, parte I. C, pontos 1 e 2.

C. Requisitos Aplicáveis aos Produtos da Pesca Mecanicamente Separados

Os operadores das empresas do sector alimentar que produzam produtos da pesca mecanicamente separados devem garantir o cumprimento dos requisitos seguintes.

1. As matérias-primas utilizadas devem satisfazer os seguintes requisitos.

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

2. 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 deve ser congelados o mais rapidamente possível ou incorporados em produtos destinados a congelação ou a serem submetidos a um tratamento estabilizador.

D. Requisitos Relativos aos Parasitas (novas disposições CE relativas aos parasitas)

1. Os produtos da pesca a seguir indicados devem ser congelados a uma temperatura não superior a - 20 °C, em todo o produto durante um período de, pelo menos, 24 horas; esse tratamento deve aplicar-se ao produto cru ou ao produto acabado:

- a) Produto da pesca a consumir crus ou praticamente crus;
- b) Produtos da pesca que tiverem de ser tratadas por um processo de fumagem fria durante o qual a temperatura interna dos referidos produtos não exceda 60 °C;;
- c) Produtos da pesca marinados e/ou salgados, sempre que o tratamento aplicado seja insuficiente para destruir as larvas de nemátodes.

2. Os operadores das empresas do sector alimentar não terão de efectuar o tratamento exigido no ponto 1, se:

- a) Existirem dados epidemiológicos que indiquem que os pesqueiros de origem não apresentam um risco sanitário no que diz respeito à presença de parasitas; e
- b) A autoridade competente assim o autorizar.

3. Quando colocados no mercado, os produtos da pesca atrás referidos devem ser acompanhados de um documento do fabricante que indique o tipo de processo a que foram submetidos, excepto quando fornecidos ao consumidor final.

4. Controlo Parasitário
4.1. Parasitas

Os operadores das empresas de pesca deverão garantir que os produtos de pesca foram submetidos a um exame visual para a detecção de parasitas visíveis antes de serem colocados no mercado. Não poderão colocar no mercado para consumo humano produtos de pesca obviamente contaminados por parasitas. O Pescado inteiro ou elaborado destinado a ser consumido fresco ou salgado devem ser seleccionados e submetido ao controlo visual para a busca de parasitas como se segue:

Controlo Visual do pescado inteiro e principalmente para peixe eviscerado, deve ser na cavidade abdominal.

Controlo visual dos filetes principalmente na mesa de observação.

Estes controlos não são feitos aos produtos destinados a conservaria que são submetidos a uma temperatura térmica superior a 55º Celsos e igualmente aos produtos

destinados a serem congelados mais de 24 horas a uma temperatura de (-20ºCelsos).

5. Toxinas prejudiciais a saúde humana

1. Não deverão ser colocados no mercado os produtos de pesca derivados dos peixes venenosos das seguintes famílias: Tetraodontidae, Diodontidae, Canthigasteridae e Molidae;

2. Não deverão ser colocados nos mercados os produtos de pesca que contenham biotoxinas, tais como a ciguatoxina ou toxinas paralisantes dos músculos.

Capítulo IV
Requisitos Aplicáveis aos Produtos da Pesca Transformados

Os operadores das empresas do sector alimentar que cozam crustáceos e moluscos devem garantir o cumprimento dos requisitos seguintes.

1. A cozedura deve ser sempre seguida de um arrefecimento rápido. A água utilizada para o efeito deve ser água potável ou, a bordo dos navios, 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. 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.

3. Após o descasque, os produtos cozidos devem ser imediatamente congelados ou refrigerados, o mais rapidamente possível, à temperatura estabelecida no capítulo VII.

Capítulo V
Regras Sanitárias Aplicáveis aos Produtos da Pesca

Para além de garantirem o cumprimento dos critérios microbiológicos adoptados nos termos do Regulamento (CE) n.º 852/2004, os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar, em função da natureza do produto ou da espécie, que os produtos da pesca colocados no mercado para consumo humano cumpram as normas estabelecidas no presente Capítulo.

A. Propriedades Organolépticas dos Produtos da Pesca

Os operadores das empresas do sector alimentar deverão efectuar o exame organoléptico dos produtos da pesca. Esse exame deve assegurar, em especial, que os produtos da pesca cumpram todos os critérios de frescura mencionados no quadro nº1.

Parâmetro de cotação de frescura dos produtos de pescas

Quadro n.º 1
Parâmetro de Cotação Sensorial de Frescura dos Peixes

Categoria de frescura	Extra (E)	A	B	Não admissível
1. Aspecto				
1.1. Pele	Pigmentação viva e cintilante, sem descoloração, muco aquoso transparente	Pigmentação viva e brilhante, muco ligeiramente escuro.	Pigmentação em via de descoloração e embaciado. Muco opaco.	Pigmentação descolorada. Muco leitoso.
1.2. Olho	Saliente, arredondado, transparente, pupila negra e brilhante.	Convexo, ligeiramente oprimido, arredondado, ligeiramente opalescente, pupila negra descolorada	Plano, arredondado, opalescente e pupila opaca.	Concavo no centro e arredondado, leitoso e pupila cinzenta.
1.3. Brânquias ...	Cor brilhante sem muco.	Menos colorida, traços ligeiros de muco claro.	Se descolora e muco opaco	Amarelada e muco leitoso.
1.4. Carne (corte abdómen)	Azulado, translúcido, liso e brilhante.	Aveludada, tenra e fibrosa	Ligeiramente opaco.	Opaco
	Não tem coloração	Ligeiramente rosada	Rosa	Vermelho
1.5. Cor ao longo da coluna vertebral	Rins e resíduos de outros órgãos	Rins e resíduos de outros órgãos	Rins, resíduos dos outros órgãos e sangue	Rins, resíduos de outros órgãos e sangue
1.6. Órgãos	vermelhos, brilhante, assim como o sangue no interior da artéria aorta	vermelho, escuro, sangue descolorando-se	vermelho pálido	acastanhado.

2. Estado				
2.1. Carne	Tenra e elástica	Elasticidade diminuída	Ligeiramente mole	Mole
2.2. Coluna vertebral	Se quebra em vez de separar	Aderente	Pouco aderente	Não aderente
2.3. Peritonia ...	Carne totalmente aderente	Aderente	Pouco aderente	Não aderente
3. Cheiro				
3.1. Brânquias, pele e cavidade abdominal	Algas marinhas	Não tem algas	Ligeiramente podre e fético	Podre e fético

B. Histamina

Os operadores das empresas do sector alimentar deverão assegurar que não sejam excedidos os limites aplicáveis à histamina. São somente aplicáveis a família Scombridae e Coryphaenidae e todas espécies azuis.

Nove amostras são antes colhidas em cada lote:

- a) A média do conteúdo não pode ultrapassar 100 ppm;
- b) Duas amostras podem ter um conteúdo que ultrapassa 100 ppm mas não chega a 200 ppm;
- c) Nenhuma amostragem deve ter um conteúdo que ultrapasse os 200 ppm.

C. Azoto Volátil Total

Os produtos da pesca não transformados não poderão ser colocados no mercado quando exames químicos revelem que foram excedidos os limites de ABVT ou de ATMA.

ESPÉCIES	LIMITE MAXIMO (ABVT)
<u>Sebastes sp:</u> Helicolenus dactylopterus Capensis e Scombridae	25 mg azoto/100 g de pescado
<u>Pleu Ronectidae:</u> Excepto	30 mg azoto/100 g de pescado
<u>Salmo Salar:</u> Família de Merluciidae	35 mg azoto/100 g de pescado

Amostragem:

Toma-se cerca de 100 gramas de pescado em pelo menos três locais diferentes e seguidamente são amassadas.

Método Oficial:

Destilação de um extracto de proteína de ácido perclorico utilizando o procedimento de determinação do conteúdo de ABVT dos produtos elaborados pela Autoridade Competente.

Os métodos de rotina utilizados para o controlo de ABVT são os seguintes:

- Microdifusão por Conway e Byrne;
- Método de destilação directa descrita por Antonacopoulos;
- Método de destilação de um extracto desproteínizado por ácido tricloracético;

Em caso de litígio, somente o método de referência por ácido perclorico deve ser utilizado para verificar os resultados.

As amostras são antes colhidas e submetidas a exames laboratoriais para o controlo dos seguintes parâmetros:

- a) ABVT (azoto básico volátil total)

Os produtos de pesca estão classificados em varias categorias de frescura como se segue:

Peixes Ósseos

Categoria E: menos de 20 mg NH3/100 g;
Categoria A: entre 20 e 30 mg NH3/100 g;
Categoria B: entre 30 e 40 mg NH3/100 g;
Redução de consumo abaixo de 40 mg NH3/100 g;

Peixes Cartilaginosos

Categoria E: menos de 40 mg NH3/100 g;
Categoria A: entre 40 e 80 mg NH3/100 g;
Categoria B: entre 80 e 200 mg NH3/100 g;
Redução de consumo abaixo de 200 mg NH3/100 g;

D. Metais Pesados

i. Mercúrio

A média do conteúdo em mercúrio total nas partes comestíveis dos produtos de pesca não deverá ultrapassar o 0,5 ppm; todavia, este conteúdo estará de 1 ppm nas partes comestíveis dos tubarões (todos spp.) atum (thunidus spp.) atum (Euthynnus spp); bonitos (); espadartes (xiphias gladius);

O conteúdo médio em mercúrio total nas partes comestíveis dos produtos de pesca deve ser inferior a 0,5 mg/kg do peso fresco (Categoria 1); em todo o caso talvez 1 mg/kg de peso fresco para as seguintes espécies (Categoria 2) como se segue:

- Tubarões (Spriridae);
- Atum (Thunnus Spp)
- Fulu -fulu (Euthynnus Spp)
- Fulu- fulu (Auxix Thazard,)
- Agulha Sombra (Xiphias gladus)
- Peixe Andala (Istiophorus platyrus)
- Peixe Andala - (Marlin Spp)
- Raia (Raja Spp)

A quantidade mínima de amostra a tomar por lote para cada categoria de produto é o seguinte:

- Categoria 1: 10 amostra tomado em 10 indivíduos;
- Categoria 2: 05 amostra tomado em 05 indivíduos;

A análise é efectuada misturando a amostra homogeneamente para obter o conteúdo médio em mercúrio.

O método utilizado é Espectrofotometria de Absorção Atómica.

ii . Chumbo

Produtos de Pesca	Conteúdo Máximo (mg/kg de peso a estado fresco)
Carne do peixe (quando o mesmo deve ser consumido inteiro; o conteúdo máximo se aplica ao peixe inteiro como:	0,4
- Fulu –fulu	
- Tainha (mugil labrosus labrosus);	
- Cavala (Trachurus Trachurus)	
- Atum (Thunnus Spp e Euthynnus Spp)	
Carne de outras espécies de peixe;	0,2

iii. . Cádmio

Produtos de Pesca	Conteúdo Máximo (mg/kg de peso em estado fresco)
Carne do peixe (quando o mesmo deve ser consumido inteiro; o conteúdo máximo se aplica ao peixe inteiro como:	0,1
- Fulu – Fulu (Auxix Thazard, etc) ;	
- Tainha (Mugil labrosus labrosus);	
- Cavala (Trachurus Trachurus);	
- Atum (Thunnus Spp e Euthyn-nus Spp)	
Carne de outras espécies de peixe;	0,05

O Método utilizado é a Espectrofotometria de Absorção Atómica.

As quantidades mínimas de amostra a tomar por lote é o seguinte:

Cinco (05) amostrais tomadas em 05 indivíduos;
A análise é efectuada misturando a amostra homogeneamente para obter um conteúdo médio em mercúrio.

E- Critérios Microbiológicos

1. Critérios microbiológicos para flora mesofila são como se segue:

- a) Os critérios microbiológicos aplicáveis aos produtos de pesca são os seguintes:

Produto	Critérios e limites	Interpretação
Filetes de peixe congelados ou refrigerados	Flora mesofila: 50 000 germes/g	Cinco amostras. Plano a três classes. M= 10 X critérios, salvo salmonella
	Coliformes fecais: 10 000 germes	
	Staphylococcus áureus 100 germes/g	
	Anaeróbio sulfito redutores 2 germes/g	
	Salmonella Ausência em 25 g	

2- Intrepretação dos Resultados Plano 3 Classes

i) São definidos:

m = Critério fixado no quadro abaixo mencionado – Todos os resultados igual ou inferior são considerados satisfatórios;

M = só limite de aceitabilidade para além do qual o resultado não é considerado satisfatório;

n = Quantidade de unidades que compõem a amostra;

c = Quantidade de unidades de amostra tendo um valor compreendido entre m e M;

ii) Interpretação, segundo o plano 3 classes:

O lote de qualidade microbiológica satisfatório Os cinco valores observados são inferiores ao critério, mas é igual a 03 m aceitável também 03 resultados iguais a critério (3 vezes m);

O lote de qualidade microbiológico aceitável: Os valores observados estão compreendidos entre 3 m e M e c/n e inferior ou igual a 2/5 (com n=5 e c=2); 3 resultados <a 3 m; 2 resultados compreendidos entre (m) 150.000 e (M) 500.000;

O lote de qualidade microbiológico não satisfatório: Os valores superiores a M são observados ou c/n é superior a 2/5;

- b) Os critérios microbiológicos aplicáveis a água potável são os seguintes:

Armazenagem dos Produtos da Pesca

Os operadores das empresas do sector alimentar devem garantir o cumprimento dos seguintes requisitos.

Parâmetros	Volume de amostras	Concentração máxima admissível (método por membranas filtrantes)
Coliformes totais	100 ml	0
Coliformes fecais	100 ml	0
Streptococcus fecais	100 ml	0
Clostridium sulfito redutores	20 ml	-

3. Conteúdo da água potável. Água potável não deve conter organismos patogénicos.

Com vista a completar, enquanto necessário o exame microbiológico da água, é conveniente pesquisar entre os germes que figuram no quadro outros germes patogénicos em particular:

As salmonellas;
Os staphylococcus;
As bactérias fecais;
Os enterovirus;

Por outro lado, estas águas não devem conter:
Microrganismos parasitas; Algas; Outros elementos figurados (larvas, vermes, etc.)

Capítulo VI
Acondicionamento e Embalagem dos Produtos da Pesca

1. Os recipientes em que os produtos da pesca são conservados em gelo devem ser impermeáveis e devem evitar que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos.

2. Os blocos congelados preparados a bordo dos navios devem ser adequadamente acondicionados antes do desembarque.

3. Caso os produtos da pesca sejam acondicionados a bordo dos navios, os operadores das empresas do sector alimentar deverão garantir que o material de acondicionamento:

- a) Não constitua uma fonte de contaminação;
- b) Seja armazenado de modo a não ser exposto a um risco de contaminação;
- c) Que se destina a voltar a ser utilizado seja fácil de limpar e, se necessário, de desinfectar.

Capítulo VII

1. Os produtos da pesca frescos, os produtos da pesca descongelados não transformados e os produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados devem ser mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente.

2. Os produtos da pesca congelados devem ser mantidos a uma temperatura não superior a - 18 °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 °C.

3. Os produtos da pesca mantidos vivos devem ser mantidos a uma temperatura e de uma maneira que não sejam prejudiciais à segurança alimentar ou à sua viabilidade.

Capítulo VIII
Transporte dos Produtos da Pesca

Os operadores das empresas do sector alimentar que transportam produtos da pesca devem garantir o cumprimento dos requisitos seguintes.

1. Durante o transporte, os produtos da pesca devem ser mantidos às temperaturas exigidas, nomeadamente:

- a) Os produtos da pesca frescos, os produtos da pesca descongelados não transformados e os produtos cozidos e refrigerados provenientes de crustáceos e de moluscos devem ser mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente;
- b) Os produtos da pesca congelados, com excepção do peixe congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas, devem, durante o transporte, ser mantidos a uma temperatura constante não superior a - 18 °C, em todos os pontos do produto, com possíveis breves subidas de 3 °C, no máximo.

2. Os operadores das empresas do sector alimentar não têm de cumprir o disposto na alínea b) do ponto 1 quando os produtos da pesca 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.

3. Se os produtos da pesca forem conservados em gelo, a água de fusão do gelo não pode ficar em contacto com os produtos.

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

Capítulo IX
Pequenas Quantidades Destinadas ao Consumidor Final

1. Para efeito do disposto na alínea b) do n.º 2 do artigo 1.º as quantidades inferiores a 50 kg de produtos da pesca, destinadas ao retalho local ou ao consumidor final não estão abrangidas pelo presente diplom

Capítulo X
Exportação de Produtos da Pesca Para Exportação

1. Para a Comunidade Europeia

Além dos requisitos acima apontados, devem ser cumpridas, designadamente, as disposições:

Regulamento 2073/2005 relativo ao Controlo microbiológico

Directiva 96/23 relativo a Resíduos

Regulamentos 1881/2006, 333/2007 e 1883/2007, relativos a determinados contaminantes

Directiva 89/197 e 95/2 relativas a aditivos

Directiva 2000/13, e Regulamentos 104/2000 e 2065/2001 relativos a Identificação, rotulagem e informação ao consumidor

Capítulo XI
Certificação

1 – O modelo de certificado para os produtos da pecas deve conter as seguintes informações:

- a) A identificação do género alimentício;
- i) Nome comercial
- ii) Nome científico
- iii) Quantidade

- iv) Identificação do lote
- v) Data de produção

b) A identificação do estabelecimento de produção;

- c) A identificação do responsável pela expedição;
- d) A identificação do expedidor;

e) O local de expedição;

f) O estabelecimento de destino;

g) O meio de transporte utilizado;

h) A data da expedição;

i) A data da certificação;

j) Nome e assinatura do certificador designado pela autoridade competente.

2. Modelo de Certificado Sanitário

Relativo aos produtos de pesca da Republica Democrática de São Tomé e Príncipe destinados á Comunidade Europeia, excluindo qualquer forma de moluscos bivaldos, equinodermes, os ascídias, crustáceos, cefalópodes e os gastrópodes marinhos.

Número de referência:
País de referência:
País exportador:
Autoridade Competente: Direcção Geral das Pescas

I. Identificação dos produtos de pesca – descrição dos produtos de pesca.

a) Espécie (nome científico):

b) Estado: (Processo de tratamento)

c) Número da embalagem:

d) Peso líquido:

e) Temperatura de armazenamento e de transporte requerido:

f) Número único de embalagem:

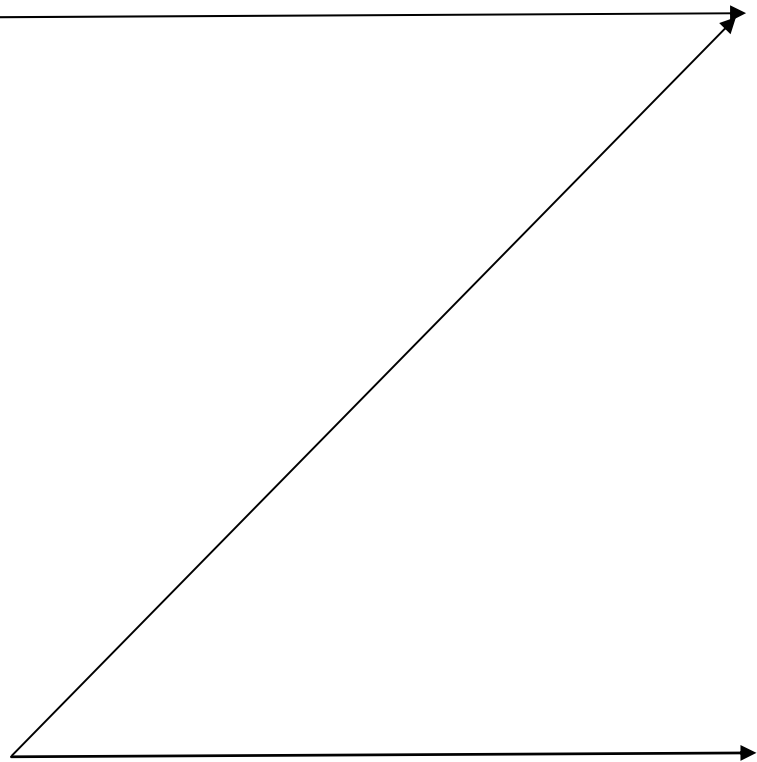
II. Origem dos produtos de pesca:

Nome (s) e números (s) de autorização oficial do (s) estabelecimento (s) ou do (s) navio (s) congelador (es) autorizado (s) pelo Ministério da Agricultura, Pescas e Desenvolvimento Rural (MAPDR); (Direcção Geral das Pescas (DGP); Serviços de Inspecção e Controlo de Qualidade (SI) a exportar para a Comunidade Europeia.

III: Destino dos produtos de pesca:

Os produtos de pesca são expedidos de:
Lugar que expediu para:
País, lugar de destino, por meio de seguinte transporte:
.....
Nome e endereço do expedidor:
Nome e endereço do destinatário:
(I) Riscar a menção inútil

O Ministro do Plano e Desenvolvimento, Dr.
Agostinho Quaresma dos Santos Afonso Fernandes.



DIÁRIO DA REPÚBLICA

AVISO

A correspondência respeitante à publicação de anúncios no *Diário da República*, a sua assinatura ou falta de remessa, deve ser dirigida ao Centro de Informática e Reprografia do Ministério da Justiça, Administração Pública, Reforma do Estado e Assuntos Parlamentares – Telefone: 2225693 - Caixa Postal n.º 901 – E-mail: cir@cstome.net São Tomé e Príncipe. - S.Tomé.

