

MINISTÉRIO DO MAR, MINISTÉRIO
DA AGRICULTURA, ALIMENTAÇÃO
E AMBIENTE E MINISTÉRIO DA SAÚDE
E PROMOÇÃO SOCIAL

Gabinetes

Portaria Nº 27/98

de 27 de Abril

Ao abrigo da alínea b) do artigo 217º e da alínea b) do nº 1 do artigo 288º da Constituição,

Considerando os números 1 e 2 da alínea b) do número 3 do artigo 18º e os números 1 e 2 e a alínea a) do nº 3 do artigo 19º do Decreto-Lei nº 15/96, de 20 de Maio de 1996,

Nos termos do artigo 5º Decreto-Lei nº 18/98, de 27 de Abril que define as atribuições do Autoridade Competente para a inspecção sanitária e o controlo da qualidade dos produtos da pesca,

Manda o Governo da República de Cabo Verde através do Ministro do Mar, do Ministro da Agricultura, Alimentação e Ambiente e Ministro da Saúde e Promoção Social.

Artigo 1º

(Aprovação do Regulamento)

É aprovado o regulamento das normas sanitárias aplicáveis à produção e colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano, composto do regulamento e seus anexos.

Artigo 2º

(Entrada em Vigor)

A presente Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

Gabinete dos Ministros do Mar, da Agricultura, Alimentação e Ambiente e da Saúde e Promoção Social, aos 21 de Abril de 1998. – Os Ministros, *Maria Helena Semedo — José António Pinto Monteiro — João Medina.*

Regulamento das normas sanitárias aplicáveis à produção e colocação no mercado dos produtos da pesca destinados ao consumo humano.

Artigo 1º

(Objecto)

O presente regulamento e seus anexos estabelecem as normas sanitárias que regem a produção e a colocação no mercado europeu dos produtos da pesca destinados ao consumo humano.

Artigo 2º

(Definições)

Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

- 1) Produto da pesca todos os animais ou partes de animais marinhos ou de água doce, incluindo as suas ovas e leitugas, com exclusão dos mamíferos aquáticos, das rãs e de outros animais aquáticos abrangidos por regulamentação específica;
- 2) Produto da aquicultura - todos os produtos da pesca cujo nascimento e crescimento são controlados pelo homem até à sua colocação no mercado como género alimentício, sendo os peixes ou crustáceos de água doce capturados quando juvenis ou no seu meio natural e mantidos em cativeiro até atingirem o tamanho comercial pretendido para consumo humano. Se a sua permanência nos viveiros tiver como único objectivo mantê-los vivos, e não fazê-los aumentar de tamanho ou de peso, deixam de ser considerados, produtos de aquicultura;
- 3) Refrigeração - o processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos da pesca por forma que esta esteja próxima da do gelo fundente;
- 4) Produto fresco - todo o produto da pesca, inteiro ou preparado, incluindo os produtos acondicionados sob vácuo ou atmosfera modificada que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação, excepto a refrigeração;
- 5) Produto preparado - todo o produto da pesca que foi submetido a uma operação que alterou a sua integridade anatómica, tal como a evisceração, o decapitação, o corte, a filetagem e a picagem;
- 6) Produto transformado - todo o produto da pesca que foi submetido a um processo químico ou físico, tal como o aquecimento, a defumação, a salga, a seca, a marinada, etc, aplicado aos produtos refrigerados ou congelados, associados ou não a outros géneros alimentícios, ou uma combinação destes diversos processos;
- 7) Conserva - o processo que consiste em acondicionar produtos em recipientes hermeticamente fechados e submetê-los a um tratamento térmico suficiente para destruir ou tornar inactivos todos os microrganismos susceptíveis de proliferação, qualquer que seja a temperatura a que o produto se destine a ser armazenado;
- 8) Produto Congelado - todo o produto da pesca que sofreu uma congelação que permita obter uma temperatura no seu centro térmico de pelo menos -18°C, após estabilização térmica;
- 9) Embalagem - a operação destinada a realizar a protecção dos produtos da pesca através da utilização de um invólucro, de um recipiente ou de qualquer outro material adequado;
- 10) Lote - a quantidade de produtos da pesca obtida em circunstâncias praticamente idênticas;
- 11) Remessa - a quantidade de produtos da pesca destinada a um ou vários compradores num país destinatário e enviada por um único meio de transporte;
- 12) Meios de transporte - as partes reservadas para carga nos veículos automóveis, nos veículos que circulam sobre carris e nas aeronaves, bem como os padrões dos navios ou os contentores para o transporte por terra, mar ou ar;
- 13) Autoridade Competente - o departamento governamental encarregado da inspecção sanitária e do controlo da qualidade dos produtos da pesca, que actua através dos seus serviços centrais ou autónomos;
- 14) Estabelecimento - todo o local em que os produtos da pesca sejam preparados, transformados, refrigerados, congelados, embalados ou armazenados, não sendo, no entanto, considerados como tal as lotas e os mercados grossistas em que são exclusivamente realizadas exposições e venda por grosso;

15) Colocação no mercado - a detenção ou a exposição destinada à venda, a colocação à venda, a entrega ou qualquer outro modo de colocação no mercado em exclusão da venda a retalho e da cessão directa no mercado local em pequenas quantidades por um pescador ou retalhista ou ao consumidor;

16) Água do mar salubre - a água do mar ou a água salobra que não apresente contaminação microbiológica, substâncias nocivas e ou plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de influenciar a qualidade sanitária dos produtos da pesca;

Artigo 3º

(Condições para colocação no mercado)

1. A colocação no mercado de produtos da pesca tirados em meio natural está sujeita às seguintes condições:

- a) Ter sido capturados e eventualmente manipulados para a sangria, o decapitação, a evisceração e retirada as barbatanas, e refrigerados ou congelados a bordo dos navios identificados no Anexo I de acordo com as normas de higiene aí estabelecidas;
- b) Ter sido manipulados, durante e após o desembarque, nos termos das disposições contidas no Anexo II;
- c) Ter sido manipulados e, se for caso disso, embalados, preparados, transformados, congelados, descongelados ou armazenados, em condições higiénicas, em estabelecimentos aprovados, na observância dos requisitos dos Anexos III e IV, podendo a Autoridade Competente pela inspecção higio-sanitária, em derrogação do nº2 Anexo II, autorizar, quando requerido, o transvasamento dos produtos frescos da pesca para o cais em recipientes destinados a expedição imediata para um estabelecimento aprovado ou para uma loja ou para um mercado grossista, afim de aí serem submetidos a controlo;
- d) Ter sido objecto dum controlo sanitário nos termos do Anexo V;
- e) Ter sido adequadamente embalados nos termos do Anexo VI;
- f) Ter sido identificados nos termos do Anexo VII;
- g) Ter sido armazenados e transportados em condições de higiene de acordo com o estabelecido no Anexo VIII.

2. A evisceração, sempre que for possível do ponto de vista técnico-comercial, deve ser efectuada o mais rapidamente possível após a captura ou o desembarque.

3. Os produtos da aquicultura só pode ser colocados no mercado com as seguintes condições:

a) O abate deve ser realizado em condições de higiene adequadas, não devendo os produtos estar conspurcados por terra, lama ou excrementos e, no caso de não serem directamente transformados após o abate, ser conservados refrigerados;

b) Cumprimento do disposto nas alíneas c) a g) do nº1.

Artigo 4º

(Manutenção das condições de sobrevivência)

Os produtos da pesca destinados a ser colocados vivos no mercado devem ser permanentemente mantidos nas melhores condições de sobrevivência.

Artigo 5º

(Proibição de colocação no mercado)

Não podem ser colocados no mercado os produtos da pesca que contenham biotóxicos, tais como a ciguatera ou as toxinas paralisantes dos músculos.

Artigo 6º

(Medidas de autofiscalização)

1. Os responsáveis pelos estabelecimentos devem tomar todas as medidas necessárias para que, em todos os estádios da produção dos produtos da pesca sejam observadas as prescrições do presente regulamento.

2. Para efeitos do disposto no nº 1, os responsáveis pelos estabelecimentos devem efectuar auto-controlos baseados nos seguintes princípios:

- a) Identificação dos pontos críticos dos seus estabelecimentos, em função dos processos de fabrico utilizados;
- b) Estabelecimento e aplicações de método de vigilância e de controlo desses pontos críticos;
- c) Colheita de amostras para exame no laboratório aprovado pelo Autoridade Competente para efeitos de controlo dos métodos de limpeza e de desinfecção e verificação das normas estabelecidas pelo presente regulamento;
- d) Conservação de um vestígio escrito ou registado de forma indelével dos pontos anteriores, por um período de três anos.

3. Se os resultados dos autocontrolos ou qualquer informação de que dispunham os responsáveis a que se refere o nº 1 revelarem a existência de um risco sanitário ou permitirem supor a sua existência, serão tomadas medidas adequadas, sem prejuízo da imposição de medidas de natureza preventiva apropriadas.

Artigo 7

(Inspecção e Controlo)

A inspecção e o controlo dos estabelecimentos, navios, lotas e mercados grossistas efectuar-se-ão regularmente, de acordo com as regras técnicas constantes do Anexo V, devendo ser facultado ao Autoridade Competente o livre acesso a todos os locais dos estabelecimentos, navios, lotas e mercados grossistas com vista a assegurar o cumprimento do presente regulamento.

ANEXO I

Condições Aplicáveis aos Navios

I - Produtos abrangidos:

O disposto no Anexo I aplica-se aos produtos da pesca obtidos a bordo dos seguintes navios:

- a) Navios de pesca;
- b) Navios de pesca concebidos e equipados para assegurar a conservação dos produtos da pesca em condições satisfatórias durante mais de 24 horas, com excepção dos navios equipados para manutenção em vida dos peixes, crustáceos e moluscos sem outro meio de conservação a bordo.

II - Condições gerais de higiene aplicáveis aos produtos da pesca a bordo dos navios de pesca:

1. As partes dos navios de pesca ou os recipientes reservados à armazenagem dos produtos da pesca não devem conter objectos ou produtos susceptíveis de transmitirem àqueles géneros alimentícios propriedades nocivas ou características anormais. As partes dos navios ou dos recipientes em questão devem ser concebidas de forma a facilitar a sua limpeza e a drenagem da água de fusão do gelo.

2. No momento da sua utilização as partes do navio ou os recipientes reservados à armazenagem dos produtos da pesca devem encontrar-se em perfeito estado de limpeza, e designadamente não podem ser susceptíveis de conspurcação pelo carburante utilizado para a propulsão do navio ou pelas águas residuais dos fundos do navio.

3. Logo que cheguem a bordo os produtos da pesca devem ser colocados ao abrigo de qualquer contaminação e subtraídos o mais rapidamente possível à acção da luz solar ou de qualquer outra fonte de calor. Quanto forem lavados, a água utilizada deve ser ou água doce ou água do mar salubre de forma a não prejudicar a sua qualidade ou salubridade.

4. Os produtos da pesca devem ser manipulados e armazenados de modo a evitar o seu esmagamento. A utilização de instrumentos perfurantes é tolerada para a deslocação de peixes de grandes dimensões ou de peixes que apresentam um risco de fermento para o manipulador, desde que a carne destes produtos não sofra deterioração.

5. Os produtos da pesca, com exclusão dos produtos mantidos no estado vivo, devem ser submetidos à acção do frio o mais rapidamente possível após a sua colocação a bordo. Todavia, em relação aos navios em que a aplicação de frio não é realizável de um

ponto de vista prático, os produtos da pesca não devem ser conservados a bordo mais de oito horas.

6. Quando for utilizado o gelo para a refrigeração dos produtos da pesca, o gelo deve ser fabricado com água potável ou com água do mar salubre. Antes da sua utilização, deve ser armazenado em condições que não permitam a sua contaminação.

7. A limpeza dos recipientes, dos instrumentos e das partes do navio que entram em contacto directo com os produtos da pesca deve efectuar-se, após o desembarque dos produtos com água potável ou água do mar salubre.

8. Quando os peixes são descabeçados e/ou eviscerados a bordo, estas operações devem efectuar-se de modo higiénico, devendo os produtos ser lavados abundantemente com água potável ou água do mar salubre imediatamente após estas operações. As vísceras ou as partes que possam representar um perigo para a saúde pública serão separadas e afastadas dos produtos destinados ao consumo humano, os fígados, as ovas e o sémén destinados ao consumo humano serão conservados sob gelo ou congelados.

9. Os equipamentos utilizados, para a evisceração, decapitação e retirada das barbatanas e os recipientes, utensílios e aparelhos diversos em contacto com os produtos da pesca serão constituídos ou revestidos por um material impermeável, imputrescível, liso, fácil de limpar e de desinfectar. No momento da sua utilização devem estar em perfeito estado de limpeza.

10. O pessoal afecto às operações de manipulação dos produtos da pesca deve conservar um bom estado de limpeza, quer a nível corporal quer da indumentária.

III - Condições suplementares de higiene aplicáveis aos navios de pesca abrangidos pela alínea b) do nºI:

1. Os navios de pesca devem estar equipados com porões, cisternas ou compartimento das máquinas e dos locais reservados à tripulação por meio de divisórias suficientemente estanques para evitar qualquer contaminação dos produtos da pesca armazenados.

2. O revestimento interior dos porões, das cisternas e dos contentores deve ser estanque e fácil de lavar e desinfectar. O revestimento será constituído por material liso ou, na sua ausência pintado com uma tinta lisa mantida em bom estado e que não possa transmitir aos produtos da pesca substâncias nocivas para a saúde humana.

3. A disposição dos porões deverá ser de modo a permitir uma drenagem adequada da água de fusão do gelo evitando assim a sua acumulação no fundo.

4. Os recipientes utilizados para a armazenagem dos produtos devem permitir e assegurar a sua conservação em condições de higiene satisfatórias e, designadamente permitir o escoamento da água de fusão do gelo. No momento da sua utilização devem encontrar-se em perfeitas condições de limpeza.

5. O convés de trabalho, o equipamento e os porões, cisternas e contentores serão limpas após cada utilização. Para o efeito utilizar-se-á quer a água potável, quer a água do mar salubre. Sempre que necessário proceder-se-á a uma desinfecção, combate aos insectos ou desratização.

6. Os produtos de limpeza, desinfectantes, insecticidas ou quaisquer substâncias susceptíveis de apresentar um qualquer grau de toxicidade devem ser armazenados em locais ou armários fechados à chave e utilizados de modo a não apresentarem qualquer risco de contaminação para os produtos da pesca.

7. Quando os produtos da pesca forem congelados a bordo, esta operação deve realizar-se nas condições fixadas nos números 1 e 3 do nºII do Anexo IV deste Regulamento. Em caso de congelação em salmoura, esta não deve constituir uma fonte de contaminação para os produtos.

8. Os navios equipados para a refrigeração dos produtos da pesca em água do mar refrigerada através do gelo (CSW) ou através do meio mecânico (RSW) devem satisfazer as seguintes condições:

- a) As cisternas devem estar equipadas com uma instalação adequada para o enchimento e esvaziamento da água do mar e de um sistema que assegure uma temperatura homogénea nas cisternas;
- b) As cisternas devem dispor de um aparelho destinado a registar automaticamente a temperatura, cuja sonda deve estar colocada na parte da cisterna em que a temperatura seja mais elevada;
- c) O funcionamento do sistema de cisterna ou de contentor deve assegurar um nível de arrefecimento que garanta que a mistura de peixe e água do mar atinja 3°C no máximo, em seis horas após a mudança, e 0°C, no máximo, após dezasseis horas;
- d) As cisternas, as sistemas de circulação e os contentores devem ser totalmente esvaziados e limpos intensivamente, após cada desembarque, com água potável ou água do mar salubre; o enchimento deve realizar-se com água do mar salubre;
- e) Os registos das temperaturas das cisternas devem indicar claramente a data e o número das cisternas e ser mantidos à disposição das Serviços incumbidas do controlo.

9. O Autoridade Competente manterá actualizada, para efeitos de controlo, uma lista de navios equipados de acordo com o nº7 ou o nº8, com exclusão, todavia dos navios que disponham de contentores amovíveis, que, sem prejuízo do disposto na segunda parte do nº5 do

nºII, não exerçam regularmente as operações de conservação dos peixes em água do mar refrigerada.

10. Os armadores e seus representantes devem tomar todas as disposições necessárias para afastar dos trabalhos e da manipulação dos produtos da pesca as pessoas susceptíveis de os contaminar, até que se prove que essas pessoas podem exercer sua actividade sem perigo.

ANEXO II

Condições durante e após o desembarque

1. Os equipamentos de descarga e desembarque devem ser constituídos por materiais fáceis de limpar e devem ser mantidos em bom estado de conservação e limpeza.

2. Na descarga ou no desembarque deve ser evitada a contaminação dos produtos da pesca e, nomeadamente, assegurar-se que:

- a) A descarga e o desembarque sejam efectuados rapidamente;
- b) Os produtos da pesca sejam rapidamente colocados num ambiente protegido, à temperatura requerida em função da natureza do produto e, se necessário, debaixo do gelo nas instalações de transporte, de armazenagem e de venda ou num estabelecimento;
- c) Não sejam autorizada a utilização de equipamentos e efectuadas manipulações susceptíveis de deteriorar as partes comestíveis dos produtos da pesca.

3. As partes dos edifícios das lotas e dos mercados grossistas em que os produtos da pesca são expostos para a venda devem:

- a) Ser cobertas e dispor de paredes fáceis de limpar;
- b) Dispor de um piso impermeável fácil de lavar e desinfectar, construído de modo a permitir um escoamento fácil da água e ser munido de um dispositivo de evacuação das águas residuais;
- c) Dispor de instalações sanitárias com um número adequado de lavatórios de comando não manual e retretes com autoclismo, devendo os lavatórios estar equipados de produtos de limpeza das mãos e dispositivos de secagem adequados;
- d) Estar suficientemente iluminados de modo a facilitar o controlo dos produtos das pescas previsto no Anexo V do presente regulamento;
- e) Quando destinadas à exposição ou à armazenagem dos produtos da pesca, não devem ser utilizados para outros fins;
- f) Ser regularmente limpos, pelo menos no fim de cada venda;

- g) Ser providos de letreiros indicando a proibição de fumar, de cuspir, de beber ou de comer, colados de maneira visível;
- h) Poder ser fechados e mantidos fechados sempre que a Autoridade Competente para a inspecção sanitária o considere necessário;
- i) Dispor de uma instalação que permita o abastecimento de água que obedeça às condições do Anexo III, números 1 e 7 do nº II;
- j) Dispor de contentores especiais, estanques, em materiais resistentes à corrosão, e destinados a receber produtos da pesca impróprios para consumo humano;
- k) Dispor de um compartimento suficientemente adaptado, que possa ser fechado à chave, devidamente apetrechado do material necessário ao exercício dos controlos, localizado nas suas instalações próprias ou nas imediações do lugar de exercício da actividade, em função das quantidades expostas para a venda que possa servir as necessidades do inspector higio-sanitário.

4. Os veículos que emitam gases de escape susceptíveis de prejudicar a qualidade dos produtos da pesca não devem entrar nas lotas.

5- Os animais indesejáveis, tais como insectos, roedores e pássaros, devem ser impedidos de penetrar nas lotas.

6. Após cada venda, as faces internas e externas dos caixotes devem ser limpos e passados por água potável ou água do mar salubre, podendo, quando necessário, ser desinfectadas.

7. Após o desembarque ou, se for caso disso, após a primeira venda, os produtos da pesca devem ser imediatamente transportados para o seu local de destino, nas condições fixadas no Anexo VIII.

8. No entanto, se não forem cumpridas as condições enunciadas no nº3 os edifícios das lotas em que os produtos da pesca são eventualmente armazenados antes de serem postos à venda, ou após a venda e enquanto se aguarda o respectivo transporte para o local de destino, devem dispor de câmaras isotérmicas com capacidade suficiente que obedeçam às condições fixadas nos nºs. 1 e 3 do nº1 do Anexo III do presente diploma. Nesse caso, os produtos da pesca devem ser armazenados a uma temperatura próxima de 0 °C..

9. As condições gerais de higiene enunciadas no nºII do Anexo III, com excepção da alínea B), nº1, alínea a), aplicam-se, *mutatis mutandis*, às lotas em que os produtos da pesca são postos à venda ou armazenados.

10. Os mercados grossistas em que os produtos da pesca são postos à venda ou armazenados estão sujeitos às mesmas condições que as enunciadas nos nºs 1, 4, 10 e 11 do nºI do Anexo III. As condições gerais de higiene enunciadas no nºII do Anexo III aplicam-se, *mutatis mutandis*, aos mercados grossistas.

ANEXO III

Condições gerais aplicáveis aos estabelecimentos em terra

I - Condições gerais de organização e do equipamento em material:

Os estabelecimentos devem, pelo, menos, dispor de:

1. Locais de trabalho de dimensões suficientes para que a laboração possa aí exercer-se em condições de higiene adequadas. Os locais de trabalho serão concebidos e dispostos de modo a evitar qualquer contaminação dos produtos e a separar claramente o sector limpo do sector conspurcado;

2. As instalações em que se procede á manipulação, preparação e transformação dos produtos referidos devem dispor de:

- a) Piso em materiais impermeáveis, fácil de limpar e desinfectar e disposto de modo a permitir um escoamento fácil da água ou equipado com um dispositivo destinado a evacuar a água;
- b) Paredes de superfícies lisas e fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis;
- c) Tecto fácil de limpar;
- d) Portas em materiais inalteráveis fáceis de limpar;
- e) Ventilação suficiente e, se for caso disso, uma boa evacuação dos vapores ;
- f) Iluminação suficiente;
- g) Dispositivos e materiais suficientes para a limpeza e desinfecção das mãos. Nos locais de trabalho e nos lavabos, as torneiras não devem poder ser accionadas à mão. Os lavabos devem estar equipados com dispositivos de secagem das mãos adequados;
- h) Dispositivos para a limpeza dos instrumentos, do material e das instalações;

3. Nas câmaras frigoríficas em que são armazenados os produtos da pesca;

- a) Os mesmos requisitos que os previstos nas alíneas a), b),c),d) e f) do nº 2;
- b) Se for caso disso, uma instalação de potência frigorífica suficiente para garantir a manutenção dos produtos nas condições térmicas previstas no presente regulamento;

4. Dispositivos adequados de protecção contra os animais indesejáveis, tais como insectos, roedores e pássaros;

5. Dispositivos e utensílios de trabalhos, como, por exemplo mesas de corte e recipientes, tapetes transportadores e facas em materiais resistentes á corrosão, fáceis de limpar e de desinfectar;

6. Contentores especiais, estanques, em materiais resistentes à corrosão, destinados a receber produtos da pesca não destinados ao consumo humano, e um local destinado a dispor esses contentores, sempre que não forem evacuados, pelo menos no final de cada dia de trabalho;

7. Uma instalação que permita o abastecimento de água potável ou eventualmente de água do mar salubre ou tornada salubre através de um sistema de depuração adequado sob pressão, em quantidades suficientes, sendo todavia autorizada a título excepcional, uma instalação que fornece água não potável para os produtos de vapor, o combate aos incêndios e o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, na condição de as condutas instaladas para o efeito não permitirem a utilização dessa água para outros fins e não representarem qualquer risco de contaminação dos produtos. As condutas de água não potável devem estar claramente diferenciadas daquelas em que circula a água potável ou a água do mar salubre;

8. Um dispositivo que permita a evacuação higiénica das águas residuais;

9. Um número suficiente de vestiários, com paredes e pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios e retores com autoclismo, não devendo estas últimas abrir directamente para os locais de trabalho. Os lavatórios devem estar equipados com produtos de limpeza, bem como de dispositivos de secagem das mãos adequados e torneiras não accionados à mão;

10. De um local suficientemente adaptado, que feche à chave, à disposição exclusiva do serviço de inspecção higio-sanitária, se a quantidade dos produtos tratados requerer a sua presença regular e permanente.;

11. Equipamentos adequados para limpeza e desinfecção dos meios de transporte. Todavia, esses equipamentos não são obrigatórios no caso de existirem disposições que imponham a limpeza e desinfecção dos meios de transporte em locais oficialmente aprovados;

12. Nos estabelecimentos em que são mantidos animais vivos tais como crustáceos e peixes, uma instalação adequada que permita as melhores condições de sobrevivência possíveis, alimentada por água de qualidade suficiente para não transmitir aos animais organismos ou substâncias nocivas.

II - Condições Gerais de Higiene:

A) Condições gerais de higiene aplicáveis às instalações e materiais:

1. O piso, as paredes, o tecto e as divisórias, o material e os instrumentos utilizados para a laboração dos produtos da pesca devem ser mantidos num bom estado de limpeza e de conservação, de modo a não constituírem uma fonte de contaminação dos produtos.

2. Deve proceder-se à destruição sistemática dos roedores, insectos e qualquer outro parasita nos locais ou nos materiais, devendo os raticidas, insecticidas, desinfectantes ou quaisquer outras substâncias potencialmente tóxicas ser guardados em locais ou armários que fechem bem à chave.

A sua utilização não deverá causar riscos de contaminação para os produtos.

3. Os locais de trabalho, os utensílios e o material só devem ser utilizados para a elaboração dos produtos podendo, todavia, ser utilizados para a elaboração simultânea, ou em momentos diferentes, de outros produtos alimentares, após autorização do Autoridade Competente.

4. A utilização de água potável ou de água do mar salubre é obrigatório para todas as utilizações.

Todavia, a título excepcional, deve autorizar-se a utilização de água não potável para o arrefecimento das máquinas, a produção de vapor ou a luta contra os incêndios na condição de as condutas instaladas para o efeito não permitirem a utilização dessa água para outros fins e não representarem qualquer risco de contaminação dos produtos.

5. Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser autorizados pela Autoridade Competente e ser utilizados de modo que o equipamento, material e os produtos não sejam afectados.

B) Condições de higiene aplicáveis ao pessoal:

1. Exige-se o máximo grau de limpeza por parte do pessoal, em especial:

- a) O pessoal deve vestir roupa de trabalho adequada e limpa e usar uma touca limpa que envolva completamente o cabelo, aplicando-se esta regra, nomeadamente, às pessoas que manipulem produtos de pesca sujeitos a contaminação;
- b) O pessoal que trabalhe na manipulação e na preparação dos produtos da pesca deve lavar as mãos de cada vez que recomeça a trabalhar, devendo os ferimentos nas mãos ser cobertos com um penso estanque;
- c) É proibido fumar, cuspir, beber e comer nos locais de trabalho e de armazenagem dos produtos da pesca.

2. A entidade empregadora deve tomar as medidas necessárias para afastar do trabalho ou da manipulação dos produtos da pesca qualquer pessoa susceptível de os contaminar, até que se demostre que essa pessoa esteja em condições de realizar esse trabalho sem risco. Por ocasião do recrutamento de pessoal, todas as pessoas afectas ao trabalho e à manipulação dos produtos da pesca deverão comprovar, mediante atestado médico, que não existe qualquer impedimento sanitário à sua contratação e emprego. O acompanhamento médico dessas pessoas está subordinado à legislação nacional.

ANEXO IV

Condições especiais aplicáveis à manipulação dos produtos da pesca nos estabelecimentos em terra

I - Condições aplicáveis aos produtos frescos:

1. Quando os produtos refrigerados não condicionados não forem distribuídos, expedidos, preparados ou transformados imediatamente após a sua chegada ao estabelecimento devem ser armazenados em gelo. Deve

ser readicionado gelo sempre que necessário; o gelo utilizado, com ou sem sal, deve ser fabricado a partir de água potável ou água do mar salubre e armazenado, em condições higiénicas, em contentores concebidos para esse efeito; os contentores devem ser mantidos limpos e devem encontrar-se em bom estado de conservação. Os produtos frescos pré-embalados devem ser refrigerados com gelo ou por um aparelho de refrigeração mecânica que permita obter condições de temperatura similares.

2. As operações como decapitação e a evisceração, se não tiverem sido efectuadas a bordo, serão efectuadas de modo higiénico devendo os produtos ser lavados com água potável ou água do mar salubre em abundância imediatamente a seguir a essas operações.

3. As operações como a filetagem e o corte devem ser efectuadas de modo a evitar a contaminação ou conspurcação dos filetes e postas a realizar-se num local diferente do que é utilizado para a decapitação e evisceração. Os filetes e postas não devem permanecer nas mesas de trabalho para além do tempo necessário para a sua preparação e devem estar protegidos da contaminação através de uma embalagem apropriada. Os filetes e postas destinados à venda no estado fresco devem ser refrigerados o mais rapidamente possível após a sua preparação.

4. As vísceras e as partes que possam pôr em perigo a saúde pública são separadas e afastadas dos produtos destinados ao consumo humano.

5. Os recipientes utilizados para a distribuição ou a armazenagem dos produtos da pesca frescos devem ser concebidos de modo a garantir que os produtos sejam preservados de contaminação e conservados em boas condições de higiene e de modo a permitir nomeadamente um escoamento fácil da água de fusão.

6. Caso não existam equipamentos especiais para a remoção constante dos desperdícios, estes devem ser colocados em recipientes estanques, equipados com tampa e fáceis de limpar e desinfectar. Os desperdícios não devem acumular-se nos locais de trabalho. Os desperdícios devem ser removidos continuamente ou sempre que os contentores estiverem cheios e, no mínimo, ao fim de cada dia de laboração para os contentores ou local referidos nos números 1 e 6 do nº1 do Anexo III. Os recipientes, contentores e/ou local destinados aos desperdícios devem ser cuidadosamente limpos e, se necessário, desinfectados após cada utilização. Os desperdícios armazenados não devem constituir uma fonte de contaminação para o estabelecimento ou ser incómodos para a vizinhança.

II - Condições aplicáveis aos produtos congelados:

1. Os estabelecimentos devem possuir:

- a) Uma instalação com uma potência frigorífica suficiente para submeter os produtos a um abaixamento rápido da temperatura que permita obter as temperaturas previstas no presente Regulamento;
- b) Instalações com uma potência frigorífica suficiente para que os produtos sejam mantidos nos locais de armazenagem a uma tempera-

tura não superior à prevista no presente regulamento, independentemente da temperatura exterior. Contudo, por motivo de imperativos técnicos ligados ao método de congelação e à manutenção destes produtos, para os peixes inteiros congelados em salmoura e destinados ao fabrico de conservas podem ser toleradas temperaturas mais elevadas que as previstas no presente regulamento, não podendo no entanto ultrapassar -9°C.

2. Os produtos frescos a congelar devem satisfazer o disposto no nºI do presente Anexo.

3. Os locais de armazenagem devem estar equipados com um dispositivo registador da temperatura, colocado de modo a poder ser facilmente consultado. A parte termosensível do termómetro deve estar colocada na zona em que se verifique a temperatura mais elevada. Os gráficos de registo da temperatura devem ser mantidos à disposição das serviços competentes para controlo durante, pelo menos, o período de validade dos produtos.

III - Condições aplicáveis aos produtos descongelados;

Os estabelecimentos que procedam à descongelação devem obedecer aos seguintes requisitos:

- 1) A descongelação dos produtos da pesca será efectuada em condições de higiene adequadas devendo evitar-se a contaminação e existir um escoamento eficaz da água de fusão. Durante a descongelação a temperatura dos produtos não deve aumentar de modo excessivo.
- 2) Após a descongelação, os produtos devem ser manipulados de acordo com as condições enunciadas no presente regulamento e, caso sejam preparados ou transformados, as operações em questão devem realizar-se o mais rapidamente possível. Se esses produtos forem directamente colocados no mercado, deve constar da embalagem uma indicação claramente visível de que se trata de produto descongelado.

IV - Condições aplicáveis aos produtos transformados:

1. Os produtos frescos, congelados ou descongelados utilizados para a transformação devem satisfazer os requisitos enunciados nos nºs I, II ou III do presente Anexo.

2. Caso seja aplicado um tratamento destinado a inibir o desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou se esse tratamento constituir um elemento importante para assegurar a conservação do produto, esse tratamento deve ser cientificamente reconhecido. O responsável pelo estabelecimento deve manter um registo de que conste a menção dos tratamentos aplicados. É importante nomeadamente registar e controlar a duração e a temperatura de um tratamento, pelo calor, a concentração de sal, o pH e o teor de água em função do tipo de tratamento utilizado. Os registos de-

vem ser mantidos à disposição da Autoridade Competente pela inspecção e controlo durante um período pelo menos igual ao período de conservação do produto.

3. 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 marinada devem possuir na embalagem uma inscrição claramente visível com indicação das condições de armazenagem. Além disso, devem ser respeitadas as condições a seguir enunciadas:

4. Conservas - No fabrico de produtos da pesca que sejam esterilizados em recipientes hermeticamente fechados deve velar-se por que:

- 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. O tratamento aplicado deve poder destruir ou desactivar os germes patogénicos, bem como os esporos dos microrganismos patogénicos. Um equipamento de tratamento térmico deve possuir dispositivos de controlo destinados a permitir verificar se os recipientes foram efectivamente submetidos a um tratamento térmico adequado. Após o tratamento térmico o arrefecimento dos recipientes deve ser efectuado com água potável, sem prejuízo da presença de eventuais aditivos químicos utilizados em conformidade com as boas práticas tecnológicas, a fim de impedir a corrosão da aparelhagem e dos contentores;
- c) Os controlos suplementares por sondagem devem ser realizados, pelo fabricante para verificar se os produtos transformados foram submetidos a um tratamento eficaz por meio de:
 - i) Testes de incubação devendo a incubação realizar-se a 37°C durante sete dias ou a 36°C durante dez dias, ou utilizando uma combinação equivalente;
 - ii) Exames microbiológicos do conteúdo e dos recipientes no laboratório do estabelecimento ou noutro laboratório aprovado pela Autoridade Competente;
- d) Sejam colhidas amostras da produção diária a intervalos previamente determinados, para garantir a eficácia da cravação ou de outro meio de fechamento hermético. Para o efeito deve existir um equipamento adequado para o exame das sessões perpendiculares das cravações dos recipientes fechados;
- f) Sejam efectuados controlos para verificar se os recipientes não estão danificados;

g) Todos os recipientes submetidos a um tratamento térmico em condições praticamente idênticas recebem uma marca de identificação do lote.

5. Fumagem - As operações de fumagem devem ser efectuadas num local separado ou numa instalação especial, equipados, se necessário, 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. A fumagem deve ser efectuada nas condições seguintes:

- a) Os materiais utilizados para a produção de fumo destinado à fumagem de peixe devem ser armazenados em local separado do local de fumagem e devem ser utilizados de modo a não contaminar os produtos.
- b) Deverá ser proibida a produção de fumo por combustão de madeira pintada envernizada, colada ou que tenha sofrido qualquer tipo de tratamento de preservação química.
- c) Após a fumagem e antes de serem embalados, os produtos devem ser arrefecidos rapidamente à temperatura requerida para a sua conservação.

6 - Salga:

- a) As operações de salga devem ser efectuadas em locais diferentes e suficientemente afastados daqueles em que são efectuadas as demais operações;
- b) O sal utilizado no tratamento dos produtos da pesca deve ser limpo e armazenado de modo a evitar a contaminação, não devendo ser reutilizado;
- c) As cubas de salmoura devem ser construídas de modo a evitar qualquer fonte de poluição durante o processo da salmoura;
- d) As cubas de salmoura e as zonas destinadas à salga devem ser limpas antes da utilização.

7. Produtos de crustáceos e de moluscos cozidos- Os crustáceos e moluscos devem ser cozidos da seguinte forma:

- a) Qualquer cozedura deve ser seguida rapidamente por um arrefecimento. A água utilizada para o efeito deve ser água potável ou água do mar salubre. Se não for empregue qualquer outro meio de conservação, o arrefecimento deve prosseguir até atingir a temperatura de fusão do gelo.
- b) O descasque deve efectuar-se de modo higiénico evitando a contaminação do produto. Se esta operação for feita manualmente, o pessoal deve prestar especial atenção à lavagem das mãos e todas as superfícies de trabalho devem ser cuidadosamente limpas. Caso sejam utilizadas máquinas estas devem ser limpas com frequência e desinfetadas após

cada dia de trabalho. Após o descasque, os produtos cozidos devem imediatamente ser congelados ou refrigerados a uma temperatura que não permita o crescimento dos germes patogénicos e ser armazenados em local adequado;

- c) O fabricante deve mandar efectuar regularmente controlos microbiológicos da sua produção, relativa aos critérios microbiológicos aplicáveis à produção de crustáceos e moluscos cozidos.

8. Polpa de peixe - A polpa de peixe obtida por separação mecânica das espinhas, deve ser fabricada nas condições seguintes:

- a) A separação mecânica deve ocorrer imediatamente após a filetagem, utilizando matérias-primas isentas de vísceras. Se forem utilizados peixes inteiros, estes devem ser previamente eviscerados e lavados;
- b) As máquinas devem ser limpas com frequência e, pelo menos, de duas em duas horas;
- c) Após o fabrico a polpa deve ser congelada o mais rapidamente possível ou incorporada em produtos destinados a congelação ou a serem submetidos a um tratamento estabilizador.

V - Condições aplicáveis aos parasitas:

1. Durante a produção e antes de estarem disponíveis para o consumo humano, o peixe e os produtos de peixe devem ser submetidos a um controlo visual, tendo como objectivo a detecção e a remoção das parasitas visíveis. Os peixes manifestamente parasitados ou as partes do peixe manifestamente parasitadas que foram retiradas não devem ser colocados ou disponibilizados de qualquer forma para o consumo humano ou animal..

2. O peixe e produtos de peixe enumerados no número seguinte e destinados a serem consumidos sem transformação devem, além disso, ser sujeitos a um tratamento por congelação a uma temperatura igual ou inferior a -20°C no interior do peixe durante um período de, pelo menos vinte e quatro horas. Este tratamento por congelação deve aplicar-se ao produto cru ou ao produto acabado.

3. Os peixes e produtos de peixe seguintes referidos neste número estão sujeitos às condições enumeradas no nº2:

- a) O peixe devendo ser consumido cru ou praticamente cru, como o arenque;
- b) As seguintes espécies, se tiverem de ser tratadas por um processo de fumagem fria durante o qual a temperatura no interior do peixe é de menos de 60°C:

Arenque;

Cavalas;

Gaiado;

Outros;

- c) Arenque marinado e/ou salgado, sempre que o tratamento aplicado seja insuficiente para matar as lavas nemátodos.

4. A presente lista pode ser alterada à luz dos dados científicos.

5. Os fabricantes devem assegurar-se de que os peixes e produtos de peixe referidos no nº3 ou as matérias-primas destinadas ao seu fabrico foram, antes da sua colocação no consumo, submetidos ao tratamento referido no nº2.

6. Os produtos de pesca referidos no nº3 devem, aquando da colocação no mercado, ser acompanhados de um certificado de fabricante que indique o tipo de tratamento a que foram submetidos.

ANEXO V

Controlo sanitário e fiscalização das condições de produção

1. Princípios gerais:

Sem prejuízo da competência fiscalizadora conferida por lei a outras entidades ou instituições quanto à inspecção higio-sanitária dos produtos da pesca frescos ou refrigerados, o Autoridade Competente para o registo e atribuição do número de controlo sanitário, organizará um sistema regular de controlo e de fiscalização, com o objectivo de verificar se são observadas as prescrições do presente regulamento.

O sistema de controlo e de fiscalização incluirá, nomeadamente:

- 1) Um controlo dos navios de pesca, ficando entendido que tal controlo poderá ser efectuado durante a estadia nos portos;
- 2) Um controlo destinado a verificar as condições de desembarque e de primeira venda;
- 3) Um controlo dos estabelecimentos em intervalos regulares, para verificar, em especial:
 - a) Se as condições de aprovação continuam a ser respeitadas;
 - b) Se os produtos da pesca são manipulados correctamente;
 - c) O estado de limpeza dos locais, instalações e instrumentos, bem como a higiene do pessoal;
 - d) Se as marcas são postas correctamente;

4) Um controlo efectuado nos mercados grossistas e nas lotas;

5) Um controlo das condições de armazenagem e transporte.

II - Condições específicas:

1. Controlos organolépticos:

a) Cada lote de produtos da pesca deve ser apresentado à inspecção higio-sanitária no momento de desembarque ou antes da primeira venda para verificar se estão próprios para consumo humano. Essa inspecção consiste numa avaliação organoléptica efectuada por amostragem;

b) A inspecção higio-sanitária será efectuada por agentes de inspecção e técnicos designados para efeito pelo Autoridade Competente, de entre o seu pessoal técnico superior ou dependente de outras entidades às quais seja atribuída por lei ou acto administrativo essa função;

c) Caso se verifique que não foi observado o disposto no presente diploma, ou quando se considerar necessário, a avaliação organoléptica será repetida após a primeira venda dos produtos de pesca;

d) Após a primeira venda os produtos da pesca devem, pelo menos, satisfazer as exigências de frescura mínima fixadas em aplicação do presente regulamento;

e) Caso a avaliação organoléptica revele que os produtos da pesca não estão próprios para o consumo humano devem ser tomadas medidas para a sua retirada do mercado e estruturados, de modo a não poderem ser reutilizados para o consumo humano;

f) Caso a avaliação organoléptica revele a menor dúvida acerca da frescura dos produtos da pesca pode-se recorrer aos controlos químicos ou microbiológicos.

2. Controlos parasitários:

a) Antes de estarem disponíveis para o consumo humano e no percurso da inspecção higio-sanitária, o peixe e os produtos de peixe devem ser submetidos a um controlo visual por sondagem, tendo como objectivo a detecção de parasitas visíveis;

b) o peixe ou as partes do peixe com parasitas evidentes que foram retirados não devem ser colocados no mercado para o consumo humano.

3. Controlos químicos:

A) Amostras para exames laboratoriais:

a) Periodicamente, e sempre que achar necessário, o inspector higio-sanitário promoverá a colheita de amostras que serão submetidas a exames laboratoriais para controlar os seguintes parâmetros:

i) ABVT (azoto básico volátil total) e NTMA (Azoto -trimetilamina) - os valores destes parâmetros devem ser precisados por categoria de espécie, em conformidade com o procedimento previsto.

ii) Histamina.

b) Devem ser escolhidas nove amostras por cada lote:

O teor médio não deve ultrapassar 100 ppm;

Duas amostras podem ter um teor superior a 100 ppm mas inferior a 200 ppm.

Nenhuma amostra deve ter um teor superior a 200 ppm.

Estes limites aplicam-se apenas nos peixes das seguintes famílias: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae e Coryphaenidae. No entanto, os peixes dessas famílias que foram submetidas a um tratamento de maturação enzimática em salmoura podem ter teores de histamina mais elevados mas que não ultrapassem o dobro dos valores acima indicados. As análises devem ser realizadas com métodos fiáveis e cientificamente reconhecidos, como o método de cromatografia líquida de alta resolução (HPLC).

B) Contaminadores presentes no meio aquático

1. Sem prejuízo da regulamentação relativa à protecção e à gestão das águas, nomeadamente no que respeita à poluição do meio aquático, os produtos de pesca não devem conter nas suas partes comestíveis contaminadores presentes no meio aquático, tais como metais pesados e substâncias organo-halogénicas numa quantidade tal que faça com que a ingestão alimentar calculada exceda as doses diárias ou semanais admissíveis para o homem.

2. Para efeitos do disposto no número anterior, deve ser estabelecido pelo Autoridade Competente um plano de fiscalização para controlar a taxa de contaminação dos produtos da pesca por contaminadores.

C) Metais pesados:

No caso do mercúrio, deverá ser observado o estipulado nas normas internacionais e científicas que estabelece os métodos de análise, os planos de colheita de amostras e os teores máximos de mercúrio para os produtos da pesca.

ANEXO VI

Embalagens

1. A embalagem dos produtos da pesca deve ser efectuada em condições de higiene satisfatórias, por forma a evitar a contaminação.

2. Os materiais de embalagem e os produtos susceptíveis de entrar em contacto com os produtos da pesca devem obedecer a todas as normas de higiene, nomeadamente:

- a) Não devem poder alterar as características organolépticas das reparações dos produtos da pesca;
- b) Não devem poder transmitir aos produtos da pesca substâncias nocivas para a saúde humana;
- c) Devem ser de uma solidez suficiente para assegurar uma protecção eficaz dos produtos da pesca.

3. O material de embalagem não pode ser reutilizado, com excepção de determinados recipientes especiais, de materiais impermeáveis, lisos e resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfectar, que podem ser reutilizados após limpeza e desinfectação. O material de embalagem utilizado para os produtos frescos mantidos sob gelo deve permitir o escoamento da água de fusão de gelo.

4. Os materiais de embalagem devem, antes da sua utilização, ser armazenados numa zona separada da zona de produção e devem ser protegidos da poeira e da contaminação.

ANEXO VII

Identificação

1. Sem prejuízo do disposto na legislação relativa à rotulagem dos géneros alimentícios, os produtos de pesca são rotulados de modo a ser possível identificar, para efeitos de inspecção, a origem dos produtos da pesca introduzidos no mercado.

2. A rotulagem é feita por marcação na embalagem ou nos documentos de acompanhamento.

3. Para os efeitos do disposto no número anterior, devem figurar na embalagem ou no caso de um produto não embalado, nos documentos de acompanhamento, as seguintes informações:

- a) A identidade do país de expedição expressa com todas as letras;
- b) A identificação do estabelecimento através do número de autorização oficial;
- c) A natureza do produto.

4. Todas as informações referidas no número anterior devem ser legíveis e reagrupadas na embalagem no lado visível do exterior sem que seja necessário a sua abertura.

ANEXO VIII

Armazenamento e Transporte

1. Os produtos da pesca devem durante a armazenagem e o transporte ser mantidos às temperaturas fixadas pelo presente regulamento, e em especial:

- a) Os produtos da pesca frescos ou descongelados, bem como os produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados devem ser mantidos a temperatura do gelo fundente;
- b) Os produtos da pesca congelados, com excepção do peixe congelado em salmoura e destinados ao fabrico de conserva, devem ser mantidos a uma temperatura estável de -18°C ou inferior, em todos os pontos do produto, eventualmente com breves subidas de 3°C, no máximo, durante o transporte; Os produtos transformados devem ser mantidos às temperaturas especificadas pelo fabricante ou, sempre que as circunstâncias o exigirem, fixadas de acordo com o processo previsto.

2. Os produtos não podem ser armazenados nem transportados com outros produtos susceptíveis de afectar a sua salubridade ou de os contaminar, sem terem sido embalados de modo a garantir uma protecção satisfatória.

3. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos da pesca devem estar concebidos e equipados de modo que as temperaturas exigidas pelo presente regulamento possam ser mantidas durante todo o período de transporte. Se for utilizado gelo na refrigeração dos produtos, deve ser assegurado o escoamento da água de fusão, de modo a evitar que a água em causa permaneça em contacto com os produtos. O acabamento das superfícies interiores dos meios de transporte deve ser de modo a não prejudicar a salubridade dos produtos da pesca, devendo as superfícies interiores ser lisas e fáceis de limpar e desinfectar.

4. Os meios de transporte utilizados para os produtos da pesca não podem ser utilizados para o transporte de outros produtos susceptíveis de afectar ou contaminar os produtos da pesca, excepto se uma limpeza em profundidade seguida de uma desinfectação puderem fornecer todas as garantias de não contaminação nos produtos de pesca.

5. Os produtos da pesca não podem ser transportados em veículos ou contentores que não estejam limpos e que deveriam ter sido desinfectados.

6. As condições de transporte de produtos da pesca colocados no mercado no estado vivo não devem ter um efeito negativo sobre esses produtos.