



BOLETIM DA REPÚBLICA

PUBLICAÇÃO OFICIAL DA REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE

SUPLEMENTO

IMPrensa NACIONAL DE MOÇAMBIQUE

A V I S O

A matéria a publicar no «Boletim da República» deve ser remetida em cópia devidamente autenticada, uma por cada assunto, donde conste, além das indicações necessárias para esse efeito, o averbamento seguinte, assinado e autenticado: Para publicação no "Boletim da República"

SUMÁRIO

Conselho de Ministros:

Decreto n.º 17/2001:

Aprova o Regulamento de Inspeção e Garantia de Qualidade dos Produtos da Pesca e revoga o Decreto n.º 10/98, de 17 de Março

CONSELHO DE MINISTROS

Decreto n.º 17/2001

de 12 de Junho

O Decreto n.º 10/98, de 17 de Março, aprovou o Regulamento de Inspeção e Garantia de Qualidade dos Produtos da Pesca que estabelece os requisitos higio-sanitários e de gestão de qualidade que regem as actividades de manuseamento, processamento, exportação e importação dos produtos da pesca, garantindo-se assim o cumprimento das exigências do mercado e uma melhor protecção do consumidor.

Com as crescentes exigências do mercado e o rápido desenvolvimento tecnológico que têm vindo a verificar-se, torna-se necessário adoptar novos requisitos com vista a melhorar as condições higio-sanitárias e os sistemas de protecção ao consumidor e de gestão de qualidade nas actividades de manuseamento, processamento, exportação e importação de produtos da pesca.

Nestes termos, ao abrigo do disposto na alínea e) do n.º 1 do artigo 153 da Constituição da República, o Conselho de Ministros decreta

Artigo 1 É aprovado o Regulamento de Inspeção e Garantia de Qualidade dos Produtos da Pesca, em anexo e que faz parte integrante do presente decreto

Art 2 É revogado o Decreto n.º 10/98, de 17 de Março.

Art. 3. O presente Decreto entra imediatamente em vigor.

Aprovado pelo Conselho de Ministros.

Publique-se

O Primeiro-Ministro, *Pascoal Manuel Mocumbi*.

REGULAMENTO DE INSPECÇÃO E GARANTIA DE QUALIDADE DOS PRODUTOS DA PESCA

CAPÍTULO I

Disposições gerais

ARTIGO 1

(Objectivo)

O presente Regulamento tem como objectivo estabelecer os requisitos higiénicos, sanitários e de gestão de qualidade que regem as actividades de manuseamento, processamento, exportação e importação de produtos da pesca, com vista a garantir o cumprimento das exigências do mercado e uma melhor protecção do consumidor.

ARTIGO 2

(Definições)

1 As expressões empregues no presente Regulamento têm o significado definido na Lei n.º 3/90, de 26 de Setembro, designada por Lei das Pescas

2. Para os fins do presente Regulamento, as expressões complementares que se seguem significam

1. *Acreditação*. procedimento pelo qual um organismo oficial outorga um reconhecimento formal a outro organismo, instituição ou pessoa, para a representar ou executar determinadas tarefas ou funções.
2. *Água do mar salubre*. água do mar que não apresente contaminação microbiológica, substâncias nocivas e ou plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de influenciar a qualidade sanitária de produtos da pesca, sob condições normais de uso
3. *Água potável*. água livre de microrganismos 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 estabelecidas neste Regulamento para o sector pesqueiro e harmonizado com o Ministério da Saúde.
4. *Alimento avariado*: alimento que por negligência ou causa accidental se deteriorou ou sofreu uma modificação mais ou menos profunda na sua composição, tornando-se impróprio para consumo humano, segundo o definido na Lei nº. 8/82, de 23 de Junho.
 5. *Alimento corrupto*: 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, segundo o definido na Lei nº. 8/82, de 23 de Junho.
 6. *Amostra*: todos os recipientes, unidades ou partes de um lote tomadas ou retiradas para exame ou ensaio desse mesmo lote.
 7. *Armazéns frigoríficos*: estabelecimentos ou contentores destinados à prestação de serviços de armazenamento de produtos da pesca refrigerados ou congelados.
 8. *Autoridade Competente*: o Ministério das Pescas.
 9. *Certificação*: garantia escrita emitida pela Autoridade Competente na qual se confirma que um produto, processo ou serviço cumpriu todos os requisitos de qualidade sanitária exigidos.
 10. *Circulação interna do pescado*: o movimento, dentro do país, de produtos da pesca frescos ou processados, acondicionados ou não em meios de transporte, desembarcados em portos ou lugares de desembarque do litoral ou de águas interiores.
 11. *Código de boas práticas de fabrico*: documento de recomendações técnicas relacionadas com o manuseamento, processamento, comercialização e outros aspectos de produção e comércio, elaboradas por instituições ou entidades especializadas.
 12. *Comércio grossista*: aquele estabelecimento nacional de venda a grosso de produtos da pesca, a distribuidores ou a consumidores, ao nível local ou nacional.
 13. *Conservas*: produtos da pesca acondicionados em recipientes hermeticamente fechados e submetidos a tratamento térmico suficiente para destruir ou tornar inactivos todos os microrganismos susceptíveis de proliferação, sob condições normais de armazenamento.
 14. *Contaminação*: meios directos ou indirectos de transmissão de matéria estranha para os produtos da pesca.
 15. *Contaminação cruzada*: transferência de microrganismos de uma matéria-prima a algum produto final, num fluxo de produção não contínuo, através de uma superfície alimentar como equipamentos, áreas não separadas fisicamente, utensílios ou mãos dos operários.
 16. *Controlo de qualidade de produtos da pesca*: procedimentos adoptados, desde a captura até à 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 à qualidade, visando garantir a qualidade do produto final.
 17. *Desinfecção*: processo aplicado a superfícies em contacto com os alimentos, para destruir as formas vegetativas de microrganismos patogénicos e reduzir substancialmente o número de outros microrganismos a um número que não permita contaminação do alimento.
 18. *Desinfectante*: produto químico utilizado para destruir as formas em crescimento de microrganismos, mas não necessariamente os esporos dos germes potencialmente patogénicos.
 19. *Fluxograma*: representação gráfica ou diagrama que mostra as relações funcionais entre diferentes sectores da empresa, assinaladas na planta (desenho) do estabelecimento ou embarcação, ou sequência gráfica de etapas referentes ao processamento de produtos da pesca desde a recepção da matéria prima até ao armazenamento do produto final, que pode incluir etapas desde a captura, distribuição, comercialização e uso final pelo consumidor.
 20. *Embalagem*: operação destinada a proteger os produtos da pesca, através da utilização de um invólucro, recipiente ou de qualquer outro material adequado.
 21. *Embarcação de pesca*: toda aquela que esteja equipada ou seja utilizada para a pesca ou actividades conexas de pesca, ou pesca de investigação científica ou experimental, genericamente designada, neste Regulamento, por embarcações, sejam ela moçambicana ou estrangeira desde que em portos nacionais.
 22. *Embarcações-fábrica ou barcos-fábrica*: aquelas embarcações ou estabelecimentos a bordo dos quais os produtos da pesca, destinados directamente ao consumidor, sofrem previamente uma ou mais das seguintes operações de processamento, seguidas de embalagem: evisceração, filetagem, esfolagem, corte, descabeçamento, refrigeração e congelação. Os produtos da pesca destas embarcações a exportar devem preencher os requisitos exigidos pelo país importador, sendo no caso particular do mercado da União Europeia necessário considerar os Anexos XVIII e XIX deste Regulamento, bem como qualquer outra legislação actualizada desta Comunidade.
 23. *Embarcações congeladoras*: aquelas embarcações a bordo das quais os produtos da pesca são preparados e congelados para serem processados num estabelecimento de processamento nacional. Os produtos da pesca destas embarcações a exportar devem preencher os requisitos exigidos pelo país importador, sendo no caso particular do mercado da União Europeia necessário considerar os Anexos XVIII e XIX deste Regulamento, bem como qualquer outra legislação actualizada desta Comunidade.
 24. *Estabelecimentos de processamento de produtos da pesca*: qualquer local ou instalação no qual os produtos da pesca são enlatados, secos, fumados, postos em salmoura, postos em gelo, congelados ou tratados de qualquer outra forma para serem vendidos a grosso ou a retalho. Para os propósitos do presente Regulamento, os estabelecimentos em terra, os armazéns frigoríficos e os portos de pesca são genericamente designados, neste Regulamento, por estabelecimentos.
 25. *Estabelecimentos em terra ou fábrica*: estabelecimentos localizados em terra em que os produtos da pesca sejam preparados, transformados, refrigerados, congelados, embalados ou armazenados.
 26. *Garantia de qualidade*: toda a actividade planificada e sistemática para a implementação de um sistema de qualidade que leva a evidenciar a adequação ao uso de um produto ou serviço.
 27. *Harmonização*: o estabelecimento, reconhecimento e aplicação de medidas sanitárias comuns ou equiparadas a outras instituições.
 28. *Higiene*: práticas necessárias para se estabelecer e manter um bom estado higio-sanitário.
 29. *Importação*: introdução no território nacional de produtos da pesca provenientes de outros países.

30. *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 Regulamentos com o objectivo de assegurar o cumprimento das exigências contidas no presente Regulamento.
31. *Inspector de pescado*: o funcionário do Estado, que representa a Autoridade Competente, com funções para constatar, aplicar, controlar, verificar, supervisionar, divulgar e promover a aplicação e o cumprimento do presente Regulamento.
32. *Lote de exportação*: lote ou conjunto de lotes destinados à exportação e apresentados à inspecção para serem transportados ao mesmo tempo, num mesmo meio de transporte, para o mesmo destino.
33. *Lote*: conjunto de unidades de produtos considerados de características semelhantes e produzidas durante um período determinado de tempo e em circunstâncias praticamente idênticas.
34. *Manuseamento*: acções relacionadas com o tratamento de produtos da pesca, entre a captura e a transformação ou entre a captura e a venda, que compreendem os cuidados durante a evisceração, a lavagem, a armazenagem, o transporte, as operações de descarga ou quaisquer outras operações de manuseio.
35. *Medida preventiva*: qualquer acção que diminua a ocorrência dos perigos a níveis aceitáveis.
36. *Meios de transporte*: as partes reservadas para a carga nos veículos rodoviários, ferroviários, marítimos, aéreos e os contentores para a acomodação e transporte de produtos da pesca.
37. *Norma*: documento estabelecido por consenso e aprovado por um organismo reconhecido, que 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.
38. *Perigo ou risco*: causa potencial de danos inaceitáveis, biológica, química, física ou económica, que possa afectar a saúde do consumidor, a perda de qualidade e a integridade económica dos produtos.
39. *Pescado decomposto*: produto da pesca alterado que apresenta um odor, sabor, cor ou textura, ou substâncias associadas à decomposição.
40. *Pescado*: o mesmo que produtos da pesca.
41. *Pescado vivo*: os peixes e crustáceos de tamanho comercial capturados no seu meio natural e mantidos vivos para serem vendidos posteriormente, e cuja permanência nos viveiros tenha como único objectivo mantê-los vivos sem fazê-los aumentar de tamanho ou peso.
42. *Peso líquido*: conteúdo compreendido dentro de embalagem ou recipiente, que inclui a parte sólida, semi-sólida ou líquida se houver, mas sem incluir o material de embalagem. Nos produtos congelados o peso líquido não inclui o peso de "vidragem" no caso deste ser aplicado.
43. *Ponto crítico*: qualquer ponto, etapa ou procedimento num processo específico de produção, onde um perigo pode ocorrer e ser controlado.
44. *Ponto crítico de controlo*: qualquer ponto, etapa ou procedimento num processo específico de produção, onde a perda de controlo pode resultar num risco inaceitável à saúde do consumidor.
45. *Porto de pesca*: estabelecimento com áreas destinadas às actividades de manuseamento, exposição, venda, acondicionamento com gelo, armazenamento frigorífico, despacho de produtos da pesca e descarga de embarcações de pesca.
46. *Probabilidade de ocorrência*: frequência possível de aparecimento de um perigo identificado.
47. *Produto congelado*: qualquer produto da pesca processado que tenha sido submetido a um processo pelo qual a temperatura no centro do produto tenha sido reduzida rapidamente a uma temperatura igual ou inferior a -18°C após a estabilização térmica.
48. *Produto da pesca adulterado*: aquele que é avariado ou corrompido ou que contém parasitas, sujidade ou que se encontra, no seu todo ou em parte, composto de substâncias decompostas ou pútridas, ou que contém sujidade ou substâncias tóxicas ou microrganismos patogénicos em quantidades perigosas para a saúde, ou que foi manuseado, processado, armazenado ou transportado sob condições insalubres, tornando-se perigoso ou de risco para a saúde humana.
49. *Produto de aquacultura*: todos os produtos da pesca, cujo nascimento e crescimento são controlados pelo homem até à sua colocação no mercado como género alimentício, incluindo as espécies juvenis capturadas no seu meio natural e mantidas em cativeiro até atingirem tamanho comercial. Todavia, os peixes ou crustáceos de água do mar ou de água doce capturados, quando juvenis ou no seu meio natural e mantidos em cativeiro até atingirem o tamanho comercial pretendido para o consumo humano, são também considerados produtos de aquacultura. Os peixes e crustáceos de tamanho comercial capturados no seu meio natural e mantidos vivos para serem vendidos posteriormente não são considerados como produtos de aquacultura se a sua permanência nos viveiros tiver como único objectivo mantê-los vivos, sem fazê-los aumentar de tamanho ou de peso.
50. *Produto fresco*: todo o produto da pesca, inteiro ou não, incluindo os produtos acondicionados sob vácuo ou atmosfera alterada, que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado à sua conservação, excepto refrigeração.
51. *Produto pré-embalado*: produto final embalado e pronto num recipiente antes da sua venda ao consumidor.
52. *Produto processado*: qualquer produto da pesca, associado ou não a outro género alimentício, que tenha sido submetido a uma operação que altere a sua integridade anatómica, tal como evisceração, descabeçamento, corte, filetagem ou pedaços, ou que tenha sido submetido a um processo químico ou físico, tal como refrigeração, congelação, aquecimento, defumação, salga, secagem, marinado, tratamento químico.
53. *Produto da pesca*: qualquer espécie aquática ou parte dela, marinha ou de água doce, com excepção de mamíferos aquáticos, invertebrados e anfíbios.
54. *Programa Regular de Inspecção (PRI)*: sistema de controlo e verificação de informações contidas nos sistemas de auto-controlo de unidades produtivas.
55. *Refrigeração*: processo que consiste em baixar a temperatura de produtos da pesca, próxima à do gelo fundente, mas sem congelar.
56. *Responsável de estabelecimento*: pessoa indicada para assegurar a aplicação do sistema de Auto-Controlo nos estabelecimentos e barcos-fábrica.
57. *Risco sanitário*: probabilidade de causar efeitos negativos ou dano à saúde do consumidor.
58. *Sanidade*: característica de um produto ou processo relacionado com a sua contaminação ou salubridade.
59. *Sistema de análise de risco e controlo nos pontos críticos*: sistema de auto-controlo, que identifica perigos específicos que afectam os produtos da pesca, de origem biológica, física ou química e estabelece medidas para o seu controlo. Tem a sigla inglesa "HACCP".

60. *Superfície alimentar*: aquelas superfícies que entraram em contacto com o pescado incluindo os utensílios, equipamento, assim como as superfícies interiores de condutas e tubagens de descargas sobre os alimentos ou superfícies de contacto com o pescado.

61. *Trânsito internacional de pescado*: o pescado que é capturado ou produzido em países terceiros ou em águas internacionais utilizando o território nacional como passagem para terceiros mercados.

62. *Verificação*: auditoria periódica executada para determinar a efectividade de um programa de garantia de qualidade.

ARTIGO 3

(Âmbito de aplicação)

1. O presente Regulamento aplica-se aos estabelecimentos e embarcações, locais, produtos e subprodutos, processos e transporte de produtos da pesca que se destinem ao consumo humano, ao comércio grossista ou à exportação.

2. As disposições do presente Regulamento são igualmente aplicáveis aos produtos e subprodutos da pesca importados e destinados ao consumo humano.

ARTIGO 4

(Actualização dos anexos)

O Ministro das Pescas, sob proposta fundamentada do Departamento de Inspeção de Pescado, poderá alterar os anexos deste Regulamento.

CAPÍTULO II

Inspeção de pescado

SECÇÃO I

Organização, responsabilidades, competências e funções

ARTIGO 5

(Responsabilidade e competência)

1. O Ministério das Pescas é a entidade responsável por garantir e controlar a aplicação das disposições do presente Regulamento.

2. Para efeitos da aplicação das disposições do presente Regulamento o Ministério das Pescas é designado por Autoridade Competente para a Inspeção de Pescado ou, abreviadamente, Autoridade Competente.

ARTIGO 6

(Organização da Autoridade Competente)

A Autoridade Competente, para o desempenho das funções que lhe cabem no âmbito deste Regulamento, encontra-se estruturada da seguinte forma:

a) A nível central:

— Departamento de Inspeção de Pescado (DIP), a quem compete a direcção e administração do sistema nacional de inspeção de pescado assim como realizar acções de planificação, desenvolvimento, implementação, supervisão e controlo de todas as actividades relacionadas com a inspeção do pescado, inclusive as relacionadas com o treinamento, pesquisa, divulgação e representação das actividades de inspeção de pescado a nível nacional e internacional.

b) A nível provincial:

— *Departamento Provincial de Inspeção de Pescado (DPIP)*, dependente da estrutura provincial do Ministério das Pescas, a quem compete realizar as acções de inspeção, certificação, licenciamento e verificação assim como as relacionadas com a divulgação e representação das actividades de inspeção de pescado a nível provincial.

— *Laboratório de Inspeção de Pescado (LIP)*, dependente da estrutura provincial do Ministério das Pescas, a quem compete realizar análises laboratoriais da qualidade dos produtos da pesca assim como participar em programas de pesquisa relacionados com a actividade de inspeção de pescado.

ARTIGO 7

(Funções da Autoridade Competente)

1 Sem prejuízo das competências do Ministério da Saúde e outros organismos nacionais, são funções específicas da Autoridade Competente, no âmbito do presente Regulamento:

- a) Inspeccionar e consequentemente certificar que a qualidade dos produtos da pesca destinados ao comércio grossista e à exportação bem como dos produtos da pesca importados, se encontram em conformidade com os requisitos estabelecidos no presente Regulamento;
- b) Verificar as condições higio-sanitárias e de garantia de qualidade de estabelecimentos e embarcações;
- c) Autorizar a Instalação e o Licenciamento Sanitário de estabelecimentos, fazendo análise documental e vistorias sanitárias e autorizar o processamento, através da emissão de Autorizações Sanitárias de Instalação, e Licenças Sanitárias de Funcionamento;
- d) Efectuar o Licenciamento Sanitário de embarcações, fazendo análise documental e vistorias sanitárias, e autorizar o processamento, através da emissão de Autorizações Sanitárias;
- e) Auditar os sistemas de controlo e de garantia de qualidade (Auto-Controlo) dos estabelecimentos e embarcações;
- f) Elaborar ou adaptar especificações harmonizadas com a legislação nacional e internacional;
- g) Divulgar a legislação nacional e internacional sobre a inspeção do pescado a nível da indústria e do comércio;
- h) Instruir os processos de infracção às disposições do presente Regulamento;
- i) Prestar serviços de análises laboratoriais dos produtos da pesca;
- j) Preparar a acreditação dos laboratórios de análise dos produtos da pesca;
- k) Capacitar, treinar e actualizar o pessoal da inspeção de pescado;
- l) Outras funções da inspeção de pescado, que venham a ser definidas no âmbito da inspeção de pescado, da garantia da qualidade e do programa regular de inspeção de pescado.

2. Com vista a executar as funções estabelecidas no número anterior do presente artigo, o Ministro das Pescas, sob proposta do Departamento de Inspeção de Pescado, poderá delegar algumas das funções a outros organismos ou estabelecer ajustes de cooperação apropriados com outros órgãos centrais do Estado.

ARTIGO 8

(Plano Nacional de Inspeção de Pescado)

1. A inspeção de pescado será executada com base num Plano Nacional de Inspeção de Pescado, que deverá conter os objectivos a curto, médio e longo prazos, assim como a descrição de acções para a sua implementação do ponto de vista de recursos humanos, materiais e económico-financeiros.

2 O Plano Nacional de Inspeção de Pescado deverá ser elaborado nos termos dum processo que assegure a participação de organismos sociais, profissionais e económicos ligados à actividade de manuseamento e processamento dos produtos da pesca

ARTIGO 9

(Pagamentos pela inspecção)

A prestação dos serviços de inspecção de pescado incluindo a certificação e o licenciamento sanitário e as necessárias análises laboratoriais implica, como contrapartida, o pagamento de um valor a ser estabelecido por despacho conjunto dos Ministros das Pescas e do Plano e Finanças, sob proposta do Departamento de Inspecção de Pescado, a ser aplicado no auto-financiamento da Inspecção de Pescado

SECÇÃO II

Inspector de pescado

ARTIGO 10

(Nomeação do inspector de pescado)

O Ministro das Pescas indicará por despacho, sob proposta do Departamento de Inspecção de Pescado, os inspectores de pescado autorizados a assinar a certificação e o licenciamento sanitários

ARTIGO 11

(Poderes do inspector de pescado)

Com vista a garantir a execução das disposições do presente Regulamento e demais disposições legais, os inspectores de pescado poderão, no uso das suas competências

- a) Visitar, no âmbito do programa regular de inspecção, os estabelecimentos, as embarcações e os meios utilizados no transporte de produtos da pesca, incluindo as necessárias à certificação e ao licenciamento sanitários;
- b) Abrir ou ordenar a abertura de qualquer recipiente ou armazém frigorífico, estabelecimentos, embarcações, porões ou qualquer sala, compartimento ou local onde se presume existir produtos da pesca,
- c) Verificar as condições higio-sanitárias de estabelecimentos, embarcações e pessoal a trabalhar ou presente nessas unidades produtivas, e ordenar o encerramento caso não cumpram com os requisitos definidos no RIGQ,
- d) Inspecionar a documentação e registos de estabelecimentos e embarcações, relativos à informação sobre o processamento e transporte de produtos da pesca, incluindo os dados dos sistemas de controlo e de garantia de qualidade,
- e) Colher amostras de produtos da pesca necessárias à realização de análises,
- f) Inspecionar a qualidade e conformidade de produtos da pesca e não autorizar a sua certificação sanitária

ARTIGO 12

(Áreas de acesso e identificação do inspector de pescado)

1 No exercício das suas funções o inspector de pescado tem acesso a qualquer área ou compartimento de uma embarcação ou estabelecimento.

2 A interdição de acesso em contravenção do disposto no número anterior será qualificada como falta de cooperação com os agentes de inspecção, nos precisos termos constantes do artigo 56 da Lei das Pescas.

3 A identificação de qualquer inspector de pescado, no exercício das suas funções, será efectuada, quando requerida, mediante a apresentação simultânea de bilhete de identidade e de cartão de identificação, cujo modelo figura como Anexo I (Cartão de Identificação do Inspector de Pescado) ao presente Regulamento

SECÇÃO III

Exportação de produtos da pesca

ARTIGO 13

(Listagem de estabelecimentos e embarcações)

O Ministério das Pescas divulgará regularmente a lista de estabelecimentos e embarcações que satisfazem as disposições do presente Regulamento e cujos produtos da pesca estão destinados ao consumo humano, comércio grossista ou à exportação

ARTIGO 14

(Requisitos gerais para exportação)

1 Os lotes de produtos da pesca propostos para exportação deverão preencher os requisitos gerais seguintes

- a) Terem sido processados em estabelecimentos com Licença Sanitária de Funcionamento,
- b) Serem provenientes de embarcações com Autorização Sanitária,
- c) Terem sido elaborados a partir de matérias-primas e ingredientes em bom estado de conservação, higiénicos, livres de contaminação ou aditivos químicos não permitidos ou em quantidades superiores às tolerâncias nacionais e internacionais, e aptos para o consumo humano sem estarem adulterados conforme o artigo 46 e preencherem os requisitos definidos no Anexo II (Avaliação sensorial, química, microbiológica e parasitária e Limites de Aceitação), e ainda de acordo com qualquer outro requisito e limite de aceitação estabelecidos pelo país importador,
- d) Terem sido processados sob condições de processamento higio-sanitárias, e sem riscos sanitários, referidos no presente Regulamento,
- e) Cumprir com o declarado na etiqueta ou rótulo,
- f) Estarem rotulados segundo o estabelecido no presente Regulamento bem como no país importador,
- g) Estarem em conformidade com os requisitos de codificação,
- h) Satisfazerem qualquer outra exigência regulamentar do país importador, no que se refere, nomeadamente, à composição, qualidade, e auto-controlo da qualidade do produto e processos,
- i) Satisfazerem os requisitos definidos neste Regulamento e, em particular, os dos Anexos II, XVII, XVIII e XIX para os produtos da pesca destinados ao mercado da União Europeia;
- j) Satisfazerem qualquer outra exigência que venha a ser estabelecida pelo Ministro das Pescas, sob proposta fundamentada do Departamento de Inspecção de Pescado

2. Os lotes de produtos da pesca propostos para exportação, classificados nos termos do artigo 45 deste Regulamento, devem apresentar-se à inspecção sanitária

- a) Sete dias antes para os produtos das categorias I a V,
- b) Seis horas antes para os produtos da categoria VI, devendo a intenção de exportar ser comunicada com uma antecedência mínima de vinte e quatro horas.

ARTIGO 15

(Certificação para a exportação)

1 A Autoridade Competente emitirá Certificados Sanitários, de acordo com os modelos indicados no Anexo III A (Modelo de Certificado Sanitário) e Anexo III B (Modelo de Certificado Sanitário para a União Europeia), para os lotes que cumpram com as exigências estabelecidas para a exportação e para as amostras para promoção comercial definidas no Artigo 17 do presente Regulamento

2 O Certificado Sanitário é solicitado à Autoridade Competente através do modelo Anexo IV, (Pedido de emissão de Certificado Sanitário), acompanhado de original e cópia do Documento Único.

ARTIGO 16

(Amostra sem valor comercial)

1 São considerados amostras sem valor comercial os produtos da pesca embalados, sem fins comerciais e com peso máximo de quatro quilogramas por cada espécie. O peso total de uma amostra sem valor comercial não poderá exceder seis quilogramas para todas as espécies

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

3. A Autoridade Competente é a entidade responsável pela emissão do Boletim de Inspeção cujo modelo se encontra no Anexo V (Modelo de Boletim de Inspeção) ao presente Regulamento.

4. A Autoridade Competente é a entidade responsável pela emissão do Boletim de Inspeção para efeitos de saída do produto da pesca, sem prejuízo das regras de aceitação do país de destino.

ARTIGO 17

(Amostras para promoção comercial)

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

2. A saída do país com amostras para promoção comercial só é permitida a entidades que se encontrem inscritas como exportadoras ou como produtoras de produtos da pesca mediante a apresentação de comprovativos que atestem a participação em feiras ou a necessidade de prospecção de novos mercados.

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

ARTIGO 18

(Controlo alfandegário)

As autoridades alfandegárias, nos diferentes portos, aeroportos ou postos fronteiriços do país, exigirão ao exportador:

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

SECÇÃO IV

Importação de produtos da pesca

ARTIGO 19

(Requisitos sanitários)

1. Os produtos da pesca importados deverão cumprir com as exigências de higiene, sanidade e garantia de qualidade contidas no Capítulo IV deste Regulamento, sem prejuízo do estabelecido no Decreto n.º 12/82, de 23 de Junho, no Diploma Ministerial n.º 80/87, de 1 de Julho, e no Diploma Ministerial n.º 100/87, de 23 de Setembro.

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

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

ARTIGO 20

(Solicitação de inspeção aos produtos da pesca importados)

1. Os produtos da pesca importados, de peso superiores a 50 Kg, carecem de Licença Sanitária a ser emitida pela Autoridade Competente para sua comercialização em território nacional, devendo a respectiva cópia ser enviada ao Ministério da Saúde.

2. Os importadores de produtos da pesca deverão solicitar a inspeção, atempadamente, para efeitos de emissão da respectiva Licença Sanitária, através do modelo Anexo VI (Pedido de emissão de Licença Sanitária) devidamente preenchido e acompanhado de

“certificado sanitário”, “certificado de origem”, e de original e cópia do respectivo Documento Único.

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

ARTIGO 21

(Requisitos gerais de controlo e certificação)

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

2. A libertação dos produtos da pesca importados será autorizada pelas autoridades alfandegárias mediante a apresentação da Licença Sanitária, emitida pela Autoridade Competente, segundo o modelo em Anexo VII.A e VII.B (Modelo de Licença Sanitária Provisória e de Licença Sanitária), outorgado para cada lote identificado nos documentos de importação, após inspeção e aprovação do respectivo lote.

SECÇÃO V

Circulação interna de produtos da pesca

ARTIGO 22

(Documentação e controlo)

1. A circulação interna de produtos da pesca deve ser realizada de acordo com as exigências sanitárias contidas no presente Regulamento, estando sujeita à verificação sanitária pela Autoridade Competente que emitirá uma Declaração de Verificação, segundo o modelo em Anexo VIII (Modelo de Declaração de Verificação), para lotes com mais de cinquenta quilogramas, sem prejuízo da legislação vigente relativa à defesa da saúde pública.

2. A Autoridade Competente poderá inspecionar a qualquer momento o conteúdo ou a documentação dos lotes durante o seu trânsito dentro do país, sem prejuízo da legislação nacional vigente sobre a saúde pública.

SECÇÃO VI

Trânsito internacional de produtos da pesca

ARTIGO 23

(Acondicionamento de produtos da pesca)

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

ARTIGO 24

(Inspeção sanitária)

1. Com vista a prevenir eventuais contaminações prejudiciais à saúde pública, os produtos da pesca em trânsito internacional que não estejam selados e/ou sejam manipulados em território nacional, estão sujeitos à inspeção sanitária a ser feita pela Autoridade Competente, nas fronteiras de entrada.

2. A Autoridade Competente emitirá uma Guia de Trânsito conforme Anexo IX (Modelo de Guia de Trânsito), cuja apresentação é obrigatória junto das autoridades alfandegárias.

CAPÍTULO III

Instalação, construção, modificação e licenciamento sanitário de estabelecimento e embarcações

SECÇÃO I

Condições gerais

ARTIGO 25

(Autorizações)

1. Compete a Autoridade Competente autorizar a instalação, construção, modificação, operação e proceder ao Licenciamento Sanitário de estabelecimentos e embarcações de processamento de produtos da pesca.

2. As características e condições a que se devem sujeitar os estabelecimentos e embarcações são as mencionadas no presente Regulamento

ARTIGO 26

(Registo)

Os estabelecimentos e embarcações aprovados e licenciados serão registados no cadastro do Ministério das Pescas, outorgando-se um número de registo sanitário

ARTIGO 27

(Classificação)

De acordo com o grau de cumprimento das exigências do presente Regulamento e especificações a serem aprovadas pelo Ministro das Pescas, sob proposta fundamentada do Departamento de Inspecção de Pescado, os estabelecimentos e embarcações, para efeitos de Licenciamento Sanitário, classificam-se segundo as seguintes categorias.

- a) Classe A Excelente,
- b) Classe B Bom,
- c) Classe C Regular,
- d) Classe D. Medíocre

SECÇÃO II

Estabelecimentos em terra

ARTIGO 28

(Requisitos sanitários de instalação e modificação)

1 A instalação ou modificação de um estabelecimento deverá ser requerida conforme o Anexo X (Pedido de Autorização Sanitária para Instalação e/ou Modificação de Estabelecimento de processamento de produtos da pesca) ao Departamento de Inspecção de Pescado e entregue nos serviços provinciais do Ministério das Pescas da província onde o estabelecimento se irá localizar ou se localiza, contendo a identificação completa do requerente e a fundamentação do pedido

2 O requerimento a que se refere o número anterior deverá ser instruído com a documentação definida no Anexo X e acrescida da seguinte

- a) Cópia autenticada da escritura de constituição da empresa ou fotocópia do Boletim da República com a sua publicação;
- b) Memória descritiva do projecto, contendo
 - i Descrição das matérias-primas a utilizar, tipo de produtos terminados, dos ingredientes a serem utilizados e embalagens,
 - ii Descrição geral do processo produtivo, mencionando os métodos tecnológicos, descrição do fluxograma de produção e sua indicação na planta do estabelecimento;
 - iii Indicação da capacidade produtiva, nomeadamente, no que se refere à capacidade de recepção da matéria-prima e de processamento do produto final,
 - iv. Descrição e capacidade dos equipamentos a utilizar e sua localização;
 - v. Descrição das áreas de recepção, processamento, congelação, armazenagem frigorífica, armazéns de embalagens, armazéns de produtos químicos e de limpeza, e outras,
 - vi Planta do estabelecimento ou das alterações à escala de 1 250,
 - vii Planta da localização geográfica à escala de 1 5000,
 - viii Descrição do sistema de abastecimento de água potável ou tornada potável, ou do mar salubre

com a indicação de tanques ou cisternas de armazenamento, tratamento e distribuição de água, e indicação da quantidade estimada de consumo mensal,

- ix. Plano e características dos drenos, do sistema de esgotos com retenção dos sólidos e da eliminação e tratamento de águas residuais,
- x. Estudo de impacto ambiental em relação ao tratamento de águas residuais de esgotos e recolha de lixos,
- xi Previsão do número de trabalhadores por sexo, turno de operação e da capacidade das instalações sanitárias

c) Prova da concessão do terreno para construção emitida pela autoridade correspondente,

d) Parecer Sanitário emitido pelo Ministério da Saúde,

e) Qualquer outro documento de autorização de construção ou reabilitação exigido pela legislação nacional

3 A análise das condições estruturais e dos documentos para emissão de uma Autorização para Instalação, decorre num prazo máximo de quarenta e cinco dias

ARTIGO 29

(Localização)

Os estabelecimentos de processamento de produtos da pesca devem estar situados em áreas salubres, não residenciais, isentas de fumos ou odores desagradáveis, poeiras ou outros elementos contaminantes e devem estar de acordo com os regulamentos da saúde pública, municipais, do meio ambiente ou outros em vigor aplicáveis

ARTIGO 30

(Desenho geral)

1 O edifício ou instalações para processamento deverão ser projectados de modo a permitir adequadas condições de higiene em todas as áreas de trabalho.

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

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

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

- a) Recepção e armazenagem das matérias primas,
- b) Processamento geral dos produtos da pesca com separação das áreas de alto e baixo riscos sanitários,
- c) Armazenagem de produtos acabados;
- d) Armazenamento de material de embalar e outros insumos;
- e) Armazenamento de material de limpeza, desinfecção ou pesticidas,
- f) Lavagem e desinfecção de recipientes, utensílios e equipamento;
- g) Depósito temporário de desperdícios ou resíduos de processamento;
- h) Sanitários e vestiários para o pessoal.

5 As áreas sociais tais como refeitórios e cozinhas deverão ser construídas separadas das áreas de trabalho referidas no número anterior

6 Os estabelecimentos para produtos vivos e os provenientes de aquacultura serão definidos em diploma específico, pelo Ministro das Pescas, sob proposta fundamentada do Departamento de Inspecção de Pescado.

ARTIGO 31

(Requisitos gerais de construção)

1. Os edifícios ou instalações destinados a operações de processamento deverão ser ambientes fechados e isolados do exterior, de modo a evitar contaminações externas.

2. Os pisos de áreas húmidas de processamento devem ser lisos e resistentes, impermeáveis e anti-derrapantes, fáceis de limpar e desinfetar, com declive não inferior a 1.5%, para o escoamento de águas residuais até ao sistema de eliminação de líquidos.

3. Os pisos de áreas secas de trabalho deverão ser construídos lisos e resistentes de maneira a facilitar a limpeza e mantidos livres de fendas ou gretas.

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

5. As paredes de áreas húmidas de trabalho devem ter superfícies laváveis, impermeáveis até à altura de 1,8 metros, ser de cores claras, lisas, resistentes e sem fendas e as juntas com o chão serem arredondadas.

6. O tecto deve ser liso, impermeável e construído e acabado de modo a prevenir a acumulação de pó, fácil de limpar, e construído de tal maneira a evitar a entrada de insectos, pássaros ou qualquer praga, e deve ser de cor clara com uma altura não inferior a 3.0 metros.

7. As linhas de tubagem, instalações eléctricas ou condutas para outros propósitos que signifiquem riscos de acumulação de poeiras, dificuldade para a limpeza ou potenciais pontos de contaminação, deverão estar revestidas e não situadas sobre as mesas de processamento.

8. As janelas ou outras aberturas devem estar protegidas contra a entrada de insectos, pássaros ou roedores e construídas de modo a evitar acumulação de poeiras.

9. Os acessos às áreas de laboração devem ser suficientemente amplos e equipados com portas construídas em material resistente, impermeável e de fácil limpeza.

10. As canalizações e os sistemas empregues na eliminação das águas residuais das operações de processamento devem ser desenhados e construídos de modo a poderem transportar com facilidade todos os efluentes, mesmo em condições extremas de trabalho. A sua construção deve ser de tal maneira que não permita o ingresso de roedores e outras pragas nas áreas de processamento, e que ao mesmo tempo facilite a sua limpeza e impeça a passagem de resíduos sólidos.

11. Todas as superfícies de trabalho nas áreas de processamento devem ter uma iluminação natural ou artificial de intensidade não inferior a 300 Lux e distribuída de modo uniforme, evitando sombras, contrastes muito acentuados e reflexos prejudiciais. Nos pontos de inspecção onde o produto requer uma observação mais próxima, a iluminação deverá ser superior a 300 Lux.

12. As instalações devem dispor de um sistema de abastecimento de água potável, ou água do mar tornada salubre através de um processo de depuração através de água com pressão em quantidades suficientes para cobrir os momentos de maior fluxo de produção. Os parâmetros de qualidade de água potável utilizados devem estar de acordo com os requisitos definidos neste Regulamento para o sector pesqueiro e harmonizado com o Ministério da Saúde conforme o Anexo XVII e de acordo com outra legislação que venha a ser estabelecida no país. Os controlos de qualidade de água deverão estar de acordo com a Lei das Águas, a Lei n.º 16/91, de 3 de Agosto.

13. O uso de água não potável, desde que não tenha contacto com as linhas de água potável, poderá ser permitido quando se destine à produção de vapor, combate a incêndios ou arrefecimentos frigoríficos, devendo as canalizações estar claramente diferenciadas.

14. As instalações sanitárias ou serviços higiénicos para o pessoal devem reunir os seguintes requisitos

- a) Possuir iluminação e ventilação adequadas através de meios artificiais e/ou naturais e sem comunicação directa com áreas de processamento, utilizando corredores fechados e interligados;
- b) Ter paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e laváveis e com uma altura não superior a 2.0 (dois) metros;
- c) Dispor de chão construído em material resistente, impermeável, lavável e desinfectável e com uma drenagem até ao canal de esgoto;
- d) Dispor de água corrente em quantidade suficiente e lavabos não accionados à mão e um sistema apropriado para secagem das mãos;
- e) Possuir sanitas com autoclismo de acordo com o número e sexo dos trabalhadores conforme a tabela que se segue:
 - 1 sanita para 9 trabalhadores,
 - 2 sanitas para 10 a 24 trabalhadores,
 - 3 sanitas para 25 a 49 trabalhadores;
 - 4 sanitas para 50 a 100 trabalhadores;
 - 5 sanitas para 101 trabalhadores, adicionando-se 1 sanita para cada grupo de mais de 100 trabalhadores.
- f) Dispor de chuveiros de acordo com o número e sexo dos trabalhadores nas seguintes condições:
 - 1 chuveiro até 10 a 40 trabalhadores;
 - 2 chuveiros de 11 a 40 trabalhadores, adicionando-se um chuveiro por cada grupo de mais de 20 trabalhadores;
- g) Possuir vestiários dotados de armários laváveis e desinfetáveis.

15. Os lavabos e dispositivos para a desinfecção de mãos devem adicionalmente ser instalados nas áreas de processamento em número e localização segundo as necessidades práticas de processamento, com:

- a) Equipamentos ou dispositivos para lavagem e desinfecção de equipamentos, recipientes, utensílios e roupa impermeável dos trabalhadores;
- b) Ventilação suficiente e, se for caso disso, uma boa evacuação de vapores.

16. Os produtos da pesca de estabelecimentos destinados à exportação para o mercado da União Europeia deverão também preencher os requisitos definidos nos Anexos II, XVII, XVIII e XIX deste Regulamento bem como em qualquer outra legislação actualizada sobre a matéria emanada desta Comunidade.

ARTIGO 32

(Características gerais dos equipamentos)

1. Todas as superfícies alimentares inclusive utensílios ou equipamentos que entrem em contacto com os produtos da pesca devem ser de materiais lisos, impermeáveis, duráveis, resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfetar e não susceptíveis de alterar ou contaminar os produtos.

2. Em caso de uso de máquinas, todas as partes móveis devem estar convenientemente encerradas para prevenir possível contaminação dos produtos com gordura ou óleo de lubrificação.

3. Os recipientes destinados à recolha de resíduos sólidos devem ser de materiais resistentes à corrosão, estanques e com tampas, e armazenados num local próprio e isolado, caso não sejam imediatamente removidos.

ARTIGO 33

(Equipamentos para produtos congelados)

1. Para além dos requisitos gerais, os estabelecimentos destinados à congelação de pescado deverão possuir.

- a) Equipamentos ou instalações específicas e especialmente desenhadas para congelação com potência suficiente

para reduzir rapidamente a temperatura de produtos da pesca igual ou inferior a -18°C nos termos descritos neste Regulamento,

- b) Armazéns frigoríficos que cumpram com os requisitos estabelecidos no artigo 43 do presente Regulamento

2 Os estabelecimentos destinados ao processamento de pescado fresco ou congelado, caso não disponham de fonte garantida de fornecimento externo de gelo, deverão possuir instalações para a produção de gelo.

ARTIGO 34

(Equipamentos para produtos frescos)

Para além dos requisitos gerais prescritos, os estabelecimentos para produtos frescos deverão possuir

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

ARTIGO 35

(Equipamentos para produtos em conserva)

Para além dos requisitos gerais, os estabelecimentos destinados ao processamento de conservas devem ter.

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

ARTIGO 36

(Equipamentos para produtos salgados secos)

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

- a) Tanques ou recipientes utilizados na lavagem e/ou salgagem do pescado impermeáveis, fáceis de limpar e com drenagem;
- b) Superfícies ou tabuleiros onde se corta ou se faz a filetagem do pescado, lisos e resistentes de forma que possam ser removidos para fins de limpeza e desinfecção,
- c) Tabuleiros, estendais ou outras superfícies utilizadas para a secagem natural ou artificial de produtos da pesca, devendo ser de materiais que permitam a limpeza e desinfecção, e mantidos de forma a evitar ferrugens ou focos de concentração de matérias-primas e localizados em zonas vedadas à circulação de pessoas e animais

ARTIGO 37

(Equipamentos para pescado vivo)

1 Os equipamentos em que são mantidos produtos da pesca, tais como crustáceos, peixes e moluscos bivalves, destinados a serem colocados vivos no mercado, devem possuir condições

adequadas que permitam as melhores condições de sobrevivência possíveis e alimentados por água potável ou do mar salubre para não transmitir organismos ou substâncias nocivas ao produto.

2 No caso dos moluscos bivalves, as técnicas usadas para a captura não devem causar nenhum dano físico ao produto

3 As técnicas de captura, transporte, descarga e manuseamento do pescado vivo não deverão causar contaminação e nem deverão causar uma redução significativa da qualidade do produto.

4 Os moluscos bivalves vivos depois da sua captura deverão ser mergulhados em água potável ou do mar salubre para se obviar de uma eventual contaminação adicional

5 Os meios de transporte usados para o transporte de pescado vivo deverão também permitir uma adequada limpeza e drenagem e dispor de condições de protecção e sobrevivência do pescado.

ARTIGO 38

(Licenciamento Sanitário de estabelecimentos)

1 O Licenciamento Sanitário de um estabelecimento, que culmina com a emissão de uma Licença Sanitária de Funcionamento, deverá ser requerido ao Departamento de Inspeção de Pescado em modelo conforme Anexo XI (Pedido de Licença Sanitária de Funcionamento de Estabelecimento de processamento de produtos da pesca), e entregue nos serviços provinciais do Ministério das Pescas da província onde o estabelecimento está localizado, contendo a identificação completa do requerente e a fundamentação do pedido.

2. O requerimento referido no número anterior, para além do requerido no artigo 28 deste Regulamento, deverá ser instruído com a documentação definida no Anexo XI, e acrescida da seguinte:

- a) Sistema de Controlo e Garantia de qualidade a ser aplicado no fluxo de produção, com detalhes conforme o Anexo XI.B deste Regulamento, e baseados.
- i. No método HACCP,
 - ii. No método tradicional,
 - iii. Ou outros métodos a indicar;
- b) Tipo de embalagem, rotulagem e/ou etiquetagem a serem utilizados;
- c) Programa de Higiene e Sanidade de instalações, equipamentos e pessoal, com detalhes conforme o Anexo XI.A deste Regulamento,
- d) Códigos de Boas Práticas de Fabrico,
- e) Códigos de produção definidos pela Empresa;
- f) Número de trabalhadores, sua experiência profissional e nível de formação,
- g) Comprovante de fumigação,
- h) Esquema de desratização, sua colocação na planta do estabelecimento, tipo de produto e frequência de utilização;
- i) Parecer Sanitário do Ministério da Saúde e outros documentos de acordo com a legislação nacional e internacional dos países importadores,
- j) Boletins de Sanidade de todo o pessoal emitidos pelo Ministério da Saúde;
- k) Cópias das análises de fezes (parasitas), urina (infecções), tuberculose ou outras a serem definidas pela Autoridade Competente, ou segundo a legislação actualizada do país importador

3 Os estabelecimentos cujos produtos da pesca se destinam à exportação, devem preencher os requisitos exigidos pelo país importador, devendo no caso particular da União Europeia, proceder-se à análise de pesquisa de vibrião cólera e salmonela a todos os trabalhadores, incluindo os trabalhadores de nacionalidade estrangeira a trabalhar em Moçambique.

4 As Licenças Sanitárias de Funcionamento, para estabelecimentos em terra, serão válidas por dois anos, podendo ser suspensas ou canceladas quando sejam detectadas violações ao presente Regulamento, mudança de local ou de propriedade ou quando o estabelecimento estiver inoperativo por mais de um ano.

5. O prazo máximo para análise das condições estruturais e para a aprovação de documentos para emissão de Licença Sanitária de Funcionamento é de quarenta e cinco dias.

6. Os estabelecimentos devem manter disponível o Caderno de Vistorias da inspecção de pescado, que é entregue no acto de entrega da Licença Sanitária de Funcionamento, modelo Anexo XII (Licença Sanitária de Funcionamento do Estabelecimento de Processamento de produtos da pesca).

7. A emissão da Licença Sanitária de Funcionamento do Estabelecimento de Processamento de produtos da pesca só poderá ser requerida quando terminada a instalação do equipamento, o qual deverá corresponder ao projecto apresentando e aprovado com a Autorização Sanitária de Instalação, segundo o artigo 28 deste Regulamento.

8. A Licença Sanitária de Funcionamento do Estabelecimento de Processamento de produtos da pesca referida no número anterior, poderá ser emitida a título provisório por três meses (3), podendo seus produtos ser comercializados no comércio grossista.

SECÇÃO III

Embarcações

ARTIGO 39

(Características gerais aplicáveis às embarcações)

Para além dos requisitos de construção indicados nos artigos 77 e 80 do Decreto n.º 16/96, de 28 de Maio, as embarcações deverão possuir o seguinte:

- a) Superfícies que entram em contacto com o pescado ou gelo, com recipientes reservados à sua armazenagem feitos de material lavável e desinfectável, incapazes de transmitir contaminações nocivas, características anormais ou matéria estranha aos produtos, e concebidas de modo a facilitar a limpeza e o escoamento da água de fusão de gelo;
- b) Porões para armazenamento de produtos da pesca frescos concebidos de forma a permitir o escoamento da água de fusão do gelo e ao mesmo tempo impedir a contaminação dos produtos da pesca com as águas residuais;
- c) Tomadas para combustível ou lubrificação com localização fora das áreas de recepção, manuseamento, processamento e armazenamento de produtos da pesca;
- d) Porões separados da casa de máquinas por divisórias ou paredes termicamente isoladas e estanques;
- e) Uma área de recepção com superfícies laváveis e desinfectáveis e concebida de forma a proteger o pescado da acção dos raios solares ou das intempéries;
- f) Possuir um número adequado de lavabos e sanitas, não podendo estes comunicar directamente com as áreas onde os produtos são processados ou armazenados. As torneiras dos lavabos e as descargas das sanitas não deverão ser accionadas à mão;
- g) Nas embarcações onde se efectue o processo de evisceração ou a retirada de cabeça, estas operações deverão ser efectuados higienicamente, e lavadas de imediato com água potável. As vísceras deverão ser removidas ou afastadas dos produtos considerados para consumo humano;
- h) As embarcações deverão possuir condições de armazenamento de água potável ou de uma outra fonte durante a faina de pesca, de modo a garantir condições higio-sanitárias das instalações, produtos da pesca e do pessoal. Os parâmetros de qualidade de água potável utilizados são os definidos neste Regulamento para o sector pesqueiro e harmonizado com o Ministério da Saúde, conforme Anexo XVII;

- i) Os produtos da pesca de embarcações destinados à exportação para o mercado da União Europeia deverão também preencher os requisitos definidos nos Anexos II, XVII, XVIII e XIX deste Regulamento bem como em qualquer outra legislação actualizada sobre a matéria emanada desta Comunidade.

ARTIGO 40

(Características aplicáveis aos barcos congeladores e barcos-fábrica)

1. As embarcações consideradas barcos congeladores e barcos-fábrica, para além das características gerais referidas no artigo 39 deste Regulamento devem possuir:

- a) Locais de trabalho dimensionados e concebidos de forma a que o pescado possa ser manipulado e processado em condições higiénicas, evitando-se qualquer contaminação do produto;
- b) Um pavimento nas zonas onde se manipula, processa e embala, dotado de resistência e de facilidade de limpeza e desinfecção, com superfície anti-derrapante e munido de sistemas eficientes para eliminação de águas e de resíduos de pescado;
- c) Paredes e tectos fáceis de limpar, em especial ao nível dos tubos ou condutas eléctricas que os atravessam;
- d) Equipamentos, utensílios ou superfícies alimentares que entrem em contacto com o pescado que sejam de material fácil de limpar e desinfectar, resistentes à corrosão da água do mar e mantidos em bom estado de conservação. As máquinas devem ter todas as partes móveis convenientemente encerradas para prevenir contaminação dos produtos da pesca com gordura ou óleo de lubrificação;
- e) Tratando-se de barcos com congelação a bordo, deverão dispor de equipamento e/ou locais específicos para congelação e armazenamento dos produtos elaborados segundo as condições indicadas no presente Regulamento;
- f) Um local de armazenagem de embalagens separado das áreas de manuseamento e processamento dos produtos;
- g) Local de acondicionamento para armazenagem de produtos químicos e de limpeza separado dos produtos da pesca;
- h) Uma instalação que permita armazenagem e/ou abastecimento de água potável ou água do mar tornada salubre nas áreas de manuseamento e processamento. Os parâmetros de qualidade de água potável são os definidos neste Regulamento para o sector pesqueiro harmonizados com o Ministério da Saúde, conforme Anexo XVII;
- i) As embarcações cujos produtos da pesca se destinam à exportação para o mercado da União Europeia deverão também preencher os requisitos definidos nos Anexos II, XVII, XVIII e XIX deste Regulamento bem como em qualquer outra legislação actualizada sobre a matéria emanada desta Comunidade;
- j) Em caso de uso de água do mar, a bomba de sucção deverá situar-se num ponto que não permita que a água seja contaminada pelas águas de evacuação do barco ou de arrefecimento dos motores;
- k) Lavabos instalados nas áreas de manuseamento e processamento ou em áreas contíguas;
- l) Circuitos hidráulicos protegidos por forma a que uma eventual fuga de óleo não possa contaminar os produtos;
- m) Ventilação suficiente e, se for caso disso, uma eficiente evacuação de vapores;
- n) Iluminação suficiente.

2. As embarcações congeladoras ou embarcações-fábrica congelando ou processando sempre no mesmo local no mar, além das características gerais a que se referem o artigo 39 e o n.º 1, do artigo 40, ambos deste Regulamento, devem:

- a) Dispor de um sistema de eliminação de desperdícios que não provoque contaminação do ambiente;
- b) Ter uma área de recepção de pessoal de fora da embarcação com dimensões suficientes para controlo sanitário de forma a garantir uma boa higiene;
- c) Dispor de condições de higiene em todas as áreas de trabalho;
- d) Possuir áreas de trabalho fechadas com dimensões suficientes que permitam o desenvolvimento eficiente das operações de processamento sem prejuízo da garantia de qualidade higio-sanitária;
- e) Ter uma disposição geral de instalações que assegure um fluxo lógico de trabalho que impeça ou reduza o risco de contaminações cruzadas, desde a entrada das matérias-primas até ao despacho de produtos acabados;
- f) Dispor de áreas de trabalho destinadas ao seguinte:
 - i. Recepção e armazenagem de matérias-primas;
 - ii. Processamento geral de produtos da pesca com separação de áreas de alto e baixo riscos sanitários;
 - iii. Armazenagem de produtos acabados;
 - iv. armazenamento de material de embalar e outros insumos;
 - v. Armazenamento de material de limpeza, desinfeção ou pesticidas;
 - vi. Lavagem e desinfeção de recipientes, utensílios e equipamento;
 - vii. Depósito temporário de desperdícios ou resíduos de processamento;
 - viii. Sanitários e vestiários para o pessoal que vive na embarcação separados dos do restante pessoal
- g) Possuir áreas sociais tais como refeitórios e cozinhas construídas separadas das áreas de trabalho referidas no número anterior e com dimensões que permitam que toda a tripulação possa passar refeições em simultâneo;
- h) Ter janelas ou outras aberturas protegidas contra a entrada de insectos, pássaros ou roedores e construídas de modo a evitar acumulação de poeiras;
- i) Dispor de canalizações e sistemas empregues na eliminação de águas residuais das operações de processamento desenhados e construídos de modo a poderem transportar com facilidade todos os efluentes, mesmo em condições difíceis de trabalho. A sua construção deve ser de tal maneira que não permita o ingresso de roedores e outras pragas nas áreas de processamento, e que ao mesmo tempo facilite a sua limpeza e impeça a passagem de resíduos sólidos;
- j) Ter superfícies de trabalho nas áreas de processamento com uma iluminação natural ou artificial de intensidade não inferior a 300 Lux e distribuída de modo uniforme, evitando sombras, contrastes muito acentuados e reflexos prejudiciais. Nos pontos de inspecção onde o produto requer uma observação mais próxima a iluminação deverá ser superior a 300 Lux;
- k) Possuir instalações dotadas de um sistema de abastecimento de água potável ou água do mar tornada salubre através de um processo de depuração e água com pressão em quantidades suficientes para cobrir os momentos de maior fluxo de produção. Os parâmetros de qualidade de água potável a utilizar são os definidos neste Regulamento para o sector pesqueiro harmonizados com o Ministério da Saúde;

l) Ter instalações sanitárias ou serviços higiénicos para o pessoal que preencham os seguintes requisitos

- i. possuir iluminação e ventilação adequadas através de meios artificiais e/ou naturais e sem comunicação directa com áreas de processamento, utilizando corredores fechados e interligados;
 - ii. ter paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e laváveis e com uma altura não superior a 2.0 (dois) metros;
 - iii. dispor de chão construído em material resistente, impermeável, lavável e desinfectável e com uma drenagem até ao canal de esgoto;
 - iv. dispor de água corrente em quantidade suficiente e lavabos não accionados à mão e com um sistema apropriado para secagem das mãos;
 - v. possuir sanitas com autoclismo de acordo com o número e sexo dos trabalhadores conforme a tabela que se segue
 - 1 sanita para 9 trabalhadores;
 - 2 sanitas para 10 a 24 trabalhadores;
 - 3 sanitas para 25 a 49 trabalhadores;
 - 4 sanitas para 50 a 100 trabalhadores;
 - 5 sanitas para 101 trabalhadores, adicionando-se 1 sanita para cada grupo de mais 100 trabalhadores;
 - vi. ter chuveiros de acordo com o número e sexo de trabalhadores nas seguintes condições:
 - 1 chuveiro até 10 trabalhadores;
 - 2 chuveiros de 11 a 40 trabalhadores, adicionando-se um chuveiro por cada grupo de mais 20 trabalhadores;
 - vii. possuir instalações sanitárias para trabalhadores, com vestiários dotados de armários laváveis e desinfetáveis;
 - viii. sanitários e vestiários para o pessoal que vive na embarcação separados dos do restante pessoal.
- m) Possuir lavabos e dispositivos para a desinfeção de mãos instalados nas áreas de processamento em número e localização segundo as necessidades práticas de processamento com:
- i. equipamentos ou dispositivos para lavagem e desinfeção de equipamentos, recipientes, utensílios e roupa impermeável dos trabalhadores;
 - ii. ventilação suficiente e, se for caso disso, uma boa evacuação dos vapores.
- n) Apresentar um estudo de Impacto Ambiental bem assim as medidas sanitárias tomadas para reduzir contaminações no ambiente marinho e respectivo sistema de controlo

ARTIGO 41

(Licenciamento Sanitário de embarcações)

1. O funcionamento e as operações de processamento nas embarcações carece de prévia emissão de uma Licença Sanitária designada por Autorização Sanitária da Embarcação a ser requerida ao Departamento de Inspecção de Pescado conforme o Anexo XIII e entregue nos serviços provinciais do Ministério das Pescas do porto base, contendo a identificação completa do requerente e a fundamentação do pedido

2. O requerimento referido no número anterior deverá ser instruído com a seguinte documentação

a) Para Embarcações de Pesca ou de Operações Conexas:

- i. Boletins de Sanidade de toda a tripulação que vive na embarcação ou de pessoal que tenha contacto com a tripulação emitidos pelo Ministério da Saúde;

- ii. Cópias de análises de fezes (parasitas), urina (infecções), tuberculose ou outras que sejam definidas pela Autoridade Competente através de Ordem de Serviço e que observem as especificidades exigidas pelo país importador;
 - iii. Comprovativo de análise de pesquisa de vibrião cólera e salmonela a todos os tripulantes, incluindo os de nacionalidade estrangeira a trabalhar em Moçambique, em se tratando de produtos da pesca de embarcações destinados à exportação para o mercado da União Europeia;
 - iv. Comprovativo de fumigação;
 - v. Esquema de colocação do raticida na planta, tipo de produto e frequência de desratização;
 - vi. Códigos de Boas Práticas de Fabrico;
 - vii. Programa de Higiene e Sanidade das instalações, equipamentos e pessoal, de acordo com o Anexo XIII.A deste Regulamento;
- b) Para as embarcações congeladoras ou embarcações-fábrica, para além do estabelecido na alínea anterior, deverá acrescentar-se o seguinte:
- i. Diagrama de fluxo de processamento;
 - ii. Planta da embarcação;
 - iii. Diagrama de fluxo de processamento assinalado na planta da embarcação;
 - iv. Sistema de Controlo e Garantia de qualidade a ser aplicado no fluxo de produção de acordo com o Anexo XI.B deste Regulamento e baseados:
 - no método HACCP;
 - no método tradicional;
 - ou noutros métodos a indicar;
 - v. Tipo de embalagem, rotulagem e/ou etiquetagem a ser utilizada;
 - vi. Códigos de produção definidos pela Empresa;
 - vii. O número de trabalhadores, sua experiência profissional e nível de formação;
- c) Para as embarcações congeladoras ou embarcações-fábrica que processam sempre no mesmo local, para além do estabelecido nas alíneas anteriores, deverá acrescentar-se o seguinte:
- i. Sistema de eliminação de águas residuais;
 - ii. Mecanismo de controlo de acesso do pessoal à embarcação;
 - iii. Listagem do pessoal que viverá na embarcação ou que terá acesso à embarcação;
 - iv. Estudo de Impacto Ambiental e Programa de Controlo de Contaminações.

3. As Embarcações de Operações Conexas não poderão ter a bordo qualquer equipamento ou material de processamento de produtos da pesca.

4. A Autorização Sanitária da Embarcação em modelo constante do Anexo XIV com validade de um ano, será emitida com base na análise da documentação e em vistorias sanitárias efectuadas em porto pela Autoridade Competente, podendo ser suspensa ou cancelada quando se detectem transgressões ao presente Regulamento, mudança de propriedade, ou quando a embarcação estiver inoperativa por mais de seis meses.

5. O cumprimento deste Regulamento, sem prejuízo das responsabilidades dos capitães das embarcações no cumprimento de normas sanitárias contidas em regulamentos marítimos nacionais e internacionais, é obrigatório para as empresas de pesca proprietárias de embarcações, ou que operem com embarcações de terceiros em regime de fretamento.

6. A análise das condições estruturais e a aprovação dos documentos para emissão de uma Autorização Sanitária da Embarcação, decorre num prazo máximo de quarenta e cinco dias.

7. As embarcações devem manter a bordo e disponível o Caderno de Vistorias da inspecção de pescado, cuja entrega é efectuada em simultâneo com a Autorização Sanitária da Embarcação.

SECÇÃO IV

Portos de pesca, armazéns frigoríficos

ARTIGO 42

(Características gerais dos portos de pesca)

1. As partes dos edifícios dos portos onde se recebem e manipulam os produtos da pesca devem:

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

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

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

4. As salas de processamento e armazéns frigoríficos, existentes no recinto dos portos, têm que cumprir com as exigências específicas definidas neste Regulamento.

ARTIGO 43

(Características dos armazéns frigoríficos)

Os armazéns frigoríficos destinados a prestar serviços de armazenamento de pescado congelado devem, além das características gerais para estabelecimentos, definidas nos artigos 30, 31 e 32 do presente Regulamento:

- a) Ser especificamente concebidos para este fim e dotados de equipamentos capazes de manter e assegurar uma temperatura igual ou inferior a -18°C com o mínimo de flutuação;
- b) Dispor de instrumentos para o controlo e registo de temperatura, acessíveis e instalados de tal maneira, que mostrem com exactidão a temperatura em cada recinto de armazenamento;
- c) Ter antecâmaras ou ambientes fechados antes dos ingressos às câmaras frigoríficas ou qualquer outro método que impeça flutuações críticas de temperatura nos momentos de carga e descarga das câmaras,
- d) Dispor de alarmes e fechaduras que permitam a abertura das portas das câmaras por dentro.

ARTIGO 44

(Transporte de pescado)

1. O Transporte de Produtos da Pesca deve ser feito com meios higiénicos que garantam uma protecção adequada em relação ao género de substâncias transportadas, evitando toda a causa de contaminação ou outros danos que possam derivar de agentes atmosféricos ou outros agentes ambientais

2 Sem prejuízo do disposto na legislação nacional específica que versa sobre a matéria, os meios utilizados no transporte de Produtos da Pesca deverão ser registados no cadastro da Autoridade Competente e reunir os requisitos que se seguem.

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

CAPÍTULO IV

Garantia de qualidade dos produtos da pesca

SECÇÃO I

Condições gerais

ARTIGO 45

(Categoria dos produtos)

Segundo a complexidade de processamento e risco sanitário, os produtos da pesca processados agrupam-se nas seguintes categorias:

- a) *Categoria I*. moluscos bivalves, vivos, frescos ou congelados,
- b) *Categoria II* produtos pasteurizados, cozidos ou pré-cozidos, fumados a quente, panados, marinados, seguidos de congelação ou não, que podem ser consumidos com ligeira ou nenhuma cozedura,
- c) *Categoria III* produtos de baixa acidez ou acidificados, tratados termicamente em embalagens hermeticamente fechadas, também denominados genericamente por conservas;
- d) *Categoria IV*: produtos salgados e secos e fumados a frio,
- e) *Categoria V*: produtos congelados,
- f) *Categoria VI*. crustáceos e peixes vivos ou frescos.

2 A classificação referida no número anterior deverá conter a indicação do tipo de produto da pesca produzido, como seja, camarão, gamba, lagosta, caranguejo, peixe demersal, peixe pelágico, e outras espécies de pescado e bem como a indicação da sua origem, como seja camarão processado em alto mar, camarão processado em terra, camarão proveniente de aquacultura, e outros tipos de origem

ARTIGO 46

(Produtos da pesca adulterados)

Para os propósitos do presente Regulamento são considerados adulterados os produtos que

- a) Mostrem características de odor, sabor, cor e textura relacionadas com a decomposição;

- b) Apresentem forte odor a ranço e/ou outros odores estranhos ou ofensivos,
- c) Conttenham substâncias perigosas, naturais, ou adicionadas voluntariamente ou não, que signifiquem risco para a saúde do consumidor,
- d) Conttenham substâncias ou material estranho que os tornem rejeitáveis perante o consumidor,
- e) Tenham sido manuseados, processados e transportados sob condições não sanitárias, em que uma contaminação perigosa possa haver-se produzido, e representem um risco inaceitável para a saúde do consumidor,
- f) Estejam contaminados com microrganismos patogénicos ou suas toxinas em níveis que signifiquem perigo para a saúde do consumidor;
- g) Apresentem infestação com parasitas a níveis esteticamente inaceitáveis ou que, de alguma maneira, signifiquem risco para a saúde do consumidor;
- h) Conttenham vestígios de drogas ou hormonas adicionadas nas actividades de aquacultura, em níveis detectáveis de acordo com os métodos oficiais estabelecidos,
- i) Conttenham aditivos químicos ou corantes artificiais em quantidades superiores aos níveis estabelecidos pelas autoridades competentes do país.

SECÇÃO II

Requisitos de qualidade

ARTIGO 47

(Requisitos gerais para venda a grossistas, exportação e importação)

1 Os produtos da pesca produzidos para venda a grossistas, exportação ou a serem importados, deverão cumprir com as normas de qualidade estabelecidos pelos organismos nacionais de normalização competentes ou em leis actualizadas do país importador.

2. Em caso de necessidade, e não existindo normas, o Departamento de Inspecção de Pescado, poderá propor o uso de normas internacionalmente reconhecidas, particularmente as aprovadas pela *Comissão do Codex Alimentarius*.

3 Tratando-se de moluscos bivalves dever-se-á ter em conta os regulamentos e normas específicas que venham a ser estabelecidas para este tipo de produtos, nomeadamente no que se refere às áreas de extracção e aos respectivos níveis de contaminação microbiana ou de toxinas químicas ou de origem biológica

4. Os produtos da pesca frescos, congelados ou de outra forma processados, incluindo os destinados a posterior processamento propostos para venda local ou exportação, deverão estar de acordo com as exigências higiénicas, sanitárias e de garantia de qualidade estabelecidas no presente Regulamento e devidamente etiquetados e rotulados segundo o estabelecido no presente Regulamento ou em especificações actualizadas do país importador.

5 Até que seja aprovado um Regulamento nacional específico de sanidade, o processamento e/ou a exportação de moluscos bivalves não será permitido

6 Até que seja aprovado um Regulamento específico de sanidade, a exportação dos produtos da aquacultura só será permitida desde que as unidades produtivas tenham estabelecido e implementado programas adequados de controlo e vigilância sanitária de acordo com as exigências actualizadas do país importador

7. Os produtos da pesca provenientes de aquacultura não poderão ser exportados para o mercado da União Europeia até que Moçambique seja aprovado para exportar este tipo de produto da pesca para esta Comunidade.

8 Os produtos da pesca produzidos para serem exportados para o mercado da União Europeia deverão cumprir com os critérios definidos neste Regulamento e respectivos anexos II, XVII, XVIII e XIX.

9. Os produtos da pesca produzidos e destinados à exportação para o mercado da União Europeia deverão cumprir com os Limites de Aceitação actualizados estabelecidos por esta Comunidade, no que se refere aos controlos organolépticos, químicos (produtos de decomposição, aditivos, contaminantes do meio aquático), microbiológicos (patogénico, indicadores de falta de higiene, outros germes indicadores) e parasitas, segundo os critérios definidos neste Regulamento e respectivo anexo II.

ARTIGO 48

(Produtos da pesca frescos)

1. Os produtos da pesca frescos, destinados à exportação, na fase de despacho devem:

- a) Estar livres de defeitos tais como odores estranhos, perda de cor, danos físicos, oxidação, melanose ou outros sinais de adulteração;
- b) Estar adequadamente acondicionados e classificados, de acordo com as espécies e tamanhos ou pesos, de modo que a sua natureza seja sempre identificável;
- c) No caso de se tratar de peixe, estar devidamente eviscerados, esfiados e mantidos em gelo ou outro método adequado, e sempre a uma temperatura de gelo fundente;
- d) Quando se trate de peixe inteiro, estar acondicionados com o ventre voltado para cima e classificado de acordo com as espécies e tamanhos ou pesos e conservado termicamente de acordo com a alínea anterior.

2. O gelo destinado à refrigeração dos produtos da pesca frescos deverá ser proveniente de água potável.

ARTIGO 49

(Produtos congelados)

Para além do preenchimento dos requisitos gerais, os produtos congelados deverão:

- a) Ser produzidos segundo as condições determinadas pelo presente Regulamento e mantidos a uma temperatura igual ou inferior a -18°C ;
- b) Antes da fase de despacho para exportação, ou no momento de entrada no país, estar a uma temperatura igual ou inferior a -18°C , e sem desidratação ou oxidação pronunciada, contaminação indesejável, e, sobretudo, protegidos por uma embalagem adequada;
- c) Tratando-se de crustáceos congelados a bordo dos barcos, tais como camarão e gamba, estar em embalagens que não excedam 2 quilogramas, e identificadas de acordo com o mencionado no presente Regulamento;
- d) Tratando-se de Crustáceos deverá haver um controlo correcto dos aditivos de acordo com este Regulamento e os limites de aceitação actualizados do país importador.

ARTIGO 50

(Conservas)

Para além dos requisitos gerais:

- a) As conservas de pescado deverão apresentar-se em vasos ou recipientes íntegros, limpos, livres de oxidações, golpes, sinais de perda de vazio ou apresentarem-se inchadas, com tampas perfeitamente herméticas, livres de sinais de perda de líquido do interior;
- b) Os recipientes deverão ter nas respectivas tampas ou outras partes, marcas indeléveis nas quais se possa identificar a espécie utilizada, forma de apresentação, a identificação do estabelecimento, a data e o turno de produção;
- c) Composição nutricional;
- d) Data de validade;
- e) Ingredientes.

ARTIGO 51

(Produtos salgados e/ou secos)

Para além dos requisitos gerais os produtos salgados e/ou secos provenientes de importação ou propostos para exportação, deverão

mostrar aparência e odores característicos das espécies empregues, estar adequadamente desidratados de forma a permitirem a sua conservação e livres de defeitos tais como manchas e colorações que indicam o crescimento de bactérias ou fungos halofílicos

ARTIGO 52

(Moluscos Bivalves)

A importação de moluscos bivalves vivos, frescos, secos ou congelados só será permitida se os mesmos provierem de zonas ou países que tenham estabelecido e implementado programas específicos do seu controlo e vigilância sanitária

ARTIGO 53

(Produtos descongelados)

1. Para além do preenchimento dos requisitos gerais, os produtos descongelados não deverão sofrer alterações de temperatura com uma amplitude tal que venha a causar a deterioração do próprio produto da pesca

2. A descongelação deve efectuar-se em condições de higiene adequadas que não permitam a contaminação e proporcionem um escoamento eficaz da água de fusão.

3. Após a descongelação o produto da pesca deve ser manuseado e processado o mais rápido possível e de acordo com o definido no presente Regulamento.

ARTIGO 54

(Produtos pré-cozidos e cozidos)

Até que seja aprovado um regulamento nacional específico, o processamento e/ou a exportação de produtos da pesca pré-cozidos e cozidos não será permitido.

ARTIGO 55

(Crustáceos vivos)

Até que seja aprovado um regulamento nacional específico, a exportação de crustáceos vivos provenientes ou não da aquacultura só será permitida desde que as unidades produtivas tenham estabelecido e implementado programas adequados de controlo e vigilância sanitária de acordo com as exigências actualizadas do país importador.

SECÇÃO III

Requisitos de embalagem

ARTIGO 56

(Requisitos gerais de embalagem)

1. Todos os produtos da pesca destinados ao mercado nacional deverão estar embalados em sacos plásticos rotulados ou não mas com etiquetas, caixas brancas com etiquetas, ou outro tipo de embalagem apropriada usando etiquetas contendo referências requeridas pelo Ministério da Saúde e que se distingam das embalagens das unidades produtivas de produtos da pesca autorizadas para a exportação.

2. Todos os produtos da pesca destinados à exportação deverão estar devidamente embalados ou acondicionados em recipientes, caixas ou outro tipo de embalagem apropriada.

3. Exceptuam-se do disposto no número anterior os produtos congelados correspondentes a espécies de grande tamanho, tais como atuns e outros escombrídeos destinados a posterior processamento, que devem ser embalados com material adequado.

4. O material de embalagem susceptível de entrar em contacto directo com o produto da pesca deve estar de acordo com os requisitos de higiene e sanidade alimentar e, em particular

- a) Não permitir a danificação ou alteração das características organolépticas dos produtos da pesca a serem embalados;
- b) Não permitir a transmissão aos produtos da pesca de substâncias perigosas para a saúde humana;
- c) Ser resistente, por forma a proteger o produto da pesca a embalar.

ARTIGO 57

(Proibição de segundo uso)

A embalagem neste Regulamento designada de embalagem primária, destinada aos produtos da pesca para o mercado nacional ou externo, só pode ser usada uma vez, com excepção de recipientes externos, denominados neste Regulamento de embalagens secundárias, feitos de material impermeável, liso e resistente à corrosão, que possam ser lavados e desinfetados.

SECÇÃO IV

Requisitos de rotulagem

ARTIGO 58

(Princípios e definições gerais)

1 Os produtos da Pesca pré-embalados e embalados devem ser devidamente declarados ou descritos mediante rótulos impressos que sejam autênticos e insusceptíveis de induzir em erro no que se refere ao seu carácter, natureza e identificação

2. Os produtos isentos de embalagem ou embalagens destinadas ao mercado nacional, deverão ser igualmente etiquetados por meio de auto-colantes ou outra forma de fazer aderir uma etiqueta, de forma a poderem ser correcta e facilmente identificados

3. Caso se detecte alguma deficiência ou haja necessidade de se acrescentar alguma informação a embalagens com rótulos já impressos, a Autoridade Competente poderá autorizar o uso de etiquetas (auto-colantes) ou carimbos registados no Departamento de Inspeção de Pescado por um período máximo de 6 meses de tolerância

4. Os exportadores de produtos da pesca para o mercado da União Europeia deverão cumprir com os requisitos actualizados desta Comunidade.

ARTIGO 59

(Exigências gerais de rotulagem)

1 Os rótulos ou etiquetas das embalagens primárias dos produtos da pesca destinados à exportação devem conter inscrições, obrigatoriamente em língua portuguesa, sendo opcional a utilização de outros idiomas, relativamente às seguintes informações

a) Denominação do produto

- i Nome científico da família,
- ii Nomes usuais ou comuns do país ou os estabelecidos nas Normas do *Codex Alimentarius*

b) Lista de ingredientes

- i Indicação dos ingredientes por ordem decrescente de quantidades presentes, referidas a peso e medida,
- ii. Quando algum ingrediente tenha mais de um componente, este deverá ser incluído na lista dos compostos, a menos que tal ingrediente seja de um produto ou alimento contemplado em alguma norma nacional ou da "Comissão do Codex Alimentarius",

iii Os ingredientes deverão usar nomes específicos,

iv A água adicionada deverá ser declarada na lista de ingredientes, a menos que a mesma forme parte de um ingrediente, como salmoura, xarope ou caldo usado de um produto composto

c) Pesos líquido e bruto declarados no sistema internacional de medidas ou sistema nacional de medidas da seguinte forma:

- i Para produtos líquidos: em volume;
- ii Para alimentos sólidos: em peso,

iii Produto em unidades: declaração adicional do número total de unidades;

iv. Produtos embalados num meio líquido que normalmente se descarta antes do consumo: declaração de peso escorrido do produto;

d) Declaração nutricional sobre características e propriedades nutricionais do produto de acordo com os regulamentos nacionais específicos;

e) Identificação da unidade de produção contendo

- i Nome e endereço do produtor, empacotador, ou distribuidor do produto,
- ii Indicação que estabeleça a relação entre a empresa e o produto, como "produzido para", "produzido por" ou "distribuído por",

f) País de origem, sendo que, para os produtos produzidos em estabelecimentos ou os provenientes de embarcações licenciadas para operarem em águas jurisdicionais moçambicanas deverão incluir a declaração "Produto de Moçambique";

g) Código de identificação escrito do número de registo sanitário de acordo com o artigo 26 do presente Regulamento;

h) Marca de identificação registada para o produto;

i) Apresentação e validade, que consiste na indicação do seguinte.

- i Forma física, apresentação e prazo de validade;
- ii "Congelado a bordo" ou "congelado em terra", tratando-se de produtos congelados;
- iii Data de congelação ou embalagem.

2 As embalagens secundárias deverão ostentar no rótulo impresso o nome da empresa, tipo de produto, nome e código do estabelecimento ou embarcação, código de produção e número de unidades de embalagens primárias contidas

3. Todos os sistemas de classificação devem ser registados anualmente no Departamento de Inspeção de Pescado.

4 Os exportadores de produtos da pesca para o mercado da União Europeia deverão cumprir com os requisitos actualizados desta Comunidade

ARTIGO 60

(Apresentação da informação no rótulo)

1. As declarações obrigatórias nos rótulos ou etiquetas poderão.

- a) Estar todas contidas no painel frontal do rótulo, também designado por painel principal,
- b) Ter algumas declarações no painel principal do rótulo e as restantes num painel auxiliar.

2 Uma embalagem ou recipiente poderá ter um rótulo com dois ou mais painéis principais de declaração.

ARTIGO 61

(Declarações no painel principal)

No painel principal da embalagem primária deverão constar as seguintes indicações impressas com caracteres de fácil leitura.

- a) Nome do produto,
- b) Declaração do conteúdo líquido, conforme mencionado na alínea c) do artigo 59,
- c) Declaração "Produto de Moçambique", conforme mencionado na alínea f) do artigo 59;
- d) Declaração "congelado a bordo" ou "congelado em terra" conforme mencionado no ponto ii) da alínea i) do artigo 59.

CAPÍTULO VI

Condições higiénicas e de sanidade na operação dos estabelecimentos e das embarcações

ARTIGO 62

(Condições gerais)

1. Todos os estabelecimentos em terra e armazéns frigoríficos deverão remeter, quinzenalmente, à Autoridade Competente, os dados de produção e armazenamento de acordo com o formulário em anexo XV (Folha diária de controlo de matéria-prima e produtos processados)

2. As operações de descarga do pescado, provenientes das embarcações, deverão ser declaradas à Autoridade Competente de acordo com o formulário em anexo XVI (Folha de controlo de produtos da pesca desembarcados), sem prejuízo de outras exigências versadas neste Regulamento.

SECÇÃO I

Estabelecimentos

ARTIGO 63

(Programa de higiene e de sanidade)

1. Com vista a garantir a qualidade de produtos da pesca todos os estabelecimentos deverão operar sob um programa de higiene e de sanidade, que tenha em conta as instalações, o equipamento e o pessoal.

2. O representante do estabelecimento é o responsável pela organização e implementação de programas formais de higiene e de sanidade os quais deverão estar descritos e disponíveis para verificação da Autoridade Competente.

ARTIGO 64

(Conteúdo do programa de higiene e de sanidade)

1. O programa de higiene e de sanidade deve contemplar basicamente, em termos de Higiene de Instalações:

- a) Áreas a limpar (recepção, manuseamento, processamento, sanitários, refeitórios, cozinha, dormitórios, escritórios, diversos tipos de armazéns, congeladores, armazéns frigoríficos, e outros);
- b) Métodos e frequência das acções de limpeza e desinfeção (como limpar, que produto usar, sua concentração, quantas vezes limpar, quem limpa, utensílios de limpeza, cuidados a ter com os produtos);
- c) Especificações das substâncias químicas e respectivas concentrações usadas (nomes e especificações de detergentes e desinfectantes devem apresentar documento de autorização emitido pelo Ministério da Saúde)
- d) Acções específicas para controlo e destruição sistemática de lixos, roedores, insectos ou de qualquer outra praga, sistema de fumigação e comprovante da aplicação do produto autorizados pelas respectivas autoridades competentes, e os mecanismos para evitar a entrada de animais domésticos;
- e) Definição do pessoal encarregue pela aplicação dos programas de limpeza e desinfeção e pela sua supervisão;
- f) Sistema de higiene do pessoal,
- g) Procedimentos e plano de treinamento do pessoal;
- h) Abastecimento de água (origem da rede municipal, do mar com dessalinizador, capacidade de armazenagem, mecanismos de cloração e controlo de cloro residual e o nível de cloro empregue, frequência de controlo no laboratório de análises microbiológicas, quantidades previstas para processamento e uso em sanitários, número de trabalhadores e dias de campanha);

- i) Abastecimento/produção de gelo (mecanismos de controlo de potabilidade, ou seja, controlo dos níveis de cloro e controlo microbiológico),
- j) Identificação de quem elaborou o programa de higiene e quem vai aplicá-lo e fazer a supervisão na unidade produtiva, considerando que esses técnicos devem ter conhecimentos sobre sanidade.

ARTIGO 65

(Requisitos básicos de higiene)

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

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

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

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

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

6. Durante a limpeza e desinfeção deverá ser utilizada água potável ou do mar salubre.

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

ARTIGO 66

(Condições higiénicas aplicáveis ao pessoal)

1. O pessoal em contacto com o recinto das operações de manipulação e processamento deve:

- a) Ser portador de Boletim de Sanidade válido, emitido com base em análises específicas, através das estruturas do Ministério da Saúde, segundo o Diploma Ministerial n.º 73/82, de 23 de Junho, e com observância do disposto nas alíneas i), j) e k) do n.º 2 do artigo 38 e alínea a) do n.º 2 do artigo 41, deste Regulamento;
- b) Observar os requisitos de higiene, para o efeito prescritos;
- c) Apresentar o Boletim de Sanidade e os respectivos resultados das análises laboratoriais aos Inspectores de Pescado quando exigido.

2. O pessoal que apresente ou aparente ser portador de doenças transmissíveis, lesões abertas, pústulas, evidências de problemas respiratórios, feridas infectadas ou qualquer outra fonte de contaminação microbiana que signifique risco de contaminação do pescado ou superfícies alimentares que entrem em contacto com o pescado, deverá ser apartado das operações de processamento.

SECÇÃO II

Embarcações de pesca, barcos congeladores e barcos-fábrica

ARTIGO 67

(Condições gerais)

1. As superfícies dos barcos de pesca, porões, equipamentos e recipientes utilizados no manuseamento a bordo do pescado e do gelo, deverão ser limpos ou lavados após cada utilização e estar

sujeitos a um programa de higiene e de sanidade, de modo a mantê-los limpos e livres de contaminações por forma a não transmitir características anormais aos produtos, de acordo com o estabelecido nos artigos 63 e 64 deste Regulamento

2. Nas operações de limpeza das embarcações só poderá ser empregue água potável ou água do mar salubre, captada longe da zona dos portos de pesca.

3. Todo o pessoal encarregue das operações de manuseamento e processamento deverá observar o estabelecido nos artigos 65 e 66 deste Regulamento.

SECÇÃO III

Armazéns Frigoríficos e meios de transporte

ARTIGO 68

(Condições higio-sanitárias básicas)

O pescado deve ser armazenado e ou transportado sob adequadas condições de higio-sanitárias, de modo a prevenir a sua contaminação com produtos nocivos ou outros susceptíveis de transmitir características anormais.

SECÇÃO IV

Portos de pesca

ARTIGO 69

(Responsabilidade das autoridades portuárias)

1. Todas as áreas de trabalho, equipamento e utensílios dos portos de pesca devem estar sob vigilância e controlo das autoridades portuárias, de forma a manter e assegurar adequadas condições de higiene e limpeza. Para o efeito, deverão ser concebidos e implementados programas de higiene e sanidade, de conformidade com os artigos 63 e 64 deste Regulamento.

2. Todos os equipamentos e materiais utilizados para a descarga e transporte dos produtos da pesca devem ser lavados antes do seu emprego, incluindo o equipamento utilizado para o armazenamento de gelo.

3. Não são permitidas operações de manuseamento, adição de gelo, classificação, processamento, em qualquer área do porto de pesca, a menos que as mesmas estejam especialmente previstas para tal.

4. Todo o pessoal encarregue das operações de manuseamento e processamento deverá observar o estabelecido nos artigos 65 e 66 deste Regulamento.

CAPÍTULO VII

Sistema de Controlo e de Garantia de Qualidade dos estabelecimentos e das embarcações

ARTIGO 70

(Programa de Controlo e Garantia de Qualidade)

1. Todos os estabelecimentos e embarcações deverão dispor de um Programa de Controlo e Garantia de Qualidade, de natureza preventiva, que assegure e demonstre o cumprimento de todos os requisitos de garantia sanitária e de qualidade exigidos pelo presente regulamento e demais disposições aplicáveis.

2. Dependendo das exigências do mercado para onde se destinam os produtos, o Programa de Controlo e Garantia de Qualidade deverá basear-se no Sistema de Análise de Risco e Controlo nos Pontos Críticos — “HACCP” ou no Método Tradicional.

ARTIGO 71

(Sistema de Análise de Risco e Controlo nos Pontos Críticos — HACCP)

Os estabelecimentos ou embarcações que utilizem o Sistema de Análise de Risco e Controlo nos Pontos Críticos — “HACCP” ou Auto-Controlo deverão submeter o referido sistema à aprovação da Autoridade Competente com um plano descritivo que contenha:

a) Organigrama com as responsabilidades descritas,

b) Identificação dos produtos e sua descrição no que se refere, nomeadamente, ao seguinte:

- i. Composição e sistema de classificação (espécie e composição química),
- ii. Método de conservação (fresco, congelado, salgado, e outros);
- iii. Processamento (descrição das Boas Práticas de Fabrico - tipo e qualidade de matéria-prima, descrição completa do método de processamento e identificação, concentrações e duração dos ingredientes utilizados);
- iv. Sistema de embalagem, rotulagem ou etiquetagem e codificação;
- v. Condições de armazenagem (matéria-prima e produtos) e distribuição dos produtos;
- vi. Tempo de vida de prateleira;
- vii. Instruções de uso (como preparar) composição e estrutura;
- viii. Método de conservação para o consumidor;
- ix. Controlo da potabilidade da água.

c) Identificação da intenção de uso (grupo alvo e mercado a que se destina na rotulagem);

d) Fluxograma da produção e fluxograma na planta;

e) Listagem dos potenciais perigos (microbiológicos, químicos e físicos) e risco de ocorrência em cada etapa de processamento (fluxograma de processamento) e de todas as medidas preventivas que evitam ou diminuem o efeito desses perigos;

f) Determinação dos Pontos Críticos (PC) e Pontos Críticos de Controlo (PCC);

g) Estabelecimento dos respectivos limites críticos para cada PCC;

h) Descrição do sistema de monitorização (vigilância) para cada PCC (o que, onde, quando, quem, como);

i) Indicação de medidas correctivas para situações de ocorrência de perigos;

j) Programa de calibração dos instrumentos (termómetros, balanças e outros);

k) Indicação de procedimentos de verificação;

l) Registos e documentação.

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

ARTIGO 72

(Método Tradicional)

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

a) Organigrama com as responsabilidades descritas;

b) Descrição dos produtos a elaborar, indicando:

- i. Composição e estrutura;
- ii. Método de conservação;
- iii. Processamento (Boas Práticas de Fabrico);
- iv. Sistema de embalagem;
- v. Condições de armazenamento e distribuição;
- vi. Tempo de vida de prateleira;
- vii. Instruções de uso;
- viii. Controlo da potabilidade da água;

c) Identificação da intenção de uso (rotulagem, codificação, classificação e mercado de destino);

- d) Fluxograma da produção;
- e) Descrição do método de controlo de qualidade da matéria-prima e do produto final (temperaturas, qualidade sensorial, análises química e microbiológicas);
- f) Tipo e qualidade da matéria-prima;
- g) Descrição completa do método de processamento;
- h) Indicação dos ingredientes empregues (identificação, concentrações e tempo).

ARTIGO 73

(Implementação do programa)

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

ARTIGO 74

(Verificação e controlo)

1. A aplicação do Programa de Controlo e Garantia de Qualidade está sujeita à verificação e inspecção a ser realizada pela Autoridade Competente, durante o Licenciamento Sanitário, Certificação Sanitária e durante a realização de actividades relacionadas com o Programa Regular de Inspeção.

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

CAPÍTULO VIII

Infracções e penalidades

ARTIGO 75

(Responsabilidade geral)

O responsável do estabelecimento, o condutor do meio de transporte e o comandante da embarcação por um lado, e os proprietários dos estabelecimentos, dos meios de transporte e os armadores das embarcações por outro, respondem individual e solidariamente pelas infracções ao presente Regulamento, presumindo-se que os mesmos têm conhecimento e consentiram na prática de infracções realizadas pelo pessoal do estabelecimento, dos meios de transporte e das embarcações.

ARTIGO 76

(Medidas de prevenção)

1. Quando no decurso das acções de inspecção e verificação, os Inspectores de Pescado tiverem fundadas razões para presumir da existência de infracção ao presente Regulamento poderão, a título preventivo:

- a) Apreender qualquer embarcação de pesca ou de transporte ou meios de transporte com produtos da pesca que suspeitem estarem adulterados;
- b) Apreender lote(s) de produtos da pesca ou parte deste(s) que suspeitem estar adulterados;
- c) Suspender, recolhendo a respectiva Licença Sanitária de Funcionamento ou Autorização Sanitária da Embarcação, as actividades dos estabelecimentos, embarcações ou armazéns frigoríficos cujas condições higio-sanitárias não estejam de acordo com o preceituado no presente Regulamento ou cujos produtos processados suspeitem estarem adulterados;
- d) Selar porões e armazéns frigoríficos que suspeitem conter produtos da pesca adulterados;
- e) Recolher os elementos de prova que julguem necessários incluindo os Diários de Bordo de Pesca e de Máquinas.

2. O encerramento de estabelecimentos ou embarcações obedece os trâmites mencionados no Anexo XX deste Regulamento.

3. A interdição da circulação de meios de transporte de produtos da pesca carece da observância dos trâmites a que se refere o Anexo XX deste Regulamento.

ARTIGO 77

(Regime de penalidades)

As infracções constantes do presente Regulamento serão punidas com multa, podendo cumulativamente ser suspensa ou revogada a Autorização para Instalação, a Licença Sanitária de Funcionamento ou a Autorização Sanitária da Embarcação, ou proibido temporária e preventivamente o processamento em estabelecimentos e embarcações, sem prejuízo de penas adicionais ou mais graves determinadas por demais legislação aplicável.

ARTIGO 78

(Infracções e multas ao presente Regulamento)

1. As infracções às disposições do presente Regulamento serão punidas com as seguintes sanções:

- a) Retirada imediata do trabalhador que estiver a operar na unidade produtiva, sem que seja portador de Boletim de Sanidade ou que sendo dele portador, o mesmo esteja caducado ou seja falso;
- b) Multa de 150 000 000,00 MT a 200 000 000,00 MT por operar com a Licença Sanitária de Funcionamento e Autorização Sanitária da Embarcação caducada ou suspensa;
- c) Multa de 200 000 000,00 MT a 250 000 000,00 MT por operar sem Licença Sanitária de Funcionamento e Autorização Sanitária da Embarcação;
- d) Multa de 200 000 000,00 MT a 250 000 000,00 MT pela utilização de meios de transporte de produtos da pesca que não reúnam condições higio-sanitárias e os requisitos a que se refere o artigo 44 deste Regulamento;
- e) Multa de 200 000 000,00 MT a 250 000 000,00 MT por não observância do que o artigo 56 do presente Regulamento dispõe quanto aos requisitos gerais de embalagem para os produtos da pesca;
- f) Multa de 200 000 000,00 MT a 300 000 000,00 MT por operar sob deficientes condições higio-sanitárias, como não dispor de água potável, sanitários, drenos adequados, esgotos, e outras especificações definidas neste Regulamento;
- g) Multa de 200 000 000,00 MT a 300 000 000,00 MT por operar em estabelecimentos ou embarcações que não reúnam as características estipuladas no presente Regulamento;
- h) Multa de 200 000 000,00 MT a 400 000 000,00 MT por processar, comercializar ou transportar espécies cuja captura seja proibida;
- i) Multa de 400 000 000,00 MT a 500 000 000,00 MT por processar, comercializar ou transportar produtos da pesca em embalagens não autorizadas pela Autoridade Competente para determinada unidade produtiva ou a presença de embalagem de outra empresa.

2. Em função da gravidade da infracção, serão ainda punidas com multa variando de 400 000 000,00 MT a 600 000 000,00 MT:

- a) A tentativa ou prática de processamento, importação ou exportação de produtos da pesca adulterados, falsificados ou fraudulentos ou que não tenham sido submetidos às respectivas inspecções sanitárias;
- b) A tentativa ou a exportação, importação ou circulação com produtos da pesca que não tenham sido verificados e certificados pela Autoridade Competente;
- c) A falsificação de certificados sanitários emitidos pela Autoridade Competente;
- d) As acções dirigidas a ocultar, distorcer ou adulterar informações com o objectivo de defraudar a Autoridade Competente;

e) A falsificação de registos ou qualquer outra prova de controlo sobre os pontos críticos de controlo;

f) A falta de envio, falsificação ou declarações falsas de informação destinada à Autoridade Competente

3 Os valores das multas a aplicar por infracções ao presente Regulamento poderão ser revistas por despacho conjunto dos Ministros das Pescas e do Plano e Finanças, sob proposta fundamentada do Departamento de Inspeção de Pescado

ARTIGO 79

(Competência geral)

O Ministro das Pescas, ou quem ele houver delegado poderes, tem competência para aplicar todas as sanções resultantes de infracções ao presente Regulamento.

ARTIGO 80

(Destino dos produtos confiscados)

A Autoridade Competente decidirá sobre o destino dos produtos confiscados por via administrativa.

ARTIGO 81

(Constatação das infracções)

1. Ao constatarem as infracções, os Inspectores de Pescado levantarão um Auto de Notícia que deverá incluir, entre outros aspectos, a exposição objectiva dos factos e das suas circunstâncias, bem como a identificação dos seus autores.

2. O Auto de Notícia será datado e assinado pelo Inspector de Pescado que detectou a infracção e, sempre que possível, por duas testemunhas

ARTIGO 82

(Instrução dos processos de infracção)

A instrução dos processos de carácter administrativo relativos a infracções ao presente Regulamento é da competência da Autoridade Competente.

ARTIGO 83

(Irresponsabilidade dos inspectores de pescado por actos praticados de boa-fé)

Salvo o caso de falta grave, não poderá ser movida nenhuma acção contra o Inspector de Pescado por motivo de qualquer acção ou omissão praticada de boa-fé, no exercício das suas incumbências de acordo com o presente Regulamento.

ARTIGO 84

(Resistência com violência ou ameaças de violência)

Quem agredir ou obstruir com violência ou ameaças de violência a acção do Inspector de Pescado no exercício das suas funções, será punido nos termos da lei comum em vigor

ARTIGO 85

(Falta de cooperação com o Inspector de Pescado)

O responsável do estabelecimento, motorista de veículo de transporte ou comandante de embarcação que se recuse a obedecer a ordens que com razoabilidade sejam dadas pelo Inspector de Pescado ou, em geral, não se mostre cooperativo durante as acções de inspecção, comete uma infracção punível com multa

ARTIGO 86

(Vias de reclamação)

1 Das decisões tomadas no âmbito da aplicação do presente Regulamento, cabe recurso hierárquico a ser interposto no prazo de oito dias contados a partir da data da notificação.

2. Esgotada a via hierárquica, poderá recorrer-se ao órgão jurisdicional competente mediante recurso a interpor no prazo definido por lei

3 Os recursos interpostos têm efeito suspensivo.

ANEXOS

ANEXO I Cartão de Identificação do Inspector de Pescado

ANEXO II Avaliação Sensorial e Limites de Aceitação

ANEXO III A Modelo de Certificado Sanitário

ANEXO III B Modelo de Certificado Sanitário para a União Europeia

ANEXO IV Pedido de emissão do Certificado Sanitário

ANEXO V Modelo de Boletim de Inspeção

ANEXO VI Pedido de emissão da Licença Sanitária

ANEXO VII A Modelo de Licença Sanitária Provisória e de Licença Sanitária

ANEXO VII B Modelo de Licença Sanitária

ANEXO VIII Modelo de Declaração de Verificação

ANEXO IX Modelo de Guia de Trânsito

ANEXO X Pedido de Autorização Sanitária para Instalação e/ou Modificação de um Estabelecimento de processamento de produtos da pesca

ANEXO XI Pedido de Licença Sanitária de funcionamento de um Estabelecimento de processamento de produtos da pesca

ANEXO XII Licença Sanitária de Funcionamento do Estabelecimento de processamento de produtos da pesca

ANEXO XIII Pedido de Autorização Sanitária da Embarcação

ANEXO XIII A Guião do Programa de Higiene

ANEXO XIII B Guião do Sistema de Controle de Qualidade

ANEXO XIV Autorização Sanitária para Embarcação

ANEXO XV Folha diária de controlo de matéria-prima e produtos processados

ANEXO XVI Folha de controlo de produtos da pesca desembarcados


ANEXO XVII Especificações e parâmetros sobre a água potável

ANEXO XVIII Especificações sanitárias relativas à produção e a colocação no mercado dos produtos da pesca

ANEXO XIX Especificações mínimas de higiene aplicáveis aos produtos da pesca obtidos a bordo de determinados barcos

ANEXO XX Procedimentos relativos ao encerramento de estabelecimentos de produtos da pesca

ANEXO I

	<p>REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE</p> <p>Ministério das Pescas</p> <p>INSPECÇÃO DE PESCADO</p>
	Nome
	Função
Av. Consiglieri Pedroso, 347 — Tel. 300961/309605 — Maputo	

INTRANSMISSÍVEL

A quem encontrar este cartão, pede-se o favor de o entregar urgentemente ao Ministério das Pescas, sita na Av. Consiglieri Pedroso, 347, ou contactar pelos telefones 30 09 61/30 96 05 em Maputo

Avaliação sensorial, química, microbiológica e parasitária e Limites de Aceitação

A . CONTROLOS ORGANOLÉPTICOS

1. Cada lote de produtos da pesca destinados à exportação deve ser submetido à inspecção da Autoridade Competente no momento de embarque, para verificação das características organolépticas. Essa inspecção consiste na avaliação organoléptica efectuada por amostragem.

2. 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 desnaturados, de modo a não poderem ser reutilizados para consumo humano.

3. Caso a avaliação organoléptica revele a menor dúvida acerca da frescura dos produtos da pesca, poderá recorrer-se aos controlos químicos e ou microbiológicos

4. Os limites de aceitação estão baseados nas seguintes tabelas:

TABELA 1: Avaliação da frescura de Peixes magros;

TABELA 2: Avaliação da frescura de Peixe Serra, Cavala e Atum;

TABELA 3: Avaliação da frescura e da qualidade do Camarão;

TABELA 4: Avaliação da frescura da Gamba rosa e vermelha;

TABELA 5: Avaliação da frescura do Caranguejo;

TABELA 6: Avaliação da frescura da Lula/Polvo.

B. CONTROLOS QUÍMICOS

As análises para efeitos de controlos químicos deverão ser realizadas nos Laboratórios aprovados pela Autoridade Competente.

1. Como produtos de decomposição, temos:

a) *Azoto básico volátil total (ABVT)*

Produtos da pesca não processados das espécies discriminadas são considerados não aptos para consumo humano quando as análises químicas revelem teor médio de ABVT superior aos seguintes limites.

i. 25 mg N/100g

— *Sebastes ssp.*

— *Helicolenus dactylopterus*

— *Sebastichys capensis*.

ii. 30 mg N/100g

— espécies que pertencem à família *pleuronectidae* à excepção do alabote - *Hippoglossus sp*

iii. 35 mg N/100g

— *Salmo Salar*

— espécies que pertencem à família *Merlucciidae*

— espécies que pertencem à família *Gadiidae*

O método de referência a utilizar para o controlo dos limites de ABVT é o método de destilação com ácido perclórico, segundo Anexo II na Decisão 95/149/CE da União Europeia.

Os métodos de rotina utilizáveis para o controlo do limite de ABVT são os seguintes:

— método de microdifusão descrito por Conway e Byrne (1933);

— método de destilação directa descrito por Antonacopoulos (1968),

— método de destilação de um extracto desproteinizado com ácido tricloracético [Comité do Codex Alimentarius para o peixe e produtos de pesca (1968)].

As unidades de amostras para análise são de cerca de 100 gramas de carne, provenientes de pelo menos, três sítios diferentes da amostra recolhida e misturados por trituração.

b) *Histamina*

Espécies das seguintes famílias *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae* e *Coryphaenidae*, devem ser submetidas à análises de Histamina.

Para efeitos de análise serão colhidas nove amostras por cada lote, sendo os Limites

— teor médio de histamina não deve ultrapassar 100 ppm;

— duas amostras podem ter um teor de histamina superior a 100 ppm mas inferior a 200 ppm,

— nenhuma amostra pode ter um teor superior a 200 ppm

As análises devem ser realizadas com métodos fiáveis e cientificamente reconhecidos. Poderá utilizar-se o método de cromatografia líquida da alta resolução (HPLC).

2. Como aditivos alimentares, temos:

Sulfitos

Produtos da pesca dos géneros a seguir indicados, são considerados não aptos para consumo humano quando as análises químicas revelem teor médio de sulfitos superior aos seguintes limites máximos:

Géneros	Limites máximos mg/kg (ppm)
Crustáceos e cefalópodes	
– frescos, congelados e ultracongelados	150 (*)
– crustáceos, família <i>penaeidae</i> , <i>solenceridae</i> , <i>aristeidae</i>	
– até 80 unidades / kg	150 (*)
– entre 80 e 120 unidades / kg	200 (*)
– mais de 120 unidades / kg	300 (*)
– cozidos	50 (*)
(*) nas partes comestíveis	

3. Como contaminadores presentes no meio aquático, temos:

Mercúrio

1. O teor médio de Mercúrio analisado numa amostra homogenizada de carne fresca de 5 unidades peixe escolhidos para representar o tamanho médio do lote, não deve ultrapassar 0,5 mg/kg (0,5 ppm);
11. O teor médio de Mercúrio analisado numa amostra homogenizada de carne fresca de 10 unidades peixe, das espécies na seguinte lista, escolhidos para representar o tamanho médio do lote, pode ultrapassar 0,5 mg/kg mas nunca pode ultrapassar 1,0 mg/kg (1ppm):

- *Acipenser spp*
- *Anarhicas lupus*
- *Anguilla spp.*
- *Aphanopus carbo*
- *Brosme brosme*
- *Dicentrarchus labrax*
- *Esox lucius*
- *Euthynnus spp*
- *Hippoglossus hippoglossus*
- *Hoplostethus atlanticus*
- *Istiporos albicans/ platypterus*
- *Lepidopus caudatus*
- *Lophidae spp.*
- *Lota lota*
- *Makaira spp.*
- *Molva dipterygia*
- *Molva molva*
- *Orcynopsis unicolor*
- *Perca fluviatilis*
- *Pleurotremata spp.*
- *Rajidae spp*
- *Sarda spp.*
- *Sebastes marinus*, *S. mentella*, *S. viviparus*
- *Stizostedion lucioperca*
- *Thunnus spp.*

O método da análise a utilizar na determinação do Mercúrio total é com o Espectrofotómetro de absorção atómica

C. LIMITES MICROBIOLÓGICOS DE ACEITAÇÃO DURANTE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS COZIDOS DE CRUSTÁCEOS

1. Germes patogênicos

Tipo de germe	Norma
<i>Salmonella</i> spp	Ausência em 25 gr. n = 5 c = 0

Além disso não devem estar presentes, em quantidades nocivas para a saúde dos consumidores, microrganismos patogênicos e respectivas toxinas, cuja pesquisa deve ser feita em função da análise de riscos.

2. Germes indicadores de falta de higiene (produtos descascados)

Tipo de germe	Norma (por grama)
<i>Staphylococcus aureus</i>	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2
ou coliformes termotolerantes (44°C em meio sólido)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
ou <i>Eschericia coli</i> (em meio sólido)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 1

Os parâmetros n, m, M e c são definidos do seguinte modo:

n = número de unidades da amostra;

m = valor limite do número de bactérias abaixo do qual todos resultados são considerados satisfatórios;

M = limite de aceitação para além do qual dos resultados deixam de ser considerados satisfatórios;

c = número de unidades de amostragem cujos resultados estão compreendidos entre m e M.

A qualidade do lote é considerada:

a) Satisfatória, se todos os valores observados forem inferiores ou iguais a 3m;

b) Aceitável, se os valores observados estiverem compreendidos entre 3m e 10m (=M) 3 e se $c/n \leq 2/5$

A qualidade do lote é considerada não satisfatória:

— sempre que se observarem valores superiores a M,

— quando $c/n > 2/5$

3. Germes indicadores (directrizes)

Tipo de germe	Norma (por grama)
Bactérias aeróbicas mesófilas (30° C)	
a) Produtos inteiros	$m = 10\,000$ $M = 100\,000$ $n = 5$ $c = 2$
b) Produtos descascados com excepção da polpa de caranguejo	$m = 50\,000$ $M = 500\,000$ $n = 5$ $c = 2$
c) Polpa de caranguejo	$m = 100\,000$ $M = 1\,000\,000$ $n = 5$ $c = 2$

As presentes directrizes devem auxiliar os fabricantes a avaliar o funcionamento dos seus estabelecimentos, e ajudá-los na aplicação dos processos de controlo da produção

D. CONTROLOS PARASITÁRIOS

1. Os produtos da pesca deverão ser submetidos à inspecção visual para efeitos de detecção de parasitas visíveis, antes de estarem disponíveis para o consumo humano. Para efeitos desta inspecção entende-se por:

- Parasita visível: um parasita óu um grupo de parasitas cuja dimensão, cor ou textura permitam distingui-lo claramente dos tecido do peixe;
- Inspeção visual: um exame não destrutivo do peixe ou produtos da pesca exercido sem meios ópticos de amplificação e em boas condições de iluminação para o olho humano, incluindo a observação à transparência, se necessário.

2 O controlo visual é feito por amostragem, abrangendo um número representativo de unidades.

3. Os responsáveis dos estabelecimentos em terra, bem como as pessoas qualificadas a bordo dos barcos-fábrica determinarão, em função da natureza dos produtos da pesca, da sua origem geográfica e do fim a que se destinam, a extensão e frequência dos controlos.

4. Durante o processo de produção, o controlo visual do peixe eviscerado deve ser exercido por pessoas qualificadas, devendo incidir sobre a cavidade abdominal e sobre os fígados e ovas destinados ao consumo humano. Consoante o sistema de evisceração utilizado, o controlo visual deve efectuar-se.

- i) Em caso de evisceração manual, de forma contínua pelo operador no momento da separação das vísceras e de lavagem,
- ii) Em caso de evisceração mecânica, por amostragem e deve incidir sobre um número representativo de unidades, que não pode ser inferior a uma dezena por lote.

5 O controlo visual dos filetes ou das postas de peixe deve ser exercido por pessoas qualificadas aquando da preparação, após a filetagem ou corte. Quando não é possível um exame individual, devido ao tamanho dos filetes ou às operações de filetagem, deve estabelecer-se um plano de amostragem, que deve ficar à disposição das autoridades competentes. Sempre que a observação dos filetes à transparência for possível do ponto de vista técnico, esta deve ser incluída no plano de amostragem

TABELA 1. AVALIAÇÃO DA FRESCURA DE PEIXE MAGROS

PARÂMETROS OBSERVADOS	CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO			
	APTO PARA EXPORTAÇÃO	REJEITADO PARA EXPORTAÇÃO		REJEITADO PARA CONSUMO HUMANO
	EXTRA	BOM	REGULAR	INAPTO
1. Aspecto:				
1.1. PELE	Pigmentação viva e brilhante: Sem descoloração.	Pigmentação viva, mas sem brilho.	Pigmentação em vias de descoloração.	Pigmentação baixa e embaciada.
1.2. MUCO EXTERIOR	Muco acuoso, transparente.	Muco ligeiramente turvo.	Muco leitoso.	Muco cinzento amarelado opaco. (1)
1.3. OLHOS	Convexo. Córnea transparente. Pupila negra, brilhante.	Convexo, mas ligeiramente achatado. Córnea ligeiramente opalescente. Pupila negra, embaciada.	Plano. Córnea opalescente. Pupila opaca.	Concavo ao centro (afundada). Córnea leitosa. Pupila cinzenta. (1)
1.4. GUERLAS	Cor viva brilhante. Sem muco.	Menos coloridas. Traços ligeiros de muco claro.	Descoradas. Muco opaco.	Amareladas. Muco leitoso. (1)
1.5. PERITONEU (Peixe eviscerado)	Translúcida, lisa, brilhante. Dificilmente se desprende da carne.	Sem brilho. Pode desprender-se da carne.	Com mancha. Facilmente se desprende.	Desprendido.
1.6. MÚSCULO	Translúcida, lisa, brilhante. Sem nenhuma alteração da cor original.	Aveludada, serosa. Cor ligeiramente modificada.	Ligeiramente opaca.	Opaca.
1.7. COR DA CARNE AO LONGO DA COLUNA VERTEBRAL	Sem nenhuma alteração da cor original.	Ligeiramente rosada.	Rosa.	Vermelha. (1)
1.8. ÓRGÃOS (Cor)	Rins, restos de outros órgãos e sangue da aorta: — Vermelho brilhante.	Rins, restos de outros órgãos e sangue vermelho.	Rins, restos de outros órgãos e sangue: Vermelho mate.	Rins, restos de outros órgãos e sangue: — Acastanhado. (1)
2. TEXTURA				
2.1. EXTERNA FILETE	Firme e elástica. Superfície de corte lisa.	Elasticidade diminuída.	Ligeiramente mole. Superfície de corte serosa (aveludada) e amassada.	Mole, flácido, escamas destacam-se facilmente da pele. Superfície de corte granulosa. (1)
2.2. COLUNA VERTEBRAL	Quebra-se em vez de se destacar.	Bem aderente.	Pouco aderente.	Não aderente. (1)
2.3. PERITONEU	Totalmente aderente à carne.	Aderente.	Pouco aderente.	Não aderente (1)
3. CHEIRO				
3.1. GUERLAS, CAVIDADE ABDOMINAL	Algas marinhas.	Neutro.	Fermentado. Ligeiramente acre.	Acra.

Nota:

— (1) Ou em estado de alteração mais avançada.

Obs.

— Esta tabela aplica-se a todas as espécies de peixe magros, com exclusão dos elasmobranqueos (raia, cação, etc.)

TABELA 2. AVALIAÇÃO DA FRESCURA DE PEIXE SERRA, CAVALA E ATUM

PARÂMETROS OBSERVADOS	CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO			
	APTO PARA EXPORTAÇÃO	REJEITADO PARA EXPORTAÇÃO		REJEITADO PARA CONSUMO HUMANO
	EXTRA	BOM	REGULAR	INAPTO
1. Aspecto:				
1 1. PELE	Coloração forte azul turquesa; indiscente distinção fácil entre as sup. dorsal e ventral reticulações na superfície dorsal.	Pigmentação viva. Perda de coloração entre a superfície ventral e dorsal.	Pigmentação em vias de descoloração e embaçada, quando se curva.	Pigmentação baixa. Pele desprende-se do músculo
1 2 MUÇO SUPERFÍCIE	Aquoso e transparente.	Ligeiramente turvo.	Leitoso muco opaco.	Amarelo acinzentado. (1)
1 3 OLHOS	Convexo com cristalinó salientes. Pupila negra, brilhante córnea transparente.	Convexo, ligeira turvação do cristalino e íris córnea curva.	Plano. Cristalino turvo com pintas negras na íris; córnea dourada.	Afundados e cobertos de muco. (1)
1 4 ASPECTOS GUERLAS	Uniformemente avermelhadas/purpura com sangue, muco não visível.	Menos coloridas, com muco vermelho acastanhado orlas descoradas	Menos coloridas com manchas. Muco opaco.	Descoradas. Muco amarelo espesso. (1)
1 5 CHEIRO GUERLAS	Acentuado a algas halógeneos, iodo.	Sem cheiro ou maresia. Neutro.	Ligeiramente sulfuroso, gorduroso, frutos podres e azedos.	Desagradável a nabos podres; amoníaco sulfídrico; a óleo rançoso. (1)
2. TEXTURA				
2 1 EXTERNA B FILETE	Muito firme, rija.	Firme, rija.	Ligeiramente firme.	Flácida e amolecida. (1)

Nota

— (1) Ou em estado de alteração mais avançado

TABELA 3. AVALIAÇÃO DA FRESCURA DO CAMARÃO

PARÂMETROS OBSERVADOS	CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO			
	APTO PARA EXPORTAÇÃO	REJEITADO PARA EXPORTAÇÃO		REJEITADO PARA CONSUMO HUMANO
	EXTRA	BOM	REGULAR	INAPTO
COR	Cor rosada intensa ou castanho suave; listras castanhas brilhantes; branco cremoso. Parte anterior superior mo-rado de vinho. Típica da espécie. Guerlas grises pérola.	Cores pálidas perda de brilho. Zona lateral de cor parda. Guerlas grises ou ligeiramente amarelada.	Cor ligeiramente alterada há escurecimento do sector inferior da cabeça, início de melanose, ligeira desidra-tação. Guerlas de cor gris ver-doso ou negro.	Cor escura intensa da cabeça e estende-se aos segmentos vizinhos. Presença de melanose generali-zada, cores de cama-rão cozido e outras cores estranhas. Guerlas de cor negro. Generalizado
CHEIRO	Cheiro suave a algas frescas, agradável.	Cheiro a mar intenso ou mistura de cheiros suaves com inten-sidade moderada a neutro.	Leve cheiro a cloro, amoniacal, com tendência a cheiro marcado ácido sulfúrico, moderado.	Cheiro penetrante persistente, forte-mente amoniacal e ácido sulfúrico pútrido.
TEXTURA	A cauda é bastante firme à pressão, carne desprende-se com — dificuldade da sua carapaça.	Há produção de material pegajoso e seroso, na superfície. A cauda sai na íntegra da sua carapaça.	A carapaça sente-se branda. Corpo e cauda estão cobertos de se-rosidade. Cauda desprende-se com facilidade.	Muito branda. Ao pres-sionar com os dedos escorre líquido desa-gradável. Abundante serosidade em todo o corpo. Facilmente o céfalotórax se desprende.
ESPÉCIE E ASPECTO GERAL	Excelente. Tamanho e espécie uniforme. Ausência de mela-nose, desidratação e danos físicos.	Boa. Tamanho e espécie uni-forme. Ausência de desidra-tação, melanose, matéria estranha e danos físicos	Duvidosa. Pre-sença de ma-téria estranha, como folhas, algas, ocasio-nalmente semi-descabeçados-danificados.	Aspecto repugnante. Desagradável.

TABELA 4. AVALIAÇÃO DA FRESCURA DA GAMBA ROSA E VERMELHA

PARÂMETROS OBSERVADOS	CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO	
	EXTRA	BOM
REQUISITOS MÍNIMOS	Superfície carapaça húmida e brilhante. As unidades devem desprender-se, quando transferidas de uma caixa para outra. Músculo deve estar livre de odores estranhos. Gamba deve estar livre de muco e corpos estranhos	Os mesmos requisitos de categoria extra.
Aparência de: 1. Gamba com carapaça 2. Gamba rosa e vermelha	Rosa vermelho claro, com pequenos pontos brancos. Ventralmente a cor predominante é clara. Uniformemente rosa.	Coloração variável entre vermelho desbotado, até vermelho-azul com pontos brancos, ventralmente a cor predominante clara com tendência para cinzento Rosa com possibilidade de início de melanose
Características do músculo, durante e após descascado.	A carne desprende-se com dificuldade da sua carapaça. Firme mas não duro	A cauda sai na íntegra da sua carapaça. Pouco firme ligeiramente duro.
Fragmentos	Ocasionalmente fragmentos de gamba.	Pequena quantidade de fragmentos de gamba.
Cheiro	Suave a algas frescas, agradável.	Cheiro de mar menos intenso ou mistura de cheiros suaves.

TABELA 5. AVALIAÇÃO DA FRESCURA DO CARANGUEJO

PARÂMETROS OBSERVADOS	CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO		
	APTO PARA EXPORTAÇÃO		REJEITADO PARA CONSUMO
	EXTRA	BOM	INAPTO
ASPECTO GERAL	Brilhante escorregam facilmente.	Menos brilhante	Baço, pegajoso gordurento.
MÚSCULO	Firme e elástico.	Pouco amolecido.	Desfeito.
PIGMENTAÇÃO	Ausente.	Nas patas.	Patas e face inferior.
RESISTÊNCIA DE PINÇAS E PATAS	Forte	Branda	Fraca
CHEIRO	Forte	Branda	Fraca

TABELA 6. AVALIAÇÃO DA FRESCURA DO LULA/POLVO

PARÂMETROS OBSERVADOS	CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO		
	APTO PARA EXPORTAÇÃO		REJEITADO PARA CONSUMO
	EXTRA	BOM	INAPTO
PELE	Pigmentação brilhante. Pele aderente do músculo	Pigmentação opaca. Pele ainda aderente ao músculo.	Descolorida Facilmente desprende-se do músculo.
MÚSCULO	Muito firme, cinzento esbranquiçado.	Firme, branco.	Ligeiramente mole Rosa esbranquiçado ou ligeiramente amarelado.
TENTÁCULOS	Resistentes à remoção	Resistentes à remoção.	Facilmente removido.
CHEIRO	À marasia fresco.	Ligeiramente ou sem odor.	Cheiro à tinta.



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DAS PESCAS

MINISTRY OF FISHERIES / MINISTÈRE DE LA PÊCHE / MINISTERIO DE PESCA

(a)

CERTIFICADO SANITÁRIO

(HEALTH CERTIFICATE / CERTIFICAT DE QUALITÉ / CERTIFICADO SANITÁRIO/ CERTIFICATO SANITARIO)

De acordo com os padrões e procedimentos estabelecidos para o controlo da qualidade dos produtos pesqueiros destinados à exportação, e aplicação do Decreto n.º 10/98, de 17 de Março, aqui se declara ter-se inspecionado o lote, que abaixo se descreve, encontrando-se o mesmo de boa e consistente qualidade, salubre, livre de contaminação, adequadamente etiquetado e apto para o consumo humano.

In accordance with the standards and procedures established to control the quality of fishery products proposed for export in application of the Law 3/90, of 26th September, it is here declared duly inspected the lot below described and found it, of good and consistent quality safe, wholesome, free of contamination proper labelled and fit for the human consumption / D'après la réglementation et procédés établis pour la surveillance de la qualité des produits de la pêche de l'exportation et d'après l'article 39 de la Ley 3/90, du 26 Septembre on certifie avoir inspecté le colis ci-dessous mentionné, lequel est en bon état de qualité sanitaire, compatible à l'usage humain et qui est dûment signalé selon les normes de qualité du pays / En acuerdo con las normas y procedimientos establecidos para el control de la calidad de los productos pesqueros destinados a la exportación, en aplicación de la Ley 3/90, del 26 Septiembre se declara aquí haber inspeccionado el lote que más abajo se describe, encontrando éste de buena y consistente calidad, sano, libre de contaminación peligrosa, apropiadamente etiquetado y apto para el consumo humano)

DADOS DO EXPORTADOR (exporter data/information sur l'exportateur /datos del exportador)

Nome da Empresa: _____

(name /nom /nombre)

Código do Exportador: _____ N.º do Documento único da Alfândega: _____

(code of exporter /code de l'exporteur /código del exportador)

(custom Document Number / N° de document de l'aduanne / N° de Document de Aduane)

Endereço: _____

(address /adresse /dirección)

DESCRIÇÃO GENÉRICA DO LOTE

N.º de Registo do estabelecimento: _____

(establishment register number /numero d'enregistrement /numero de registo de estabelecimento)

Nome comercial do produto: _____

(commercial name / nom commercial / nombre comercial)

Nome científico do produto: _____

(scientific name / nom scientifique / nombre científico)

Modo de apresentação: _____ Método de conservação: _____

(presentation /presentation /modo de presentación)

(method of preservation / méthode de conservation /modo de conservación)

Natureza da embalagem: _____

(Type of packaging / Nature de l'emballage / Tipo d'imballaggio / Tipo de envasado)

Peso líquido do lote: _____ N.º de embalagens 2.º: _____

(Net weigh / Poids net / netto)

N° packing / N° colis / N° bultos

Código da amostragem: _____ Data de análises: _____

(code of sampling / code d'éprouvet / código del muestreo)

(analysis date/ date d'analyse /fecha analisis)

Qualidade do lote: _____

(quality of the lot / qualité du lot /calidad del lote)

País de origem: _____ País de chegada: _____

(country of origin / pays d'origine /pais de origen)

(country of arrival / pays de destination / pais de destino)

Data de despacho: _____ Nome de transporte: _____

(date of shipment /date de de pechet /fecha de despacho)

(name or nom transport / nombre transporte)

Porto de embarque: _____ Fronteira de chegada: _____

(port of loading /port d'expédition/ puerto de despacho)

(port of arrival / port de destination / puerto de destino)

Nome do destinatário: _____

(name of consignee /nom du destinataire / nombre du consignatario)

Meio de transporte: marítimo ☐ aéreo ☐ terrestre ☐

(means of shipment / moyen de transport / medio de transporte)

Observações: _____

(note / remarque /observación)

CERTIFICADO VÁLIDO ATÉ: ____/____/____

(date of expiration / date de validité /fecha del expiración)



MINISTÉRIO DAS PESCAS

MINISTRY OF FISHERIES / MINISTÈRE DE LA PÊCHE / MINISTERIO DE PESCA

(a)

(HEALTH CERTIFICATE / CERTIFICAT DE QUALITE / CERTIFICADO SANITÁRIO/ CERTIFICATO SANITARIO)

Nº _____ / _____

DESCRIÇÃO DETALHADA DO LOTE

[illegible]

Observações: _____



, aos de de 200

O Médico Veterinário,

(official inspector / inspecteur officiel / inspector oficial)

N.º



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE

MINISTÉRIO DAS PESCAS

MINISTRY OF FISHERIES / MINISTÈRE DE LA PÊCHE / MINISTERIO DE PESCA

DEPARTAMENTO DE INSPECÇÃO DE PESCADO /SPAP:

Cx Postal 1723 Maputo, Moçambique Fax +258 1- 425 087, 309 605 Tel +258 1- 427 443, 300 961

CERTIFICADO SANITÁRIO

(Health Certificate / Certificat de Qualité / Certificado Sanitário/ Certificato Sanitario)

RELATIVO AOS PRODUTOS DA PESCA DESTINADOS À EXPORTAÇÃO PARA A COMUNIDADE EUROPEIA

(Covering fishery products intended for export to the European Community / relatif aux produits de la pêche à la Union Européenne / para los productos de la pesca destinados a la Union Europea/relativo ai prodotti della pesca destinati all'esportazione verso la Comunità europea)

De acordo com o Decreto n.º 10/98, de 17 de Março, aqui se declara ter-se inspeccionado o lote, encontrando-se de boa e consistente qualidade, salubre, livre de contaminação, adequadamente etiquetado e apto para o consumo humano.

I. Identificação dos produtos

(Details identifying the fishery products / Identification des produits de la pêche / Identificazione dei prodotti / Datos de identificación de los productos)

Descrição dos produtos da pesca:

(Description of fishery products / Description des produits de la pêche / Descrizione del prodotto della pesca / Descripción de los productos de la pesca)

— Espécie (nome científico):
(species (scientific name) / Espèce (nom scientifique) / specie (nome scientifico) / especie (nombre científico))

— Estado e natureza do tratamento:
(presentation of product and type of treatment / Présentation du produit et nature du traitement / stato e tipo di trattamento / presentación y tipo de tratamiento)

Número de código (eventual):
(Code number (where available) / Numéro de code (éventuel) / Numero di codice (eventuale) / Número de código (en su caso))

Natureza da embalagem:
(Type of packaging / Nature de l'emballage / Tipo d'imballaggio / Tipo de envasado)

Número de unidades de embalagem:
(Number of packages / Nombre d'unités d'emballage / Numero di colli / Número de envases)

Peso líquido:
(Net weigh / Poids net / Peso netto / Peso neto)

Temperatura de armazenagem e transporte requerida:
(Requisite storage and transport temperature / Temperature d'entreposage et de transport requise / Temperatura richiesta per la conservazione e il trasporto / Temperatura requerida de almacenamiento y transporte)

II. Origem dos produtos

(Origin of products / Origine des produits / Origine dei prodotti / Origen de los productos)

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

(Name(s) and official approval/registration number(s) of establishment(s), factory vessel(s), or cold store(s) approved or freezer vessel(s) registered by the Competent Authority for export to the EC / Nom(s) et numero(s) d'agrément/d'enregistrement officiel de l'établissement / des établissements, du/des navire(s) usine(s), ou de l'entrepôt frigorifique / des entrepôts frigorifiques agré(s) ou du/des navire(s) congélateur(s) enregistré(s) par l'autorité compétente pour l'exportation vers la CE / Nome(i) e numero(i) di riconoscimento/registrazione ufficiale dello (degli) stabilimento(i), della(e) nave(i) officina, del (dei) deposito(i) frigorifero(i) riconosciuto(i) o ella(e) nave(i) congelatrice(i) registrata(e) dall'autorità competente per l'esportazione verso la CE / Nombre del establecimiento, buque factoría, almacén frigorífico o buque congelador del que procedan los productos, con su número de autorización/registro oficial de la autoridad competente para la exportación a la Comunidad Europea)

III. Destino dos produtos

(Destination of products / Destination des produits / Destinazione dei prodotti / Destino de los productos)

Os produtos são expedidos (The products are dispatched / Les produits sont expédiés / I prodotti sono spediti / Los productos se expiden)

de:
(from / d / a / d)

para:
(to / à / a / a)

pelo seguinte meio de transporte:
(by the following means of transport / par le moyen de transport suivant / con i seguenti mezzi di trasporto / por el medio de transporte siguiente)

Nome e endereço do expedidor :

(Name and address of dispatcher / Nom et adresse de l'expéditeur / Nome e indirizzo dello speditore / Nombre y dirección del expedidor)

Nome do destinatário e endereço do local de destino:

(Name of consignee and address at place of destination / Nom du destinataire et adresse du lieu de destination / Nome del destinatario e indirizzo del luogo di destinazione / Nombre del consignatario y dirección del mismo en el lugar de destino)

IV. Atestado sanitário (Health attestation / Attestation sanitaire / Certificato sanitario / Certificación sanitaria)

O inspector oficial certifica que os produtos da pesca acima designados

(The official inspector hereby certifies that the fishery products specified above / L'inspecteur officiel certifie que les produits de la pêche designés ci-dessus / Il sottoscritto ispettore ufficiale certifica che i prodotti della pesca sopra designati / El inspector oficial abajo firmante certifica que los productos de la pesca arriba indicados)

1 — Foram capturados, desembarcados e, se for caso disso, embalados, manipulados, marcados, preparados, transformados, congelados, descongelados, armazenados e transportados em condições pelo menos equivalentes às estabelecidas na Directiva 91/493/CEE do Conselho, de 22 de Julho de 1991, que adopta as normas sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca — foram submetidos os controlos sanitários pelo menos equivalentes aos estabelecidos na Directiva 91/493/CEE e suas decisões de aplicação, — não provêm de espécies tóxicas ou que contenham biotoxinas

(have been caught landed where appropriate packaged handled marked, prepared processed, frozen, thawed stored and transported under conditions at least equivalent to those laid down in Council Directive 91/493/EEC of 22 July 1991 laying down the health conditions for the production and the placing on the market of fishery products — have undergone health controls at least equivalent to those laid down in Directive 91/493/EEC and in the implementing decisions thereto — do not come from toxic species or species containing biotoxins

— ont été capturés débarqués et le cas échéant emballés manipulés marqués, préparés transformés congelés décongelés entreposés et transportés dans des conditions au moins équivalentes à celles prévues par la directive 91/493/CEE du Conseil du 22 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche — ont été soumis à des contrôles sanitaires au moins équivalents à ceux prévus par la directive 91/493/CEE et ses décisions d'application — ne proviennent pas d'espèces toxiques ou contenant des biotoxines

— sono stati catturati sbarcati e a seconda dei casi imballati manipolati identificati preparati trasformati congelati scongelati immagazzinati e trasportati a condizioni perlomeno equivalenti a quelle previste dalla direttiva 91/493/CEE del Consiglio del 22 luglio 1991 che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca — sono stati sottoposti a controlli sanitari perlomeno equivalenti a quelli previsti dalla direttiva 91/493/CEE e dalle relative decisioni di applicazione — non appartengono a specie tossiche o contenenti biotossine

— se han capturado desembarcado en caso necesario empaquetado manipulado comercializado preparado transformado congelado descongelado almacenado y transportado en condiciones al menos equivalentes a las establecidas en la Directiva 91/493/CEE del Consejo de 22 de julio de 1991 por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y alapuesta en el mercado de los productos pesqueros se han sometido a controles sanitarios al menos equivalentes a los establecidos en la Directiva 91/493/CEE y en sus decisiones de aplicación — no proceden de especies tóxicas o que contengan biotoxinas

Qualquer pessoa que trabalhe com e/ou manuseie os produtos da pesca acima descritos foi sujeita à supervisão médica adequada prevista no ponto II B do capítulo III do anexo da Directiva 91/493/CEE 22, de Julho de 1991

Any person working on and/or handling the fishery products described above have satisfactorily undergone the medical supervision laid down in Chapter III, point II(B) of the Annex to Directive 91/493/EEC of 22 July 1991

Todas las personas que trabajan con los productos de la pesca descritos anteriormente, o que los manipulan, han sido sometidas, con resultados satisfactorios, al control médico establecido en la letra b del punto II del capítulo III del anexo de la Directiva 91/493/CEE del 22 julio

Les personnes ayant traité et/ou manipulé les produits de la pêche mentionnés ci-dessus ont subi le contrôle médical visé au chapitre III point II b, de l'annexe à la directive 91/493/CEE avec un résultat favorable du 22 juillet 1991

Che il personale addetto alla lavorazione e/o alla manipolazione dei prodotti della pesca sopra descritti è stato sottoposto con esito soddisfacente ai controlli medici disposti al capitolo III, punto II B dell'allegato alla direttiva 91/493/CEE del 22 de julio 1991

O abaixo assinado, inspector oficial, declara ter conhecimento das disposições fixadas pelas Directivas 91/493/CEE de 22 de Julho de 1991 e pela Decisão 97/296/CE de 22 de Abril de 1997

(The undersigned official inspector hereby declares that he is aware of the provisions of Directives 91/493/EEC of 22 July 1991 and Decision 97/296/EC of 22 April 1997 /

L'inspecteur officiel soussigné déclare qu'il a connaissance des dispositions des directives 91/493/CEE du 22 juillet 1991 et de la décision 97/296/CE du 22 avril 1997 /

Il sottoscritto ispettore ufficiale dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni della direttiva 91/493/CEE del 22 luglio 1991 e della decisione 97/296/CE del 22 aprile 1997 /

El inspector oficial abajo firmante declara tener conocimiento de las disposiciones contenidas en las Directivas 91/493/CEE de 22 de julio 1991 y en la Decisión 97/296/CE de 22 de abril de 1997

V. Este certificado não se aplica aos produtos de aquicultura (This certificate does not apply to aquacultural products / Ce certificat ne s'applique pas aux produits de aquaculture / Questo certificato non si applica ai prodotti di acquacultura / Este certificado do se aplica a los productos de acuicultura)

Feito em , aos de de 200

(done at / Fait a / luogo / Hecho en) (date / l / data / l)

Certificado válido até ____/____/____

(date of expiration / date de validité / fecha del expiración / certificado válido fino)

(Assinatura do Inspector Oficial)

(Signature of Official inspector / Signature de l'inspecteur officiel /
/Firma dell'ispettore ufficiale / firma del inspector oficial)




(nome em maiúsculas, título e cargo do signatário)

(Name in capital letters capacity and qualifications of person signing/

Nom en capitales titre et qualité du signataire

Nome a lettere maiuscole titolo e qualifica del firmatario

Nombre y apellidos en mayúsculas cargo y cualificación)

 <p>REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE MINISTÉRIO DAS PESCAS DEPARTAMENTO DE INSPECÇÃO DE PESCADO</p>	<p>PEDIDO DE EMISSÃO DO CERTIFICADO SANITÁRIO</p>	<p>FORMULÁRIO N.º: 001/IP EDIÇÃO: 10/97 N.º EXEMPLARES:</p>
---	--	---

N.º : _____ / ____ *

AO: SERVIÇO PROVINCIAL DE ADMINISTRAÇÃO PESQUEIRA DE : _____

Em cumprimento com as disposições legais estabelecidas pelo Decreto n.º 17/2001, de 12 de Junho, para a exportação de produtos da pesca o abaixo assinante em representação da empresa _____ solicita a expedição do(s) Certificado(s) Sanitário(s)
Declara ainda que a informação proporcionada é certa e corresponde fielmente ao que se pretende exportar

INFORMAÇÃO SOBRE O EXPORTADOR

- (1) Nome da Empresa(Documentação legal): _____
 (2) Endereço: _____
 C. Postal N.º: _____ Telefone: _____ Fax: _____
 (3) N.º de Registo do Exportador: _____
 (4) N.º do DU: _____ Válido até: ____/____/____



INFORMAÇÃO SOBRE OS PRODUTOS PROPOSTOS A EXPORTAÇÃO


- (1) Nome comercial ou genérico do produto : _____
 (2) Origem do produto (indicar o nome(s) e número(s) da Licença de Funcionamento do Estabelecimento ou Autorização Sanitária da embarcação onde foi processado: _____
 (3) Forma de apresentação **: _____
 (4) Espécie(s) envolvida(s), nome vulgar e /ou científico : _____
 (5) Método de conservação: Fresco: ☐ Congelado: ☐ Seco: ☐ Salgado./seco: ☐ Outros: ☐
 (6) Embalagem primária: Sim: ☐ Não: ☐ Peso Líquido (declarado) : _____ Kg
 Tipo de embalagem*** : _____ N.º vols (embalagem primária no "Master Carton") **** : _____
 (7) Marca comercial na embalagem primária: _____
 É propriedade do exportador: Sim: ☐ Não: ☐ Se não, de quem? _____
 (8) Lote. Peso bruto: _____ Ton. ; Peso Líquido: _____ Ton; N.º de "Master cartons" : _____
 (9) Lugar de armazenamento: _____ Peso Líquido/"Master Carton" : _____ Kg

INFORMAÇÃO SOBRE O DESPACHO E CERTIFICAÇÃO

- (10) Data de exportação: ____/____/____ Porto e País de destino: _____
 (11) Porto ou fronteira de saída de Moçambique: _____
 (12) Tipo de transporte: Marítimo: ☐ Terrestre: ☐ Aéreo: ☐
 (13) Nome do barco (caso seja marítimo): _____
 (14) Matrícula do carro: _____
 (15) Tipo de Certificado requerido: Normal: ☐ União Europeia. ☐ Outros: ☐
 Em caso de outros, indicar: _____
 (16) Nome/ endereço do destinatário: _____

Observações: _____

<p style="text-align: center;">MP</p> <p style="text-align: center;">Boletim de Inspeção</p> <p>N.º . /</p> <p>Nome do portador</p> <p>Destino:</p> <p>Produto:</p> <p>Camarão Kg</p> <p>Peixe Kg</p> <p>Lagosta Kg</p> <p>Caranguejo Kg</p> <p>Lulas Kg</p> <p>Outros Kg</p> <p>Valor pago:</p>	<div style="text-align: center;">  REPUBLICA DE MOÇAMBIQUE MINISTÉRIO DAS PESCAS DEPARTAMENTO DE INSPECÇÃO DE PESCADO </div> <p style="text-align: center;">(a)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: 60%; text-align: center;"> Boletim de Inspeção </div> <p>Data: / / N.º /</p> <p>De acordo com as competências outorgadas no Decreto n.º 17/2001, de 12 de Junho, declara-se:</p> <p>Que o Sr. _____ uma amostra sem valor comercial do produto discriminado, que não está sujeita às normas de controlo dos produtos comerciais, e que pelo seu volume não representando um perigo para a saúde pública.</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td>Tipo de produto <input type="checkbox"/></td> <td>Salgado <input type="checkbox"/></td> <td>Outro <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Camarão Kg</td> <td>Peixe Kg</td> <td>Lagosta Kg</td> </tr> <tr> <td>Caranguejo Kg</td> <td>Lulas Kg</td> <td>Outros Kg</td> </tr> </table> <p>Boletim válido até / /</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: right;">(b) O Médico Veterinário</p> <p>(a) Organismo Emissor (b) Nome/função do Médico Veterinário</p>	Tipo de produto <input type="checkbox"/>	Salgado <input type="checkbox"/>	Outro <input type="checkbox"/>	Camarão Kg	Peixe Kg	Lagosta Kg	Caranguejo Kg	Lulas Kg	Outros Kg
Tipo de produto <input type="checkbox"/>	Salgado <input type="checkbox"/>	Outro <input type="checkbox"/>								
Camarão Kg	Peixe Kg	Lagosta Kg								
Caranguejo Kg	Lulas Kg	Outros Kg								

 REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE MINISTÉRIO DAS PESCAS DEPARTAMENTO DE INSPECÇÃO DE PESCADO	PEDIDO DE EMISSÃO DA LICENÇA SANITÁRIA	FORMULÁRIO N.º 000/IP EDIÇÃO 00/99 N.º EXEMPLARES:
---	---	--

N.º : _____ / _____

AO: SERVIÇO PROVINCIAL DE ADMINISTRAÇÃO PESQUEIRA DE: _____

INFORMAÇÃO SOBRE O IMPORTADOR

Nome da Empresa (Denominação legal) _____
Endereço _____
C Postal N.º _____ Telefone: _____ Fax: _____
N.º de Registo do Importador: _____
N.º do Documento único da Alfândega: _____ Válido até: _____

INFORMAÇÃO GERAL SOBRE A IMPORTAÇÃO

Nome comercial ou genérico do produto: _____
Forma de apresentação: _____
Método de conservação. Em Fresco: ☐ Congelados: ☐ Marinados: ☐ Conservas: ☐
Salgados/secos: ☐ Fumados: ☐ Farinha de Pescado: ☐ Outros: ☐

Descrição do Lote

N.º de Embalagem primária: _____ Peso Unitário : _____ Kg
Peso bruto do Lote: _____ Ton. Peso Líquido: _____ Kg
Marca comercial: _____
N.º de embalagens por código: _____
Produto produzido por: _____
Data de produção: ____/____/____ Data de expiração: ____/____/____
País de origem: _____
N.º do Certificado do País de origem: _____
Data aproximada de chegada: ____/____/____ Fronteira de entrada: _____
Tipo de transporte: Marítimo: ☐ Terrestre: ☐ Aéreo: ☐

Informação ou documentos anexos. _____

_____, aos _____ de _____ de 200____

O Representante da Empresa



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
 MINISTÉRIO DAS PESCAS
 DEPARTAMENTO DE INSPECÇÃO DE PESCADO

(a)

LICENÇA SANITÁRIA PROVISÓRIA
PARA IMPORTAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM PESQUEIRA

LICENÇA N.º /

DADOS DO IMPORTADOR

Nome do Importador:
 Endereço:
 C. Postal N.º : Telefone: Fax:
 N.º do Registo do Importador:
 N.º do Documento Único da Alfândega:
 De acordo com o Pedido N.º / de / / e segundo as atribuições e competências estabelecidas no Decreto n.º 17/2001, de 12 de Junho, autoriza-se o transporte da mercadoria que a seguir se descreve, devendo o importador cumprir adicionalmente com as condições que abaixo se assinalam:

INFORMAÇÃO SOBRE IMPORTAÇÃO

Nome comercial do produto:
 Nome científico do produto:
 Modo de Apresentação: Natureza da embalagem:
 Código da amostragem: Data de análises:
 Método de conservação: Em fresco: ☐ Congelados: ☐ Marinados: ☐
 Conservas: ☐ Salgados/secos: ☐ Fumados: ☐
 Farinha de pescado: ☐ Outros: ☐

Descrição do Lote:

N.º de Embalagens Secundárias: Peso unitário do lote:
 Peso bruto do lote: Ton Peso líquido do lote: Ton
 Marca comercial/código de fabrico:
 Produto produzido por: Data aproximada de produção / /
 País de origem:
 Data aproximada de chegada: / / Fronteira de entrada:
 Meio de transporte: marítimo ☐ aéreo ☐ terrestre ☐

Condições:

O pescado só poderá ser comercializado no País uma vez cumpridos os seguintes requisitos

- (1) Entrega de uma Comunicação imediata por escrito aos Serviços acima mencionados da entrada de mercadoria no País e seu lugar de armazenamento,
- (2) Apresentação do Certificado Sanitário do País de origem do produto e outros documentos solicitados,
- (3) Submeter a mercadoria à inspeção e Emissão da Licença Sanitária pelos agentes oficiais de inspeção do Ministério das Pescas

NOTA:

- (4) O produto deve ser transportado sob condições adequadas de conservação e higiene sendo o importador, responsável pela qualidade sanitária do produto importado



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

O Médico Veterinário

(a) Organismo emissor

(b) Nome e função do Médico Veterinário



REPUBLICA DE MOÇAMBIQUE

MINISTÉRIO DAS PESCAS

DEPARTAMENTO DE INSPECÇÃO DE PESCADO

(a)

LICENÇA SANITÁRIA

N.º _____ / _____

De acordo com as atribuições e competências outorgadas à este Ministério das Pescas pelo Decreto n.º 17/2001, de 12 de Junho, em relação à inspecção e ao controlo da qualidade dos Produtos da pesca declara-se:

Haver inspecionado a mercadoria que abaixo se descreve encontrando-se apropriadamente etiquetada, empacotada, de boa qualidade, de acordo com as normas sanitárias e apto para o consumo humano.

DADOS DO IMPORTADOR

Nome do Importador: _____
 Endereço: _____
 C Postal N.º: _____ Telefone: _____ Fax: _____
 N.º do Registo do Importador: _____
 N.º do Documento Único da Alfândega: _____

DESCRIÇÃO DA MERCADORIA IMPORTADA

N.º do Certificado Sanitário do País Exportador _____
 País de origem: _____ N.º do Certificado de Origem _____
 Nome científico do produto: _____
 Nome comercial do produto: _____
 Modo de Apresentação: _____
 Método de conservação: Congelados ☐ Conservas ☐ Salgados ☐ Outros ☐
 Peso bruto do lote _____ Ton Peso líquido do lote _____ Ton
 N.º de Embalagens Secundárias: _____ Peso unitário do lote: _____
 Marca comercial: _____ Qualidade do lote: _____
 Marca ou códigos: _____
 Data de chegada ao país: ____/____/____ Fronteira de chegada _____

Emite-se a presente **LICENÇA SANITÁRIA** por solicitação do interessado e em cumprimento das normas vigentes

Esta certificação não exclui a intervenção das autoridades sanitárias competentes, de submeter o produto a novos controlos durante a etapa de venda ao consumidor.

....., aos de de 200



.....
 O Médico Veterinário

(a) Organismo emissor

(b) Nome e função do Médico Veterinário

N.º

MP

Declaração de Verificação

N.º/.....

Destino:

Produto

.....

.....

.....

Quantidade:

Valor pago:

Data/...../.....



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE

MINISTÉRIO DAS PESCAS

INSPECÇÃO DE PESCADO

(a)

Declaração de Verificação

N.º/.....

De acordo com as competências atribuídas a este serviço pelo Decreto n.º 17/2001, de 12 de Junho, e os requisitos técnicos contidos nos Regulamentos de Inspeção de Pescado declara-se que o produto discriminado, que não está sujeita às normas de controlo dos produtos de exportação mas o proprietário considera que apresenta boa qualidade, livre de contaminação estranha e apto para o consumo humano.

Tipo de produto:

Quantidades..... Peso líquido N.º de embalagens

Lugar de origem:

Destino:

Emite-se a presente Declaração de Verificação por solicitação do (a) Sr.(a):

Declaração válida até: / /

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





(b) O Médico Veterinário

(a) Organismo Emissor

(b) Nome/função do Médico Veterinário

Modelo de Guia de Trânsito

<p>MP</p> <p>Guia de Trânsito</p> <p>N.º /</p> <p>Destino.</p> <p>Quantidade</p> <p>Valor pago:</p> <p>Data .. / ..</p>	<div style="text-align: center;">  <p>REPUBLICA DE MOÇAMBIQUE</p> <p>MINISTÉRIO DAS PESCAS</p> <p>INSPECÇÃO DE PESCADO</p> </div> <p>(a)</p> <p style="text-align: center;">Guia de Trânsito</p> <p style="text-align: right;">N.º ./</p> <p>De acordo com as competências atribuídas a estes serviços pelo Decreto n.º 17/2001, de 12 de Junho, e os requisitos técnicos contidos nos Regulamentos de Inspeção de Pescado, declara-se que o produto a ser discriminado não está sujeito às normas de controlo dos produtos de exportação. Mas o proprietário apresenta um certificado que atesta que o produto apresenta boa qualidade, livre de contaminação estranha, e apto para o consumo humano.</p> <p>Tipo de produto</p> <p>Quantidades: Peso líquido N.º de embalagens</p> <p>Lugar de origem:</p> <p>Destino:</p> <p>Emite-se a presente Guia de Trânsito de verificação por solicitação do (a) Sr.(a).</p> <p>Guia de Trânsito válida até: / /</p> <p style="text-align: right;">, aos de de 200</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: right;">(b) O Médico Veterinário</p> <p>(a) Organismo Emissor</p> <p>(b) Nome/função do Médico Veterinário</p>
--	--



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DAS PESCAS

DEPARTAMENTO DE INSPECÇÃO DE PESCADO

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

Ex.^{mo} SENHOR: _____

Eu (Proprietário/Gerente) _____ portador do B.I. n.º: _____
emitido em _____ a ____/____/____ venho mui respeitosamente solicitar a V. Ex.cia
a **Autorização Sanitária** para Instalação/Modificação do meu Estabelecimento, e declaro que são verdadeiras as
seguintes informações:

NOME DA EMPRESA: _____

Endereço: _____

Caixa postal: _____ Telefone: _____ Fax: _____

N.º REGISTO DA EMPRESA NO MP: _____

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

NOME DO ESTABELECIMENTO: _____

Endereço: _____

Caixa postal: _____ Telefone: _____ Fax: _____

PRETENDO PROCESSAR PRODUTOS DA PESCA DAS SEGUINTE CATEGORIAS (²): _____

DESTINADOS AO MERCADO (³): _____

O Representante da empresa

N.º REGISTO DO PEDIDO: _____/____

Recebido por: _____

no SPAP: _____

_____, aos ____/____/____

_____, aos ____/____/____

Nota Os documentos a serem anexados estão assinalados no verso deste formulário

¹ Indicar o tipo de estabelecimento

- Estabelecimentos de processamento de produtos da pesca em terra,
- Armazéns frigoríficos,
- Portos de pesca,

² Indicar o pretendido

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

³ Indicar o mercado a que os produtos se destinam

- Nacional,
- União Europeia,
- Outros Países,

DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA INSTALAÇÃO E/OU MODIFICAÇÃO DE UM ESTABELECIMENTO DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DA PESCA

A Instalação e/ou Modificação de um Estabelecimento de Processamento de Produtos da Pesca, está sujeita a autorização pelo Ministério das Pescas, e para tal deverão cumprir com os seguintes trâmites:

1. Entregar este formulário solicitando autorização para a Instalação e/ou Modificação de um Estabelecimento, dirigido ao Ministro das Pescas e entregue nos Serviços Provinciais de Pesca da província em que o estabelecimento está localizado, *contendo a identificação completa do requerente e o propósito geral do projecto.*

2. O formulário mencionado no número anterior deve ser acompanhado dos seguintes dados:

a) Escritura da constituição da empresa e/ou fotocópia do B.R.

b) Memória descritiva do projecto industrial, contendo nomeadamente:

- Descrição das matérias-primas a utilizar, tipo de produtos terminados, os ingredientes e embalagens;
- Descrição geral do processo produtivo, mencionando os métodos tecnológicos, descrição do fluxograma de produção e sua indicação na planta do estabelecimento;
- Indicação da capacidade produtiva (capacidade de recepção da matéria-prima e de processamento do produto final),
- Descrição e capacidade dos equipamentos a utilizar e áreas de recepção, processamento, congelação, armazenagem frigorífica e outras;
- Planta do estabelecimento ou alterações à escala de 1: 5000;
- Descrição do sistema e abastecimento de água potável ou tornada potável, ou do mar, salubre com indicação de tanques ou cisternas de armazenamento, tratamento de água e quantidades estimadas de consumo;
- Plano do sistema de esgotos e eliminação de águas residuais;
- Previsão do número e sexo dos trabalhadores por turno de operação;

c) Prova de concessão do terreno para construção, emitida pela autoridade correspondente;

d) Anexar cópia da Autorização Sanitária emitida pelo Ministério da Saúde, e o estudo do impacto ambiental

Após a entrega da documentação completa ao MP, tem 45 dias para dar o parecer sobre o pedido de Instalação e/ou Modificação (artigo 28, alínea 3 do RIGQ).



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DAS PESCAS

DEPARTAMENTO DE INSPECÇÃO DE PESCADO

**Pedido de “LICENÇA SANITÁRIA DE FUNCIONAMENTO”
de um ESTABELECIMENTO DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DA PESCA**

Ex.^{mo} SENHOR: _____

Eu (Proprietário/Gerente) _____ portador do B.I. n.º _____

emitido em _____ a ____/____/____ venho mui respeitosamente solicitar a V. Ex.^a
o **Licenciamento Sanitário** do meu Estabelecimento ⁽¹⁾, e declaro que são verdadeiras as seguintes informações:

NOME DA EMPRESA: _____

Endereço: _____

Caixa Postal: _____ Telefone: _____ Fax: _____

N.º DO REGISTO DA EMPRESA NO MP: _____

SOLICITO A EMISSÃO DE AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA DE FUNCIONAMENTO ⁽²⁾:

NOME DO ESTABELECIMENTO: _____

Endereço: _____

Caixa Postal: _____ Telefone: _____ Fax: _____

PRETENDO PROCESSAR PRODUTOS DA PESCA DAS SEGUINTE CATEGORIAS ⁽³⁾:

DESTINADOS AO MERCADO ⁽³⁾: _____

N.º REGISTO DO PEDIDO: _____/_____

O Representante da empresa

Recebido por: _____

no SPAP: _____

_____, aos ____/____/____

_____, aos ____/____/____

Nota Os documentos a serem anexados estão assinalados no verso deste formulário

¹ Indicar o tipo de estabelecimento

- Estabelecimentos de processamento de produtos da pesca em terra,
- Armazéns frigoríficos,
- Portos de pesca

² Indicar o tipo de estabelecimento

- Estabelecimentos de processamento de produtos da pesca em terra,
- Armazéns frigoríficos,
- Portos de pesca

³ Indicar o pretendido

CATEGORIA I Moluscos bivalves, vivos, frescos ou congelados

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

CATEGORIA III Conservas ou produtos submetidos à esterilização comercial em recipientes hermeticamente fechados

CATEGORIA IV Produtos da pesca salgados e secos

CATEGORIA V Produtos frescos e congelados

CATEGORIA VI Crustáceos, peixes vivos e frescos

³ Indicar o mercado a que os produtos se destinam

- Nacional,
- União Europeia,
- Outros Países

³ Indicar o mercado a que os produtos se destinam

- Nacional,
- União Europeia,
- Outros Países

INSTRUÇÕES PARA A EMISSÃO DA LICENÇA SANITÁRIA DE FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DA PESCA

O Licenciamento Sanitário de Estabelecimentos de Processamento de Produtos da Pesca, esta sujeito à autorização pelo Ministério das Pescas, e para tal deverão cumprir com os seguintes trâmites:

- 1 Entregar este formulário solicitando a emissão de uma Licença Sanitária de Funcionamento que permitirá a operação do estabelecimento, dirigido a sua Ex^a o Ministro das Pescas e entregue nos Serviços Provinciais de Pesca da província em que o estabelecimento está localizado, contendo a identificação completa do requerente e o propósito geral do projecto
2. O requerimento mencionado no número anterior para além dos documentos mencionados no artigo 28 do RIGQ ou no verso do Pedido de Instalação e/ou Modificação de um estabelecimento, deve ser acompanhado dos seguintes documentos:

a) Sistema de Controlo e Garantia de Qualidade (detalhe em Fr nº 16/IP em anexo) baseados:

i) no método HACCP

☐

ii) no método tradicional

☐

iii) outros métodos, (indicar qual)

☐

b) Os códigos de Boas Práticas de Fabrico

☐

c) Programa de Higiene e Sanidade das instalações, equipamento e pessoal
(detalhe em Fr nº 17/IP em anexo)

☐

d) Tipo de embalagem, rotulagem e/ou etiquetagem a ser utilizada

☐

e) Código de produção (definido pela empresa)

☐

f) O nº de trabalhadores, sua experiência profissional e nível formação

☐

g) Comprovante de fumigação (emitido por uma empresa credenciada)

☐

h) Esquema de colocação na planta e o tipo de produto e frequência de desratização

☐

i) Boletins de Sanidade de todos os trabalhadores e cópias das análises de fezes, tuberculose, urina, salmonella, vibrião cólera ou outras a serem definidas pela Inspeção de Pescado

☐

3 Condições para aquisição de Licença de Funcionamento de um estabelecimento.

a) A emissão da Licença de Funcionamento só poderá ser solicitada quando terminada a INSTALAÇÃO (construção e instalação dos equipamentos), a qual deverá corresponder ao projecto apresentado;

b) Autorizações excepcionais poderão ser requeridas para o licenciamento parcial do projecto apresentado, desde que se considere cumpridas todas as exigências básicas de higiene e garantia da qualidade sanitária,

c) As Licenças de Funcionamento dos estabelecimentos serão emitidas a título provisório por três meses (3) até que o Sistema de Controlo e Garantia de Qualidade referido no ponto 2, seja aprovado pelo Programa Regular de Inspeção;

d) Em caso da Empresa apresentar logo uma classificação EXCELENTE, referente as condições estruturais, Programa de Higiene e de Controlo de Qualidade, poderá de imediato exportar para a União Europeia

4. Quando entregue a DOCUMENTAÇÃO COMPLETA, o MP tem 45 dias para realizar a vistoria sanitária e dar o parecer sobre a emissão da Licença de Funcionamento

5. Junto anexamos guões resumidos dos requisitos para os Programas de Higiene, Sistema de Controlo de Qualidade "HACCP" e Boas Práticas de Fabrico e exemplos de itens de Auto-controlo



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE

MINISTÉRIO DAS PESCAS

DEPARTAMENTO DE INSPECÇÃO DE PESCADO

LICENÇA SANITÁRIA DE FUNCIONAMENTO
DE ESTABELECIMENTOS PARA PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DA PESCA

LICENÇA N.º _____ / _____

Visto

_____/_____/_____

O Ministro das Pescas

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Nome da Empresa: _____

Tipo do Estabelecimento: _____

Nome do Estabelecimento: _____ N.º _____

Endereço do Estabelecimento: _____

C. P. _____ Telef.: _____ Fax: _____

Zona Industrial/Urbana: _____

Parecer Sanitário da Saúde: _____

Nome do Proprietário/Gerente: _____

DADOS GERAIS DA LICENÇA

Actividades de acordo com as categorias do Regulamento:

Processamento:

Capacidade de Produção _____ Kg/dia

Capacidade de Congelação _____ Kg

Capacidade de armazenagem frigorífica _____ Toneladas

Tipo de Produto Final

Visto o processo apresentado pela empresa supracitada requerendo o Licenciamento Sanitário para Funcionamento da sua instalação de processamento e tendo sido aprovada (Processo N.º _____), este Ministério determina:

— Outorgar à Empresa _____ uma Licença Sanitária de Funcionamento válida para um período de dois anos a partir desta data, para os produtos acima assinalados.

O não cumprimento dos requisitos exigidos no Regulamento de Inspeção e Garantia de Qualidade de Produtos da Pesca deixarão sem efeito a presente Licença Sanitária de Funcionamento

_____, aos _____ de _____ de _____

O Chefe do Departamento de Inspeção de Pescado



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DAS PESCAS
INSPECÇÃO DE PESCADO

**Pedido de “AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA”
da EMBARCAÇÃO ⁽¹⁾ _____**

Ex.^{mo} SENHOR: _____

Eu (Proprietário/Gerente) _____ portador do B I n.º: _____
emitido em _____ a ____/____/____ venho mui respeitosamente solicitar a V. Ex.^a
a **Autorização Sanitária da Embarcação**, e declaro que são verdadeiras as seguintes informações:

NOME DA EMPRESA: _____

Endereço _____

Caixa Postal: _____ Telefone: _____ Fax: _____

N.º REGISTO DA EMPRESA NO MP: _____

NOME DA EMBARCAÇÃO: _____

N.º REGISTO DA EMBARCAÇÃO NO MP: _____

PRETENDO PROCESSAR PRODUTOS DA PESCA DAS SEGUINTE CATEGORIAS ⁽²⁾:

DESTINADOS AO MERCADO ⁽³⁾: _____

O Representante da Empresa

N.º REGISTO DO PEDIDO: _____/____

Recebido por _____

no SPAP _____

_____, aos ____/____/____

_____, aos ____/____/____

Nota: Os documentos a serem anexados estão assinalados no verso deste formulário

1 Indicar o tipo de embarcação

- Embarcação de pesca,
- Embarcação de operações conexas,
- Embarcação fábrica (processamento de produto seguido de embalagem final),
- Embarcação congeladora ou fábrica para (processar no mesmo local, -RIGQ - artigo 40, alínea 2)

2 Indicar o pretendido

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

3 Indicar o mercado a que se destinamos produtos

- Nacional,
- União Europeia,
- Outros Países

REQUISITOS PARA A AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA DE UMA EMBARCAÇÃO

A Autorização Sanitária de uma embarcação de manipulação, processamento, armazenamento, transporte de produtos da pesca está sujeito à autorização pelo Ministério das Pescas, e para tal deverão cumprir com os seguintes trâmites:

1. Entregar este formulário solicitando a Autorização Sanitária de Embarcação dirigido a S. Ex.^a o Ministro das Pescas e entregue nos Serviços Provinciais de Pesca da província em que a embarcação tem o seu porto base, contendo a identificação completa do requerente e o propósito geral do projecto.

2. O formulário mencionado no número anterior deve ser acompanhado dos seguintes dados:

2.1 — Para as embarcações de pesca ou de operações conexas:

- Boletins de Sanidade de toda a tripulação e respectivas cópias das análises de fezes tuberculose, urina, salmonella, vibrio cólera ou outras a serem definidas pela Autoridade Competente da I.P. ☐
- Comprovante de fumigação (emitido por uma entidade credenciada) ☐
- Esquema de colocação na planta, tipo de produto e frequência de desratização ☐
- Descrição das boas práticas de fabrico (detalhe em Fr 16/IP em anexo XIIIb) ☐
- Programa de Higiene das instalações, equipamento e pessoal (detalhe em Fr17/IP em anexo XIIIa) ☐

2.2 — Para as embarcações congeladoras ou fábrica, deverá acrescentar as seguintes informações:

- Diagrama de fluxo ☐
- Planta da embarcação ☐
- Diagrama de fluxo na planta da embarcação ☐
- Sistema de Controlo e Garantia de Qualidade (detalhe em Fr 16/IP anexo XIIIb) ☐
- Tipo de embalagem e rotulagem a ser utilizado ☐
- O código de produção ☐
- O número de trabalhadores, sua experiência profissional e formação ... ☐
- O sistema de eliminação de desperdícios ☐
- O sistema de abastecimento de água potável ou tornada potável, ou água do mar salubre com indicação dos tanques de armazenamento, tratamento de água e quantidades estimadas de consumo ☐


2.3 — Para as embarcações congeladoras ou fábrica, processando no mesmo local deverão acrescentar.

- Sistema de eliminação das águas residuais..... ☐
- Mecanismo de controlo do acesso do pessoal a embarcação..... ☐

Nota: Os prazos a observar, para a entrega da Autorização Sanitária é de 45 dias segundo o artigo 41, alínea 6, do RIGQ.

Entregue os documentos completos, pois cada devolução não está inclusa neste período; Solicite a vistoria com a sua embarcação pronta para operar, limpa, e com a documentação aprovada, de preferência 7 (sete) dias úteis antes da data em que necessita da Autorização Sanitária da Embarcação.

As embarcações terão, ao longo do ano, outras vistorias consideradas dentro do Programa Regular de Inspeção de Pescado.

 <p>REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE MINISTÉRIO DAS PESCAS DEPARTAMENTO DE INSPECÇÃO DE PESCADO</p>	<p>GUIÃO PROGRAMA DE HIGIENE</p>	<p>FR 17/IP EDIÇÃO 2000 Nº EXEMPLARES</p>
---	---	---

LISTAGEM DAS INFORMAÇÕES A DETALHAR

Os programas de higiene dos estabelecimentos em terra ou barcos que processam ou manipulam produtos da pesca devem ser estabelecidos por escrito e devem especificar:

- Programa de Higiene elaborado pelo técnico : _____, Formação académica : _____, Anos de experiência na área de alimentos : _____, Funcionário efectivo ou não da Empresa: _____.

— HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

- Áreas a limpar (recepção, processamento, sanitários, refeitório, cozinha, dormitórios, armazém de material de limpeza, desinfecção, armazém de embalagem, armazém frigorífico, etc)
- Equipamentos e utensílios que devem ser limpos.
- Método e frequência da limpeza e desinfecção (como limpar, que produto usar e quantas vezes limpar, quem limpa, utensílios de limpeza)
- Responsabilidades para tarefas especiais (nome ou cargo da pessoa responsável pela aplicação dos programas de limpeza e desinfecção e pela supervisão)
- As substâncias químicas, (nomes e especificações de detergentes e desinfectantes) e respectivas concentrações usadas.
- As acções de referência específicas para o controlo de lixos e destruição sistemática dos roedores, insectos ou qualquer outra praga, o sistema de fumigação e comprovante, mecanismo para evitar a entrada de animais domésticos
- Sistema de verificação da limpeza com os respectivos formulários de controlo e critérios de aceitação.
- Esquema de colocação de raticida na planta da unidade, tipo de produto e frequência de desratização
- Abastecimento de água (origem - rede, dessalinizador, do mar, capacidade armazenada, mecanismos de cloração e frequência de controlo no laboratório de análises/ano, quantidades previstas para processamento/sanitários etc, n.º de trabalhadores, dias de campanha).
- Abastecimento/produção de gelo (mecanismo de controlo da potabilidade).
- Dias de campanha/n.º de trabalhadores.

— HIGIENE PESSOAL

- Estado geral de saúde (Boletins de Sanidade com resultados de análises de fezes, tuberculose, urina, salmonella, vibrio cólera, arquivados e outras que sejam requeridas, controlo de ferimentos e registo de doenças, como diarreias)
- Fardamento (ex: batas, botas, luvas, toucas, fatos de frio), informação sobre o n.º por trabalhadores, o sistema de lavagem, e frequência de entrega anual, sistema de troca de vestuário e sapatos pessoais pelo fardamento.
- Limpeza corporal (ex: quantidade e qualidade de água armazenada, sistema de fornecimento de sabão), condições para o banho, para lugares de desinfecção e secagem das mãos.
- Regras sobre a apresentação das unhas, cabelo, barba, cortes e/ou lesões etc.
- Regras sobre o comportamento durante o trabalho (ex: fumar, cuspir, mastigar ou comer, espirrar ou tossir), procedimentos escritos, cartazes.
- Regras sobre o uso de objectos de adorno.
- Plano do programa treinamento para o ano em que é efectuada a vistoria sanitária.
- Sistema de verificação de higiene do pessoal diário (ex. banho, controlo de cabelo e unhas).



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DAS PESCAS

DEPARTAMENTO DE INSPECÇÃO DE PESCADO

GUIÃO SISTEMA DE CONTROLO DE QUALIDADE

FR 16/IP

EDIÇÃO 2000

N.º EXEMPLARES

“HACCP”

Sistema de prevenção de perigos, diminuindo os riscos de ocorrência, com método de verificação/controlo (auto-controlo), limites de aceitação e aplicando medidas correctivas.

Este programa foi elaborado por:

Nome: _____ Formação académica: _____

N.º de anos de trabalho na área de alimentos: _____ Funcionário efectivo ou não da Empresa: _____

As empresas que queiram exportar os produtos da pesca deverão ter um sistema de Controlo de Qualidade pelo sistema HACCP ou Auto-Controlo que é basicamente constituído por:

- 1) Organigrama da unidade produtiva com responsabilidades descritas.
- 2) Identificação dos produtos e sua descrição:
 - a) composição e sistema de classificação (espécie e composição química);
 - b) método de conservação (fresco, congelado, salgado etc);
 - c) processamento (Descrição das boas práticas de fabrico);
 - d) sistema de embalagem, rotulagem ou etiquetagem e codificação;
 - e) condições de armazenamento (matéria-prima e produtos) e distribuição dos produtos;
 - f) tempo de vida de prateleira;
 - g) instruções para o seu uso (como preparar);
- 3) Identificar a intenção do uso (grupo alvo e mercado a que se destina).
- 4) Fluxograma de produção e o fluxograma na planta.
- 5) Listar todos os potenciais perigos (microbiológicos, físicos e químicos) e o risco de ocorrência a cada etapa do processamento (fluxograma de processamento) e de todas as medidas preventivas que evitam/diminuem o efeito dos perigos.
- 6) Determinar os Pontos Críticos de Controlo (PCC) e Ponto Crítico (PC).
- 7) Para cada PCC estabelecer limites críticos.
- 8) Estabelecer um sistema de monitoração (vigilância) para cada PCC (o quê, onde, quando, quem, como).
- 9) Estabelecer Medidas Correctivas para quando ocorrerem perigos
- 10) Programa de calibração os instrumentos (em termómetros, balanças, etc.).
- 11) Estabelecer procedimentos de Verificação (alguns aspectos de Auto-Controle a seguir neste Guião).
- 12) Estabelecer Registos e Documentação.

Nota. A aplicação do sistema HACCP tem como base o Programa de Higiene

“MÉTODO TRADICIONAL”

- Aplicam-se também as alíneas 1), 2), 3), e 4)
- Método de controlo de qualidade de matéria-prima e do produto final (por exemplo: temperatura, qualidade sensorial, química e microbiológica).

BOAS PRÁTICAS DE FABRICO

- Tipo e qualidade da matéria-prima aceite para processamento. Critérios de controlo de qualidade apl.
- Método de processamento (descrição completa).
- Ingredientes empregues (identificação, concentrações, tempos aplicados).



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DAS PESCAS

DEPARTAMENTO DE INSPECÇÃO DE PESCADO

AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA DA EMBARCAÇÃO: ⁽¹⁾ _____

Data: ____/____/____

N.º ____/____/____/____ ⁽²⁾

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Nome da Empresa: _____

Proprietário/Gerente: _____

Nome da Embarcação: _____ N.º: _____

Tipo de Embarcação: _____ Porto Base: _____

DADOS GERAIS:

Actividade de acordo com as categorias do produto ⁽³⁾: _____

Processamento: Capacidade de produção _____ Kg/dia.

Visto o processo apresentado pela empresa supracitada requerendo o **LICENCIAMENTO SANITÁRIO** para funcionamento da sua instalação de manipulação/processamento de produtos da pesca, este Ministério comunica que estão aprovadas as condições higio-sanitárias da mesma.

A embarcação _____ (cumpre/não cumpre) os requisitos exigidos no Regulamento de Inspeção e Garantia da Qualidade dos Produtos da Pesca, atingindo o nível _____.

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

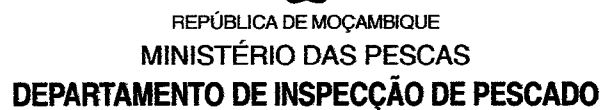
O Chefe do Dept.º de Inspeção de Pescado,

Nota: Este Resultado é cancelado, por comunicação escrita do MP, se for detectado qualquer risco sanitário

(1) Embarcação de pesca
Embarcação de operações conexas,
Embarcação fábrica/congeladora,
Embarcação fábrica a processar parada no mesmo local

(2) O número de registo da empresa no MP/número de registo da embarcação/número do numerário enviado pelo DIP/MP/ano de emissão

(3) Categoria I-moluscos bivalves, vivos, frescos ou congelados, II produtos pasteurizados, cozidos ou pré cozidos, fumados a quente, panados, marinados, seguidos de congelamento ou não, que podem ser consumidos sem maior ou nenhuma cozedura, III-produtos de baixa acidez ou acidificados, tratados termicamente em embalagens hermeticamente fechadas, também chamados genericamente conservas, IV-produtos salgados secos, V-produtos congelados, VI-crustáceos e peixes vivos ou frescos



FOLHA DIÁRIA DE CONTROLO DE MATÉRIA-PRIMA E PRODUTOS PROCESSADOS

N.º EXEMPLARES:

EMPRESA: _____

ESTABELECIMENTO DE PROCESSAMENTO EM TERRA

[illegible]

[illegible]

LEGENDA:

Empresa — (Dono do produto, Intermediario, Exportadora; Nome do comprador da Matéria-Prima)

Origem do Produto — (Nome da Embarcação – Industrial, Semi-Industrial, Artesanal, Outros, Zona de Pesca Artesanal ou Semi-Industrial, Nome do Pescador Artesanal)

Tipo de Pescado: — Peixe/camarão/lagosta/etc

Apresentação: — Inteiro/eviscerado/descascado/caudas/filete/etc.

Conservação: — Em gelo/congelado/salgado/etc

N.º de Volumes: — (Embalagem primária)



DEPARTAMENTO DE INSPECÇÃO DE PESCADO

FOLHA DE CONTROLO DE PRODUTOS DA PESCA DESEMBARCADOS

N.º EXEMPLARES:

DATA: ____/____/____

[illegible]

ANEXO XVII

ESPECIFICAÇÕES E PARÂMETROS SOBRE A ÁGUA POTÁVEL

1. Controlo de qualidade

As Unidades Produtivas pesqueiras devem no âmbito do Programa de Controlo e Garantia de Qualidade estabelecer *Controlos de Qualidade da Água* destinada ao processamento, limpeza e desinfecção nas suas empresas. Estes controlos devem ser adequados às necessidades locais e devem respeitar os requisitos mencionados neste anexo.

2. Valores parâmetros admissíveis

Sem prejuízo das leis vigentes no País, as Unidades produtivas pesqueiras devem tomar todas as medidas necessárias para garantir que a água destinada ao processamento e desinfecção das suas instalações cumprem com os valores de Parâmetros admissíveis segundo a tabela I.

3. Inspeções

As Inspeções periódica e ocasional, são um conjunto de acções da responsabilidade da Autoridade Competente, com vista a verificar o cumprimento das normas da qualidade da água.

Tabela I: Valores parâmetros da qualidade de água potável na Indústria Pesqueira, Limites Admissíveis

PARÂMETROS FÍSICOS E ORGANOLÉPTICOS	Limites Máximos Admissíveis
Côr	15 TCU
Cheiro	Inodoro
Conductividade	2000 µohm/cm
ph	6,5 – 8,5*
Sabor	Insípido
Temperatura	Aceitável
Turvação	5 NTU
PARÂMETROS QUÍMICOS	
Cloro Residual Total	0,2 – 0,5 mg/l*
Amoníaco	1,5 mg/l
Alumínio	0,2 mg/l
Arsénico	0,01 mg/l
Antimónio	0,005 mg/l
Bário	0,7 mg/l
Boro	0,3 mg/l
Crómio	0,05 mg/l
Cádmio	0,003 mg/l
Cálcio	20-50 mg/l*
Chumbo	0,01 mg/l
Cianeto	0,07 mg/l
Cloreto	250 mg/l
Cobre	1,0 mg/l
Crómio	0,05 mg/l
Dureza total	500 mg/l
Fósforo	0,1 mg/l
Ferro total	0,3 mg/l
Fluoreto	1,5 mg/l
Matéria orgânica	2,5 mg/l
Magnésio	50 mg/l
Manganês	0,1 mg/l
Mercurio	0,001 mg/l
Molibdeno	0,07 mg/l
Nitrito	3 mg/l
Nitrato	50 mg/l
Níquel	0,02 mg/l
Sódio	200 mg/l
Sulfato	250 mg/l
Selénio	0,01 mg/l
Sólidos totais	1000 mg/l
Zinco	3 mg/l

* dentro do intervalo da admissão

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	NMP/ 100 ml
Coliformes totais	< 3
Coliformes fecais	< 3
Vibrio Cholerae	Ausente

4. Parâmetros a analisar

Nas empresas pesqueiras de um modo geral, os Parâmetros a analisar, são os estipulados na tabela II.

Tabela II Parâmetros de qualidade

Parâmetros a tomar em consideração (Nota 1)	Controlo mínimo (pela empresa)	Controlo corrente (pela empresa)	Inspecção periódica (pela Autoridade Competente)	Inspecção ocasional para situações especiais ou acidentais (pela Autoridade Competente)
PARÂMETROS ORGANO-LÉPTICOS (Nota 2)	Cheiro Côr Sabor	Cheiro Côr Sabor Turvação (aspecto)	Controlo corrente	A Autoridade Competente determinará os parâmetros consonante as circunstâncias tomando em consideração as condições que possam ter um efeito nefasto sobre a qualidade da água
PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	Condutividade Cloro residual	Condutividade Cloro residual Temperatura pH		
		Nitratos Nitritos Amoníaco		
PARÂMETROS MICRO-BIOLÓGICOS	Coliformes totais Coliformes fecais E. coli Vibrio Cholerae	Coliformes totais Coliformes fecais E. coli Vibrio Cholerae	Outros parâmetros de acordo com a Nota 3	

Nota 1 A Autoridade Competente pode ditar outros parâmetros a esta lista se o considerar necessário

Nota 2 Avaliação qualitativa

Nota 3 Todos os parâmetros fixados de acordo com A TABELA I devem ser sujeitos ao controlo periódico, excepto no caso de as Autoridades nacionais estabelecerem, durante um certo período que não seja provável que os valores parâmetros não ultrapassem os limites estabelecidos

5. Especificações da qualidade

Para as empresas pesqueiras, que pretendam exportar para a União Europeia, devem para além dos controlos mencionados no ponto 4, cumprir com as especificações da qualidade de água a seguir mencionados na Tabela III

5.1. Parâmetros microbiológicos

Tabela III. Parâmetros microbiológicos da qualidade de água potável na Indústria Pesqueira para UE

Parâmetro	Valores Paramétricos (número /100ml)
Escherichia coli (E. coli)	0
Enterococcus	0
Clostridium perfringens (incluindo esporos)	0
Coliformes totais	0
Coliformes fecais	0

5.2. Parâmetros químicos

Tabela IV. Parâmetros químicos da qualidade de água potável na Indústria Pesqueira para UE

Parâmetro	Valor paramétrico	Unidade	Observações
Acrilamida	0.10	µg/l	
Antimónio	5.0	µg/l	
Arsénio	10	µg/l	
Benzeno	1 0	µg/l	
Benzeno (a) pireno	0.010	µg/l	
Boro	1.0	mg/l	
Bromatos	10	µg/l	
Cádmio	5.0	µg/l	
Crómio	50	µg/l	
Cobre	2.0	mg/l	
Cianetos	50	µg/l	
1,2-Dicloroetano	3 0	µg/l	
Epícloridrina	0.10	µg/l	
Fluoretos	1.5	mg/l	
Chumbo	10	µg/l	
Mercurio	1.0	µg/l	
Níquel	20	µg/l	
Nitratos	50	mg/l	
Nitritos	0.50	mg/l	
Pesticidas	0.10	µg/l	<i>Inclui insecticidas, herbicidas, fungicidas, nematocidas, acaricidas, algicidas, rodenticidas, controladores orgânicos de secreções viscosas e produtos afins (nomeadamente, reguladores do crescimento). Coniudo necessitam de ser controlados os pesticidas cuja presença é provável num determinado abastecimento de água.</i>
Pesticidas-total	0.50	µg/l	<i>Pesticidas –total significa a soma de todos os pesticidas detectados e quantificados no processo de controlo.</i>
Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos	0.10	µg/l	<i>Soma das concentrações dos compostos (benzo(b))fluoranteno, benzo(k) fluoranteno, benzo(ghi) perileno e indeno(1-2,3-cd)pireno</i>
Selénio	10	µg/l	
Tetracloroetano e tricloroetano	10	µg/l	
Triálometano- Total	100	µg/l	
Cloreto de vinilo	0.5	µg/l	

5.3. Parâmetros indicadores, para efeitos de controlo

Tabela V: Parâmetros indicadores da qualidade de água potável na Indústria Pesqueira para UE

Parâmetro	Valor paramétrico	Unidades	Observações
Alumínio	200	µg/l	
Amónio	0,50	mg/l	
Cloreto	250	mg/l	
Cloro residual	< 1	ppm	
Cor	Aceitável para os consumidores e sem alteração anormal		
Condutividade	2500	µS cm ⁻¹ a 20 °C	
Concentração hidrogeniónica	> 6,5 e < 9,5	Unidades de pH	

Ferro	200	µg/l	
Manganês	50	µg/l	
Odor	Aceitável para os consumidores e sem alteração anormal		
Oxidabilidade	5,0	mg/l O ₂	<i>Não é necessário medir este parâmetro se for analisado o COT</i>
Sulfatos	250	mg/l	
Sódio	200	mg/l	
Sabor	Aceitável para os consumidores e sem alteração anormal		
Turvação	Aceitável para os consumidores e sem alteração anormal		<i>No caso de tratamento de águas superficiais deverão conseguir um valor paramétrico não superior a 1,0NTV (unidade de turvação nefelométrica) na água à saída das estações de tratamento</i>
Carbono orgânico total (COT)	Sem alteração anormal		<i>Não é necessário medir este parâmetro para abastecimentos inferiores a 10 000 m³ por dia</i>
	0	Numero/100 ml	
Numero de colónias a 22 °C	Nenhuma alteração anormal		
Coliformes totais	0	Número/100 ml	
Coliformes fecais	0	Número/100 ml	
Clostridium perfringens (incluindo esporos)	0	Número/100 ml	<i>Este parâmetro só deve ser medido se a água tiver origem em/ for influenciada por águas superficiais</i>

6. Análises de rotina

Os seguintes parâmetros serão sujeitos a controlos de rotina.

- Alumínio (*Necessário se for usado como floculante*),
- Amónio,
- Cor,
- Condutividade;
- Clostridium perfringens (incluindo esporos) (*Necessário só se água tiver origem em / for influenciada por águas superficiais*),
- Concentração hidrogeniónica;
- Ferro (*Necessário se for usado como floculante*);
- Nitritos (*Necessário só quando a cloraminação é utilizada como desinfetante*);
- Odor,
- Sabor,
- Número de colónias a 22°C e a 37°C,
- Coliformes totais;
- Turvação

A Autoridade competente poderá anexar outros parâmetros a esta lista se o considerar necessário.

7. Amostragem

- As empresas deverão, como parte dos sistemas de Controlo de Qualidade e Programa de Higiene, possuir uma planta da rede de distribuição da água. Nessa planta deverão ser identificados e enumerados todos os pontos de amostragem da água,
- Nas amostragens da água deverá ser retiradas amostras duplicadas em cada ponto escolhido. Uma amostra para análises de parâmetros microbiológicos e outra para análises de outros parâmetros,
- Considerando a suscetibilidade da amostra, a amostragem deve ser coordenada com o Departamento Provincial de Inspeção de Pescado (dPIP) e/ou Laboratório de Inspeção de Pescado (LIP) para assegurar uma análise pronta,
- A amostragem será efectuada pelo Inspector de pescado devidamente identificado segundo o artigo 11, alínea e) do RIGQ,
- Consideram-se aceitáveis os valores dos parâmetros, cujas amostras foram colhidas de acordo com a frequência indicada, na tabela IV, no mesmo local, e que 95% das amostras respeitem os valores especificados na tabela III.

7.1. Frequência mínima de amostragem

- a) Cada amostragem, cuja frequência está estipulada na tabela IV, os pontos de amostragem da água a ser analisada podem ser escolhidos ao acaso, desde que no final do ano todos os pontos sejam submetidos à pelo menos uma análise.

Tabela VI. Frequência para o controlo da qualidade de água potável na Indústria Pesqueira para UE

Volume de água utilizada por dia em ³ (toneladas) (Nota 1)	Controlo mínimo Número de amostras por ano (Nota 2,3)	Controlo corrente Número de amostras por ano (Nota 2,3)	Inspecção periódica Número de amostras por ano (Nota 3)
Até 100	(Barcos Fábrica) 1 (Estabelecimentos em terra e Fábricas de Gelo) 2	1	1
100 até 1 000	4	1	1
1 000 até 10 000	4 + 3 por cada 1000 m ³ /d e fracção remanescente para o volume total	3	1 +1 por cada 3300 m ³ /d e fracção remanescente para o volume total
Mais que 10 000	4 + 3 por cada 1000 m ³ /d e fracção remanescente para o volume total	6	1 +1 por cada 10 000 m ³ /d e fracção remanescente para o volume total

Nota 1 Os volumes são calculados como média durante um ano civil.

Nota 2. Na medida do possível, o número de amostras deverá ser distribuída equitativamente no espaço e no tempo.

Nota 3: Em caso de incumprimento dos limites estipulados no Anexo 1, as empresas deverão tomar medidas correctivas e verificar o resultado das mesmas com nova amostragem dentro dos seguintes prazos:

- i) Parâmetros físico-químicos – Imediato,
- ii) Outros parâmetros - dentro de 30 dias.

8. Especificações para análise dos parâmetros

A Autoridade competente assegurará que qualquer laboratório onde seja analisada a amostra terá um controlo de qualidade analítica sujeito, de vez em quando, a uma verificação por uma pessoa independente em relação ao laboratório.

8.1. Parâmetros para os quais estão definidos métodos de análise

Os princípios relativos aos métodos de aplicação dos parâmetros microbiológicos a seguir enunciados são a seguir enunciados:

- a) Bactérias coliformes e *Escherichia coli* (*E.coli*) (ISO 9308 -1);
- b) Enterococos (ISO 7899 -2);
- c) Enumeração de microrganismos viáveis – Número de colónias a 22°C (pr EN ISO 6222);
- d) Enumeração de microrganismos viáveis – Número de colónias a 37°C (pr EN ISO 6222);
- e) *Clostridium perfringens* (incluindo esporos)

Filtração em membrana seguida de incubação anaeróbica da membrana em m-CP ágar (nota 1) a 44± 1°C durante 21 ± 3 horas. Contagem das colónias amarelas opacas que possam a rosa ou vermelho após exposição, durante 20 a 30 segundos, a vapores de hidróxido de amónio.

8.2. Parâmetros para os quais são especificadas as características do método de análise

Para os parâmetros seguintes, as características do método de análise especificadas definem a capacidade do método utilizado de medir, no mínimo, concentrações iguais ao valor paramétrico com a exactidão, a precisão e o limite de detecção especificados. Independentemente da sensibilidade do método de análise utilizando, o resultado será expresso pelo menos com o mesmo número de casas decimais que os valores paramétricos contemplados na tabela 2.

Tabela VII valores da exactidão, precisão e limites dos valores paramétricos a serem observados no controlo da qualidade de água potável para Indústria Pesqueira para UE

Parâmetro	Exactidão % do valor Paramétricos	Precisão % do valor Paramétrico	Limite de detecção % do valor Paramétrico	Condições
Acrilamida				<i>A controlar em função da especificação do produto</i>
Alumínio	10	10	10	
Amónio	10	10	10	
Antimónio	25	25	25	
Arsénio	10	10	10	
Benzopireno	25	25	25	
Benzeno	10	10	10	
Boro	10	10	10	
Bromatos	25	25	25	
Cádmio	10	10	10	
Cloretos	10	10	10	
Crómio	10	10	10	
Condutividade	10	10	10	
Cobre	10	10	10	
Cianetos	10	10	10	
1,2 dicloroetano	25	25	25	
Epiclórídina				<i>A controlar em função da especificação do produto</i>
Fluretos	10	10	10	
Ferro	10	10	10	
Chumbo	10	10	10	
Magnésio	10	10	10	
Mercúrio	20	10	10	
Níquel	10	10	10	
Nitratos	10	10	10	
Nitritos	10	10	10	
Oxibilidade	25	25	10	
Pesticidas – Total	25	25	25	
Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos	25	25	25	
Selenio	10	10	10	
Sódio	10	10	10	
Sulfatos	10	10	10	
Tetracloroetano e triclouroetano	25	25	10	
Trihalometanos – Total	25	25	10	
Cloreto de vinilo				<i>A controlar em função da especificação do produto</i>

8.3. Parâmetros para os quais não é especificado qualquer método de análise

- Côr
- Odor
- Sabor
- Turvação

9. Inspeções

9.1 Sem prejuízo das competências atribuídas a outras entidades em matéria de controlo de qualidade, compete ao Ministério das Pescas a realização de acções de inspecção relativas à Qualidade da água na indústria pesqueira

9.2 Sempre que os resultados obtidos nos sistema de controlo ou de verificação no âmbito do Programa de Controlo e Garantia de Qualidade, ultrapassem os limites definidos na tabela III, do presente anexo, a Autoridade Competente comunicará ao Ministério da Saúde e/ou entidade responsável, prevendo-se que a correcção da qualidade da água seja feita num prazo de 3 dias.

ANEXO XVIII

Especificações sanitárias relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos da pesca

1. Considerando que:

- os produtos da pesca recentemente capturados são, em princípio, indemnes de contaminação por microrganismos; que, todavia, uma contaminação e uma decomposição ulteriores são susceptíveis de ocorrer, caso sejam manipulados e transformados de forma não higiénica;
- são fixadas prescrições essenciais para manter uma higiene correcta aquando da manipulação dos produtos da pesca frescos ou transformados em todas as fases da produção, da armazenagem e do transporte.

ADOPTOU as seguintes especificações.

CAPÍTULO I

Disposições gerais

ARTIGO 1

O presente anexo estabelece as especificações sanitárias que regem a produção e a colocação dos produtos da pesca destinados ao consumo humano no mercado da União Europeia.

ARTIGO 2

Para efeitos do presente anexo entende-se por:

1. Produto da pesca: todos os animais ou partes de animais marinhos ou de água doce, incluindo as ovas e leitugas, com exclusão dos mamíferos aquáticos, das rãs e dos animais aquáticos abrangidos por outros actos regulamentares.
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. Todavia, os peixes ou crustáceos de água do mar ou de água doce capturados quando juvenis ou no seu meio natural e mantidos em cativeiro até atingirem o tamanho comercial pretendido para consumo humano são também considerados produtos de aquicultura. Os peixes e crustáceos de tamanho comercial capturados no seu meio natural e mantidos vivos para serem vendidos posteriormente não são considerados como produtos de aquicultura se a sua permanência nos viveiros tiver como único objectivo mantê-los vivos, e não fazê-los aumentar de tamanho ou de peso;
3. Refrigeração: o processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos da pesca por forma a 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 alterada 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 descabeçamento, o corte, a filetagem, a picadura, etc.,
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 a uma combinação destes diversos processos;

7. Conserva: o processo que consiste em acondicionar os 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 centro 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 porões dos navios ou os contentores para o transporte por terra, mar ou ar;
13. Autoridade competente: a autoridade central de um Estado-membro competente para efectuar os controlos veterinários ou qualquer autoridade em que aquela tenha delegado essa competência;
14. Estabelecimento: todo o local em que os produtos de pesca sejam preparados, transformados, refrigerados, congelados, embalados ou armazenados. As lotas e os mercados grossistas em que são exclusivamente feitas a exposição e a venda por grosso não são considerados estabelecimentos;
15. Colocação no mercado: a detenção ou a exposição destinada à venda, a colocação à venda, a venda, a entrega ou qualquer outro modo de colocação no mercado na Comunidade, com exclusão da venda a retalho e da cessão directa no mercado local em pequenas quantidades por um pescador ao retalhista ou ao consumidor, que devem ser sujeitas aos controlos sanitários prescritos pelas regulamentações nacionais para o controlo do comércio retalhista;
16. Importação: introdução no território da Comunidade de produtos da pesca provenientes de países terceiros;
17. 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 quantidade sanitária dos produtos da pesca, a utilizar nas condições fixadas na presente directiva;
18. Barco-fábrica: Barco a bordo do qual os produtos da pesca sofrem uma ou mais das seguintes operações seguidas de embalagem: filetagem, corte, esfolagem, picadura, congelação, transformação.
19. Não são considerados navios-fábrica:
 - os barcos de pesca que apenas pratiquem a cozedura de camarões e de moluscos a bordo,
 - os barcos de pesca que pratiquem apenas a congelação a bordo.

ARTIGO 3

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

a) Os produtos devem.

i) ter sido capturados e eventualmente manipulados para a sangria, o descabeçamento, a evisceração e a retirada das barbatanas, e refrigerados ou congelados, a bordo dos navios de acordo com as normas de higiene fixadas por directivas actualizadas da União Europeia,

ii) eventualmente, ter sido manipulados nos barcos-fábrica aprovados nos termos do artigo 7, na observância dos requisitos do capítulo I deste anexo,

iii) A cozedura de camarões e de moluscos a bordo deve respeitar as disposições deste anexo, capítulo III, ponto I 5 e capítulo IV, ponto IV.7. Estes barcos serão objecto de um registo especial por parte das autoridades competentes;

b) Durante e após o desembarque, os produtos devem ter sido manipulados nos termos das disposições pertinentes do capítulo II deste anexo;

c) Devem ter sido manipulados e, se for caso disso, embalados, preparados, transformados, congelados, descongelados ou armazenados, em condições higiénicas, em estabelecimentos aprovados nos termos do artigo 7, na observância dos requisitos dos capítulos III e IV deste anexo. A autoridade competente pode, em derrogação deste anexo, capítulo II, ponto 2, autorizar 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 registados, a fim de aí serem submetidos a controlo;

d) Os produtos devem ter sido objecto de um controlo sanitário nos termos do capítulo V deste anexo;

e) Os produtos devem ter sido adequadamente embalados, nos termos do capítulo VI deste anexo;

f) Os produtos devem ter sido munidos de uma identificação nos termos do capítulo VII deste anexo;

g) Os produtos devem ter sido armazenados e transportados em condições de higiene satisfatórias, nos termos do capítulo VIII deste anexo

2 Sempre que a evisceração for possível do ponto de vista técnico e comercial, deve ser efectuada o mais rapidamente possível após a captura ou o desembarque

3 Os produtos da aquicultura só podem ser colocados no mercado nas seguintes condições.

a) O abate deve realizar-se em condições de higiene adequadas. Os produtos não devem estar conspurcados por terra, lama ou excrementos. No caso de não serem directamente transformados após o abate, devem ser conservados refrigerados,

b) Além disso, os produtos devem obedecer ao disposto nas alíneas a) a g) do n.º 1

4 A colocação no mercado de moluscos bivalves vivos deve obedecer a um regulamento nacional específico

ARTIGO 4

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

ARTIGO 5

Os produtos a seguir indicados não podem ser colocados no mercado.

— peixes venenosos das seguintes famílias Tetráodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae;

— produtos da pesca que contenham biotoxinas, tais como as toxinas paralisantes dos músculos. Devem ser definidas, de acordo com o procedimento previsto no artigo 15, regras pormenorizadas para as espécies a que se refere o presente artigo, bem como para os métodos de análise.

ARTIGO 6

1 A autoridade competente deve zelar por que os responsáveis pelos estabelecimentos tomem todas as medidas necessárias para que, em todos os estádios da produção dos produtos da pesca, sejam observadas as prescrições do presente anexo. Para o efeito, os citados responsáveis devem efectuar autocontrolos baseados nos seguintes princípios

— identificação dos pontos críticos dos seus estabelecimentos, em função dos processos de fabrico utilizados;

— estabelecimento e aplicação de métodos de vigilância e de controlo desses pontos críticos,

— colheita de amostras para exame num laboratório aprovado pela autoridade competente, para efeitos de controlo dos métodos de limpeza e de desinfecção e para verificar a observância das normas estabelecidas pela presente directiva,

— conservação de um vestígio escrito ou registado de forma indelével dos pontos anteriores, tendo em vista a sua apresentação à autoridade competente. Os resultados dos diferentes controlos e testes serão nomeadamente conservados durante um período de, pelo menos, dois anos

2. Se os resultados dos autocontrolos ou qualquer outra informação de que disponham os responsáveis a que se refere o n.º 1 revelarem a existência de um risco sanitário ou permitam supor a sua existência, serão tomadas medidas adequadas, sob controlo oficial, e sem prejuízo de outras directivas actualizadas da União Europeia

3 As regras de execução do segundo parágrafo do n.º 1 serão estabelecidas de acordo com o procedimento previsto no artigo 15

ARTIGO 7

1 A autoridade competente procederá à aprovação dos estabelecimentos após ter tido a garantia de que estes obedecem ao disposto na presente directiva no que diz respeito à natureza das actividades por eles exercida. A aprovação deve ser renovada se um estabelecimento iniciar o exercício de actividades diferentes daquelas para as quais foi concedida a aprovação. A autoridade competente tomará as medidas necessárias, caso as condições de aprovação deixem de ser cumpridas. Para o efeito, a autoridade competente tomará nomeadamente em conta as conclusões de um eventual controlo efectuado nos termos do artigo 8. A autoridade competente deve proceder ao registo das lojas e dos mercados grossistas não sujeitos a aprovação, após se ter certificado de que essas instalações obedecem às disposições do presente anexo.

2 Contudo, com a condição expressa de que os produtos provenientes dos barcos-fábrica e dos estabelecimentos, lojas e mercados grossistas obedecem às normas de higiene estabelecidas pelo presente anexo.

3. A autoridade competente estabelecerá uma lista dos estabelecimentos aprovados que terão, cada um, um número oficial.

4. A inspecção e o controlo dos estabelecimentos efectuar-se-ão regularmente sob a responsabilidade da autoridade competente, que deve ter livre acesso a todas as zonas dos estabelecimentos, com vista a assegurar o cumprimento do presente anexo.

Se essas inspecções e controlos revelarem que não são observados todos os requisitos da presente anexo a Autoridade Competente tomará as medidas adequadas.

5. O disposto nos n.ºs. 1, 3 e 4 aplica-se igualmente aos barcos-fábrica.

6. O disposto no n.ºs. 3 e 4 aplica-se igualmente aos mercados grossistas e às lotas.

CAPÍTULO II

Exportação Destinada aos Países da União Europeia

ARTIGO 10

As disposições aplicáveis às exportações de produtos da pesca provenientes de países terceiros serão pelo menos equivalentes às relativas à produção e à colocação no mercado dos produtos comunitários.

ARTIGO 11

1. As condições de exportação dos produtos da pesca serão nomeadamente tomados em consideração:

- a) A legislação nacional;
- b) A organização da autoridade competente e dos seus serviços de inspecção, os poderes desses serviços e a vigilância de que são objecto, bem como as possibilidades que esses serviços têm de verificar eficazmente a aplicação da sua legislação vigente;
- c) As condições sanitárias de produção, armazenagem e expedição efectivamente aplicadas aos produtos da pesca destinados à União Europeia;
- d) As garantias que o país pode dar quanto ao cumprimento das normas enunciadas neste anexo.

2. As condições de Exportação devem incluir:

- a) As modalidades de emissão de certificados sanitários que devem acompanhar os lotes destinadas à União Europeia;
- b) A aposição de uma marca que identifique os produtos da pesca, nomeadamente através de um número de aprovação do estabelecimento de proveniência, salvo no caso de produtos da pesca congelados, desembarcados imediatamente para a indústria conserveira e acompanhados do certificado previsto na alínea a);
- c) Uma lista de estabelecimentos aprovados e, eventualmente, de barco-fábrica de lotas ou de mercados grossistas registados e aprovados pela Autoridade Competente segundo o procedimento previsto neste anexo.

3. Um estabelecimento apenas pode constar de uma lista se for oficialmente aprovado pela autoridade competente. Essa aprovação deve ser sujeita aos seguintes requisitos:

- observância de requisitos equivalentes aos constantes do presente anexo;
- vigilância por um serviço oficial de controlo do país.

CAPÍTULO III

Condições aplicáveis aos Barcos-Fábrica

I. Condições relativas à construção e equipamento

1. Os barcos-fábrica devem dispor pelo menos de:

- a) Uma área de recepção destinada à colocação a bordo dos produtos da pesca, concebida e disposta em parques

de dimensões suficientes para permitir a separação das entradas consecutivas. Esta área de recepção e os seus elementos desmontáveis devem ser fáceis de limpar. Esta área deve ser concebida de forma a proteger os produtos da acção do sol ou das intempéries, bem como de quaisquer fontes de conspurcação ou de contaminação;

b) Um sistema de transporte dos produtos da pesca, da área de recepção para os locais de trabalho, que respeite as normas de higiene;

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 adequadas. Estes locais são 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 destes subprodutos 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 este efeito os desperdícios e 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 esta utilização locais separados;

g) Uma instalação que permita o abastecimento de água potável segundo a anexo XVII deste Regulamento e outra legislação actualizada da União Europeia, relativa à qualidade das águas destinadas ao consumo humano, ou de água do mar salubre sob pressão. O orifício de bombagem da água do mar deve situar-se num ponto que não permita que a qualidade da água bombeada seja afectada pela evacuação, para o mar, das águas usadas, dos desperdícios e da água de arrefecimento dos motores;

h) Um número adequado de vestiários, lavabos e retretes, não podendo estas últimas dar directamente para os locais onde os produtos da pesca são preparados, transformados ou armazenados. Os lavabos devem estar providos de meios de limpeza e de enxugo que satisfaçam os requisitos de higiene; as torneiras dos lavabos não devem poder ser accionadas à mão.

2. Os locais em que se procede à preparação e à transformação ou congelação/ultracongelação dos produtos da pesca devem dispor de:

a) Um chão que alie a qualidade de antiderrapante com a facilidade de limpeza e de desinfecção, e que seja provido de dispositivos que permitam um fácil escoamento da água. As estruturas e aparelhos fixados ao chão devem estar munidos de bueros de tamanho suficiente para não ficarem obstruídos pelos resíduos de peixe e permitirem o escoamento da água com facilidade;

b) Paredes e tectos fáceis de limpar, em especial ao nível dos tubos, cadeias ou condutas eléctricas que os atravessam;

c) Circuitos hidráulicos que estejam dispostos ou protegidos por forma a que uma eventual fuga de óleo não possa contaminar os produtos da pesca;

- d) Ventilação suficiente e, se for caso disso, uma boa evacuação dos vapores;
- e) Iluminação suficiente,
- f) Dispositivos para a limpeza e desinfecção dos utensílios do material e das instalações;
- g) Dispositivos para a limpeza e desinfecção das mãos, cujas torneiras não devem poder ser accionadas à mão, e que sejam providos de toalhas de mão de utilização única

3. Os dispositivos e utensílios de trabalho, como por exemplo as mesas de corte, os recipientes, as correias transportadoras, as máquinas para eviscerar, filetar, etc., devem ser fabricados em materiais resistentes à corrosão pela água do mar, fáceis de limpar e de desinfectar e mantidos em bom estado

4 Os barcos-fábrica que congelem ou ultracongelem os produtos da pesca devem dispor

- a) De uma instalação com uma potência frigorífica suficiente para submeter os produtos a um abaixamento de temperatura rápido que permita obter no centro uma temperatura conforme às prescrições do presente anexo;
- b) De instalações de uma potência frigorífica suficiente para manter nos porões de armazenagem os produtos da pesca a uma temperatura conforme às prescrições do presente anexo. Os porões de armazenagem devem estar equipados com um dispositivo registador da temperatura colocado de forma a poder ser facilmente consultado.

II. Condições de higiene relativas à manipulação e armazenagem a bordo dos produtos da pesca

1 Uma pessoa qualificada a bordo do barco-fábrica deve ser responsável pela aplicação das boas práticas de fabrico dos produtos da pesca. Deve estar investida da autoridade necessária para fazer respeitar as prescrições da presente directiva. Este responsável mantém à disposição dos agentes encarregados do controlo o programa de inspecção e verificação dos pontos críticos aplicado a bordo e um registo no qual estão inscritos as suas observações, bem como os registos térmicos eventualmente exigidos.

2. As condições gerais de higiene aplicáveis às instalações e aos materiais são as enunciadas no capítulo III, ponto II.A, do presente anexo.

3 As condições gerais de higiene aplicáveis ao pessoal são as enunciadas no capítulo III, ponto II.B, do presente anexo.

4. As operações de descabeçamento, evisceração e filetagem devem ser efectuadas de acordo com as condições de higiene enunciadas no capítulo IV, pontos I.2, I.3 e I.4, do presente anexo.

5 As operações de transformação dos produtos da pesca a bordo devem ser efectuadas de acordo com as condições de higiene enunciadas no capítulo IV, pontos II.2, II.3, IV e V, do presente anexo

6. O acondicionamento e embalagem a bordo dos produtos da pesca devem ser efectuados de acordo com as condições de higiene enunciadas no capítulo VI do presente anexo.

7 A armazenagem a bordo dos produtos da pesca deve ser efectuada segundo as condições de higiene enunciadas no capítulo VIII, pontos 1 e 2, do presente anexo.

CAPÍTULO IV

Condições durante e após o desembarque

1. O equipamento de descarga e desembarque deve ser constituído por materiais fáceis de limpar e deve ser mantido em bom estado de conservação e limpeza

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

- a descarga e o desembarque sejam efectuados rapidamente,
- os produtos da pesca sejam rapidamente colocados num ambiente protegido à temperatura requerida em função da natureza do produto e, se necessário, debaixo de gelo, nas instalações de transporte, de armazenagem ou de venda ou num estabelecimento,
- não sejam autorizados 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 venda devem:

- a) Ser cobertos e dispor de paredes fáceis de limpar;
- b) Dispor de um chão impermeável, fácil de lavar e desinfectar, disposto 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 e retretes com autoclismo. Os lavatórios devem estar equipados com produtos de limpeza das mãos e toalhas de mão de utilização única,
- d) Estar suficientemente iluminados, de modo a facilitar o controlo dos produtos da pesca previsto no capítulo V do presente anexo,
- e) Na exposição ou na armazenagem dos produtos da pesca, não ser utilizados para outros fins. Os veículos que emitam gases de escape susceptíveis de prejudicar a qualidade dos produtos da pesca não devem entrar nas lotas. Os animais indesejáveis não devem penetrar nas lotas,
- f) Ser regularmente limpos, pelo menos no final de cada venda. Após cada venda, as faces externas e internas dos caixotes devem ser limpas e passadas por água, com água potável ou água do mar salubre; se necessário, devem ser desinfectadas,
- g) Ser providos de letreiros indicando a proibição de fumar, de cuspir, de beber ou de comer, colocados de maneira visível;
- h) Poder ser fechados e mantidos fechados sempre que a autoridade competente considere necessário;
- i) Dispor de uma instalação que permita o abastecimento de água que obedeça às condições do capítulo III, ponto I.7, do presente anexo;
- j) Dispor de contentores especiais, estanques, em materiais resistentes à corrosão e destinados a receber produtos da pesca impróprios para consumo humano;
- k) Na medida em que não disponha de instalações próprias no local ou nas imediações em função das quantidades expostas para venda, incluir, para servir as necessidades da autoridade competente, um local suficientemente adaptado, que possa ser fechado à chave, e o material necessário ao exercício dos controlos

4 Após o desembarque ou, se for caso disso, a primeira venda, os produtos da pesca devem ser imediatamente transportados para o seu local de destino, nas condições fixadas no capítulo VIII do presente anexo

5. No entanto, se não forem cumpridas as condições enunciadas no ponto 4, 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 no capítulo III, ponto I.3, do presente anexo. Nesse caso, os produtos da pesca devem ser armazenados a uma temperatura próxima da fusão do gelo.

6. As condições gerais de higiene enunciadas no capítulo III, ponto II, com excepção do ponto B.1.a) do presente anexo, aplicam-se, *mutatis mutandis* às lotas em que os produtos da pesca são postos à venda ou armazenados.

7. Os mercados grossistas em que os produtos da pesca são postos à venda ou armazenados estão sujeitos às mesmas condições que as enunciadas no presente capítulo, pontos 3 e 5, bem como às enunciadas no capítulo III, pontos I.4, I.10 e I.11, do presente anexo. As condições gerais de higiene enunciadas no capítulo III, ponto II, do presente anexo aplicam-se, *mutatis mutandis* aos mercados grossistas.

CAPÍTULO V

Condições gerais aplicáveis aos estabelecimentos em terra

I. Condições gerais de organização das instalações e de 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 do produto e a separar claramente o sector limpo do sector conspurcado;
2. Nas instalações em que se procede à manipulação, preparação e transformação dos produtos referidos:
 - a) Um chão em materiais impermeáveis, fácil de limpar e desinfetar 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) Um tecto fácil de limpar;
 - d) Portas em materiais inalteráveis, fáceis de limpar;
 - e) Uma ventilação suficiente e, se for caso disso, uma boa evacuação dos vapores;
 - f) Uma iluminação suficiente;
 - g) Um número suficiente de dispositivos para a limpeza e desinfecção das mãos. Nos locais de trabalho e nos lavabos, as torneiras não devem poder ser accionadas à mão. Os dispositivos devem estar equipados com toalhas de mão de utilização única;
 - h) Dispositivos para a limpeza dos instrumentos, do material e das instalações;
3. Nas câmaras isotérmicas em que são armazenados os produtos da pesca:
 - os mesmos requisitos que os previstos nas alíneas a), b), c), d) e f) do n.º 2,
 - se for caso disso, uma instalação de potência frigorífica suficiente para garantir a manutenção dos produtos nas condições térmicas previstas na presente directiva,
4. Dispositivos adequados de protecção contra os animais indesejáveis, tais como insectos, roedores, pássaros, etc ;

5. Dispositivos e utensílios de trabalho como, por exemplo, mesas de corte, recipientes, tapetes transportadores e faces, em materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfetar;

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 nos termos do anexo XVII deste Regulamento ou eventualmente de água do mar salubre ou tornada salubre através de um sistema de depuração adequado, sob pressão e em quantidade suficientes. Todavia, é autorizada, a título excepcional, uma instalação que forneça água não potável para a produção 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 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 de retores com autoclismo. Estas últimas não devem abrir directamente para os locais de trabalho. Os lavatórios devem estar equipados com produtos de limpeza das mãos bem como de toalhas de mão de utilização única; as torneiras dos lavatórios não devem poder ser accionadas à mão;

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

11. Equipamentos adequados para a 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 pela autoridade competente;

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 aos materiais

1. O chão, 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; os raticidas, insecticidas, desinfectantes ou quaisquer outras substâncias potencialmente tóxicas devem ser guardados em locais ou armários que fechem à chave. A sua utilização não deverá causar risco de contaminação para os produtos.

3 Os locais de trabalho, os utensílios e o material só devem ser utilizados para a elaboração dos produtos. Todavia, podem ser utilizados para a elaboração simultânea, ou em momentos diferentes, de outros produtos alimentares, após autorização da autoridade competente.

4 A utilização de água potável, na aceção do anexo XVII deste Regulamento ou de água do mar salubre é obrigatória para todas as utilizações. Todavia, a título excepcional, pode 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, desinfetantes e substâncias similares devem ser autorizados pela autoridade competente e utilizados de modo a que o equipamento, o material e os produtos não sejam afectados.

B. Condições gerais 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. Isto aplica-se nomeadamente às pessoas que manipulem produtos da 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, os ferimentos nas mãos devem ser cobertos com um penso estanque;
- c) É proibido fumar, cuspir, beber e comer nos locais de trabalho e de armazenagem dos produtos de pesca.

2. A entidade patronal deve tomar todas as medidas necessárias para afastar do trabalho ou da manipulação dos produtos da pesca qualquer pessoa susceptível de os contaminar, até que se demonstre que essa pessoa está em condições de realizar esse trabalho sem riscos. Por ocasião do seu recrutamento, todas as pessoas afectas ao trabalho e à manipulação dos produtos da pesca deverão comprovar, mediante atestado médico, que nada se opõe à sua colocação. O acompanhamento médico dessas pessoas está subordinado à *legislação nacional em vigor no Estado-membro* em questão ou, no que diz respeito aos países terceiros, às garantias especiais a estabelecer nos termos do procedimento previsto neste anexo.

CAPÍTULO VI

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 acondicionados não forem distribuídos, expedidos, preparados ou transformados imediatamente após a sua chegada ao estabelecimento, devem ser armazenados sob gelo na câmara isotérmica do estabelecimento. 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 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 o descabeçamento e a evisceração, se não tiverem sido efectuadas a bordo, devem ser efectuadas de modo higiénico, os produtos devem 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, e realizar-se num local diferente do que é utilizado para o descabeçamento e a evisceração. Os filetes e postas não devem permanecer nas mesas de trabalho para além do tempo necessário para a sua preparação e devem ser protegidos das contaminações através de uma embalagem adequada.

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 desinfetar. 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 no capítulo III, ponto I 6, do presente anexo. Os recipientes, contentores e/ou local destinados aos desperdícios devem ser cuidadosamente limpos e, se necessário, desinfetados após cada utilização. Os desperdícios armazenados não devem constituir uma fonte de contaminação para o estabelecimento ou de incómodo 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 anexo;
- b) Instalações com uma potência frigorífica suficiente para que os produtos sejam mantidos nos locais de armazenagem a uma temperatura não superior à prevista na presente directiva, 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 pelo presente anexo, não podendo no entanto ultrapassar -9°C.

2 Os produtos frescos a congelar devem satisfazer o disposto no ponto I do presente capítulo.

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 autoridades responsáveis pelo controlo durante, pelo menos, o período de validade dos produtos.

III. Condições aplicáveis aos produtos descongelados

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

- 1 A descongelação dos produtos da pesca deve efectuar-se em condições de higiene adequadas, deve evitar-se a contaminação e deve existir um escoamento eficaz da água de fusão. Durante a descongelação, a temperatura dos produtos não deve aumentar de modo excessivo,

2. Após descongelação, os produtos devem ser manipulados de acordo com as condições enunciadas no presente anexo. 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 peixe descongelado.

IV. Condições aplicáveis aos produtos transformados

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

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 ou, no caso de um tratamento de produtos a que se refere o capítulo I, pontos 1.b) e 1.c), do anexo. Que não tenha sido objecto de transposição ou de purificação, esse tratamento deve ser aprovado de acordo com o procedimento previsto neste anexo. 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 devem ser mantidos à disposição da autoridade competente 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 em conformidade com os requisitos definidos pela União Europeia. Além disso, devem ser respeitadas as seguintes 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. O equipamento de tratamento térmico deve possuir dispositivos de controlo destinados a permitir verificar se os recipientes foram efectivamente submetidos a um adequado tratamento térmico. 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) Sejam realizados, pelo fabricante, controlos adicionais por amostragem para verificar se os produtos

transformados sofreram um tratamento eficaz, por meio de:

- testes de incubação. A incubação deve realizar-se a 37°C durante sete dias ou a 35°C durante dez dias, ou utilizando uma combinação equivalente,
- exames microbiológicos do conteúdo e dos recipientes no laboratório do estabelecimento ou noutro laboratório aprovado;

- d) Sejam colhidas amostras da produção diária, a intervalos previamente determinados, para garantir a eficácia da selagem ou de qualquer outro meio de fecho hermético. Para o efeito, deve existir um equipamento adequado para o exame das secções perpendiculares das costuras dos recipientes fechados;
- e) Sejam efectuados controlos para verificar se os recipientes não estão danificados;
- f) Todos os recipientes submetidos a um tratamento térmico em condições praticamente idênticas recebam uma marca de identificação do lote relativa às menções ou marcas que permitem identificar o lote ao qual pertence um género alimentício.

4. 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) Os materiais utilizados para a produção de fumo destinado à fumagem do 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.

5. 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 deverá ser reutilizado;
- c) As cubas de salmoura devem ser construídas de modo a evitar qualquer fonte de poluição durante o processo de salmoura;
- d) As cubas de salmoura e as zonas destinadas à salga devem ser limpas antes da sua utilização.

6. 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 se 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, obedecendo às normas a estabelecer nos termos do capítulo V, ponto 4, do presente anexo.

7. 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 sem tardas 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 consumo humano, o peixe e os produtos de peixe devem ser submetidos a um controlo visual, tendo como objectivo a detecção e a remoção dos parasitas visíveis. Os peixes manifestamente parasitados ou as partes de peixes manifestamente parasitadas que foram retiradas não devem ser colocados no mercado para consumo humano. As modalidades deste controlo serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto neste anexo artigo

2 O peixe e produtos de peixe enumerados no ponto 3 e destinados a ser 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, 24 horas. Esse tratamento por congelação deve aplicar-se ao produto cru ou ao produto acabado.

3. Os peixes e produtos de peixe seguintes estarão sujeitos às condições enunciadas no ponto 2.

- a) Peixe a consumir cru ou praticamente cru, tal como o arenque jovem «maatje»;
- 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 e sardas,
 - espadilha,
 - salmões do Atlântico e do Pacífico (selvagens)

- c) Arenque marinado e/ou salgado, sempre que o tratamento aplicado seja insuficiente para matar as larvas de nemátodos. A presente lista pode ser alterada à luz dos dados científicos de acordo com o procedimento previsto neste anexo. De acordo com o mesmo processo, são fixados os critérios que devem permitir os tratamentos considerados como suficientes ou insuficientes para destruir os nemátodos.

4 Os fabricantes devem assegurar-se que os peixes e produtos de peixe referidos no ponto 3 ou as matérias primas destinadas ao seu fabrico foram, antes da sua colocação no consumo, submetidos ao tratamento referido no ponto 2

5 Os produtos de pesca referidos no ponto 3 devem, aquando da sua colocação no mercado, ser acompanhados de um certificado do fabricante que indique o tipo de tratamento a que foram submetidos.

CAPÍTULO VII

Controlo sanitário e fiscalização das condições de produção

I. Fiscalização geral

Será estabelecido pela autoridade competente um sistema de controlo e de fiscalização, no intuito de verificar se são observadas as prescrições da presente directiva. 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 apostas 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

1 Cada lote de produtos da pesca deve ser apresentado à inspecção da autoridade competente 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

2. Considera-se que os produtos da pesca que respeitem, no que se refere às condições de frescura, as normas comuns de comercialização fixadas em cumprimento das apresentações do presente anexo

3. No que diz respeito aos produtos da pesca que não são objecto de acordo com o procedimento previsto neste anexo pode, caso seja necessário, fixar exigências organolépticas específicas

4. Caso se verifique que não foi observado o disposto na presente directiva, ou quando considerado necessário, a avaliação organoléptica será repetida após a primeira venda dos produtos da pesca. Após a primeira venda, os produtos da pesca devem, pelo menos, satisfazer as exigências de frescura mínimas fixadas em aplicação do citado regulamento

5 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 desnaturados, de modo a não poderem ser reutilizados para consumo humano.

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

2. Controlos parasitários

1. Antes de estarem disponíveis para consumo humano, o peixe e os produtos de peixe devem ser submetidos a um controlo visual por sondagem, tendo como objectivo a detecção de parasitas visíveis.

2. O peixe, ou as partes de peixe, com parasitas evidentes que foram retirados não devem ser colocados no mercado para consumo humano

3. As modalidades deste controlo serão fixadas de acordo com o procedimento previsto neste anexo.

3. Controlos químicos

A. Devem ser colhidas amostras que serão submetidas a exames laboratoriais para controlar os seguintes parâmetros:

a) ABVT (azoto básico volátil total) e NTMA (azoto-timetilamina):

Os valores destes parâmetros devem ser precisados por categoria de espécie, em conformidade com o procedimento previstos neste anexo;

b) Histamina:

Devem ser colhidas 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 aos peixes das seguintes famílias: Scombridae e Clupeidae e Engraulidae e Coryphaenidae. No entanto, os peixes dessas famílias que foram submetidos 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

Sem prejuízo da regulamentação comunitária relativa à protecção e à gestão das águas, nomeadamente no que respeita à poluição do meio aquático, os produtos da pesca não devem conter nas suas partes comestíveis contaminadores presentes no meio aquático, tais como metais pesados e substâncias organohalógenas numa quantidade tal que faça com que a ingestão alimentar calculada exceda as doses diárias ou semanais admissíveis para o homem. Deve ser estabelecido pelos Estados-membros um plano de fiscalização para controlar a taxa de contaminação dos produtos da pesca por contaminadores.

C. De acordo com o procedimento previsto no artigo 15 da presente directiva, serão adoptados até de 31 de Dezembro de 1992:

- a) Os métodos de análise a utilizar para o controlo dos critérios químicos, bem como os planos de colheita de amostras;
- b) Os níveis a respeitar para os critérios químicos.

4. Controlos microbiológicos

De acordo com o procedimento previsto neste anexo, poderão ser fixados, caso seja necessário para a protecção da saúde pública, critérios microbiológicos que incluirão planos de colheita de amostras e métodos de análise.

CAPÍTULO VIII

Embalagem

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

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:

- não devem poder alterar as características organolépticas das preparações e dos produtos da pesca;
- não devem poder transmitir aos produtos da pesca substâncias nocivas para a saúde humana,
- 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 desinfecção. O material de embalagem utilizado para os produtos frescos mantidos sob gelo deve permitir o escoamento da água de fusão do gelo.

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

CAPÍTULO IX

Identificação

Sem prejuízo da Directiva 79/112/CEE, deve ser possível identificar, para efeitos de inspecção, a origem dos produtos da pesca colocados no mercado, através da marcação ou dos documentos de acompanhamento. Para o efeito, devem figurar na embalagem ou, no caso dos produtos não embalados, nos documentos de acompanhamento as seguintes informações:

- o país de expedição que pode ser indicado por extenso ou pela iniciais do país expedidor em maiúsculas,
- a identificação do estabelecimento ou barco-fabrica pelo número oficial de aprovação ou, no caso de colocação no mercado a partir de um navio congelador abrangido pelo ponto 7 do anexo XVIII, através da colocação no mercado a partir de uma lota ou de um mercado grossistas, pelo número de registo previsto,

Estas informações devem ser perfeitamente legíveis e estar reunidas na embalagem no espaço visível do exterior, sem que seja necessário abrir a referida embalagem

CAPÍTULO X

Armazenamento e transporte

1. Os produtos da pesca devem, durante a armazenagem e o transporte, ser mantidos às temperaturas fixadas pela presente directiva. Em especial:

- os produtos da pesca frescos ou descongelados, bem como os produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados, devem ser mantidos à temperatura do gelo fundente;
- os produtos da pesca congelados, com excepção do peixe congelado em salmoura e destinado ao fabrico de conservas, 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 neste anexo.

2. Sempre que os produtos da pesca congelados forem transportados de um armazém frigorífico para um estabelecimento autorizado para aí serem descongelados à chegada com vista a uma preparação e/ou a uma transformação, e a distância a percorrer for curta, não excedendo 50 quilómetros ou uma hora de trajeto, a autoridade competente pode conceder uma derrogação às condições do segundo travessão do n.º 1.

3. 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.

4. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos da pesca devem estar concebidos e equipados de modo a que as temperaturas exigidas pelo presente regulamento possam ser mantidas durante todo o período do transporte. Se for utilizado gelo para a 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

molde a não prejudicar a salubridade dos produtos da pesca. As superfícies interiores devem ser lisas e fáceis de limpar e desinfectar.

5. 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 desinfecção puderem fornecer todas as garantias de não contaminação dos produtos da pesca.

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

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

CAPÍTULO XI

Pontos do Anexo I que podem ser objecto de derrogações e condições eventualmente aplicáveis em caso de derrogação

Ad capítulo I, parte I, do anexo I.

Ponto 1, a) na condição de os produtos estarem resguardados do sol, das intempéries e de quaisquer fontes de conspurcação ou de contaminação.

2. Ponto 1, c) na condição de ser evitada a contaminação dos produtos.

3. Ponto 1, d), primeira frase na condição de os produtos acabados serem armazenados a bordo nas condições de temperatura exigidas.

4. Ponto 1, g), última frase na condição de que os produtos não possam ser contaminados pelas águas usadas, pelos desperdícios ou pela água de arrefecimento dos motores.

5. Ponto 1, h) na condição de que o pessoal que manipula os produtos da pesca possa lavar as mãos após utilização das retretes.

6. Ponto 2, a) na condição de o chão ser adequadamente limpo e desinfectado.

7. Ponto 2, b), c) e d).

8. Ponto 2, g) no que se refere às torneiras e às toalhas de mãos.

9. Ponto 3 na condição de os dispositivos e utensílios de trabalho serem mantidos em bom estado.

Ad capítulo II

do anexo 10.

Ponto 3, a) na condição de as paredes serem mantidas limpas.

11. Ponto 3, b) na condição de o chão ser limpo após cada venda.

12. Ponto 3, c), primeira frase.

13. Ponto 3, e): veículos emissores de gases de escape, na condição de os produtos contaminados pelos gases de escape serem retirados do mercado.

14. Ponto 3, j) na condição de os produtos impróprios para consumo humano não poderem contaminar ou ser misturados com os produtos da pesca.

15. Ponto 3, k)

16. Ponto 7 na medida em que este ponto remeta para o ponto 3 do mesmo capítulo e para o ponto 10 da secção I do capítulo III.

Ad capítulo III, parte I, do anexo

17. Ponto 1 na condição de que os produtos acabados não possam ser contaminados pelas matérias-primas ou pelos desperdícios. 18. Ponto 2, a) na condição de que o solo seja consequentemente limpo e desinfectado.

19. Ponto 2, b) na condição de as paredes serem mantidas limpas. 20. Ponto 2, c) na condição de que o tecto não seja fonte de contaminação.

21. Ponto 2, d).

22. Ponto 2, e) na condição de que os produtos não sejam alterados ou contaminados pelos vapores.

23. Ponto 2, g) na condição de que o pessoal tenha à sua disposição meios para lavar as mãos.

24. Ponto 3.

25. Ponto 5 no que se refere aos materiais resistentes à corrosão, na condição de os dispositivos e utensílios de trabalho serem mantidos limpos.

26. Ponto 6 na condição de que os produtos não possam ser contaminados pelos desperdícios ou pelos líquidos que deles se escoem.

27. Ponto 10 Ad capítulo IV do anexo

28. Parte I, ponto 1 no que se refere à obrigação de armazenar provisoriamente os produtos na câmara isotérmica do estabelecimento, na condição de se readicionar aos produtos tanto gelo quanto for necessário durante um período não superior a doze horas, ou de que estes possam ser colocados numa câmara isotérmica não pertencente ao estabelecimento, mas situada nas proximidades deste.

29. Parte I, ponto 6 no que se refere à obrigação de colocar os desperdícios em recipientes estanques equipados com tampa, na condição de os produtos não poderem ser contaminados pelos desperdícios ou pelos líquidos que deles escorrem.

30. Parte IV, ponto 5, primeiro parágrafo na condição de que tenham sido tomadas todas as precauções para evitar que os produtos da pesca em curso de preparação ou armazenados sejam afectados pelos fumos.

31. Parte IV, ponto 6, a) na condição de que os produtos da pesca em curso de preparação ou de armazenagem não sejam afectados pelas operações de salga.

Anexo XIX

Especificações mínimas de higiene aplicáveis aos produtos da pesca obtidos a bordo de determinados barcos nos termos do n.º 1, subalínea i) da alínea a), do artigo 3 do Anexo XVIII, para os produtos da pesca de unidades produtivas da indústria pesqueira que pretenda exportar para o mercado da União Europeia

1. Considerando que:

- nos termos do n.º 1, subalínea i) da alínea a), do artigo 3 do Anexo XVIII é importante fixar as normas de higiene para os produtos da pesca capturados e eventualmente manipulados para a sangria, o descabeçamento, a evisceração e a retirada das barbatanas, e refrigeração ou congelados, a bordo de determinados barcos;
- é conveniente prever as condições gerais de higiene aplicável aos barcos de pesca;
- é importante fixar as condições suplementares de higiene aplicáveis aos barcos de pesca a bordo dos quais os produtos são conservados mais de vinte e quatro horas;
- é conveniente prever a possibilidade de ter em conta cartas características específicas de determinados barcos de pesca;

ADOPTOU as seguintes especificações:

ARTIGO 1

a) As condições gerais de higiene fixadas no ponto 2 são aplicáveis aos produtos da pesca manipulados a bordo dos barcos de pesca.

- b) As condições suplementares de higiene fixadas no ponto 3 são aplicáveis aos barcos de pesca concebidos e equipados para assegurar uma conservação dos produtos da pesca a bordo, em condições satisfatórias durante mais de vinte e quatro horas, excepto aos barcos equipados para a manutenção em vida dos peixes, crustáceos e moluscos sem outro meio de conservação a bordo.
- c) Se necessário, e de acordo com o procedimento previsto no artigo 2, podem ser estabelecidas derrogações ou condições suplementares ao disposto no ponto 2, a fim de ter em conta eventuais características específicas de determinados barcos de pesca.

ARTIGO 2

Os pontos de presente anexo podem ser alterados segundo o procedimento previsto no artigo 15 do Anexo XVIII.

2. Condições gerais de higiene aplicável aos produtos da pesca:

- a) As partes dos barcos de pesca ou os recipientes reservados à armazenagem dos produtos da pesca não devem conter objectos ou produtos susceptíveis de transmitir àqueles géneros alimentícios propriedades nocivas ou características anormais. As partes dos barcos ou os recipientes em questão devem ser concebidos de forma a facilitar a sua limpeza e a que a água de fusão do gelo não possa entrar em contacto com os produtos da pesca;
- b) No momento da sua utilização, as partes dos barcos 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 barco ou pelas águas residuais dos fundos do barco;
- c) 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. Quando forem lavados, a água utilizada deve ser ou água doce que obedeça aos paâmetros indicados no Anexo XVII ou água do mar salubre de forma a não prejudicar a sua qualidade ou salubridade;
- d) 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 apresentem um risco de ferimento para o manipulador, desde que a carne destes produtos não sofra deterioração;
- e) 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 barcos em que a aplicação do frio não é realizável de um ponto de vista prático, os produtos da pesca não devem ser conservados a bordo mais de oito horas;
- f) Quando é utilizado gelo para a refrigeração dos produtos, devem ser fabricados com água potável ou com água do mar salubre. Antes da sua utilização, o gelo deve ser armazenado em condições que não permitam a sua contaminação;
- g) A limpeza dos recipientes, dos instrumentos e das partes do barco que entram em contacto directo com os produtos da pesca devem efectuar-se após o desembarque dos produtos com água potável ou água do mar salubre;
- h) 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 sêmen destinados ao consumo serão conservados sob gelo ou congelados;

- i) Os equipamentos utilizados para a evisceração, o descabeçamento e a retirada das barbatanas, 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;
- j) O pessoal afecto às operações de manipulação dos produtos da pesca observar um bom estado de limpeza, quer corporal quer a nível da indumentária, ou outra legislação actualizada da União Europeia.

3. Condições suplementares de higiene aplicáveis aos navios de pesca a que se refere a alínea b) do artigo 1, do n.º 2:

- a) Os barcos de pesca devem estar equipados com porões, cisternas ou contentores para a armazenagem dos produtos da pesca no estado refrigerado ou congelado às temperaturas prescritas no Anexo XVIII deste Regulamento. Os porões devem estar separados do compartimento das máquinas e dos locais reservados à tripulação por meio de divisórias suficientemente estanques para qualquer contaminação dos produtos da pesca armazenados;
- b) O revestimento interior dos porões, das cisternas e dos contentores deve ser estanque e fácil de lavar e desinfectar. O revestimento será constituído por um material liso ou, na sua ausência, pintado com uma tinta lisa mantida em bom estado que não possa transmitir aos produtos da pesca substâncias nocivas para a saúde humana;
- c) A disposição dos porões deverá ser de molde a evitar a água de fusão do gelo entre em contacto com os produtos da pesca;
- d) Os recipientes utilizados para a armazenagem dos produtos devem permitir assegurar a sua conservação em condições de higiene satisfatória e, designadamente, permitir o escoamento da água de fusão do gelo. No momento da sua utilização, devem encontrar-se em perfeito estado de limpeza;
- e) O convés de trabalho, o equipamento e os porões, cisternas e contentores serão limpos após cada utilização. Para o efeito, utilizar-se-á quer água potável quer água do mar salubre. Sempre que necessário, proceder-se-á a uma desinfecção, combate dos insectos ou desratização;
- f) 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;
- g) Quando os produtos da pesca são congelados a bordo, esta operação deve realizar-se nas condições fixadas no capítulo IV, do Anexo XVIII deste Regulamento. Em caso de congelação em salmoura, esta não deve constituir uma fonte de contaminação para os produtos;

h) Os barcos equipados para a refrigeração dos produtos da pesca em água do mar refrigeração através do gelo (CSW) ou através de meios mecânicos (RSCOS) devem satisfazer as seguintes condições:

- i) As cisternas devem estar equipadas com uma instalação adequada para o enchimento e o esvaziamento da água do mar, de um sistema que assegure uma temperatura homogénea nas cisternas;
- ii. 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 é a mais elevada;
- iii. Funcionamento do sistema de cisterna ou de contentor deve assegurar uma taxa de arrefecimento que granta que a mistura de peixes e água do mar atinja 3°C, no máximo seis horas após a mudança, 0°C, no máximo após dezasseis horas,
- iv. As cisternas, os sistemas de circulação e contentores devem ser totalmente esvaziados e limpos intensivamente após cada

desembarque com água potável ou água do mar salubre;


v. enchimento deve realizar-se com água do mar salubre;

vi Os registos das temperaturas das cisternas devem indicar claramente a data e o número da cisterna. Devem ser mantidos à disposição da autoridade incumbida do controlo.

i) A autoridade competente manterá actualizada, para efeitos de controlo, uma lista dos barcos equipados de acordo com as alíneas G9 e *h)*, com exclusão, todavia, dos barcos que disponham de contentores amovíveis que, sem prejuízo do disposto na alínea *e)*, segunda fase, do ponto 2, não exerçam regularmente as operações de conservação dos peixes em água do mar refrigerada.

j) Os armadores ou seus representantes devem tomar todas as disposições necessárias para afastar do trabalho e da manipulação dos produtos da pesca as pessoas susceptíveis de os contaminar, até que se prove que essas pessoas o podem fazer sem perigo. A vigilância médica das pessoas em causa é objecto da legislação nacional em vigor no País.

ANEXO XX

 <p>REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE MINISTÉRIO DAS PESCAS INSPECÇÃO DE PESCADO</p>	<p>PROCEDIMENTOS RELATIVOS AO ENCERRAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DA PESCA</p>	<p>PROCEDIMENTO: EDIÇÃO: ORDEM DE SERVIÇO N.º:</p>
<p>1. Requisitos gerais para encerramento</p> <p>Os requisitos para o encerramento são os a seguir discriminados:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Quando forem detectadas violações ao presente Regulamento; b) A não observância do preceituado no artigo 25 do n.º 1; c) Em caso de mudança de local ou propriedade ou quando o estabelecimento estiver inoperativo por mais de um ano; d) Por estar situado em área insalubre, residencial, poluído por odores desagradáveis, fumo ou outros elementos contaminantes, e) Que opere sem programa de Higiene e de Sanidade (sobre as instalações, equipamento e o pessoal) <p>II. Trâmites para o encerramento de um estabelecimento</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Identificação através do cartão de inspector, b) Explicação do propósito da visita ou missão; c) Tomada de medidas conforme o descrito no artigo 77 do RIGQ: <ul style="list-style-type: none"> • Encerrar ou suspender recolhendo a respectiva Licença Sanitária de Funcionamento, as actividades do estabelecimento ou armazém frigorífico cuja as condições higio-sanitárias não sejam de acordo com o preceituado no Regulamento ou cujos os produtos processados suspeitem estar adulterados; d) Considerando que o procedimento de encerramento aplica-se aos infractores do RIGQ, proceder-se-á ao levantamento de Auto de Notícia seguido da notificação do infractor acto que culminará com passos subsequentes a instrução do processo de infracção. 		