

**MINISTÉRIOS DA ADMINISTRAÇÃO INTERNA,
DA JUSTIÇA, DA SAÚDE, DA AGRICULTURA,
FLORESTAS E ALIMENTAÇÃO, DO COMÉRCIO
E TURISMO, DO EQUIPAMENTO SOCIAL E DA
QUALIDADE DE VIDA.**

Decreto-Lei n.º 261/84

de 31 de Julho

A carne figura entre os mais importantes componentes da alimentação quotidiana do homem e constitui a principal fonte de proteínas de origem animal. Todavia, este produto alimentar, pela sua natureza, está sujeito a alterações que podem afectar profundamente os seus caracteres organolépticos e até mesmo depreciar-lhe o valor nutritivo.

Por via de regra, a carne alterada é tóxica e, por isso, responsável por muitos processos patogénicos conhecidos sob a designação genérica de toxi-infecções alimentares, que não raras vezes fazem perigar seriamente a vida do consumidor.

Num país deficitário em carnes como o nosso cumpre pôr em execução medidas elementares de defesa da saúde pública e da economia nacional conducentes ao máximo aproveitamento e conservação deste produto. Por outro lado, impõe-se acabar com determinadas práticas de rotina relativas à venda de carnes em precárias condições higiénicas. Com efeito, as manipulações e os acondicionamentos feitos sem cuidados elementares de higiene, as exposições ao ar livre, mesmo nos locais de venda, a palpação no acto de compra e o contacto com objectos ou superfícies poluídos — tão usuais na venda de carnes forâneas em feiras e mercados — devem ser objecto de severa repressão.

Também o modo deficiente como geralmente se efectuam o transporte, a distribuição e a venda de carnes no nosso país suscita sérios reparos, que justificam plenamente a adopção urgente de providências hígido-sanitárias e disciplinares destinadas a modificar tal estado de coisas.

Este o objectivo do presente diploma, que cria a obrigatoriedade de guia de trânsito no transporte de carnes frescas ou frigorificadas, plenamente justificada para garantir a origem, a genuinidade e a salubridade das carnes destinadas ao consumo e, implicitamente, para defender a saúde pública e as espécies pecuárias contra a acção nefasta de enfermidades graves, tais como aquelas que, por via de regra, se transmitem por ingestão de alimentos infeccionados.

Complementarmente, estabelece-se a obrigatoriedade da emissão de guia de fornecimento por parte dos estabelecimentos de fabrico, preparação e depósito de produtos cárneos, para, em caso de reclamação ou inquérito sanitário, permitir a referência exacta da sua origem, qualidade e estado de conservação.

Finalmente, dada a complexidade da matéria regulamentada e bem assim as dificuldades que possam surgir na prática, comete-se aos técnicos da Direcção-Geral da Pecuária, aos veterinários municipais e, de um modo geral, a todos os médicos veterinários, bem como a todas as entidades sanitárias intervenientes neste

sector, o encargo de zelar pelo integral cumprimento dos preceitos contidos neste diploma e de colaborar no esclarecimento do pessoal encarregado deste género de serviço.

Nestes termos:

O Governo decreta, nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 201.º da Constituição, o seguinte:

Artigo 1.º São aprovados os seguintes Regulamentos, que constituem parte integrante deste diploma:

- a) Regulamento das Condições de Higiene e Sanidade do Pessoal do Sector das Carnes;
- b) Regulamento das Condições Higiénicas a Observar na Preparação, Embalagem, Transporte, Conservação e Venda de Carnes Pré-Embaladas;
- c) Regulamento das Condições Higiénicas a Observar na Preparação de Carnes Picadas para Consumo Público;
- d) Regulamento das Condições Higiénicas do Transporte e Distribuição de Carnes e Seus Produtos;
- e) Regulamento das Condições Higiénicas da Venda de Carnes e Seus Produtos;
- f) Regulamento das Condições Higiénicas a Observar nas Operações de Corte e Desossagem de Carcaças de Aves.

Art. 2.º — 1 — As infracções aos Regulamentos aprovados pelo presente diploma serão punidas segundo o disposto no Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, nomeadamente nos termos dos artigos 58.º, 59.º, 60.º e 61.º

2 — As contra-ordenações previstas nos Regulamentos anexos, em conjugação com o Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, serão apreciadas pelo director-geral da Pecuária, depois de investigadas e instruídas pela autoridade competente.

Art. 3.º Os Regulamentos aprovados pelo presente diploma entram em vigor no prazo de 90 dias a contar da data da sua publicação, devendo ser revistos em prazo não superior a 3 anos.

Art. 4.º O presente diploma não é aplicável à Região Autónoma dos Açores, sendo-o à Região Autónoma da Madeira, com as adaptações julgadas convenientes.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 15 de Junho de 1984. — *Carlos Alberto da Mota Pinto* — *Eduardo Ribeiro Pereira* — *Rui Manuel Parente Chancerelle de Machete* — *António Manuel Maldonado Gonalves* — *Manuel José Dias Soares Costa* — *Joaquim Ferreira do Amaral* — *João Rosado Correia* — *Francisco de Sousa Tavares*.

Promulgado em 26 de Junho de 1984.

Publique-se.

O Presidente da República, ANTÓNIO RAMALHO EANES.

Referendado em 27 de Junho de 1984.

O Primeiro-Ministro, *Mário Soares*.

ANEXO I

Regulamento das Condições de Higiene e Sanidade do Pessoal do Sector das Carnes

Artigo 1.º — 1 — O pessoal encarregado das operações de preparação, manipulação, distribuição e venda de carnes deve cumprir com rigor as normas elementares de higiene individual e manter elevado estado de aseo, tais como:

- a) Conservar as mãos e antebraços bem lavados e as unhas curtas e limpas;
- b) Lavar as mãos, as unhas e os antebraços com água e sabão ou soluto detergente apropriado depois de ter contactado com substâncias que possam transmitir alterações às carnes, após cada refeição, ou sempre que utilize o mictório ou a retrete durante as horas de serviço.

2 — Para efeitos do disposto no número anterior, deverá o pessoal ter sempre à sua disposição os necessários meios de limpeza, tais como lavatórios, sabão, solutos detergentes e desinfectantes apropriados, escova de unhas e toalhas individuais em escrupuloso estado de aseo, quando não seja possível dispor de secadores de mãos automáticos ou de toalhas de papel.

3 — Os lavatórios a utilizar em estabelecimentos ou locais de preparação ou fabrico de carnes e seus produtos serão providos de torneiras de comando não manual.

Art. 2.º — 1 — Quando o pessoal do matadouro for utilizado noutras tarefas relacionadas com a preparação e manipulação de carnes, deverá, sempre que abandonar o sector do matadouro, submeter-se a rigorosa higiene corporal e à mudança de vestuário.

2 — Durante as horas de trabalho, o pessoal encarregado das operações de preparação, manipulação, transporte, distribuição e venda de carnes e seus produtos deve usar sempre vestimenta própria, em perfeito estado de limpeza, preferivelmente de cor clara e de fácil lavagem, que constará do seguinte:

- a) Para as operações de preparação, manipulação e venda de carnes e seus produtos, resguardo ou bata, gorro ou boné próprios e avental de material impermeável, de cor clara, facilmente lavável e desinfetável;
- b) Para as operações de transporte ou distribuição de carnes, resguardo, gorro ou boné próprios e calçado impermeável, de fácil lavagem e desinfecção;
- c) Para o transporte de carnes ao ombro, resguardo na cabeça e pescoço (capuz), de material impermeável, de cor clara, facilmente lavável e desinfetável.

3 — Para o pessoal feminino, o resguardo e o gorro devem ser substituídos, respectivamente, por bata e touca, devendo esta cobrir todo o cabelo.

4 — O resguardo deverá ser de corpo inteiro ou constituído por calças e casaco ou blusão.

5 — A bata deverá ser de apertar atrás.

6 — O avental deverá proteger a parte anterior do corpo, desde o pescoço até ao joelho.

Art. 3.º — 1 — O pessoal encarregado das operações inerentes à preparação, manipulação, transporte, distribuição e venda de carnes deve possuir boletim

de sanidade, passado, nos termos das disposições legais vigentes, pela autoridade sanitária competente e comparecer nas respectivas delegações ou subdelegações de saúde nos prazos que pelas mesmas lhes forem indicados, para efeitos de exame médico.

2 — A actividade profissional do mesmo pessoal ficará também dependente das decisões resultantes de inspecções médicas eventuais que a autoridade sanitária considere conveniente e delibere efectuar.

Art. 4.º — 1 — Os gerentes responsáveis pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento deverão afastar das operações de preparação, manipulação, embalagem, transporte, distribuição e venda de carnes e enviar sem demora às autoridades sanitárias das respectivas áreas, para serem submetidos a exame médico, os empregados que tenham contraído, ou se suspeite terem contraído, qualquer doença contagiosa, bem como os empregados que sofram de infecções da pele ou doenças cutâneas repugnantes, doenças mentais, doenças do aparelho digestivo acompanhadas de diarreia, vômitos ou febre, inflamações da garganta, do nariz, dos ouvidos ou dos olhos e quaisquer outras doenças que considerem incompatíveis com as referidas operações.

2 — Iguais precauções deverão ser tomadas relativamente aos empregados que tenham estado em contacto com indivíduos afectados por doenças intestinais diarreicas, em especial quando forem seus conviventes.

3 — O procedimento acima referido será ainda tomado quando houver razão para suspeitar que um empregado está sofrendo de febre tifóide, paratifóide ou toxi-infecção de origem alimentar, ou tiver estado em contacto com pessoa portadora de infecção intestinal acompanhada de diarreia.

Art. 5.º As licenças para actividades relacionadas com a preparação, manipulação, transporte, distribuição e venda de carnes e seus produtos só devem ser concedidas a indivíduos que garantam o cumprimento de normas satisfatórias de higiene.

Art. 6.º O pessoal deverá dispor de convenientes instalações sanitárias, para um e para outro sexo, e bem assim de vestiários com armários individuais, tanto no sector do matadouro, como no do estabelecimento de preparação de carnes.

Art. 7.º Nas operações de manipulação, preparação, embalagem, transporte e distribuição de carnes, o pessoal deverá acatar os preceitos de disciplina e de higiene recomendados pela autoridade veterinária ou sanitária.

Art. 8.º Ao pessoal dos estabelecimentos ou locais de preparação ou fabrico, armazenagem e venda de carnes e seus produtos não é permitido comer, fumar, cuspir ou expectorar em qualquer dependência ou local de trabalho dos mesmos estabelecimentos.

Art. 9.º As práticas de lambear o dedo ao embrulhar a carne ou soprar para dentro dos sacos de embalagem são expressamente proibidas.

Art. 10.º Na laboração dos estabelecimentos abrangidos pelo presente Regulamento deverão ser observadas as disposições do Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais e dos diplomas vigentes sobre medicina do trabalho, designadamente as que se referem às medidas a tomar com vista a prevenir os inconvenientes do trabalho a baixas temperaturas.

O Ministro da Agricultura, Florestas e Alimentação,
Manuel José Dias Soares Costa.

ANEXO II

Regulamento das Condições Higiénicas a Observar na Preparação, Embalagem, Transporte, Conservação e Venda de Carnes Pré-Embaladas.

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º Entende-se por «carnes pré-embaladas» as peças ou porções de carne, desossada ou não, especialmente preparada para venda ao público e acondicionada em embalagens de origem devidamente aprovadas, em conformidade com a legislação em vigor.

Art. 2.º Os estabelecimentos de preparação de carnes pré-embaladas serão assistidos por um médico veterinário cuja designação seja homologada pela Direcção-Geral da Pecuária, salvaguardado o regime das incompatibilidades.

Art. 3.º As operações de preparação, embalagem e conservação de carnes pré-embaladas, bem como a exposição destas para venda, deverão efectuar-se sob a acção contínua do frio artificial e com estrita observância das condições higiénicas prescritas neste Regulamento.

CAPÍTULO II

Normas processuais do licenciamento

Art. 4.º — 1 — As pessoas singulares ou colectivas interessadas na instalação de estabelecimentos de preparação de carnes pré-embaladas devem solicitar autorização neste sentido à Direcção-Geral da Pecuária, em requerimento apresentado nos serviços regionais de agricultura da área do estabelecimento, nos termos da alínea c) do artigo 37.º do Decreto Regulamentar n.º 68/83, de 13 de Julho, e do qual constem:

- a) A identidade ou firma do requerente, bem como o número atribuído pelo Registo Nacional de Pessoas Colectivas, e a sua residência ou sede social;
- b) A localização do estabelecimento e a natureza da pretensão.

2 — O requerimento a que alude o n.º 1 deste artigo, selado de acordo com a legislação em vigor, será acompanhado de:

- a) Documento comprovativo da autorização prévia da Junta Nacional dos Produtos Pecuários conferida para este efeito;
- b) Plantas da localização e das instalações, em quadruplicado, com as peças desenhadas na escala de 1:100;
- c) Memória descritiva, elaborada por forma a permitir perfeita apreciação do pedido.

3 — A memória descritiva deverá conter as seguintes indicações:

- a) Capacidade diária de produção e de armazenagem do estabelecimento;
- b) Descrição das dependências de preparação e de armazenagem de carnes e sua situação relativamente aos locais de abate dos animais;

- c) Descrição do equipamento e outro material utilizado, aquele representado na planta;
- d) Características dos veículos destinados ao transporte das carnes;
- e) Outros elementos que a Direcção-Geral da Pecuária exigir, nos termos da legislação que regula a instalação e a laboração de estabelecimentos industriais.

4 — Indicação do médico veterinário que irá dar assistência ao estabelecimento, a qual incluirá, designadamente, a inspecção sanitária das carnes a laborar.

Art. 5.º — 1 — Depois de concluída a instalação de harmonia com o projecto aprovado, o interessado solicitará vistoria à Direcção-Geral da Pecuária, por intermédio dos serviços regionais competentes.

2 — Nas vistorias intervirão sempre, além dos representantes da Direcção-Geral da Pecuária e dos serviços regionais competentes, o delegado ou subdelegado de saúde e o veterinário municipal do concelho onde o estabelecimento se situa, podendo, sempre que necessário, ser requisitada a intervenção de outros técnicos.

3 — Das vistorias efectuadas de harmonia com as disposições regulamentares em vigor lavrar-se-á auto em duplicado, cujo original será enviado à Direcção-Geral da Pecuária, ficando o duplicado nos competentes serviços regionais.

4 — Se o resultado da vistoria for favorável, será passada pela Direcção-Geral da Pecuária licença sanitária por um ano.

5 — A licença sanitária poderá ser renovada anualmente pelos competentes serviços regionais, quando reconheçam que se mantêm as condições de funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo de suspensão da mesma, em qualquer momento, por efeito de intervenção da Direcção-Geral da Pecuária, sendo dado circunstanciado conhecimento do facto aos serviços regionais competentes, por forma que estes possam actuar.

Art. 6.º As pessoas singulares ou colectivas interessadas na venda de carnes pré-embaladas, além das obrigações impostas pelas câmaras municipais, devem solicitar, para o efeito, prévia autorização à Direcção-Geral da Pecuária, em requerimento do qual constem:

- a) Os elementos de identificação referidos nas alíneas a) e b) do n.º 1 do artigo 4.º;
- b) A descrição dos locais de exposição e venda e as instalações frigoríficas para conservação do produto.

Art. 7.º É aplicável à vistoria dos estabelecimentos de venda de carnes pré-embaladas o disposto no artigo 5.º

Art. 8.º O regime de cobrança de taxas relativas a pedidos de montagem e aprovação dos estabelecimentos, vistorias, alteração ou adaptação de instalações, selagem e desselagem de máquinas ou aparelhos industriais e a averbamentos rege-se pelo disposto na Portaria n.º 22 106, de 7 de Julho de 1966, classificando-se os estabelecimentos, para o efeito, em:

- a) De 1.ª classe — com matadouro anexo;
- b) De 2.ª classe — sem matadouro anexo.

CAPÍTULO III

Condições de instalação e funcionamento dos estabelecimentos

Art. 9.º — 1 — Os estabelecimentos de preparação de carnes pré-embaladas só poderão ser abastecidos a partir de matadouros licenciados pela Direcção-Geral da Pecuária.

2 — O transporte de carnes dos matadouros que não estejam anexos aos estabelecimentos de preparação deverá realizar-se o mais rapidamente possível, a temperatura não superior a $+2^{\circ}\text{C}$ e em veículo aprovado conforme legislação em vigor, cujo compartimento de carga será selado.

Art. 10.º — 1 — Os estabelecimentos deverão dispor de câmaras frigoríficas e de secções de corte, desossagem e embalagem.

2 — As câmaras frigoríficas exclusivamente reservadas à conservação de carnes a laborar deverão estar convenientemente instaladas, ter capacidade para comportar o volume de carne necessário ao movimento de 2 dias e permitir que a temperatura ambiente seja mantida entre 0°C e $+2^{\circ}\text{C}$, com humidade relativa entre 80 % a 90 %.

3 — A dependência ou dependências destinadas ao corte, desossagem e embalagem deverão satisfazer, entre outras, às seguintes condições:

- a) Estarem climatizadas, quando em funcionamento, a temperaturas não superiores a 10°C e com uma humidade relativa que não provoque condensação sobre as carnes a laborar;
- b) Possuírem dispositivos reguladores que permitam manter permanentemente a temperatura ambiente referida na alínea a), assim como termómetros registadores, devendo os respectivos gráficos ser conservados pelo mínimo 30 dias, para observação do médico veterinário assistente e da autoridade sanitária;
- c) Serem suficientemente espaçosas e bem arejadas, de preferência com ar filtrado;
- d) Terem assegurada conveniente iluminação, natural ou artificial, que não modifique a cor das carnes;
- e) Serem as paredes revestidas, pelo menos até 2 m de altura, de material liso, impermeável, lavável e resistente ao choque, e a restante extensão e o tecto estucados ou pintados a tinta de cor clara, em camada lisa e lavável a água adicionada de sabão ou detergente, sendo as arestas e ângulos substituídos por superfícies arredondadas e os peitoris das janelas talhados em bisel para dentro;
- f) Terem pavimentos impermeáveis e constituídos por materiais resistentes e laváveis, com declive suficiente para permitir fácil escoamento das águas de lavagem ou residuais;
- g) Terem câmaras frigoríficas comunicando com a secção de corte e desossagem por via aérea, montada a altura suficiente para impedir o contacto das peças de carne com o solo;

- h) Serem as mesas e outras superfícies de corte de material resistente, imputrescível, liso, lavável e não absorvente ou convenientemente revestidas por material que satisfaça estas condições, devendo sempre ser mantidas em perfeito estado de conservação e limpeza;
- i) Terem as secções de corte e desossagem, bem como o matadouro, meios de esterilização para as facas e outros instrumentos utilizados na manipulação das carnes;
- j) Possuírem abastecimento de água potável, quente e fria, abundante e sob pressão, com torneiras em número suficiente, devendo algumas ser dotadas de dispositivo que permita a adaptação de mangueira, para lavagem dos pavimentos e paredes; quando o sistema de abastecimento de água não estiver ligado à rede de abastecimento público da responsabilidade de uma entidade oficial, deverá dispor de tratamento adequado da água, com vista a garantir permanentemente a sua potabilidade, devendo, neste caso, ser apresentado o respectivo projecto de tratamento, baseado nas características físico-químicas e microbiológicas da água a utilizar;
- l) Possuírem sistema de esgotos adequado, com as respectivas aberturas interiores de escoamento munidas de ralos e sifões hidráulicos; o sistema de drenagem das águas residuais será objecto de projecto a submeter à aprovação da respectiva câmara municipal, ouvida a autoridade sanitária local, tendo em vista a sua ligação ou à rede pública ou a um adequado sistema de tratamento comprovado por projecto específico, devendo, em qualquer caso, ser sempre evitada a poluição do meio circundante;
- m) Serem todas as dependências dotadas de dispositivos contra a penetração de insectos e roedores nas aberturas para o exterior e de aparelhos de electrocussão de insectos no interior das salas;
- n) Estarem os vestiários, chuveiros e lavabos providos de sabão, escova de unhas, desinfetantes e toalhas individuais de papel ou secadores térmicos, em bom estado de conservação e de limpeza;
- o) Estarem as instalações sanitárias devidamente isoladas das supracitadas dependências e dos locais de trabalho, disporem de ventilação própria e independente e serem mantidas convenientemente limpas;
- p) Disporem, à entrada, de lavatórios próprios para calçado.

Art. 11.º Compete ao médico veterinário que preste assistência técnica a estes estabelecimentos supervisionar em todas as operações relativas ao corte, desossagem, embalagem, armazenagem e expedição dos produtos e verificação de temperaturas e, bem assim, vigiar o estado de asseio do pessoal e dos locais destinados àquelas operações, dos aparelhos, dos instrumentos ou utensílios e dos recipientes.

Art. 12.º Todas as deficiências verificadas pelo médico veterinário assistente ou pelas autoridades com-

petentes nas suas visitas de inspecção deverão ser transmitidas, por escrito, ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, para que este providencie no sentido de as suprir prontamente.

Art. 13.º — 1 — Cada estabelecimento deverá manter em dia um livro de registo, sem rasuras, entrelinhas ou espaços em branco, com indicação, por espécie animal, da origem e categoria das carnes, das quantidades preparadas, expedidas e em armazém.

2 — O livro referido no número anterior, rubricado nos serviços regionais competentes, conterá termo de abertura e de encerramento.

3 — Este livro de registo ficará à disposição do médico veterinário assistente e dos agentes de fiscalização.

CAPÍTULO IV

Condições a observar na preparação

Art. 14.º É expressamente proibido preparar carnes pré-embaladas a partir de animais abatidos de urgência.

Art. 15.º As carcaças inteiras, suas metades ou quartos, para preparação nestes estabelecimentos, serão acondicionadas em câmaras frigoríficas, onde permanecerão durante 2 a 5 dias, no máximo, a temperaturas entre 0°C e +2°C.

Art. 16.º Após a desossagem, deverão remover-se cuidadosamente as equírolas ósseas e os coágulos de sangue.

Art. 17.º Cada empregado deverá ter sempre à sua disposição um recipiente individual estanque, de preferência em material inoxidável, com os ângulos internos arredondados, destinado a recolher os ossos, os resíduos e outros detritos provenientes da desossagem e do preparo das carnes.

Art. 18.º A secção de corte e desossagem deverá ainda dipor de outros recipientes, nas condições indicadas no artigo anterior, munidos de tampa para fecho hermético, destinados a receber, à medida das necessidades, o conteúdo dos recipientes individuais.

Art. 19.º Os ossos, os resíduos e outros detritos retirar-se-ão com a frequência necessária, e os recipientes, no fim de cada dia de trabalho, serão devidamente lavados e desinfectados.

Art. 20.º As peças ou porções de carnes serão transportadas para a secção de embalagem em recipientes de material inoxidável, devidamente lavados ou desinfectados.

Art. 21.º As operações de corte e de desossagem deve seguir-se imediatamente a de embalagem.

Art. 22.º As peças de carne, no decorrer das operações de corte, desossagem e embalagem, deverão manter uma temperatura interna não superior a +5°C.

CAPÍTULO V

Condições a observar na embalagem

Art. 23.º — 1 — Cada peça ou porção de carne pré-embalada com destino à venda será envolvida inteiramente por película transparente e própria para uso alimentar.

2 — As peças ou porções referidas no n.º 1 deverão ser embaladas em caixas de madeira inodora, não resinsosa e seca, ou de cartão impermeabilizado nas duas faces.

3 — As embalagens serão revestidas com folha de papel sulfurizado ou película celulósica, ou outro material equivalente, nas condições anteriormente referidas, de modo a cobrir-lhes toda a superfície interior.

Art. 24.º Qualquer outro tipo de embalagem a utilizar para este efeito carece de autorização especial da Direcção-Geral da Pecuária, ouvida a Direcção-Geral de Saúde e o Instituto de Qualidade Alimentar.

Art. 25.º As embalagens deverão conter exteriormente, em caracteres bem visíveis e impressos em tinta inócua e indistingível, pelo menos as indicações do número de inscrição do estabelecimento na Direcção-Geral da Pecuária, das datas do abate e da embalagem, da marca de inspecção sanitária, da espécie animal e da categoria ou designação das peças de carne embaladas.

Art. 26.º O armazenamento dos produtos pré-embalados far-se-á em câmaras frigoríficas a temperaturas compreendidas entre 0°C e +2°C.

CAPÍTULO VI

Condições do transporte, conservação e venda

Art. 27.º O transporte das carnes pré-embaladas será realizado por forma a mantê-las a temperaturas compreendidas entre 0°C e +2°C.

Art. 28.º — 1 — A conservação, a exposição para venda e a venda de carnes pré-embaladas só deverão efectuar-se em estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas apropriadas, tais como vitrinas, armários ou balcões frigoríficos, nas quais as referidas carnes sejam mantidas, até sua aquisição pelo consumidor, a temperaturas compreendidas entre 0°C e +2°C.

2 — Estarão patentes à vista do público termómetros, a fim de permitirem a verificação das temperaturas.

3 — Até serem entregues ao consumidor, as carnes pré-embaladas não poderão, sob pretexto algum, ser retiradas das suas embalagens de origem.

4 — As instalações frigoríficas utilizadas para a exposição ou conservação destas carnes deverão ser mantidas devidamente limpas.

Art. 29.º — 1 — A venda das carnes pré-embaladas refrigeradas ao consumidor deverá efectuar-se rigorosamente dentro de 3 dias após a data da embalagem, nunca podendo exceder 8 dias a contar da data do abate dos animais de que as carnes provenham.

2 — Estes prazos só poderão ser prorrogados por autorização especial da autoridade que exercer vigilância sanitária.

CAPÍTULO VII

Condições de higiene e sanidade do pessoal

Art. 30.º — 1 — Todo o pessoal que prepare, manipule ou venda carnes pré-embaladas deverá possuir boletim de sanidade passado nos termos das disposi-

ções legais vigentes e comparecer na respectiva delegação ou subdelegação de saúde nos prazos que pelas mesmas lhe forem indicados, para efeito de exame médico.

2 — A actividade profissional dos mesmos indivíduos ficará também dependente das decisões resultantes de inspecções médicas eventuais que a autoridade sanitária considere convenientes e delibere efectuar.

Art. 31.º — 1 — É obrigatória a declaração dos casos de doença ou simples suspeita de doença dos empregados do estabelecimento de preparação, manipulação e venda de carnes pré-embaladas, a qual será transmitida à autoridade sanitária do concelho de residência dos mesmos empregados quer por estes quer por intermédio do gerente responsável pelo estabelecimento em que aqueles exerçam a sua actividade profissional.

2 — O pessoal doente ou suspeito de doença não poderá continuar a manipular carne e deve ser presente, sem demora, a exame médico por autoridade sanitária.

3 — São consideradas doenças que merecem especial vigilância para os efeitos do disposto neste artigo qualquer doença contagiosa, particularmente a tuberculose pulmonar evolutiva, infecções da pele ou doenças cutâneas repugnantes, enfermidades mentais, doenças do aparelho digestivo acompanhadas de diarreia, vômitos ou febre, inflamações de garganta, corrimento do nariz, dos ouvidos ou dos olhos, doenças venéreas, infecções derivadas de cortes, febre tifóide, paratifóide ou toxi-infecção alimentar, e outras que por suspeição sejam de considerar.

4 — Iguais cuidados deverão ser tomados relativamente a empregados que tenham estado em contacto com pessoa portadora de afecção intestinal acompanhada de diarreia.

Art. 32.º — 1 — Durante as horas de trabalho, os empregados na manipulação ou preparação de carnes pré-embaladas usarão vestimenta adequada, em perfeito estado de limpeza, de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção, bem como calçado adequado.

2 — Para o pessoal masculino, essa vestimenta constará de bata, gorro ou boné e avental impermeável, e bata, avental e touca, devendo esta recobrir todo o cabelo, para o pessoal feminino.

3 — O pessoal deverá dispor de convenientes instalações sanitárias, para um e para outro sexo, e bem assim de vestiários com armários individuais.

Art. 33.º — 1 — No decorrer da manipulação, da preparação e do transporte das carnes os empregados deverão acatar os preceitos de disciplina e de higiene recomendados.

2 — Para efeito do preceituado neste artigo, o pessoal deverá ter permanentemente à sua disposição, nos locais de trabalho, os necessários meios de limpeza, tais como lavatórios em número suficiente, sabão, solutos detergentes e desinfectantes apropriados, escovas de unhas e toalhas individuais em escrupuloso estado de asseio ou toalhas de papel e, quando possível, secadores de mãos automáticos.

Art. 34.º Na laboração dos estabelecimentos abrangidos pelo presente Regulamento deverão ser observadas as disposições do Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais e dos diplomas vigentes sobre medicina do

trabalho, nomeadamente as que se referem às medidas a tomar com vista a prevenir os inconvenientes do trabalho a baixas temperaturas.

CAPÍTULO VIII

Disposições relativas à preparação, transporte e venda de carnes desossadas congeladas

Art. 35.º — 1 — As operações de desossagem e de preparação de carnes congeladas só poderão ter lugar em estabelecimentos devidamente licenciados e que satisfaçam às mesmas condições higiénicas estabelecidas para a preparação de carnes pré-embaladas.

2 — A instalação destes estabelecimentos carece de parecer favorável prévio por parte da Junta Nacional dos Produtos Pecuários.

Art. 36.º Após as sucessivas operações de preparação e de congelação, estas carnes deverão ser mantidas em câmara frigorífica que permita assegurar-lhes uma temperatura inferior ou igual a — 18°C.

Art. 37.º O transporte destas carnes deverá ser realizado por forma a mantê-las livres de contiguidades perigosas e a uma temperatura interna inferior ou igual a — 18°C, em veículos devidamente concebidos e equipados, não podendo os mesmos ser utilizados para outros fins que possam comprometer a salubridade daqueles produtos.

Art. 38.º Os industriais que desejam receber carnes desossadas congeladas para o fabrico de produtos preparados com estas carnes deverão dispor de câmaras frigoríficas que permitam mantê-las nas condições acima referidas.

Art. 39.º Os estabelecimentos de exposição e venda deste tipo de carnes deverão dispor de instalações frigoríficas apropriadas, tais como arcas, armários ou balcões frigoríficos, nas quais as referidas carnes serão mantidas por forma a assegurar-lhes uma temperatura interna inferior ou igual a — 18°C até sua aquisição pelo consumidor.

Art. 40.º As autoridades administrativas e policiais poderão ser chamadas a prestar todo o auxílio que a Direcção-Geral da Pecuária e serviços regionais de agricultura lhes solicitarem para a aplicação das medidas ordenadas ao abrigo deste Regulamento, a cooperar na sua execução em tudo o que for necessário e a zelar pela sua integral observância.

Art. 41.º É concebido o prazo de 80 dias, contados da publicação deste Regulamento, para as câmaras municipais actualizarem, em conformidade com as prescrições agora estabelecidas, as posturas e as disposições regulamentares em vigor que sofram alterações por virtude da publicação do presente diploma.

Art. 42.º Não serão concedidas licenças sanitárias para a instalação e funcionamento de estabelecimentos de preparação de carnes a requerentes que não garantam o cumprimento das condições e requisitos higio-sanitários a observar quanto àqueles estabelecimentos, bem como aos que tenham já sido condenados por crime contra a saúde pública.

Art. 43.º A Direcção-Geral da Pecuária expedirá as instruções necessárias à boa execução destas disposições regulamentares.

O Ministro da Agricultura, Florestas e Alimentação,
Manuel José Dias Soares Costa.

ANEXO III

Regulamento das Condições Higiénicas a Observar
na Preparação de Carnes Picadas para Consumo Público

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º Para os fins previstos neste diploma, entende-se por:

- a) *Carnes picadas.* — Todas as preparações vendidas no estado cru ou pré-cozido obtidas por picagem de carnes, quer estas carnes sejam misturadas ou não entre si e adicionadas ou não de produtos ou substâncias estranhas cujo emprego esteja devidamente autorizado;
- b) *Acondicionamento.* — A operação que realiza a protecção das unidades de venda através da utilização de um primeiro invólucro ou de um primeiro continente em contacto directo com o produto;
- c) *Embalagem.* — A colocação das unidades acondicionadas num segundo continente.

Art. 2.º Este diploma diz respeito às carnes picadas preparadas industrialmente para consumo público em instalações para este fim destinadas e devidamente aprovadas e licenciadas pela Direcção-Geral da Pecuária.

Art. 3.º Podem ser utilizadas para a preparação de carnes picadas acima referenciadas as carnes de animais de talho das espécies bovina, ovina, caprina e suína, bem como as carnes de coelho e de aves.

Art. 4.º As carnes picadas preparadas industrialmente devem ser congeladas ou refrigeradas e convenientemente acondicionadas, com estrita observância das condições higiénicas prescritas neste Regulamento.

Art. 5.º Os estabelecimentos de preparação de carnes picadas serão assistidos por um médico veterinário cuja designação seja homologada pela Direcção-Geral da Pecuária, salvaguardado o regime das incompatibilidades.

CAPÍTULO II

Normas processuais do licenciamento

Art. 6.º — 1 — As pessoas singulares ou colectivas interessadas na instalação de estabelecimentos de preparação de carnes picadas devem solicitar autorização nesse sentido à Direcção-Geral da Pecuária, em requerimento apresentado nos serviços regionais de agricultura da área do estabelecimento, nos termos da alínea c) do artigo 37.º do Decreto Regulamentar n.º 68/83, de 13 de Julho, e do qual constem:

- a) A identidade ou firma do requerente, bem como o número atribuído pelo Registo Nacional de Pessoas Colectivas, e a sua residência ou sede social;
- b) A localização do estabelecimento e a natureza da pretensão.

2. — O requerimento a que alude o n.º 1 deste artigo será acompanhado de:

Documento comprovativo do parecer favorável da Junta Nacional dos Produtos Pecuários para instalação do estabelecimento;

Plantas da localização e das instalações, em quadruplicado, com as peças desenhadas na escala de 1 : 100;

Memória descritiva, elaborada por forma a permitir perfeita apreciação.

3 — A memória descritiva deverá conter as seguintes indicações:

- a) Capacidade diária de produção e de armazenagem do estabelecimento;
- b) Descrição das dependências de preparação e de armazenagem de carnes e a sua situação relativamente aos locais de abate dos animais ou de corte e desossagem;
- c) Descrição do equipamento e outro material utilizado, aquele representado na planta;
- d) Características dos veículos destinados ao transporte dos produtos;
- e) Outros elementos que a Direcção-Geral da Pecuária exigir, nos termos da legislação que regula a instalação e a laboração de estabelecimentos industriais.

4 — Indicação do médico veterinário que irá dar assistência ao estabelecimento, a qual incluirá, designadamente, a inspecção sanitária das carnes a laborar.

Art. 7.º — 1 — Depois de concluída a instalação de harmonia com o projecto aprovado, o interessado solicitará vistoria à Direcção-Geral da Pecuária, por intermédio dos serviços regionais competentes.

2 — Nas vistorias intervirão sempre, além dos representantes da Direcção-Geral da Pecuária e dos serviços regionais competentes, o delegado ou subdelegado de saúde e o veterinário municipal do concelho onde o estabelecimento se situa, podendo, sempre que necessário, ser requisitada a intervenção de outros técnicos.

3 — Das vistorias efectuadas, de harmonia com as disposições regulamentares em vigor, lavrar-se-á auto, em duplicado, cujo original será enviado à Direcção-Geral da Pecuária, ficando o duplicado nos competentes serviços regionais.

4 — Se o resultado da vistoria for favorável será passada pela Direcção-Geral da Pecuária licença sanitária por 1 ano.

5 — A licença sanitária poderá anualmente ser renovada pelos competentes serviços regionais, quando reconheçam que se mantêm as condições de funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo de suspensão da mesma, em qualquer momento, por efeito de intervenção da Direcção-Geral da Pecuária, sendo dado circunstanciado conhecimento do facto aos serviços regionais competentes, por forma que estes possam actuar.

CAPÍTULO III

Condições de instalação e de equipamento

Art. 8.º Os estabelecimentos destinados à preparação de carnes picadas devem dispor de:

- a) Uma ou várias câmaras frigoríficas especialmente reservadas à armazenagem de carnes refrigeradas, congeladas ou ultracongeladas destinadas à referida preparação;

- b) Um local para corte e desossagem;
- c) Um local exclusivamente destinado a picar as carnes e ao seu acondicionamento;
- d) Um local de embalagem;
- e) Um sector frigorífico destinado à ultracongelação, quando necessário;
- f) Uma câmara de armazenagem permitindo a conservação dos produtos acabados à temperatura exigida por este Regulamento;
- g) Um local destinado aos materiais de embalagem;
- h) Uma dependência com água quente e fria para a lavagem e a desinfecção do material e dos recipientes;
- i) Um gabinete para o inspector sanitário, com instalações sanitárias privativas;
- j) Instalações sanitárias para o pessoal, devidamente separadas por sexos, comportando vestiários, lavatórios e duchas, com água quente e fria, providos de sabão, escovas de unhas, desinfectantes e toalhas individuais de papel ou secadores térmicos, sempre em bom estado de conservação e de limpeza, bem como mictórios e retretes com água corrente sob pressão, sempre que possível, dotados de dispositivo que permita a lavagem automática após a sua utilização, as quais não devem em nenhum caso comunicar directamente com os locais de trabalho e de armazenagem, devendo os lavatórios ser colocados à saída e estar providos de torneiras de comando não manual;
- l) Lavatórios próprios para calçado, situados à entrada das salas de laboração;
- m) Abastecimento de água potável quente e fria, abundante e sob pressão, com torneiras em número suficiente, devendo algumas ser dotadas de dispositivo que permita a adaptação de mangueira, para lavagem dos pavimentos e paredes; quando o sistema de abastecimento de água não estiver ligado à rede de abastecimento público, da responsabilidade de uma entidade oficial, deverá dispor de tratamento adequado da água, com vista a garantir permanentemente a sua potabilidade, devendo, neste caso, ser apresentado o respectivo projecto de tratamento, baseado nas características físico-químicas e microbiológicas da água a utilizar;
- n) Sistema de esgotos adequado, com as respectivas aberturas interiores de escoamento munidas de ralos e sifões hidráulicos; o sistema de drenagem das águas residuais será objecto de projecto a submeter à aprovação da respectiva câmara municipal, ouvida a autoridade sanitária local, tendo em vista a sua ligação, ou à rede pública, ou a um adequado sistema de tratamento comprovado por projecto específico, devendo, em qualquer caso, ser sempre evitada a poluição do meio circundante.

Art. 9.º — 1 — Os locais de laboração devem estar dispostos de modo a permitir uma progressão contínua das diferentes operações, sem retrocessos, cruzamentos ou sobreposições.

2 — Os mesmos locais devem ter dimensões suficientes para que as operações possam ser efectuadas em condições de higiene e de segurança satisfatórias.

Art. 10.º Os locais de laboração devem ter:

- a) Pavimento em material imputrescível, impermeável, antiderrapante, resistente ao choque, fácil de lavar e desinfectar, ligeiramente inclinado e dotado de rede de drenagem para escoamento das águas de lavagem ou residuais;
- b) Paredes revestidas, pelo menos até 2 m de altura, de material liso, impermeável, lavável e resistente ao choque, e a restante extensão e o tecto estucados ou pintados a tinta de cor clara, em camada lisa e lavável a água adicionada de sabão ou detergente, sendo as arestas e ângulos substituídos por superfícies arredondadas e os peitoris das janelas talhados em bisel para dentro.

Art. 11.º A armazenagem de carnes destinada a serem picadas deverá ser assegurada a uma temperatura compreendida entre 0°C e + 3°C para as carnes refrigeradas e a uma temperatura inferior ou igual a - 18°C para as carnes congeladas ou ultracongeladas.

Art. 12.º — 1 — Os locais de preparação de carnes e de embalagem deverão manter-se climatizados, quando em funcionamento, a uma temperatura ambiente inferior ou igual a + 8°C.

2 — A humidade relativa deverá ser regulada por forma a não permitir que se produza qualquer condensação sobre as carnes a laborar.

3 — Aqueles locais e, bem assim, os de armazenagem deverão dispor de termómetros registadores, devendo os respectivos gráficos ser conservados pelo mínimo de 30 dias, para observação do médico veterinário assistente e dos agentes de fiscalização.

Art. 13.º — 1 — Nos locais de laboração de carnes e de embalagem devem ainda ser previstos:

- a) Dispositivos que assegurem:

Arejamento suficiente, de preferência com ar filtrado;

Iluminação natural ou artificial que não modifique a cor das carnes;

Evacuação eficiente das águas residuais;

- b) Dispositivos suficientes que permitam a lavagem e desinfecção das mãos e dos utensílios, colocados o mais perto possível dos postos de trabalho, providos de:

Água corrente quente e fria;

Produtos de lavagem e de desinfecção;

Escovas de unhas;

Toalhas individuais de papel ou secadores térmicos;

Torneiras de comando não manual.

2 — A lavagem e a desinfecção dos utensílios e outro material, no decorrer do fabrico, devem ser feitas por imersão em água a temperatura não inferior a + 82°C.

Art. 14.º — 1 — A manutenção das carnes e dos recipientes utilizados para as mesmas deve ser concebida por forma que as carnes e os recipientes não contactem com o solo ou não fiquem sujeitos a poluição.

2 — O material e os utensílios de trabalho devem ser resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes e fáceis de lavar e de desinfectar.

CAPÍTULO IV

Higiene do pessoal, do material e dos locais

Art. 15.º — 1 — Todo o pessoal que prepare, manipule ou venda estas carnes deverá possuir boletim de sanidade, passado, nos termos das disposições legais vigentes, pela delegação ou subdelegação de saúde do concelho de residência.

2 — Os referidos indivíduos deverão ainda apresentar-se naquelas delegações ou subdelegações de saúde nos prazos que pelas mesmas lhes foram indicados, para efeitos de exame.

3 — A actividade profissional dos mesmos indivíduos ficará também dependente das decisões resultantes de inspecções médicas eventuais que a autoridade sanitária considere convenientes e delibere efectuar.

Art. 16.º — 1 — Os gerentes responsáveis pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento deverão afastar das operações de preparação, manipulação e venda destas carnes e enviar, sem demora, às autoridades sanitárias das respectivas áreas, para serem submetidos a exame médico, os empregados que tenham contraído ou se suspeite terem contraído qualquer doença contagiosa, bem como os empregados que sofram de infecções da pele ou doenças cutâneas repugnantes, doenças mentais, doenças do aparelho digestivo acompanhadas de diarreia, vómitos ou febre, inflamações da garganta, do nariz, dos ouvidos ou dos olhos e quaisquer outras doenças que considerem incompatíveis com as referidas operações.

2 — Iguais precauções deverão ser tomadas relativamente aos empregados que tenham estado em contacto com indivíduos afectados por doenças intestinais diarreicas, em especial quando forem seus conviventes.

Art. 17.º — 1 — O pessoal deverá observar os preceitos da maior limpeza corporal.

2 — O pessoal deverá usar, durante as horas de trabalho, vestimenta e calçado adequados, em perfeito estado de limpeza, de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção.

3 — Para o pessoal masculino, essa vestimenta constará de bata, gorro ou boné e avental impermeável, e bata, avental e touca, devendo esta cobrir todo o cabelo, para o pessoal feminino.

4 — O pessoal encarregado da preparação de carnes picadas deverá usar máscara buco-nasal e luvas.

5 — As mãos deverão ser lavadas e desinfectadas sempre que seja necessário, e bem assim quando se retome o trabalho, e as unhas mantidas curtas e limpas.

6 — As luvas devem ser lavadas e desinfectadas várias vezes no decorrer do trabalho e no fim de cada dia de laboração.

Art. 18.º O trabalho de manipulação de carnes não deve ser permitido a pessoas susceptíveis de as contaminar por microrganismos patogénicos para o homem, especialmente às pessoas que:

- a) Exercem, noutros locais, uma actividade incompatível com a manipulação de carnes;
- b) Apresentem um penso nas mãos, com excepção de um penso estanque para protecção de ferida não purulenta.

Art. 19.º — 1 — As máquinas, utensílios, instrumentos, bem como os recipientes que contactem com as carnes, deverão ser mantidos constantemente em bom estado de limpeza e de conservação, pelo que serão cuidadosamente lavados e desinfectados sempre que seja necessário e obrigatoriamente no fim das operações de cada turno e dia de trabalho.

2 — Todas as partes dos aparelhos ou máquinas de picar, de preparação e de acondicionamento devem ser acessíveis aos produtos de limpeza, devendo os seus elementos desmontáveis e que contactem com os produtos, superfícies de corte, e discos especialmente, no final das operações ser separados, limpos, desinfectados e postos ao abrigo de todas as poluições, até voltarem a ser utilizados.

3 — A limpeza e a desinfecção daqueles aparelhos e dos seus elementos devem ser efectuadas com água a uma temperatura não inferior a + 82°C, ou por qualquer outro processo autorizado.

Art. 20.º — 1 — Os locais anteriormente citados devem ser mantidos em perfeito estado de limpeza.

2 — Não é permitido comer, fumar, expectorar e cuspir nos locais de trabalho e de armazenagem, e bem assim utilizar serradura sobre o pavimento.

3 — É proibida a presença de qualquer animal dentro do estabelecimento.

4 — A destruição de roedores e de insectos deve ser sistematicamente realizada por meio de processos autorizados.

CAPÍTULO V

Preparação, acondicionamento e embalagem

Art. 21.º — 1 — Na preparação deste tipo de carnes são somente autorizadas as carnes refrigeradas, congeladas ou ultracongeladas que satisfaçam às seguintes prescrições:

- a) As carcaças, meias carcaças e quartos de animais de talho devem provir directamente de um matadouro devidamente licenciado;
- b) As carnes desossadas de animais de talho devem provir directamente de um estabelecimento de corte licenciado;
- c) As carcaças de aves e de coelhos evisceradas devem provir directamente de um matadouro licenciado.

2 — Todavia, as carnes acima designadas podem transitar por um entreposto frigorífico devidamente licenciado.

Art. 22.º — 1 — As carnes destinadas a ser picadas devem apresentar, entre outras marcas regulamentares, uma etiqueta aposta, sob responsabilidade do médico veterinário inspector do estabelecimento de proveniência, quer sobre as carcaças, meias carcaças ou quartos de animais de talho, quer sobre as embalagens que contenham as carnes desossadas de animais de talho, de aves ou de coelhos.

2 — Nesta etiqueta são mencionados:

- a) O matadouro ou estabelecimento de corte e desossagem de origem;
- b) O estabelecimento de preparação de carnes picadas a que se destinam;
- c) As datas de abate, de corte e desossagem e eventualmente de congelação ou de ultracongelação.

3 — As carnes destinadas a ser picadas devem ser conservadas e transportadas, após a sua preparação até à sua introdução na oficina de fabrico, nas condições regulamentares.

4 — As carnes refrigeradas devem ser utilizadas na preparação de carnes picadas no máximo de 6 dias após o abate dos animais de que provêm.

5 — As carnes congeladas ou ultracongeladas devem ser utilizadas na preparação de carnes picadas no máximo de 6 meses após a sua congelação ou ultracongelação.

Art. 23.º — 1 — As carnes serão introduzidas no local de corte e de desossagem e depois no local de picagem, à medida das necessidades, devendo ser utilizadas até ao termo do fabrico, sem suspensão do trabalho.

2 — Quando as técnicas utilizadas na preparação de carnes picadas exigirem o abaixamento a uma temperatura igual ou inferior a -3°C da temperatura interna do produto, as operações poderão ser interrompidas o tempo necessário para que se verifique este abaixamento de temperatura.

3 — A picagem, a mistura, a moldagem, o corte em porções e o acondicionamento devem ser efectuados por meio de máquinas, evitando todo o contacto manual de carne.

4 — As operações realizadas entre o momento de saída das carnes dos locais de armazenagem, previstos na alínea a) do artigo 8.º deste Regulamento, e o momento em que as carnes picadas são introduzidas numa unidade de ultracongelação ou colocadas numa câmara de refrigeração, prevista na alínea f) do artigo 8.º deste Regulamento, devem ser executadas no prazo máximo de uma hora, não sendo, no entanto, este prazo imposto nos procedimentos que necessitam do abaixamento de temperatura interna das carnes picadas no decorrer da preparação de carnes picadas ultracongeladas.

5 — As carnes deverão ser mantidas a uma temperatura interna inferior ou igual a $+4^{\circ}\text{C}$, durante o trabalho de corte, de desossagem e de picagem.

6 — A desossagem dos quartos, sem terem sido cortados nem separados, pode ser efectuada nos estabelecimentos de preparação de carnes picadas, o mais tardar na véspera da picagem das carnes.

7 — Estas carnes desossadas, não cortadas nem aparadas, serão armazenadas numa câmara frigorífica específica cuja temperatura seja inferior ou igual a $+2^{\circ}\text{C}$, devendo o corte e a aparagem das mesmas preceder imediatamente a operação de picagem.

Art. 24.º É interdita a utilização ou a adição no decorrer da preparação de carnes picadas, com vista à sua conservação, à sua coloração ou à sua aromatisação, de substâncias que não estejam expressamente autorizadas pela legislação em vigor.

Art. 25.º — 1 — As carnes próprias para consumo não utilizadas na preparação de carnes picadas e que sejam destinadas ao fabrico de produtos cárneos são recolhidas em recipientes apropriados para este efeito, não devendo ser armazenadas nas câmaras frigoríficas reservadas às carnes destinadas a ser picadas.

2 — Os resíduos e outros detritos da aparagem das carnes são recolhidos em recipientes especiais, estanques, de material inalterável, munidos de tampa para fecho hermético, assinalados a tinta de cor bem visível, não devendo ser armazenados nas câmaras frigoríficas reservadas às carnes destinadas a ser picadas.

CAPÍTULO VI

Transporte e venda

Art. 26.º — 1 — Desde o momento da sua preparação até à venda ao consumidor, as carnes picadas devem ser conservadas sem interrupção a temperatura compreendida entre 0°C e $+3^{\circ}\text{C}$ para as carnes refrigeradas, e a temperatura inferior ou igual a -18°C para as carnes congeladas ou ultracongeladas.

2 — Os veículos utilizados para o transporte de carnes picadas devem satisfazer às prescrições regulamentares.

Art. 27.º — 1 — Os estabelecimentos autorizados para a venda de carnes picadas devem dispor de:

- Uma ou mais câmaras ou expositores frigoríficos, por forma a permitir manter a totalidade das mesmas, desde a recepção até à entrega ao consumidor, a temperatura inferior ou igual a -18°C para as carnes picadas congeladas ou ultracongeladas, e inferior ou igual a $+3^{\circ}\text{C}$ para as carnes picadas refrigeradas;
- Termómetros, dispostos em pontos afastados da fonte de frio, devendo permitir a todo o momento o controle de temperatura exigida nos locais de armazenagem e móveis de exposição.

2 — As carnes picadas devem ser entregues ao consumidor no seu acondicionamento de origem, não devendo este ser aberto a nenhum pretexto.

3 — As carnes picadas devem ser entregues ao consumidor:

- No prazo de 6 meses a partir da data do seu acondicionamento, para as carnes picadas congeladas ou ultracongeladas;
- O mais tardar, 2 dias depois do seu acondicionamento, para as carnes picadas refrigeradas;
- Após estes prazos, os referidos produtos devem ser considerados anormais e retirados do mercado.

CAPÍTULO VII

Controle sanitário

Art. 28.º A marca sanitária deve ser reproduzida em cada unidade de venda e nas embalagens que reagrupem as unidades de venda de carnes picadas.

Art. 29.º — 1 — Sob responsabilidade do fabricante ou do detentor, no caso de falta comprovativa quanto a este, as carnes picadas devem satisfazer aos critérios microbiológicos que vierem a ser oficialmente estabelecidos.

2 — O fabricante deve mandar proceder periodicamente às análises microbiológicas e químicas dos produtos destinados à venda, periodicidade essa que deve estar relacionada com a quantidade dos produtos fabricados.

3 — Os resultados das análises devem ser postos à disposição das entidades competentes e conservados pelo menos durante 1 ano.

CAPÍTULO VIII

Art. 30.º As autoridades administrativas e policiais poderão ser chamadas a prestar todo o auxílio que a Direcção-Geral da Pecuária e serviços regionais de agricultura lhes solicitarem para a aplicação das medidas ordenadas ao abrigo deste Regulamento, a cooperar na sua execução em tudo o que for necessário e a zelar pela sua integral observância.

Art. 31.º É concedido o prazo de 80 dias, contado da publicação deste Regulamento, para as câmaras municipais actualizarem, em conformidade com as prescrições agora estabelecidas, as posturas e as disposições regulamentares em vigor que sofram alterações por virtude da publicação do presente diploma.

Art. 32.º Não serão concedidas licenças sanitárias para a instalação e funcionamento de estabelecimentos de preparação de carnes a requerentes que não garantam o cumprimento das condições e requisitos hígio-sanitários a observar quanto àqueles estabelecimentos, bem assim como aos que tenham já sido condenados por crime contra a saúde pública.

Art. 33.º A Direcção-Geral da Pecuária expedirá as instruções necessárias à boa execução destas disposições regulamentares.

O Ministro da Agricultura, Florestas e Alimentação,
Manuel José Dias Soares Costa.

ANEXO IV

Regulamento das Condições Higiénicas do Transporte e Distribuição de Carnes e Seus Produtos

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º — 1 — Compete à Direcção-Geral da Pecuária superintender em todos os assuntos de carácter hígio-sanitário relativos ao transporte e distribuição de carnes e seus produtos.

2 — Compete aos serviços regionais de agricultura supervisionar, nas áreas a seu cargo, o cumprimento das disposições constantes deste Regulamento.

3 — Ao veterinário municipal compete cumprir e fazer cumprir no seu concelho as disposições do presente Regulamento, bem como outras determinações hígio-sanitárias complementares que lhes sejam transmitidas por aqueles serviços regionais.

4 — Nos estabelecimentos de abate e preparação de carnes de animais de talho, de aves e de coelhos onde a inspecção sanitária esteja a cargo de inspectores sanitários é atribuída a estes, na parte aplicável, a competência referida no número anterior.

Art. 2.º — 1 — Para os fins previstos neste Regulamento, devem observar-se as definições de «carne», «carnes», «animais de talho ou reses», «carcaça», «miudezas», «aves», «coelhos» e «caça», estabelecidas nos respectivos regulamentos de inspecção sanitária.

2 — Por «produtos cárneos» deve entender-se as carnes secas, salgadas, ensacadas, fumadas ou por qualquer outro modo preparadas ou conservadas, as banhas e o toucinho, bem como outros produtos derivados dos animais das espécies comestíveis que, com ou sem prévia preparação, são destinados ao consumo público.

3 — A designação genérica de «carnes e seus produtos» engloba as carnes e os produtos cárneos.

CAPÍTULO II

Condições higiénicas do transporte de carnes e seus produtos

Art. 3.º — 1 — Para efeitos deste Regulamento, deve entender-se por «transporte» a deslocação de carnes e seus produtos desde o local de origem (abate, preparação ou armazenagem) até ao destino, dentro ou fora do País.

2 — O transporte de carnes e seus produtos poderá efectuar-se por via terrestre, marítima ou aérea.

Art. 4.º — 1 — O transporte de carnes deverá efectuar-se o mais directamente possível, em recipiente ou veículo especialmente destinado a este fim, com estrita observância dos inerentes cuidados hígio-sanitários.

2 — Para favorecer a conservação das carnes, deve o transporte efectuar-se a «temperatura condicionada» e em recipiente ou veículo aprovado pela autoridade veterinária, em função da natureza e exigência de conservação do produto e do tempo a despendar no seu transporte.

3 — O transporte de carnes e produtos cárneos nos estados refrigerado ou congelado deve efectuar-se de acordo com as condições fixadas no anexo 1 deste Regulamento.

Art. 5.º No transporte de carnes e seus produtos poderão ser utilizados, conforme os casos, os tipos de veículos mencionados no anexo 2 deste Regulamento.

Art. 6.º As carnes e seus produtos poderão também ser transportados, por qualquer via, em recipientes apropriados — contentores — com características que permitam mantê-los nas condições técnicas adequadas à sua conservação.

Art. 7.º No transporte a grande distância, as carnes devem ser devidamente acondicionadas em câmaras frigoríficas, previamente higienizadas e instaladas em veículo apropriado.

Art. 8.º — 1 — Por «carnes frigorificadas» deve entender-se todas as carnes conservadas por acção do frio artificial, a saber:

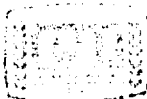
- a) Carnes refrigeradas — aquelas que mantêm a consistência da carne fresca e são conservadas a temperatura geralmente compreendida entre -2°C e $+2^{\circ}\text{C}$;
- b) Carnes congeladas e ultracongeladas — aquelas que se apresentam sob a forma de blocos consistentes e são conservadas a temperaturas não superiores a -18°C .

2 — As carnes, como os demais produtos alimentares, uma vez tratadas pelo frio, devem manter-se permanentemente submetidas à sua acção, durante o transporte ou armazenagem, até ao momento da distribuição ou venda ao consumidor.

Art. 9.º — 1 — O transporte por estrada de carnes destinadas ao consumo público poderá ser efectuado em veículo automóvel, reboque, semi-reboque ou outro tipo de veículo, desde que a caixa transportadora do produto obedeça aos requisitos hígio-sanitários exigidos.

2 — São os seguintes os requisitos a que deve obedecer a caixa para o transporte de carnes:

- a) Ser perfeitamente fechada e de dupla parede isolante em todas as suas faces, ou construída por outro processo tecnicamente equivalente;



- b) Ser internamente revestida de material inalterável;
- c) Ter os cantos arredondados e as juntas de soldadura perfeitamente lisas e sem interstícios;
- d) Ser dotada de pavimento estanque, por forma a evitar a saída de escorrências para o exterior;
- e) Ter arejamento assegurado, por meio de ventiladores ou por outros sistemas adequados, que evite a penetração de águas, poeiras e insectos;
- f) Ter o pavimento protegido por estrados desmontáveis, de material inalterável, que facilitem a limpeza e evitem o escorregamento;
- g) Ser dotada de portas sólidas e consistentes, devendo o dispositivo de fechar ser resistente e permitir segura vedação, por forma a manter os produtos a transportar ao abrigo de poeiras e de outras conspurações, devendo, além disso, as portas possuir fechadura ou cadeado que ofereça segurança;
- h) Ser exteriormente pintada de branco e, quando tiver marcas ou dizeres, deverão estes ocupar uma superfície tanto quanto possível reduzida;
- i) Ser munida de barras e ganchos de suspensão de ferro galvanizado, aço inoxidável ou outro material equivalente, fixados no interior da caixa e a altura suficiente para evitar o contacto das peças de carne com o pavimento.

3 — O material inalterável a que se refere este artigo é o resistente aos agentes de corrosão, em condições normais de funcionamento, sendo, entre outros, considerados como tais o aço inoxidável, as ligas duras de alumínio e os materiais plásticos.

4 — A caixa poderá ainda ser dotada de:

- a) Prateleiras, convenientemente colocadas, para acondicionamento de recipientes ou tabuleiros;
- b) Dispositivo para carga e descarga mecânicas;
- c) Dispositivo refrigerante, tal como acumulador de gelo intercalado no sistema de ventilação.

Art. 10.º O transporte de carnes e seus produtos deve obedecer às seguintes normas:

- a) As carnes frescas ou refrigeradas devem ser penduradas por forma a não contactarem com o pavimento;
- b) As carcaças inteiras, suas metades e quartos congelados, quando desprovidos de embalagem apropriada, devem ser igualmente pendurados;
- c) As peças isoladas ou partes de quartos devem ser suspensas, colocadas em recipientes de material inalterável, ou ainda dispostas em tabuleiros do mesmo tipo de material;
- d) As miudezas e as gorduras frescas podem ser penduradas ou colocadas em recipientes de material inalterável; as miudezas sanguinolentas e, de modo geral, as de cor averme-

lhada — designadamente fígados, corações, baços, pulmões e línguas — não devem ser misturadas com outras, tais como cabeças, dobradas, mãos e tripas;

- e) As miudezas não deverão contactar com as carcaças ou suas partes, pelo que serão tomadas as precauções necessárias;
- f) As tripas, devidamente preparadas, serão sempre acondicionadas em separado de outras miudezas e das carnes;
- g) O sangue deve ser transportado em recipientes estanques, de material inalterável e facilmente lavável.

Art. 11.º É interdito o transporte de carnes frescas preparadas ou conservadas juntamente com outros produtos susceptíveis de exalar odores ou provocar conspuração.

Art. 12.º — 1 — Dentro do País, o transporte de carnes, gorduras e miudezas em estado fresco, semi-preparado, refrigerado ou congelado, efectuar-se-á em recipiente ou veículo próprio, nos termos deste Regulamento.

2 — O disposto no número anterior não é exigível no transporte de banha fundida devidamente embalada, carnes preparadas secas ou fumadas, carnes conservadas em latas ou outros recipientes apropriados, carnes em salmoura e tripas secas ou salgadas, em barrica, as quais poderão ser transportadas em qualquer veículo normal, desde que as embalagens sejam convenientemente protegidas contra o calor excessivo, humidade, poeira e outros agentes de conspuração, e preservadas contra embates ou pressões externas violentas.

Art. 13.º Os veículos e recipientes utilizados no transporte de carnes frescas e frigorificadas, bem como no dos produtos cárneos, devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e de limpeza.

Art. 14.º As carnes frescas e as carnes preparadas ou conservadas que sejam conspurcadas ou alteradas no decorrer do transporte serão declaradas impróprias para consumo público e, nos termos da lei, destruídas, quando não possam ser aproveitadas industrialmente.

Art. 15.º Os veículos destinados ao transporte de carnes nunca deverão servir para fins que comprometam as condições higiénicas do mesmo transporte, designadamente para a condução de animais vivos, restos ou partes de animais dados como impróprios para o consumo público e despojos vários, tais como peles, cornos, cascos, pêlos e estrumes.

Art. 16.º Os veículos destinados ao transporte e distribuição de carnes devem ser submetidos à inspecção hígio-sanitária do veterinário municipal do concelho em que o veículo se encontra manifestado com a periodicidade que for determinada por aquela autoridade, mas nunca por períodos superiores a seis meses.

Art. 17.º O tubo de escape dos veículos automóveis destinados ao transporte e distribuição de carnes deve ser montado por forma a evitar a penetração dos gases provenientes da combustão no interior da caixa reservada ao acondicionamento dos referidos produtos.

Art. 18.º — 1 — No caso especial de transporte de carnes a curtas distâncias, e bem assim do transporte de peças isoladas de carne ou de carcaças inteiras de leitão, de borrego ou de cabrito, poder-se-ão aplicar as

disposições relativas à distribuição de carnes previstas neste Regulamento.

2 — Para o efeito do número anterior, deverão ser observados cuidados especiais em função da procedência e da espécie animal, estado de conservação, preparação, armazenagem e embalagem das carnes a transportar, das temperaturas máximas verificadas na região, do tipo de veículo, itinerário e estado de conservação das estradas ou caminhos a utilizar nestes transportes.

3 — Esta modalidade especial de transporte carece de autorização prévia da autoridade veterinária do concelho de origem.

4 — Em caso de reclamação ou reparo devidamente justificados, compete ao veterinário municipal do concelho de origem concertar com a autoridade veterinária do concelho de destino qual o procedimento que convenha adoptar nesta modalidade de transporte.

5 — Quando não seja possível acordo neste sentido, deverá o caso ser submetido à apreciação dos serviços regionais da respectiva área e, em última instância, à Direcção-Geral da Pecuária.

Art. 19.º — 1 — O transporte de carnes frescas ou frigorificadas para consumo público só poderá efectuar-se a coberto de guia sanitária de trânsito, emitida pelo inspector sanitário do estabelecimento em causa, pelo veterinário municipal do concelho de origem ou outra autoridade veterinária competente.

2 — Da referida guia, do modelo anexo n.º 3, devem constar, entre outros elementos, a entidade ou firma interessada no transporte, a natureza, proveniência, discriminação e peso dos produtos, os dizeres da marca de inspecção sanitária, o local de destino, o itinerário, os dados de identificação do veículo, a data de emissão e o prazo de validade da mesma guia.

3 — Esta guia deverá ser numerada e passada em triplicado, com os seguintes destinos:

- a) O original será entregue ao agente responsável pelo transporte, ou seu representante, o qual, por sua vez e logo após a chegada, o entregará ao veterinário municipal do concelho de destino, ficando na posse deste para comparação com o duplicado;
- b) O duplicado será remetido imediatamente ao veterinário municipal do concelho a que os produtos se destinam;
- c) O triplicado ficará em poder do veterinário que emitiu a guia, para arquivo.

4 — A fim de obviar a qualquer acção clandestina, fraudulenta ou mistificadora de que podem ser objecto as carnes durante o transporte, compete ao inspector sanitário do estabelecimento em causa ou ao veterinário municipal do concelho de origem fazer observar as precauções atinentes à salvaguarda da genuinidade e integridade dos mesmos produtos, devendo, para o efeito, ser apostos os selos de inspecção sanitária na porta da caixa do veículo ou no fecho dos recipientes para o transporte de peças isoladas ou, ainda, directamente nos produtos a transportar, quando, neste último caso, o transporte tenha de sofrer interrupção por conveniência de entrega em localidades diferentes.

5 — Sempre que a Direcção-Geral da Pecuária o entenda por conveniente, poderá a guia sanitária de

trânsito ser passada pelas Delegações de Pecuária de Lisboa ou do Porto, ou pelos serviços regionais da área da proveniência dos produtos.

Art. 20.º — 1 — A fim de permitir referência exacta da origem, qualidade e estado de conservação dos produtos cárneos para consumo público em poder do armazenista, para o caso de reclamação ou inquérito sanitário, deve o responsável pelo estabelecimento devidamente licenciado fazer acompanhar cada remessa de uma guia de fornecimento do modelo anexo n.º 4.

2 — A guia atrás referida deverá ser numerada e passada em duplicado, com os seguintes fins:

- a) O original será entregue à firma que adquiriu os produtos, para a todo o tempo poder comprovar qual a sua proveniência;
- b) O duplicado ficará em poder da firma fornecedora, para efeito de arquivo, pelo prazo fixado na lei.

3 — Esta guia deverá ser rigorosamente preenchida, sem emendas nem rasuras, contendo sempre o número de inscrição do estabelecimento fornecedor, e ser prontamente facultada a qualquer autoridade que a solicite.

CAPÍTULO III

Condições higiénicas da distribuição de carnes e seus produtos

Art. 21.º Para efeitos deste Regulamento, deve entender-se por «distribuição» a condução de carnes e seus produtos, em regra por via rodoviária e de pequeno curso, do local de origem, preparação ou armazenagem para os locais de venda.

Art. 22.º A distribuição de carnes e seus produtos com destino à venda para consumo público só é permitida a partir de matadouros públicos, mistos ou privados, fábricas ou estabelecimentos de preparação de carnes, entrepostos frigoríficos ou depósitos de produtos cárneos, devidamente licenciados.

Art. 23.º A distribuição de carnes e seus produtos até aos locais de venda, industrialização ou consumo deve ser efectuada nas melhores condições de asseio, resguardo e conservação.

Art. 24.º Quando o local de venda não esteja próximo do estabelecimento de abate, de preparação ou de depósito, devem as carnes e seus produtos ser transportados em veículos ou recipientes, sempre que possível isotérmicos, exclusivamente destinados a este fim.

Art. 25.º A caixa de condicionamento para a distribuição de carnes pode constituir parte integrante do veículo ou ser transportada independentemente, devendo, neste último caso, satisfazer os requisitos constantes das alíneas a) a i), inclusive, do n.º 2 do artigo 9.º deste Regulamento.

Art. 26.º Durante a distribuição devem ser observadas as normas do artigo 10.º deste Regulamento prescritas para o transporte de carnes.

Art. 27.º — 1 — A distribuição de partes de carcaças, de peças isoladas de carnes ou de miudezas, ou ainda de carcaças inteiras de leitão, de borrego ou de cabrito, quando devidamente acondicionadas, poderá efectuar-se em embalagens ou recipientes apro-

prizados, que assegurem conveniente protecção contra a chuva, poeiras, raios solares e demais agentes susceptíveis de provocar alteração ou conspurcação dos citados produtos.

2 — Os recipientes mencionados no número anterior carecem de aprovação da autoridade veterinária do concelho de origem e devem ser mantidos em perfeito estado de limpeza.

3 — Estes recipientes devem satisfazer os seguintes requisitos higiénicos:

- a) Serem construídos de material resistente e inalterável;
- b) Serem estanques e fechados;
- c) Terem os cantos arredondados e as juntas de soldaduras perfeitamente lisas e sem interstícios;
- d) Serem munidos de dispositivo que impeça a penetração de águas, poeiras e insectos, quando dotados de orifícios ou aberturas para ventilação.

4 — Os recipientes referidos no número anterior poderão ser transportados em qualquer veículo, desde que sejam devidamente protegidos contra o calor, humidade e agentes de conspurcação, e acondicionados por forma a não ficarem sujeitos a embates ou pressões externas violentas.

5 — Os recipientes devem indicar exteriormente e por forma bem legível os produtos que contenham, e bem assim o nome e a residência tanto do fornecedor como do destinatário.

Art. 28.º Os veículos destinados à distribuição de carnes e miudezas não devem transportar outras mercadorias ou objectos nem pessoas estranhas aos serviços de condução, carga e descarga.

Art. 29.º Os veículos mencionados no artigo anterior devem obedecer a horários e itinerários previamente estabelecidos, não devendo o pessoal ocupar mais tempo do que o indispensável nas operações de distribuição.

Art. 30.º Após a sua utilização, os veículos, as caixas e outros recipientes usados na distribuição de carnes devem ser convenientemente lavados e limpos, designadamente as suas superfícies internas.

Art. 31.º — 1 — O responsável pelo estabelecimento fornecedor deve fazer acompanhar cada remessa de uma guia de fornecimento que contenha as indicações expressas no modelo anexo a este Regulamento — n.º 4 ou n.º 5, conforme o caso —, a fim de permitir referência exacta da origem, qualidade e estado de conservação dos produtos cárneos nos locais de venda.

2 — A guia de fornecimento acima referida deve ser numerada e passada em duplicado, com o seguinte destino:

- a) O original será entregue ao destinatário, para este poder comprovar a proveniência dos produtos;
- b) O duplicado ficará em poder do fornecedor, para efeitos de arquivo, pelo prazo fixado na lei.

3 — Esta guia deve ser devidamente preenchida, contendo sempre a firma e o número de inscrição do estabelecimento fornecedor, e ser facultada a qualquer autoridade que a solicite.

CAPÍTULO IV

Limpeza e desinfecção de veículos e de outro equipamento utilizado no transporte e na distribuição de carnes e seus produtos.

Art. 32.º — 1 — A limpeza e a desinfecção da caixa dos veículos e de outro equipamento utilizado no transporte e na distribuição de carnes deve obedecer às seguintes normas:

- a) As superfícies da caixa do veículo com as quais tenha contactado o calçado do pessoal, e bem assim a plataforma de carga e descarga, devem ser esfregadas, após o serviço, com água quente e sabão ou soluto detergente apropriado;
- b) As outras superfícies da caixa do veículo, recipientes e outro equipamento que tenham contactado a carne devem ser lavados com água quente e sabão ou soluto detergente apropriado após a sua utilização;
- c) As superfícies que possam contactar a carne serão profusamente lavadas com água potável, após a limpeza com o soluto detergente ou desinfectante.

2 — Como medida de apreciação e controle das operações de limpeza e desinfecção a que tenha sido submetida a caixa do veículo, poderá a autoridade veterinária ordenar que o interior da mesma seja objecto dos exames laboratoriais considerados convenientes.

3 — Os detergentes e desinfectantes aconselhados como agentes de limpeza neste Regulamento são os adequados para a utilização nas instalações de produtos alimentares e a sua aplicação deve fazer-se de acordo com as instruções indicadas pelo fabricante.

CAPÍTULO V

Disposições finais e penais

Art. 33.º As autoridades administrativas e policiais poderão ser chamadas a prestar todo o auxílio que a Direcção-Geral da Pecuária e serviços regionais de agricultura lhes solicitarem para aplicação das medidas ordenadas ao abrigo deste Regulamento, a coooperar na sua execução em tudo o que for necessário e a zelar pela sua integral observância.

Art. 34.º — 1 — É concedido o prazo de 80 dias, contado da publicação deste Regulamento, para as câmaras municipais actualizarem, em conformidade com as prescrições agora estabelecidas, as posturas e as disposições regulamentares em vigor que sofram alteração por virtude da publicação do presente diploma.

2 — Ficam revogadas todas as disposições regulamentares e posturas municipais relativas às condições higiénicas do transporte e da distribuição de carnes e seus produtos.

Art. 35.º A Direcção-Geral da Pecuária expedirá as instruções necessárias à boa execução destas disposições regulamentares.

O Ministro da Agricultura, Florestas e Alimentação, *Manuel José Dias Soares Costa*.

ANEXO N.º 1

Carnes e seus produtos			Classe dos veículos de transporte (*)	Distância ou tempo aquém do qual é tolerado o emprego de um veículo de transporte diferente do refrigerado ou do frigorífico	
Estado	Natureza	Temperatura máxima dos produtos		Fechado sem isolamento térmico	Veículo isotérmico
Congelados (*)	1 — Todos os produtos ultracongelados ...	— 18°C	CF	—	—
	2 — Órgãos para apotéria	— 18°C	CF	—	—
	3 — Carnes	— 10°C	BCEF	—	100 km ou 2 horas
	4 — Miudezas, despojos, coelhos, aves e carcaças.	— 12°C	CF	—	100 km ou 2 horas
	5 — Gorduras alimentares (*)	— 14°C	CF	—	100 km ou 2 horas
	6 — Outros produtos congelados com excepção dos mencionados nos n.ºs 1 e 2.	— 10°C	BCEF	—	100 km ou 2 horas
Refrigerados (*)	7 — Carnes e produtos de salsicharia acondicionados em unidades de venda ao consumidor.	3°C	ABCD	—	—
	8 — Miudezas	3°C	ABCD	—	50 km ou 1 hora (**)
	9 — Aves, coelhos e caça	4°C	ABCD	—	50 km ou 1 hora (**)
	10 — Produtos de salsicharia (com exclusão dos produtos estabilizados por salga, fumagem, secagem ou esterilização).	6°C	ABCD	50 km ou 1 hora	50 km ou 1 hora
	11 — Carnes	7°C	ABCD	50 km ou 1 hora (**)	50 km ou 1 hora
	12 — Gordura de origem animal	6°C	ABCD	50 km ou 1 hora (**)	Todas as distâncias desde 1 de Dezembro a 31 de Março.
Sem refrigeração prévia	13 — Gorduras de origem animal não estabilizadas (*).	10°C	ABCD	50 km ou 1 hora	Todas as distâncias desde 1 de Dezembro a 31 de Março.
	14 — Carnes (*)	—	ABCD	—	50 km ou 1 hora (**)
	15 — Aves, coelhos (*) e caça	—	ABCD	—	50 km ou 1 hora (**)

(*) Equipamentos refrigerados ou frigorificados.

(**) Se os produtos são transportados para um destinatário único sem ruptura de carga.

(1) Estado congelado: a temperatura do produto indicado é a temperatura máxima sem limite inferior.

(2) Estado refrigerado: a temperatura do produto deve ser compreendida entre a temperatura máxima indicada e a temperatura de começo da congelação do produto.

(3) As gorduras de origem animal não estabilizadas destinadas a ser transformadas ou acondicionadas podem ser transportadas nas condições previstas no n.º 12.

(4) O sebo e as banhas destinadas à fusão podem ser transportados no estado líquido (50°C aproximadamente).

(5) Provenientes de matadouros não equipados de instalações frigoríficas. Além de 50 km ou 1 hora de transporte estes produtos devem ser previamente refrigerados.

ANEXO N.º 2

Veículos especiais para transporte de carnes e seus produtos

As classes dos veículos de transporte mencionados no anexo n.º 1 deste Regulamento são as seguintes:

- 1) **Veículo isotérmico.** — Veículo cuja caixa é constituída por paredes isolantes, incluindo as portas, o pavimento e o tecto, que permitam limitar as trocas de calor entre o interior e o exterior da caixa sem utilização de uma fonte de frio ou de calor.
- 2) **Veículo refrigerado.** — Veículo isotérmico que, com a ajuda de uma fonte de frio que não seja um equipamento mecânico ou da absorção, permita baixar

a temperatura no interior da caixa vazia e mantê-la posteriormente para uma temperatura média exterior de + 30°C a:

- + 7°C, no máximo, para a classe A;
- 10°C, no máximo, para a classe B;
- 20°C, no máximo, para a classe C,

utilizando agentes frigoríficos e sistemas apropriados.

- 3) **Veículo frigorífico.** — Veículo isotérmico munido de um dispositivo de produção de frio (equipamento mecânico ou de absorção), individual ou colectivo para vários veículos, que permita baixar a temperatura no interior da caixa vazia para uma temperatura

média exterior de +30°C e mantê-la em seguida de modo permanente da seguinte forma:

Para as classes A, B e C (veículos de temperatura variável) para uma temperatura interior qualquer, tomada como constante, de acordo com as seguintes definições:

Classe A. — Veículo frigorífico munido de um dispositivo de produção de frio tal que a temperatura interior possa ser escolhida entre +12°C e 0°C, inclusive;

Classe B. — Veículo frigorífico munido de um dispositivo de produção de frio tal que a temperatura interior possa ser escolhida entre +12°C e -10°C, inclusive;

Classe C. — Veículo frigorífico munido de um dispositivo de produção de frio tal que a temperatura interior possa ser escolhida entre +12°C e -20°C, inclusive;

Para as classes D, E e F (veículos de temperatura fixa) para um valor fixo praticamente constante da temperatura interior, de acordo com as seguintes definições:

Classe D. — Veículo frigorífico munido de um dispositivo de produção de frio tal que a temperatura interior esteja compreendida entre 0°C e +2°C;

Classe E. — Veículo frigorífico munido de um dispositivo de produção de frio tal que a temperatura interior seja igual ou inferior a -10°C;

Classe F. — Veículo frigorífico munido de um dispositivo de produção de frio tal que a temperatura interior seja igual ou inferior a -20°C.

(Anexo n.º 3)

ORIGINAL

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, FLORESTAS E ALIMENTAÇÃO

Secretaria de Estado da Agricultura

Direcção-Geral da Pecuária

Distrito de

Concelho de ...

Guia sanitária de trânsito de carnes n.º ...

Os produtos abaixo discriminados, acompanhados desta guia e portadores da marca de inspecção sanitária a seguir referenciada, foram reconhecidos como próprios para consumo público:

Discriminação dos produtos	Volumes	Quilogramas
<i>Total</i>		

Fornecedor ...

Residente em ...

Proveniência dos produtos ...

...

Destinatário ...

Local do destino ...

Concelho de ...

Tipo de veículo ...

Chapa de matrícula n.º ...

Itinerário ...

Passada às ... horas do dia ... de ... de 19...

O Inspector Sanitário,

...

(Assinatura autenticada com o selo branco ou chancela oficial)

Marca de inspecção

Válida até .../.../...

(Vide nota no verso)

(Anexo n.º 5)

ORIGINAL

Armazém ou depósito de carnes

N.º ...

Localidade ...

Concelho ...

Guia de fornecimento n.º ...

Declaro que assumo inteira responsabilidade pelas indicações constantes desta guia e que as mercadorias componentes desta remessa oferecem toda a garantia quanto à sua origem, qualidade e estado de conservação:

Designação do produto	Proveniência (a)	Volumes	Quilogramas
Total			

Destinatário ...

Local de destino ...

Concelho ...

..., ... de ... de 19...

(Localidade e data)

(Assinatura do armazenista e carimbo da firma)

Válida por 3 dias.

(Vide nota no verso)

(a) Firma e número de inscrição do estabelecimento fornecedor das mercadorias.

(Verso do anexo n.º 5)

NOTA

Esta guia é passada em duplicado, com o seguinte propósito:

O original é entregue à firma que adquirir os produtos, para a todo o tempo poder comprovar qual a sua proveniência.
O duplicado ficará, para efeitos de arquivo, em poder da firma fornecedora, pelo prazo fixado na lei.

Esta guia destina-se a permitir uma referência exacta da origem, qualidade e estado de conservação de produtos cárneos à venda para consumo público em caso de reclamação ou inquérito sanitário e deverá prontamente ser facultada a qualquer autoridade que a solicite.

(Esta guia é intransmissível.)

ANEXO V

Regulamento das Condições Higiénicas da Venda de Carnes e Seus Produtos

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º — 1 — Compete à Direcção-Geral da Pecuária superintender em todos os assuntos de carácter hígio-sanitário relativos à venda de carnes e seus produtos.

2 — Compete aos serviços regionais de agricultura supervisionar, nas áreas a seu cargo, o cumprimento das disposições constantes deste Regulamento.

3 — Ao veterinário municipal compete cumprir e fazer cumprir no seu concelho as disposições cons-

tantes do presente Regulamento, bem como outras determinações hígio-sanitárias complementares que lhe sejam transmitidas por aqueles serviços regionais.

Art. 2.º — 1 — Para os fins previstos neste regulamento, devem observar-se as definições de «carne», «carnes», «animais de talho ou reses», «carcaças», «miudezas», «aves», «coelhos» e «caça» estabelecidas nos respectivos regulamentos de inspecção sanitária.

2 — Por «produtos cárneos» entendem-se as carnes secas, salgadas, ensacadas, fumadas ou por qualquer outro modo preparadas ou conservadas e as banhas e o toucinho, bem como outros produtos derivados dos animais das espécies comestíveis que, com ou sem prévia preparação, são destinados ao consumo público.

3 — A designação genérica «carnes e seus produtos» engloba as carnes e os produtos cárneos.

CAPÍTULO II

Condições higiénicas da venda de carnes

SECÇÃO I

Requisitos gerais

Art. 3.º — 1 — Para efeitos deste Regulamento, entende-se por «venda» o conjunto de operações e de incidências a que ficam sujeitas as carnes desde a entrada nos locais de venda até à sua aquisição pelo comprador.

2 — Por «locais de venda» entendem-se os talhos, salsicharias e outros estabelecimentos devidamente autorizados destinados à venda de carnes ou seus produtos para consumo público.

Art. 4.º As carnes e seus produtos só poderão ser vendidos em locais de venda que satisfaçam às condições prescritas neste Regulamento.

Art. 5.º Qualquer peça de carne ou de miudezas só deve dar entrada nos locais de venda depois de inspeccionada e devidamente assinalada com a marca da inspecção sanitária, em conformidade com as disposições regulamentares em vigor.

Art. 6.º — 1 — As carnes destinadas ao consumo público devem ser objecto de cuidados higiénicos rigorosos em todas as manipulações a que sejam submetidas nos locais de venda, por forma a evitar a sua conspurcação ou poluição.

2 — Sempre que se proceda à transacção em comum de carnes, seus produtos e miudezas, deverá o pessoal encarregado deste serviço observar cuidados especiais para evitar que o sangue e outras possíveis escorrências das miudezas conspurquem os restantes produtos postos à venda, quer por contacto directo das mãos, quer ainda através dos instrumentos de corte e outro equipamento.

Art. 7.º Nos locais de venda, as carnes ou seus produtos devem apresentar-se em estado de salubridade, limpeza e conservação irrepreensíveis.

Art. 8.º As carnes para venda, bem como os seus produtos, não devem mostrar indício de falsificação, avaria ou corrupção, nem conter quaisquer substâncias aditivas, designadamente, corantes, conservantes ou outras não autorizadas pela lei.

Art. 9.º As carnes e seus produtos devem ser manipulados, preparados, armazenados, expostos, vendidos ou embalados por forma a não afectar a sua conservação, qualidade e caracteres próprios.

Art. 10.º — 1 — Não devem as carnes e seus produtos ser expostos ou vendidos fora dos recintos que lhes são destinados nos locais de venda.

2 — As carnes e seus produtos devem estar permanentemente protegidos da acção directa dos raios solares, de poeiras e de outras conspurcações externas e do contacto manual do público.

3 — É expressamente proibida a exposição de carnes ou seus produtos na parte do estabelecimento reservada ao público e, bem assim, nas ombreiras das portas ou à entrada dos locais de venda.

Art. 11.º Os produtos cárneos expostos à venda devem apresentar a marca ou rótulo do fabricante, com indicações que permitam a sua fácil identificação.

Art. 12.º No caso de controle hígio-sanitário ou reclamação devidamente justificada relativa à venda

de carne e seus produtos, deve o proprietário ou responsável pelo local de venda facultar prontamente à autoridade sanitária a guia de fornecimento, prevista no anexo n.º 4 do Regulamento das Condições Higiénicas do Transporte e Distribuição de Carnes e Seus Produtos, respeitante aos produtos em causa.

Art. 13.º Os locais de venda e seus produtos ficam sujeitos às beneficiações e outros melhoramentos de índole hígio-sanitária que a autoridade sanitária entenda dever determinar nos termos deste Regulamento ou de outras disposições legais.

SECÇÃO II

Requisitos hígio-sanitários dos locais de venda

Art. 14.º — 1 — Os locais de venda de carnes e seus produtos devem satisfazer a determinados requisitos hígio-sanitários quanto à sua localização, instalação e funcionamento.

2 — No tocante à localização e instalação, esses requisitos são:

- a) Possuírem uma situação independente do resto do prédio em que, eventualmente, se encontrem instalados, não devendo comunicar directamente com qualquer outra dependência destinada a actividades diferentes;
- b) Estarem livres de qualquer contiguidade perigosa e de locais onde se libertem cheiros, poeiras, fumos ou gases susceptíveis de conspurcarem ou alterarem os produtos;
- c) Terem capacidade, necessária à higiénica e eficaz utilização ou ao movimento comercial, nunca inferior a 30 m³;
- d) Possuírem uma superfície proporcional à sua importância, de modo que todas as operações de conservação ou depósito, manipulação, corte, venda, pesagem e embalagem possam ser efectuadas fácil e higienicamente, não devendo o pé-direito ser inferior a 3 m;
- e) Terem ventilação e iluminação adequadas, por forma a permitir fácil renovação de ar e boas condições de visibilidade no trabalho, devendo os peitoris das janelas ser cortados em bisel para dentro;
- f) Possuírem defesa contra insectos e roedores nas aberturas para o exterior, tendo as janelas rede mosquiteira metálica ou de plástico eficiente e as portas devem ser providas de reposteiros flexíveis ou qualquer outro sistema de comprovada eficácia para impedir a entrada de insectos;
- g) Terem paredes revestidas até 2 m de altura, pelo menos, de azulejo, mármore ou qualquer outro material liso, impermeável, resistente ao choque, imputrescível e lavável e a restante extensão e o tecto estucados ou pintados com tinta de cor clara, lisa e lavável com água e sabão ou soluto detergente, sendo as arestas e ângulos substituídos por superfícies arredondadas de ligação;

- h) Terem pavimento liso, impermeável e constituído por material resistente ao choque, imputrescível e lavável, com declive suficiente para permitir fácil escoamento das águas de lavagem ou residuais;
 - i) Terem abastecimento de água potável, corrente, abundante e sob pressão;
 - j) Possuírem sistema de esgotos adequados, com as respectivas aberturas interiores de escoamento munidas de ralos e sifões hidráulicos, sendo o sistema de drenagem das águas residuais objecto de projecto a submeter à aprovação da respectiva câmara municipal, ouvida a autoridade sanitária local, tendo em vista a sua ligação ou à rede pública ou a um adequado sistema de tratamento comprovado por projecto específico, devendo em qualquer caso ser sempre evitada a poluição do meio circundante;
 - l) Terem lavatório, com torneira de comando não manual, provido de toalhas individuais de papel ou secadores térmicos, sabão, soluto desinfectante e escova de unhas em bom estado de limpeza e conservação;
 - m) Disporem de instalações sanitárias, devidamente isoladas dos recintos em que se exponham, cortem ou depositem as carnes ou seus produtos, com ventilação própria e independente, mantidas convenientemente limpas;
 - n) Possuírem equipamento frigorífico, para manutenção de carnes frescas, frigorificadas, preparadas ou conservadas, cujo interior, de material lavável, deve ser mantido em perfeito estado de limpeza e conservação;
 - o) Serem o balcão e as mesas de corte de material liso, impermeável, resistente ao choque, imputrescível e facilmente lavável ou convenientemente revestidos por material que satisfaça aquelas condições, devendo o uso do cepo ser evitado tanto quanto possível;
 - p) Serem os varões e ganchos de suspensão de material inoxidável e colocados de modo a evitar que as carnes penduradas toquem nas paredes ou no pavimento, pelo que os mesmos não devem ser montados na parte do estabelecimento reservada ao público.
- 3 — Quanto ao funcionamento, os locais de venda referidos neste artigo devem obedecer ao seguinte:
- a) Em todas as dependências, material e utensílios será sempre observado rigoroso estado de asseio;
 - b) Os pavimentos serem lavados e limpos todos os dias, ao fechar do estabelecimento, sendo a varredura a seco proibida e a remoção dos detritos e lixo diária;
 - c) A parte reservada ao público ser mantida limpa e provida de dispositivo de drenagem adequado;
 - d) Os ganchos e os varões para suspensão de carnes e miudezas serem mantidos limpos;
 - e) Os instrumentos de corte serem de tipo simples, sem ornatos nem reentrâncias, sendo os mesmos e outros utensílios completamente lavados, pelo menos, uma vez por dia, com uma solução de água quente e soda a 2 % ou 3 % ou outro detergente aprovado para tais fins, em seguida lavados com água simples potável, após o que serão convenientemente resguardados até voltarem a uso;
 - f) As mesas de corte e o balcão serem construídos por forma a permitir fácil limpeza e lavagem, com as superfícies, tanto superiores como laterais, lisas e impermeáveis e, quando ligadas ao pavimento, com os ângulos e as arestas substituídos por superfícies arredondadas de ligação;
 - g) Os balcões, armários, prateleiras, vitrinas e outro equipamento serem frequentemente limpos e esfregados com uma solução de água quente e soda a 2 % ou 3 % ou outro detergente aprovado para tais fins;
 - h) As mesas e outras superfícies de corte serem previamente esfregadas com escova e lavadas com uma solução de água quente e soda a 2 % ou 3 % ou qualquer outro detergente apropriado, após o que serão desinfectadas e novamente lavadas com água simples e potável, quente ou fria, não devendo as superfícies de corte para carne fresca servir para carnes preparadas e vice-versa;
 - i) O restante equipamento, nomeadamente balanças e pratos, deve apresentar-se sempre convenientemente lavado e limpo;
 - j) A conservação e a exposição de carnes serem efectuadas por forma a permitir livre circulação do ar e a defender aqueles produtos da acção directa dos raios solares, de conspurcações externas e do contacto com o público;
 - l) As carcaças, metades, quartos ou outras partes de carcaças serem penduradas de modo a ficarem afastadas das paredes e a uma distância do pavimento nunca inferior a 25 cm;
 - m) As porções ou peças de carnes que não possam ser penduradas devem ficar dispostas em recipientes apropriados, inoxidáveis e laváveis;
 - n) A mesa de corte nunca será usada como balcão de venda ao público;
 - o) A apresentação de extremidades podais não desenhadas e preparadas, bem assim como a de pulmões insuflados, é proibida;
 - p) As refeições do pessoal não devem realizar-se dentro de qualquer dos locais destinados à conservação, depósito, exposição ou venda de carnes e seus produtos;
 - q) O material para embrulho em contacto com a carne, designadamente películas de plástico e papel vegetal, deve ser inócuo e não alterar as suas características organolépticas.

4 — Quanto ao aproveitamento e recolha de desperdícios, serão observados os seguintes cuidados:

- a) As aparas de carnes, o sebo, os ossos e outros desperdícios serão recolhidos em recipientes metálicos ou de plástico, portáteis e de tamanho adequado, com tampa própria, tanto quanto possível ajustada, e construídos por forma a poderem ser facilmente lavados interna e externamente;
- b) Estes recipientes serão despejados, pelo menos, uma vez por dia e mantidos, em condições de asseio, em local fresco e arejado, sendo colocados sobre suportes especiais de metal, fixados a uma distância de 30 cm, pelo menos, do nível do pavimento, quando guardados no interior do estabelecimento;
- c) Logo que sejam despejados, serão os mesmos recipientes lavados com uma solução de água quente e soda a 2 % ou 3 % ou outro detergente apropriado e seguidamente postos a escorrer.

5 — Para a sua utilização e funcionamento, as câmaras ou armários frigoríficos devem obedecer aos seguintes requisitos:

- a) A respectiva temperatura interna ser facilmente verificada, mediante a existência de termómetros;
- b) No interior da câmara ou armário frigorífico a carne refrigerada deve ser mantida pendurada e nunca amontoada, por forma a permitir adequada circulação de ar à sua volta, pelo que o frigorífico não deverá comportar carnes e seus produtos em quantidade superior a quatro quintos da capacidade de armazenagem;
- c) As superfícies internas das câmaras e dos armários frigoríficos serão lisas e de fácil limpeza, sendo esvaziadas, descongeladas e lavadas todas as semanas, de forma apropriada;
- d) As câmaras e armários devem ficar inteiramente ligados à parede ou suficientemente afastados para permitir conveniente limpeza por detrás;
- e) As câmaras disporão de uma lâmpada indicadora, colocada no exterior, para dar sinal sempre que a porta não fique completamente fechada.

Art. 15.º A exposição para venda e a venda de carnes frescas ou frigorificadas, desde que devidamente embaladas, poderão ainda ser autorizadas noutros estabelecimentos de géneros alimentícios, tais como os supermercados, desde que estes satisfaçam as seguintes condições:

- a) Terem exclusivamente destinada àqueles fins uma secção de venda separada dos locais reservados às restantes mercadorias e que satisfaça aos requisitos das alíneas g) e h) do n.º 2 do artigo 14.º deste Regulamento;
- b) Ser a referida secção dotada de balcão ou balcões frigoríficos destinados à conservação de carnes que evitem manuseamentos por parte dos compradores;

- c) Serem as carnes e os produtos cárneos apenas manuseados pelos empregados afectos exclusivamente ao serviço da mesma secção;
- d) Possuírem, facultativamente, anexa à secção de venda e comunicando directamente com a mesma uma sala destinada ao corte de carnes, cuja instalação e funcionamento obedecerá aos requisitos hígio-sanitários prescritos neste Regulamento para os locais de venda de carnes e seus produtos;
- e) Processar-se o movimento das carnes da sala anexa para a secção de vendas e vice-versa a coberto de conspurcações;
- f) Não ser efectuado qualquer corte de carne na secção de venda;
- g) Possuírem um balcão ou armário frigorífico, pelo menos, reservado a aves, no qual são expressamente proibidas, a par de peças esfoladas ou depenadas, outras com pele ou penas.

Art. 16.º A exposição para venda e a venda de produtos cárneos poderão ser autorizados em estabelecimentos de géneros alimentícios que respeitem as seguintes condições:

- a) Dispor de uma secção com um ou mais balcões frigoríficos reservados à conservação de produtos cárneos;
- b) Terem os balcões e as mesas de corte recobertos de material resistente, liso, lavável e impermeável;
- c) Serem acondicionados em armários convenientemente arejados ou em balcões montados por forma a protegê-los, quer de insectos, roedores ou outros agentes conspurcadores, quer do contacto, quer do manuseamento do público, os produtos que não fiquem expostos em balcões frigoríficos;
- d) Estarem os enchidos e outros produtos cárneos pendurados em ganchos inoxidáveis, desde que fiquem resguardados do público e, bem assim, dos raios solares, poeiras e outras conspurcações;
- e) Ser a manipulação por parte dos empregados efectuada sempre com a maior limpeza.

Art. 17.º A exposição para venda e a venda de carcaças de aves e coelhos ou de suas porções e miudezas para consumo público podem efectuar-se tanto em talhos ou salsicharias devidamente licenciados como em supermercados e outros estabelecimentos de géneros alimentícios, mediante a observância das seguintes condições:

- a) Os referidos produtos devem provir de matadouros ou centros de abate devidamente licenciados;
- b) As referidas carcaças ou porções e miudezas só poderão dar entrada nos locais de venda devidamente identificadas;
- c) Os locais de venda citados neste artigo devem dispor de armários ou balcão frigorífico onde aqueles produtos serão mantidos até à aquisição pelo comprador;

- d) Os locais reservados à conservação, depósito, exposição e venda dos referidos produtos devem ser mantidos convenientemente limpos, arejados e livres de contiguidades perigosas e, bem assim, dispostos por forma a subtrair os mesmos produtos à acção directa dos raios solares.

Art. 18.º O equipamento frigorífico instalado nos estabelecimentos ou locais de venda mencionados neste Regulamento deverá garantir a conservação dos produtos às seguintes temperaturas:

- a) Entre 0°C e +4°C, para os produtos frescos ou refrigerados;
- b) Entre 0°C e + 3°C, para as miudezas;
- c) Entre 0°C e + 10°C, para os produtos cárneos;
- d) Igual ou inferior a — 15°C, para os produtos congelados;
- e) Igual ou inferior a — 18°C, para os ultra-congelados.

CAPÍTULO III

Inspecção dos locais de venda

Art. 19.º — 1 — Periodicamente devem as autoridades competentes proceder às visitas de inspecção dos locais de venda de carnes e seus produtos, nas áreas a seu cargo.

2 — As referidas visitas terão principalmente por finalidade:

- a) Inspecionar todas as dependências para verificação, particularmente cuidada, das condições de conservação, limpeza e funcionamento dos locais de venda;
- b) Indagar se alguma substância interdita deu entrada no local de venda ou foi utilizada na preparação de produtos cárneos;
- c) Verificar as condições em que se processa a recolha e o aproveitamento de aparas, restos de carnes, gorduras, ossos e outros desperdícios;
- d) Verificar o estado de limpeza dos instrumentos de corte, outros utensílios e equipamento, bem como se a técnica seguida na lavagem e desinfecção desse material é a mais conveniente;
- e) Inspecionar as carnes e seus produtos existentes no local de venda, devendo o inspector dar particular atenção à origem e ao estado de conservação dos produtos e verificar se o estabelecimento obedece às prescrições em vigor;
- f) Indagar da higiene individual dos empregados, dos vestiários e das instalações sanitárias postos à disposição destes, devendo qualquer caso de suspeição de doença ou afecção ser imediatamente comunicado à autoridade sanitária competente.

3 — Todas as deficiências verificadas durante a inspecção devem ser transmitidas por escrito ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento para que sejam supridas, num prazo que não deverá exceder os 90 dias.

CAPÍTULO IV

Outras disposições

Art. 20.º Carece de aprovação prévia da autoridade veterinária local, a fim de que a exposição e a venda das carnes e seus produtos sejam realizadas o mais higienicamente possível e ao abrigo da incidência de raios solares, de poeiras e outros agentes de conspurcação e do contacto com o público:

- a) A venda de carnes e seus produtos em feiras e mercados de levante, quando autorizados;
- b) A venda ambulante de carnes e seus produtos nas localidades em que não existam talhos ou salsicharias ou naquelas em que o abastecimento seja manifestamente deficiente.

Art. 21.º Não é permitida a afixação de preços em papel colado directamente sobre qualquer peça de carne.

Art. 22.º Nas mercearias e estabelecimentos congêneres é proibida a venda de carnes de porco em vinha-de-alhos ou só temperadas e expostas em alguidares ou outros recipientes.

Art. 23.º É proibida a utilização de recipientes de cobre ou de latão para a recolha ou conservação de carnes e seus produtos.

Art. 24.º As máquinas para corte de produtos cárneos destinados à venda a retalho, tais como fiambre, presunto, paio, mortadela e outros, devem ser montadas em local reservado do balcão de serviço e providas de dispositivo que proteja eficazmente os produtos nelas utilizados do contacto com o público, de incidência de raios solares, de insectos, das poeiras e de outros agentes de conspurcação.

Art. 25.º — 1 — Não é permitido utilizar as dependências dos locais de venda de carnes e seus produtos para uso diverso daquele a que se destinam, nem manter nas mesmas produtos ou materiais estranhos às respectivas instalações ou ao seu funcionamento.

2 — Nesta proibição estão implícitas a confecção ou ingestão de refeições e a guarda de vestuário na parte reservada à exposição e venda de carnes e seus produtos.

Art. 26.º É proibida a entrada ou permanência de cães, gatos ou outros animais domésticos nos estabelecimentos ou locais de venda ou de conservação de carnes e seus produtos.

Art. 27.º Os locais de venda de carnes e seus produtos devem ser mantidos livres de insectos e de roedores, não sendo, porém, permitida nas dependências dos referidos locais a aplicação de venenos ou de produtos biológicos contra roedores sem autorização das autoridades sanitárias.

Art. 28.º Compete aos proprietários ou responsáveis pelos referidos locais e suas dependências diligenciar no sentido de manter rigoroso asseio em todos eles e, bem assim, zelar pelo seu integral e higiénico funcionamento.

CAPÍTULO V

Agentes de limpeza e de desinfecção

Art. 29.º — 1 — Os locais de venda de carnes e as suas dependências devem ser dotados de água potável corrente, abundante e sob pressão.

2 — O sistema predial de abastecimento de água, abundante e sob pressão, quando não esteja ligado a uma rede de abastecimento público da responsabilidade de uma entidade oficial, deve dispor de tratamento adequado da água, com vista a garantir permanentemente a sua potabilidade.

3 — No caso previsto no número anterior será sempre apresentado, para efeitos de licenciamento, o respectivo projecto de tratamento, baseado nas características físico-químicas e microbiológicas da água a utilizar.

4 — Em qualquer dos casos, as instalações deverão estar providas de torneiras em número suficiente, algumas dotadas de um dispositivo que permita a adaptação de mangueira, para lavagem dos pavimentos e paredes.

5 — Quando seja permitido o uso de outras águas para determinados fins, devem ser tomadas as devidas precauções atinentes a evitar que contactem com carnes e seus produtos ou que inquinem a água potável.

6 — A canalização reservada à água potável deve ser instalada nas paredes, por forma a preservar a água contra a possibilidade de inquinação proveniente do estabelecimento.

Art. 30.º — 1 — Os detergentes aconselhados como agentes de limpeza, nos termos deste Regulamento, são os adequados para a utilização nas instalações de produtos alimentares e a sua aplicação deve fazer-se de acordo com as instruções indicadas.

2 — Os desinfectantes só devem ser usados sobre o equipamento, pavimentos, paredes e tectos dos estabelecimentos de carnes e seus produtos nas seguintes condições:

- a) Depois de removida a carne e seus produtos do compartimento a desinfetar;
- b) Depois de ter sido efectuada a limpeza.

3 — Após a utilização do soluto desinfectante, o equipamento e todas as superfícies que possam contactar com a carne ou seus produtos, bem como os tectos, quando desinfectados, serão cuidadosamente lavados com água potável.

CAPÍTULO VI

Disposições finais e penais

Art. 31.º As autoridades administrativas e policiais poderão ser chamadas a prestar todo o auxílio que a Direcção-Geral da Pecuária e serviços regionais de agricultura lhes solicitarem para a aplicação das medidas ordenadas ao abrigo deste Regulamento, a coope-
rar na sua execução em tudo o que for necessário e a zelar pela sua integral observância.

Art. 32.º É concedido o prazo de 80 dias, contado da publicação deste Regulamento, para as câmaras municipais actualizarem, em conformidade com as prescrições agora estabelecidas, as posturas e as disposições regulamentares em vigor que sofram alterações por virtude da publicação do presente diploma.

Art. 33.º A Direcção-Geral da Pecuária expedirá as instruções necessárias à boa execução destas disposições regulamentares.

O Ministro da Agricultura, Florestas e Alimentação,
Manuel José Dias Soares Costa.

ANEXO VI

Regulamento das Condições Higiénicas a Observar nas Operações de Corte e Desossagem de Carcaças de Aves

I — Disposições gerais

Artigo 1.º As instalações reservadas ao corte e desossagem de carcaças de aves carecem de aprovação da Direcção-Geral da Pecuária e da Junta Nacional dos Produtos Pecuários no âmbito das respectivas atribuições.

Art. 2.º Os estabelecimentos de corte e desossagem de carcaças de aves serão assistidos por um médico veterinário, cuja designação seja homologada pela Direcção-Geral da Pecuária, salvaguardado o regime das incompatibilidades.

Art. 3.º As operações de corte e desossagem de carcaças de aves deverão efectuar-se sob a acção contínua do frio artificial e com estrita observância das condições higiénicas e técnico-funcionais a seguir mencionadas.

II — Normas processuais do licenciamento

Art. 4.º — 1 — As pessoas singulares ou colectivas interessadas na instalação de estabelecimentos de corte e desossagem de carcaças de aves devem solicitar autorização nesse sentido à Direcção-Geral da Pecuária, em requerimento apresentado nos serviços regionais de agricultura da área do estabelecimento, nos termos da alínea c) do artigo 37.º do Decreto Regulamentar n.º 68/83, de 13 de Julho, e do qual conste:

- a) A identidade ou firma requerente, bem como o número atribuído pelo Registo Nacional de Pessoas Colectivas e a sua residência ou sede social;
- b) A localização do estabelecimento e a natureza da pretensão.

2 — O requerimento a que alude o n.º 1 deste artigo, selado, de acordo com a legislação em vigor, será acompanhado de:

Documento comprovativo da autorização prévia da Junta Nacional dos Produtos Pecuários, conferida para este efeito;

Plantas da localização e das instalações, em quadruplicado, com as peças desenhadas na escala de 1:100;

Memória descritiva, elaborada por forma a permitir perfeita apreciação do pedido.

3 — A memória descritiva deverá conter as seguintes indicações:

- a) Capacidade diária de produção e de armazenagem do estabelecimento;
- b) Descrição das dependências de preparação e de armazenagem, e sua situação, relativamente aos locais de abate de aves;
- c) Descrição do equipamento e outro material utilizado, aquele representado na planta;
- d) Características dos veículos destinados ao transporte dos produtos preparados;

- e) Outros elementos que a Direcção-Geral da Pecuária exigir nos termos da legislação que regula a instalação e a laboração de estabelecimentos industriais.

4 — Indicação do médico veterinário que irá dar assistência ao estabelecimento, a qual incluirá, designadamente, a inspecção sanitária das carnes a laborar.

Art. 5.º — 1 — Depois de concluída a instalação de harmonia com o projecto aprovado, o interessado solicitará vistoria à Direcção-Geral da Pecuária, por intermédio dos serviços regionais competentes.

2 — Nas vistorias intervirão sempre, além dos representantes da Direcção-Geral da Pecuária, dos serviços regionais competentes e da Junta Nacional dos Produtos Pecuários, o delegado ou subdelegado de saúde e o veterinário municipal do concelho onde o estabelecimento se situa, podendo, sempre que necessário, ser requisitada a intervenção de outros técnicos.

3 — Das vistorias efectuadas de harmonia com as disposições regulamentares em vigor lavrar-se-á auto em duplicado, cujo original será enviado à Direcção-Geral da Pecuária, ficando o duplicado nos competentes serviços regionais.

4 — Se o resultado da vistoria for favorável, será passada pela Direcção-Geral da Pecuária licença sanitária por 1 ano.

5 — A licença sanitária poderá, anualmente, ser renovada por iguais períodos pelos competentes serviços regionais, quando reconheçam que se mantêm as condições de funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo de suspensão da mesma, em qualquer momento, por efeito de intervenção da Direcção-Geral da Pecuária, sendo dado circunstanciado conhecimento do facto aos serviços regionais competentes, por forma que estes possam actuar.

III — Condições de instalação e funcionamento dos estabelecimentos

Art. 6.º — 1 — Quando não disponham de matadouro anexo, os estabelecimentos de corte e desossagem de carcaças de aves só poderão ser abastecidos a partir de matadouros aprovados pela Direcção-Geral da Pecuária.

2 — O transporte de carcaças de aves dos matadouros que não estejam anexos às instalações de preparação deverá realizar-se o mais rapidamente possível, em veículo aprovado conforme legislação em vigor, cujo compartimento de carga será selado, e de modo que a temperatura interna da carne se mantenha entre 0°C e +4°C.

Art. 7.º — 1 — Os estabelecimentos deverão dispor de câmaras frigoríficas, de secções de corte e desossagem e de embalagem.

2 — As câmaras frigoríficas exclusivamente reservadas à conservação de carcaças a laborar deverão estar convenientemente instaladas, ter capacidade para comportar o volume de carcaças necessário ao movimento de 2 dias e permitir que a temperatura ambiente seja mantida entre 0°C e +2°C, com humidade relativa entre 80 % e 90 %.

3 — A dependência ou dependências destinadas ao corte, desossagem e embalagem deverão satisfazer, entre outras, às seguintes condições:

- a) Estarem climatizadas, quando em funcionamento, a temperaturas não superiores a

+10°C e com uma humidade relativa que não provoque condensação sobre as carnes a laborar;

- b) Disporem de dispositivos reguladores que permitam manter permanentemente a temperatura ambiente referida na alínea a), assim como de termómetros registadores, devendo os respectivos gráficos ser conservados pelo mínimo de 30 dias, para observação do médico veterinário assistente e da autoridade sanitária;
- c) Serem suficientemente espaçosas e bem arejadas, de preferência com ar filtrado;
- d) Terem assegurada conveniente iluminação, natural ou artificial, que não modifique a cor das carnes;
- e) Serem as paredes revestidas, pelo menos até 2 m de altura, de material liso, impermeável, lavável e resistente ao choque, e a restante extensão e o tecto estucados ou pintados com tinta de cor clara, em camada lisa e lavável com água adicionada de sabão ou detergente, sendo as arestas e ângulos substituídos por superfícies arredondadas, e os peitoris das janelas talhados em bisel para dentro;
- f) Terem os pavimentos impermeáveis e constituídos por materiais resistentes e laváveis, com declive suficiente para permitir fácil escoamento das águas de lavagem ou residuais;
- g) Terem câmaras frigoríficas comunicando directamente com a secção de corte e desossagem, por via aérea, ou outro processo devidamente autorizado, montado a altura suficiente para impedir o contacto das carcaças com o solo;
- h) Serem as mesas e outras superfícies de corte de material resistente, imputrescível, liso, lavável e não absorvente ou convenientemente revestidas por material que satisfaça estas condições, devendo sempre ser mantidas em perfeito estado de conservação e limpeza;
- i) Terem as secções de corte e desossagem, bem como o matadouro, aparelhos de esterilização pelo vapor a temperatura não inferior a +82°C, para as facas e outros instrumentos utilizados na manipulação das carnes;
- j) Possuírem sistema predial de abastecimento de água, quente e fria, abundante e sob pressão; quando não esteja ligado a uma rede de abastecimento público da responsabilidade de uma entidade oficial, deverá dispor de tratamento adequado da água, com vista a garantir permanentemente a sua potabilidade, devendo, neste caso, ser sempre apresentado, para efeitos de licenciamento, o respectivo projecto de tratamento, baseado nas características físico-químicas e microbiológicas da água a utilizar, devendo igualmente estar provido de torneiras em número suficiente, algumas dotadas de um dispositivo que permita a adaptação de mangueira, para lavagem dos pavimentos e paredes;

- l) Possuírem sistema de esgoto adequado, com as respectivas aberturas interiores de escoamento munidas de ralos e sifões hidráulicos; o sistema de drenagem das águas residuais será objecto de projecto a submeter à aprovação da respectiva câmara municipal, ouvida a autoridade sanitária local, tendo em vista a sua ligação, ou à rede pública, ou a um adequado sistema de tratamento comprovado por projecto específico, devendo, em qualquer caso, ser sempre evitada a poluição do meio circundante;
- m) Serem todas as dependências dotadas de dispositivos contra a penetração de insectos e roedores, nas aberturas para o exterior, e de aparelhos de electrocussão de insectos, no interior das salas;
- n) Estarem os vestiários, chuveiros e lavabos providos de sabão, escovas de unhas, desinfetantes e toalhas individuais de papel, ou secadores térmicos, em bom estado de conservação e de limpeza;
- o) Estarem as instalações sanitárias devidamente isoladas das supracitadas dependências e dos locais de trabalho, dispondo de ventilação própria e independente, e mantidas convenientemente limpas;
- p) Disporerem a entrada de lavatórios próprios para calçado.

4 — Estes estabelecimentos deverão ainda dispor de uma dependência, com porta dotada de fechadura, destinada a manter nas devidas condições os produtos sob controle e responsabilidade do médico veterinário inspector.

5 — O pessoal ao serviço nas diferentes dependências destes estabelecimentos deverá ter carácter privativo, e, como tal, não deverá ocupar-se concomitantemente de outras tarefas dentro do estabelecimento a que as mesmas estejam anexas, designadamente no matadouro de aves, e, de um modo geral, não deverá exercer qualquer outra actividade que possa acarretar risco de contágio para os produtos a preparar nos referidos estabelecimentos.

Art. 8.º Compete ao médico veterinário que presta assistência técnica a estes estabelecimentos assegurar a inspecção sanitária das carnes ali tratadas, superintender em todas as operações relativas ao corte, desossagem, embalagem, armazenagem e expedição dos produtos, verificação de temperaturas e, bem assim, vigiar o estado de asseio do pessoal e dos locais destinados àquelas operações, dos aparelhos, dos instrumentos ou utensílios e dos recipientes.

Art. 9.º Todas as deficiências verificadas pelo médico veterinário assistente, ou pelas autoridades competentes nas suas visitas de inspecção, deverão ser transmitidas por escrito ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, para que este providencie no sentido de as suprir prontamente.

Art. 10.º — 1 — Cada estabelecimento deverá manter em dia um livro de registo, sem rasuras, entrelinhas ou espaços em branco, com indicação, por espécie animal, da origem e categoria das carcaças, das quantidades preparadas, expedidas e em armazém.

2 — O livro referido no número anterior, rubricado nos serviços regionais competentes, conterá termo de abertura e de encerramento.

3 — Este livro de registo ficará à disposição do médico veterinário assistente e dos competentes agentes de fiscalização.

IV — Condições a observar na preparação

Art. 11.º Concluídas as operações de abate e ultimada a inspecção sanitária, as carcaças deverão ser conservadas em câmara frigorífica por um período máximo de 5 dias, por forma que a temperatura interna da carne se mantenha entre 0°C e + 4°C.

Art. 12.º A deslocação das carcaças refrigeradas da câmara frigorífica para a secção de corte e desossagem far-se-á directamente e à medida das necessidades de laboração.

Art. 13.º — 1 — Após a desossagem, deverão remover-se cuidadosamente as esquirolas ósseas e os coágulos de sangue.

2 — Não é permitido proceder à limpeza das carcaças ou suas porções com panos.

Art. 14.º Cada empregado deverá ter sempre à sua disposição um recipiente individual estanque, de preferência em material inoxidável com os ângulos internos arredondados, destinado a recolher os ossos, os resíduos e outros detritos provenientes da desossagem e do preparo das carcaças.

Art. 15.º A secção de corte e desossagem deverá ainda dispor de outros recipientes nas condições indicadas no artigo anterior, munidos de tampa para fecho hermético, destinados a receber, à medida das necessidades, o conteúdo dos recipientes individuais.

Art. 16.º Os ossos, os resíduos e outros detritos retirar-se-ão com a frequência necessária e os recipientes, no fim de cada dia de trabalho, serão devidamente lavados e desinfetados.

Art. 17.º As peças ou porções de carcaças serão transportadas para a secção de embalagem em recipientes inoxidáveis devidamente esterilizados.

Art. 18.º As operações de corte e de desossagem deve seguir-se imediatamente a de embalagem.

Art. 19.º As peças de carne no decorrer das operações de corte, desossagem e embalagem deverão manter uma temperatura interna não superior a +5°C.

V — Condições a observar na embalagem

Art. 20.º — 1 — Cada peça ou porção de carne com destino à venda será envolvida inteiramente por película especial transparente e própria para uso alimentar.

2 — As peças ou porções referidas no n.º 1 deverão ser embaladas em caixas de madeira inodora, não resinosa e seca, ou de cartão impermeabilizado nas duas faces.

3 — As embalagens serão revestidas com folha de papel sulfurizado ou película celulósica ou outro material equivalente, nas condições anteriormente referidas, de modo a cobrir-lhes toda a superfície interior.

Art. 21.º Qualquer outro tipo de embalagem a utilizar para este efeito carece de autorização especial da Direcção-Geral da Pecuária, ouvida a Direcção-Geral de Saúde e o Instituto de Qualidade Alimentar.

Art. 22.º Além das indicações obrigatórias previstas na legislação vigente, as embalagens deverão apresentar exteriormente, em caracteres bem visíveis e

impressos em tinta inócua e indistingível, as indicações do número de inscrição do estabelecimento na Direcção-Geral da Pecuária e a marca da inspecção sanitária.

VI — Condições de transporte, conservação e venda

Art. 23.º O transporte destas carnes será realizado por forma a mantê-las livres de contiguidades perigosas e a uma temperatura interna inferior ou igual a +4°C, em veículos devidamente concebidos e equipados, não podendo os mesmos ser utilizados para outros fins que comprometam a salubridade destes produtos.

Art. 24.º — 1 — O armazenamento destas carnes embaladas far-se-á em câmaras frigoríficas que permitam assegurar às mesmas uma temperatura interna inferior ou igual a +4°C.

2 — A conservação, a exposição para venda e a venda de carnes pré-embaladas de aves só deverão efectuar-se em estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas apropriadas, tais como vitrinas, armários ou balcões frigoríficos, nas quais as referidas carnes sejam mantidas, até sua aquisição pelo consumidor, a uma temperatura interna entre 0°C e +4°C.

3 — Estas instalações devem dispor, à vista do público, de termómetros, a fim de permitirem fácil verificação das temperaturas.

4 — Até serem entregues ao consumidor, as referidas carnes não poderão, sob pretexto algum, ser retiradas das suas embalagens de origem.

5 — As instalações frigoríficas utilizadas para a exposição ou conservação destas carnes deverão ser mantidas devidamente limpas e os produtos nelas acondicionados protegidos contra todos os agentes de conspurcação ou poluição.

Art. 25.º — 1 — A entrega destas carnes ao consumidor deverá efectuar-se rigorosamente dentro de 3 dias após a data da embalagem, isto é, da introdução das mesmas carnes no seu invólucro de origem, nunca podendo exceder 8 dias a contar da data do abate das aves de que as carnes provenham.

2 — Estes prazos só poderão ser prorrogados por autorização especial da autoridade que exercer vigilância sanitária.

VII — Disposições relativas a carnes de aves desossadas congeladas

Art. 26.º Após as devidas operações de preparação e de congelação, estas carnes deverão ser mantidas em câmara frigorífica que permita assegurar-lhes uma temperatura interna inferior ou igual a — 18°C.

Art. 27.º O transporte destas carnes deverá ser realizado por forma a mantê-las livres de contiguidades perigosas e a uma temperatura interna inferior ou igual a — 18°C, em veículos devidamente concebidos e equipados, não podendo os mesmos ser utilizados para outros fins que possam comprometer a salubridade destes produtos.

Art. 28.º Os industriais que desejam receber carnes de aves desossadas congeladas para o fabrico de produtos preparados com estas carnes deverão dispor de câmaras frigoríficas que permitam mantê-las nas condições acima referidas.

Art. 29.º A venda e a exposição para venda deste tipo de carnes deverá satisfazer igualmente aos mes-

mos condicionalismos de preparação, conservação e temperatura acima mencionados, em instalações frigoríficas apropriadas, designadamente arcas, armários ou balcões frigoríficos, nas quais as referidas carnes sejam mantidas até sua aquisição pelo consumidor.

VIII — Controle sanitário dos estabelecimentos de corte e desossagem de carcaças de aves

Art. 30.º Os estabelecimentos de corte e desossagem de carnes de aves ficarão submetidos ao controle exercido pelas entidades competentes.

Art. 31.º O controle atrás referido constará principalmente do seguinte:

- Controle do registo de entradas de carnes frescas e de saídas de carnes cortadas;
- Inspecção sanitária das carnes frescas que se encontrem nos estabelecimentos;
- Controle do estado de limpeza dos locais, instalações e utensílios, assim como da higiene do pessoal;
- Execução de colheitas de amostras de produtos, esfregaços, zaragatoas necessários para efectivação de exames laboratoriais, com vista a detectar, entre outros, a presença de germes nocivos, designadamente agentes toxi-infectantes, de aditivos ou outras substâncias químicas não autorizadas, constando de registo próprio os resultados dos exames efectuados;
- Todo e qualquer outro controle considerado de utilidade para o conveniente funcionamento destes estabelecimentos.

IX — Disposições finais e penais

Art. 32.º As autoridades administrativas e policiais poderão ser chamadas a prestar todo o auxílio que a Direcção-Geral da Pecuária e serviços regionais de agricultura lhes solicitarem para a aplicação das medidas ordenadas ao abrigo deste Regulamento, a cooperar na sua execução em tudo o que for necessário e a zelar pela sua integral observância.

Art. 33.º É concedido o prazo de 80 dias, contado da publicação deste Regulamento, para as câmaras municipais actualizarem, em conformidade com as prescrições agora estabelecidas, as posturas e as disposições regulamentares em vigor que sofram alterações por virtude da publicação do presente diploma.

Art. 34.º A Direcção-Geral da Pecuária expedirá as instruções necessárias à boa execução destas disposições regulamentares.

O Ministro da Agricultura, Florestas e Alimentação, *Manuel José Dias Soares Costa*.

MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

Direcção-Geral dos Serviços Centrais

Portaria n.º 539/84

de 31 de Julho

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro dos Negócios Estrangeiros, nos termos do artigo 18.º do Decreto-Lei n.º 47 331, de 23 de No-