

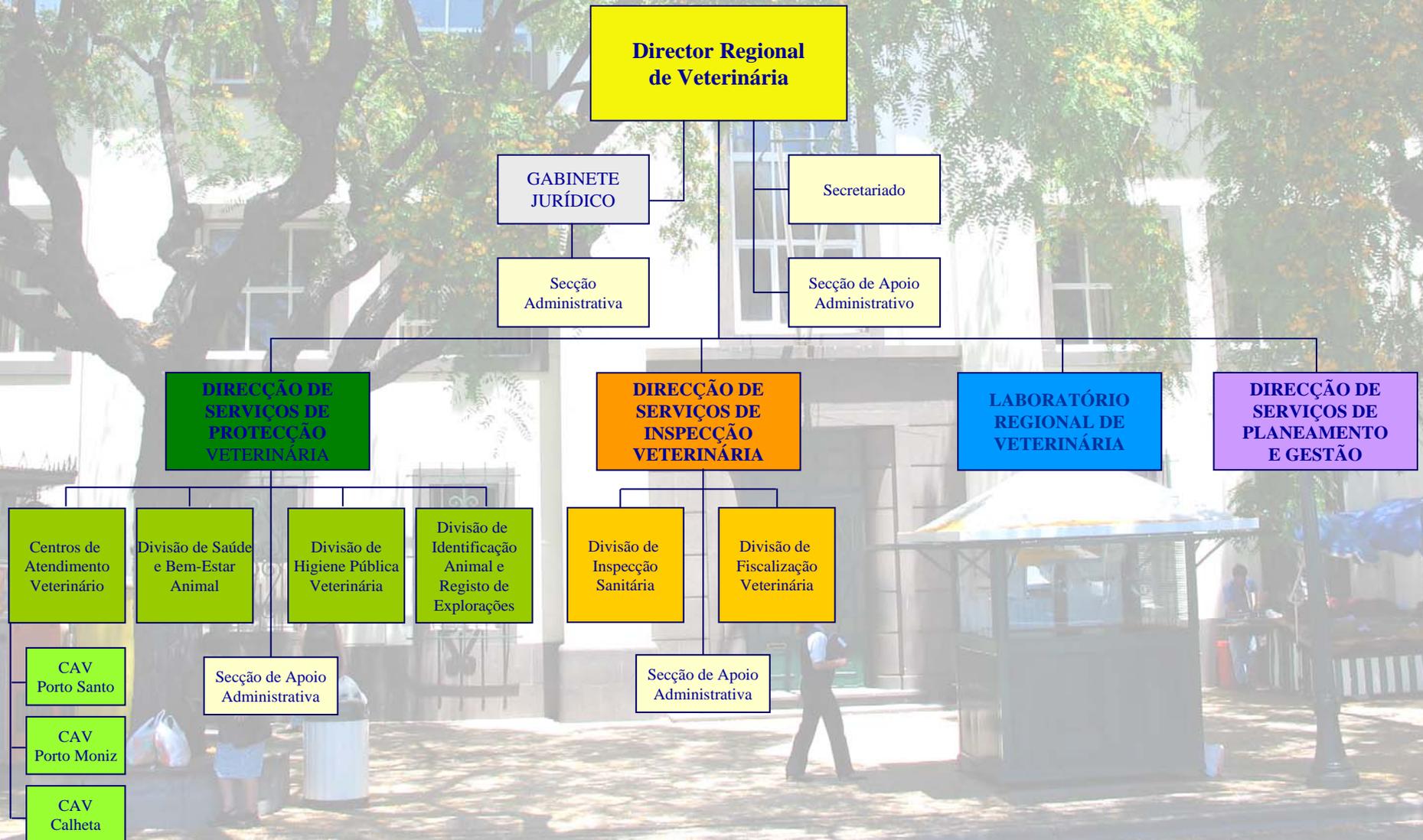


# **III Curso sobre prevenção das Toxinfecções Alimentares na Restauração Colectiva no Porto Santo**

**“Procedimentos no Controlo Oficial dos  
Géneros Alimentícios”**

**José Manuel da Fonseca  
Director de Serviços de Protecção Veterinária  
Junho/2005**

# DIRECÇÃO REGIONAL DE VETERINÁRIA





# DIRECÇÃO REGIONAL DE VETERINÁRIA

## Natureza e atribuições

### Artigo 1.º

### Natureza

A Direcção Regional de Veterinária, adiante designada por DRV, é o serviço da Secretaria Regional do Ambiente e Recursos Naturais, que detém a competência de autoridade veterinária regional.



## Artigo 2.º

### Atribuições

...

- c) Determinar e coordenar as acções veterinárias de inspecção e controlo, em articulação com outras entidades competentes, com vista a assegurar o cumprimento das normas relativas à produção, transformação e comercialização, com vista a garantir a rastreabilidade dos géneros alimentícios e a salvaguardar a saúde pública;
- d) Zelar pela segurança alimentar, designadamente dos géneros alimentícios, garantindo a coordenação dos Serviços de Inspeção Veterinária e de Protecção Veterinária, desde a produção ao consumo, incluindo a alimentação animal;



- e) Promover a qualidade dos géneros alimentícios, assegurando as medidas e as acções que visem a certificação da sua qualidade, genuinidade e conformidade;
- f) Promover e coordenar as acções veterinárias de inspecção e controlo sobre os animais, produtos animais, produtos de origem animal, incluindo os da pesca, da aquicultura e outros, conforme o previsto na legislação em vigor, nomeadamente no âmbito das trocas intracomunitárias, importações e exportações;

...

# Direcção de Serviços de Protecção Veterinária

Divisão de Higiene Pública Veterinária (DHPV)

...

- b) Promover e assegurar acções, tendo em vista a salvaguarda da genuinidade, rastreabilidade e salubridade das matérias-primas e dos produtos de origem animal, incluindo os da pesca, aquicultura e apicultura, bem como a implementação de sistemas de auto-controlo;
- c) Coordenar, promover e assegurar o controle oficial dos géneros alimentícios;



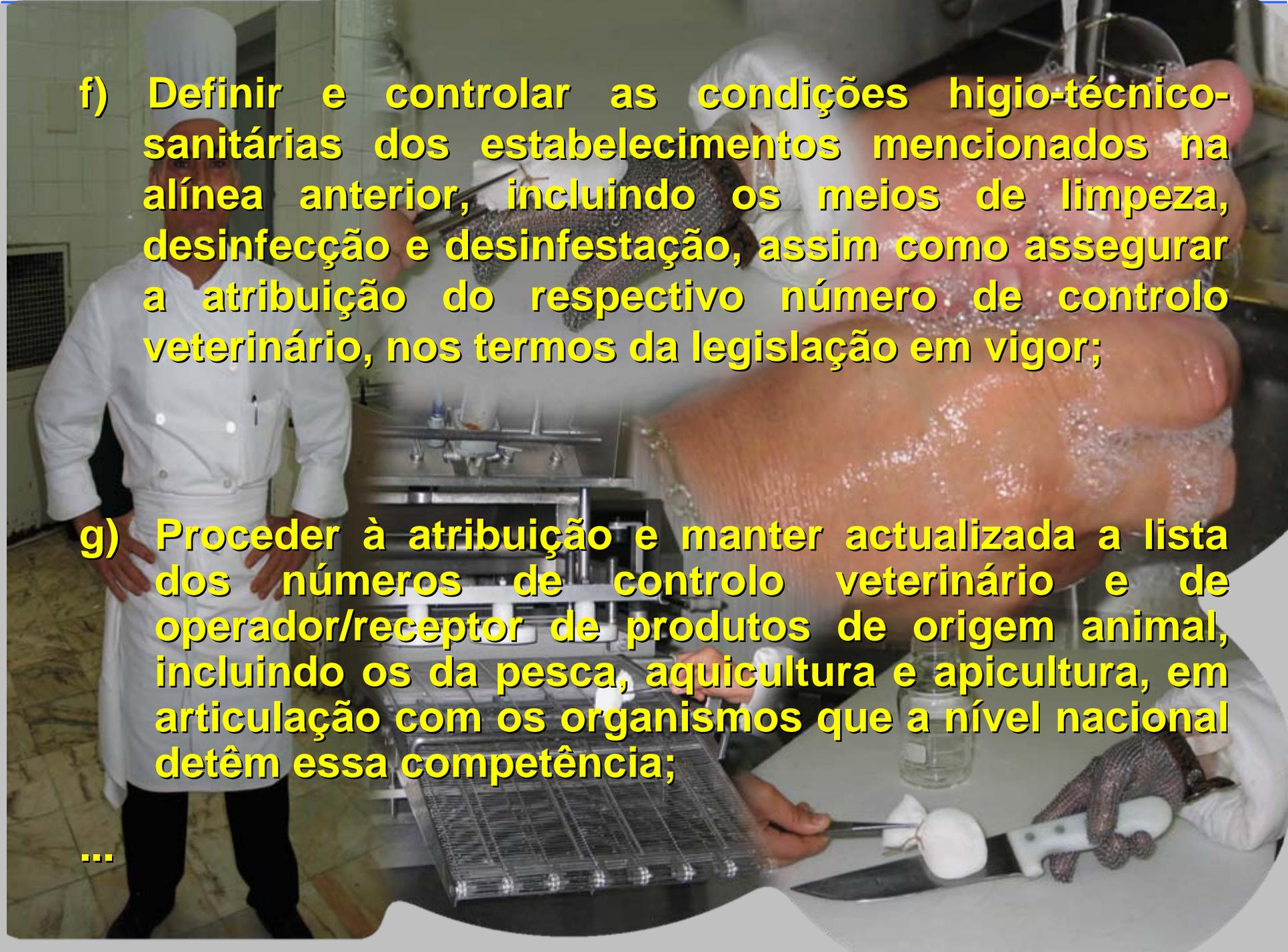
**d) Executar o Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos, em coordenação com a entidade nacional competente;**

**e) Emitir pareceres técnicos sobre projectos de instalação e funcionamento dos estabelecimentos, equipamentos e actividades no âmbito do abate, inspecção, recolha, laboração, manipulação, armazenagem, distribuição e comercialização de matérias primas, produtos de origem animal e respectivos subprodutos, incluindo os da pesca, aquicultura e apicultura, bem como proceder e colaborar no seu registo e licenciamento;**

**f) Definir e controlar as condições higio-técnico-sanitárias dos estabelecimentos mencionados na alínea anterior, incluindo os meios de limpeza, desinfecção e desinfestação, assim como assegurar a atribuição do respectivo número de controlo veterinário, nos termos da legislação em vigor;**

**g) Proceder à atribuição e manter actualizada a lista dos números de controlo veterinário e de operador/receptor de produtos de origem animal, incluindo os da pesca, aquicultura e apicultura, em articulação com os organismos que a nível nacional detêm essa competência;**

...



The background image is a collage of farm-related scenes. On the left, a tall, silver, corrugated metal water tower stands on a metal frame. In the center, a person's hand is shown holding a large amount of brown, textured animal feed. To the right, a black and white cow stands in a grassy field. In the upper right, a tractor is pulling a trailer loaded with hay, with a person visible on top of the hay. The overall scene is set in a rural, green landscape under a slightly overcast sky.

# **Direcção de Serviços de Inspeção Veterinária (DSIV)**

## **Divisão de Fiscalização Veterinária (DFV)**

**a) Proceder à fiscalização dos estabelecimentos de fabrico e ou comercialização de alimentos para animais, matérias-primas, aditivos, pré-misturas e outras substâncias ou produtos usados na alimentação animal, bem como de medicamentos e produtos medicamentosos de uso veterinário;**

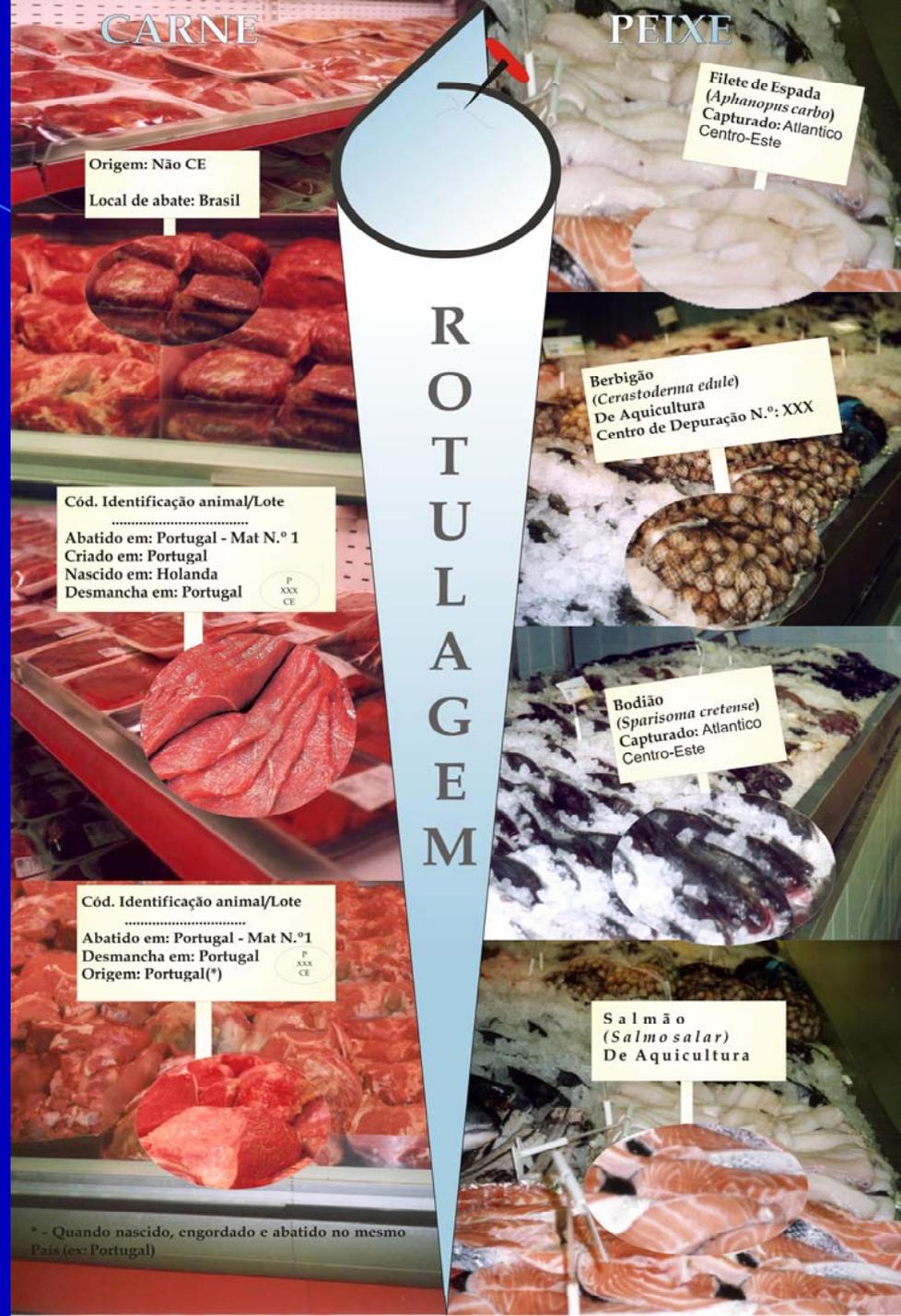
**b) Fiscalizar o cumprimento das normas legais que regulamentam a protecção e o bem-estar animal;**

**c) Fiscalizar as condições higio-técnico-sanitárias dos estabelecimentos equipamentos e actividades no âmbito do abate, inspecção, recolha, laboração, manipulação, armazenagem, distribuição e comercialização de matérias-primas, produtos de origem animal e respectivos subprodutos, incluindo os da pesca, aquicultura e apicultura, bem como dos géneros alimentícios;**



d) Fiscalizar, sem prejuízo das competências de outras entidades e serviços, o cumprimento das disposições legais relativas à produção, preparação, confecção, acondicionamento, rotulagem, armazenagem, transporte e venda de géneros alimentícios, incluindo os da pesca, aquicultura e apicultura, nomeadamente os produtos com denominações de origem protegidas, indicações geográficas protegidas e biológicos, seus ingredientes e aditivos;

f) Proceder à instrução de processos de contra-ordenação no âmbito das áreas das suas atribuições e competências, nos termos da lei em vigor;



## Divisão de Inspeção Sanitária (DIS)

a) Coordenar e assegurar as acções de inspecção sanitária dos animais, carnes e outros produtos e subprodutos de origem animal, incluindo os da pesca e da aquicultura, destinados ao consumo público e à indústria, designadamente em estabelecimentos de abate, desmancha, preparação e transformação de carnes, inspecção de pescado e inspecção e classificação de ovos;



# CONTROLOS

- **Estabelecimentos;**
- **Mercadorias (contentores/via aérea e marítima);**
- **Resíduos;**
- **Controle Oficial dos Géneros Alimentícios;**
- **Sistema de Alerta Rápido.**

# CONTROLO DE MERCADORIAS NO PIF DO FUNCHAL E AEROPORTO - 2004

Total Contentores	Controlos PIF	Mercadoria	Origem	Análises	Rejeições /Reexpedições
185	73	Carne de bovino Miudezas de bovino Carne de frango Produtos cárneos Carne de borrego	Brasil, Uruguai, Nova Zelândia, Argentina	4	2
		Pescado	Filipinas, China, Tanzania,	5	

Controlos	Mercadorias	País	Rejeições
3	Paté de atum enlatado Carne de bovino Queijo/requeijão	Venezuela	3

# REMOÇÃO DA COLUNA VERTEBRAL EM CARÇAÇAS DE BOVINO

## PROVENIENTES DA UNIÃO EUROPEIA - 2004

<b>N.º de Contentores</b>	<b>Peso Carcaça (kgs)</b>	<b>Total de MRE's (kgs)</b>	<b>Origem</b>
<b>181</b>	<b>2.634.052,24</b>	<b>122.467,00</b>	<b>França Alemanha Espanha</b>

# CONTROLOS VETERINÁRIOS APLICÁVEIS AOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUZIDOS OU COMERCIALIZADOS NA RAM

Controlo Hígio-Técnico-Funcional dos Estabelecimentos  
Visitas Técnicas Realizadas em 2004

Estabelecimento/Actividade	N.º de controlos
Entrepósitos com sala de desmancha	4
Entrepósitos com sala de reacondicionamento	2
Armazéns de produtos alimentares	8
Estabelecimento de produção de produtos à base de carne	1
Estabelecimentos de preparação e armazenagem de pescado	2
Centros de abate de aves	1
Indústrias de lacticínios	5
Centros de inspecção e classificação de ovos	8
Outros estabelecimentos (comércio a retalho)	4
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>

# CONTROLO BACTERIOLÓGICO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUÇÃO REGIONAL

Identificação do produto / Resultado								
Grupos bacteriológicos/ Critérios	Requeijão (1)		Filete de Peixe-espada (1)		Hambúrguer (1)		Carne de bovino acondicionado (1)	
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC
Cont. Mesofilos		X		X	X			X
Contagem de <i>Enterobacteriaceae</i>		X		X	X		X	
Contagem de <i>Staphilococcus aureus</i>	X		X		X		X	
Contagem de <i>E. Coli</i>					X			
Pesq. <i>Salmonella sp</i>	X		X		X		X	
Pesq. <i>Listeria monocytogenes</i>	X							
Pesq. <i>Vibrio parahaemoliticus</i>			X					

Resultado: C= conforme; NC= não conforme

# CONTROLOS OFICIAIS DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

## CONTROLO BACTERIOLÓGICO DE QUEIJOS PRODUZIDOS A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO EM 2004

Grupos bacteriológicos/ critérios	Fase de amostragem	Identificação do produto	Número de amostras	Resultados das análises		
				S	A	I
<b>1-Salmonella spp</b> Ausente em 25 g <b>2-Campylobacter termófilo</b> Ausente em 25 <b>3-Stapylococcus aures</b> m= 1 0000cfu/g M=10 000cfu/g <b>4-Escherichia coli</b> m= 10 0000cfu/g M=100 000cfu/g <b>5-Listeria monocytogenes</b> Ausente em 25 g	Produção	Queijo de pasta mole não curado (queijo fresco)	3	2		1
		Queijo de pasta mole curado	Não existe produção na Região			
		Queijo de pasta semi-dura	2	2		
	Retalho	Queijo de pasta mole não curado (queijo fresco)	4	3		1
		Queijo de pasta mole curado	1	1		1
		Queijo de pasta semi-dura	2	2		
		<b>TOTAL</b>	<b>12</b>	<b>9</b>		<b>3</b>

S= Satisfatório; A= Aceitável; I= Insatisfatório

**CONTROLOS OFICIAIS DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS**  
**CONTROLO BACTERIOLÓGICO DE CARNE FRESCA**  
**REFRIGERADA DE AVES**  
**DE CAPOEIRA EM 2004**

Bactérias patogénicas/ Critérios	Fase de amostragem	Identificação do produto	Número de amostras	Resultado das análises	
				Ausente	Presente
<b><i>Campylobacter</i></b> termófilo Ausente em 25 g	Produção	Frango	5	5	0
		Peru	-	-	-
	Retalho	Frango	5	5	0
		Peru	5	5	0
	<b>TOTAL</b>		<b>15</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

# **CONTROLO DO LEITE CRÚ NA RAM**

## **CARACTERÍSTICAS BACTERIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS**

<b>Parâmetros</b>		<b>N.º de amostras realizadas</b>
<b>Microbiológicos</b>	Germes a 30° C	<b>111</b>
	Células somáticas	<b>87</b>
<b>Físico-químicos</b>	pH	<b>183</b>
	Teor butiroso	<b>180</b>
	Proteínas	<b>180</b>
	Extracto seco	<b>180</b>
<b>Pesquisa de inibidores</b>		<b>149</b>

## CONTROLO DE RESÍDUOS EM MATADOUROS - 2004

Grupo de Substâncias	Compostos	Espécie Animal	Matriz	N.º de Amostras
Estilbenos, Esteroides, RAL		Bovinos	Fígado	6
		Frangos		4
Esteróides gestagénicos		Bovinos	Gordura	3
Antitiroídianos		Bovinos	Urina	3
Betagonistas		Bovinos	Fígado	15
		Suíños		10
		Ovinos		3
		Frangos		10
Substâncias inscritas no Anexo IV do Regulamento 2377/90	Cloranfenicol	Bovinos	Músculo	5
	Nitrofuranos	Suíños	Músculo	6
		Frangos		10
Inibidores microbianos		Bovinos	Músculo	15
		Suíños		15
		Caprinos		2
		Frangos		20
Antihelmintíncas		Bovinos	Fígado	3
Tranquilizantes		Suíños	Rim	10
Compostos organoclorados (Incluindo os PCB)		Bovinos	Gordura	5
		Suíños		5
		Frangos		5
Compostos organofosforados		Bovinos	Fígado	5
Elementos químicos		Bovinos	Fígado	5
Micotoxinas		Suíños	Fígado	5
		Frangos		5
<b>TOTAL</b>				<b>175</b>

# PLANO NACIONAL DE CONTROLO DE RESÍDUOS

## CONTROLO DE RESÍDUOS EM ANIMAIS VIVOS

Grupo de substâncias	Compostos	Espécie Animal	Matriz	N.º de Amostras
Estilbenos, Esteroides, RAL	Vários	Bovinos	Urina	5
Betagonistas	Vários	Bovinos	Urina	20
			Alimento	5
			Água	5
		Suínos	Alimento	5
			Água	5
		Frangos	Alimento	2
Água	2			
Substâncias inscritas no Anexo IV do Regulamento 2377/90	Cloranfenicol	Bovinos	Urina	10
	Nitrofuranos	Frangos	Alimento	8
Anticoccideos		Frangos	Alimento	5
		Coelhos	Alimento	5
<b>TOTAL</b>				<b>77</b>

# SISTEMA DE TROCA DE INFORMAÇÃO RÁPIDA



EUROPEAN COMMISSION  
HEALTH & CONSUMER PROTECTION DIRECTORATE-GENERAL  
Directorate D - Food Safety, production and distribution chain  
DG - Relations with the European Food Safety Authority; Rapid Alert System



Brussels, 25 April, 2005



## FOOD INFORMATION EXCHANGE

INFORMATION NOTIFICATION: 2005.BCK  
ORIGINAL NOTIFICATION

SUBJECT: SALMONELLA SPP IN FROZEN OCTOPUS (OCTOPUS VULGARIS) FROM TANZANIA

PAGES: COVER PAGE (1) + 9

FAXNUMBER: +32-2-296 76 74

EMAIL: [sanco-rasff@cec.eu.int](mailto:sanco-rasff@cec.eu.int)

HTTP://FORUM.EUROPA.EU.INT/

border control - import rejected - no distribution - product (will be) re-dispatched

manufacturer: Tanpesca Mafia Plant - AP-Nº: A-PP-200 (TANZANIA)  
Same establishment as in notifications 2005.A11:

The contact point from PORTUGAL has communicated to the Commission the following information:

B-1049 Brussels.  
Telephone: direct line 295 56 80, Fax: 296 75 74, standard: 299 11 11, Telex COMEU B 21877, Telegraphic address COMEUR Brussels

### GENERAL INFORMATION:

1*	NOTIFICATION TYPE:	FOOD
2*	CONTROL TYPE:	BORDER
3*	NOTIFYING COUNTRY:	PORTUGAL
4	DATE OF NOTIFICATION:	22-04-2005

### HAZARD:

5*	NATURE OF HAZARD:	MICROBIOLÓGICO (SALMONELLA SPP)
6*	RESULTS OF THE TESTS:	PESQUISA DE SALMONELLA SPP PRESENTE EM 25G
7*	COUNTER ANALYSIS:	NONE / ONGOING / CONFORM / NOT CONFORM
8*	SAMPLING	DATES: 22-03-2005 Nº OF SAMPLES: 5 METHOD: ANÁLISE MICROBIOLÓGICA ALIMENTAR PLACE: PIF DO PORTO DO FUNCHAL (MADEIRA)
9*	LABORATORY:	LABORATÓRIO REGIONAL DE VETERINÁRIA (FUNCHAL - MADEIRA)
10*	METHODS OF ANALYSIS USED:	
11*	PERSONS AFFECTED:	
12	TYPE OF THE ILLNESS:	

### PRODUCT:

13	PRODUCT CATEGORY:	PRODUTOS DA PESCA
14*	PRODUCT NAME:	POLVO (OCTOPUS VULGARIS) CONGELADO
15	BRAND / TRADE NAME:	

### IDENTIFICATION OF THE LOT(S)

16*	CONSIGNMENT / LOT NUMBER:	
17*	PUBLIC HEALTH CERTIFICATE	NUMBER: 170/2005 DATE: 18-02-2005 CVED Nº: 015
	DURABILITY DATES	USE-BY DATE: BEST BEFORE DATE: SELL-BY DATE:
	DESCRIPTION OF THE PRODUCT:	PRODUCT ASPECT: POLVO CONGELADO A -20º C Nº OF UNITS: 1404 EMBALAGENS DE 15KG = 21060KG

	TOTAL NET WEIGHT:	21060 KG
--	-------------------	----------

### ORIGIN:

20*	COUNTRY OF ORIGIN:	TANZÂNIA
21*	MANUFACTURER: NAME:	TANPESCA MAFIA PLANT E.E.C.
	ADDRESS:	DAR ES SALAAM
	RET. AP-Nº:	NO A-PP-200
22*	DISPATCHER/EXPORTER NAME:	
	ADDRESS:	

### DISTRIBUTION:

23*	DISTRIBUTED BY	IMPORTER:	
		WHOLESALE:	
		RETAILER:	
24*	DISTRIBUTION TO MEMBER STATES:		
	DISTRIBUTION LIST ATTACHED:	YES / NO	
25*	EXPORTED TO THIRD COUNTRIES:		
	DISTRIBUTION LIST ATTACHED:	YES / NO	

### IN CASE OF A REJECTION AT THE BORDER:

26*	POINT OF ENTRY:	PIF DO PORTO DO FUNCHAL (MADEIRA)
27*	TYPE OF CHECK:	RANDOM
28*	COUNTRY OF DISPATCH:	TANZÂNIA
29*	COUNTRY OF DESTINATION:	PORTUGAL
30*	CONSIGNEE NAME:	ANTÓNIO N. NÓBREGA II SA
	ADDRESS:	ED. OUDINOT. 9000 FUNCHAL
31*	CONTAINER NUMBER(S):	MWCU 6214767 SEAL Nº MLTZ0056907
	MEANS OF TRANSPORT:	BY SEA BY RINKENIS VOY NO. 0508

### MEASURES ADOPTED:

33*	VOLUNTARY MEASURES:	
34*	COMPULSORY MEASURES:	REJEITADO E REEXPEDIDO À ORIGEM
35*	JUSTIFICATION:	PRESENÇA DE SALMONELLAS
36	SCOPE:	EU / NATIONAL / REGIONAL
37	DATE OF ENTRY INTO FORCE:	18-04-2005
38	DURATION:	

### OTHER INFORMATION:

39*	MINISTRY:	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS DIRECÇÃO-GERAL DE FISCALIZAÇÃO E CONTROLO DA QUALIDADE ALIMENTAR
40*	PERSON TO CONTACT:	ANTÓNIO J. N. RAMOS DIRECTOR-GERAL
41	OTHER INFORMATION:	
42*	CONFIDENTIAL:	YES / NO
43*	IF YES, WHICH BOXES (NUMBERS):	
44*	IF YES, REASON:	

# RESULTADOS DA ACÇÃO DE CONTROLOS

- **Atribuição de Licença;**
- **Termo de Depósito;**
- **Notificação Escrita;**
- **Auto de Notícia: IRAE/Câmaras Municipais;**
- **Intervenção: IRAE/GNR**

# •Atribuição de Licença;



ORIGINAL

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA  
GOVERNO REGIONAL  
SECRETARIA REGIONAL DO AMBIENTE E RECURSOS NATURAIS  
DIRECÇÃO REGIONAL DE PECUÁRIA  
DIRECÇÃO DOS SERVIÇOS DE PROTECÇÃO VETERINÁRIA  
DIVISÃO DE HIGIENE PÚBLICA VETERINÁRIA

LICENÇA SANITÁRIA Nº : \_\_\_\_\_

HOMOLOGAÇÃO Nº: \_\_\_\_\_

Nos termos da legislação em vigor é concedida a:

Com sede social em: \_\_\_\_\_

Freguesia de: \_\_\_\_\_ Concelho de: \_\_\_\_\_

A licença sanitária para funcionamento de um

Situado em: \_\_\_\_\_

Freguesia de: \_\_\_\_\_ Concelho de: \_\_\_\_\_

FUNCHAL, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

VALIDADE: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

O DIRECTOR REGIONAL DE PECUÁRIA,

OBS: \_\_\_\_\_

Esta licença deverá ser exposta ao público em local bem visível.



# • Auto de Notícia: IRAE/Câmaras Municipais;



## AUTO DE NOTÍCIA N.º: 08/2005

Aos vinte e quatro dias do mês de Maio do ano de dois mil e cinco, eu, Maria da Paz Jardim de Gouveia, na qualidade de médica veterinária da Direcção Regional de Pecuária, desloquei-me ao à Rua Pedro José de Ornelas n.º 22, freguesia do Santa Lúzia, concelho do Funchal, na sequência de uma reclamação contra as más condições higio-sanitárias do canil ali existente.

Aquando da vistoria, detectei um cheiro nauseabundo perceptível até na via pública devido à acumulação abundante de fezes e urina em toda a extensão do canil, não havendo espaço limpo para os animais se deitarem. Tal situação constitui perigo para a salubridade e conforto das habitações circundantes, contrariando o disposto no ponto 1, do artigo 3º, do Decreto-Lei n.º 314/2003, de 17 de Dezembro, com coima prevista na alínea c), do ponto 2 do artigo 14º do mesmo diploma.

Por isso e em conformidade com o disposto no n.º1 do Artigo 54º do Decreto-Lei n.º 433/82, de 10 de Outubro, levantei este auto, que afirmo por minha honra ser verdadeiro o que nele se contém e vai ser assinado por mim.

*Maria da Paz Jardim de Gouveia*  
A Autuante



## NOTIFICAÇÃO N.º: AC/01/2005

Fica Carlos Andrade, residente à Rua Pedro José de Ornelas, n.º 22, Santa Luzia 9050 Funchal, ou um seu representante, notificado a comparecer na Direcção Regional de Pecuária sita a Avenida do Mar e das Comunidades Madeirenses, n.º 23 - 2º., com o número de telefone 291201790, nos cinco dias úteis posteriores à data de recepção desta, a fim de apresentar os seguintes documentos:

- boletim sanitário dos seus 4 canídeos de raça Husky
- registo e licenciamento dos referidos canídeos, emitidos pela Junta de Freguesia da área de residência.

Deverá contactar na Direcção Regional de Pecuária a Dr.ª Paz Gouveia, ou na sua ausência a Dr.ª Fátima Sousa, entre as 9:00 e as 12:00 horas.

O Médico Veterinário Oficial

*Maria da Paz Jardim de Gouveia*  
Técnico Superior de 1.ª Classe

MP/GF

# COLABORAÇÃO:

- Inspeção Regional das Actividades Económicas (Auto de Notícia, Acção Conjunta – Vice Versa);
- Guarda Nacional Republicana (Vigilância nos Aeroportos; Portos e Operações de Estrada; Brigadas Verdes – Bem-estar Animal; Lojas de Venda, etc.);
- Delegação de Saúde (Vistorias; Licenciamentos, Amostras de Águas);
- Outros (Câmaras Municipais/DRCIE/DRADR/Organismos Nacionais).



# **CENTRO DE ATENDIMENTO VETERINÁRIO DO PORTO SANTO**

**Médica Veterinária  
Dr.<sup>a</sup> Sara Pinto da Silva**

**Contactos:**

**Fax: 291982576**

**Telefone: 291982574**

**Campo de Baixo**



# **MINISTÉRIOS PARA O PLANEAMENTO E COORDENAÇÃO ECONÓMICA E DOS ASSUNTOS SOCIAIS**

## **SECRETARIAS DE ESTADO DO ABASTECIMENTO E PREÇOS E DA SAÚDE**

---

**Portaria n.º 329/75 de 28 de Maio**

**Estabelece medidas de higiene respeitantes ao consumo  
de produtos alimentares.**

1º - 1. Todos os estabelecimentos e locais de venda de produtos alimentares em natureza, em preparação, preparados ou definitivamente confeccionados, deverão dispor de vitrinas, montras ou expositores onde os referidos produtos se encontrem devidamente resguardados de factores poluentes do ambiente, do sol, de insectos e de qualquer acção do público consumidor, não sendo permitida a sua exposição a descoberto, salvo se estiverem individual ou convenientemente embalados.





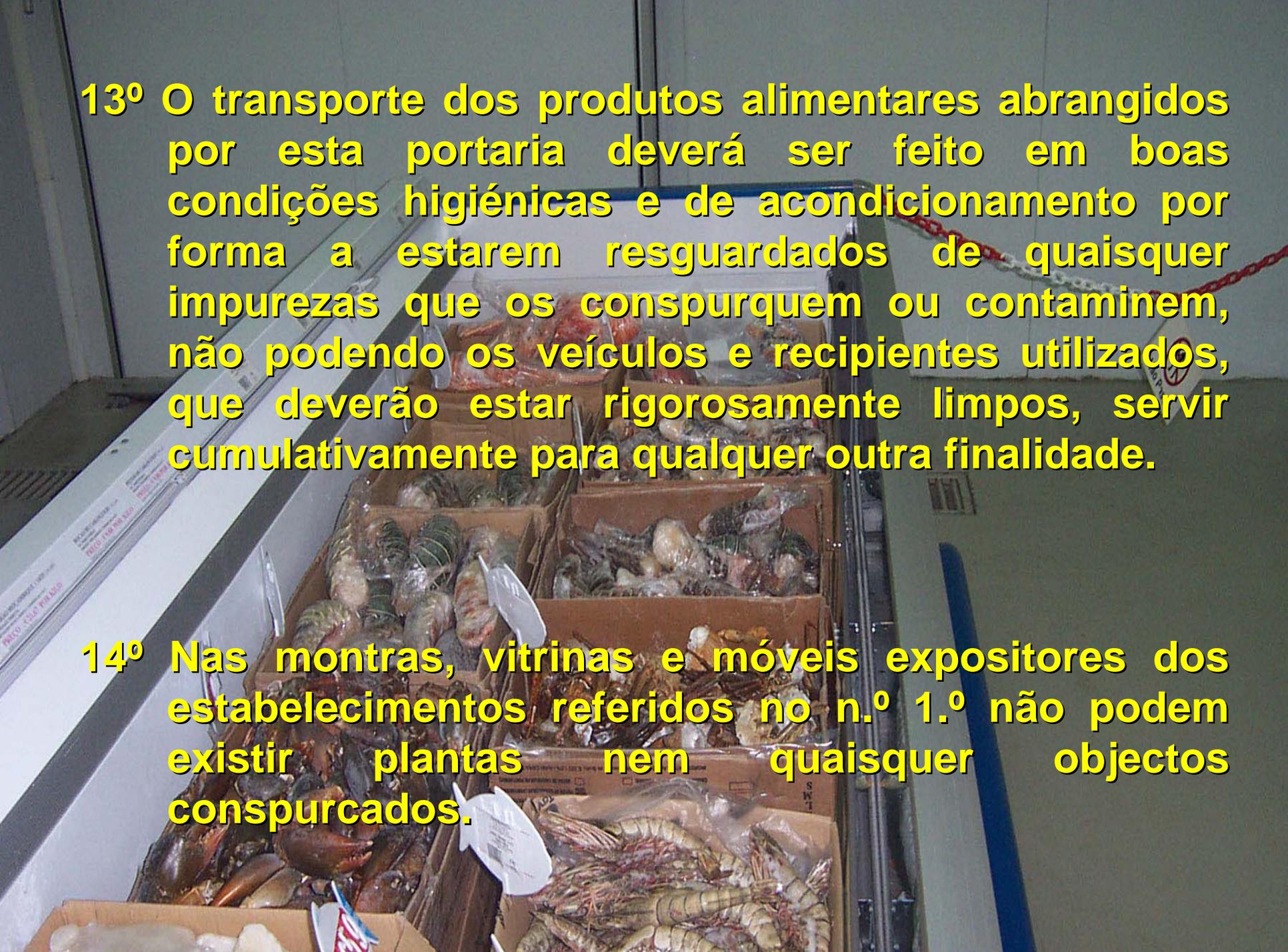
**6º Os produtos alimentares expostos nos exteriores das lojas deverão estar em recipientes próprios a cerca de 70 cm do solo e ao abrigo do sol, das intempéries e de outros factores poluentes.**

**7º Os estabelecimentos de venda de produtos alimentares que vendam igualmente outras mercadorias serão obrigados a expô-las em locais nitidamente separados e assinalados.**



**13º O transporte dos produtos alimentares abrangidos por esta portaria deverá ser feito em boas condições higiénicas e de acondicionamento por forma a estarem resguardados de quaisquer impurezas que os conspurquem ou contaminem, não podendo os veículos e recipientes utilizados, que deverão estar rigorosamente limpos, servir cumulativamente para qualquer outra finalidade.**

**14º Nas montras, vitrinas e móveis expositores dos estabelecimentos referidos no n.º 1.º não podem existir plantas nem quaisquer objectos conspurcados.**





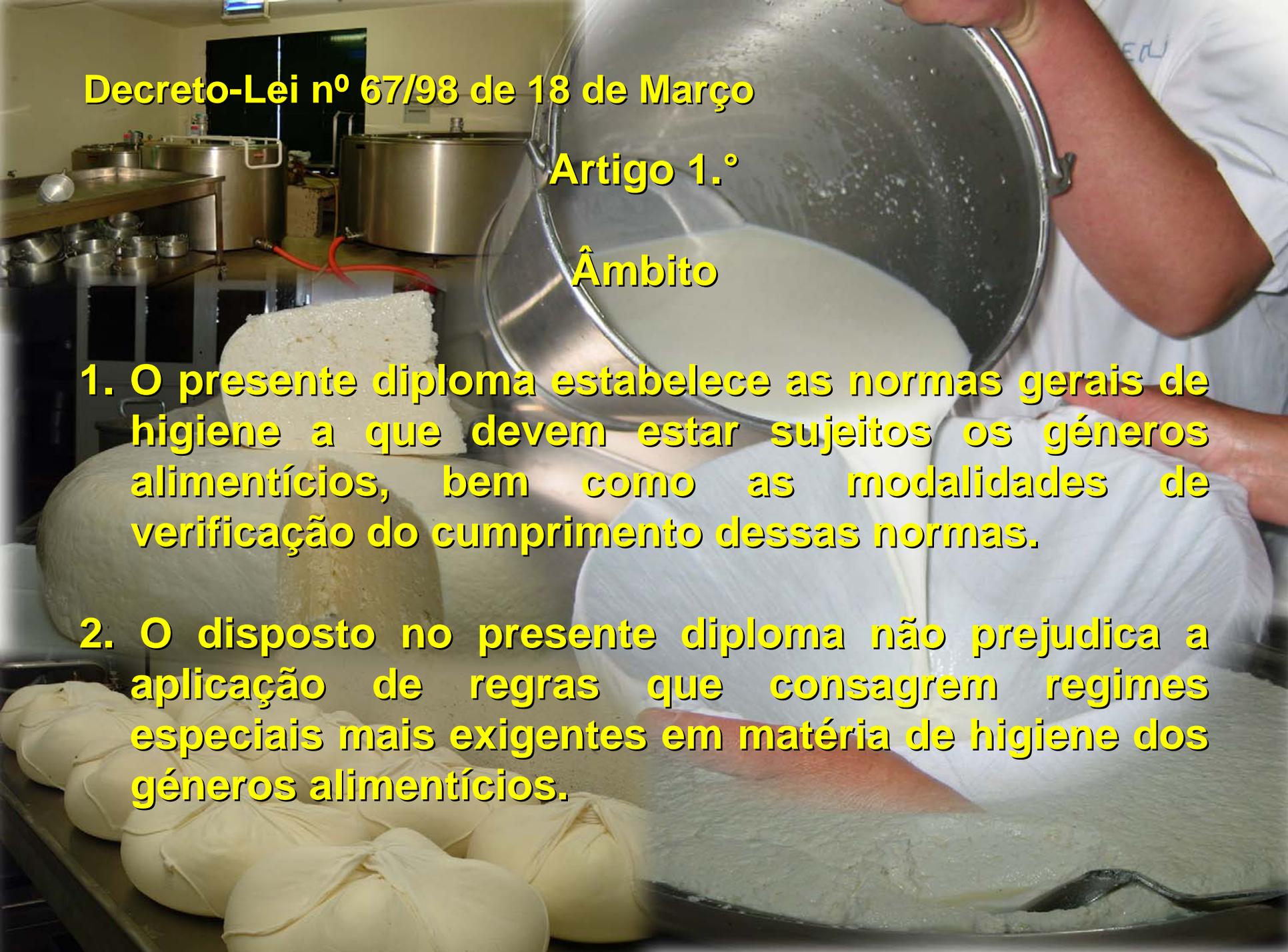
# Decreto-Lei nº 67/98 de 18 de Março

Estabelece as normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação do cumprimento dessas normas.

**Decreto-Lei nº 67/98 de 18 de Março**

**Artigo 1.º**

**Âmbito**

- 1. O presente diploma estabelece as normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação do cumprimento dessas normas.**
  - 2. O disposto no presente diploma não prejudica a aplicação de regras que consagrem regimes especiais mais exigentes em matéria de higiene dos géneros alimentícios.**
- 

## Artigo 2.º

### Objecto

- 1. A preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e venda ou colocação à disposição do público consumidor de géneros alimentícios devem realizar-se em condições de higiene, de acordo com o Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, anexo ao presente diploma e que dele faz parte integrante.**
- 2. Por portaria conjunta do Ministros da Economia, da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, da Saúde e Adjunto do Primeiro-Ministro serão estabelecidas condições específicas a aplicar aos operadores dos mercados abastecedores.**

## **Artigo 3.º**

### **Autocontrolo**

- 1. As empresas do sector alimentar devem identificar todas as fases das suas actividades de forma a garantir a segurança dos alimentos e velar pela criação, aplicação, actualização e cumprimento de procedimentos de segurança adequados.**
- 2. Nestas actividades de autocontrolo deverão ter-se em conta os seguintes princípios:**
  - a) Análise dos potenciais riscos alimentares nas operações do sector alimentar;**

- b) Identificação das fases das operações em que podem verificar-se riscos alimentares;**
- c) Determinação dos pontos críticos para a segurança dos alimentos;**
- d) Definição e aplicação de um controlo eficaz e de processos de acompanhamento dos pontos críticos;**
- e) Revisão periódica, e sempre que haja alterações dos processos da empresa, da análise de riscos alimentares, dos pontos críticos de controlo e dos processos de controlo e acompanhamento.**

## **Artigo 6.º**

### **Controlo oficial**

- 1. As autoridades competentes para o exercício do controlo oficial devem verificar, na respectiva área de actuação, se as empresas do sector alimentar aplicam e cumprem os procedimentos de higiene e segurança alimentar adequados.**
- 2. Nos controlos referidos no número anterior devem ter-se em conta os códigos de boas práticas de higiene.**

- 3. As inspecções comportarão uma avaliação geral dos riscos potenciais em matéria de segurança alimentar ligados ao exercício das actividades da empresa.**
- 4. As autoridades competentes deverão prestar especial atenção aos pontos críticos de controlo evidenciados pelas empresas do sector alimentar, com vista a determinarem se as operações de vigilância e verificação são devidamente efectuadas.**

## **Artigo 10.º**

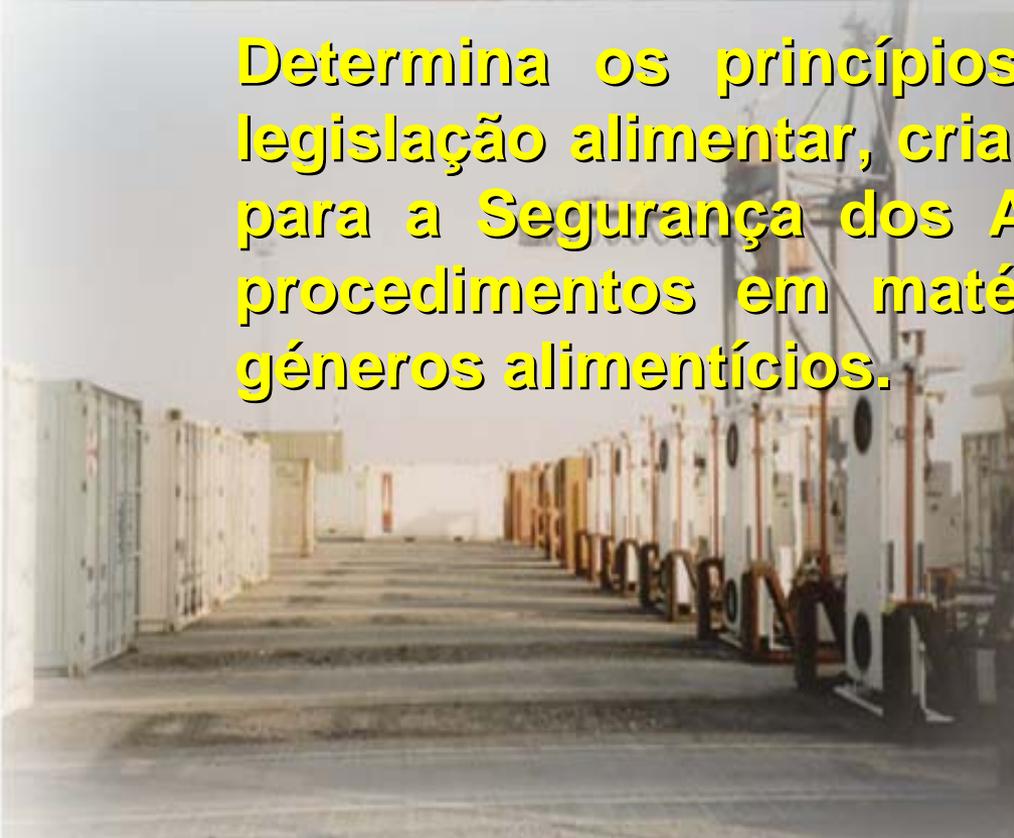
### **Defesa da saúde pública**

- 1. Sem prejuízo da aplicação das sanções previstas nos artigos anteriores, quando a violação das regras de higiene for susceptível de comprometer a segurança ou a salubridade dos géneros alimentícios, as autoridades competentes devem tomar as medidas adequadas para fazer cessar tal ilicitude, podendo determinar a retirada ou destruição dos géneros alimentícios ou o encerramento da totalidade ou de parte da empresa por um período determinado.**

- 2. Na determinação do risco para a segurança ou a salubridade dos géneros alimentícios deve ser tido em conta a natureza do género alimentício, a forma como foi manipulado e acondicionado e toda e qualquer outra operação a que tenha sido submetido antes da sua entrega ao consumidor, bem como as condições em que o mesmo é exposto ou está armazenado.**
- 3. Sempre que a conduta do agente seja susceptível de qualificação criminosa, a autoridade sanitária deverá comunicar os factos ao Ministério Público.**

# Regulamento (CE) N.º 178/2002 de 28 de Janeiro de 2002

Determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.



**Artigo 14.º**  
**Requisitos de segurança dos géneros alimentícios**

- 1. Não serão colocados no mercado quaisquer géneros alimentícios que não sejam seguros.**
- 2. Os géneros alimentícios não serão considerados seguros se se entender que são:**
  - a) prejudiciais para a saúde;**
  - b) impróprios para consumo humano.**
- 3. Ao determinar se um género alimentício não é seguro, deve-se ter em conta:**

**a) as condições normais de utilização do género alimentício pelo consumidor e em todas as fases da produção, transformação e distribuição;**

**b) as informações fornecidas ao consumidor, incluindo as constantes do rótulo, ou outras informações geralmente à disposição do consumidor destinadas a evitar efeitos prejudiciais para a saúde decorrentes de um género alimentício específico ou de uma categoria específica de géneros alimentícios.**

**4. Ao determinar se um género alimentício é prejudicial para a saúde, deve-se ter em conta:**

**a) não só o provável efeito imediato e/ou a curto e/ou a longo prazo desse género alimentício sobre a saúde da pessoa que o consome, mas também sobre as gerações seguintes;**

## **Artigo 15.º**

### **Requisitos de segurança dos alimentos para animais**

- 1. Não serão colocados no mercado nem dados a animais produtores de géneros alimentícios quaisquer alimentos para animais que não sejam seguros.**

## **Artigo 16.º**

### **Apresentação**

**Sem prejuízo de disposições mais específicas da legislação alimentar, a rotulagem, a publicidade e a apresentação dos géneros alimentícios ou dos alimentos para animais, incluindo a sua forma, aparência ou embalagem, os materiais de embalagem utilizados, a maneira como estão dispostos e o local onde estão expostos, bem como a informação que é posta à disposição acerca deles através de quaisquer meios de comunicação, não devem induzir em erro o consumidor.**

## **Artigo 17.º**

### **Responsabilidades**

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

## **Artigo 18.º**

### **Rastreabilidade**

- 1. Será assegurada em todas as fases da produção, transformação e distribuição a rastreabilidade dos géneros alimentícios, dos alimentos para animais, dos animais produtores de géneros alimentícios e de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou num alimento para animais, ou com probabilidades de o ser.**
- 2. Os operadores das empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais devem estar em condições de identificar o fornecedor de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios, ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou num alimento para animais, ou com probabilidades de o ser.**

**Para o efeito, devem dispor de sistemas e procedimentos que permitam que essa informação seja colocada à disposição das autoridades competentes, a seu pedido.**

- 3. Os operadores das empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais devem dispor de sistemas e procedimentos para identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos. Essa informação será facultada às autoridades competentes, a seu pedido.**
- 4. Os géneros alimentícios e os alimentos para animais que sejam colocados no mercado, ou susceptíveis de o ser, na Comunidade devem ser adequadamente rotulados ou identificados por forma a facilitar a sua rastreabilidade, através de documentação ou informação cabal de acordo com os requisitos pertinentes de disposições mais específicas.**
- 5. Para efeitos da aplicação dos requisitos do presente artigo no que se refere a sectores específicos, poderão ser adoptadas disposições de acordo com o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 58.º**

## **Artigo 19.º**

### **Responsabilidades em matéria de géneros alimentícios: operadores das empresas do sector alimentar**

- 1. Se um operador de uma empresa do sector alimentar considerar ou tiver razões para crer que um género alimentício por si importado, produzido, transformado, fabricado ou distribuído não está em conformidade com os requisitos de segurança dos géneros alimentícios, dará imediatamente início a procedimentos destinados a retirar do mercado o género alimentício em causa, se o mesmo tiver deixado de estar sob o controlo imediato desse mesmo operador inicial, e do facto informará as autoridades competentes. Se houver a possibilidade de o produto em questão ter chegado aos consumidores, o referido operador informá-los-á de forma eficaz e precisa do motivo da retirada e, se necessário, procederá à recolha dos produtos já fornecidos, quando não forem suficientes outras medidas para se alcançar um elevado nível de protecção da saúde.**

**2. Qualquer operador de uma empresa do sector alimentar responsável por actividades de comércio retalhista ou de distribuição que não afectem a embalagem, rotulagem, segurança ou integridade do género alimentício dará início, dentro dos limites das suas actividades, a procedimentos destinados a retirar do mercado os produtos não conformes com os requisitos de segurança dos géneros alimentícios e contribuirá para a sua segurança, transmitindo as informações relevantes necessárias para detectar o percurso do género alimentício e cooperando nas medidas tomadas pelos produtores, transformadores, fabricantes e/ou autoridades competentes.**



**Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de Abril de 2004**  
Relativo à higiene dos géneros alimentícios.

**Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de Abril de 2004**  
Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

**Regulamento (CE) n.º 854/2004 de 29 de Abril de 2004**  
Estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano.



**Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de Abril de 2004**

## **CAPÍTULO 1**

### **DISPOSIÇÕES GERAIS**

#### **Artigo 1.º**

##### **Âmbito de aplicação**

**1. O presente regulamento estabelece as regras gerais destinadas aos operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios, tendo em particular consideração os seguintes princípios:**

- a) Os operadores do sector alimentar são os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios;**
- b) A necessidade de garantir a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar, com início na produção primária;**
- c) No caso dos géneros alimentícios que não possam ser armazenados com segurança à temperatura ambiente, a importância da manutenção da cadeia do frio, em especial para os alimentos congelados;**

- d) A aplicação geral dos procedimentos baseados nos princípios HACCP, associadas à observância de boas práticas de higiene, deve reforçar a responsabilidade dos operadores das empresas do sector alimentar;**
- e) Os códigos de boas práticas constituem um instrumento valioso para auxiliar os operadores das empresas do sector alimentar, a todos os níveis da cadeia alimentar, na observância das regras de higiene e dos princípios HACCP;**
- f) A necessidade de serem estabelecidos critérios microbiológicos e requisitos de controlo da temperatura baseados numa avaliação científica do risco;**

**g) A necessidade de assegurar que os géneros alimentícios importados respeitem, pelo menos, os mesmos padrões em termos de higiene que os géneros alimentícios produzidos na Comunidade ou padrões equivalentes.**

**O presente regulamento aplica-se em todas as fases da produção, transformação e distribuição de alimentos, sem prejuízo de requisitos mais específicos em matéria de higiene dos géneros alimentícios.**

## **Artigo 6.º**

### **Controlos oficiais, registo e aprovação dos estabelecimentos**

- 1. Os operadores das empresas do sector alimentar cooperam com as autoridades competentes em conformidade com a demais legislação comunitária aplicável ou, caso esta não exista, com a legislação nacional.**
- 2. Em particular, os operadores das empresas do sector alimentar notificam a autoridade competente, sob a forma por esta requerida, de todos os estabelecimentos sob o seu controlo que se ‘ dedicam a qualquer das fases de produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios, tendo em vista o registo de cada estabelecimento.**

**Os operadores das empresas do sector alimentar asseguram igualmente que a autoridade competente disponha em permanência de informações actualizadas sobre os estabelecimentos, incluindo mediante a notificação de qualquer alteração significativa das actividades e do eventual encerramento de um estabelecimento existente.**

**3. Todavia, os operadores das empresas do sector alimentar asseguram que os estabelecimentos são aprovados pela autoridade competente, na sequência de pelo menos uma visita in loco, sempre que a aprovação seja exigida:**

**Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de Abril de 2004**

## **CAPÍTULO 1**

### **DISPOSIÇÕES GERAIS**

#### **Artigo 1.º**

#### **Âmbito de aplicação**

- 1. O presente regulamento estabelece regras específicas para os operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal. Estas regras complementam as previstas no Regulamento (CE) n.º 852/2004, e são aplicáveis aos produtos de origem animal transformados e não transformados.**

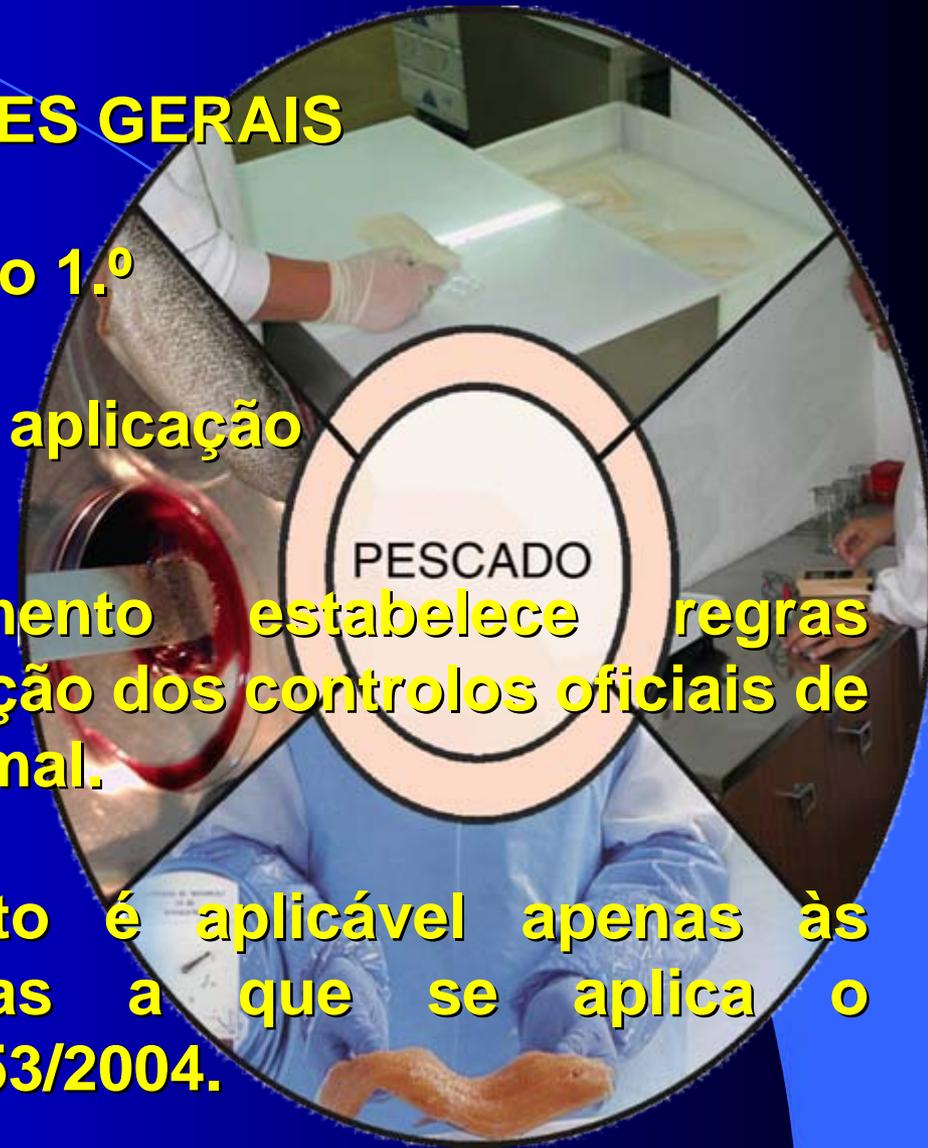
# Regulamento (CE) n.º 854/2004 de 29 de Abril de 2004

## DISPOSIÇÕES GERAIS

### Artigo 1.º

#### Âmbito de aplicação

1. O presente regulamento estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal.
2. O presente regulamento é aplicável apenas às actividades e pessoas a que se aplica o Regulamento (CE) n.º 853/2004.



**3. A realização de controlos oficiais nos termos do presente regulamento não prejudica a responsabilidade legal principal dos operadores das empresas do sector alimentar de garantir a segurança dos géneros alimentícios, prevista no Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (2), nem qualquer responsabilidade civil e penal decorrente do incumprimento das suas obrigações.**



**Muito Obrigado**