



BOLETIM DA REPÚBLICA

PUBLICAÇÃO OFICIAL DA REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE

IMPrensa Nacional de Moçambique, E.P.

AVISO

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

SUMÁRIO

Conselho de Ministros:

Decreto n.º 80/2020:

Aprova o Regulamento para o Controlo Hígio-Sanitário dos Produtos da Pesca e revoga o Decreto n.º 76/2009, de 15 de Dezembro.

CONSELHO DE MINISTROS

Decreto n.º 80/2020

de 8 de Setembro

Havendo necessidade de garantir o cumprimento das exigências do mercado e uma melhor protecção do consumidor e da saúde humana, bem como a protecção da saúde e do bem-estar animal e do ambiente, ao abrigo do disposto no artigo 110 da Lei n.º 22/13, de 1 de Novembro – Lei das Pescas, o Conselho de Ministros decreta:

Artigo 1. É aprovado o Regulamento para o Controlo Hígio-Sanitário dos Produtos da Pesca, em anexo, que é parte integrante do presente Decreto.

Art. 2. Para efeitos do presente Decreto, é designado o Instituto Nacional de Inspeção do Pescado, IP, Autoridade Competente para o controlo hígio-sanitário dos produtos da pesca.

Art. 3. Compete ao Ministro que superintende a área das Pescas aprovar os procedimentos específicos que garantam a aplicação do presente Decreto.

Art. 4. É revogado o Decreto n.º 76/2009, de 15 de Dezembro.

Art. 5. O presente Decreto entra em vigor no prazo de noventa dias, a contar da data da sua publicação.

Aprovado pelo Conselho de Ministros, aos 4 de Agosto de 2020.

Publique-se.

O Primeiro-Ministro, *Carlos Agostinho de Rosário*.

Regulamento Para o Controlo Hígio-Sanitário dos Produtos da Pesca

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

ARTIGO 1

(Objecto)

O presente Regulamento estabelece, para os produtos da pesca e rações para animais aquáticos:

- os requisitos hígio-sanitários e de gestão de qualidade relativos às actividades de manuseamento e ou processamento, transformação, distribuição e comércio;
- os requisitos sanitários para a monitorização e certificação da sanidade dos organismos aquáticos;
- as regras para a realização dos controlos oficiais e outras actividades oficiais em toda a cadeia produtiva, incluindo a distribuição e o comércio;
- os requisitos do mercado, na protecção do consumidor e da saúde pública, na protecção da saúde e do bem-estar animal e do ambiente.

ARTIGO 2

(Âmbito de aplicação)

As disposições do presente Regulamento aplicam-se, no território nacional:

- a todos os produtos da pesca, derivados e rações para animais aquáticos;
- aos operadores de toda a cadeia produtiva dos produtos referidos na alínea anterior;
- a todas as fases de produção e ou processamento, transformação, distribuição e comércio dos produtos referidos na alínea a) do presente artigo;
- a todos os produtos não selados e manipulados em trânsito internacional;
- aos controlos oficiais e outras actividades oficiais destinados a verificar o cumprimento, pelas unidades produtivas e operadores, dos requisitos sanitários, hígio-sanitário, de gestão de qualidade e do ambiente.

ARTIGO 3

(Definições)

O significado dos termos e expressões usados no presente Regulamento constam do glossário em anexo, do qual faz parte integrante.

ARTIGO 4

(Princípios gerais)

Sem prejuízo dos princípios gerais estabelecidos na Lei das Pescas e demais normas aplicáveis, ao controlo hígio-sanitário

dos produtos da pesca e outras actividades oficiais aplicam-se, com as necessárias adaptações, os seguintes princípios específicos:

- a) Princípio da legalidade, segundo o qual a Autoridade Competente realiza os controlos oficiais e outras actividades oficiais em conformidade da lei; os actos da Autoridade Competente no exercício das suas funções não podem ultrapassar o que foi positivado nas normas jurídicas;
- b) Princípio da segurança dos alimentos, segundo o qual, a colheita, o manuseamento, a transformação e a distribuição dos produtos da pesca e a sua rastreabilidade permitem manter o seu valor nutricional, qualidade e segurança sanitárias, reduzir o desperdício e minimizar os impactos negativos sobre o meio ambiente;
- c) Princípio da confidencialidade, que consiste na garantia de que a Autoridade Competente, na execução dos controlos oficiais, salvaguarda a devida confidencialidade da informação sobre as actividades das unidades produtivas e dos operadores;
- d) Princípio da conservação de documentos, que consiste na obrigatoriedade de os operadores manterem qualquer documentação e registos em boas condições de conservação durante um período definido pela Autoridade Competente;
- e) Princípio da protecção do consumidor, que consiste na protecção de consumidores fornecendo-lhes uma base para que façam escolhas com conhecimento de causa em relação aos produtos da pesca que consomem;
- f) Princípio da imparcialidade, segundo o qual, o pessoal envolvido nos controlos oficiais e outras actividades oficiais deve abster-se de praticar ou participar em procedimento ou acto administrativo que vise a prossecução de interesse próprio, de seu parente ou afim, bem como de outras entidades com as quais possa ter conflito de interesse, nos termos da lei;
- g) Princípio da rastreabilidade, que consiste na capacidade de traçar o histórico e prosseguir o rasto com base em informações conhecidas ou registadas para a identificação da origem, destino e fim de factos ou produtos da pesca e rações para animais aquáticos, incluindo a distribuição e o comércio;
- h) Princípio da responsabilidade, segundo o qual, a Autoridade Competente e os operadores são responsáveis por assegurar que, em todas as fases de produção, transformação e distribuição nas empresas sob seu controlo, os produtos preenchem os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas actividades, incluindo a verificação do cumprimento desses mesmos requisitos;
- i) Princípio da transparência, que se traduz na publicidade das actividades dos controlos oficiais.

ARTIGO 5

(Órgão Consultivo de Inspeção do Pescado)

1. O Órgão Consultivo de Inspeção do Pescado, abreviadamente designado por “OCIP” é um fórum inter-institucional de natureza consultiva que se pronuncia sobre matérias do interesse e do âmbito da inspeção do pescado.

2. O OCIP é dirigido pelo Director-geral do Instituto Nacional de Inspeção do Pescado, IP e tem a seguinte composição:

- a) Representante do Ministério que superintende as áreas do mar, águas interiores e pescas;

- b) Representante da Autoridade Tributaria;
- c) Agência Nacional para o Controlo de Qualidade Ambiental (AQUA);
- d) Administração Nacional de Áreas de Conservação (ANAC);
- e) Inspeção Nacional de Actividades Económicas (INAE);
- f) Instituto Nacional de Normalização e Qualidade (INNOQ);
- g) Autoridade Nacional de Agro-pecuária e Biossegurança;
- h) Direcção de Higiene Ambiental (DHA- MISAU).

3. O funcionamento do OCIP é regido por um regulamento interno a ser aprovado pelo Ministro que superintende as áreas do mar, águas interiores e pescas.

CAPÍTULO II

Autoridade Competente

SECÇÃO I

Competências e Planos

ARTIGO 6

(Competências da Autoridade Competente)

No âmbito dos controlos oficiais, cabe à Autoridade Competente:

- a) realizar acções de planificação, desenvolvimento, implementação, supervisão e controlo das actividades relacionadas com os controlos oficiais e outras actividades oficiais;
- b) estabelecer normas técnicas específicas relativas aos controlos oficiais e outras actividades oficiais, incluindo a elaboração ou adaptação de especificações harmonizadas com a legislação nacional e internacional;
- c) autorizar a instalação e ou modificação das unidades produtivas, incluído as dos organismos aquáticos vivos;
- d) licenciar e inspeccionar as unidades produtivas, incluindo as dos organismos aquáticos vivos;
- e) certificar os produtos da pesca para sua colocação no mercado e em trânsito;
- f) certificar as rações para animais aquáticos em coordenação com a Autoridade Veterinária Competente;
- g) certificar os produtos da pesca com fins não alimentares;
- h) monitorar planos de biossegurança nas unidades produtivas de organismos aquáticos vivos em coordenação com Autoridade Veterinária Competente;
- i) promover a monitorização e a certificação da sanidade de organismos aquáticos em coordenação com a Autoridade Veterinária Competente;
- j) assegurar a monitorização e a certificação sanitária de plantas aquáticas em coordenação com a Autoridade Fitossanitária;
- k) realizar programas de pesquisa, análise e avaliação relacionados com os perigos e riscos nos organismos aquáticos, produtos da pesca e rações para animais aquáticos;
- l) realizar a verificação e auditar o cumprimento e a conformidade dos requisitos hígio-sanitários das unidades produtivas, em todas as fases da cadeia produtiva, incluindo a distribuição e comércio;
- m) criar e manter um sistema de registo documental dos processos de licenciamento, certificação, análises laboratoriais e outros afins;
- n) realizar acções de formação, pesquisa e divulgação das actividades de inspeção do pescado;
- o) realizar auditorias internas e supervisões;
- p) tramitar e decidir sobre os processos de infracção hígio-sanitárias;

- q) divulgar a legislação nacional e internacional relativa à segurança dos alimentos, aos requisitos gerais e específicos dos mercados importadores e à inspecção do pescado;
- r) divulgar a lista das unidades produtivas e de operadores;
- s) prestar serviços de análises laboratoriais relativas à segurança dos produtos da pesca e rações para animais aquáticos e aos controlos oficiais;
- t) proceder à cobrança e registo de taxas provenientes da prestação de serviços da inspecção do pescado, bem como dar-lhes o devido destino nos termos da lei;
- u) definir os limites e critérios das análises, testes e diagnósticos laboratoriais no âmbito dos controlos oficiais e outras actividades oficiais;
- v) assegurar o processo de certificação do corpo de Inspectores do Pescado e manter o respectivo nível de certificação;
- w) assegurar o processo de acreditação de análises laboratoriais e manter o respectivo nível de acreditação;
- x) publicar e actualizar a lista dos laboratórios oficiais e de referência para análises dos controlos oficiais e do auto-controlo das unidades produtivas e operadores, relativas à segurança dos produtos da pesca e rações para animais aquáticos;
- y) designar Inspectores do Pescado e Técnicos de Laboratórios;
- z) designar Inspectores do Pescado e Técnicos de Laboratório autorizados a assinar a documentação relativa ao licenciamento e certificação sanitário e à actividade laboratorial;
- aa) exercer outras competências que venham a ser superiormente definidas, no âmbito da actividade de inspecção do pescado.

ARTIGO 7

(Plano Nacional dos Controlos Oficiais)

1. A Autoridade Competente é responsável pela elaboração e implementação do Plano Nacional dos Controlos Oficiais, que deve conter, entre outros:

- a) objectivos estratégicos do plano, bem como a forma como os mesmos se reflectem na definição de prioridades dos controlos oficiais e na afectação de recursos;
- b) informações gerais sobre a estrutura e a organização dos controlos oficiais em todas as fases da cadeia produtiva;
- c) classificação dos riscos das actividades previstas;
- d) descrição de acções para sua implementação, no que se refere, nomeadamente, aos recursos humanos, materiais e económico-financeiros;
- e) indicação clara da forma de actualização do plano, à luz da evolução da situação sanitária e hígio-sanitária.

2. O Plano Nacional dos Controlos Oficiais é trienal e é apresentado aos organismos sociais, profissionais e económicos ligados aos operadores para seu conhecimento, bem como ao país importador, quando solicitado.

SECÇÃO II

Inspector do Pescado e Técnico de Laboratório

ARTIGO 8

(Designação do Inspector do Pescado e do Técnico de Laboratório)

1. O Inspector do Pescado e o Técnico de Laboratório são designados por despacho da Autoridade Competente, que deve enunciar os controlos oficiais e outras actividades oficiais e tarefas conexas para os quais a designação é feita.

2. A designação do Inspector do Pescado e do Técnico de Laboratório habilita-os à assinatura da documentação relativa ao licenciamento, certificação sanitário e actividade laboratorial.

ARTIGO 9

(Indumentária e identificação do Inspector do Pescado e do Técnico de Laboratório)

1. No exercício das suas funções, o Inspector do Pescado e o Técnico de Laboratório devem usar uniforme devidamente identificado e serem portadores do respectivo cartão de identificação.

2. A indumentária e a identificação do Inspector do Pescado e do Técnico de Laboratório são aprovadas pela comissão interministerial da reforma da administração pública.

ARTIGO 10

(Poderes do Inspector do Pescado)

1. Com vista a garantir o cumprimento das disposições do presente regulamento e demais legislação aplicável, o Inspector do Pescado pode, no exercício das suas funções:

- a) vistoriar, abrir ou ordenar a abertura de unidades produtivas;
- b) verificar as condições hígio-sanitárias das unidades produtivas;
- c) verificar, auditar e validar o sistema de HACCP;
- d) ordenar, se for caso disso, o encerramento das unidades produtivas;
- e) colher amostras de produtos para a realização de análises, testes e diagnósticos;
- f) inspecionar, em toda a cadeia produtiva, incluindo o transporte, a documentação relativa aos produtos da pesca e de rações para animais aquáticos;
- g) interditar ou suspender a circulação de produtos da pesca e produtos alimentares de origem aquática suspeitos ou impróprios para o consumo humano;
- h) interditar ou suspender a circulação de rações suspeitas ou impróprias para alimentação de animais aquáticos.

2. Sempre que, no decurso das acções de inspecção e verificação, o Inspector do Pescado tenha fundadas razões para presumir a existência de infracção ao presente Regulamento e demais legislação aplicável, pode, a título preventivo:

- a) apreender qualquer embarcação ou veículos com produtos da pesca e rações para animais aquáticos adulterados ou impróprios para o consumo humano, incluindo lotes;
- b) retirar as licenças sanitárias das unidades produtivas e instalações cujas condições hígio-sanitárias não se conformem com o presente regulamento e demais legislação aplicável;
- c) selar porões, bem como qualquer área ou compartimento de unidades produtivas que se suspeite conter produtos adulterados;
- d) recolher os elementos de prova que julguem necessários incluindo os Diários de Bordo de Pesca e os Diários de Máquinas.

3. Sempre que, no decurso das acções relativas aos controlos oficiais e outras actividades oficiais, o Inspector do Pescado presuma a existência de indícios ou a prática de uma infracção ao presente Regulamento e demais legislação aplicável, deve proceder à instauração do competente processo de infracção hígio-sanitária para efeitos de responsabilização, nos termos da lei.

ARTIGO 11

(Área de acesso do Inspector do Pescado)

1. No exercício das suas funções, o Inspector do Pescado tem acesso a qualquer área ou compartimento de uma unidade produtiva.

2. A interdição de acesso em contravenção do disposto no número anterior será qualificada como falta de cooperação com o Inspector do Pescado, nos termos do disposto na alínea f) do artigo 102 da Lei das Pescas.

3. Será punível nos termos da lei penal quando a interdição de acesso seja acompanhada de violência ou ameaça de violência.

ARTIGO 12

(Formação e capacitação técnica do pessoal da Autoridade Competente)

1. A Autoridade Competente concebe e implementa planos e programas de formação e ou capacitação, tendo em vista garantir que o seu pessoal realize controlos oficiais e outras actividades oficiais com eficiência e eficácia.

2. O pessoal que realiza controlos oficiais e outras actividades oficiais beneficia regularmente de formação e ou capacitação adequada que lhe permita exercer as suas funções com a devida competência técnica.

CAPÍTULO III

Encargos pelos controlos oficiais e outras actividades oficiais

ARTIGO 13

(Encargos pelos controlos oficiais e outras actividades oficiais)

A autoridade competente assegura a cobertura das despesas planificadas resultantes dos controlos oficiais e outras actividades oficiais.

ARTIGO 14

(Taxas de inspecção do pescado)

1. A prestação de serviços de inspecção do pescado, no âmbito dos controlos oficiais e de outras actividades oficiais implica como contrapartida o pagamento de taxas, cujos valores são definidos por Diploma Ministerial Conjunto dos Ministros que superintendem as áreas das pescas e das finanças.

2. O valor das taxas cobradas constitui receita da Autoridade Competente.

ARTIGO 15

(Valores provenientes de sanções)

1. Os valores provenientes da aplicação de sanções e de venda em hasta pública dos produtos confiscados por infracções hígio-sanitárias constituem receita da Autoridade Competente.

2. As receitas provenientes da cobrança das multas aplicadas em violação da Lei das Pescas e do presente Regulamento têm a seguinte distribuição:

- a) 75% para Autoridade Competente, cuja aplicação será definida por despacho do Ministro que superintende a área das Pescas;
- b) 25% para os intervenientes no processo de infracção hígio-sanitárias.

CAPÍTULO IV

Regras hígio-sanitárias

ARTIGO 16

(Requisitos de higiene)

1. Os operadores, ao longo da cadeia produtiva, distribuição e comércio devem observar, sempre que aplicável, os requisitos hígio-sanitários.

2. A Autoridade Competente estabelece os métodos de amostragem e análise laboratoriais relativos aos requisitos hígio-sanitários.

ARTIGO 17

(Sistemas de auto-controlo)

1. Os operadores devem estabelecer, aplicar e manter processos permanentes de auto-controlo baseados em princípios de HACCP ou equivalentes.

2. Os princípios do HACCP a serem observados são os seguintes:

- a) identificação de perigos associados a cada etapa do processo;
- b) identificação dos pontos críticos de controlo nas fases em que o controlo é essencial para prevenir, eliminar ou reduzir o perigo a níveis aceitáveis;
- c) estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo, com vista à prevenção, eliminação ou redução dos perigos identificados;
- d) estabelecimento de medidas de monitorização em pontos críticos de controlo;
- e) estabelecimento de medidas correctivas, sempre que a monitorização indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob controlo;
- f) estabelecimento de processos a efectuar regularmente, para verificação da funcionalidade eficaz das medidas referidas nas alíneas a) a e);
- g) elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas.

3. Qualquer alteração nos produtos e no processo, ou em qualquer fase da produção, obriga à revisão do processo e à introdução das alterações necessárias.

4. Os operadores não são obrigados a criar, aplicar e a manter processos com base nos princípios HACCP se realizarem as seguintes actividades:

- a) criação, pesca e a apanha de organismos aquáticos vivos com vista à sua colocação no mercado;
- b) operações de manuseamento, designadamente, o abate, a sangria, o descabeçamento, a evisceração, a remoção das barbatanas, a refrigeração e embalagem, na condição de serem efectuadas a bordo das embarcações de pesca;
- c) transporte e a armazenagem dos produtos da pesca e rações para animais aquáticos, cuja natureza não tenha sido substancialmente alterada, incluindo organismos aquáticos vivos nas explorações piscícolas em terra.

5. Os operadores devem possuir documentação que descreva os processos desenvolvidos em conformidade com o presente artigo e mantê-la actualizada, fornecer prova da observância da aplicação dos princípios HACCP sob a forma exigida pela Autoridade Competente.

ARTIGO 18

(Uso de água)

1. Tendo em vista prevenir a contaminação dos produtos da pesca, os operadores devem providenciar um abastecimento adequado de água potável ou água limpa, sendo que:

- a) o gelo deve ser manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação;
- b) o gelo que entre em contacto com os produtos da pesca deve ser fabricado com água potável ou com água limpa, quando utilizado para refrigeração de produtos da pesca inteiros.

2. Para remover eventual contaminação da superfície dos produtos da pesca, os operadores devem usar água potável ou água limpa, salvo se a Autoridade Competente autorizar a utilização de outras substâncias.

ARTIGO 19

(Rastreabilidade)

1. Os operadores dos produtos da pesca e rações para animais aquáticos devem estar em condições de:

- a) identificar o fornecedor de um produto, de uma ração ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada nestes ou com probabilidades de o ser;
- b) identificar os operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos;
- c) dispor de sistemas e procedimentos que permitam que as informações referidas nas alíneas anteriores sejam colocadas, sempre que solicitado, à disposição da Autoridade Competente.

2. Os produtos da pesca e rações para animais aquáticos que sejam colocados no mercado, ou susceptíveis de o serem, devem ser adequadamente identificados de forma a facilitar a sua rastreabilidade.

CAPÍTULO V

Controlos oficiais e outras actividades oficiais

SECÇÃO I

Regras gerais de controlos oficiais

ARTIGO 20

(Obrigações gerais relativas à Autoridade Competente)

A autoridade competente deve:

- a) dispor de procedimentos e ou outros instrumentos legais actualizados destinados a assegurar a eficácia e a adequação dos controlos oficiais e outras actividades oficiais;
- b) ter procedimentos e ou disposições actualizados destinados a assegurar a imparcialidade, a qualidade e a coerência dos controlos oficiais e outras actividades oficiais;
- c) dispor de procedimentos e ou disposições actualizados destinados a assegurar que o pessoal que realiza controlos oficiais e outras actividades oficiais não se encontre em situação de conflito de interesses;
- d) dispor de, ou ter acesso a uma capacidade laboratorial adequada para a realização de análises, testes e diagnósticos;
- e) dispor de, ou ter acesso a pessoal devidamente qualificado e com experiência adequada em número suficiente, para que os controlos oficiais e outras actividades oficiais possam ser realizados com eficiência e eficácia;
- f) dispor de instalações e equipamento adequados e devidamente mantidos a fim de garantir que o pessoal possa realizar os controlos oficiais e outras actividades oficiais com eficiência e eficácia;
- g) dispor dos poderes legais necessários para efectuar controlos oficiais e outras actividades oficiais e tomar as medidas previstas no presente regulamento;
- h) ter procedimentos legais actualizados para assegurar que o pessoal tenha acesso às unidades produtivas e aos documentos que estes detêm, para que possa realizar as suas tarefas adequadamente;
- i) dispor de planos de contingência e estar preparada para os aplicar numa situação de emergência.

ARTIGO 21

(Regras gerais aplicáveis aos controlos oficiais)

1. A Autoridade Competente realiza regularmente controlos oficiais de todas as unidades produtivas e operadores com uma frequência adequada, de acordo com os riscos identificados, tendo em conta:

- a) os riscos identificados relacionados com:
 - i. os produtos da pesca e animais aquáticos;
 - ii. as actividades sob controlo dos operadores;
 - iii. o local das actividades ou operações dos operadores;
 - iv. a utilização de produtos, processos, materiais ou substâncias que possam influenciar a segurança dos produtos da pesca ou a segurança da ração para animais aquáticos, a saúde ou o bem-estar animal.
- b) as informações que apontem para a probabilidade de os consumidores poderem ser induzidos a erro, nomeadamente no que tange à natureza, identidade, propriedades, composição, quantidade, durabilidade, país de origem ou local de proveniência, método de fabrico ou de produção de produtos da pesca;
- c) os antecedentes dos operadores no que diz respeito aos resultados dos controlos oficiais de que tenham sido alvo;
- d) a fiabilidade e os resultados dos auto-controlos que tenham sido realizados pelas unidades operativas e operadores;
- e) qualquer informação passível de consubstanciar incumprimento das regras estabelecidas.

2. Os controlos oficiais com base no risco visam identificar eventuais infracções intencionais às regras cometidas por meio de práticas fraudulentas ou enganosas, sendo realizados:

- a) antes da colocação no mercado, ou da circulação de certos animais aquáticos e produtos da pesca, tendo em vista a emissão de documentos oficiais de certificação sanitária como condição para a sua colocação no mercado ou circulação;
- b) sem aviso prévio, excepto quando seja necessário e devidamente justificado para a realização do controlo oficial;
- c) tanto quanto possível, de modo a reduzir ao mínimo necessário os encargos administrativos e a perturbação das operações para as unidades operativas e os operadores, sem que tal afecte negativamente a eficácia desses controlos.

ARTIGO 22

(Regras específicas aplicáveis aos controlos oficiais)

A Autoridade Competente estabelece regras específicas para a realização de controlos oficiais e outras actividades oficiais, bem como para a frequência mínima desses controlos, tendo em conta:

- a) os perigos e riscos específicos existentes em relação a cada produto da pesca;
- b) os resíduos de substâncias relevantes nos produtos da pesca e ração para animais aquáticos;
- c) os requisitos em matéria de bem-estar animal.

ARTIGO 23

(Auditoria da Autoridade Competente)

1. A fim de assegurar o cumprimento do presente regulamento, a Autoridade Competente realiza auditoria interna e toma as medidas adequadas à luz dos resultados dessa auditoria.

2. A auditoria interna é efectuada de forma transparente e sujeita a uma análise independente.

ARTIGO 24

(Obrigações dos operadores)

1. Sem prejuízo do disposto na Lei das Pescas, os operadores estão sujeitos às inspecções realizadas nos termos do presente regulamento ou outra legislação aplicável, devendo facultar à Autoridade Competente, na execução dos controlos oficiais e outras actividades oficiais, nomeadamente:

- a) o acesso às unidades produtivas, aos equipamentos, e a outros locais sob o seu controlo e suas imediações;
- b) os documentos e registos do sistema de auto-controlo pelo método HACCP e outros equivalentes, exigidos ou considerados necessários;
- c) os sistemas informatizados de gestão de informação;
- d) os produtos da pesca sob seu controlo.

2. Os operadores devem dispor de técnicos de controlo de qualidade internos, com formação adequada em matéria de sanidade, capazes de garantir a implementação efectiva dos Sistemas de Controlo de Qualidade ou Auto-controlo nas empresas, e serem os interlocutores válidos entre a empresa e a Autoridade Competente.

3. Os operadores, durante os controlos oficiais e outras actividades oficiais, devem prestar apoio e cooperar com o pessoal da Autoridade Competente, no desempenho das suas actividades.

4. As obrigações dos operadores previstas no presente artigo são também aplicáveis, nos casos em que os controlos oficiais e outras actividades oficiais sejam realizados por entidades delegadas ou autorizados de controlo.

ARTIGO 25

(Transparência dos controlos oficiais)

A Autoridade Competente deve efectuar os controlos oficiais com transparência e assegurar a publicação anual de informações relativas à organização e realização dos controlos oficiais, os quais devem conter:

- a) o tipo, número e resultados dos controlos oficiais;
- b) o tipo e o número de casos de incumprimento detectados;
- c) o tipo, o número de casos e as medidas tomadas pela Autoridade Competente, incluindo as sanções aplicadas;
- d) outros elementos julgados pertinentes para assegurar a transparência dos controlos oficiais.

ARTIGO 26

(Procedimentos de controlo documentado)

1. A Autoridade Competente efectua os controlos oficiais de acordo com procedimentos documentados, que devem conter instruções para o pessoal que efectua controlos oficiais.

2. Os procedimentos referidos no número anterior são aprovados por Diploma Ministerial do Ministro que superintende a área das pescas e aquacultura.

ARTIGO 27

(Registos controlos oficiais)

A Autoridade Competente deve registar todos os controlos oficiais que efectua, os quais podem ter suporte em papel ou constar de formato electrónico.

ARTIGO 28

(Métodos e técnicas dos controlos oficiais)

1. A Autoridade Competente aprova os métodos e técnicas dos controlos oficiais.

2. Os métodos e técnicas dos controlos oficiais e outras actividades oficiais incluem:

- a) a avaliação dos controlos realizados pelos operadores e dos resultados obtidos;
- b) a inspecção hígio-sanitária de produtos da pesca;
- c) o controlo das condições de higiene das unidades produtivas;
- d) a avaliação dos procedimentos em matéria de boas práticas de fabrico, de boas práticas de higiene e dos procedimentos baseados nos princípios da HACCP;
- e) a avaliação de documentos, registos de rastreabilidade e outros registos que possam ser relevantes para a avaliação do cumprimento das regras a que se refere a alínea a) do presente número;
- f) as entrevistas aos operadores e respectivo pessoal;
- g) a verificação das medições efectuadas pelo operador e de outros resultados de testes;
- h) amostras, análises, diagnósticos e testes;
- i) auditorias aos operadores;
- j) qualquer outra actividade necessária para identificar casos de incumprimento.

ARTIGO 29

(Execução dos controlos oficiais)

1. Os controlos oficiais, com base nos métodos de verificação e de auditoria, incidem sobre:

- a) os requisitos hígio-sanitários;
- b) as boas práticas de higiene e fabrico;
- c) os procedimentos baseados no sistema HACCP ou outros sistemas de auto-controlo equivalentes;
- d) o controlo de práticas económicas enganosas e fraudulentas;
- e) outros que venham a ser estabelecidos.

2. Os controlos oficiais devem verificar se os operadores aplicam os procedimentos de forma constante e correcta, pelo menos, em matéria de:

- a) informações relativas à cadeia produtiva;
- b) concepção e manutenção das instalações e do equipamento das unidades produtivas;
- c) higiene das operações, antes, durante e após a sua realização;
- d) higiene do pessoal e das instalações;
- e) formação em matéria de higiene e métodos de trabalho;
- f) controlos parasitários;
- g) qualidade da água;
- h) controlo de pragas;
- i) controlo da temperatura;
- j) controlo de matérias-primas, ingredientes, aditivos, embalagens e produto final que entram e saem das unidades produtivas, incluindo a respectiva documentação;
- k) aplicação de forma constante e correcta dos procedimentos do sistema HACCP ou outros sistemas de auto-controlo equivalentes;
- l) observação dos critérios microbiológicos previstos;
- m) cumprimento dos requisitos sobre resíduos, contaminantes e substâncias proibidas;
- n) ausência de perigos físicos, químicos e biológicos nos produtos da pesca;
- o) verificação, no que se refere ao cumprimento pelo pessoal e pelas actividades do pessoal, do cumprimento dos requisitos previstos em todas as fases do processo de produção, nas unidades produtivas;

p) cumprimento dos requisitos de calibração, peso, vidragem, rotulagem, apresentação e publicidade, entre outros.

3. A implementação dos controlos oficiais e outras actividades oficiais deve integrar, especificamente:

- a) a avaliação do desempenho do pessoal;
- b) a observação e leitura dos registos efectuados pelo operador;
- c) a colheita de amostras para análise, teste e diagnósticos laboratoriais, sempre que necessário;
- d) a Documentação dos aspectos controlados;
- e) as entrevistas realizadas junto dos operadores;
- f) as constatações e conclusões.

4. Os controlos oficiais são efectuados sem aviso prévio e com acesso imediato às instalações e documentação, excepto quando for para aprovação das unidades produtivas.

ARTIGO 30

(Medidas correctivas em caso de não-conformidade)

1. Quando, no decurso da execução dos controlos oficiais, o Inspector do Pescado constatar alguma não-conformidade, deve tomar as devidas medidas, tendo em conta a sua natureza e os antecedentes do operador.

2. O Inspector do Pescado, na presença do operador, estabelece um prazo de execução das acções correctivas sujeitas a uma verificação de seguimento.

3. O incumprimento dos prazos estabelecidos pelo Inspector do Pescado constitui infracção hígio-sanitária.

ARTIGO 31

(Métodos de amostragem de análise, testes e diagnóstico laboratorial)

1. Os métodos de amostragem e de análise, testes e diagnósticos laboratoriais utilizados, no contexto dos controlos oficiais e outras actividades oficiais, devem observar:

- a) a legislação nacional e, na sua ausência, as normas internacionalmente reconhecidas;
- b) as normas científicas e satisfazer as necessidades específicas do laboratório, que assegurem a solidez e fiabilidade dos resultados de análises, testes e diagnósticos laboratoriais;
- c) os métodos disponíveis que respeitem as regras ou protocolos relevantes reconhecidos internacionalmente;
- d) os métodos desenvolvidos ou recomendados pelos laboratórios de referência e validados em conformidade com protocolos científicos e internacionalmente aceites.

2. As medidas de execução para realizar análises laboratoriais devem, pelo menos, considerar:

- a) os critérios de desempenho, os parâmetros de análise, o grau de incerteza das medições e os procedimentos de validação das metodologias;
- b) as regras de interpretação dos resultados.

3. As amostras devem ser colhidas, manuseadas, rotuladas e rastreáveis de forma a garantir a sua validade analítica e jurídica.

ARTIGO 32

(Garantias do Operador)

A Autoridade Competente estabelece procedimentos para garantir o direito dos operadores, cujos produtos sejam sujeitos a amostragem e análise, poderem solicitar parecer de peritos

independentes, sem prejuízo da obrigação de a Autoridade Competente, em caso de emergência, tomar as medidas pertinentes.

ARTIGO 33

(Relatórios de controlos oficiais e outras actividades oficiais)

1. A Autoridade Competente elabora relatórios relativos aos controlos oficiais e outras actividades oficiais.

2. A Autoridade Competente elabora e aprova modelos específicos sobre o conteúdo dos relatórios dos controlos oficiais e outras actividades oficiais.

ARTIGO 34

(Produtos impróprios)

São impróprios ou inadequados ao consumo humano, os produtos da pesca que possam constituir perigo, se:

- a) forem detectadas deficiências graves durante os controlos oficiais;
- b) tiverem demonstrado resultados das análises e testes com níveis superiores aos estipulados;
- c) forem provenientes de espécies aquáticas proibidas, nocivas e ou venenosas indicadas no n.º 1 e 2 do artigo 48 do presente regulamento.

SECCAO II

Gestão de Crises

ARTIGO 35

(Plano geral de gestão de crises)

1. A Autoridade Competente elabora plano geral de gestão de crises em estreita cooperação com outras autoridades competentes no domínio da segurança dos produtos da pesca e de rações para animais aquáticos.

2. O plano geral deve especificar os tipos de situações que implicam riscos directos ou indirectos para a saúde humana, ligados a produtos da pesca e de rações para animais aquáticos, que não são susceptíveis de ser prevenidos, eliminados ou reduzidos para um nível aceitável, de acordo com a legislação em vigor.

3. O plano geral deve também especificar as modalidades e práticas necessárias numa crise, incluindo o princípio de transparência a aplicar a uma estratégia de comunicação.

ARTIGO 36

(Planos de emergência)

1. No âmbito da implementação do plano geral de gestão de crises de natureza sanitária, a Autoridade Competente submete à aprovação do Ministro que superintende a área das pescas planos nacionais de emergência operacionais.

2. Intervém nos planos de emergência as entidades competentes das áreas de saúde pública e outras que, em razão da matéria, se justifique a sua inclusão.

3. Os planos de emergência operacionais devem especificar:

- a) as medidas a aplicar sempre que se verifique que produtos da pesca e rações para animais aquáticos apresentam risco grave directo, ou através do ambiente, para os seres humanos;
- b) os poderes e responsabilidades das entidades envolvidas;
- c) os canais e os procedimentos para a troca de informações entre os diferentes intervenientes;
- d) os procedimentos de revisão, tendo em conta, entre outros, a experiência adquirida em exercícios de simulação.

4. Os operadores devem submeter à aprovação da Autoridade Competente os planos de emergência internos que permitam a gestão de crises de natureza sanitária.

ARTIGO 37

(Planos de contingência para os produtos da pesca)

1. A Autoridade competente elabora planos de contingência para os produtos da pesca que definem as medidas a aplicar imediatamente, sempre que se verifique que os produtos da pesca apresentam risco grave para a saúde humana, quer directamente quer através do ambiente.

2. Os planos de contingência devem especificar:

- a) as autoridades competentes que estarão envolvidas;
- b) os poderes e responsabilidades das autoridades referidas na alínea anterior;
- c) os canais e procedimentos de troca de informações adequados entre as autoridades competentes e outras partes interessadas.

3. A autoridade Competente reexamina periodicamente os seus planos de contingência para produtos da pesca, tendo em vista atender as modificações da organização das autoridades competentes e as experiências adquiridas com a aplicação de planos e exercícios de simulação.

ARTIGO 38

(Plano de controlo de resíduos de drogas veterinários para produtos de aquacultura)

A Autoridade Competente elabora e implementa anualmente o plano de controlo de resíduos de medicamentos veterinários para avaliação dos níveis de resíduos de drogas e medicamentos veterinários nos produtos da aquacultura.

ARTIGO 39

(Plano nacional de controlo de contaminantes ambientais)

A Autoridade Competente elabora e implementa anualmente o plano nacional de controlo de contaminantes ambientais para avaliação dos níveis de contaminação nos produtos da pesca.

ARTIGO 40

(Sanidade de organismos aquáticos vivos)

1. No âmbito da sanidade animal, a Autoridade Competente faz a monitorização e a certificação da sanidade dos organismos aquáticos vivos, em coordenação com a Autoridade Veterinária e outras que, em razão da matéria, se justifique a sua inclusão, nos termos da Lei.

2. A Autoridade competente submete à aprovação do Ministro que superintende a área das pescas as regras hígio-sanitárias de monitorização e de certificação da sanidade dos organismos aquáticos.

3. No âmbito da biossegurança, a Autoridade Competente estabelece as regras específicas e os mecanismos voltados para prevenção, monitoria e controlo para erradicar ou minimizar os riscos resultantes da exposição e manipulação de organismos aquáticos vivos susceptíveis de causar efeitos adversos ao homem e ao meio ambiente.

SECÇÃO III

Licenciamento Sanitário

ARTIGO 41

(Aprovação e registo)

1. A Autoridade Competente autoriza a instalação, construção, modificação, operação e procede ao licenciamento sanitário

de unidades produtivas após aprovação do projecto sócio-económico pelo Ministro que superintende a área das Pescas.

2. As unidades produtivas são aprovadas pela Autoridade Competente, na sequência de pelo menos uma visita, e sempre no seguimento de procedimentos operacionais requeridos.

3. As unidades produtivas licenciadas e aprovadas são registadas no cadastro da Autoridade Competente, outorgando-lhe um número de aprovação sanitária.

4. A Autoridade Competente só procede ao registo sanitário, aprova e licencia uma unidade produtiva, se o operador demonstrar que cumpre os requisitos estabelecidos na legislação hígio-sanitária aplicável.

5. Os operadores asseguram que a Autoridade Competente disponha, em permanência, de informações actualizadas sobre as unidades produtivas e de eventual encerramento.

6. A Autoridade Competente submete à aprovação do Ministro que superintende a área das pescas a legislação específica para o licenciamento sanitário das unidades produtivas.

ARTIGO 42

(Localização das unidades produtivas)

As unidades produtivas devem estar situadas em áreas salubres, não residenciais, isentas de fumos ou odores desagradáveis, poeiras ou outros poluentes e ou contaminantes e devem cumprir os regulamentos da saúde pública, do meio ambiente, municipais ou outros que lhes sejam aplicáveis.

ARTIGO 43

(Listagem das unidades produtivas e operadores)

A Autoridade Competente divulga a lista das unidades produtivas e dos operadores nacionais e estrangeiros, autorizados a operar com os produtos da pesca.

SECÇÃO IV

Do Mercado

ARTIGO 44

(Requisitos para a colocação no mercado)

1. Os lotes de produtos da pesca e rações para animais aquáticos propostos para colocação no mercado devem preencher os seguintes requisitos:

- a) terem sido manuseados e ou processados de acordo com os requisitos estabelecidos no presente Regulamento e demais legislação aplicável;
- b) terem sido aprovados nos controlos oficiais;
- c) preencher os requisitos de embalagem, rotulagem, apresentação e publicidade de acordo com as normas aplicáveis.

2. Os lotes de produtos da pesca e rações para animais aquáticos propostos para exportação devem preencher os requisitos indicados no número anterior, sem prejuízo de outros requisitos do país importador.

3. A Autoridade Competente submete à aprovação do Ministro que superintende a área das pescas os requisitos para embalagem, rotulagem, apresentação e publicidade.

ARTIGO 45

(Produtos proibidos e ou venenosos)

1. Estão interditos de colocação no mercado os produtos da pesca provenientes de espécies de peixes venenosas, nomeadamente das famílias *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae* e outras espécies aquáticas cuja perigosidade venha a ser identificada.

2. A captura, processamento e comercialização de espécies ameaçadas de extinção deve observar as normas constantes de legislação específica aplicável.

3. A Autoridade Competente pode, fundamentando, propor a proibição de outras espécies que venham a ser consideradas nocivas, venenosas ou proibidas.

4. A Autoridade Competente actualiza a lista oficial de espécies que venham a ser consideradas nocivas ou venenosas.

ARTIGO 46

(Certificação sanitária)

1. A autoridade competente procede à certificação sanitária dos produtos da pesca e de rações para animais aquáticos para colocação no mercado interno ou externo, incluindo os que sejam ou não para promoção comercial.

2. O Ministro que superintende a área das pescas, sob proposta da Autoridade Competente, aprova as regras específicas relativas aos requisitos hígio-sanitários para a certificação sanitária de produtos da pesca e rações para animais aquáticos.

3. A autoridade competente estabelece procedimentos específicos de certificação sanitária e execução dos controlos oficiais de produtos da pesca e rações para animais aquáticos.

ARTIGO 47

(Rações)

A autoridade competente, em coordenação com a Autoridade Veterinária Competente, estabelece as normas e procedimentos para a realização dos controlos oficiais para rações de animais aquáticos.

ARTIGO 48

(Circulação interna)

Sem prejuízo das normas nacionais relativas à saúde pública, a circulação, dentro do país, de produtos da pesca e de rações para animais aquáticos, está sujeita à verificação sanitária a ser realizada pela Autoridade Competente nos portos, aeroportos e nos postos de controlo rodoviário e ferroviário, ou nos locais de desembarque marítimo ou fluvial.

ARTIGO 49

(Requisitos sanitários de importação)

1. Os produtos da pesca e rações para animais aquáticos a importar devem cumprir as exigências sanitárias e hígio-sanitárias do presente regulamento e demais legislação aplicável.

2. Os importadores de produtos da pesca e rações para animais aquáticos são responsáveis pela aquisição de produtos legalmente produzidos no país de origem e cuja produção ocorra de acordo com requisitos sanitários e hígio-sanitários do presente regulamento e outras disposições aplicáveis.

ARTIGO 50

(Trânsito internacional)

1. É permitido o trânsito internacional de produtos da pesca e rações para animais aquáticos com destino a países terceiros nas condições seguintes:

- a) estarem armazenados em local aprovado pela Autoridade Competente;
- b) estarem devidamente acondicionados, selados e colocados em armazém, de acordo com o tipo de conservação do produto da pesca, sob responsabilidade da autoridade alfandegária.

2. Os produtos da pesca em trânsito internacional que não reúnam os requisitos consagrados no número anterior estão sujeitos à inspecção sanitária e controlo hígio-sanitárias obrigatórias.

ARTIGO 51

(Requisitos para a reexportação)

A reexportação de produtos da pesca importados está sujeita a um regime específico a ser aprovado por diploma ministerial conjunto dos Ministros que superintendem as áreas das pescas e das finanças.

ARTIGO 52

(Controlos oficiais nos postos de controlo fronteiriços)

A Autoridade Competente procede, nos postos de controlo fronteiriço, à verificação da conformidade dos documentos de certificação sanitária e sua correspondência com a mercadoria apresentada, bem como das condições hígio-sanitárias de transporte.

ARTIGO 53

(Controlo alfandegário)

Nos diferentes postos de controlo fronteiriço, a Autoridade Alfandegária, em colaboração com a Autoridade Competente, deve exigir ao exportador e ao importador a apresentação de documentos de certificação sanitária e verificar a sua correspondência com a mercadoria apresentada.

SECÇÃO V

Laboratórios

ARTIGO 54

(Laboratórios de suporte aos controlos oficiais)

No âmbito dos controlos oficiais e outras actividades oficiais, a Autoridade Competente e a indústria pesqueira são suportadas pelos seguintes laboratórios:

- a) Laboratórios Oficiais;
- b) Laboratórios de Referência.

ARTIGO 55

(Designação de laboratórios oficiais)

1. A Autoridade Competente designa como laboratório oficial, um laboratório que funcione e esteja acreditado em conformidade com a norma internacional de acreditação de laboratórios.

2. A autoridade competente designa laboratórios e outras instalações oficiais para efectuar análises, testes e diagnósticos laboratoriais às amostras colhidas no âmbito dos controlos oficiais.

3. A autoridade competente pode contratar laboratórios terceiros, sempre que necessário e devidamente justificado.

4. A designação de um laboratório oficial é feita por escrito e inclui uma descrição pormenorizada da actividade laboratorial a realizar no âmbito dos controlos oficiais.

5. A autoridade competente publica e actualiza, sempre que necessário, a lista de laboratórios e instalações oficiais designados.

ARTIGO 56

(Obrigações dos laboratórios oficiais)

1. Os laboratórios oficiais designados devem fornecer, à Autoridade Competente e demais interessados, informações relativas aos resultados de análises, testes ou diagnósticos das amostras colhidas durante os controlos oficiais ou outras actividades oficiais que revelarem a probabilidade de incumprimento ou risco para a saúde pública, saúde animal, fitossanidade ou para o ambiente.

2. Os laboratórios oficiais devem participar em testes comparativos inter-laboratoriais ou testes de proficiência que sejam organizados para as análises, testes ou diagnósticos que efectuem enquanto laboratórios oficiais.

3. Os laboratórios oficiais facultam ao público, a pedido da Autoridade Competente e dos clientes, os nomes dos métodos utilizados para análises, testes e diagnósticos realizados no contexto dos controlos oficiais e de outras actividades oficiais e respectivos resultados.

ARTIGO 57

(Auditoria aos laboratórios oficiais)

1. A autoridade competente realiza regularmente auditoria aos laboratórios e outras instalações oficiais designados.

2. A autoridade competente retira a designação de um laboratório oficial, quer integralmente quer para certas tarefas, sempre que este não tome medidas correctivas adequadas e atempadas no seguimento dos resultados da auditoria referida no número anterior.

ARTIGO 58

(Derrogação das condições de designação de laboratórios oficiais)

Não obstante os requisitos estabelecidos na designação dos Laboratórios, a Autoridade Competente pode derrogar a designação de laboratórios oficiais, sempre que:

- a) funcionem e estejam acreditados de acordo com a norma internacional de acreditação de laboratórios para utilização de um ou mais métodos semelhantes;
- b) participem regularmente e tenham um desempenho satisfatório nos testes comparativos inter-laboratoriais ou nos testes de proficiência nos métodos indicados.

ARTIGO 59

(Análises, testes e diagnósticos no âmbito dos controlos oficiais)

1. Os controlos oficiais dos produtos da pesca devem incluir, pelo menos, as seguintes análises:

- a) análises organolépticas;
- b) análises parasitárias;
- c) controlo de calibres, peso, vidragem, rotulagem, apresentação e publicidade, entre outras.

2. De acordo com o tipo de produto, os controlos oficiais referidos no número anterior devem ainda incluir um ou vários dos seguintes testes:

- a) testes de determinação dos teores de azoto básico volátil total (ABVT) e de pH;
- b) testes de azoto trimetilamínico (ATMA);
- c) testes de histamina;
- d) testes de resíduos de drogas veterinários e contaminantes ambientais;
- e) testes microbiológicos;
- f) testes de biotoxinas;
- g) testes de sulfitos;
- h) outros que venham a ser determinados pela autoridade competente.

3. A autoridade competente, no âmbito dos controlos oficiais, realiza diagnósticos de doenças de declaração obrigatória e outras que venham a ser declaradas como tal.

4. No âmbito dos controlos oficiais, autoridade competente define os limites e critérios de análises, testes e diagnósticos laboratoriais.

ARTIGO 60

(Laboratórios de referência)

1. Os Laboratórios de referência são designados pela Autoridade Competente.

2. A Autoridade Competente publica e actualiza, sempre que necessário, a lista de laboratórios de referência.

CAPÍTULO VI

Fiscalização, Infracções e Sanções Sanitárias

ARTIGO 61

(Fiscalização sanitária)

Em matéria de fiscalização sanitária, aplicam-se as disposições contidas no artigo 96 da Lei das Pescas.

ARTIGO 62

(Agentes de fiscalização sanitária)

1. As acções de fiscalização sanitária, no âmbito dos controlos oficiais e outras actividades oficiais, são realizadas por Inspectores de Pescado.

2. Os Inspectores do Pescado podem ser auxiliados por profissionais da saúde e outros que se mostrarem indispensáveis para auxiliar no desempenho das suas funções.

ARTIGO 63

(Infracções e sanções)

Em matéria de infracções e sanções hígio-sanitárias aplica-se, com as necessárias adaptações, o disposto no Título III da Lei das Pescas.

ARTIGO 64

(Infracções hígio-sanitárias)

Para efeitos do presente Regulamento, são infracções hígio-sanitárias:

- a) o funcionamento de unidades produtivas e estabelecimentos sem licenciamento sanitário de funcionamento;
- b) o funcionamento de unidades produtivas e estabelecimentos com licença caducada ou suspensa;
- c) a colocação no mercado de produtos da pesca e produtos alimentares de origem aquática sem cumprir com os requisitos gerais para a sua colocação no mercado, de higiene ou sem certificado sanitário;
- d) o não cumprimento dos requisitos hígio-sanitários previstos em regulamentação específica;
- e) a falta de registos e ou a sua falsificação, o envio de informações falsas ou ainda a falta de envio de informação destinada à Autoridade Competente;
- f) a falta de cooperação para com a Autoridade Competente na realização de controlos oficiais ou fiscalização;
- g) o funcionamento de unidades produtivas e estabelecimentos que não cumpram os requisitos estruturais e em matéria de equipamento estabelecidos em normas específicas;
- h) a colocação deliberada ou tentativa de colocação no mercado de produtos da pesca contaminados ou que contenham toxinas prejudiciais à saúde humana;
- i) o não cumprimento dos prazos que venham a ser estabelecidos pelo Inspector do Pescado no âmbito dos controlos oficiais;
- j) a realização de obras ou instalações sem que constem de projecto devidamente autorizado;
- k) falsificação ou alteração das condições estabelecidas na licença sanitária.

ARTIGO 65

(Natureza da infracção)

A instrução do processo de infracção hígio-sanitária é de carácter administrativo, exceptuando a que decorre de agressão ou obstrução com violência ou ameaça de violência à acção de um Inspector do Pescado ou Técnico de Laboratório no exercício das suas funções, cuja competência é da autoridade de investigação criminal.

ARTIGO 66

(Instrução de processo de infracção e aplicação e sanções)

Compete à Autoridade Competente, no âmbito dos controlos oficiais e outras actividades oficiais:

- a) a instrução de processos de infracção hígio-sanitária;
- b) a aplicação de sanções relativas às infracções hígio-sanitárias.

ARTIGO 67

(Participação e auto de notícia)

1. Todo aquele que constatar uma violação das disposições do presente regulamento e demais legislação aplicável deve participá-la à Autoridade Competente para as necessárias averiguações.

2. O processo de infracção inicia-se com o Auto de Notícia e a sua instrução tem regulamentação própria a ser aprovada por Diploma Ministerial do Ministro que superintende a área das pescas.

ARTIGO 68

(Prescrição da infracção hígio-sanitária)

A infracção hígio-sanitária prescreve no prazo de dois anos a partir da data do seu cometimento.

ARTIGO 69

(Sanções por infracções hígio-sanitárias)

As infracções previstas no artigo 64 do presente regulamento são puníveis com multa graduada de três salários mínimos a oitenta salários mínimos e, cumulativamente, são aplicáveis as sanções acessórias seguintes:

- a) encerramento da unidade produtiva ou de estabelecimento, no caso de infracção à alínea a);
- b) encerramento da unidade produtiva ou de estabelecimento, por um período de trinta a cento e oitenta dias, no caso de infracção às alíneas b) e j);
- c) confisco dos produtos objectos da contravenção, no caso de infracção às alíneas a), c), d) e h);
- d) suspensão da correspondente licença sanitária de funcionamento por um período não superior a cento e oitenta dias, no caso de infracção às alíneas d), g), h) e k).

ARTIGO 70

(Destino dos produtos confiscados)

Os produtos confiscados por via contravencional podem ser:

- a) vendidos em hasta pública ou entregues a creches, hospitais ou outras organizações sociais, quando aptos para o consumo humano;
- b) destruídos, quando impróprios para o consumo humano.

ANEXO

Glossário

A

1. **Acreditação:** procedimento pelo qual um organismo internacionalmente autorizado reconhece formalmente que uma organização ou pessoa é competente para levar a cabo tarefas específicas.

2. **Adulteração de alimento:** inclusão voluntária ou involuntária de substâncias estranhas à sua composição em virtude de desconhecimento ou intenção ou por falha no controlo do processamento de produtos alimentícios.

3. **Alimento seguro:** alimento inócuo, ou seja, livre de contaminantes químicos, físicos e biológicos, ou que apresente níveis de contaminação não nocivos à saúde e integridade do consumidor.

4. **Amostra:** unidades ou partes de um lote ou sub-lote e ou a colheita de um produto da pesca ou de uma ração ou de qualquer outra substância relevante, tomadas ou retiradas para exame ou análise.

5. **Análise de risco:** processo constituído por três componentes interligadas, designadamente, a avaliação, a gestão e a comunicação de riscos.

6. **Animal aquático:** todos os estágios viáveis de vida, incluindo ovas e gâmetas de peixes, moluscos e crustáceos, excluindo anfíbios procedentes de estabelecimentos de aquacultura ou do meio selvagem.

7. **Auditoria:** controlo independente para avaliar se as actividades dos controlos oficiais e os seus resultados correspondem aos requisitos previstos no presente regulamento e demais legislação aplicável.

8. **Autoridade Competente:** entidade que assegura o cumprimento das disposições do presente regulamento e demais legislação aplicável.

9. **Avaliação de risco:** processo que consiste na identificação e caracterização do perigo, bem como na avaliação da sua exposição e caracterização para analisar a probabilidade e a gravidade do perigo identificado.

B

10. **Bem-estar animal:** estado de saúde física, psicológica e nutricional do animal, obtido através de alimentação adequada, acomodação e transporte em condições que não o causem lesões, sofrimento, nem *stress* intenso ou prolongado desnecessário.

11. **Biosegurança:** conjunto de acções que devem ser adoptadas para prevenir, controlar, reduzir ou eliminar riscos inerentes às actividades que possam comprometer a saúde humana, animal e o meio ambiente.

C

12. **Certificação Sanitária:** procedimento através do qual a Autoridade Competente fornece uma garantia escrita, electrónica ou equivalente, em matéria de cumprimento das disposições do presente regulamento e demais legislação aplicável, na qual se confirma que um produto cumpre os requisitos sanitários, hígio-sanitários exigidos.

13. **Contaminantes:** qualquer substância não adicionada intencionalmente e presente em alimentos ou rações para animais aquáticos destinados ao consumo humano, como resultado de operações de produção, fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem ou de detecção de tais alimentos ou rações ou como resultado de contaminação ambiental.

14. **Controlo Oficial:** qualquer forma de controlo efectuado pela autoridade competente para verificação e cumprimento da legislação aplicável a instalações, equipamentos, produtos e subprodutos da pesca e rações para animais aquáticos, incluindo normas de saúde e bem-estar de animais aquáticos.

15. **Controlo hígio-sanitários:** procedimento adoptado desde a captura até à comercialização, visando a prevenção da decomposição e a protecção contra a contaminação ou outros factores que podem tornar o produto da pesca impróprio para o consumo humano ou esteticamente rejeitável.

16. **Controlo Sanitário:** qualquer controlo físico, químico ou biológico relativo aos produtos e organismos aquáticos que visa directa ou indirectamente assegurar a protecção da saúde pública ou animal.

D

17. **Derivados de produtos da pesca:** produtos da pesca obtidos a partir de um ou mais tratamentos, transformações ou fases de processamento.

E

18. **Estabelecimento:** unidade autónoma da unidade produtiva em que os produtos da pesca são manipulados, processados e ou transformados, incluindo as áreas adjacentes.

G

19. **Gravidade e severidade:** grandeza e ou impacto de um perigo na saúde do consumidor.

H

20. **Higiene alimentar:** medidas e condições hígio-sanitárias necessárias para controlar os riscos inerentes aos perigos em produtos da pesca e rações para animais aquáticos, de forma a assegurar que estes sejam próprios para o consumo humano, tendo em conta a sua utilização.

21. **HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*):** Sistema de análise de perigos e dos pontos críticos de controlo.

I

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

23. **Inspector do Pescado:** agente de fiscalização habilitado para realizar o controlo hígio-sanitários dos produtos da pesca e de animais aquáticos em toda cadeia produtiva, incluindo o transporte.

24. **Instalações de manuseamento de organismos aquáticos vivos:** massas de águas e seus fundos, natural ou artificialmente criadas, devidamente demarcadas, e ainda quaisquer artefactos flutuantes ou submersos e instalações em terra firme que tenham por fim a reprodução e ou a cultura de espécies aquáticas, incluindo acções relacionadas com o tratamento de organismos aquáticos vivos entre a captura e a venda, incluindo os cuidados durante a recolha, manutenção, transporte, operações de descarga ou quaisquer outras operações de manipulação, que podem ser:

- a) Instalações fixas – quando as estruturas de produção estão fixas em terrenos secos ou permanentemente submersos;
- b) Instalações flutuantes – quando as estruturas de produção se encontram sustentadas, na coluna de água, por sistemas de flutuação;
- c) Instalações de reprodução – quando se destinam a produzir ovos, larvas, juvenis ou esporos, podendo ser fixas ou flutuantes.

L

25. **Laboratório de referência:** aquele que realiza um ou mais exames empregando técnicas analíticas de alta sensibilidade e especialidade com critérios de desempenho, grau de incerteza das medições, procedimentos de validação de metodologias e protocolos internacionalmente reconhecidos e aceites.

26. **Licenciamento sanitário:** procedimento levado a cabo pela Autoridade Competente para proceder ao registo e aprovação de processos para instalação, modificação e funcionamento de unidades produtivas e estabelecimentos.

27. **Limite crítico:** critério que diferencia a aceitabilidade ou não do processo de produção de alimentos numa determinada fase.

M

28. **Manuseamento:** acções relacionadas com o tratamento de produtos da pesca, entre a captura e o processamento ou entre a captura e a venda, que compreendem, nomeadamente, os cuidados durante a evisceração, a lavagem, a armazenagem, o transporte, as operações de descarga ou quaisquer outras operações de manuseio.

29. **Manuseamento de organismos aquáticos vivos:** acções relacionadas com o tratamento de organismos aquáticos vivos entre a captura e a venda, que incluem os cuidados durante a recolha, manutenção, transporte, operações de descarga ou quaisquer outras operações de manipulação.

30. **Mercado (s):** o mercado nacional e o mercado externo.

O

31. **Operador:** pessoa singular ou colectiva envolvida, directa ou indirectamente, em qualquer fase da cadeia produtiva, incluindo a distribuição e o comércio de produtos da pesca e rações para animais aquáticos para consumo humano.

32. **Organismo aquático:** é espécie aquática.

33. **Outras actividades oficiais:** actividades distintas dos controlos oficiais realizadas pela Autoridade Competente, ou por entidade delegada, nos termos do presente regulamento.

P

34. **Perigo:** qualquer agente biológico, químico ou físico, presente no produto da pesca, com potencial para causar danos à saúde do consumidor.

35. **Plano de emergência:** documento que reúne informações e estabelece procedimentos que permitem organizar e empregar recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis em situação de emergência.

36. **Ponto Crítico de Controlo (PCC):** qualquer ponto, etapa ou procedimento num processo específico de produção, onde a perda de controlo pode implicar um risco inaceitável à saúde do consumidor.

37. **Posto de contrato Fronteiriço:** local que podem ser porto, aeroporto, posto de controlo rodoviário, posto de controlo ferroviário e local de desembarque marítimo ou fluvial, onde a Autoridade Competente procede à verificação da conformidade dos documentos de certificação sanitária com a sua correspondência com a mercadoria apresentada e respectivas condições hígio-sanitárias de transporte.

38. **Processamento:** Alteração anatómica ou não, ou por transformação dos produtos da pesca em unidade produtiva para serem vendidos a grosso ou a retalho para o consumo humano.

39. **Produto alimentar de origem aquática:** produto e ou subproduto resultante do manuseamento e processamento dos produtos da pesca destinados ao consumo humano.

40. **Produto da pesca:** Qualquer espécie aquática ou parte dela, animal ou vegetal, marinha ou de água doce, apanhada ou capturada no decurso da pesca, ou proveniente da aquacultura, também designada por pescado.

R

41. **Ração:** qualquer alimento para animais aquáticos de aquacultura.

42. **Risco:** relação da probabilidade de ocorrência de um perigo e da gravidade do efeito adverso deste.

43. **Rastreabilidade:** Capacidade de traçar o histórico ou seguimento de rasto para a identificação da origem, destino

ou fim de factos ou produtos da pesca, com base em informações conhecidas ou registadas.

S

44. **Sistema de análise de perigos e dos pontos críticos de controlo:** sistema de auto-controlo que identifica perigos específicos que afectam os produtos da pesca, de origem biológica, física ou química e estabelece medidas para o seu controlo. Tem a sigla inglesa "HACCP".

45. **Sistema de controlos oficiais:** conjunto de acções que integram os controlos efectuados nos domínios do Licenciamento Sanitário, Certificação Sanitária e Análises Laboratoriais.

46. **Subproduto da pesca:** Produto secundário ou acidental resultante de um processo de fabricação, reacção química ou bioquímica, que não seja produto primário produzido, podendo ser útil e comercializável ou considerado resíduo.

T

47. **Transformação:** acção que assegura uma modificação substancial do produto inicial por aquecimento, fumagem, cura,

maturação, secagem, marinagem, extracção, extrusão ou uma combinação destes processos.

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

U

49. **Unidade produtiva:** qualquer infra-estrutura, incluindo instalação de aquacultura, estabelecimento, local de primeira venda, embarcação de pesca artesanal, embarcação congeladora, embarcação de pesca-fábrica ou de operações conexas de pesca e veículo operando directa ou indirectamente em qualquer fase da cadeia produtiva, incluindo distribuição e comércio de produtos da pesca e rações.

V

50. **Verificação:** parte do controlo oficial que consiste na avaliação sistemática do cumprimento da aplicação de requisitos especificados.

Preço — 70,00 MT