



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

Ministério das Pescas:

Diploma Ministerial n.º 223/2011:

Aprova o Regulamento Interno do Instituto Nacional de Inspeção do Pescado.

MINISTÉRIO DAS PESCAS

Diploma Ministerial n.º 223/2011

de 8 de Setembro

O Conselho de Ministros, através do Decreto n.º 18/2005, de 24 de Junho, criou o Instituto Nacional de Inspeção do Pescado e aprovou o seu Estatuto Orgânico.

Tornando-se necessário definir a organização interna e as competências dos seus órgãos, ao abrigo do disposto no artigo 6 do supramencionado diploma, determino:

Artigo 1. É aprovado o Regulamento Interno do Instituto Nacional de Inspeção do Pescado, o qual é parte integrante do presente Diploma.

Art. 2. As dúvidas que surgirem na interpretação e aplicação do presente Regulamento serão resolvidas por despacho do Ministro que superintende o sector das Pescas.

Art. 3. O presente Diploma entra em vigor na data da sua publicação.

Ministério das Pescas, em Maputo, 25 de Maio de 2011. – O Ministro das Pescas, *Victor Manuel Borges*.

Regulamento Interno do Instituto Nacional de Inspeção do Pescado

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

ARTIGO 1

(Natureza e objecto)

1. O Instituto Nacional de Inspeção do Pescado, adiante designado por Inspeção do Pescado, é uma instituição pública, dotada de personalidade jurídica e autonomia administrativa, com sede em Maputo.

2. A Inspeção do Pescado está sujeita à tutela administrativa do Ministro que superintende o sector das Pescas.

ARTIGO 2

(Atribuições)

São atribuições da Inspeção do Pescado:

- a) O licenciamento dos estabelecimentos e embarcações de manuseamento e processamento e de meios de transporte dos produtos da pesca e subprodutos;
- b) A certificação dos produtos da pesca destinados à exportação, à circulação interna, assim como dos importados;
- c) A realização de análises laboratoriais dos produtos da pesca.

ARTIGO 3

(Competências)

1. Compete à Inspeção do Pescado:

- a) Propor a definição de estratégias, políticas e planos no que respeita à qualidade hígio-sanitária dos produtos da pesca;
- b) Propor a aprovação de princípios reguladores e estabelecer normas técnicas das actividades de inspeção do pescado e dos laboratórios;
- c) Proceder à inspeção e certificação sanitária dos produtos da pesca destinados à exportação, à circulação interna e dos importados;
- d) Proceder à inspeção e ao licenciamento sanitário das condições hígio-sanitárias e sistemas de controlo de qualidade de estabelecimentos, embarcações e meios de transporte dos produtos da pesca e subprodutos;

- e) Realizar análises laboratoriais de qualidade dos produtos da pesca;
 - f) Participar em programas de pesquisa relacionados com a actividade de inspecção do pescado;
 - g) Desenvolver acções que visam garantir a acreditação dos laboratórios de análise dos produtos da pesca;
 - h) Promover a formação do pessoal interveniente no sistema de inspecção do pescado;
 - i) Assegurar o registo das estatísticas referentes à certificação, licenciamento e aos laboratórios;
 - j) Assegurar a monitoria e auditoria das condições hígio-sanitárias e de garantia de qualidade das unidades de manuseamento, processamento, armazenagem e transporte dos produtos da pesca;
 - k) Assegurar a tramitação e conclusão de processos de infracção relativos à inspecção do pescado;
 - l) Proceder à cobrança e registo dos valores provenientes das taxas por serviços de certificação e licenciamento sanitários das actividades laboratoriais e das multas decorrentes de infracções de pesca;
 - m) Prestar assistência no domínio da qualidade sanitária dos produtos da pesca.
2. Compete ainda à Inspecção do Pescado:
- a) Autorizar a instalação e ou modificação, licenciar as unidades produtivas e certificar os produtos alimentares de origem aquática e subprodutos destinados ao mercado e ao trânsito de pescado;
 - b) Realizar programas de pesquisa relacionados com os perigos e riscos nos produtos alimentares de origem aquática;
 - c) Realizar a análise e avaliação do risco dos perigos em produtos alimentares de origem aquática;
 - d) Realizar acções de planificação, desenvolvimento, implementação, supervisão e controlo de todas as actividades relacionadas com os controlos oficiais;
 - e) Realizar acções de formação, pesquisa e divulgação das actividades de inspecção do pescado;
 - f) Estabelecer e divulgar normas técnicas específicas relativas aos controlos oficiais, incluindo a elaboração ou adaptação de especificações, harmonizadas com a legislação nacional e internacional;
 - g) 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;
 - h) Criar e manter um sistema de registo documental dos processos de licenciamento e certificação e outros afins;
 - i) Realizar auditorias internas;
 - j) Divulgar a legislação nacional e internacional sobre a segurança dos alimentos, as relativas aos requisitos gerais e específicos dos mercados importadores e da inspecção do pescado;
 - k) Realizar os controlos oficiais de acordo com a legislação vigente;
 - l) Instruir o processo de acreditação dos laboratórios de análises e manter o respectivo nível de acreditação;
 - m) Designar os laboratórios de referência para análises dos controlos oficiais e do auto-controlo das unidades produtivas e operadores, relativas à segurança dos alimentos de origem aquática;
 - n) Outras que venham a ser superiormente definidas no âmbito da Inspecção do Pescado.

CAPÍTULO II

Sistema Orgânico

ARTIGO 4

(Estrutura)

1. A nível central, a Inspecção do Pescado tem a seguinte estrutura:
 - a) Direcção;
 - b) Departamento de Licenciamento Sanitário;
 - c) Departamento de Certificação Sanitária;
 - d) Departamento de Laboratórios;
 - e) Departamento de Administração e Recursos Humanos;
 - f) Repartição de Informática e Informação.
2. Os Departamentos são dirigidos por um Chefe de Departamento Central, nomeado em comissão de serviço pelo Ministro que superintende o sector das Pescas, sob proposta do Director Nacional.
3. Os Departamentos estruturam-se em Repartições, cujos chefes são nomeados, em comissão de serviço, pelo Ministro que superintende o sector das Pescas, sob proposta do Director Nacional.
4. A nível local, a Inspecção do Pescado estrutura-se em Delegações.

ARTIGO 5

(Direcção)

1. A Inspecção do Pescado é dirigida por um Director Nacional, coadjuvado por um Director Nacional Adjunto, ambos nomeados em comissão de serviço pelo Ministro que superintende o sector das Pescas.
2. O Director Nacional é substituído, nas suas ausências, faltas ou impedimentos, pelo Director Nacional Adjunto.
3. Adstritas à Direcção, funcionam a Repartição de Assistência Jurídica, a Secretaria e a Unidade Gestora e Executora de Aquisições.

ARTIGO 6

(Competências do Director Nacional)

1. Compete ao Director Nacional da Inspecção do Pescado:
 - a) Dirigir técnica e administrativamente a Inspecção do Pescado;
 - b) Realizar o controlo financeiro e administrativo da instituição;
 - c) Assegurar a execução da política do Governo no domínio do controlo e garantia de qualidade dos produtos da pesca;
 - d) Elaborar os regulamentos internos e submetê-los à aprovação do Ministro das Pescas;
 - e) Elaborar projectos de orçamento da Inspecção do Pescado e submetê-los à aprovação das entidades competentes;
 - f) Elaborar o relatório anual das actividades da Inspecção do Pescado, bem como preparar o plano de actividades para o ano seguinte;
 - g) Celebrar contratos com o pessoal;
 - h) Autorizar deslocações em missão de serviço do pessoal da Inspecção do Pescado;
 - i) Promover o intercâmbio com organismos e instituições similares ou afins nacionais e/ou estrangeiras;
 - j) Realizar as acções de cooperação com vista à implementação das políticas vigentes no sector;
 - k) Gerir os recursos humanos da instituição;
 - l) Decidir sobre processos de infracção relativos à Inspecção do Pescado;

- m) Convocar o Conselho de Direcção e o Conselho Técnico-Científico e presidir as respectivas sessões;
- n) Aprovar a regulamentação específica sobre os controlos oficiais.

ARTIGO 7

(Repartição de Assistência Jurídica)

1. São funções da Repartição de Assistência Jurídica:

- a) Colaborar com o Ministério Público junto dos tribunais em todas as causas em que a instituição seja parte activa ou passiva;
- b) Participar na feitura de projectos de leis e outros instrumentos legais e no exercício do poder disciplinar;
- c) Compilar e manter actualizado o registo da legislação nacional e internacional, nomeadamente tratados, acordos, protocolos e outros instrumentos susceptíveis de criar ou que tenham criado obrigações de acção por parte do Ministério das Pescas e da instituição em particular;
- d) Emitir pareceres jurídicos que lhe sejam solicitados;
- e) Zelar pelo cumprimento e observância da legislação aplicável em colaboração com a Inspeção-Geral;
- f) Participar de forma periódica e planificada em auditorias internas referentes aos processos e procedimentos administrativos e financeiros da instituição, apresentando os respectivos relatórios;
- g) Verificar o tratamento de petições, reclamações e sugestões, emitindo recomendações e propondo as necessárias acções correctivas.

2. A Repartição de Assistência Jurídica é chefiada por um chefe de Repartição.

ARTIGO 8

(Secretaria)

1. São funções da Secretaria:

- a) Garantir o funcionamento do Gabinete do Director;
- b) Assegurar e realizar todo o trabalho de recepção, registo, distribuição e arquivo da correspondência da Inspeção do Pescado;
- c) Garantir um serviço de informação ao público e emitir documentos (certidões/e ou declarações) de matéria constante do arquivo que não tenha carácter confidencial;
- d) Assegurar o controlo do funcionamento do sistema de comunicações da Inspeção do Pescado;
- e) Coordenar a realização do serviço de apoio geral, nomeadamente, a reprodução de documentos, protocolo e distribuição de correspondência;
- f) Garantir a limpeza e manutenção das instalações;
- g) Executar as demais actividades de apoio administrativo às unidades orgânicas da instituição.

2. A Secretaria é chefiada por um Chefe de Secretaria Central, nomeado pelo Director Nacional.

ARTIGO 9

(Unidade Gestora Executora de Aquisições)

1. São funções da Unidade Gestora Executora de Aquisições (UGEA):

- a) Assegurar a coordenação da elaboração do plano anual de aquisições;
- b) Elaborar os documentos necessários ao lançamento dos concursos;
- c) Receber, processar e encaminhar as reclamações e os recursos interpostos;

- d) Administrar os contratos de fornecimento e zelar pelo cumprimento de todos os procedimentos, incluindo os da recepção do objecto contratual;
- e) Emitir ou actualizar as normas relativas a contratos;
- f) Manter a Unidade Funcional de Supervisão de Aquisições informada sobre as actividades realizadas de acordo com o estabelecido nas disposições legais.

2. A UGEA funciona de acordo com a respectiva legislação específica.

ARTIGO 10

(Departamento de Licenciamento Sanitário)

São funções do Departamento de Licenciamento Sanitário:

- a) Elaborar propostas de regulamentação e normação relativas ao licenciamento sanitário;
- b) Propor padrões de qualidade e regulamentação específica dos sistemas de controlo e garantia de qualidade das unidades produtivas relativas ao licenciamento sanitário;
- c) Elaborar metodologias, procedimentos, guiões e manuais de apoio à actividade de licenciamento sanitário de estabelecimentos e embarcações de pesca;
- d) Participar na elaboração de planos e orçamentos do sistema nacional de inspecção do pescado;
- e) Proceder ao licenciamento sanitário de estabelecimentos de processamento de produtos da pesca e de embarcações de pesca;
- f) Analisar processos de instalação, construção e/ou modificação de estabelecimentos e embarcações de pesca;
- g) Analisar processos de licenciamento sanitário de estabelecimentos e embarcações de processamento de produtos da pesca;
- h) Estabelecer sistemas de auditoria e normas de controlo de licenciamento sanitário;
- i) Assegurar a fiscalização das condições hígio-sanitárias de controlo e garantia de qualidade dos estabelecimentos e embarcações de pesca;
- j) Instruir os processos de infracção relativos à inspecção do pescado;
- k) Proceder à cobrança e registo dos valores provenientes de taxas de licenciamento e de multas aplicadas por infracções;
- l) Emitir e divulgar a lista de embarcações de pesca e de estabelecimentos de pesca licenciados;
- m) Criar um sistema de recolha e informatização dos dados de licenciamento sanitário;
- n) Realizar cursos de treinamento na área de inspecção e de controlo e garantia de qualidade dos produtos da pesca dirigidos ao sector produtivo e preparar o respectivo material didáctico;
- o) Elaborar relatórios periódicos da área de licenciamento sanitário;
- p) Supervisionar as actividades de licenciamento sanitário;
- q) Realizar as demais funções que lhe sejam superiormente cometidas.

ARTIGO 11

(Departamento de Certificação Sanitária)

São funções do Departamento de Certificação Sanitária:

- a) Elaborar propostas de regulamentação e de padrões relativas à certificação sanitária;
- b) Propor padrões de qualidade e de regulamentação específicas relativas à qualidade dos produtos da pesca;

- c) Elaborar metodologias, procedimentos, guiões e manuais de apoio para a actividade de certificação sanitária;
- d) Participar na elaboração de planos e orçamentos referentes ao sistema nacional de inspecção do pescado;
- e) Coordenar a execução e avaliar os processos de certificação sanitária dos produtos da pesca;
- f) Instruir os processos de infracção relativos à inspecção do pescado;
- g) Elaborar um sistema de recolha e informatização de dados de certificação sanitária e garantir a sua divulgação;
- h) Estabelecer e coordenar sistemas de auditoria e normas de controlo de dados de certificação sanitária;
- i) Monitorar a verificação da qualidade sanitária dos produtos da pesca;
- j) Elaborar relatórios periódicos sobre o desempenho na área de certificação sanitária;
- k) Proceder à cobrança e registo dos valores provenientes de taxas de certificação e de multas aplicadas por infracções;
- l) Supervisionar as actividades de certificação sanitária;
- m) Realizar as demais funções que lhe sejam superiormente cometidas.

ARTIGO 12

(Departamento de Laboratórios)

1. São funções do Departamento de Laboratórios:

- a) Elaborar metodologias, procedimentos, guiões e manuais de apoio para a actividade dos laboratórios;
- b) Realizar as análises laboratoriais da qualidade dos produtos da pesca;
- c) Proceder à aquisição de equipamentos, materiais e reagentes e manter o controlo das existências;
- d) Organizar o sistema de conservação e manutenção do equipamento dos laboratórios;
- e) Compilar e sistematizar dados de análises laboratoriais realizadas nos laboratórios;
- f) Emitir pareceres sobre resultados dos trabalhos realizados em laboratórios nacionais e internacionais;
- g) Propor padrões de qualidade e regulamentação específica relativos aos produtos da pesca e aos sistemas de controlo e garantia de qualidade;
- h) Participar na elaboração de planos e orçamentos referentes ao sistema nacional de inspecção do pescado;
- i) Manter um sistema de arquivo da informação dos serviços laboratoriais;
- j) Elaborar relatórios periódicos sobre os serviços laboratoriais;
- k) Supervisionar as actividades dos Laboratórios;
- l) Realizar as demais funções que lhe sejam superiormente cometidas.

2. No Departamento de Laboratórios funciona um Gestor de Qualidade, com estatuto de Chefe de Repartição Central, com as seguintes funções:

- a) Elaborar e actualizar o Manual da Qualidade;
- b) Coordenar o Grupo da Qualidade para a implementação do Sistema da Qualidade;
- c) Garantir que todos os apêndices do Manual da Qualidade e os outros documentos relacionados estão actualizados com os procedimentos do sector, com as leis governamentais e internacionais em vigor;

- d) Identificar e avaliar os problemas da qualidade nas actividades laboratoriais;
- e) Assegurar os princípios da ética e integridade dos laboratórios;
- f) Apresentar propostas de soluções dos problemas da qualidade;
- g) Desenvolver e apresentar propostas de melhoria do Sistema da Qualidade e avaliar os problemas do respectivo sistema;
- h) Dar o devido tratamento aos relatórios de conformidade e não conformidade;
- i) Programar e orientar as auditorias internas e rever o sistema;
- j) Organizar e propor formação na área da Qualidade;
- k) Elaborar relatórios periódicos sobre a área da Qualidade;
- l) Realizar as demais funções que lhe sejam superiormente cometidas.

ARTIGO 13

(Departamento de Administração e Recursos Humanos)

São funções do Departamento de Administração e Recursos Humanos:

1. Na área de Administração e Finanças:

- a) Elaborar a proposta de plano de actividades e do orçamento;
- b) Executar e controlar os orçamentos atribuídos à Inspeção do Pescado;
- c) Proceder à liquidação e pagamento das despesas e garantir a escrituração dos livros obrigatórios;
- d) Elaborar os processos relativos às contas de gerência;
- e) Assegurar a liquidação e pagamento das remunerações e abonos do pessoal;
- f) Orientar tecnicamente em matéria de orçamentos e património as Delegações;
- g) Garantir a simplificação, uniformização, ordenamento e coordenação da actividade administrativa e financeira;
- h) Zelar pelo cumprimento das leis, regulamentos e outras disposições legais de carácter administrativo e financeiro;
- i) Garantir o registo e inventário dos bens patrimoniais, bem como assegurar a sua manutenção e conservação;
- j) Proceder à tramitação do expediente relativo a viagens internas e internacionais;
- k) Zelar pela higiene e segurança das instalações;
- l) Realizar tarefas de apoio logístico de carácter geral;
- m) Assegurar a implementação do Sistema Nacional do Arquivo do Estado;
- n) Realizar as demais funções que lhe forem superiormente cometidas.

2. Na área de Recursos Humanos:

- a) Gerir o pessoal da instituição nos aspectos relacionados com o provimento do quadro de pessoal, formação e progressão nas carreiras profissionais;
- b) Estabelecer programas de formação dos funcionários a nível da Inspeção do Pescado;
- c) Definir normas para a avaliação, selecção e afectação do pessoal da Inspeção do Pescado;
- d) Colaborar nos estudos da organização de pessoal e salários e acompanhar a sua aplicação;
- e) Coordenar e promover as actividades de carácter social.

3. O Departamento de Administração e Recursos Humanos organiza-se em:

- a) Repartição de Finanças e Património;
- b) Repartição de Recursos Humanos.

ARTIGO 14

(Repartição de Finanças e Património)

São funções da Repartição de Finanças e Património:

1. No domínio financeiro:

- a) Executar as tarefas administrativas referentes à aquisição, registo, controlo e manutenção do património e instalações da Inspeção do Pescado;
- b) Executar quaisquer serviços que sejam requeridos para o normal funcionamento da Inspeção do Pescado;
- c) Elaborar os projectos de orçamento e fazer os registos referentes à sua execução;
- d) Preparar e negociar os projectos dos orçamentos anuais e gerir a sua execução;
- e) Elaborar balancetes periódicos;
- f) Coordenar o apoio logístico da instituição na realização de reuniões, seminários e participação de delegações ou missões da Inspeção do Pescado em outros eventos a nível nacional ou no estrangeiro;
- g) Realizar as demais funções que lhe sejam superiormente cometidas.

2. No domínio patrimonial:

- a) Gerir as actividades de economato, aprovisionamento e transporte e garantir a correcta utilização e manutenção de materiais, equipamentos e instalações;
- b) Manter o inventário actualizado;
- c) Realizar as demais funções que lhe sejam superiormente cometidas.

ARTIGO 15

(Repartição de Recursos Humanos)

São funções da Repartição de Recursos Humanos:

- a) Elaborar e gerir o quadro de pessoal propondo a admissão, contratação, promoção, progressão, avaliação do desempenho e aposentação do pessoal de acordo com as normas definidas pelos órgãos competentes;
- b) Coordenar a elaboração de propostas de planos e estratégias de desenvolvimento de recursos humanos;
- c) Organizar, controlar e manter actualizado o Subsistema Electrónico de Informação de Pessoal (e-SIP) de acordo com as orientações e normas definidas pelos órgãos competentes;
- d) Elaborar e coordenar o programa de formação técnico-profissional do pessoal técnico e administrativo, dentro e fora do país;
- e) Gerir o sistema de remunerações e benefícios dos funcionários e agentes do Estado;
- f) Assegurar a coordenação e registo das estatísticas de força de trabalho e salários do sector das pescas, sua especialização, ocupação e género;
- g) Assegurar o cumprimento do EGFAE e demais legislação aplicável aos funcionários e agentes do Estado;
- h) Coordenar as actividades no âmbito das Estratégias do HIV e SIDA, Género e pessoa portadora de deficiência;
- i) Realizar as demais funções que lhe forem superiormente cometidas.

ARTIGO 16

(Repartição de Informática e Informação)

1. São funções da Repartição de Informática e Informação:

- a) Elaborar a proposta de plano nacional de TIC para a instituição;
- b) Realizar as actividades relativas à instalação, reparação e manutenção dos programas e equipamentos informáticos;
- c) Proceder à edição e actualização da página *Web* da instituição.
- d) Elaborar a proposta de plano nacional de TIC para a instituição;
- e) Realizar as actividades relativas à instalação, reparação e manutenção dos programas e equipamentos informáticos;
- f) Realizar as demais funções que lhe sejam superiormente cometidas.

2. A Repartição de Informática e Informação funciona na dependência directa do Director Nacional e é chefiada por um Chefe de Repartição Central.

ARTIGO 17

(Delegações)

1. Compete às Delegações:

- a) Materializar localmente as políticas e estratégias, planos e programas da Inspeção do Pescado;
- b) Emitir documentos relativos ao licenciamento sanitário das unidades de processamento de produtos alimentares de origem aquática e subprodutos;
- c) Emitir documentos relativos à certificação sanitária dos produtos alimentares de origem aquática e subprodutos;
- d) Prestar serviços de análises laboratoriais e emitir os respectivos boletins de resultados;
- e) Fazer registo estatístico e manter actualizados os arquivos de certificação, licenciamento sanitário e dos resultados laboratoriais;
- f) Proceder à cobrança das taxas de inspeção do pescado e das tarifas de prestação de serviços laboratoriais e outras;
- g) Assegurar a monitorização e auditoria das condições hígio-sanitárias e de garantia da qualidade das unidades produtivas;
- h) Garantir a aplicação de procedimentos regulamentares para assegurar a efectividade dos serviços laboratoriais;
- i) Instruir processos de infracção em matérias de inspeção do pescado;
- j) Participar na elaboração do plano nacional da Inspeção do Pescado, na reformulação de procedimentos e na definição do programa de trabalho;
- k) Elaborar relatórios das actividades, bem como preparar o plano de actividades da Inspeção do Pescado.

2. As Delegações são chefiadas por um Delegado nomeado pelo Ministro que superintende o sector das pescas, sob proposta do Director Nacional da Inspeção do Pescado.

CAPÍTULO III

Colectivos

ARTIGO 18

(Colectivos)

A Inspeção do Pescado tem os seguintes colectivos:

- a) Conselho de Direcção;
- b) Conselho Técnico-Científico.

ARTIGO 19

(Natureza, composição e funcionamento do Conselho de Direcção)

1. O Conselho de Direcção é um órgão de consulta e apoio na programação, organização e análise do funcionamento da instituição.

2. O Conselho de Direcção tem a seguinte composição:

- a) Director Nacional, que o preside;
- b) Director Nacional Adjunto;
- c) Chefes de Departamento Central;
- d) Chefes de Repartição Central;
- e) Outros quadros que o Director Nacional entender convidar.

3. O Conselho de Direcção reúne-se ordinariamente uma vez por mês e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo Director Nacional ou a pedido da maioria dos seus membros.

4. Nos restantes níveis funcionam colectivos de trabalho presididos pelos respectivos chefes.

ARTIGO 20

(Competências do Conselho de Direcção)

Compete ao Conselho de Direcção:

- a) Elaborar a proposta da política de desenvolvimento da Inspeção do Pescado;
- b) Zelar pela implementação das decisões do Governo em geral e do Ministério que superintende o sector das Pescas, em particular, relacionadas com a política da qualidade dos produtos da pesca;
- c) Avaliar o impacto da Inspeção do Pescado no âmbito da política da qualidade dos produtos da pesca;
- d) Analisar, propôr e dar parecer sobre as actividades de preparação, execução e controlo dos planos do sector em geral e da qualidade dos produtos da pesca, em particular;
- e) Efectuar o balanço periódico das actividades da Inspeção do Pescado.

ARTIGO 21

(Natureza, composição e funcionamento Conselho Técnico-Científico)

1. O Conselho Técnico-Científico é um órgão que assiste ao Director Nacional nas questões técnicas da especialidade de inspecção do pescado, cuja função é estudar e emitir pareceres sobre os principais aspectos de carácter técnico-científico com ela relacionados.

2. O Conselho Técnico-Científico tem a seguinte composição:

- a) Director Nacional, que o preside;
- b) Director Nacional Adjunto;
- c) Chefes de Departamentos de áreas técnicas;
- d) Outros quadros que o Director Nacional entender convidar;

3. O Conselho Técnico-Científico reúne-se ordinariamente uma vez por ano e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo Director Nacional ou a pedido da maioria dos seus membros.

ARTIGO 22

(Competências do Conselho Técnico-Científico)

Compete ao Conselho Técnico-Científico:

- a) Analisar programas ou projectos de desenvolvimento da qualidade dos produtos da pesca, tomando como base a política de desenvolvimento pesqueiro;
- b) Analisar as alterações julgadas necessárias aos programas e projectos em curso;
- c) Analisar quaisquer outros assuntos de natureza técnica relacionada com a actividade da Inspeção do Pescado;
- d) Analisar programas de formação de pessoal interveniente na Inspeção do Pescado.