

Por isso, importa evitar a prossecução de qualquer dos referidos processos especiais sempre que aquele Gabinete, na operacionalização daquele quadro, considere a empresa em causa recuperável.

Assim:

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

Artigo 1.º

O artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 132/93, de 23 de Abril, passa a ter a seguinte redacção:

«Artigo 8.º

1 —

2 —

3 — Sem prejuízo do disposto no artigo 5.º, para a extinção das câmaras de falências, o novo Código não se aplica às acções de falência pendentes à data da sua entrada em vigor.

4 — Se a falência for decretada no seguimento de acção de recuperação instaurada antes da entrada em vigor do novo Código, a respectiva declaração de falência não extingue os privilégios creditórios do Estado, das autarquias locais e das instituições de segurança social.

5 — (*Actual n.º 4.*)

6 — Nas acções de recuperação pendentes, propostas ao abrigo do Decreto-Lei n.º 177/86, de 2 de Julho, o juiz, por despacho, designa o gestor judicial, nomeia ou confirma a comissão de credores e convoca uma assembleia de credores.

7 — A assembleia de credores prevista no número anterior inicia-se com a apreciação da situação da empresa e os credores podem aprovar novos meios para a recuperação da empresa ou manter os anteriormente deliberados.

8 — A deliberação dos credores, depois de homologada judicialmente, substitui a que eventualmente a preceder.»

Artigo 2.º

O despacho referido no n.º 6 do artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 132/93, de 23 de Abril, é proferido nos 30 dias seguintes à data da entrada em vigor do presente diploma.

Artigo 3.º

1 — O processo de recuperação da empresa ou de falência pode ser suspenso pelo juiz após a junção ao processo, pela empresa, por qualquer credor ou pelo Ministério Público, de documento emitido pelo Gabinete de Coordenação para a Recuperação de Empresas em que se certifique que está em curso um procedimento conducente à celebração de um contrato de consolidação financeira e de reestruturação empresarial.

2 — A suspensão prevista no número anterior tem a duração de 90 dias, podendo ser prorrogada, por uma só vez, por prazo a fixar livremente pelo juiz, a requerimento da empresa, de qualquer credor ou do Ministério Público.

3 — Terminado o prazo da suspensão, o juiz declara imediatamente a falência, excepto se a empresa, qualquer credor ou o Ministério Público requererem a prossecução do processo, juntando documento emitido pelo

Gabinete de Coordenação para a Recuperação de Empresas que certifique que foi celebrado o contrato referido no n.º 1 do presente artigo.

Artigo 4.º

É permitido à administração da empresa em recuperação proceder ao pagamento de impostos e de contribuições para a segurança social abrangidos pelo processo, designadamente em cumprimento de plano de regularização concedido pela entidade competente.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 23 de Abril de 1997. — *António Manuel de Oliveira Guterres — António Luciano Pacheco de Sousa Franco — José Eduardo Vera Cruz Jardim — Jaime Serrão Andrez — Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva — Maria João Fernandes Rodrigues — Eduardo Luís Barreto Ferro Rodrigues.*

Promulgado em 28 de Maio de 1997.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 6 de Junho de 1997.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres.*

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Decreto-Lei n.º 158/97

de 24 de Junho

A regulamentação comunitária relativa às regras higiénicas, técnicas e disciplinares do sector das carnes e seus produtos tem vindo a ser substancialmente alterada.

Importa, por isso, ajustar a correspondente regulamentação nacional constante do Decreto-Lei n.º 261/84, de 31 de Julho, com vista à sua adequação àquelas alterações.

Foram ouvidos os órgãos do governo próprios das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira e a Associação Nacional dos Municípios Portugueses.

Assim:

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

Artigo 1.º

Âmbito

O presente diploma aprova o Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e Seus Produtos, publicado em anexo e que dele faz parte integrante.

Artigo 2.º

Competências

1 — A direcção, coordenação e controlo das acções a desenvolver para execução deste diploma compete à Direcção-Geral de Veterinária (DGV), como autori-

dade sanitária veterinária nacional, e à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar (DGFCQA), no âmbito das respectivas competências legais.

2 — Compete à DGV, à DGFCQA e às direcções regionais de agricultura assegurar a fiscalização do cumprimento das normas constantes do presente diploma, no âmbito das suas competências legais, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades, designadamente às câmaras municipais.

Artigo 3.º

Contra-ordenações

1 — As infracções às normas higiénicas e técnicas constantes dos artigos 2.º, 3.º, 4.º, 6.º, 7.º, 8.º, 10.º, 11.º, 12.º, 13.º, 14.º, 16.º, 17.º, 18.º, 19.º, 21.º, 22.º, 23.º, 26.º, 27.º, 28.º, 29.º, 30.º, 31.º e 32.º do anexo ao presente diploma constituem contra-ordenações, puníveis pelo director-geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar com coima cujo montante mínimo é de 20 000\$ e o máximo de 750 000\$, de acordo com o previsto no Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro, com a nova redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 244/95, de 14 de Setembro.

2 — A negligência e a tentativa são punidas.

Artigo 4.º

Sanções acessórias

1 — Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa do agente, poderão ser aplicadas, simultaneamente com a coima, as sanções acessórias previstas no artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro.

2 — Quando seja aplicada a sanção de encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença de autoridade administrativa, a reabertura do mesmo e a emissão ou renovação da licença ou alvará só terão lugar quando se encontrem reunidas as condições legais e regulamentares para o seu normal funcionamento.

Artigo 5.º

Processo

1 — Ao processo contra-ordenacional é aplicável, com as devidas adaptações, o Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de Outubro.

2 — A entidade que levantar o auto de notícia remeterá o mesmo à direcção regional de agricultura da área em que foi praticada a infracção, para instrução do competente processo.

Artigo 6.º

Afectação do produto das coimas

A afectação do produto das coimas cobradas em aplicação do artigo 5.º far-se-á da seguinte forma:

- a) 10% para a entidade que levantar o auto;
- b) 10% para a entidade que instruir o processo;
- c) 20% para a Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar;
- d) 20% para o Instituto de Reinserção Social;
- e) 40% para o Estado.

Artigo 7.º

Regiões Autónomas

Nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, a execução administrativa do presente diploma cabe aos serviços competentes das respectivas administrações regionais, sem prejuízo das competências atribuídas à DGV, na qualidade de autoridade sanitária veterinária nacional.

Artigo 8.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no 1.º dia útil do 6.º mês posterior à data da sua publicação.

Artigo 9.º

Norma revogatória

São revogados os regulamentos aprovados pelo artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 261/84, de 31 de Julho, e o n.º 1 do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 402/84, de 31 de Dezembro.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 17 de Abril de 1997. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *Mário Fernando de Campos Pinto* — *Artur Aurélio Teixeira Rodrigues Consolado* — *Alberto Bernardes Costa* — *João Cardona Gomes Cravinho* — *Jaime Serrão Andrez* — *Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva* — *Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina*.

Promulgado em 28 de Maio de 1997.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 6 de Junho de 1997.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres*.

ANEXO

REGULAMENTO DAS CONDIÇÕES HIGIÉNICAS E TÉCNICAS A OBSERVAR NA DISTRIBUIÇÃO E VENDA DE CARNES E SEUS PRODUTOS

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

Para efeitos do presente Regulamento, entende-se por:

- a) Médico veterinário municipal: a autoridade veterinária concelhia;
- b) Animais de talho, ou reses: os animais domésticos das espécies bovina, incluindo búfalos e bisontes, suína, ovina e caprina, bem como os solípedes domésticos próprios para consumo humano;
- c) Carnes: todas as partes de animais de talho, de aves, de coelhos e de caça próprias para consumo humano;

- d) Carnes frescas: as carnes, incluindo as carnes acondicionadas por vácuo ou em atmosfera controlada, que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação, com exclusão do tratamento pelo frio;
- e) Carnes de aves: todas as partes das aves domésticas próprias para consumo humano;
- f) Carnes de coelho: todas as partes do coelho doméstico próprias para consumo humano;
- g) Carnes de caça: todas as partes de caça de criação e de caça selvagem próprias para consumo humano;
- h) Carnes de caça de criação: todas as partes de mamíferos terrestres selvagens e de aves selvagens criados em cativeiro próprias para consumo humano;
- i) Carnes de caça selvagem: todas as partes de caça selvagem menor e maior próprias para consumo humano;
- j) Carnes de caça selvagem menor: todas as partes dos mamíferos selvagens da família dos leporídeos, bem como das aves selvagens de caça, destinadas ao consumo humano;
- k) Carnes de caça selvagem maior: todas as partes dos mamíferos selvagens da ordem dos ungulados destinadas ao consumo humano;
- l) Carne picada: as carnes que tenham sido cortadas em fragmentos ou passadas por uma «picadora sem-fim»;
- m) Carnes e seus produtos: as carnes frescas, os preparados de carne e os produtos à base de carne;
- n) Carcaça: o corpo de qualquer animal abatido, depois de sangrado e preparado;
- o) Miudezas: as carnes frescas não incluídas na carcaça;
- p) Visceras: as miudezas das cavidades torácica, abdominal e pélvica, incluindo a traqueia e o esófago;
- q) Preparados de carne: as preparações obtidas, total ou parcialmente, a partir de carne fresca, mesmo quando picada, ou que obedeçam a uma das seguintes condições:
- i) Terem sido sujeitas a um dos tratamentos previstos na alínea w), desde que não altere a estrutura celular interna da carne e, como tal, não faça desaparecer as características da carne fresca;
 - ii) Terem sido adicionados géneros alimentícios, aditivos ou condimentos;
 - iii) Resultarem da combinação das operações referidas nas subalíneas anteriores;
- r) Produtos à base de carne: os produtos fabricados a partir de ou com carne que tenha sofrido um tratamento tal que a superfície de corte permita verificar o desaparecimento das características da carne fresca, não sendo consideradas as carnes que só foram sujeitas a tratamento pelo frio;
- s) Pratos cozinhados à base de carne: os produtos à base de carne que correspondam a preparados culinários, cozidos ou pré-cozidos, acondicionados ou embalados e conservados pelo frio;
- t) Acondicionamento: a operação destinada a assegurar a protecção de carnes frescas por meio de um primeiro invólucro, que com elas contacta directamente, bem como o próprio invólucro ou recipiente e seus produtos;
- u) Embalagem: a operação que consiste em colocar as carnes frescas já acondicionadas num segundo invólucro ou recipiente, bem como o próprio invólucro ou recipiente e seus produtos;
- v) Géneros alimentícios pré-embalados: os géneros alimentícios cuja embalagem foi efectuada antes da sua exposição à venda ao consumidor em material que solidariamente com eles é comercializado, de tal modo que o conteúdo não possa ser modificado sem que aquele seja aberto ou alterado;
- w) Tratamento: o processo químico ou físico, tal como o aquecimento, a fumagem, a salga, a marinagem, a salga profunda ou a dessecação, destinado a prolongar a conservação das carnes ou dos produtos associados ou não a outros géneros alimentícios, ou uma combinação desses diferentes processos;
- x) Locais de venda: os estabelecimentos devidamente autorizados a vender carnes e seus produtos para consumo público;
- y) Material inalterável: o material resistente aos agentes de corrosão.

CAPÍTULO II

Condições higiénicas e técnicas da distribuição de carnes e seus produtos

SECÇÃO I

Distribuição de carnes e seus produtos

Artigo 2.º

1 — A distribuição de carnes e seus produtos deve efectuar-se o mais rapidamente possível desde a origem ao seu destino.

2 — As carnes e seus produtos devem, durante a distribuição, ser mantidos às temperaturas internas exigidas para a sua conservação, no estado refrigerado ou congelado, fixadas no anexo ao presente Regulamento.

Artigo 3.º

1 — As caixas dos veículos utilizados para a distribuição de carnes devem:

- a) Ser constituídas por paredes, tecto e pavimento com isolamento adequado, incluindo as portas, de modo a limitar as trocas térmicas entre o exterior e o interior;
- b) Ser concebidas por forma a evitar a saída directa de escorrências para o exterior;
- c) Ter paredes interiores, tecto e pavimento, incluindo as portas, fabricados de material inócuo, inalterável, impermeável e de fácil limpeza e desinfecção;
- d) Ser dotadas de portas com dispositivo de segurança que garanta a integridade dos produtos e os mantenha ao abrigo de conspurcações e de contaminações;

- e) Ter as paredes externas pintadas de cor clara, de preferência branca, com as inscrições que nelas se imprimam de mancha tanto quanto possível reduzida;
- f) Ter as vias aéreas, quando for caso disso, barras ou ganchos de material inalterável.

2 — A caixa poderá ainda ser dotada de:

- a) Prateleiras de material inócuo, inalterável, impermeável e fácil de lavar, convenientemente localizadas para o arrumo de recipientes ou tabuleiros;
- b) Dispositivos para a carga ou descarga mecânicas;
- c) Dispositivos de frigorificação.

3 — A caixa dos veículos e os recipientes utilizados na distribuição de carnes e seus produtos devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e de limpeza.

4 — Nos meios de distribuição de carnes e seus produtos não é permitido o transporte de outras mercadorias ou objectos nem de pessoas estranhas aos serviços de condução e de carga e descarga.

Artigo 4.º

1 — A distribuição de carnes e seus produtos deve obedecer às seguintes regras:

- a) As carcaças, suas metades ou quartos devem ser suspensos, por forma a não contactarem com o pavimento e, se possível, com as paredes;
- b) As peças de carne refrigeradas e suas partes devem ser suspensas ou colocadas em recipientes ou tabuleiros de material inalterável e impermeável, fácil de lavar e desinfectar;
- c) A distribuição de carcaças de leitão, borrego ou cabrito, aves, coelhos e caça selvagem menor deve efectuar-se em recipientes resistentes, em perfeito estado de limpeza e de fácil lavagem e desinfecção;
- d) As carcaças, suas metades e quartos congelados, quando acondicionados e embalados, poderão ser colocados sobre o estrado ou pavimento;
- e) As peças inteiras de caça selvagem menor com pele ou com penas não serem distribuídas conjuntamente com carnes frescas;
- f) As miudezas e vísceras não contactarem com as carcaças ou suas partes, não devendo as miudezas vermelhas ser misturadas com outras miudezas;
- g) As tripas e o sangue poderão ser distribuídos em conjunto com as carnes frescas e outras miudezas, quando acondicionados em recipientes estanques, hermeticamente fechados, sempre lavados e desinfetados antes de reutilizados.

2 — Só é permitida a distribuição de produtos à base de carne e de pratos cozinhados à base de carne desde que devidamente acondicionados.

3 — Não é permitida a distribuição de carnes e seus produtos em conjunto com outros produtos susceptíveis de lhes transmitirem odores ou de os conspurcarem ou contaminarem.

Artigo 5.º

Os produtos à base de carne pasteurizados ou esterilizados contidos em recipientes hermeticamente fechados podem ser distribuídos em qualquer veículo de caixa isotérmica que os proteja convenientemente das alterações da temperatura e humidade, bem como de outros agentes susceptíveis de os alterar ou contaminar.

Artigo 6.º

1 — A distribuição de carnes e seus produtos com destino aos locais de venda só é permitida a partir de estabelecimentos de abate, de preparação, de fabrico de produtos à base de carne, de reacondicionamento e de armazéns devidamente licenciados.

2 — É permitida a distribuição de carnes dos locais de venda a retalho para o domicílio do consumidor, desde que a mesma se processe convenientemente protegida de conspurcações e contaminações, não devendo a sua temperatura interna, durante o trajecto, ultrapassar os valores fixados no anexo ao presente Regulamento.

3 — A distribuição referida no número anterior não poderá ir além de 50 km.

SECÇÃO II

Lavagem e desinfecção

Artigo 7.º

1 — Os veículos e suas caixas, bem como os recipientes e equipamento utilizados na distribuição das carnes e seus produtos, devem ser lavados e desinfetados após cada utilização.

2 — Como medida de controlo das operações de lavagem e de desinfecção, poderão ser mandados efectuar os exames laboratoriais considerados convenientes.

3 — Os detergentes e desinfetantes utilizados como agentes de limpeza deverão ser os adequados para instalações de géneros alimentícios, e estar devidamente autorizados e a sua aplicação deve ser feita de acordo com as indicações da rotulagem.

SECÇÃO III

Condições de higiene e sanidade do pessoal

Artigo 8.º

Durante as operações de carga e descarga de carnes e seus produtos, o pessoal encarregado das mesmas deverá observar, além das regras de higiene e asseio constantes da Portaria n.º 149/88, de 9 de Março, o seguinte:

- a) Usar sempre resguardo, gorro ou boné apropriados e calçado impermeável, de fácil lavagem e desinfecção;
- b) Utilizar para a carga e descarga da carne ao ombro resguardo para a cabeça e pescoço (capuz), de material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção.

CAPÍTULO III

Condições higiénicas e técnicas da venda de carnes e seus produtos

SECÇÃO I

Requisitos gerais dos locais de venda

Artigo 9.º

As carnes e seus produtos só podem ser comercializados em locais de venda que satisfaçam as disposições do presente Regulamento.

Artigo 10.º

1 — As carnes e seus produtos devem ser manipulados com todos os cuidados higiénicos, por forma a evitar a sua conspurcação ou contaminação.

2 — O pessoal dos locais de venda deve observar cuidados especiais para evitar que o sangue ou outras escorrências conspurquem os produtos postos à venda.

Artigo 11.º

As carnes e seus produtos devem apresentar-se sempre em bom estado de salubridade, higiene e conservação.

Artigo 12.º

As carnes e seus produtos devem ser manipulados, preparados, conservados, expostos, acondicionados e vendidos por forma a não afectar a sua qualidade.

Artigo 13.º

1 — As carnes e seus produtos devem estar permanentemente protegidos da acção dos raios solares, poeiras ou quaisquer outras conspurcações externas e do contacto com o público.

2 — É proibida a exposição de carnes e seus produtos na parte do estabelecimento reservado ao público e, bem assim, à entrada dos locais de venda.

3 — As peças inteiras de caça selvagem menor, quando comercializadas com pele ou penas, só poderão ser expostas e conservadas nos locais de venda em separado de outras carnes ou produtos.

Artigo 14.º

Não é permitido utilizar os locais de venda de carnes e seus produtos para uso diverso daquele a que se destinam, nem a permanência na zona de laboração dos mesmos de pessoas, produtos ou materiais estranhos às respectivas instalações ou ao seu funcionamento.

Artigo 15.º

Os locais de venda de carnes e seus produtos ficam sujeitos a alterações e eventuais melhorias de índole higiénica e técnica que os serviços competentes das câmaras municipais determinem nos termos do presente Regulamento e de outras disposições legais, quer por sua iniciativa, quer mediante parecer da autoridade sanitária veterinária nacional ou de autoridade de saúde nacional.

SECÇÃO II

Requisitos higiénicos e técnicos das instalações e do funcionamento dos locais de venda

Artigo 16.º

1 — Os locais de venda de carne e seus produtos devem satisfazer os seguintes requisitos higiénicos e técnicos quanto à sua localização e instalação:

- a) Na zona envolvente ao local de instalação não devem existir focos de insalubridade ou poluição promotores do desenvolvimento de agentes vectores e reservatórios ou que libertem cheiros, poeiras, fumos ou gases susceptíveis de conspurcarem ou alterarem as carnes e seus produtos;
- b) Possuírem uma superfície proporcional à sua importância, de modo que todas as operações de conservação, preparação, acondicionamento, exposição, pesagem e venda possam ser efectuadas fácil e higiénicamente, não devendo o pé-direito ser inferior a 3 m;
- c) Possuírem sistemas de ventilação e iluminação adequados, por forma a permitirem, respectivamente, a fácil renovação de ar e boas condições de visibilidade no estabelecimento. A luz emitida pelas lâmpadas, instaladas com armadura de protecção, não deve alterar o aspecto e coloração apresentados pelo produto;
- d) Possuírem meios de protecção contra a entrada e permanência de insectos e roedores, as janelas com rede mosquiteira facilmente removível para limpeza e as portas com sistema de comprovada eficácia,
- e) Terem as paredes revestidas, pelo menos até 2 m de altura, de material liso, impermeável, resistente ao choque, imputrescível e lavável e a restante extensão e o tecto, lisos e laváveis, pintados com tinta de cor clara, com arestas e ângulos de superfície arredondados;
- f) Terem o pavimento liso, impermeável e constituído por material resistente ao choque, imputrescível e de fácil lavagem e desinfectação, dotado de ralos, com declive adequado para facilitar esse escoamento;
- g) As instalações devem possuir sistema de esgotos, ligado a colector público ou a sistema individual de tratamento, de acordo com a legislação em vigor;
- h) Terem lavatórios, com torneiras de comando não manual, providos de toalhas descartáveis, sabão líquido, soluto desinfectante e escova de unhas em bom estado de limpeza e conservação;
- i) Disporem de instalações sanitárias isoladas dos locais em que se manipulem e vendam as carnes ou seus produtos, com ventilação própria, mantidas convenientemente limpas;
- j) Possuírem meios frigoríficos com indicadores de temperatura para manutenção de carnes frescas, preparadas e tratadas, mantidos em perfeito estado de limpeza e conservação;
- l) Terem o balcão de material liso, impermeável, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfectação;

- m) Terem mesas de corte de material inócuo que permita a raspagem que seja de fácil lavagem e desinfecção;
- n) Terem os varões e ganchos de suspensão de material inalterável e colocados de modo a evitar que as carnes suspensas contactem entre elas, com a parede ou com o pavimento.

2 — Quanto ao seu funcionamento, os locais de venda devem obedecer ao seguinte:

- a) Em todas as dependências, equipamentos e utensílios deve ser observado um rigoroso estado de asseio;
- b) Os pavimentos devem ser lavados pelo menos uma vez por dia, sendo proibida a varredura a seco.
- c) As vias aéreas, os ganchos e as barras para suspensão de carnes e miudezas devem ser mantidos limpos;
- d) As mesas, balcões, armários, balanças, prateleiras, vitrinas e outro equipamento e utensílios devem ser frequentemente lavados e desinfetados;
- e) A conservação e a exposição de carnes e seus produtos devem ser efectuadas por forma a permitir a livre circulação do ar;
- f) A mesa de corte não deve ser usada como balcão de venda ao público;
- g) O pessoal não pode preparar refeições ou comer em qualquer das dependências dos locais de venda;
- h) O material utilizado no acondicionamento, designadamente películas ou sacos de plástico, deve ser próprio para uso alimentar e não alterar as características organolépticas das carnes e seus produtos;
- i) A exposição de carne fresca de espécies diferentes no mesmo balcão ou vitrina frigorífica só é permitida quando não contactarem entre elas;
- j) A exposição de produtos à base de carne e de pratos cozinhados à base de carne deve ser feita em expositor próprio, a temperaturas fixadas no anexo ao presente Regulamento.

3 — Os locais de venda de carne e seus produtos devem dispor de um sistema de abastecimento de água potável, ligado à rede de abastecimento público ou a um sistema privado com origem devidamente controlada.

4 — Neste último caso, para efeitos de licenciamento ou fiscalização, e sempre que lhe for exigido ou determinado, deve ser apresentado um projecto com as condições de construção e protecção sanitária da captação e com o processo de tratamento requerido para a potabilização da água ou para a manutenção dessa potabilização, de acordo com as normas de qualidade em vigor.

Para efeitos de controlo dessa qualidade devem ser periodicamente efectuadas análises físico-químicas e ou microbiológicas, podendo essa periodicidade ser definida pelas entidades competentes.

5 — Caso as instalações estejam dotadas de reservatório para armazenagem de água, este deve ser periodicamente submetido a operações de manutenção e limpeza.

6 — As instalações devem ser providas de rede de água fria e quente e de torneiras em número suficiente, sendo algumas de dispositivo que permita a adaptação de mangueira.

Artigo 17.º

As aparas de carnes, as gorduras e os ossos devem ser recolhidos em recipientes metálicos ou de plástico, devidamente identificados, de tamanho adequado e com tampa própria, e despejados, lavados e desinfetados pelo menos uma vez por dia, ou em sacos não reutilizáveis apropriados para o efeito.

Artigo 18.º

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

- a) No interior das câmaras, armários ou expositores frigoríficos as carnes e seus produtos devem ser mantidos de forma a permitir a adequada circulação de ar à sua volta;
- b) As carnes e seus produtos que exijam temperaturas internas máximas diferentes para a sua conservação, quando colocadas em conjunto no mesmo móvel frigorífico, devem estar sujeitos à temperatura para a qual está prevista a temperatura mais baixa;
- c) Os grupos frigoríficos monoblocos utilizados no funcionamento de móveis frigoríficos devem ser instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar que atravessa o condensador;
- d) As câmaras devem dispor de alarme ou lâmpada indicadora colocada no exterior para alertar sempre que a porta não fique completamente fechada e de accionamento interior para a sua abertura em caso de emergência;
- e) As superfícies internas das câmaras, armários e expositores frigoríficos devem ser descongeladas, lavadas e desinfetadas, quando necessário.

Artigo 19.º

1 — A desmancha e o acondicionamento de carnes frescas com vista à sua venda como carnes pré-acondicionadas (embalagem do dia) ficam condicionados à existência em anexo ao local de venda de uma sala destinada àquelas operações.

2 — A exposição e venda das carnes referidas no número anterior deve ser feita em secção exclusivamente destinada àquele fim, dotada de meios frigoríficos que garantam aos produtos expostos as temperaturas internas fixadas no anexo ao presente Regulamento.

3 — Nos rótulos destas carnes são obrigatórias as seguintes menções:

- a) Nome e morada do acondicionador;
- b) Denominação de venda (espécie e peça e ou finalidade);
- c) Data de acondicionamento e data limite de consumo;
- d) Condições de conservação;
- e) Quantidade líquida.

Artigo 20.º

A exposição para venda e a venda de carnes frescas e de produtos à base de carne pré-embalados são autorizadas em estabelecimentos de comercialização de géneros alimentícios que disponham de meios frigoríficos adequados destinados exclusivamente à conservação e exposição para venda dos referidos produtos.

Artigo 21.º

1 — As máquinas utilizadas no corte de carnes e seus produtos destinados à venda a retalho devem ser colocadas em local reservado para o efeito, protegidas eficazmente do contacto com o público, de raios solares, de insectos, de poeiras e de outros agentes de conservação ou de contaminação.

2 — Os produtos que necessitam de ser conservados sob a acção de frio só poderão ser colocados nas máquinas de corte durante o período de tempo estritamente necessário à realização desta operação

Artigo 22.º

O equipamento frigorífico instalado nos estabelecimentos ou locais de venda mencionados neste Regulamento deverá garantir a conservação dos produtos às temperaturas fixadas no anexo ao presente Regulamento.

SECÇÃO III

Carnes picadas e preparados de carne

Artigo 23.º

1 — É autorizada nos locais de venda de carnes e seus produtos a preparação, exposição e venda de carnes picadas, sendo as mesmas obrigatoriamente conservadas à temperatura referida no anexo ao presente Regulamento e vendidas no próprio dia da sua preparação.

2 — Além do exigido nos n.ºs 2 e 3 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 402/84, de 31 de Dezembro, no intervalo entre a picagem das carnes a cabeça da máquina deve separar-se do corpo e colocar-se sob protecção frigorífica.

3 — Estes estabelecimentos podem ainda elaborar preparados de carne de animais de talho, com ou sem condimentos, desde que a sua preparação seja efectuada em sala reservada para o efeito e sejam cumpridas as normas de higiene e conservação definidas neste Regulamento.

SECÇÃO IV

Inspeção dos locais de venda

Artigo 24.º

1 — Para além de participarem no licenciamento dos locais de venda de carnes e seus produtos, devem os médicos veterinários municipais proceder periodicamente a visitas de inspecção a esses locais nas áreas da sua influência, a fim de:

- a) Verificar o estado de limpeza das dependências, do equipamento e utensílios, bem como se o processo seguido na lavagem e desinfectação é o mais conveniente;

- b) Inspeccionar as carnes e seus produtos, dando especial atenção à sua origem e estado de conservação;

- c) Verificar as condições em que se processa a recolha e o aproveitamento de aparas, restos de carne, gorduras, ossos e outros desperdícios ou detritos;

- d) Verificar o estado higiénico do pessoal, dos vestiários e das instalações sanitárias, devendo em qualquer caso de suspeição de doença ou afecção ser imediatamente informada a autoridade sanitária competente.

2 — As deficiências encontradas durante a referida inspecção devem ser comunicadas por escrito ao proprietário do estabelecimento para que sejam supridas num prazo a indicar, que nunca deverá exceder 60 dias.

3 — As direcções regionais de agricultura devem prestar toda a colaboração aos médicos veterinários municipais no desempenho das funções referidas nos números anteriores.

SECÇÃO V

Outras disposições

Artigo 25.º

1 — É da competência das câmaras municipais, ouvidas a autoridade sanitária veterinária nacional e a autoridade nacional de saúde, a autorização para a exposição e venda dos géneros agro-alimentares pré-embalados nos locais de venda de carnes e seus produtos constantes da seguinte lista:

- a) Leites e produtos à base de leite;
- b) Gorduras e óleos vegetais;
- c) Ovos e ovoprodutos;
- d) Produtos transformados ou derivados de frutos e hortícolas;
- e) Pão, farinhas, massas, bolachas e biscoitos;
- f) Café e chá;
- g) Mel, açúcar, condimentos, especiarias e aperitivos;
- h) Bebidas alcoólicas e não alcoólicas;
- i) Alimentos enlatados para animais de companhia.

2 — Esta autorização só deverá ser concedida se esses locais dispuserem de dimensões suficientes para a instalação de expositores em zona do estabelecimento separada daquela em que se efectua a exposição e venda de carnes.

3 — Os géneros agro-alimentares cuja legislação vigente obrigue a sua exposição para venda sob protecção frigorífica só poderão ser expostos em móveis que lhes proporcionem as temperaturas exigidas para a sua conservação.

4 — O estabelecimento deverá dispor de zonas de armazenagem para os produtos agro-alimentares pré-embalados com acesso independente do local de venda.

5 — Nos alvarás de licenciamento já concedidos e a conceder devem ser averbados quais os produtos da lista anterior que ficam autorizados a ser expostos e vendidos nesses locais.

SECÇÃO VI

Agentes de lavagem, desinfectação e desinfestação

Artigo 26.º

1 — Os detergentes para utilização nas instalações de produtos alimentares devem ser os adequados e a sua aplicação fazer-se de acordo com as instruções indicadas pelo fabricante.

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

- a) Depois de removida a carne e seus produtos dos locais a desinfectar;
- b) Depois de ter sido efectuada a lavagem.

3 — Após a utilização do soluto desinfectante, o equipamento e todas as superfícies serão cuidadosamente lavados com água potável.

Artigo 27.º

Os locais de preparação e venda de carnes e seus produtos devem ser mantidos livres de insectos e de roedores, só sendo permitida a aplicação de produtos rodenticidas por firmas especializadas.

SECÇÃO VII

Condições de higiene e sanidade do pessoal

Artigo 28.º

Todo o pessoal que nos locais de preparação e venda contacte com carnes e seus produtos deverá observar, além das regras de higiene e asseio constantes da Portaria n.º 149/88, de 9 de Março, o seguinte:

- a) Uso, durante as horas de trabalho, de vestuário adequado, em perfeito estado de limpeza, de cor clara, de fácil lavagem e desinfectação, designadamente resguardos ou bata, sendo o uso de avental de material impermeável e de gorro ou touca só obrigatórios nas salas de preparação de carnes;
- b) Qualquer deste vestuário não poderá ser utilizado em fins alheios às actividades próprias destes locais.

Artigo 29.º

1 — Para cumprir com rigor as regras elementares de higiene e asseio individual, deverá o pessoal ter sempre à sua disposição os necessários meios de limpeza, tais como sabão líquido, solutos detergentes e desinfectantes apropriados, escova de unhas e toalhas individuais, devendo os lavatórios, em número suficiente, ser providos de torneiras de comando não manual, com água sob pressão, quente e fria.

2 — O pessoal deverá dispor de convenientes instalações sanitárias, em número suficiente para os dois sexos, e de vestiários com chuveiro e armários individuais, seccionados para colocação do calçado.

Artigo 30.º

Nos estabelecimentos de venda de carnes e seus produtos não é permitido ao pessoal que os manipula efectuar tarefas alheias a esta actividade, exceptuando-se o que eventualmente proceda a recebimentos e pagamentos, desde que lave convenientemente as mãos imediatamente após a execução destas tarefas.

Artigo 31.º

É proibida a entrada ou permanência de animais domésticos nos estabelecimentos ou locais de venda de carnes e seus produtos.

Artigo 32.º

Compete aos proprietários ou responsáveis pelos locais de venda e suas dependências diligenciar no sentido de manter rigoroso asseio em todos eles e, bem assim, zelar pelo seu integral e higiénico funcionamento, em conformidade com as disposições deste Regulamento.

CAPÍTULO IV

Disposições finais

Artigo 33.º

Os locais de venda de carnes e seus produtos localizados nos mercados municipais podem abastecer-se de carnes frescas de animais de talho provenientes de uma sala de corte e desossa comum a todos eles instalada nesses mercados.

Artigo 34.º

As autoridades administrativas e policiais prestarão todo o auxílio que a DGV, a DGFCQA, as direcções regionais de agricultura e as câmaras municipais lhes solicitarem para a aplicação das medidas constantes deste Regulamento, cooperando na sua execução em tudo o que for necessário para a sua integral observância.

Artigo 35.º

Na laboração dos estabelecimentos abrangidos pelo presente Regulamento devem ser observadas as disposições gerais sobre segurança e higiene no trabalho.

Artigo 36.º

À DGV e à DGFCQA, cada uma na área das respectivas competências, caberá emitir os esclarecimentos e as instruções julgados necessários a boa execução das disposições deste Regulamento.

ANEXO

Temperaturas de distribuição, conservação e exposição das carnes e seus produtos

Carnes e seus produtos	
Estado e natureza	Temperatura máxima (°)
Ultracongelados (1):	
1 — Carnes e seus produtos	- 18°C (3)
Congelados (1):	
2 — Carnes de reses	- 12°C
3 — Carnes de aves	- 12°C
4 — Carnes de coelho	- 12°C
5 — Carnes de caça	- 12°C
6 — Preparados de carne	- 12°C
7 — Carne picada	— (4)
8 — Miudezas	- 12°C
9 — Gorduras animais fundidas	- 12°C
Refrigerados (2):	
10 — Carnes frescas	+ 7°C
11 — Carnes de aves	+ 4°C
12 — Carnes frescas de coelhos	+ 4°C
13 — Carnes de caça de criação e de caça selvagem menor	+ 4°C
14 — Carnes de caça selvagem maior	+ 7°C
15 — Carne picada	+ 2°C
16 — Preparados de carne com carne picada	+ 2°C (5)
17 — Produtos à base de carne	+ 6°C (6)
18 — Gorduras animais frescas	+ 7°C
19 — Miudezas e vísceras frescas	+ 3°C

(1) Estado congelado ou ultracongelado — a temperatura interna do produto é a temperatura máxima indicada, sem limite inferior.

(2) Estado refrigerado — a temperatura interna do produto deve estar compreendida entre a temperatura máxima indicada e a temperatura do início do ponto de congelação.

(3) Sem prejuízo do estipulado no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 215/91, de 16 de Julho.

(4) Só ultracongelados.

(5) Para os preparados de carne com carne fresca, +7°C, com carne de aves, +4°C, e para os que contenham miudezas, +3°C.

(6) Com exclusão de produtos estabilizados por salga, fumagem, secagem ou esterilização.

(7) Tolerância máxima de 3°C para produtos congelados quando da distribuição e em armários e expositores e venda.

Decreto-Lei n.º 159/97

de 24 de Junho

O Decreto-Lei n.º 170/92, de 8 de Agosto, com a alteração introduzida pelo Decreto-Lei n.º 273/94, de 28 de Outubro, estabelece os princípios e regras gerais a que deve obedecer a rotulagem dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final.

Tendo em conta a Directiva n.º 94/54/CE, da Comissão, de 18 de Novembro de 1994, relativa à inclusão na rotulagem de determinados géneros alimentícios de outras indicações obrigatórias para além das previstas na Directiva n.º 79/112/CEE, do Conselho, e a Directiva n.º 96/21/CE, do Conselho, de 29 de Março de 1996, que completa o anexo da Directiva n.º 94/54/CE, no que diz respeito aos géneros alimentícios que contenham edulcorantes, impõe-se a alteração do citado diploma legal, de modo a transpor tais directivas para a ordem jurídica interna.

Assim:

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

Artigo 1.º

São aditados ao artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 170/92, de 8 de Agosto, com a nova redacção introduzida pelo Decreto-Lei n.º 273/94, de 28 de Outubro, os n.ºs 5 e 6, com a seguinte redacção:

«Artigo 3.º

Menções obrigatórias na rotulagem

1 —

2 —

3 —

4 —

5 — São também obrigatórias, para os tipos e categorias de géneros alimentícios a seguir identificados, as menções complementares adiante referidas:

- Géneros alimentícios cuja durabilidade foi prolongada por gases de embalagem — “Acondicionado em atmosfera protectora”;
- Géneros alimentícios que contenham um ou mais edulcorantes — “Contém edulcorante(s)”;
- Géneros alimentícios que contenham simultaneamente um ou mais açúcares de adição e um ou mais edulcorantes — “Contém açúcar(es) e edulcorante(s)”;
- Géneros alimentícios que contenham aspártamo — “Contém uma fonte de fenilalanina”;
- Géneros alimentícios que contenham mais de 10% de polióis de adição: “O seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos”;
- Géneros alimentícios que contenham parabenos — “Contém parabenos”;
- Géneros alimentícios que contenham sulfitos — “Contém sulfitos”.

6 — As menções referidas nas alíneas b) e c) do número anterior devem acompanhar a denominação da venda.»

Artigo 2.º

O presente diploma entra em vigor, nos termos gerais, sem prejuízo da comercialização, até ao esgotamento, das existências dos produtos não conformes com o disposto no artigo anterior que tenham sido colocados no mercado ou rotulados até ao dia 1 de Julho de 1997.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 30 de Abril de 1997. — António Manuel de Oliveira Guterres — Augusto Carlos Serra Ventura Mateus — Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva — Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina — Elisa Maria da Costa Guimarães Ferreira.

Promulgado em 6 de Junho de 1997.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 11 de Junho de 1997.

O Primeiro-Ministro, António Manuel de Oliveira Guterres.