

Circular nº1 de 2008

07/01/2008

Assunto: Registo e verificação de conformidade higio-sanitária de instalações

Considerando a existência de numerosas instalações, nas quais os géneros alimentícios são preparados ou transformados nas condições previstas na regulamentação geral e específica de higiene, cuja actividade não tem enquadramento em regimes de licenciamento,

Considerando que compete ao Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (MADRP) o registo e aprovação higio-sanitária destes locais, designadamente nos termos do artigo 6.º do Regulamento (CE) 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, e na pendência de normas específicas que enquadrem estas actividades,

Considerando que compete ao Gabinete de Planeamento e Políticas, nos termos do Decreto-Lei nº209/2006, assegurar a coordenação, no âmbito do MADRP, do processo legislativo, participar na regulamentação das políticas comunitárias e propor, em articulação com os serviços competentes, as condições da sua aplicação nomeadamente na área alimentar,

Esclarece-se que:

Os locais que configuram instalações usadas essencialmente como habitação privada, nos quais os géneros alimentícios são preparados num período de tempo delimitado para venda ao consumidor final de pequenas quantidades, nos termos do Capítulo III do Anexo II do Regulamento (CE) 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril não estão abrangidos por disposições de licenciamento, sendo verificada a sua conformidade do ponto de vista higio-sanitário nos seguintes termos:

1 - A actividade de transformação, por período de tempo delimitado, para venda ao consumidor final de pequenas quantidades de géneros alimentícios carece de registo prévio na Direcção Regional de Agricultura e Pescas (DRAP) da área de implantação do local, nos termos do Anexo I a esta circular.

2 – O início de laboração deve ser precedido de verificação *in loco* das condições de funcionamento, a executar no prazo de dez dias.

3 – No caso de serem utilizadas matérias-primas de origem animal em natureza, a DRAP consultará a Direcção-Geral de Veterinária para efeito de verificação de conformidade higio-sanitária.

4 – A presente verificação de conformidade é aplicável apenas às actividades onde as condições técnico-funcionais elencadas no Anexo II sejam consideradas adequadas e suficientes ao controlo do risco.

5 – A presente verificação de conformidade hígio-sanitária não é aplicável a locais enquadráveis em regimes de licenciamento vigentes.

6 - A presente verificação de conformidade hígio-sanitária não substitui ou interfere com qualquer procedimento de licenciamento ou aprovação subsequentemente instituído em enquadramento legal adequado.

A Directora

Rita Horta

ANEXO I

Pedido de Aprovação de Produção Temporária de Géneros Alimentícios

_____, contribuinte nº _____ ; residente em _____, requer aprovação temporária, para o período de _____, ao abrigo do artigo 6º do Reg.(CE) nº852/2004, da instalação situada em _____, para o fabrico dos produtos e quantidades, abaixo descritas:

Produtos:

Quantidades:

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Declaro que respeito as regras constantes do Anexo II desta circular.

Data

Assinatura

Reservado aos Serviços da MADRP

Parecer: _____

Nº de Registo atribuído pela D.R.A.P. _____, em ___ / ___ / _____.

ANEXO II

Condições técnico-funcionais das instalações amovíveis e/ou temporárias ou usadas essencialmente como habitação privada, nos quais os géneros alimentícios são preparados para a colocação no mercado, nos termos do Capítulo III do Anexo II do Regulamento (CE) 852/2004.

Os locais onde se proceda à transformação e/ou transformação e venda de produtos agro alimentares em pequenas quantidades e directamente ao consumidor final, deverão respeitar os seguintes requisitos:

- a) Devem existir instalações adequadas que permitam a manutenção de uma higiene pessoal adequada (incluindo instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos, instalações sanitárias em boas condições de higiene e vestiários);
- b) As superfícies em contacto com os alimentos devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;
- c) Devem existir meios adequados para a lavagem e, sempre que necessário, desinfectação os utensílios e equipamentos de trabalho;
- d) Sempre que a limpeza dos géneros alimentícios for realizada pela empresa do sector alimentar, devem existir meios adequados para que essa operação possa decorrer de forma higiénica;
- e) Deve existir um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria;
- f) Devem existir instalações e/ou equipamentos adequados de armazenagem e eliminação higiénicas de substâncias perigosas e/ou não comestíveis, bem como de resíduos (líquidos ou sólidos);
- g) Sempre que justificável, devem existir equipamentos e/ou instalações que permitam a manutenção dos alimentos a temperatura adequada, bem como o controlo dessa temperatura;
- h) Os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que impeçam, na medida em que for razoavelmente praticável, o risco de contaminação.

Pode, para o efeito deste anexo, ser adoptadas as regras aplicáveis de códigos de boas práticas existentes.