16.º

Salvaguarda de situações

1 — É permitida a comercialização de iogurtes e leites fermentados legalmente produzidos e comercializados num Estado membro da Comunidade com especificações técnicas diferentes das previstas no presente diploma, desde que assegurem um nível de protecção das exigências essenciais relativas à saúde equivalentes e apresentem flora específica viva e abundante no produto final.

2 — Os resultados dos ensaios realizados num outro Estado membro aos produtos referidos no número anterior são reconhecidos na medida em que tais resultados sejam postos à disposição das autoridades portuguesas e permitam demonstrar que o produto em causa responde de forma conveniente e satisfatória ao objectivo prosseguido no presente diploma.

17.º

Disposição transitória

Até 31 de Dezembro de 1992, poderão continuar a ser comercializados iogurtes com a denominação de meio gordo que apresentem um teor de matéria gorda inferior a 3% (m/m) e superior a 0,5% (m/m).

Ministérios da Agricultura e do Comércio e Turismo.

Assinada em 30 de Junho de 1992.

Pelo Ministro da Agricultura, *Luís António Damásio Capoulas,* Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar. — Pelo Ministro do Comércio e Turismo, *António José Fernandes de Sousa,* Secretário de Estado Adjunto e do Comércio Externo.

Anexo a que se refere o n.º 9.º

Vitalidade da flora específica (segundo a NP-698)		Germes da flora específica com vitalidade própria
Teor de flora específica em 1 cm^3 — mínimo	Iorgurte	5×10^7
	Leite fermentado	10^7
	Leite fermentado exclusivamente com *Bifiddus*	10^6
	Leite fermentado por fermentação mista (ácido-láctica e alcoólica).	10^7 de bactérias específicas 10^4 de leveduras específicas
Coliformes em 1 cm^3 (segundo a NP-699)		Negativo
Bolores em 1 cm^3 (segundo a NP-700) — máximo		10 20 (nos aromatizados)
Leveduras em 1 cm^3 (segundo a NP-700) — máximo (1)		100 200 (nos aromatizados)
Acidez, expressa em centímetros cúbicos da solução normal, por 100 g (segundo a NP-701) — mínimo.	Iogurte	7
	Leite fermentado	6
Matéria gorda (segundo a NP-702)		De acordo com o n.º 5.º desta portaria
Resíduo seco isento de matéria gorda (segundo a NP-703) — mínimo		8,5% (m/m)

(1) Nos leites fermentados por fermentação mista (ácido-láctica e alcoólica) estes teores são superiores mas só no que respeita a leveduras específicas.

MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA, DO COMÉRCIO E TURISMO E DO AMBIENTE E RECURSOS NATURAIS.

Portaria n.º 743/92

de 24 de Julho

Considerando as Directivas n.º 71/118/CEE do Conselho, de 15 de Fevereiro de 1971, e suas actualizações e n.º 80/879/CEE da Comissão, de 3 de Setembro de 1980, relativas à disciplina aplicável em matéria de sanidade nas trocas de carnes frescas de aves, incluindo a marca de salubridade das grandes embalagens de carnes frescas de aves;

Considerando o Decreto-Lei n.º 222/90, de 7 de Julho, que estabelece as normas sanitárias em matéria de trocas de carnes frescas de aves e de funcionamento do respectivo mercado nacional:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, do Comércio e Turismo e do Ambiente e Recursos Naturais, após audição dos órgãos de governo próprio das

Regiões Autónomas, ao abrigo do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 222/90, de 7 de Julho, o seguinte:

CAPÍTULO I

Objectivos e campo de aplicação

1.º São objectivos desta portaria:

a) Definir as condições a que devem obedecer a instalação e funcionamento dos estabelecimentos destinados ao abate, corte e desossagem de carne de aves;
b) Fixar os requisitos a que devem obedecer o abate, preparação, armazenagem, conservação, transporte e comercialização de carnes de aves, seus produtos, miudezas e despojos;
c) Estabelecer as regras higio-sanitárias a que devem obedecer as trocas com os restantes Estados membros da Comunidade Económica Europeia.

2.º Esta portaria aplica-se:

a) Às trocas intracomunitárias de carnes provenientes de galos, galinhas e frangos, perus, pintadas, patos e gansos;
b) Ao mercado interno e às trocas com países terceiros de carnes provenientes de animais das espécies avícolas domésticas comestíveis e às cinegéticas criadas em cativeiro;
c) Ao material de acondicionamento e embalagem;
d) Aos estabelecimentos destinados ao abate e preparação, corte e desossagem de carne de aves e seus derivados;
e) À armazenagem, distribuição e venda de carne de aves e seus derivados;
f) Às pessoas singulares ou colectivas que se dedicam ao abate, preparação, armazenagem, transporte e comercialização de carne de aves, seus derivados ou despojos, enquanto realizados no âmbito da presente portaria.

CAPÍTULO II

Definições

3.º Para efeitos desta portaria entende-se por:

a) Aves — as espécies avícolas domésticas comestíveis e cinegéticas, criadas em cativeiro;
b) Carcaça — o corpo da ave depois de sangrado, depenado e eviscerado, sendo facultativa a ablação do coração, fígado, pulmões, moelas, esófago e rins, assim como da secção das patas ao nível da articulação tibiometatársica e da cabeça;
c) Partes ou porções — as partes da carcaça tal como é definida na alínea *b*);
d) Miudezas — as carnes frescas, com excepção das carnes da carcaça, mesmo que estejam anatomicamente ligadas a ela, bem como a cabeça e as patas, desde que sejam apresentadas separadas da carcaça;
e) Vísceras — as miudezas que se encontram nas cavidades torácica, abdominal e pélvica, incluindo a traqueia, esófago e, em certos casos, o papo;
f) Despojos — as partes do animal utilizáveis em qualquer fim industrial, com exclusão da alimentação humana;
g) Subprodutos sanitários — os rejeitados e cadáveres;
h) Carnes frescas de aves — todas as partes das carcaças próprias para consumo humano que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação, com exclusão do tratamento pelo frio;
i) Carnes separadas mecanicamente — carnes homogeneizadas obtidas por meios mecânicos, com um teor em osso tecnicamente inevitável, sem fragmentos visíveis;
j) Produtos à base de carne — produtos que foram elaborados a partir de ou com carne de aves e que foram submetidos a um tratamento tal que a superfície de corte permita verificar o desaparecimento das características de carnes frescas;
l) Preparados de carne — preparados obtidos total ou parcialmente a partir de carne de aves, que obedeçam a uma das seguintes condições:
1) Terem sido sujeitos a um tratamento que não permite respeitar as condições previstas na alínea *j*);
2) Terem sido preparados por adição de outros produtos alimentares, de aditivos, de condimentos ou de outros ingredientes;
3) Resultarem da combinação das condições referidas nos n.ºs 1) e 2);
m) Acondicionamento — a operação destinada a proteger a carne de aves através da utilização de um primeiro envolvente ou de um primeiro invólucro em contacto directo com a carne, bem como os próprios primeiro envolvente ou primeiro invólucro;
n) Embalagem — o próprio invólucro ou a operação que consiste em colocar num invólucro uma ou mais unidades acondicionadas ou não;
o) Matadouros — os estabelecimentos legalmente autorizados para o abate e preparação das aves destinadas ao consumo público;
p) Estabelecimentos de corte e desossagem — unidades industriais, legalmente autorizadas para o corte e desossagem de carcaças de aves;
q) Estabelecimentos de preparação e transformação de carnes de aves — unidades industriais legalmente autorizadas para a preparação e transformação industrial da carne de aves;
r) Inspecção sanitária *ante mortem* — inspecção de aves vivas, efectuada conforme o disposto na secção I do capítulo V;
s) Inspecção sanitária *post mortem* — inspecção das aves abatidas no matadouro efectuada conforme o disposto na secção II do capítulo V;
t) Autoridade competente — Direcção-Geral da Pecuária (DGP), no continente, e, nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, os serviços e organismos das administrações regionais com idênticas funções e competências;
u) Médico veterinário oficial — o veterinário inspector designado pela autoridade competente;

v) Auxiliar — técnico oficialmente designado pela autoridade competente para dar assistência ao médico veterinário oficial;
x) Lote — quantidade de carne mencionada num mesmo certificado.

CAPÍTULO III

Matadouros

SECÇÃO I

Disposições gerais

4.º A carne de aves e respectivas miudezas frescas ou congeladas só podem ser comercializadas para consumo público desde que sejam provenientes de matadouros licenciados para o efeito e com inspecção sanitária assegurada pelo médico veterinário oficial, conforme o disposto no capítulo V.

5.º A instalação, remodelação e ampliação dos matadouros só podem ser efectuadas mediante prévia aprovação do respectivo projecto pelas autoridades competentes.

6.º Só são admitidas no âmbito das trocas intracomunitárias as carnes frescas provenientes de estabelecimentos devidamente autorizados para o efeito.

SECÇÃO II

Condições de instalação e equipamento

7.º A instalação de matadouros deve obedecer à legislação em vigor sobre a instalação e laboração de estabelecimentos industriais, devendo ainda ter em conta os seguintes requisitos:

a) Terem uma área considerada suficiente para a implantação do edifício e seus anexos;
b) Estarem perfeitamente delimitados das zonas que os rodeiam, por vedação, de altura não inferior a 2 m;
c) Terem as dependências ou locais de trabalho que fazem parte do matadouro uma área adequada ao uso a que se destinam, devendo a sua disposição assegurar uma separação nítida entre as zonas suja e limpa, e permitir uma contínua progressão das diversas operações, sem retrocessos, cruzamento ou sobreposições.

8.º — 1 — Os matadouros devem dispor de:

a) Cais coberto de recepção;
b) Local de recepção suficientemente amplo para as grades com as aves de modo a permitir a sua conveniente inspecção sanitária *ante mortem*;
c) Local isolado e suficientemente amplo para a retenção de grades com aves suspeitas;
d) Local com dispositivos suficientes para a lavagem e desinfecção de grades e veículos;
e) Local para armazenagem de grades;
f) Sala de abate com dimensão adequada de modo a permitir uma separação nítida entre as operações de insensibilização e sangria e de escaldão e depena;
g) Sala de evisceração e preparação de carcaça, com dependência provida de porta com fechadura, destinada à retenção de carcaças suspeitas;
h) Meio de refrigeração rápida;
i) Sala climatizada destinada a calibragem, classificação e embalagem;
j) Uma ou mais câmaras de conservação para refrigerados;
l) Dependência para armazenagem de embalagens;
m) Local de expedição apropriado;
n) Cais coberto de expedição;
o) Gabinete para uso exclusivo do médico veterinário oficial;
p) Vestiários e instalações sanitárias para o pessoal, devidamente separados por sexos;
q) Dispositivos que assegurem a lavagem e desinfecção do material;
r) Dependência para armazenagem do material;
s) Sala de máquinas com acesso pelo exterior;
t) Câmara frigorífica provida de porta com fechadura destinada à armazenagem de rejeitados e despojos devidamente identificada, sempre que a sua evacuação não seja diária;
u) Local de lavagem e desinfecção de veículos de transporte de carcaças;
v) Tratamento de efluentes.

2 — Qualquer comunicação entre a sala de abate e os locais indicados nas alíneas *b*) e *g*), para além da abertura reduzida destinada à passagem das aves, deve ter uma porta de fecho automático.

9.º Sem prejuízo do disposto no Regulamento Geral de Segurança e Higiene no Trabalho dos Estabelecimentos Industriais e demais normas regulamentares em vigor, as dependências destinadas ao abate e preparação devem obedecer aos seguintes requisitos:

a) Terem pavimentos impermeáveis, imputrescíveis e antiderrapantes e serem constituídos por materiais resistentes e laváveis, com declive suficiente para permitir o fácil escoamento das águas residuais;
b) Serem as paredes revestidas de material liso, de cor clara, impermeável, lavável e resistente ao choque, sendo as arestas e os ângulos substituídos por superfícies arredondadas e o tecto de material facilmente lavável e de cor clara;
c) Serem asseguradas as necessárias ventilação e evacuação de vapores, gases ou fumos junto das fontes produtoras dos mesmos, devendo aquelas ser efectuadas por meio de equipamentos adequados em conformidade com as normas em vigor;
d) Terem assegurada a conveniente iluminação natural ou artificial, que não modifique as cores tanto nos locais reservados às aves vivas como nos reservados às abatidas;
e) Possuírem abastecimento de água potável, fria, quente e sob pressão, em quantidade suficiente e com os necessários dispositivos de saída, de modo a assegurar uma conveniente limpeza e lavagem;
f) Possuírem um sistema de esgotos de fácil conservação, limpeza e desinfecção, devendo as aberturas interiores de escoamento estar munidas de ralos e sifões;

g) Serem todas as dependências dotadas de dispositivos contra a penetração e para a eliminação de insectos e roedores;

h) Terem lavatórios suficientes para a lavagem e desinfecção das mãos e material, colocados o mais perto possível dos postos de trabalho, com água quente e fria, torneiras de comando não manual, produtos de lavagem e desinfecção e toalhas descartáveis ou secadores térmicos, devendo, para lavagem de material, a água estar a uma temperatura superior a 82°C;

i) Estarem os vestiários e instalações sanitárias devidamente localizados e isolados das demais dependências e locais de trabalho, disporem de ventilação própria e independente, comportando sanitários, lavatórios e duches, com água quente e fria, providos de sabão, escovas de unhas, desinfectantes, devendo os lavatórios estar munidos de torneiras de comando não manual e toalhas descartáveis;

j) O equipamento e utensílios que estejam em contacto com as carnes e miudezas e o material utilizado para a sua conservação devem ser resistentes ao choque e à corrosão e não suspectíveis de alterar as carnes, de fácil limpeza e desinfecção, sendo interdita a utilização de madeira;

l) Disporem de recipientes especiais, estanques, inalteráveis, invioláveis e identificados para a recolha de subprodutos;

m) Disporem de lavatórios próprios para o calçado;

n) As instalações frigoríficas devem ser concebidas respeitando o disposto nas alíneas *a*) e *b*), com capacidade adequada, e compreender obrigatoriamente:

1) Um meio de refrigeração rápida, que permita baixar a temperatura na massa muscular profunda a pelo menos +4°C;
2) Uma ou mais câmaras de conservação de refrigerados que permitam manter a temperatura interna das carcaças entre 0°C e +4°C;

o) As instalações referidas na alínea anterior podem dispor, facultativamente, de:

1) Um meio de congelação que permita baixar a temperatura na massa muscular profunda a pelo menos — 18°C;
2) Uma ou mais câmaras de conservação de carcaças congeladas que permitam assegurar-lhes uma temperatura interna igual ou inferior a — 18°C;

p) As instalações frigoríficas devem estar providas de aparelhos registadores da temperatura e humidade dispostos de modo a poderem ser consultados facilmente. Os registos devem ser conservados durante um mês para o caso de produtos refrigerados e durante um ano para os produtos congelados;

q) O local indicado na alínea *i*) do n.º 8.º deve ser climatizado a uma temperatura não superior a 12°C e uma humidade relativa que reduza ao mínimo a condensação de vapor de água sobre as carcaças em manuseamento;

r) O local indicado na alínea *m*) do n.º 8.º deve ser concebido de forma que a temperatura interna das carcaças não sofra alterações significativas.

CAPÍTULO IV

Requisitos hígio-sanitários a observar nos matadouros

SECÇÃO I

Recepção e acondicionamento de aves

10.º À chegada ao matadouro as aves devem ficar alojadas nas grades de transporte no local de recepção, onde se efectuará a inspecção *ante mortem*.

11.º As aves após a sua entrada no matadouro não podem sair vivas.

12.º — 1 — As aves rejeitadas na inspecção *ante mortem* só podem ser abatidas no final da laboração, sendo-lhes aplicado tratamento idêntico ao das carcaças rejeitadas.

2 — Caso as referidas aves sofram declaradamente de doenças contagiosas, o pessoal, equipamento e locais devem ser submetidos a desinfecção adequada.

SECÇÃO II

Abate e preparação

13.º — 1 — Terminado o período de repouso e jejum, devem as aves aprovadas na inspecção sanitária *ante mortem* ser conduzidas à zona de insensibilização, procedendo-se de imediato ao abate e sangria.

2 — Não é permitido o abate de aves sem prévia insensibilização, podendo esta ser dispensada desde que devidamente autorizado pela autoridade competente face a aceitação de conceito religioso.

14.º A sangria deve ser completa e praticada de forma que não haja conspurcações das zonas adjacentes.

15.º A depena deve ser imediata e completa, devendo as penas ser removidas durante a laboração através de meios adequados.

16.º A evisceração deve efectuar-se logo após a depena e as carcaças abertas de modo que as cavidades e todas as vísceras possam ser inspeccionadas, mantendo-se as conexões naturais destas até ao momento da inspecção.

17.º São excepção ao artigo anterior as aves destinadas à produção de fígado gordo, em que a evisceração pode ser efectuada dentro de vinte e quatro horas, desde que a temperatura de carcaça não ultrapasse os 4°C e observando-se sempre os preceitos técnicos de higiene que o produto exige.

18.º Após a inspecção, as vísceras devem ser imediatamente separadas das carcaças e as partes impróprias para consumo humano retiradas.

19.º No caso de se proceder à preparação do fígado, coração e moela, esta deve ser imediata, devendo o circuito de recolha destas vísceras ser separado do das restantes.

20.º Não é permitida a insuflação das carnes de aves e o uso de panos, papéis ou esponjas para a limpeza das carcaças.

21.º É proibido o corte das carcaças ou qualquer tratamento antes do fim da inspecção, excepto se o médico veterinário oficial determinar outra manipulação necessária à inspecção.

22.º As carcaças suspeitas e as declaradas impróprias para o consumo público, bem como os subprodutos e despojos, são retirados logo que possível da sala de abate e preparação por sistema adequado e higiénico, com destino aos locais ou dispositivos de recolha, armazenagem ou tratamento, não sendo permitido que tais produtos contactem ou sejam depositados no solo, devendo ser manipulados de maneira a evitar contaminação.

23.º Finalizadas a preparação e lavagem, as carcaças e miudezas devem ser imediatamente submetidas a refrigeração rápida.

SECÇÃO III

Armazenagem de carcaças

24.º A armazenagem frigorífica deve efectuar-se de modo que não haja contaminação das carcaças e miudezas e de forma a permitir um fácil acesso a todos os lotes com vista a verificação, a qualquer momento, do seu estado de conservação.

25.º A estiva dos recipientes que contenham as carcaças e miudezas deve ser efectuada de modo que não haja contacto com o solo e a permitir a eficiente circulação do ar, sendo proibida a armazenagem frigorífica em recipientes de madeira, vime e sacos de juta, ráfia ou de plástico.

26.º — 1 — As carcaças refrigeradas devem ser conservadas em câmaras frigoríficas que permitam manter a sua temperatura interna entre 0°C e +4°C.

2 — As carcaças congeladas devem ser conservadas em câmaras frigoríficas que permitam assegurar-lhes uma temperatura interna igual ou inferior a — 18°C.

SECÇÃO IV

Tratamento das carcaças pelo frio

27.º O arrefecimento deve fazer-se segundo as regras de higiene, de modo que a temperatura da massa muscular profunda interna da carne atinja pelo menos os +4°C.

28.º As instalações frigoríficas destinadas a conservação de carnes refrigeradas não podem ser simultaneamente usadas para a armazenagem de outros produtos susceptíveis de ocasionar alterações das suas características.

29.º As carnes, as miudezas e as embalagens não devem apresentar acumulações de gelo e líquidos sanguinolentos ou quaisquer outras substâncias aderentes, interna e externamente.

30.º Sempre que as carcaças se destinem à congelação devem, após refrigeração, ser o mais brevemente possível submetidas a esse tratamento.

31.º Só é permitida a refrigeração por imersão, em água, das carcaças que se destinem exclusivamente à congelação, desde que obedeça às condições fixadas no anexo I desta portaria, da qual faz parte integrante.

SECÇÃO V

Controlo do teor de água nas carcaças de galos, galinhas e frangos congelados e ultracongelados

32.º O controlo de teor de água nas carcaças de galos, galinhas e frangos congelados e ultracongelados fica sujeito à observação das condições impostas pelos Regulamentos (CEE) n.ºs 2967/76 do Conselho, de 23 de Novembro, e 2785/80 da Comissão, de 30 de Outubro, e suas respectivas actualizações.

33.º O controlo da absorção de água no decurso da preparação é feito pelas diferentes entidades estatais no âmbito das suas competências específicas.

SECÇÃO VI

Tratamento de subprodutos sanitários e despojos

34.º O tratamento de subprodutos sanitários e despojos rege-se pelas disposições da legislação específica do sector.

35.º Os produtos referidos no número anterior serão evacuados o mais rápido possível das áreas de trabalho, mediante sistemas que correspondam às estritas normas de higiene.

36.º A manipulação daqueles produtos deverá ser feita higienicamente por forma que se impeçam quaisquer contaminações.

37.º Sempre que o matadouro não disponha de dispositivos de evacuação directa para o local de destruição ou tratamento de subprodutos estes serão depositados nos recipientes indicados na alínea *l)* do n.º 9.º, os quais devem ser devidamente identificados.

SECÇÃO VII

Higiene dos locais, do equipamento e dos utensílios nos matadouros

38.º — 1 — Os locais, o material e os utensílios deverão ser mantidos no mais perfeito estado de higiene.

2 — Os locais de abate e preparação de carcaças de aves devem ser limpos e desinfectados segundo as necessidades e sempre no final das operações diárias.

3 — O material e os utensílios utilizados naquelas operações devem ser mantidos em bom estado de conservação e de limpeza, devendo ser cuidadosamente limpos e desinfectados várias vezes no decurso de um mesmo dia de trabalho, bem como no final das operações diárias e antes de voltarem a ser utilizados.

4 — Os recipientes destinados à recolha de carne de aves rejeitadas devem, após utilização, ser limpos e desinfectados todas as vezes que forem utilizados.

39.º Os locais, os utensílios, o material de trabalho e os equipamentos utilizados no abate, preparação e armazenagem só devem ser utilizados para esses fins.

40.º As carcaças de aves e os recipientes que as contenham não devem estar em contacto directo com o pavimento.

41.º A destruição dos roedores, insectos e outros animais nocivos deve ser sistematicamente realizada.

42.º O emprego de detergentes, de desinfectantes e de meios de luta contra animais nocivos não deve afectar a salubridade das carnes.

43.º É obrigatória a utilização de água potável para todas estas operações.

44.º Não é permitido espalhar serradura ou qualquer outra substância semelhante no pavimento dos locais de trabalho e de armazenagem das carnes.

45.º — 1 — É interdita a entrada de pessoas estranhas à laboração, a não ser em casos especiais e depois de prévia autorização do médico veterinário oficial ou de quem o substitua.

2 — A entrada de pessoas estranhas nos termos do número anterior fica condicionada ao uso de vestuário apropriado.

46.º Não é permitida a circulação de animais no interior dos estabelecimentos de abate e preparação de aves.

CAPÍTULO V

Inspecção e marcação sanitária

SECÇÃO I

Inspecção sanitária *ante mortem*

47.º — 1 — As aves destinadas ao abate devem ser inspeccionadas em vida, durante as vinte e quatro horas que se seguem à sua chegada ao matadouro, sendo este exame repetido se o abate não se processar nas vinte e quatro horas seguintes à inspecção.

2 — Esta inspecção efectuar-se-á durante a permanência das aves no local de espera nas condições convenientes de espaço e iluminação, preferencialmente com luz natural e ou artifical que não modifique as cores.

3 — O tempo de permanência para repouso e jejum nos matadouros será determinado pelo médico veterinário inspector.

4 — Quando o exame em vida na exploração de origem for efectuado nas últimas vinte e quatro horas e as aves se façam acompanhar de certificado sanitário, conforme modelo constante do anexo II a este diploma, do qual faz parte integrante, a inspecção *ante mortem* pode limitar-se a pesquisa de danos causados pelo transporte.

48.º A inspecção *ante mortem* tem por objecto:

a) Detectar se as aves estão afectadas por alguma doença transmissível ao homem ou aos animais, ou se as aves se encontram num estado geral que faça suspeitar a existência de tal doença;
b) Verificar se as aves apresentam sintomas de alguma doença ou perturbação do seu estado geral susceptível de produzir carnes impróprias para o consumo público;
c) Seleccionar os lotes de aves que não se encontrem fatigadas e que estejam aptas para consumo público;
d) Detectar pelo exame clínico os lotes de aves doentes ou suspeitos ou ainda os susceptíveis de apresentarem anormalidades;
e) Impedir a contaminação dos locais, equipamento e pessoal por parte dos lotes afectados de doenças transmissíveis ao homem ou animais, ou por um estado de manifesta sujidade;
f) Obter toda a informação que possa ser necessária para a inspecção *post mortem*, com o objectivo de estabelecer o diagnóstico e se avaliar a salubridade das carcaças de aves e suas miudezas.

49.º — 1 — São consideradas como «suspeitas» as aves que apresentem os sinais e sintomas seguintes:

a) Penas eriçadas ou sujas;
b) Inflamações na cabeça e olhos, descargas de líquidos nos olhos e fossas nasais;
c) Crista e barbilhões com edemas e descolorações;
d) Olhos mostrando falta de atenção e brilho, com cores ou aspecto estranhos e opacidade na pupila ou córnea;
e) Estertores, espirros e ruídos respiratórios anormais;
f) Coxeiras caídas e incapacidade para se manter de pé;
g) Pescoços torcidos;
h) Lesões da pele, na cabeça e no pescoço;
i) Feridas ou chagas supurativas e inflamações visíveis na superfície do corpo;
j) Emaciação extrema;
l) Falta de vigor e vitalidade apreciáveis;
m) Fadiga e estado de asfixia;
n) Diarreias, ou grande sujidade à volta da cloaca;
o) Ascite;
p) Patas torcidas ou ossos aumentados;
q) Febre;
r) Qualquer outro sinal ou sintoma que suscite suspeita de doença.

2 — As aves que apresentem os sinais ou sintomas referidos no n.º 1 serão abatidas sempre em último lugar, para evitar o risco de qualquer contaminação posterior, designadamente da água, utensílios e equipamento.

50.º As aves mortas durante o transporte ou no período que precede a sua entrada nas linhas de matança serão rejeitadas.

51.º Serão reprovadas para consumo público as aves que na inspecção *ante mortem* revelem estar atingidas pelas doenças abaixo indicadas ou que tenham estado em contacto com as aves atingidas por essas doenças:

a) Peste aviária;
b) Doença de Newcastle;
c) Raiva;
d) Salmonelose;
e) Cólera;
f) Ornitose;
g) Tuberculose;
h) Difteria.

52.º Não é autorizada a expedição para os estabelecimentos de abate de:

a) Aves que tenham estado em contacto ou estejam atingidas pelas doenças previstas no artigo anterior;
b) Aves que estejam em tratamento ou que, tendo sido tratadas, não tenha decorrido o intervalo de segurança previsto para o medicamento em causa.

53.º Os veículos e as grades utilizadas no transporte de aves serão lavados e desinfectados nos matadouros após cada utilização, sob controlo do médico veterinário oficial, que impedirá a sua saída sem que sejam levadas a efeito aquelas operações.

SECÇÃO II

Inspecção sanitária *post mortem*

54.º — 1 — A inspecção *post mortem* inicia-se com a insensibilização e sangria e incide sobre as carcaças, suas vísceras e órgãos, prosseguindo durante a operação de preparação e até à expedição.

2 — A inspecção *post mortem* deve efectuar-se nas condições convenientes de espaço e iluminação, preferencialmente com luz natural e ou artificial que não modifique as cores.

55.º A inspecção *post mortem* compreende:

a) O exame visual do animal abatido e palpação, se necessária;
b) Pesquisa de anomalias da consistência, cor, odor e, eventualmente, sabor;
c) A prática de incisões sempre que forem tidas como necessárias;
d) A observação da preparação das carcaças e órgãos;
e) Exames laboratoriais para esclarecimento dos casos duvidosos.

56.º O médico veterinário oficial determinará:

a) A aprovação para consumo, sempre que não haja quaisquer suspeitas de doença ou quando os exames especiais realizados não confirmem as existentes;
b) Rejeição total ou parcial, em conformidade com o disposto nesta portaria.

57.º O número de médicos veterinários oficiais e de técnicos auxiliares de inspecção será determinado pelos serviços oficiais competentes, de acordo com a capacidade do matadouro.

58.º O material utilizado na inspecção sanitária não será usado para quaisquer outros fins.

59.º — 1 — O médico veterinário oficial organizará o registo das rejeições e suas causas e promoverá, mensalmente, o envio de cópias às entidades responsáveis quer pela inspecção sanitária, quer pela sanidade avícola, bem como à administração do matadouro.

2 — O registo das rejeições deverá incluir obrigatoriamente a indicação da origem das aves.

60.º São declaradas impróprias para consumo público as aves cuja inspecção *post mortem* revele um dos seguintes casos:

a) Morte resultante de causa estranha ao abate;
b) Conspurcação generalizada;
c) Excesso de escaldão;
d) Lesões traumáticas importantes e equimoses;
e) Cheiro, cor e, eventualmente, sabor anormais;
f) Putrefacção;
g) Sangria deficiente;
h) Ascite;
i) Tumores;
j) Caquexia;
l) Anomalias de consistência;
m) Hidroémia;
n) Icterícia;
o) Leucose;
p) Intoxicações por:

Toxinas e aflotoxinas e outras;
Produtos químicos, insecticidas e rodenticidas;

q) Aves em cuja alimentação tenham sido empregues aditivos ou medicamentos sem observar as restrições ou limitações estabelecidas por cada produto pela legislação vigente;
r) Emprego de hormonas e ou outros aditivos não autorizados na alimentação das aves;
s) Doenças bacterianas:

Cólera;
Tuberculose;
Salmonelose;
Tifose ou pulorose;
Botulismo;
Pseudotuberculose;
Listeriose;
Colibacilose;
Pasteurelose;
Estafilococose;
Estreptococose;
Espiroquetose;
Tersinose;
Enterite necrótica (por C. Perfringens, tipo C);
Hepatite vibriónica;
Erisipela;

t) Doenças víricas:

Peste aviária;
Newcastle;
Diftérico-variólica;
Laringotraqueíte infecciosa;
Complexo leucose aviária;
Marek;
Osteopetrose;
Eritroblastrose e granuloblastose;
Doença respiratória crónica;
Encefalite;

u) Doenças produzidas por riquetzias:

Psitacose;
Ornitose;

v) Doenças produzidas por micoplasmas e outros:

Sinovite infecciosa;
Coriza infecciosa;
CRD;

x) Doenças produzidas por parasitas:

Coccidiose;
Sarcosporidiose;
Toxoplasmose;
Tricomoníase;
Histomoníase;

z) Doenças produzidas por fungos:

Tinhas;
Aspergilose;
Criptococose;
Candidíase.

61.º Serão declaradas impróprias para consumo público as partes das aves abatidas que apresentem lesões ou contaminações localizadas e que não afectem a salubridade do resto das carcaças.

62.º — 1 — Para os estados anormais ou patológicos não previstos na relação do n.º 60.º proceder-se-á segundo o critério do médico veterinário oficial.

2 — As carcaças consideradas suspeitas devem ficar retidas sob observação no local previsto na alínea *g*) do n.º 8.º

3 — As carnes suspeitas devem ter o destino que o médico veterinário oficial decidir, em conformidade com o disposto nesta portaria.

63.º São reprovadas para consumo público as carnes frescas de aves submetidas à acção de substâncias não permitidas pela legislação específica aplicável e ainda de:

a) Água oxigenada ou substâncias com efeito descorante;
b) Corantes naturais ou artificiais;
c) Amaciadores de textura;
d) Conservantes;
e) Antibióticos.

SECÇÃO III

Recurso

64.º Todas as rejeições de aves ou carcaças são susceptíveis de recurso por parte dos proprietários ou legítimos representantes.

65.º — 1 — A intenção de interpor recurso é comunicada imediatamente após a rejeição ao médico veterinário oficial.

2 — O recurso é apresentado mediante requerimento em duplicado, dirigido à entidade oficial superintendente na inspecção sanitária e entregue ao médico veterinário inspector ou a quem o represente para o efeito no prazo máximo de quatro horas após a rejeição.

3 — Do requerimento deve constar:

a) O nome e morada do recorrente;
b) O objecto do recurso;
c) A indicação do médico veterinário oficial que o representará.

4 — Recebido o requerimento de recurso, o médico veterinário inspector ou quem o represente para o efeito nele aporá a data e a hora do recebimento e a sua assinatura.

5 — O duplicado do requerimento é devolvido ao recorrente após aposição da data e hora do recebimento do recurso e assinado pelo médico veterinário inspector ou quem o represente para o efeito, servindo de recibo.

66.º — 1 — A interposição do recurso obriga ao pagamento da taxa respectiva, de harmonia com a seguinte tabela:

7500$, de 1 a 100 aves ou carcaças rejeitadas;
15 000$, de 101 a 250 aves ou carcaças rejeitadas;
22 500$, de 250 a 500 aves ou carcaças rejeitadas;
37 500$, de 501 a 1000 aves ou carcaças rejeitadas;
45 000$, acima de 1001 aves ou carcaças rejeitadas.

2 — As taxas a que se refere o número anterior constituem receita do Estado e são pagas por estampilhas fiscais apostas no requerimento do recurso e devidamente inutilizadas no acto de entrega.

67.º O recurso é apreciado por uma junta constituída por três médicos veterinários, sendo um inscrito pela autoridade competente entre os médicos inspectores da área, outro pelo requerente e o terceiro como perito de desempate, que será a entidade veterinária regional ou um seu representante.

68.º Se o recorrente não indicar um médico veterinário seu representante, compete aos serviços regionais de agricultura designar um dos seus médicos veterinários para desempenhar essa função.

69.º — 1 — A junta de recurso reúne no prazo máximo de vinte e quatro horas após a recepção do requerimento.

2 — O prazo referido no número anterior pode ser dilatado para o primeiro dia útil seguinte ao da rejeição, se houver condições de conservação para as carnes em causa.

3 — Compete ao médico veterinário inspector providenciar para a boa conservação das carnes que deram origem ao recurso até à reunião da junta de recurso, assistindo à mesma para eventuais esclarecimentos, mas sem direito a voto.

70.º Da reunião da junta de recurso é lavrada uma acta de que conste a decisão final, da qual não há recurso.

71.º Se for confirmada a rejeição, será dada às carnes o destino previsto nesta portaria.

72.º Não se tendo confirmado a rejeição, compete ao presidente da junta de recurso mandar apor nas carnes em causa as respectivas marcas de aprovação sanitária.

SECÇÃO IV

Marcação sanitária

73.º — 1 — As carcaças, partes ou porções e miudezas aprovadas para consumo público devem ser identificadas com a respectiva marca de aprovação sanitária oficial.

2 — A marcação sanitária deve ser efectuada sob a responsabilidade do médico veterinário oficial, que detém para este efeito os selos, etiquetas, películas ou sacos impressos com uma das marcas previstas no número seguinte, os quais são fornecidos ao pessoal auxiliar no momento da sua utilização e em número correspondente apenas às necessidades.

74.º — 1 — Sem prejuízo do disposto no n.º 7, a marca sanitária deve ser de material apropriado, aprovado pela autoridade competente, correspondendo às exigências de higiene, e conter de maneira bem legível e indelével os seguintes dizeres:

a) DGP, na parte superior;
b) Número de controlo veterinário;
c) CEE, na parte inferior.

2 — Os caracteres devem ter uma altura de pelo menos 0,2 cm, quer para os números quer para as letras.

3 — A marca sanitária referida no n.º 1 será utilizada:

a) Em cada carcaça, não embalada individualmente, colocada ou aposta na asa ou no peito;
b) Nas embalagens individuais de carcaças e nas embalagens de partes ou porções de miudezas acondicionadas em pequenas quantidades colocada ou aposta sob ou sobre a película ou saco de protecção;

c) Nas grandes embalagens de carcaças, partes ou porções e miudezas já identificadas conforme a alínea b) deste número, a marca sanitária terá a forma oval com as medidas de 6,5 cm por 4,5 cm, conterá os dizeres referidos nas alíneas a), b) e c) do n.º 1 deste número e as letras terão uma altura de 0,8 cm e os números uma altura de 1,1 cm.

4 — Sempre que a marcação sanitária fizer parte da embalagem, esta deve:

a) Ser colocada ou aposta de maneira tal que seja destruída aquando da abertura da embalagem;
b) Ser efectuada de modo que não possa ser reutilizada.

5 — A marcação de carcaças, partes de carcaças ou miudezas não é exigida nos seguintes casos:

a) Carnes frescas expedidas de um matadouro para um estabelecimento de corte e desossagem desde que:

1) Em grandes embalagens, sendo estas marcadas conforme a alínea c) do n.º 3, não podendo qualquer marcação sanitária ser destruída sem a presença do médico veterinário oficial;
2) O estabelecimento de expedição possua um registo, no qual são inscritos a quantidade, a natureza e o destino das carnes frescas;
3) O estabelecimento de corte e desossagem destinatário possua um registo, no qual são inscritas a quantidade, a natureza e a proveniência das carnes frescas;
4) Na superfície externa da grande embalagem figure claramente a menção do destinatário e a utilização prevista para as carnes frescas, conforme as disposições deste artigo e rotuladas em conformidade com o modelo do anexo III a este diploma, do qual faz parte integrante;

b) Carcaças, partes ou porções, bem como as seguintes miudezas — coração, fígado e moela, expedidos de um matadouro ou de um estabelecimento de corte e desossagem para um estabelecimento de transformação de carnes, desde que:

1) Em grandes embalagens, sendo estas marcadas conforme a alínea c) do n.º 3, mas não podendo qualquer marcação sanitária ser destruída sem a presença do médico veterinário oficial;
2) O estabelecimento de expedição possua um registo, no qual são inscritos a quantidade, a natureza e o destino das carnes frescas de aves;
3) O estabelecimento de corte e desossagem do destinatário possua um registo no qual são inscritas a quantidade, a natureza e a proveniência das carnes frescas;
4) Na superfície externa da grande embalagem figure claramente a menção do destinatário e a utilização prevista para as carnes frescas, conforme as disposições deste artigo e rotuladas conforme o modelo do anexo III;

c) Carnes frescas expedidas de um matadouro ou de um estabelecimento de corte e desossagem para restaurantes, cantinas ou colectividades, com vista à sua utilização após tratamento pelo calor, desde que:

1) Em grandes embalagens, sendo estas marcadas conforme a alínea c) do n.º 3;
2) O estabelecimento de expedição possua um registo, no qual são inscritos a quantidade, a natureza e o destino das carnes frescas;
3) O estabelecimento de corte e desossagem destinatário possua um registo, no qual são inscritas a quantidade, a natureza e a proveniência das carnes frescas;
4) Os destinatários sejam submetidos a um controlo efectuado pela autoridade competente, que deverá ter acesso aos registos efectuados;
5) Na superfície externa da grande embalagem figure claramente a menção do destinatário e a utilização prevista para as carnes frescas, conforme as disposições deste artigo e rotuladas conforme o modelo do anexo III.

6 — Os caracteres devem ter uma altura de pelo menos 0,2 cm, para os números e para as letras, obedecendo ao estipulado nos n.os 3 e 4 do presente artigo, sendo-lhes também aplicável as disposições do n.º 5.

7 — Os estabelecimentos detentores da marca sanitária prevista neste número podem utilizá-la no mercado interno.

75.º — 1 — As firmas fornecedoras dos selos, etiquetas e material de acondicionamento e embalagem impressos com a marca de aprovação sanitária só as podem vender aos estabelecimentos devidamente legalizados.

2 — Os pedidos para obtenção de selos, etiquetas e do material mencionado no número anterior só devem ser satisfeitos, pelas firmas fornecedoras, mediante apresentação da respectiva requisição pelo médico veterinário oficial a prestar serviço no estabelecimento a que os mesmos se destinam.

CAPÍTULO VI

Condições especiais de inspecção, abate e preparação de aves destinadas à produção de fígado gordo

76.º É permitida a insensibilização, sangria e depena de aves destinadas à produção de fígado gordo nas explorações avícolas de engorda.

77.º Os locais onde se efectuam estas operações devem obedecer ao prescrito nesta portaria e estar devidamente separados dos parques de engorda, bem como de locais destinados a outros fins.

78.º A inspecção sanitária *ante mortem* deve ser assegurada e pode ter lugar na última semana de engorda.

79.º As carcaças não evisceradas devem ser imediatamente refrigeradas e transportadas para estabelecimentos de corte e desossagem, nas condições de transporte previstas nesta portaria, devidamente acompanhadas de uma guia sanitária de trânsito conforme o modelo do anexo IV a este diploma, do qual faz parte integrante.

80.º A evisceração deverá realiar-se em local adequado e separado e ter lugar no prazo máximo de vinte e quatro horas, desde que a temperatura interna das carcaças não evisceradas seja mantida a uma temperatura que não ultrapasse os +4°C.

CAPÍTULO VII

Controlo sanitário dos matadouros

81.º — 1 — O controlo hígio-sanitário é da responsabilidade do médico veterinário oficial.

2 — O médico veterinário oficial pode ser assistido por auxiliares, que operam sob sua direcção e responsabilidade, nos termos do anexo V a este diploma, do qual faz parte integrante, nas seguintes tarefas:

a) Verificação da aplicação das medidas de higiene mencionadas nas secções II e VII no capítulo IV;
b) Constatação da ausência dos sintomas mencionados nas alíneas *a*) e *b*) do n.º 48.º, aquando da inspecção sanitária *ante mortem;*
c) Constatação de que não ocorrem os casos mencionados no n.º 60.º, aquando da inspecção sanitária *post mortem;*
d) O controlo sanitário das carnes desmanchadas mencionado na secção VI do capítulo VIII;
e) O controlo dos veículos e outros meios de transporte, assim como as condições de carga constantes do capítulo XIV.

CAPÍTULO VIII

Estabelecimentos de corte e desossagem de carnes de aves

SECÇÃO I

Disposições gerais

82.º As partes ou porções de carcaças, bem como as carnes de aves desossadas, só podem ser comercializadas para consumo público desde que sejam provenientes de estabelecimentos licenciados para o efeito e com controlo sanitário assegurado pelo médico veterinário oficial.

83.º — 1 — As condições do número anterior não se aplicam às partes ou porções de carcaças, bem como às carnes de aves desossadas, embaladas ou não, desde que as operações de corte e desossagem sejam efectuadas nos locais de venda ou em local contíguo, com vista à venda ao consumidor final, com exclusão da venda ambulante, e esses locais obedeçam ao disposto no Regulamento das Condições Higiénicas de Venda de Carnes e Seus Produtos, aprovado pela alínea *e*) do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 261/84, de 31 de Julho.

2 — As partes ou porções resultantes das operações referidas no artigo anterior poderão ser vendidas sem a marca de aprovação sanitária, ficando, no entanto, os responsáveis por essa operação obrigados a fazer prova da origem das carcaças, sempre que lhes for exigido.

84.º A instalação, remodelação e ampliação dos estabelecimentos de corte e desossagem só podem ser efectuadas mediante prévia aprovação do respectivo projecto pelas autoridades competentes.

85.º Só são permitidas as trocas intracomunitárias de carnes frescas provenientes de estabelecimentos devidamente aprovados para o efeito.

SECÇÃO II

Condições de instalação e equipamento

86.º Os estabelecimentos de corte e desossagem devem dispor de:

a) Cais coberto de recepção, quando for caso disso;
b) Sector de recepção, quando for caso disso;
c) Uma ou mais câmaras frigoríficas de conservação de refrigerados de apoio à recepção;
d) Uma ou mais salas para as operações de corte e desossagem e acondicionamento;
e) Uma ou mais câmaras frigoríficas de conservação de refrigerados de apoio à expedição;
f) Dependência para armazenagem de material utilizado nas operações de acondicionamento e embalagem;
g) Dependência destinada às operações de embalagem e expedição;
h) Cais coberto de expedição;
i) Dependência, com porta dotada de fechadura, destinada a manter nas devidas condições os produtos sob controlo e responsabilidade do médico veterinário oficial;
j) Vestiários e instalações sanitárias para o pessoal, devidamente separados por sexos;
l) Dispositivos que assegurem a lavagem e desinfecção de material;
m) Dependência para armazenagem de material;
n) Câmara frigorífica provida de porta com fechadura destinada à armazenagem de subprodutos, sempre que a quantidade destes o exija ou que a sua evacuação não seja diária;
o) Local de lavagem de viaturas de transporte de carnes.

87.º As dependências destinadas ao corte, desossagem, acondicionamento, embalagem e expedição deverão satisfazer as seguintes condições:

a) Terem pavimentos constituídos de material resistente e impermeável, de fácil limpeza e desinfecção, imputrescível e antiderrapante com declive para permitir o escoamento de águas residuais;
b) Serem as paredes de material liso de cor clara, impermeável, lavável e resistente ao choque, sendo as arestas e os ângulos substituídos por superfícies arredondadas e o tecto de material facilmente lavável e de cor clara;
c) Estarem climatizadas, quando em funcionamento, a temperaturas não superiores a +12°C e com uma humidade relativa que não provoque condensação sobre as carnes a laborar;

d) Disporem de dispositivos reguladores que permitam manter permanentemente a temperatura ambiente referida no número anterior, assim como de termómetros registadores, devendo os respectivos gráficos ser conservados pelo mínimo de 30 dias, para observação do médico veterinário oficial e da autoridade sanitária;
e) Serem suficientemente espaçosas e bem arejadas, de preferência com ar filtrado;
f) Terem assegurada conveniente iluminação, natural ou artificial, que não modifique a cor das carnes;
g) Possuírem abastecimento de água potável, fria e quente, abundante e sob pressão em quantidade considerada necessária, tendo a rede de distribuição um número suficiente de dispositivos de saída de água a fim de assegurar uma conveniente limpeza e lavagem;
h) Possuírem sistema de esgotos adequado de fácil conservação, limpeza e desinfecção, devendo as aberturas interiores de escoamento estar munidas de ralos e sifões;
i) Serem todas as dependências dotadas de dispositivos contra a penetração e para a eliminação de insectos e roedores;
j) Os locais de trabalho deverão estar munidos de lavatórios em número suficiente para a lavagem e desinfecção das mãos e material e colocados o mais perto possível dos postos de trabalho, dispondo de água quente e fria, de torneiras de comando não manual, de produtos de lavagem e desinfecção e toalhas descartáveis ou secadores térmicos, devendo a água para lavagem do material ter uma temperatura não inferior a + 82°C;
l) Estarem os vestiários e instalações sanitárias devidamente localizados e isolados das dependências e locais de trabalho, disporem de ventilação própria e independente, comportando sanitários, lavatórios e duches, com água quente e fria, providos de sabão, escovas de unhas e desinfectantes, devendo os lavatórios estar munidos de torneiras de comando não manual e toalhas descartáveis;
m) O equipamento e utensílios que estejam em contacto com as carnes e miudezas, bem como o material utilizado durante a sua conservação, devem ser resistentes ao choque e à corrosão e não susceptíveis de alter as carnes, de fácil limpeza e desinfecção, sendo interdita a utilização de madeira;
n) Devem dispor de recipientes especiais estanques em material inalterável e invioláveis devidamente identificados para a recolha de subprodutos;
o) Serem dotadas de equipamento que permita uma manipulação das carnes de forma higiénica, bem como dos recipientes que as contêm, de tal forma que nem as carnes nem os recipientes entrem em contacto directo com o solo;
p) Disporem de lavatórios próprios para calçado;
q) As instalações frigoríficas devem ser concebidas respeitando as alíneas *a*) e *b*), ter capacidade adequada e possuir câmaras de conservação de refrigerados que permitam manter a temperatura interna das carnes entre 0°C e + 4°C, podendo ainda dispor de um meio de congelação que permita baixar a temperatura interna a pelo menos — 18°C e ou de uma ou mais câmaras de conservação de carnes congeladas que permitam assegurar-lhes uma temperatura igual ou inferior a — 18°C;
r) As instalações frigoríficas devem estar providas de aparelhos registadores de temperatura e humidade dispostos de modo a poderem ser consultados facilmente, devendo os registos ser conservados durante um mês para o caso dos produtos refrigerados e durante um ano para o caso dos produtos congelados.

SECÇÃO III

Requisitos hígio-sanitários

88.º As carcaças destinadas às operações de corte e desossagem devem ser conservadas em câmaras frigoríficas por forma que a temperatura interna se mantenha entre 0°C e + 4°C, por um período máximo de cinco dias a contar da data do abate.

89.º As carcaças refrigeradas devem ser introduzidas na secção de corte e desossagem directamente e à medida das necessidades de laboração.

90.º — 1 — Após o corte e a desossagem deverão remover-se, com os necessários cuidados de higiene, as esquírolas ósseas e os coágulos de sangue.

2 — Não é permitido o uso de panos para a limpeza das carnes.

91.º Os ossos, resíduos e outros detritos retirar-se-ão com a frequência necessária e os recipientes que os contêm no fim de cada dia de trabalho serão devidamente lavados e desinfectados.

92.º As carnes devem ser transportadas para a secção de embalagem em recipientes de material apropriado, devidamente lavados e desinfectados.

93.º Às operações de corte e desossagem devem seguir-se, imediatamente, as de acondicionamento e embalagem.

94.º As peças de carne no decorrer das operações de corte e desossagem, acondiconamento e embalagem deverão manter uma temperatura interna não superior a + 4°C.

95.º Após o acondicionamento e ou embalagem as carnes deverão seguir imediatamente para câmaras frigoríficas.

96.º O pessoal ao serviço nas diferentes dependências destes estabelecimentos deverá ter carácter privativo e, como tal, não deverá ocupar-se concomitantemente de outras tarefas dentro do estabelecimento a que as mesmas estejam anexas, designadamente no matadouro de aves, e, de um modo geral, não poderá exercer qualquer outra actividade que possa acarretar risco de contágio para os produtos a preparar nos referidos estabelecimentos.

97.º Compete ao médico veterinário oficial assegurar o controlo sanitário das carnes ali tratadas, superintender em todas as operações relativas ao corte, desossagem, embalagem, armazenagem e expedição dos produtos, verificação de temperaturas e, bem assim, vigiar o estado de asseio do pessoal e dos locais destinados àquelas operações, dos aparelhos, dos instrumentos ou ntensílios e dos recipientes.

98.º — 1 — Todas as deficiências verificadas pelo médico veterinário oficial ou pelas autoridades compe-

tentes nas suas visitas de inspecção deverão ser transmitidas por escrito ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, para que se providencie no sentido de as suprir prontamente.

2— Cada estabelecimento deverá manter em dia o livro de registos, sem rasuras, entrelinhas ou espaços em branco, com indicação, por espécie animal, da origem e categoria das carcaças, das quantidades preparadas, expedidas e em armazém.

3 — O livro referido no número anterior, rubricado nos serviços regionais competentes, conterá termo de abertura e de encerramento.

4 — O livro de registo ficará à disposição do médico veterinário oficial e dos competentes agentes de fiscalização.

99.º O proprietário do estabelecimento ou o seu representante é obrigado a facilitar as operações de controlo, incluindo toda a manipulação julgada útil, e deverá pôr à disposição do médico veterinário oficial os registos previstos no número anterior.

SECÇÃO IV

Armazenagem de carnes

100.º A armazenagem frigorífica deve ser efectuada de modo a permitir um fácil acesso a todas as carnes com vista à verificação, em qualquer momento, do seu estado de conservação.

101.º — 1 — A estiva dos recipientes que contenham a carne deve ser efectuada de modo que não haja contacto com o solo e a permitir uma eficiente circulação de ar.

2 — É proibida a armazenagem frigorífica em recipientes de madeira e vime, bem como em sacos de juta, ráfia ou plástico.

102.º — 1 — As carnes refrigeradas devem ser conservadas em câmara frigorífica que permita manter a sua temperatura interna entre 0°C e +4°C.

2 — As carnes congeladas devem ser conservadas em câmara frigorífica que permita assegurar-lhes uma temperatura interna igual ou inferior a —18°C.

SECÇÃO V

Carnes separadas mecanicamente

103.º — 1 — As instalações para a preparação de carnes separadas mecanicamente carecem de autorização especial das entidades competentes e devem possuir obrigatoriamente:

a) Instalações frigoríficas exclusivamente reservadas à conservação de carcaças, partes ou porções destinadas à separação mecânica, com capacidade para conter a matéria-prima necessária ao movimento de dois dias;
b) Um local exclusivamente reservado à operação de separação mecânica da carne e ao seu acondicionamento, mantido a uma temperatura não superior a +7°C;
c) Um meio de congelação;
d) Um meio para conservação de congelados para os produtos embalados.

2 — Não é obrigatória a existência dos locais referidos nas alíneas *c*) e *d*) do número anterior quando as carnes separadas mecanicamente são utilizadas uma hora após esta operação, caso em que devem ser conservadas a uma temperatura entre 0°C e +4°C.

104.º Só podem ser utilizadas para fabrico de carnes separadas mecanicamente as carcaças, partes ou porções obtidas após as operações de corte provenientes de aves consideradas próprias para consumo público, devendo as cabeças e a pele do pescoço ser retiradas.

105.º — 1 — As carcaças, partes ou porções destinadas à preparação de carnes separadas mecanicamente devem ser conservadas nas condições seguintes:

a) A uma temperatura entre 0°C e 4.°C se a separação mecânica tiver lugar nas setenta e duas horas seguintes ao corte;
b) A uma temperatura igual ou inferior a —18°C, se a separação mecânica se processar além das setenta e duas horas seguintes ao corte.

2 — As carcaças, partes ou porções devem ser introduzidas no local da separação mecânica à medida das necessidades.

3 — A temperatura à saída da máquina de separação mecânica deve ser inferior a +4°C.

4 — À saída da máquina as carnes separadas mecanicamente devem ser acondicionadas, congeladas e conservadas a uma temperatura igual ou inferior a —18°C, devendo esta temperatura ser atingida em menos de quatro horas no seu centro térmico, à excepção das carnes destinadas a transformação imediata, que devem ser conservadas nas condições indicadas no n.º 2 do n.º 103.º

106.º Só é permitida a incorporação de carne crua, separada mecanicamente, em produtos que sofram um tratamento térmico tal que o seu centro térmico atinja pelo menos 70°C durante trinta minutos.

107.º O teor em cálcio da carne separada mecanicamente não deve ultrapassar 2,5% calculado sobre o extracto seco.

108.º É proibido o tratamento das carcaças, partes ou porções com antissépticos.

SECÇÃO VI

Controlo sanitário dos estabelecimentos de corte e desossagem de carcaças de aves

109.º Os estabelecimentos de corte e desossagem de carnes frescas de aves ficam submetidos ao controlo exercido pelo médico veterinário oficial.

110.º O controlo referido no número anterior constará, designadamente, do seguinte:

a) Controlo do registo de entradas de carnes frescas e de saídas de carnes cortadas;
b) Inspecção sanitária das carnes frescas que se encontrem nos estabelecimentos;
c) Controlo do estado de limpeza dos locais, instalações e utensílios, assim como da higiene do pessoal;
d) Execução de colheitas de amostras de produtos, esfregaços, zaragatoas necessários para efectivação de exames laboratoriais, com vista a detectar, entre outros, a presença de germes

nocivos, designadamente agentes toxi-infectantes, de aditivos ou outras substâncias químicas não autorizadas, constando de registo próprio os resultados dos exames efectuados;

e) Todo e qualquer outro controlo considerado de utilidade para o conveniente funcionamento destes estabelecimentos.

CAPÍTULO IX

Estabelecimentos de preparação e ou transformação de carnes de aves

111.º Os preparados de carne e os produtos à base de carne só podem ser comercializados para consumo público desde que sejam provenientes de estabelecimentos licenciados para o efeito, nos termos legais.

112.º A instalação, remodelação e ampliação dos estabelecimentos acima referidos só podem ser efectuadas mediante aprovação do respectivo projecto pelas autoridades competentes, com respeito pela legislação em vigor.

113.º Só serão admitidos às trocas intracomunitárias os preparados de carne e os produtos à base de carne provenientes de estabelecimentos devidamente aprovados para o efeito.

114.º Os locais destinados a preparação e transformação de carnes de aves devem estar separados dos locais de abate, corte e desossagem de carcaças.

CAPÍTULO X

Condições de higiene e de sanidade do pessoal

115.º Sem prejuízo do disposto no Regulamento das Condições de Higiene e Sanidade do Pessoal do Sector de Carnes, aprovado pela alínea *a*) do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 261/84, de 31 de Julho, o pessoal técnico e operário dos matadouros, estabelecimentos de corte e desossagem deve cumprir com rigor as normas elementares de higiene pessoal e manter elevado estado de asseio.

116.º O pessoal mencionado no número anterior deve usar vestimenta apropriada, de uso exclusivo no trabalho, botas impermeáveis, toucas ou bonés, sendo o mesmo exigido para todas as pessoas que permaneçam no estabelecimento.

CAPÍTULO XI

Embalagem

117.º As operações de acondicionamento e embalagem devem ser efectuadas nos locais previstos para esse fim e em condições higiénicas satisfatórias.

118.º O material em contacto com as carcaças, partes, porções e miudezas deve obedecer, para além da legislação específica aplicável, aos seguintes requisitos:

a) Não pode alterar as características organolépticas das carnes;

b) Não pode transmitir a essas carnes substâncias nocivas à saúde ou que as tornem impróprias para o consumo;

c) Deve ser suficientemente resistente para assegurar uma protecção eficaz das carnes ao longo do transporte e das diversas manipulações e ser adequada ao peso que contém.

119.º — 1 — As películas utilizadas no acondicionamento de carnes não podem ser novamente utilizadas.

2 — As grandes embalagens não são recuperáveis, com excepção das de material resistente à corrosão e que sejam de fácil limpeza e desinfecção.

3 — As películas utilizadas no acondicionamento e embalagem de carnes frescas congeladas têm ainda de ser suficientemente impermeáveis aos líquidos, ao vapor de água e aos gases.

120.º — 1 — As partes e porções e as miudezas separadas das carcaças devem apresentar-se sempre envolvidas por uma película de protecção, solidamente fechada.

2 — As carcaças, partes ou porções só podem ser congeladas embaladas, devendo as miudezas ser congeladas em saco ou película apropriada e colocadas fora das carcaças, nas embalagens.

121.º — 1 — Os materiais de embalagem devem encontrar-se protegidos contra quaisquer danos ou contaminações durante o seu transporte para o estabelecimento e a sua armazenagem.

2 — Os locais de armazenagem de materiais de embalagem devem estar isentos de poeiras e de animais nocivos e fora do contacto com substâncias que possam contaminar a carne fresca, não podendo as embalagens estar armazenadas ao nível do solo.

CAPÍTULO XII

Transporte, comercialização e venda

122.º Para efeitos desta portaria entende-se por transporte a deslocação de aves e suas carnes, desde o local de origem até ao destino, dentro ou fora do País.

123.º O transporte de aves deve ser efectuado em viaturas de caixa aberta em grades de material facilmente lavável e desinfectável, comportando cada uma unicamente animais da mesma espécie, acondicionados de modo a evitar que a sua integridade possa ser afectada.

124.º O trânsito de aves, desde a origem, efectuar-se-á a coberto de documento identificador da origem e destino.

125.º O transporte de carnes rege-se pelo Regulamento das Condições Higiénicas do Transporte e Distribuição de Carne e Seus Produtos, aprovado pela alínea *d*) do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 261/84, de 31 de Julho.

126.º — 1 — A venda e a exposição para venda de carcaças, partes ou porções e miudezas deve satisfazer o disposto no Regulamento das Condições Higiénicas de Venda de Carnes e Seus Produtos, aprovado pela alínea *e*) do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 261/84, de 31 de Julho.

2 — As carcaças refrigeradas devem ser entregues ao consumidor num prazo máximo de oito dias após a data de abate das aves de que provêm.

3 — As partes ou porções resultantes do corte e desossagem devem ser entregues ao consumidor num prazo máximo de três dias após a data da embalagem, nunca podendo exceder oito dias a contar da data de abate das aves de que provêm.

4 — Estes prazos só podem ser prorrogados pela autoridade central competente e em conformidade com o processo tecnológico utilizado.

CAPÍTULO XIII

Trocas intercomunitárias

127.º O disposto nesta portaria aplica-se igualmente às importações de carne fresca provenientes de países terceiros.

128.º Toda a carne de aves importada ou que se destine à exportação deve ter uma marca atestando que foi objecto de controlo sanitário por parte do organismo oficial do país de origem e ser acompanhada de um certificado de salubridade passado por um médico veterinário oficial do país expedidor.

129.º No caso de carnes de aves introduzidas em território nacional provenientes de países terceiros, a marca referida no número anterior nunca poderá ser igual à estabelecida no n.º 130.º e deve ter, pelo menos, a designação do país de origem e o certificado de salubridade deve:

a) Ser redigido, pelo menos, em português;
b) Ser constituído por uma só folha;
c) Ser emitido para um só destinatário;
d) Ser emitido no dia do embarque com destino a Portugal.

130.º — 1 — No caso de carne de aves destinada à exportação para países terceiros, a marca referida no n.º 128.º comporta:

a) P, na parte superior;
b) Número do controlo veterinário;
c) CEE, na parte inferior.

2 — Os caracteres devem ter uma altura de, pelo menos, 0,2 cm, quer para os números quer para as letras referidos no número anterior.

3 — Esta marcação deve ainda obedecer ao estipulado nos n.ºs 3 e 4 do n.º 74.º

4 — As embalagens devem conter a indicação «Produzido em Portugal».

131.º O certificado de salubridade indicado no n.º 128.º deve obedecer ao modelo do anexo VI a este diploma, do qual faz parte integrante, com as devidas adaptações.

132.º A exportação para países terceiros só é permitida desde que sejam respeitadas as determinações desta portaria, salvo se o país destinatário fizer prova de que permite preparação ou apresentação diferentes.

CAPÍTULO XIV

Trocas intracomunitárias

133.º Só são permitidas trocas de carnes frescas que obedeçam às condições da presente portaria.

134.º As condições referidas nesta portaria não são obrigatórias relativamente às carnes frescas destinadas a outras utilizações diferentes das do consumo humano.

135.º As condições do n.º 133.º não se aplicam às carnes frescas transaccionadas pelo produtor directamente ao consumidor final.

136.º Todos os estabelecimentos oficialmente aprovados constarão de listas, elaboradas separadamente para os matadouros e estabelecimentos de corte e desossagem, sendo atribuído um número de aprovação a cada um deles, as quais serão comunicadas aos outros Estados membros e à Comissão da CEE, adiante designada por Comissão, que as fará publicar no *Jornal Oficial das Comunidades*.

137.º A aprovação a que se refere o número anterior poderá a todo o tempo ser retirada quando se deixem de verificar as condições que a permitiram, sendo tal decisão comunicada aos outros Estados membros e à Comissão.

138.º Se as condições de licenciamento não forem ou deixarem de ser respeitadas em relação a um estabelecimento de um outro Estado membro, a Comissão é disso informada, assim como a autoridade competente desse Estado membro.

139.º A autoridade competente pode ser autorizada pela Comissão, se as conclusões das peritagens o justificarem, a recusar a entrada no seu território de produtos provenientes desse estabelecimento, até que as conclusões de uma nova peritagem determinem o contrário.

140.º Os estabelecimentos aprovados são controlados regularmente por peritos dos Estados membros e da Comissão, que apresentarão à Comissão um relatório sobre o resultado dos controlos efectuados.

141.º As carnes frescas são expedidas para outro Estado membro devidamente acompanhadas por um certificado de salubridade, conforme modelo do anexo VI.

142.º É proibida a circulação de carnes frescas provenientes de outro Estado membro quando na inspecção sanitária efectuada à entrada do território nacional for constatado que:

a) Essa carne está imprópria para consumo humano;
b) Não foi observado o disposto na presente portaria.

143.º A pedido do expedidor ou do seu mandatário, pode ser autorizada a reexpedição das carnes objecto da decisão prevista no número anterior, desde que não existam razões contrárias de ordem sanitária, devendo ser tomadas as medidas de segurança necessárias a fim de evitar a utilização abusiva dessa carne.

144.º — 1 — As decisões devem ser imediatamente comunicadas, por escrito, ao expedidor ou ao seu mandatário com a menção dos motivos que lhes deram origem e discriminando as vias de recurso previstas na legislação em vigor, bem como os meios e os prazos para a sua utilização.

2 — Quando essas decisões se fundamentarem na constatação de doença contagiosa, numa alteração perigosa para a saúde humana ou numa violação grave das disposições deste diploma serão também imediatamente comunicadas, com a indicação dos motivos, à autoridade competente do país expedidor.

145.º — 1 — Os expedidores a cujas carnes frescas não foi concedida livre prática por força da aplicação do n.º 142.º têm o direito de obter o parecer de um perito médico veterinário nos termos do Decreto-Lei n.º 30/90, de 24 de Janeiro, e disposições complementares.

146.º Se, com a entrada de carnes frescas provenientes de outro Estado membro, houver perigo de propagação de doenças, podem ser tomadas as seguintes medidas:

a) Proibir ou restringir temporariamente a entrada de carnes frescas provenientes das regiões do Estado membro onde se tenha constatado uma doença de carácter epizoótico;

b) Proibir ou restringir temporariamente a entrada de carnes frescas provenientes da totalidade do território do Estado membro em caso de aparecimento, nesse Estado, de doença epizoótica com carácter expansivo ou de uma nova doença grave e contagiosa.

147.º As medidas tomadas com base no número anterior, bem como a sua revogação, serão comunicadas imediatamente aos outros Estados membros e à Comissão, com a indicação das respectivas razões.

CAPÍTULO XV

Disposições finais

148.º As autoridades administrativas e policiais poderão ser chamadas a prestar todo o auxílio que a autoridade competente e as direcções regionais de agricultura lhes solicitarem para a aplicação das medidas ordenadas ao abrigo desta portaria, a cooperar na sua execução em tudo o que for necessário e a zelar pela sua integral observância.

149.º A autoridade competente expedirá as necessárias instruções à boa execução das disposições da presente portaria.

150.º Quando se verificar que os estabelecimentos a que se refere este diploma deixaram de cumprir com o estipulado no mesmo, pode a autoridade competente ou as direcções regionais de agricultura retirar a licença sanitária emitida, em tempo oportuno, para o seu legal funcionamento e dar conhecimento do facto à Direcção-Geral da Inspecção Económica para os fins convenientes.

151.º Enquanto se mantiverem as dificuldades para cobertura da inspecção sanitária a nível nacional, fica autorizada a autoridade competente, sempre que necessário e a título precário, a ajuramentar médicos veterinários para a inspecção sanitária.

152.º Os médicos veterinários inspectores ou os médicos veterinários ajuramentados poderão propor à gerência dos estabelecimentos de abate onde exercem as suas funções que um ou mais empregados os coadjuvem durante os serviços de inspecção sanitária.

153.º Às infracções ao presente diploma é aplicável o disposto no Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro.

Ministérios da Agricultura, do Comércio e Turismo e do Ambiente e Recursos Naturais.

Assinada em 8 de Junho de 1992.

Pelo Ministro da Agricultura, *Álvaro dos Santos Amaro,* Secretário de Estado da Agricultura. — Pelo Ministro do Comércio e Turismo, *António José Fernandes de Sousa,* Secretário de Estado Adjunto e do Comércio Externo. — Pelo Ministro do Ambiente e Recursos Naturais, *Maria Teresa Pinto Basto Gouveia,* Secretária de Estado Adjunta do Ministro do Ambiente e Recursos Naturais.

ANEXO I

Técnica de refrigeração por imersão em água

A refrigeração pode ser feita por imersão em água desde que esta seja efectuada da seguinte forma:

1 — As carcaças devem ser lavadas interior e exteriormente por aspersão, com equipamento adequado, logo após a evisceração e imediatamente antes da sua imersão no tanque de refrigeração.

Para as carcaças cujo peso:

Não ultrapasse os 2,5 kg, a quantidade de água a utilizar deve ser de, pelo menos, 1,5 l por carcaça;
Se encontre entre os 2,5 kg e os 5 kg, a quantidade de água a utilizar deve ser de, pelo menos, 2,5 l por carcaça;
Seja igual ou superior a 5 kg, a quantidade de água a utilizar deve ser de, pelo menos, 3,5 l por carcaça.

2 — O arrefecimento por imersão deve obedecer às seguintes regras:

a) As carcaças passam através de um ou mais tanques com água, ou água e gelo constantemente renovado; não é permitido senão o sistema em que as carcaças avancem empurradas por meios mecânicos através de água que deve circular em circuito contracorrente;

b) A temperatura da água medida nos locais de entrada e saída das carcaças não deve ultrapassar, respectivamente, os +16°C e os +4°C;

c) O débito mínimo da água, no processo de arrefecimento referido na alínea *a*), deve ser:

2,5 l por carcaça com peso igual ou inferior a 2,5 kg;
4 l por carcaça com peso compreendido entre 2,5 kg e 5 kg;
6 l por carcaça com peso igual ou superior a 5 kg.

Se o sistema dispuser de vários tanques, o fluxo de água limpa e a quantidade de água utilizada em cada tanque devem ser regulados de tal modo que esta circule em sentido contrário ao movimento das carcaças e que a água limpa seja repartida entre os tanques de modo que o fluxo de água no último tanque não seja inferior a:

1 l por carcaça de peso igual ou inferior a 2,5 kg;
1,5 l por carcaça de peso compreendido entre 2,5 kg e 5 kg;
2 l por carcaça de peso igual ou superior a 5 kg.

A água utilizada no enchimento inicial dos tanques não entra em linha de conta para este cálculo de quantidade de água;

d) As carcaças não devem permanecer na primeira parte do sistema ou do primeiro tanque mais de meia hora, nem nos tanques seguintes ou no resto do sistema mais do que o tempo estritamente necessário.

Devem ser tomadas medidas para que, em caso de interrupção de trabalho, o tempo previsto no parágrafo anterior seja respeitado.

Após cada interrupção do sistema e antes do reinício do funcionamento do mesmo, o médico veterinário oficial deve assegurar-se de que as carcaças correspondem às exigências desta portaria e sejam próprias para consumo público.

Se não for este o caso, elas devem ser transportadas para o local previsto na alínea *f*) do n.º 1 do n.º 8.º;

e) O sistema deve ser completamente esvaziado, lavado e desinfectado sempre que necessário, ao fim de um período de trabalho e, pelo menos, uma vez por dia;

f) Deve estar munido de aparelhos que permitam um controlo adequado e permanente de medida e registo de:

Consumo de água na operação de aspersão que procede a imersão;
Temperatura da água do tanque ou tanques nos seguintes locais: entrada e saída das carcaças;
Consumo de água na operação de imersão;
Número de carcaças por peso, referidas no n.º 1 e na alínea *c*) do n.º 2;

g) Os registos dos controlos efectuados devem ser conservados para consulta do médico veterinário oficial;

h) O funcionamento correcto da instalação de arrefecimento e a sua influência no nível hígio-sanitário serão avaliados comparando a contaminação das carcaças em germes totais e enterobacteriais antes e depois da imersão. Esta comparação deve ser efectuada:

Logo que o sistema inicie a sua actividade;
No decurso do funcionamento, de maneira periódica;
Sempre que foram introduzidas alterações no sistema.

O funcionamento dos diversos equipamentos deve ser regulado de modo a serem assegurados resultados satisfatórios, sob o ponto de vista hígio-sanitário.

ANEXO II

Certificado sanitário para as aves que são transportadas da exploração para o matadouro

Autoridade competente: ... n.º (1) ...

I — Identificação dos animais

Espécie animal: ...
Número de animais: ...
Marca de identificação: ...

II — Proveniência dos animais

Endereço da exploração de proveniência: ...

III — Destino dos animais

Estes animais destinam-se ao matadouro seguinte: ... através dos seguintes meios de transporte: ...

IV — Certificação

O abaixo assinado, médico veterinário oficial, certifica que os animais acima indicados foram submetidos a uma inspecção *ante mortem* na exploração supracitada no dia ..., às ... horas, e foram considerados isentos de qualquer doença.

Feito em ..., no dia ...

(Assinatura do médico veterinário oficial)

(1) Facultativo.

ANEXO III

Utilização prevista: corte e desossagem/tratamento (1)

Endereço do destinatário:

(1) Riscar o que não interessa.

ANEXO IV

Certificado sanitário para as carcaças de gansos e patos criados para a produção de fígado gordo, insensibilizados, sangrados e depenados na exploração de engorda, transportados para um estabelecimento de corte e desossagem provido de um local separado para evisceração.

Autoridade competente: ... n.º (1) ...

I — Identificação das carcaças não evisceradas

Espécie animal: ...
Número de carcaças não evisceradas: ...

II — Proveniência das carcaças não evisceradas

Endereço de exploração de engorda: ...

III — Destino das carcaças não evisceradas

As carcaças não evisceradas serão transportadas para o estabelecimento de desmancha e corte seguinte: ..., através dos seguintes meios de transporte: ...

IV — Certificação

O abaixo assinado, médico veterinário oficial, certifica que as carcaças não evisceradas acima indicadas são provenientes de animais que foram submetidos a uma inspecção *ante mortem* na exploração de engorda supracitada no dia ..., às ... horas, e foram consideradas sãs.

Feito em ..., no dia ...

(Assinatura do médico veterinário oficial)

(1) Facultativo.

ANEXO V

Condições exigidas relativamente aos auxiliares

1 — Só podem ser admitidas como auxiliares as pessoas que:

a) Provem, mediante atestado de uma autoridade competente na matéria, que têm bom comportamento moral e civil;
b) Disponham de instrução de base suficiente;
c) Sejam fisicamente aptas para o exercício dessa função;
d) Mostrem, através de um exame, possuírem conhecimentos técnicos suficientes.

2 — Sem prejuízo do disposto no capítulo X, não podem ser admitidas como auxiliares as pessoas que:

a) Exerçam uma actividade que possa representar um perigo de contaminação para a carne fresca de aves;
b) Exerçam a profissão de talhante, ou explorem um matadouro de aves ou nele trabalhem a qualquer título, se dediquem ao comércio de aves ou de alimentos destinados a aves, sejam consultores em matéria de alimentação de aves, pratiquem a avicultura com fins profissionais ou sejam empregados em estabelecimentos com os quais estejam ligados por laços de parentesco ou por interesses susceptíveis de afectar a imparcialidade do seu julgamento.

3 — A prova de capacidade referida na alínea *d*) do n.º 1 será organizada pela autoridade competente, só sendo admitidos os candidatos que provem ter frequentado um estágio preparatório com a duração mínima de três meses, sob a direcção de um médico veterinário oficial.

4 — O exame referido no n.º 3 compreende uma parte teórica e uma parte prática e incide nas seguintes matérias:

a) Parte teórica:

1) Noções fundamentais de anatomia e fisiologia das aves;
2) Noções fundamentais de patologia das aves;
3) Noções fundamentais de anátomo-patologia das aves;
4) Noções fundamentais de higiene, nomeadamente de higiene no trabalho;
5) Métodos e processos de abate de aves, sua preparação, acondicionamento e transporte;
6) Conhecimento das disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessário para o exercício das suas funções;

b) Parte prática:

1) Exame e apreciação das aves destinadas ao abate;
2) Exame e apreciação das aves abatidas;
3) Determinação da espécie animal na sequência de um exame das partes características de um animal;
4) Determinação das várias partes das aves abatidas que apresentem alterações, e comentário;
5) Prática corrente de inspecção *post mortem* em cadeia.

ANEXO VI

Certificado de salubridade relativo a carnes frescas de aves (1) destinadas a um Estado membro da CEE

País expedidor: ... n.º (2) ...
Ministério: ...
Autoridade competente: ...
Ref. (2) ...

I — Identificação das carnes

Carnes de: ... *(espécie animal)*
Natureza das peças: ...
Natureza da embalagem: ...
Número de unidades de embalagem: ...
Peso líquido: ...

II — Proveniência das carnes

Endereço(s) e número(s) de aprovação veterinária do(s) matadouro(s): ...
Endereço(s) e número(s) de aprovação veterinária do(s) estabelecimento(s) de corte e desossagem oficialmente aprovado(s) (4): ...

III — Destino das carnes

As carnes são expedidas de: ... *(local de expedição)* para: ... *(país e local de destino)* através do(s) seguinte(s) meio(s) de transporte: (3)...
Nome e endereço do expedidor: ...
Nome e endereço do destinatário: ...

IV — Certificação de salubridade

O abaixo assinado, médico veterinário oficial, certifica:

a):

Que as carnes de aves acima designadas (4)
Que as embalagens das carnes acima designadas (4) possuem uma marca comprovativa de que:

As carnes são provenientes de animais abatidos em matadouros oficialmente aprovados (4).
As carnes foram desmanchadas num estabelecimento de corte e desossagem oficialmente aprovado (4);

b) Que estas carnes são declaradas próprias para o consumo humano, na sequência de uma inspecção veterinária efectuada de acordo com a Directiva do Conselho de 15 de Fevereiro de 1971, respeitante a problemas sanitários em matéria de trocas de carnes frescas de aves;

c) Que os veículos ou meios de transporte, bem como as condições de carga desta expedição, estão de acordo com as exigências de higiene definidas na directiva atrás mencionada.

Feito em ..., no dia ...

(Assinatura do medico veterinário oficial)

(1) Carnes frescas de aves — as carnes frescas provenientes das espécies seguintes: galinhas, perus, pintadas, patos e gansos, criadas em cativeiro, não tendo sofrido qualquer tratamento com vista a assegurar a sua conservação. No entanto, as carnes tratadas pelo frio são de considerar como frescas.
(2) Facultativo.
(3) Para contentores e camiões, indicar o número de matrícula; para aviões, o número de voo; para navios, o nome.
(4) Riscar o desnecessário.

MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA E ENERGIA

9.ª Delegação da Direcção-Geral da Contabilidade Pública

Declaração n.º 79/92

De harmonia com o disposto na parte final do n.º 2 do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 46/84, de 4 de Fevereiro, se publica que foram autorizadas as seguintes transferências de verbas (orçamento de 1992), nos termos dos n.os 2 e 3 do artigo 5.º do mesmo diploma, cujos despachos de autorização constam dos respectivos processos:

CLASSIFICACAO ORGANICA CP	FUNC. DI	ECONOMICA SD	CODIGO	A	RUBRICAS	EM CONTOS REFORCOS OU INSCRICOES	EM CONTOS ANULACOES	REFERENCIA A AUTORIZAC. MINISTERIAL
01					GAB.MEMBROS GOVERNO,SERV.APOIO,COORD.REGULACAO E CONTROLO			
01					GABINETE DO MINISTRO			
01					GABINETE			
			02.00.00		AQUISICAO DE BENS E SERVICOS CORRENTES			
			02.01.00		BENS DURADOUROS			
	8.01.0		02.01.04		MATERIAL DE CULTURA	138	-	
	8.01.0		02.01.05		OUTROS BENS DURADOUROS	100	-	
			02.02.00		BENS NAO DURADOUROS			
			02.02.04		ALIMENTACAO			
	8.01.0			B	AQUISICAO DE REFEICOES CONFECCIONADAS	100	-	
	8.01.0		02.02.06		CONSUMOS DE SECRETARIA	-	500	
			02.03.00		AQUISICAO DE SERVICOS			
	8.01.0		02.03.02		CONSERVACAO DE BENS	2 000	-	
	8.01.0		02.03.05		LOCACAO DE OUTROS BENS	-	1 638	
	8.01.0		02.03.07		TRANSPORTES	-	1 000	
	8.01.0		02.03.08		REPRESENTACAO DOS SERVICOS	2 500	-	
	8.01.0		02.03.10		OUTROS SERVICOS	-	2 700	
			04.00.00		TRANSFERENCIAS CORRENTES			
			04.01.00		ADMINISTRACOES PUBLICAS			
			04.01.03		SERVICOS AUTONOMOS			
	8.01.0			A	LNETI - FUNC. NORMAL	11 700	-	