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

### Portaria n.º 971/94

**de 29 de Outubro**

Considerando o Decreto-Lei n.º 178/93, de 12 de Maio, que transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 64/433/CEE, do Conselho, de 26 de Junho, relativa às condições sanitárias de produção de carnes frescas e sua colocação no mercado, com a redacção dada pelas Directivas n.ºs 91/497/CEE, do Conselho, de 29 de Julho, e 92/5/CEE, do Conselho, de 10 de Fevereiro;

Considerando a Decisão n.º 84/371/CEE, da Comissão, de 11 de Julho, que fixa características especiais de marcação da carne fresca:

Assim, ao abrigo do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 178/93, de 12 de Maio:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, da Saúde, do Comércio e Turismo e do Ambiente e Recursos Naturais, que seja aprovado o Regulamento das Condições Sanitárias da Produção de Carnes Frescas e sua Colocação no Mercado, em anexo ao presente diploma e do qual faz parte integrante.

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

Assinada em 27 de Setembro de 1994.

Pelo Ministro da Agricultura, *Álvaro dos Santos Amaro,* Secretário de Estado da Agricultura. — O Ministro da Saúde, *Adalberto Paulo da Fonseca Mendo.* — O Ministro do Comércio e Turismo, *Fernando Manuel Barbosa Faria de Oliveira.* — A Ministra do Ambiente e Recursos Naturais, *Maria Teresa Pinto Basto Gouveia.*

ANEXO A QUE SE REFERE A PORTARIA N.º 971/94

### Regulamento das Condições Sanitárias da Produção de Carnes Frescas e sua Colocação no Mercado

Artigo 1.º — 1 — O presente Regulamento estabelece as condições sanitárias aplicáveis à produção e à colocação no mercado de carnes frescas destinadas ao consumo humano, provenientes de animais domésticos das espécies bovina, incluindo as espécies *Bubalus bubalis* e *Bison bison,* suína, ovina e caprina, bem como dos solípedes domésticos.

2 — A desmancha e a armazenagem de carnes frescas efectuadas por retalhistas ou em instalações adjacentes aos locais de venda, tendo essas operações como único objectivo a venda directa no local ao consumidor, são excluídas do âmbito de aplicação deste Regulamento.

Art. 2.º — Para efeitos do presente Regulamento entende-se por:

*a*) Carnes: todas as partes de animais domésticos das espécies bovina, incluindo as espécies *Bubalus bubalis* e *Bison bison,* suína, ovina e caprina, bem como de solípedes domésticos, próprias para consumo humano;
*b*) Carnes frescas: 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;
*c*) Carnes separadas mecanicamente: carnes separadas mecanicamente dos ossos carnudos, com excepção dos ossos da cabeça, das extremidades dos membros abaixo das articulações carpianas e tarsianas, bem como das vértebras coccígeas dos suínos nos termos do n.º 10.º da Portaria n.º 1164/90, de 29 de Novembro;
*d*) Carcaças: o corpo inteiro de um animal de talho, depois da sangria, da evisceração, da ablação das extremidades dos membros ao nível do carpo e do tarso, da cabeça, da cauda e das glândulas mamárias e ainda no caso dos bovinos, ovinos, caprinos e solípedes, depois da esfola, podendo, no caso dos suínos, não ser praticada a ablação das extremidades dos membros a nível do carpo, do tarso e da cabeça, se as carnes se destinarem a ser tratadas nos termos da portaria referida na alínea anterior;
*e*) Miudezas: as carnes frescas não incluídas nas carcaças mesmo quando presas a ela pelas suas ligações naturais;
*f*) Vísceras: as miudezas das cavidades toráxica, abdominal e pélvica, incluindo a traqueia e o esófago;
*g*) País de expedição: o Estado membro a partir do qual as carnes frescas são expedidas;
*h*) País de destino: o Estado membro para o qual são expedidas carnes frescas provenientes de outro Estado membro;
*i*) Meios de transporte: as partes reservadas à carga nos veículos rodoviários, ferroviários e nas aeronaves, bem como nos porões dos barcos ou nos contentores destinados ao transporte terrestre, marítimo e aéreo;
*j*) Estabelecimento: qualquer matadouro, estabelecimento de desmancha e entreposto frigorífico aprovado ou um conjunto desses estabelecimentos aprovados e registados;
*l*) Acondicionamento: a operação destinada a assegurar a protecção de carnes frescas por meio de um primeiro invólucro ou de um primeiro recipiente em contacto directo com as carnes frescas, bem como o próprio invólucro ou recipiente;
*m*) Embalagem: operação que consiste em colocar as carnes frescas já acondicionadas num segundo recipiente, bem como o próprio recipiente;
*n*) Abate especial de emergência: qualquer abate ordenado por um veterinário oficial na sequência de um acidente ou de perturbações fisiológicas e funcionais graves, que decorrerá fora do matadouro sempre que o veterinário considerar que o transporte do animal se revela impossível ou lhe traria sofrimento inútil;
*o*) Autoridade sanitária competente: o Instituto de Protecção da Produção Agro-Alimentar (IPPAA), sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades;
*p*) Veterinário oficial: o veterinário designado pela autoridade sanitária competente.

Art. 3.º — 1 — As carcaças, as meias carcaças ou as meias carcaças cortadas até três grandes peças ou os quartos de carcaças devem:

*a*) Ser obtidas num matadouro que preencha as condições enunciadas nos capítulos I e II do anexo I aprovado e controlado nos termos do artigo 10.º ou num matadouro aprovado de forma específica nos termos do artigo 4.º;
*b*) Provir de um animal de talho que tenha sido submetido a inspecção *ante mortem* efectuada por um veterinário oficial em conformidade com o capítulo VI do anexo I e que, após essa inspecção, tenha sido considerado em condições de ser abatido para efeitos do presente Regulamento;
*c*) Ser tratados em condições higiénicas que satisfaçam o estipulado nos capítulos V e VII do anexo I;
*d*) Ser submetidos, em conformidade com o capítulo VIII do anexo I, a uma inspecção *post mortem* efectuada por um veterinário oficial e não apresentar quaisquer alterações, com excepção de lesões traumáticas surgidas pouco antes do abate, malformações ou alterações localizadas, desde que estas lesões, malformações ou alterações não tornem a carcaça e as respectivas miudezas impróprias para consumo humano ou perigosas para a saúde pública;
*e*) Ostentar uma marca de salubridade, em conformidade com o capítulo XI do anexo I;
*f*) Ser acompanhadas, durante o seu transporte:

*i*) Até 30 de Junho de 1993, do certificado de salubridade emitido pelo veterinário oficial no momento da carga, correspondendo na sua apresentação e conteúdo ao modelo constante do anexo V, devendo o referido certificado ser emitido, pelo menos, na língua ou línguas oficiais do local de destino e constar de uma única folha;
*ii*) A partir de 1 de Julho de 1993, de um documento comercial visado pelo veterinário oficial, que deverá:

Para além das indicações previstas no n.º 50 do capítulo XI do anexo I, incluindo, para as carnes congeladas, a menção do mês e do ano de congelação, apresentar o número de código que permita identificar o veterinário oficial;

Ser conservado pelo destinatário durante um período mínimo de um ano;

*iii*) De um certificado de salubridade, nos termos do anexo IV, quando se tratar de carnes provenientes de um matadouro situado numa região ou numa zona de restrição ou quando se tratar de carnes destinadas a outro Estado membro, após trânsito por um país terceiro em camião selado;

*g*) Ser armazenados em condições higiénicas que satisfaçam o estipulado no capítulo XIV do anexo I e, após inspecção *post mortem*, em estabelecimentos aprovados nos termos do artigo 10.º e controlados nos termos do capítulo X do anexo I;

*h*) Ser transportados em condições higiénicas que satisfaçam o estipulado no capítulo XV do anexo I.

2 — As peças ou bocados mais pequenos que os referidos no n.º 1 ou as carnes desossadas devem:

*a*) Ser desmanchados ou desossados num estabelecimento de desmancha que satisfaça as condições enunciadas nos capítulos I e III do anexo I, aprovado e controlado nos termos do artigo 10.º;

*b*) Ser desmanchados ou desossados e obtidos em conformidade com o capítulo IX do anexo I e provir:

*i*) De carnes frescas que satisfaçam as condições referidas no n.º 1, com excepção das referidas na alínea *h*), e que sejam transportadas em conformidade com o capítulo XV do anexo I;

*ii*) De carnes frescas importadas de países terceiros,em conformidade com o disposto no Decreto-Lei n.º 111/93, de 10 de Abril, e legislação complementar;

*c*) Ser armazenados, nas condições estipuladas no capítulo XIV do anexo I, em estabelecimentos aprovados nos termos do artigo 10.º e controlados em conformidade com o capítulo X do anexo I;

*d*) Ser controlados por um veterinário oficial, em conformidade com o capítulo X do anexo I;

*e*) Satisfazer as exigências de acondicionamento e embalagem enunciadas no capítulo XII do anexo I;

*f*) Satisfazer as condições referidas nas alíneas *c*), *e*), *f*), e *h*) do n.º 1.

3 — As miudezas devem provir de um matadouro ou de um estabelecimento de desmancha aprovado, devendo, quando inteiras, satisfazer as condições referidas nos números anteriores.

4 — As miudezas não podem ser cortadas em fatias, com excepção dos fígados dos animais da espécie bovina, se satisfizerem as condições enunciadas no n.º 2.

5 — As carnes frescas que tiverem sido armazenadas, nos termos do disposto no presente Regulamento, num entreposto frigorífico aprovado e que, desde então, não tenham sido submetidas a qualquer manipulação, excepto para armazenagem, devem:

*a*) Satisfazer as condições referidas nas alíneas *c*), *e*), *g*) e *h*) do n.º 1 e dos n.ºs 2 a 4 ou serem importadas de países terceiros, em conformidade com o disposto no Decreto-Lei n.º 111/93, de 10 de Abril, e legislação complementar;

*b*) Ser acompanhadas, durante o seu transporte para o local de destino, pelo documento de acompanhamento ou certificado referido na alínea *f*) do n.º 1.

6 — Caso as carnes tenham de ser acompanhadas por um certificado, este será elaborado pelo veterinário oficial com base nos certificados de salubridade que acompanham as remessas de carnes frescas aquando da aceitação em armazém e deverá, em caso de importação, especificar a sua origem.

7 — As carnes frescas produzidas em conformidade com o disposto no presente Regulamento, que tiverem sido armazenadas num entreposto frigorífico de um país terceiro aprovado de acordo com a Portaria n.º 41/92, de 22 de Janeiro, sob controlo aduaneiro, e que, desde então, não tenham sido submetidas a qualquer manipulação, excepto para armazenagem, devem:

*a*) Satisfazer as condições referidas nos n.ºs 1 a 4;

*b*) Oferecer as garantias específicas relativas ao controlo, à certificação e ao respeito pelas exigências de armazenagem e de transporte;

*c*) Ser acompanhadas de um certificado conforme com o modelo a elaborar de acordo com o processo comunitariamente previsto.

8 — Sem prejuízo das normas da polícia sanitária aplicáveis, o n.º 1 não se aplica:

*a*) Às carnes frescas destinadas a outras utilizações que não o consumo humano;

*b*) Às carnes frescas destinadas a exposições, estudos específicos ou a análises, desde que o controlo oficial permita assegurar que essas carnes não serão utilizadas para consumo humano e que, terminadas as exposições ou efectuados os estudos específicos e as análises, as referidas carnes serão destruídas, com excepção das quantidades utilizadas para efectuar as análises;

*c*) Às carnes frescas destinadas exclusivamente ao abastecimento de organizações internacionais.

Art. 4.º — 1 — Os matadouros em actividade em 31 de Dezembro de 1991 que tratem, no máximo, de 12 CN por semana e 600 CN por ano serão, na medida em que não respeitem as condições enunciadas no anexo I, objecto de um registo veterinário especial e dotados de um número de aprovação específico dependente da unidade local de controlo, devendo, para poderem ser aprovados pelo IPPAA:

*a*) Satisfazer as condições de aprovação enunciadas no anexo II;

*b*) O concessionário do matadouro, o proprietário ou o seu representante deverá manter um registo, que deverá ser comunicado à autoridade competente, a pedido desta, que permita controlar:

*i*) As entradas de animais e as saídas de produtos do abate;

*ii*) Os controlos efectuados;

*iii*) Os resultados dos controlos;

*c*) O matadouro deverá prevenir a autoridade competente da hora do abate, do número e da origem dos animais, por forma a permitir que esta proceda, em conformidade com o capítulo V do anexo I, à inspecção *ante mortem*, ou na exploração pecuária, ou imediatamente antes do abate;

*d*) O veterinário oficial, ou um assistente, deverá estar presente no momento do abate para garantir o cumprimento das regras de higiene enunciadas nos capítulos V, VII e VIII do anexo I ou, caso o veterinário não possa estar presente no momento do abate, as carnes só poderão deixar o estabelecimento depois do veterinário oficial ter procedido à inspecção *post mortem*, que deverá ser efectuada no próprio dia do abate;

*e*) A autoridade sanitária competente deverá controlar o circuito de distribuição das carnes provenientes do estabelecimento, bem como a marcação adequada dos produtos declarados impróprios para consumo, assim como o seu destino e utilização posteriores, devendo o IPPAA elaborar a lista de estabelecimentos que beneficiam destas derrogações e comunicá-la à Comissão das Comunidades Europeias (Comissão), assim como as suas alterações;

*f*) As carnes frescas provenientes dos estabelecimentos referidos na alínea *e*) serão marcadas com os selos aprovados para este fim, de acordo com o processo comunitariamente previsto, indicando a circunscrição administrativa da unidade sanitária de que depende o estabelecimento.

2 — Para efeitos de conversão em CN consideram-se as seguintes equivalências:

*a*) Bovinos e solípedes: 1 CN;

*b*) Suínos: 0,3 CN;

*c*) Ovinos e caprinos: 0,15 CN.

3 — Sempre que se tratar de um estabelecimento de desmancha que não esteja situado num estabelecimento aprovado e não produza mais de 3 t por semana, a autoridade sanitária competente poderá ainda conceder derrogações nos termos do anexo II.

4 — As disposições dos capítulos VII e IX e do n.º 48 do capítulo X do anexo I não se aplicam às operações de armazenagem e de desmancha dos estabelecimentos referidos no número anterior.

5 — As carnes provenientes dos estabelecimentos referidos neste artigo que tiverem sido consideradas conformes com as condições de higiene e de inspecção sanitária previstas neste Regulamento devem ser munidas de um selo que mencione a circunscrição administrativa da unidade sanitária responsável pelo estabelecimento de origem, em termos a definir por despacho do Ministro da Agricultura, sendo o modelo destes selos fixado de acordo com o processo comunitariamente previsto.

6 — As carnes provenientes dos estabelecimentos a que se refere o presente artigo devem:

*a*) Ser reservadas à venda directa no mercado local, quer no estado fresco, quer, após transformação, a retalhistas ou ao consumidor, sem pré-embalagem ou acondicionamento prévio;

*b*) Ser transportadas do estabelecimento até ao destinatário em condições de transporte higiénicas.

Art. 5.º — Serão declaradas impróprias para consumo humano pelo veterinário oficial:

*a*) As carnes provenientes de animais:

*i*) Nos quais, sem prejuízo das doenças referidas no anexo C da Directiva n.º 90/425/CEE, se diagnosticou uma das seguintes doenças:

Actinobacilose ou actinomicose generalizada;
Carbúnculo bacteriano e carbúnculo sintomático;
Tuberculose generalizada;
Linfadenite generalizada;
Mormo;
Raiva;
Tétano;
Salmonelose aguda;
Brucelose aguda;
Mal rubro (erisipela);
Botulismo;
Septicemia, pioemia, toxemia e viremia;

*ii*) Que apresentem lesões agudas de broncopneumonia, pleuresia, peritonite, metrite, mamite, artrite, pericardite, enterite ou meningoencefalomielite, confirmadas por uma inspecção pormenorizada, eventualmente completada por um exame bacteriológico e pela pesquisa de resíduos de substâncias com acção farmacológica, sendo as carcaças declaradas próprias para consumo humano depois de se terem retirado as partes impróprias para consumo, se os resultados destes exames específicos forem negativos;
*iii*) Atingidos pela sarcosporidiose e cisticercose generalizadas e triquinose;
*iv*) Mortos, nados-mortos ou mortos *in utero*;
*v*) Abatidos demasiado jovens e cujas carnes sejam edematosas;
*vi*) Que apresentem caquexia ou anemia pronunciada;
*vii*) Que apresentem múltiplos tumores, abcessos ou ferimentos graves em diversas partes da carcaça ou em várias vísceras;

*b*) As carnes de animais:

*i*) Que tenham apresentado uma reacção positiva ou duvidosa à tuberculina e nos quais um exame efectuado nos termos do ponto G do n.º 41 do capítulo VIII do anexo I tenha revelado lesões tuberculosas localizadas em vários órgãos ou em várias partes da carcaça, excepto quando se tiver constatado uma lesão tuberculosa nos gânglios de um único órgão ou de uma única parte de carcaça, caso em que só o órgão atingido ou a parte de carcaça atingida e os respectivos gânglios linfáticos serão declarados impróprios para consumo humano;
*ii*) Que tenham apresentado uma reacção positiva ou duvidosa quanto à brucelose, confirmada por lesões que assinalem uma afecção aguda, devendo as glândulas mamárias, o tracto genital e o sangue, mesmo que não se tenha constatado qualquer destas lesões, ser declarados impróprios para consumo humano;

*c*) As partes de carcaças que apresentem infiltrações serosas ou hemorrágicas importantes, abcessos localizados ou conspurcações localizadas;
*d*) As miudezas e vísceras que apresentem lesões patológicas de origem infecciosa, parasitária ou traumática;
*e*) As carnes:

*i*) Febris;
*ii*) Que apresentem graves anomalias no que se refere à cor, ao odor, à consistência e ao sabor;

*f*) Sempre que o veterinário oficial constatar que uma carcaça ou uma miudeza está atingida por linfadenite caseosa ou por qualquer outra afecção supurada, sem que seja generalizada ou acompanhada de caquexia:

*i*) Qualquer órgão e o respectivo gânglio linfático, se a afecção anteriormente descrita aparecer na superfície ou no interior desse órgão ou desse gânglio linfático;
*ii*) Em todos os casos em que não se aplique o disposto no ponto *i*), a lesão e qualquer outra parte próxima que o veterinário oficial considerar relevante, atendendo à idade e ao grau de actividade da lesão, considerando-se inactiva a lesão antiga solidamente encapsulada;

*g*) As carnes resultantes da limpeza da ferida de sangria;
*h*) Sempre que o veterinário oficial constatar que uma carcaça inteira, uma parte de carcaça ou uma miudeza está atingida por uma doença ou por uma afecção que não as mencionadas nas alíneas anteriores, a carcaça inteira e as miudezas ou a parte da carcaça ou a miudeza que se afigure necessária declarar imprópria para consumo humano;
*i*) As carcaças cujas miudezas não tenham sido submetidas a inspecção *post mortem;*
*j*) O sangue de um animal cujas carnes tenham sido declaradas impróprias para consumo humano em conformidade com as alíneas anteriores, bem como o sangue contaminado pelo conteúdo do estômago ou por qualquer outra substância;
*l*) As carnes provenientes de animais a que tenham sido administradas:

*i*) Substâncias proibidas nos termos do Decreto-Lei n.º 62/91, de 1 de Fevereiro;
*ii*) Produtos susceptíveis de tornarem essas carnes perigosas ou nocivas para a saúde pública e sobre os quais haja que tomar uma decisão de acordo com o processo comunitariamente previsto;
*iii*) Amaciadores;

*m*) As carnes que contenham resíduos de substâncias autorizadas de acordo com o disposto nos artigos 4.º e 5.º do Decreto-Lei n.º 62/91, resíduos de medicamentos, de antibióticos, de pesticidas ou de outras substâncias prejudiciais ou susceptíveis de, eventualmente, tornarem o consumo de carnes frescas perigoso ou nocivo para a saúde pública, caso esses resíduos excedam os limites de tolerância fixados;
*n*) As carnes contaminadas ou alteradas em proporções a decidir de acordo com o processo comunitariamente previsto;
*o*) Os fígados e os rins de animais de mais de dois anos originários de regiões nas quais a execução de planos aprovados nos termos do Decreto-Lei n.º 62/91 permitiu constatar a presença generalizada de metais pesados no ambiente;
*p*) As carnes que, sem prejuízo de uma eventual regulamentação aplicável em matéria de ionização, tenham sido tratadas com radiações ionizantes ou ultravioletas;
*q*) As carnes que apresentem um pronunciado odor sexual.

Art. 6.º — 1 — Sem prejuízo dos casos previstos no ponto *iii*) da alínea *a*) do artigo anterior, as carnes frescas de suíno e de cavalo referidas no artigo 3.º e que não tenham sido submetidas à pesquisa de triquina em conformidade com o anexo I da Portaria n.º 241/90, de 4 de Abril, devem ser submetidas a um tratamento pelo frio, nos termos do anexo IV daquele diploma.

2 — As carnes devem ostentar uma marca especial, conforme disposto no n.º 50 do capítulo XI do anexo I, cortada por duas linhas paralelas separadas, pelo menos, de 1 cm e dispostas no sentido do maior diâmetro, devendo as indicações que aí constem e as duas linhas paralelas ser perfeitamente legíveis e serem submetidas ao tratamento previsto na Directiva n.º 92/5/CEE, nos seguintes casos:

*a*) Carnes de suínos machos utilizados para a reprodução;
*b*) Carnes de suínos criptorquídeos e hermafroditas;
*c*) Sem prejuízo dos casos previstos na alínea *f*) do artigo 5.º, carnes de suínos machos não castrados, com peso por carcaça superior a 80 kg, excepto se o estabelecimento puder garantir, por um método reconhecido de acordo com o processo comunitariamente previsto ou, na ausência de tal método, por um método reconhecido pela autoridade sanitária competente, que as carcaças que apresentem um odor sexual pronunciado podem ser detectadas.

3 — As carnes separadas mecanicamente devem ser submetidas a um tratamento térmico nos termos da Directiva n.º 92/5/CEE.

4 — Uma vez retiradas as partes impróprias para consumo, as carnes frescas e miudezas provenientes de animais que apresentem uma infestação não generalizada de *Cysticercus bovinos* ou de *Cysticercus cellulos* devem ser submetidas a um tratamento pelo frio, segundo um método reconhecido pela autoridade sanitária competente.

5 — As carnes provenientes de animais que tenham sido objecto de um abate especial de emergência só podem ser admitidas para consumo humano no mercado local e desde que sejam respeitadas as seguintes condições:

*a*) A exploração de origem não ser objecto de restrições de política sanitária;
*b*) O animal ter sido submetido a uma inspecção *ante mortem* efectuada por um veterinário em conformidade com o disposto na alínea *b*) do n.º 1 do artigo 3.º;
*c*) O animal ter sido abatido após atordoamento, sangrado e, eventualmente, eviscerado no local, podendo o veterinário derrogar o atordoamento e autorizar o abate por bala em casos específicos;

*d*) O animal abatido e sangrado ser transportado, em condições higiénicas satisfatórias, para um matadouro aprovado nos termos do presente Regulamento, logo após o abate, devendo, caso o animal abatido não possa ser transportado para o matadouro no prazo de uma hora, ser transportado num contentor ou num meio de transporte, a uma temperatura compreendida entre 0.º C e 4.º C, e a evisceração, caso não tenha sido praticada no momento do abate, ser efectuada no prazo de três horas após o mesmo, devendo as vísceras ser juntas à carcaça, até ao matadouro, caso a evisceração se faça no local;

*e*) Aquando do transporte para o matadouro, o animal deve ser acompanhado de atestado passado pelo veterinário que ordenou o abate, com indicação do resultado da inspecção *ante mortem*, da prática da sangria, da hora do abate e da natureza do tratamento ministrado ao animal e, eventualmente, do resultado da inspecção das vísceras, segundo modelo a elaborar de acordo com o processo comunitariamente previsto;

*f*) Enquanto a inspecção *post mortem*, efectuada em conformidade com alínea *b*) do n.º 1 do artigo 3.º e completada, se for caso disso, por um exame bacteriológico, não permitir considerar a carcaça do animal abatido total ou parcialmente própria para consumo humano, esta deve ser manipulada de modo a não entrar em contacto com carcaças, carnes e miudezas destinadas ao consumo humano.

6 — As carnes provenientes de uma zona sujeita a restrições de polícia sanitária devem ser submetidas a regras específicas, decididas, caso a caso, de acordo com o processo comunitariamente previsto.

7 — Os tratamentos previstos nos números anteriores devem ser efectuados no estabelecimento de origem ou em qualquer outro estabelecimento designado pelo veterinário oficial.

8 — As carnes devem estar munidas do selo previsto no n.º 5 do artigo 4.º

Art. 7.º — 1 — As carnes declaradas impróprias para consumo humano devem ser identificadas de forma distinta das carnes declaradas próprias para consumo humano.

2 — As carnes declaradas impróprias para consumo humano devem ser submetidas a um tratamento, nos termos da Portaria n.º 965/92, de 10 de Outubro.

Art. 8.º — 1 — Sem prejuízo do disposto no Decreto-Lei n.º 62/91 e na Portaria n.º 94/91, de 1 de Fevereiro, os animais ou as suas carnes devem ser submetidos a uma pesquisa de resíduos sempre que o veterinário oficial suspeite da presença daqueles, com base no resultado da inspecção sanitária.

2 — O exame referido no número anterior deve incidir na pesquisa de resíduos de substâncias com acção farmacológica e respectivos produtos de transformação, bem como de outras substâncias que se transmitam à carne e possam prejudicar a saúde pública.

3 — As carnes examinadas devem ser declaradas impróprias para consumo humano se apresentarem vestígios de resíduos que excedam as tolerâncias admitidas.

4 — As pesquisas de resíduos devem ser efectuadas segundo métodos cientificamente reconhecidos e comprovados, nomeadamente os definidos em disposições comunitárias ou normas internacionais.

5 — Os resultados das pesquisas de resíduos podem ser avaliados segundo métodos de referência aprovados de acordo com o processo comunitariamente previsto.

Art. 9.º — 1 — É obrigatória:

*a*) A presença permanente de, pelo menos, um veterinário oficial num matadouro aprovado nos termos do artigo 10.º, durante todo o período das inspecções *ante* e *post mortem*;

*b*) A presença, pelo menos uma vez por dia, de um veterinário oficial num estabelecimento de desmancha aprovado nos termos do artigo 10.º, enquanto se procede à laboração das carnes, a fim de efectuar o controlo da higiene geral do estabelecimento e do registo de entrada e saída das carnes frescas;

*c*) A presença periódica de um veterinário oficial num entreposto frigorífico.

2 — O veterinário oficial pode ser auxiliado por assistentes, colocados sob a sua autoridade e responsabilidade, nas seguintes tarefas:

*a*) Inspecção *ante mortem*, constituindo o papel do assistente numa primeira observação dos animais e em tarefas meramente práticas;

*b*) Inspecção *post mortem*, desde que o veterinário oficial esteja em condições de exercer uma fiscalização efectiva no local de trabalho dos assistentes;

*c*) Controlo sanitário das carnes desmanchadas e armazenadas;

*d*) Inspecção e controlo dos estabelecimentos aprovados.

3 — Só podem ser designadas assistentes as pessoas que satisfaçam as condições enumeradas no anexo III, após um teste organizado pela autoridade sanitária competente.

4 — Os assistentes farão parte de uma equipa de inspecção, sob controlo e responsabilidade do veterinário oficial, a qual deve ser independente do estabelecimento em causa.

5 — A autoridade sanitária competente definirá, para cada estabelecimento, a composição da equipa de inspecção, por forma a permitir ao veterinário oficial fiscalizar as operações referidas no n.º 2.

Art. 10.º — 1 — A autoridade sanitária competente elaborará e comunicará aos outros Estados membros e à Comissão a lista dos estabelecimentos aprovados, com excepção dos referidos no artigo 4.º, sendo a cada um deles atribuído um número de aprovação veterinária.

2 — Os estabelecimentos de desmancha referidos no segundo travessão do n.º 19 do capítulo V do anexo I devem ser igualmente aprovados nos termos da Portaria n.º 743/92, de 24 de Julho.

3 — A autoridade sanitária competente só aprovará os estabelecimentos que cumpram o disposto no presente Regulamento.

4 — Quando se verifique incumprimento das regras de higiene e sempre que as medidas previstas no ponto F do n.º 41 do capítulo VIII do anexo I se revelem insuficientes, a autoridade competente suspenderá temporariamente a aprovação.

5 — Se o concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante não rectificarem as incorrecções verificadas no prazo fixado pela autoridade sanitária competente, esta cancelará a aprovação.

6 — O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante ficam obrigados a proceder a um controlo regular da higiene geral no que se refere às condições de produção no estabelecimento, incluindo controlos microbiológicos, nos termos do disposto no n.º 12.

7 — Os controlos devem incidir sobre os utensílios, as instalações e o equipamento em todas as fases de produção e, se necessário, sobre os produtos.

8 — O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante devem encontrar-se em condições de, a pedido da autoridade sanitária competente, levar ao conhecimento do veterinário oficial, ou dos peritos veterinários da Comissão a natureza, a periodicidade e o resultado dos controlos efectuados com essa finalidade, bem como, se necessário, o nome do laboratório de controlo.

9 — O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante devem organizar um programa de formação do pessoal que lhes permita satisfazer as condições de produção higiénica adaptadas à estrutura de produção.

10 — O veterinário oficial responsável pelo estabelecimento deverá estar associado à concepção e execução do programa referido no número anterior.

11 — A inspecção e o controlo dos estabelecimentos serão efectuados sob a responsabilidade do veterinário oficial que, nos termos do artigo 9.º, pode ser assistido por pessoal auxiliar na execução de tarefas meramente materiais e deve ter livre acesso em qualquer momento a todas as partes do estabelecimento, para efeitos de verificação do cumprimento do disposto no presente Regulamento e, em caso de dúvida, sobre a origem das carnes ou dos animais abatidos e aos documentos que lhe permitam averiguar a exploração de origem do animal abatido.

12 — O veterinário oficial deverá efectuar análises regulares dos resultados dos controlos previstos no n.º 7, podendo, em função dessas análises, mandar efectuar exames microbiológicos complementares em todas as fases da produção ou dos produtos.

13 — Os resultados das análises a que se refere o número anterior serão objecto de um relatório cujas conclusões ou recomendações serão levadas ao conhecimento do concessionário do estabelecimento, do proprietário ou do seu representante, que procurará rectificar as irregularidades verificadas.

Art. 11.º — 1 — A recolha e tratamento dos resultados das inspecções *ante* e *post mortem* efectuadas pelos veterinários oficiais e relativas ao diagnóstico de doenças transmissíveis ao homem compete à autoridade sanitária competente.

2 — Sempre que se diagnostique uma doença transmissível ao homem, os resultados serão de imediato comunicados às autoridades veterinárias que tenham sob o seu controlo o efectivo de origem dos animais.

Art. 12.º — Sem prejuízo das disposições específicas do presente Regulamento, o veterinário oficial ou a autoridade sanitária competente procederá a todos os controlos veterinários que considerar adequados em caso de suspeita de incumprimento ou se houver dúvidas quanto à salubridade das carnes.

Art. 13.º — Aos controlos na origem, à organização e ao seguimento a dar aos controlos a efectuar pelo Estado membro de destino e às medidas de salvaguarda a pôr em prática é aplicável o disposto no Decreto-Lei n.º 110/90, de 10 de Abril, e legislação complementar.

Art. 14.º — A matéria das competências do veterinário oficial, das condições de abate dos animais, das inspecções *ante* e *post mortem*, da higiene do pessoal, das instalações e do equipamento e ainda da marcação das carnes referidas no anexo I é completada pelo disposto no capítulo XVI do mesmo anexo.

ANEXO I

## CAPÍTULO I

### Condições gerais de aprovação dos estabelecimentos

Os estabelecimentos devem possuir:

1 — Nos locais em que se procede à obtenção, tratamento e armazenagem de carnes, bem como nas zonas e corredores através dos quais as carnes frescas são transportadas:

*a*) Pavimento de material impermeável, fácil de limpar e desinfectar, imputrescível e disposto de forma a permitir o fácil escoamento da água, a qual, para evitar os cheiros, deverá ser conduzida para escoadouros com sifão, resguardados com rede de arame. Todavia:

— Nos locais referidos nas alíneas *d*) e *f*) do n.º 14 do capítulo II, na alínea *a*) do n.º 15 do capítulo III e na alínea *a*) do n.º 16 do capítulo IV não é exigido o encaminhamento de água para escoadouros com sifão, resguardados com rede de arame, e nos locais referidos na alínea *a*) do n.º 16 é suficiente um dispositivo que permita a fácil evacuação da água;
— Nos locais referidos na alínea *a*) do n.º 17 do capítulo IV, bem como nas zonas e corredores através dos quais as carnes frescas são transportadas, é suficiente um pavimento de material impermeável e imputrescível;

*b*) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis, recobertas por um revestimento lavável e de cor clara, até uma altura igual ou superior a 2 m, mas de, pelo menos, 3 m, nos locais de abate, e superior à altura do material armazenado, nos locais de refrigeração e de armazenagem. A linha de junção das paredes com o solo deve ser arredondada ou com um acabamento semelhante, excepto no que se refere aos locais referidos na alínea *a*) do n.º 17 do capítulo IV.

A autoridade sanitária competente poderá autorizar a utilização de paredes de madeira nos locais referidos no n.º 17 do capítulo IV, construídos antes de 1 de Janeiro de 1983;

*c*) Portas de material inalterável e, quando de madeira, recobertas em toda a superfície por um revestimento liso e impermeável;
*d*) Materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;
*e*) Ventilação suficiente e uma boa evacuação do vapor;
*f*) Iluminação natural ou artificial suficiente, que não altere as cores;
*g*) Tecto limpo e fácil de manter limpo ou, na sua ausência, uma superfície interna de cobertura do telhado que satisfaça as mesmas condições.

2 — *a*) O mais perto possível dos postos de trabalho, um número suficiente de dispositivos para a lavagem e desinfecção das mãos e para a lavagem do material com água quente.

As torneiras não devem poder ser accionadas à mão.

Para a lavagem das mãos, estas instalações devem ser dotadas de água corrente, fria e quente, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, produtos de limpeza e de desinfecção, bem como de meios higiénicos para a secagem das mãos.

*b*) Dispositivos para a desinfecção dos utensílios, que forneçam água à temperatura mínima de 82°C.

3 — Dispositivos adequados de protecção contra os animais indesejáveis, tais como insectos ou roedores.

4 — *a*) Dispositivos e utensílios de trabalho, tais como mesas de desmancha, tábuas de desmancha amovíveis, recipientes, correias transportadoras e serras, feitos de materiais resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes, fáceis de limpar e de desinfectar. As superfícies que estejam ou possam vir a estar em contacto com as carnes, incluindo soldaduras e juntas, devem ser mantidas lisas, sendo proibida a utilização da madeira, salvo em locais em que apenas se encontrem carnes frescas embaladas higienicamente.

*b*) Utensílios e equipamentos resistentes à corrosão e conformes aos requisitos de higiene para:

— A movimentação das carnes;
— A arrumação dos recipientes utilizados para as carnes, de modo a impedir que as carnes ou os recipientes entrem em contacto directo com o pavimento ou com as paredes.

*c*) Equipamentos para a movimentação e a protecção das carnes em condições de higiene durante as operações de carga e descarga, bem como zonas de recepção e de triagem convenientemente concebidas e equipadas.

*d*) Recipientes estanques, de material inalterável, munido de uma tampa e de um sistema de fecho hermético que impeça a abertura a pessoas não autorizadas, para a recolha de carnes não destinadas ao consumo humano, ou um local fechado à chave para recolha dessas carnes, se a sua quantidade o exigir ou se não puderem ser retiradas ou destruídas no final da cadeia de trabalho, devendo, quando essas carnes forem evacuadas por condutas, estas ser construídas e instaladas de modo a evitar qualquer risco de contaminação das carnes frescas.

*e*) Instalações para a armazenagem dos materiais de acondicionamento e de embalagem em condições higiénicas, se estas actividades forem efectuadas no estabelecimento.

5 — Equipamentos de refrigeração que permitam manter a carne às temperaturas internas exigidas pelo presente Regulamento. Estes equipamentos devem dispor de um sistema de escoamento que permita a evacuação de água de condensação por um processo que não apresente qualquer risco de contaminação para as carnes.

6 — Uma instalação que permita o abastecimento de água potável, na acepção da Directiva n.º 80/778/CEE, sob pressão e em quantidade suficiente. Todavia, a título excepcional, é autorizada uma instalação que forneça água não potável para a produção de vapor, combate a incêndios e arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não apresentem qualquer risco de contaminação para as carnes frescas.

As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável.

7 — Uma instalação que forneça uma quantidade suficiente de água potável quente, na acepção da Directiva n.º 80/778/CEE.

8 — Um dispositivo de evacuação dos resíduos sólidos e líquidos, que responda aos requisitos de higiene.

9 — Um local com porta de fechar à chave e devidamente apetrechado, que ficará à disposição exclusiva do serviço veterinário, e, nos entrepostos referidos no n.º 17 do capítulo IV, instalações adequadas para o mesmo fim.

10 — Locais ou instalações que permitam efectuar a cada momento e de uma forma eficaz as operações de inspecção veterinária prescritas no presente Regulamento.

11 — Um número adequado de vestiários, dotados de paredes e pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios, de chuveiros e de sanitários com descarga de água, instalados por forma a proteger da contaminação os locais limpos do edifício.

As instalações sanitárias não podem comunicar directamente com os locais de trabalho. Não é necessário que haja chuveiros nos entrepostos frigoríficos utilizados apenas para recolher e armazenar carnes frescas higienicamente embaladas.

Os lavatórios devem ser dotados de água corrente, quente e fria, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de materiais para a lavagem e desinfecção das mãos, bem como de meios higiénicos para secar as mãos. Estes lavatórios devem ser em número suficiente e localizados próximo dos sanitários e nos locais de trabalho. As torneiras dos lavatórios não devem poder ser accionadas com a mão ou com o braço.

12 — Um local e instalações adequados para a lavagem e desinfecção dos meios de transporte das carnes, excepto no caso dos entrepostos frigoríficos utilizados apenas para recolher e armazenar carnes frescas higienicamente embaladas, com vista à sua expedição. Os matadouros devem dispor de um local e de instalações distintas para a lavagem dos meios de transporte de animais. Todavia, esses locais e instalações não são obrigatórios se existirem disposições que imponham a lavagem e a desinfecção dos meios de transporte em locais oficialmente autorizados.

13 — Um local ou um dispositivo para armazenar detergentes, desinfectantes e substâncias similares.

## CAPÍTULO II

### Condições especiais de aprovação dos matadouros

14 — Independentemente das condições gerais, os matadouros devem possuir, pelo menos:

*a*) Locais adequados para estabulação em condições de higiene ou, se a situação climática o permitir, parques de espera para o alojamento dos animais, devendo as paredes e o pavimento desses locais ser resistentes, impermeáveis e fáceis de lavar e desinfectar, estar equipados de forma a permitir o abeberamento e alimentação dos animais e ainda possuir sistemas de escoamento dos líquidos;
*b*) Locais de abate de dimensões tais que o trabalho possa ser efectuado de forma satisfatória. Quando, num local de abate, se proceder, simultaneamente, ao abate de suínos e de animais de outras espécies, deve ser prevista uma zona especial para o abate dos suínos sendo, todavia, esta zona dispensável se o abate de suínos e dos outros animais for efectuado em momentos diferentes mas, nesse caso, as operações de escaldão, de depilação, de raspagem e de chamusco devem ser efectuadas em zonas nitidamente separadas da cadeia de abate,

quer por um espaço livre de, pelo menos, 5 m, quer por uma divisória com, pelo menos, 3 m de altura;

c) Locais separados, suficientemente amplos e exclusivamente destinados:

i) Ao esvaziamento, limpeza e preparação dos estômagos e intestinos.

Todavia, estes locais separados não são necessários se as operações relativas aos estômagos forem efectuadas com um equipamento mecânico em circuito fechado, dotado de um sistema de ventilação adequado e que satisfaça os seguintes requisitos:

— O equipamento deve estar instalado e montado de forma que as operações de separação dos intestinos do estômago, de esvaziamento e de limpeza dos estômagos se processem de um modo higiénico, devendo ser colocado num local que esteja claramente separado das carnes frescas expostas por uma divisória que se erga desde o chão até a uma altura de, pelo menos, 3 m e que rodeie a área em que se efectuam essas operações;
— A concepção e o funcionamento deste equipamento deve impedir eficazmente qualquer contaminação das carnes frescas;
— Deve ser colocado um dispositivo de extracção do ar, que deve funcionar em condições capazes de eliminar os cheiros, bem como os riscos de contaminação por aerossol;
— O equipamento deve dispor de um dispositivo que permita a evacuação, em circuito fechado, das águas residuais e do conteúdo dos estômagos para a rede de escoamento;
— O circuito percorrido pelos estômagos deve estar claramente separado e afastado do circuito das restantes carnes frescas. Os estômagos devem ser retirados de modo higiénico imediatamente após o respectivo esvaziamento e limpeza;
— Os estômagos não devem ser manipulados pelo pessoal que manipula as restantes carnes frescas e o pessoal que manipula os estômagos não deve ter acesso às outras carnes frescas;

ii) À transformação dos intestinos e dos estômagos, caso estes trabalhos sejam efectuados no matadouro, podendo estes trabalhos ser efectuados no local referido no primeiro travessão desde que se evite a conspurcação de uns produtos por outros;

iii) À preparação e limpeza de outras miudezas não referidas nos travessões anteriores, incluindo um local separado que possibilite manter as cabeças suficientemente afastadas das outras miudezas, caso estes trabalhos sejam efectuados no matadouro, mas nunca na cadeia de abate;

iv) À armazenagem dos couros, peles, cornos, unhas e cerdas caso não sejam removidos directamente do matadouro no próprio dia do abate em contentores hermeticamente fechados, enquanto se aguarda que sejam retirados;

d) Um local separado para a embalagem das miudezas, se este trabalho for efectuado no matadouro;

e) Locais com portas de fechar à chave ou, se a situação climática o permitir, parques reservados ao alojamento dos animais doentes ou suspeitos de doença, situados em lugar adequado e com sistema de escoamento separado; locais com portas de fechar à chave reservados ao abate destes animais e à armazenagem das carnes suspeitas. Os locais reservados ao abate destes animais são facultados sempre que esse abate se realizar no fim das operações de abate normal e se tomarem medidas para evitar a contaminação das carnes declaradas próprias para consumo humano, devendo, neste caso, os locais ser especialmente lavados e desinfectados sob o controlo oficial antes de voltarem a ser utilizados para o abate de animais que não estejam doentes nem suspeitos de doença;

f) Instalações frigoríficas de dimensões adequadas, com dispositivos de suspensão de material, resistente à corrosão e fixados de modo a impedir que as carnes frescas entrem em contacto com o pavimento ou com as paredes durante o seu transporte e armazenagem;

g) Meios que permitam controlar as entradas e saídas do matadouro;

h) Uma separação entre a zona suja e a zona limpa, a fim de proteger esta última de qualquer contaminação;

i) Um dispositivo que permita que, após o atordoamento, a preparação da carcaça seja efectuada, tanto quanto possível, com o animal suspenso, não devendo em caso algum o animal entrar em contacto com o pavimento durante a preparação da carcaça;

j) Uma rede de vias aéreas para posterior movimentação das carnes;

k) Um local especialmente destinado a nitreira, se for armazenado estrume no recinto do matadouro;

l) Um local devidamente equipado para a pesquisa de triquina, se este exame for efectuado no matadouro.

## CAPÍTULO III

## Condições especiais de aprovação dos estabelecimentos de desmancha

15 — Independentemente das condições gerais, os estabelecimentos de desmancha devem possuir, pelo menos:

a) Instalações frigoríficas de dimensões adequadas para conservar as carnes e, quando as carnes embaladas forem armazenadas no estabelecimento, uma instalação frigorífica para estas carnes. As carnes não embaladas só podem ser armazenadas nessas instalações frigoríficas depois de estas terem sido limpas e desinfectadas;

b) Um local para as operações de desmancha, de desossa e de acondicionamento, com um termómetro ou um teletermómetro registadores;

c) Um local para as operações de embalagem, sempre que estas operações se efectuem no estabelecimento de desmancha, a não ser que sejam satisfeitas as condições previstas no n.º 63 do capítulo XII;

d) Um local para a armazenagem dos materiais de embalagem e de acondicionamento, sempre que se efectuarem estas operações no estabelecimento de desmancha.

## CAPÍTULO IV

## Condições especiais de aprovação dos entrepostos frigoríficos

16 — Independentemente das condições gerais, os entrepostos em que se armazenem carnes frescas, em conformidade com o disposto no primeiro parágrafo do n.º 66 do capítulo XIV, devem possuir, pelo menos:

a) Instalações frigoríficas de dimensões adequadas, fáceis de limpar onde se possam armazenar carnes frescas às temperaturas previstas no primeiro parágrafo do n.º 66;

b) Um termómetro ou teletermómetro registadores em ou para cada local de armazenagem.

17 — Independentemente das condições gerais, os entrepostos onde se armazenarem carnes frescas, em conformidade com o quarto parágrafo do n.º 66 do capítulo XIV, devem possuir, pelo menos:

a) Instalações frigoríficas de dimensões adequadas, fáceis de limpar, onde se possam armazenar carnes frescas às temperaturas previstas no oitavo parágrafo do n.º 66;

b) Um termómetro ou teletermómetro registadores em ou para cada local de armazenagem.

## CAPÍTULO V

## Higiene do pessoal, das instalações e do material nos estabelecimentos

18 — É exigido do pessoal, bem como das instalações e do material, o mais perfeito estado de asseio:

a) O pessoal que manipule carnes frescas, expostas ou acondicionadas ou que trabalhe em locais ou zonas em que essas carnes são manipuladas, embaladas ou transportadas deve, nomeadamente, usar toucas e calçado limpos e fáceis de limpar, roupas de trabalho de cor clara e, se necessário, uma protecção na nuca ou qualquer outro vestuário de protecção.

O pessoal afecto ao abate dos animais, à laboração ou à manipulação das carnes frescas deve usar roupas de trabalho limpas no início de cada dia de trabalho e mudar de roupa ao longo do dia, se necessário, lavar e desinfectar as mãos diversas vezes ao longo do dia de trabalho, bem como de cada vez que retome o trabalho.

As pessoas que tenham estado em contacto com animais doentes ou com carne infectada devem, imediatamente, lavar cuidadosamente as mãos e os braços com água quente, desinfectando-os a seguir.

É proibido fumar nos locais de trabalho e de armazenagem, nas áreas de carga, de recepção, de triagem e de descarga, bem como nas outras zonas e corredores através dos quais transitem carnes frescas;

*b*) Nenhum animal pode entrar nos estabelecimentos, com excepção, para os matadouros, dos animais destinados ao abate e, no que diz respeito aos recintos dos referidos matadouros, dos animais necessários ao seu funcionamento.

A destruição dos roedores, insectos e outros animais nocivos deve ser sistematicamente assegurada;

*c*) O material e os instrumentos utilizados para laborar as carnes frescas devem ser mantidos em bom estado de conservação e asseio devendo ser cuidadosamente limpos e desinfectados diversas vezes ao longo do dia de trabalho, bem como no fim das operações diárias e antes de voltarem a ser reutilizados quando tiverem sido conspurcados.

19 — Os locais, os utensílios e o material de trabalho não devem ser utilizados para outros fins que não o de laborar as carnes frescas ou carnes de caça de criação autorizadas nos termos do Decreto-Lei n.º 179/93, de 12 de Maio, e legislação complementar, não se aplicando esta restrição:

— Ao material de transporte utilizado nos locais referidos na alínea *a*) do n.º 17, sempre que as carnes estejam embaladas;

— À desmancha de carnes de aves de capoeira ou de outras carnes de caça ou de coelho e à elaboração de preparados de carnes, desde que tais operações se efectuem no momento diferente do da desmancha de carnes frescas ou de carnes de caça de criação referidas no primeiro parágrafo e que a sala de desmancha seja totalmente limpa e desinfectada antes de poder ser de novo afecta à desmancha de carnes frescas ou de carnes de caça de criação.

Os utensílios utilizados na desmancha das carnes devem sê-lo apenas para esse efeito.

20 — A carne e os recipientes que a contenham não devem entrar em contacto directo com o pavimento.

21 — A utilização de água potável é obrigatória para todos os fins; todavia, excepcionalmente, pode ser autorizada a utilização da água não potável para produção de vapor desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não representem qualquer risco de contaminação das carnes frescas e ainda a utilização de água não potável no arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, devendo, em qualquer caso, as condutas de água não potável ser bem diferenciadas das utilizadas para a água potável.

22 — É proibido espalhar serradura ou qualquer outro material semelhante no pavimento dos locais de trabalho e de armazenagem das carnes frescas.

23 — Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser utilizados de forma que o equipamento, os instrumentos de trabalho e as carnes frescas não sejam afectados devendo o equipamento e instrumentos de trabalho após a sua utilização ser perfeitamente enxaguados com água potável.

24 — O empregador deve garantir a vigilância médica adequada a todos os trabalhadores, pelos serviços de saúde previstos no artigo 13.º do Decreto-Lei n.º 441/91, de 14 de Novembro, compreendendo exames médicos de pré-colocação e periódicos a realizar anualmente.

As observações clínicas relativas aos exames médicos são anotadas numa ficha própria.

Os resultados das inspecções de admissão, periódicas e ocasionais, constarão de uma ficha de aptidão a remeter ao empregador.

## CAPÍTULO VI

## Inspecção sanitária *ante mortem*

25 — Os animais devem ser submetidos à inspecção *ante mortem* no dia da sua chegada ao matadouro ou antes do início do abate diário, devendo este exame ser repetido imediatamente antes do abate se o animal tiver pernoitado no estábulo.

O concessionário do matadouro, o proprietário ou o seu representante têm a obrigação de facilitar as operações de inspecção sanitária *ante mortem* e qualquer manipulação considerada útil.

Todos os animais a abater devem apresentar uma identificação que permita à autoridade competente determinar a sua origem.

26 — O veterinário oficial deve efectuar a inspecção *ante mortem* em conformidade com as normas profissionais e dispondo de iluminação adequada.

O veterinário oficial deve, em relação aos animais entregues no matadouro, verificar se foram respeitadas as disposições vigentes em matéria de bem estar dos animais.

27 — A inspecção deve permitir determinar:

*a*) Se os animais estão atingidos por doença transmissível ao homem ou aos animais, ou se disso apresentam sintomas, ou se estão num estado geral que permita temer o aparecimento de uma dessas doenças;

*b*) Se os animais apresentam sintomas de uma doença ou de uma perturbação do seu estado geral, susceptível de tornar as suas carnes impróprias para o consumo humano; durante a inspecção deve ser também prestada atenção a qualquer indício de que foram administradas substâncias farmacológicas aos animais ou que os animais consumiram substâncias que tenham por efeito tornar as suas carnes prejudiciais à saúde humana;

*c*) Se os animais estão fatigados, excitados ou feridos.

28 — *a*) Os animais fatigados ou excitados devem descansar durante um período de, pelo menos, vinte e quatro horas, salvo decisão em contrário do veterinário oficial.

*b*) Os animais em que tenha sido diagnosticada uma das doenças referidas nas alíneas *a*) e *b*) do n.º 27 não podem ser abatidos para consumo humano.

*c*) O abate dos animais suspeitos de sofrerem de uma das doenças referidas nas alíneas *a*) e *b*) do n.º 27 deve ser adiado e os animais submetidos a um exame pormenorizado a fim de se fazer o respectivo diagnóstico.

Sempre que for necessária uma inspecção *post mortem*, o veterinário oficial exigirá, para efeitos de realização do diagnóstico, que os animais em questão sejam abatidos separadamente ou no fim das operações de abate normal.

Estes animais serão submetidos a uma inspecção *post mortem* pormenorizada e completa, se o veterinário o julgar necessário, para confirmação, por um exame bacteriológico adequado e pela pesquisa de resíduos de substâncias com acção farmacológica que se possa pensar terem sido administradas, dado o estado patológico observado.

## CAPÍTULO VII

## Higiene do abate dos animais, da desmancha e da manipulação das carnes frescas

29 — Os animais de talho introduzidos nos locais de abate devem ser abatidos imediatamente e as operações de sangria, de esfola ou de depilação, de preparação da carcaça e de evisceração devem ser efectuadas por forma a evitar qualquer contaminação da carne.

30 — A sangria deve ser completa e o sangue destinado ao consumo humano deve ser recolhido em recipientes perfeitamente limpos, não podendo ser batido à mão, mas apenas por meio de instrumentos conformes às exigências de higiene.

31 — É obrigatório proceder-se imediatamente à esfola completa excepto nos seguintes casos:

*a*) Suínos: podem, neste caso, ser utilizados coadjuvantes, desde que os suínos sejam imediatamente lavados com água potável;

*b*) Ovinos e caprinos, na situação prevista na segunda frase da alínea *a*) do ponto D do n.º 41;

*c*) Cabeças de vitelos e ovinos, se as mesmas forem manipuladas por forma a evitar toda e qualquer contaminação de carne fresca.

32 — A evisceração deve ser efectuada imediatamente e estar terminada, o mais tardar, quarenta e cinco minutos após o atordoamento ou, em caso de abate imposto por um rito religioso, meia hora depois da sangria. Os pulmões, o coração, o fígado, os rins, o baço e o mediastino podem ser destacados da carcaça ou permanecer ligados a ela pelas suas ligações naturais.

Se forem destacados, deve ser-lhes aposto um número ou qualquer outro meio que permita identificar a carcaça a que pertencem, sendo este procedimento também obrigatório para a cabeça, a língua, o tracto digestivo e qualquer outra parte do animal necessária para a inspecção ou, eventualmente, para execução dos controlos previstos na Portaria n.º 94/91, de 1 de Fevereiro.

As partes referidas devem ficar juntas à carcaça até ao fim da inspecção. Todavia, desde que não apresente qualquer sinal patológico ou lesão, o pénis pode ser imediatamente removido.

Em todas as espécies, os rins devem ser destacados do seu invólucro adiposo e, no que se refere aos animais das espécies bovina e suína, bem como aos solípedes, da sua cápsula perirenal.

33 — É proibido espetar facas nas carnes, limpá-las com panos ou outros materiais e insuflá-las. Todavia, a insuflação de um órgão pode ser autorizada quando for imposta por um rito religioso, mas nesse caso o órgão insuflado deve ser proibido para consumo humano.

34 — As carcaças de solípedes, dos suínos com mais de quatro semanas e dos bovinos com mais de seis meses devem ser apresentadas à inspecção, seccionadas a meio por uma incisão longitudinal da coluna vertebral e, se as necessidades de inspecção o exigirem, o veterinário oficial pode mandar efectuar outros cortes.

Todavia, por motivos de ordem tecnológica ou hábitos de consumo local, a autoridade competente pode autorizar a apresentação das carcaças dos suínos, para inspecção, não cortadas a meio.

35 — Até ao final da inspecção, as carcaças e as miudezas não inspeccionadas não devem poder entrar em contacto com as carcaças e miudezas já inspeccionadas e é proibido proceder à remoção, à desmancha ou ao tratamento posterior da carcaça.

36 — As carnes em observação ou declaradas impróprias para consumo humano, os estômagos, os intestinos e os subprodutos não comestíveis não devem poder entrar em contacto com as carnes declaradas próprias para consumo humano e devem ser colocadas, logo que possível, em locais ou recipientes situados e concebidos de forma a evitar qualquer contaminação de outras carnes frescas.

37 — Se o sangue ou as miudezas de vários animais forem recolhidos no mesmo recipiente antes do fim da inspecção *post mortem*, todo o conteúdo do recipiente deve ser declarado impróprio para consumo humano se a carcaça de um destes animais tiver sido declarada imprópria para consumo humano.

38 — A preparação, a manipulação, o tratamento posterior e o transporte das carnes, incluindo miudezas, devem decorrer em condições que preencham todos os requisitos de higiene. Se as carnes forem embaladas, devem ser respeitadas as disposições da alínea *d*) do n.º 14 do capítulo II, as condições enunciadas no capítulo XI e as carnes embaladas devem ser armazenadas num local diferente daquele em que se encontram as carnes frescas expostas.

## CAPÍTULO VIII

### Inspecção sanitária *post mortem*

39 — Todas as partes do animal, incluindo o sangue, devem ser submetidas a inspecção imediatamente após o abate, a fim de permitir verificar se a carne é própria para consumo humano.

40 — A inspecção *post mortem* deve incluir:

*a*) O exame visual do animal abatido e dos seus órgãos;
*b*) A palpação dos órgãos referidos no n.º 41 e, se o veterinário oficial o considerar necessário, do útero;
*c*) A incisão de certos órgãos e gânglios linfáticos e, tendo em conta as conclusões do veterinário oficial, do útero. Se a inspecção visual ou a palpação de certos órgãos indicar que o animal apresenta lesões que podem contaminar as carcaças, os equipamentos, o pessoal ou as instalações, estes órgãos não podem ser submetidos a incisões no local de abate nem em qualquer outra parte do estabelecimento em que as carnes frescas possam ser contaminadas;
*d*) A pesquisa de anomalias de consistência, de cor, de cheiro e, eventualmente, de sabor;
*e*) Se necessário, análises laboratoriais relativas, nomeadamente, às substâncias referidas no n.º 1, alíneas *j*) e *k*) do artigo 5.º

41 — O veterinário oficial deve proceder, designadamente, do seguinte modo:

A — Bovinos de mais de seis semanas:

*a*) Exame visual da cabeça e da garganta. Deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos e parotídeos (Lnn. *retropharyngiales, mandibulares* e *parotides*).

Devem ser examinados os masséteres externos, nos quais convém proceder a incisões em planos paralelos à mandíbula, e os masséteres internos (músculos pterigoideus internos), com incisão de segundo plano.

A língua, previamente afastada de forma a permitir uma inspecção minuciosa da boca e da sua parte posterior, deve ser objecto de um exame visual e de palpação. As amígdalas devem ser retiradas;
*b*) Inspecção da traqueia; exame visual e palpação dos pulmões e do esófago. Deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios brônquicos e mediastínicos (Lnn. *bifurcationes, eparteriales* e *mediastinales*). A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões cortados no terço terminal perpendicularmente ao eixo maior, não sendo, naturalmente, estas incisões necessárias para os pulmões excluídos do consumo humano;
*c*) Exame visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste último, de forma a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
*d*) Exame visual do diafragma;
*e*) Exame visual e palpação do fígado e dos gânglios linfáticos, retro-hepáticos e pancreáticos (Lnn. *portales*); incisão da superfície gástrica do fígado e na base do lóbulo quadrado, para exame dos canais biliares; inspecção e palpação dos gânglios pancreáticos;
*f*) Exame visual do tracto gastrintestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos (Lnn. *gastrici, mesenterici, craniales* e *caudales*), palpação dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e, se necessário, incisão dos mesmos;
*g*) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;
*h*) Exame visual dos rins e, se necessário, incisão dos rins e dos respectivos gânglios linfáticos (Lnn. *renales*);
*i*) Exame visual da pleura e do peritoneu;
*j*) Exame visual dos órgãos genitais;
*k*) Exame visual e, se necessário, palpação e incisão das glandulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos (Lnn. *supramammarii*).

Na vaca, cada metade da glândula mamária é aberta por longa e profunda incisão até aos seios lactíferos (*sinus lactiferes*), com incisão dos gânglios linfáticos mamários, excepto se a glândula mamária for excluída do consumo humano.

B — Bovinos com menos de seis semanas:

*a*) Exame visual da cabeça e da garganta. Deve proceder-se à incisão e inspecção dos gânglios linfáticos retrofaríngeos (Lnn. *retropharyngiales*). A boca e a sua parte posterior devem ser inspeccionadas e a língua deve ser palpada. As amígdalas devem ser retiradas;
*b*) Exame visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões. Deve proceder-se à incisão e exame dos gânglios brônquicos e mediastinais (Lnn. *bifurcationes, eparteriales* e *mediastinales*).

A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões cortados no terço final perpendicularmente ao eixo maior, não sendo, naturalmente, estas incisões necessárias se os pulmões forem excluídos do consumo humano;
*c*) Exame visual do pericárdio e do coração, com incisão longitudinal deste último, de forma a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
*d*) Exame visual do diafragma;
*e*) Exame visual do fígado e dos gânglios linfáticos, retro-hepáticos e pancreáticos (Lnn. *portales*); palpação e, se necessário, incisão do fígado e respectivos gânglios linfáticos;
*f*) Exame visual do tracto gastrintestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos (Lnn. *gastrici, mesenterici, craniales* e *caudales*); palpação dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e, se necessário, incisão dos mesmos;
*g*) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;
*h*) Exame visual dos rins e incisão, se necessário, dos rins e dos respectivos gânglios linfáticos (Lnn. *renales*);
*i*) Exame visual da pleura e do peritoneu;
*j*) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações.

Em caso de dúvida, deve proceder-se à incisão da região umbilical e à abertura das articulações. O líquido sinovial deve ser examinado.

C — Suínos:

*a*) Exame visual da cabeça e da garganta. Os gânglios linfáticos submaxilares (Lnn. *mandibulares*) devem ser objecto de incisão e examinados. A boca, a sua parte posterior e a língua devem ser examinadas visualmente. As amígdalas devem ser retiradas;
*b*) Exame visual dos pulmões, traqueia e esófago; palpação dos pulmões e dos gânglios brônquicos e *mediastinais (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*). A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e deve ser feita uma incisão transversal no terço terminal dos pulmões através das principais ramificações da traqueia, não sendo necessárias estas incisões se os pulmões forem excluídos do consumo humano;
*c*) Exame visual do pericárdio e do coração, sendo este último objecto de uma incisão longitudinal de modo a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
*d*) Exame visual do diafragma;
*e*) Exame visual do fígado e dos gânglios retro-hepáticos e pancreáticos (Lnn. *portales*); palpação do fígado e dos respectivos gânglios linfáticos;
*f*) Exame visual do tracto gastrintestinal, do mesentério, dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos (Lnn. *gastrici, mesenterici, craniales* e *caudales*); palpações dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos e, se necessário, incisão dos mesmos;
*g*) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;
*h*) Exame visual dos rins; se necessário, incisão dos rins e dos respectivos gânglios linfáticos (Lnn. *renales*);
*i*) Exame visual da pleura e do peritoneu;
*j*) Exame visual dos órgãos genitais;
*k*) Exame visual das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos (Lnn. *supramammarii*); incisão dos gânglios linfáticos mamários nas porcas;

*l*) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações de animais jovens, devendo, em caso de dúvida, ser feita uma incisão da região umbilical e abertas as articulações.

D — Ovinos e caprinos:

*a*) Exame visual da cabeça após esfola e, em caso de dúvida, da garganta, boca, língua e gânglios linfáticos retrofaríngeos e parotídeos. Sem prejuízo das condições de polícia sanitária, estes exames não serão necessários se a autoridade competente estiver em condições de garantir que a cabeça, incluindo a língua e o cérebro, será excluída do consumo humano;
*b*) Exame visual dos pulmões, traqueia e esófago; palpação dos pulmões e dos gânglios brônquicos e mediastinais (Lnn. *bifurcationes, eparteriales* e *mediastinales*); em caso de dúvida, estes órgãos e gânglios linfáticos devem ser objecto de incisão e examinados;
*c*) Exame visual do pericárdio e do coração; em caso de dúvida, o coração deve ser objecto de incisão e examinado;
*d*) Exame visual do diafragma;
*e*) Exame visual do fígado, dos gânglios retro-hepáticos e pancreáticos (Lnn. *portales*); palpação do fígado e dos respectivos gânglios linfáticos; incisão da face interna do fígado para exame dos canais biliares;
*f*) Exame visual do tracto gastrintestinal, mesentério e gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos (Lnn. *gastrici, mesenterici, craniales* e *caudales*);
*g*) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;
*h*) Exame visual dos rins; se necessário, incisão dos rins e dos respectivos gânglios linfáticos (Lnn. *renales*);
*i*) Exame visual da pleura e do peritoneu;
*j*) Exame visual dos órgãos genitais;
*k*) Exame visual das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos;
*l*) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações dos animais jovens; em caso de dúvida, a região umbilical deve ser objecto de incisão e as articulações abertas.

E — Solípedes domésticos:

*a*) Exame visual da cabeça e, após afastamento da língua, da garganta, palpação e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos retrofaríngeos, submaxilares e parotídeos (Lnn. *retropharyngiales, mandibulares* e *parotidei*). A língua, tendo sido previamente afastada de forma a permitir uma inspecção minuciosa da boca e da sua parte posterior, deve ser examinada visualmente e palpada. As amígdalas devem ser retiradas;
*b*) Exame visual dos pulmões, da traqueia e do esófago; palpação dos pulmões. Os gânglios brônquicos e mediastinais (Lnn. *bifurcationes, eparteriales* e *mediastinales*) devem ser palpados e, se necessário, objecto de incisão. A traqueia e as principais ramificações brônquicas devem ser abertas longitudinalmente e os pulmões devem ser cortados no terço final perpendicularmente ao eixo maior; contudo, estes cortes não são necessários no caso de os pulmões serem excluídos do consumo humano;
*c*) Exame visual do pericárdio e do coração, sendo este objecto de incisão longitudinal de forma a abrir os ventrículos e a atravessar o septo interventricular;
*d*) Exame visual do diafragma;
*e*) Exame visual do fígado, dos gânglios retro-hepáticos e pancreáticos (Lnn. *portales*); palpação do fígado e dos respectivos gânglios linfáticos; se necessário, incisão do fígado e dos gânglios linfáticos retro-hepáticos e pancreáticos;
*f*) Exame visual do tracto gastrintestinal, mesentério e gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos (Lnn. *gastrici, mesenterici, craniales* e *caudales*); se necessário, incisão dos gânglios linfáticos estomacais e mesentéricos;
*g*) Exame visual e, se necessário, palpação do baço;
*h*) Exame visual e palpação dos rins; se necessário, incisão dos rins e respectivos gânglios linfáticos (Lnn. *renales*);
*i*) Exame visual da pleura e do peritoneu;
*j*) Exame visual dos órgãos genitais dos garanhões e das éguas;
*k*) Exame visual das glândulas mamárias e respectivos gânglios linfáticos (Lnn. *supramammarii*) e, se necessário, incisão dos gânglios linfáticos mamários;
*l*) Exame visual e palpação da região umbilical e das articulações dos animais jovens. Em caso de dúvida, a região umbilical deve ser objecto de incisão e as articulações abertas;
*m*) Rastreio, em todos os cavalos com pelagem cinzenta ou branca da melanose e de melanomas, efectuado, no que diz respeito aos músculos e gânglios linfáticos (Lnn. *lymphonodi subrhomboidei*) dos ombros, abaixo da cartilagem escapular, sendo distendida a fixação de uma das espáduas. Os rins devem ser expostos e examinados por meio de incisão que atravesse todo o órgão.

F — Em caso de dúvida, o veterinário oficial pode efectuar outros cortes e inspecções necessários à obtenção de um diagnóstico definitivo.

Desde que o veterinário oficial constate a não observância das regras de higiene previstas no presente capítulo ou qualquer entrave a uma inspecção sanitária adequada, deve estar habilitado a intervir quanto à utilização de equipamentos ou de instalações e a tomar qualquer medida necessária, que poderá ir até à redução da cadência de produção ou à suspensão momentânea do processo de produção.

G — Os gânglios linfáticos acima referidos cuja incisão for exigida devem ser sistematicamente submetidos a incisões múltiplas e a um exame visual.

42:

A — O veterinário oficial deve, além disso, efectuar, sistematicamente:

1 — A pesquisa de cisticercose nos suínos, a qual deve incluir o exame das superfícies musculares directamente visíveis, em especial ao nível dos músculos do quarto traseiro, dos pilares do diafragma, dos músculos intercostais, do coração, da língua, da laringe e, se necessário, da parede abdominal e dos psoas destacados do tecido adiposo.

2 — A pesquisa do mormo nos solípedes, mediante uma análise cuidada das mucosas da traqueia, da laringe, das cavidades nasais, dos seios nasais e suas ramificações, depois de fendida a cabeça no plano médio e ser feita a ablação do tabique nasal.

3 — A pesquisa de triquina nas carnes frescas provenientes de animais da espécie suína e equina que incluam musculatura estriada.

Este exame deve ser efectuado segundo métodos cientificamente reconhecidos e comprovados pela prática, nomeadamente os que se encontrarem definidos em directivas comunitárias ou noutras normas internacionais.

Os resultados devem ser avaliados segundo um método de referência estabelecido de acordo com o processo previsto no n.º 16 do presente Regulamento, após parecer do Comité Científico Veterinário, cuja fiabilidade seja pelo menos equivalente ao exame triquinoscópico previsto no n.º 1 do anexo I da Portaria n.º 241/90, de 4 de Abril.

B — O veterinário oficial registará os resultados das inspecções sanitárias *ante* e *post mortem* e, em caso de diagnóstico de uma doença transmissível ao homem prevista no artigo 5.º do presente Regulamento, comunicará esses resultados às autoridades veterinárias que tenham sob o seu controlo o efectivo de origem dos animais, bem como ao responsável pelo referido efectivo.

## CAPÍTULO IX

### Normas relativas às carnes destinadas a serem desmanchadas

43 — A desmancha em bocados mais pequenos que os referidos no n.º 1 do artigo 3.º do Regulamento, a desossa ou o corte em fatias das miudezas dos animais da espécie bovina só é autorizada em estabelecimentos de desmancha aprovados.

44 — *a*) As carnes frescas devem ser introduzidas nos locais referidos na alínea *b*) do n.º 15 do capítulo III à medida que sejam necessárias.

Logo que a desmancha e, se for caso disso, a embalagem tenham sido efectuadas, as carnes frescas devem ser transportadas para a instalação frigorífica adequada referida na alínea *a*) do n.º 15 do mesmo capítulo;

*b*) As carnes que entrem num local de desmancha devem ser verificadas e, se necessário, limpas e o posto de trabalho onde se efectua esta tarefa deve estar dotado de equipamento adequado e iluminação suficiente;

*c*) Durante o trabalho de desmancha, desossa, acondicionamento e embalagem, as carnes devem ser mantidas permanentemente a uma temperatura interna igual ou inferior a 7°C. Durante a desmancha, a temperatura do local deve ser igual ou inferior a 12°C. Durante o trabalho de desmancha, acondicionamento e embalagem, os fígados devem ser permanentemente mantidos a uma temperatura interna igual ou inferior a 3°C.

Durante a desmancha, a desossa, o corte em fatias, o corte em cubos, o acondicionamento e a embalagem, os fígados, os rins e a carne da cabeça devem ser mantidos a uma temperatura constante igual ou inferior a 3°C.

*d*) Em derrogação das alíneas *a*) e *c*), as carnes podem ser desmanchadas a quente, devendo, neste caso, ser transportadas directamente do local de abate para o de desmancha. O local de abate e o local de desmancha devem situar-se no mesmo corpo do edifício e estar suficientemente próximos um do outro, para que as carnes para desmancha possam ser transferidas de um local para outro sem ruptura de carga e a desmancha efectuar-se sem demora. Logo que a desmancha e, se for caso disso, a embalagem tenham sido efectuadas, as carnes devem ser transportadas para uma instalação frigorífica adequada.

*e*) A desmancha será efectuada de modo a evitar qualquer conspurcação das carnes. As esquírolas de osso e os coágulos de sangue devem ser eliminados. As carnes provenientes da desmancha e não destinadas ao consumo humano serão recolhidas, a par e passo, nos equipamentos, recipientes ou locais previstos na alínea *d*) do n.º 4.

45 — O concessionário do estabelecimento, o proprietário ou o seu representante devem facilitar as operações de controlo da empresa e, nomeadamente, efectuar qualquer manipulação considerada útil e pôr à disposição do serviço de controlo as instalações necessárias. Devem, em especial, estar habilitados, sempre que lhes for solicitado, a dar a conhecer ao veterinário oficial encarregue do controlo a proveniência das carnes introduzidas nos seus estabelecimentos e a origem dos animais abatidos.

46 — Sem prejuízo do segundo travessão do n.º 19 do capítulo v, as carnes que não satisfaçam as condições da alínea *b*) do n.º 2 do artigo 3.º não devem encontrar-se nos estabelecimentos de desmancha aprovados, a menos que estejam armazenadas em locais especiais; devem ser desmanchadas em lugares e momentos diversos das que preenchem as referidas condições. O veterinário oficial deve ter livre acesso, em qualquer momento, a todos os locais de armazenagem e de trabalho, a fim de se assegurar da plena observância destas disposições.

## CAPÍTULO X

### Controlo sanitário das carnes desmanchadas e das carnes armazenadas

47 — Os estabelecimentos de desmancha e os entrepostos frigoríficos aprovados devem ser submetidos a um controlo efectuado pelo veterinário oficial.

48 — O controlo a efectuar pelo veterinário oficial engloba as seguintes tarefas:

— Controlo das entradas e saídas das carnes frescas;
— Inspecção sanitária das carnes frescas presentes nos estabelecimentos referidos no n.º 47;
— Inspecção sanitária das carnes frescas antes das operações de desmancha e aquando da sua saída dos estabelecimentos referidos no n.º 47;
— Controlo do estado de asseio dos locais, das instalações e dos utensílios previsto no capítulo v, bem como da higiene do pessoal, incluindo as roupas;
— Qualquer outro controlo que o veterinário oficial julgue útil à fiscalização do disposto no presente Regulamento.

## CAPÍTULO XI

### Marcação de salubridade

49 — A marcação de salubridade deve ser efectuada sob responsabilidade do veterinário oficial. Para tal, o veterinário oficial terá na sua posse e sob a sua responsabilidade:

*a*) Os instrumentos destinados à marcação de salubridade das carnes, que só poderá entregar ao pessoal auxiliar no próprio momento da marcação e durante o periodo de tempo a esta necessário;
*b*) Os rótulos e o material de acondicionamento quando estes já levaram o selo previsto no presente capítulo. Esses rótulos e esse material de acondicionamento serão entregues ao pessoal auxiliar apenas no momento de serem apostos, em número correspondente às necessidades.

50 — A marca de salubridade deve consistir:

*a*) Ou num carimbo de forma oval, com pelo menos 6,5 cm de largura e 4,5 cm de altura, do qual devem constar as seguintes indicações, em caracteres perfeitamente legíveis:

— Na parte superior, a sigla que identifica o país de expedição, em letras maiúsculas, isto é, B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK, seguida do número de aprovação veterinária do estabelecimento;
— Na parte inferior, uma das siglas: CEE, EOF, EWG, EOK, EEC ou EEG;

*b*) Ou num carimbo de forma oval, com pelo menos 6,5 cm de largura e 4,5 cm de altura, devendo deste carimbo constar as seguintes indicações, em caracteres perfeitamente legíveis:

— Na parte superior, o nome do pais de expedição, em maiúsculas.
— No centro, o número de aprovação veterinária do estabelecimento.
— Na parte inferior, uma das siglas: CEE, EOF, EWG, EOK, EEC ou EEG.

Os caracteres devem ter uma altura de, pelo menos, 0,8 cm para as letras e de, pelo menos, 1 cm para os números.

A marca de salubridade pode, além disso, incluir uma indicação que permita identificar o veterinário que procedeu à inspecção sanitária das carnes.

51 — As carcaças são marcadas, a tinta ou a fogo, por meio de selo conforme com o disposto no n.º 50:

— As que pesem mais de 65 kg devem levar a marca do selo em cada meia carcaça, pelo menos, na face externa da coxa, região lombar e dorsal, peito e espádua;
— As outras devem possuir, pelo menos, quatro marcas de selo apostas nas espáduas e na face externa das coxas.

52 — Os fígados dos bovinos, dos suínos e dos solípedes são marcados a fogo, por meio de selo conforme com o disposto no n.º 50.

As miudezas de todas as espécies são marcadas, ou a tinta, ou a fogo, por meio de selo conforme com o disposto no n.º 50, a menos que sejam acondicionadas ou embaladas e marcadas em conformidade com os n.ºs 55 e 56.

53 — As peças obtidas nos estabelecimentos de desmancha a partir de carcaças previamente marcadas devem ser marcadas, a tinta ou a fogo, com uma marca de salubridade em conformidade com o disposto no n.º 50, a menos que sejam acondicionadas ou embaladas e, no caso do acém, que este seja marcado de forma a identificar o matadouro de origem.

54 — As embalagens devem ser sempre marcadas em conformidade com o n.º 55.

55 — Os pedaços cortados e as miudezas embaladas referidas nos n.ºs 52, segundo parágrafo, e 53, incluindo os fígados cortados dos animais da espécie bovina, devem possuir um selo conforme com o preceituado no n.º 50, que contenha o número de aprovação veterinária do estabelecimento de desmancha em lugar do número do matadouro e que conste do rótulo aposto ou impresso na embalagem, por forma a ser destruído pela abertura da embalagem. Este rótulo possuirá igualmente um número de série. No entanto, quando os pedaços cortados ou as miudezas forem acondicionados em conformidade com o n.º 62 do capítulo XII, o rótulo atrás referido pode ser aposto no acondicionamento. Além disso, quando as miudezas são embaladas num matadouro, o selo deve incluir o número de aprovação veterinária desse matadouro.

56 — Para além do disposto no n.º 55, quando as carnes frescas forem acondicionadas em porções comerciais destinadas à venda directa ao consumidor, deverá figurar no acondicionamento ou em rótulo aposto no acondicionamento uma reprodução impressa do selo previsto na alínea *a*) do n.º 50. O selo deve trazer o número de aprovação veterinária do estabelecimento de desmancha. As dimensões estipuladas no n.º 50 não se aplicam à marcação referida no presente número. Todavia, quando as miudezas são acondicionadas num matadouro, o selo deve possuir o número de aprovação veterinária desse matadouro.

57 — À aposição de uma marca especial nas carnes de solípedes e na respectiva embalagem aplicar-se-á o disposto no n.º 20 do capítulo XVI.

58 — O corante a utilizar para a marcação de carnes frescas é o violeta de metilo ou outro corante que vier a ser autorizado pela autoridade sanitária competente.

## CAPÍTULO XII

### Acondicionamento e embalagem das carnes frescas

59 — *a*) As embalagens devem obedecer a todas as regras de higiene e, nomeadamente:

— Não podem alterar as características organolépticas da carne;
— Não podem transmitir à carne substâncias nocivas à saúde humana;
— Devem ser suficientemente sólidas para assegurar uma protecção eficaz das carnes durante o transporte e as manipulações.

*b*) As embalagens não devem voltar a ser utilizadas para embalar as carnes, salvo se forem de materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e se tiverem sido plenamente limpas e desinfectadas.

60 — Quanto as carnes frescas desmanchadas ou as miudezas forem acondicionadas, esta operação deverá ser efectuada logo a seguir à desmancha e de uma forma que satisfaça as regras de higiene.

Com excepção dos pedaços de toucinho e de peito, as carnes desmanchadas e as miudezas devem dispor sempre de acondicionamento de protecção, excepto se forem transportadas suspensas.

Estes materiais de acondicionamento devem ser transparentes e incolores e, além disso, satisfazer as condições indicadas nos primeiro e segundo travessões da alínea *a*) do n.º 59, não podendo voltar a ser utilizados no acondicionamento de carnes.

Pode derrogar-se esta exigência no que se refere às carnes congeladas que se destinem a ser utilizadas no estado em que se encontram como matéria-prima para os produtos a que se referem a Portaria n.º 1164/90, de 29 de Março, ou a Directiva n.º 88/657/CEE.

Os fígados cortados dos animais da espécie bovina devem ser embalados individualmente. Cada embalagem deve conter apenas um órgão completo, cortado em fatias e apresentado na sua forma original.

61 — As carnes acondicionadas devem ser embaladas.

62 — Todavia, se o acondicionamento satisfizer todas as condições de protecção da embalagem, este não deve ser transparente e incolor e não é preciso colocá-lo dentro de uma segunda embalagem, desde que estejam satisfeitas as demais condições do n.º 59.

63 — A desmancha, desossa, acondicionamento e embalagem podem efectuar-se no mesmo local, desde que sejam satisfeitas as seguintes condições:

*a*) O local ser suficientemente amplo e estar apetrechado por forma a assegurar a realização higiénica das operações;
*b*) A embalagem e o recipiente serão colocados, logo após o fabrico, dentro de um invólucro protector hermético, protegido contra quaisquer danos que possam ocorrer durante o transporte até ao estabelecimento, e serão armazenados em condições higiénicas em local separado do estabelecimento;
*c*) Os locais de armazenagem dos materiais de embalagem devem estar isentos de poeiras e de animais nocivos e não devem ter qualquer ligação atmosférica com locais que contenham substâncias que possam contaminar a carne fresca, não podendo as embalagens ser armazenadas em contacto directo com o pavimento;
*d*) As embalagens serão montadas em condições higiénicas antes de serem introduzidas no local;
*e*) As embalagens serão introduzidas no local em condições higiénicas e utilizadas imediatamente, não podendo ser manipuladas por pessoal encarregado de manipular a carne fresca;
*f*) Imediatamente após o acondicionamento, as carnes devem ser colocadas em locais de armazenagem previstos para o efeito.

64 — As embalagens referidas no presente capítulo só podem conter carnes desmanchadas que pertençam à mesma espécie animal.

## CAPÍTULO XIII

### Certificado de salubridade

65 — O exemplar original do certificado de salubridade que deve acompanhar as carnes durante o seu transporte para o local de destino deve ser emitido no momento da carga por um veterinário oficial.

O certificado deve corresponder, quer na sua apresentação quer no seu conteúdo, ao modelo que consta do anexo IV; deve ser redigido, pelo menos, na língua ou nas línguas oficias do local de destino. Deve constar apenas de uma folha.

## CAPÍTULO XIV

### Armazenagem

66 — As carnes frescas devem ser arrefecidas imediatamente após a inspecção *post mortem* e mantidas, permanentemente, a uma temperatura igual ou inferior 7°C para as carcaças e peças respectivas e a 3°C para as miudezas.

O IPPAA pode conceder, caso a caso, derrogações a esta exigência, tendo em vista o transporte das carnes para estabelecimentos de desmancha ou talhos situados nas proximidades do matadouro, desde que a duração do transporte não exceda uma hora por razões de técnica de maturação das carnes.

As carnes frescas destinadas a serem congeladas devem provir directamente de um matadouro ou de um estabelecimento de desmancha aprovados.

A congelação das carnes frescas só pode ser efectuada nas instalações do estabelecimento onde as carnes foram obtidas ou desmanchadas, ou num entreposto frigorífico aprovado, e por meio de equipamento adequado.

As peças referidas no n.º 1 do artigo 3.º e as referidas no n.º 53 do capítulo XI do presente anexo e as miudezas destinadas à congelação devem ser congeladas o mais rapidamente possível, excepto se a maturação for exigida por razões sanitárias.

Neste último caso, devem ser imediatamente congeladas após maturação.

As carcaças, as meias carcaças ou meias carcaças cortadas num máximo de três pecas e os quartos destinados a serem congelados devem sê-lo nos devidos prazos, após um período de estabilização.

As carnes desmanchadas destinadas a serem congeladas devem sê-lo nos devidos prazos após a desmancha.

As carnes congeladas devem atingir uma temperatura interna igual ou inferior a — 12°C e não podem ser armazenadas posteriormente a temperaturas mais elevadas.

As carnes frescas submetidas a um processo de congelação devem trazer a indicação do mês e do ano em que foram congeladas.

67 — Nos locais previstos nos n.ºs 16 e 17 do capítulo IV não poderá ser armazenado nenhum outro produto susceptível de afectar as condições de higiene das carnes ou de as contaminar, salvo se as carnes foram embaladas e armazenadas separadamente.

68 — Deve haver registo da temperatura dos locais de armazenagem referida nos n.ºs 16 e 17 do capítulo IV.

## CAPÍTULO XV

### Transporte

69 — As carnes frescas devem ser transportadas em meios munidos de fecho hermético ou, quando se tratar de carnes frescas importadas nos termos do Decreto-Lei n.º 111/93, de 10 de Abril, e legislação complementar ou de carnes frescas que transitem através do território de um país terceiro, em meios de transporte selados, concebidos e equipados de tal forma que sejam asseguradas ao longo de todo o transporte as temperaturas previstas no capítulo XIV.

Em derrogação do disposto no parágrafo anterior, as carcaças, as meias carcaças ou meias carcaças cortadas em três peças e os quartos de carcaças podem ser transportados a temperaturas mais elevadas que as previstas no capítulo XIV, em condições a fixar de acordo com o processo comunitariamente previsto.

70 — Os meios de transporte destas carnes devem obedecer aos seguintes requisitos:

*a*) As paredes internas ou qualquer outra parte que possa entrar em contacto com as carnes devem ser de materiais resistentes à corrosão e não susceptíveis de alterar as características organolépticas das carnes ou de fazer com que estas se tornem nocivas para a saúde humana; as paredes devem ser lisas, fáceis de limpar e de desinfectar;
*b*) Dispor de dispositivos eficazes que assegurem a protecção das carnes contra os insectos e a poeira e estanques, de forma a evitar qualquer escoamento de líquidos para o exterior;
*c*) Se utilizados para o transporte das carcaças, das meias carcaças ou de meias carcaças cortadas num máximo de três peças e dos quartos de carcaças, bem como da carne desmanchada não embalada devem estar munidos de dispositivos de suspensão da carne de material resistente à corrosão e fixados a uma altura tal que as carnes não possam tocar o pavimento. Esta disposição não se aplica às carnes congeladas contidas em embalagens higiénicas. Todavia, no caso do transporte aéreo, não são exigidos dispositivos de suspensão desde que existam equipamentos resistentes à corrosão para o embarque, permanência e desembarque das carnes.

71 — Os meios de transporte das carnes não podem, em caso algum, servir para transportar animais vivos ou qualquer outro produto susceptível de alterar ou de contaminar as carnes.

72 — Nenhum outro produto que possa afectar as condições de higiene das carnes, ou que as possa contaminar, pode ser transportado, simultaneamente com as carnes, no mesmo meio de transporte, a menos que se tomem as devidas precauções. As carnes embaladas e as carnes não embaladas devem ser transportadas em meios separados, a menos que, dentro do mesmo meio de transporte, haja uma separação física adequada que proteja a carne não embalada da carne embalada. Além disso, os estômagos não podem aí ser transportados, a menos que tenham sido branqueados ou limpos, e as cabeças e patas, se tiverem sido esfoladas ou escaldadas e depiladas.

73 — As carnes frescas não podem ser transportadas em meios de transporte que não estejam limpos e desinfectados.

74 — As carcaças, as meias carcaças, as meias carcaças cortadas num máximo de três peças de matadouro e os quartos, salvo a carne congelada embalada em conformidade com os requisitos de higiene, devem ser sempre transportados em suspensão, com excepção do caso do transporte aéreo referido na alínea *c*) do n.º 70.

As outras peças, assim como as miudezas, devem ser suspensas ou colocadas em suportes, se não estiverem embaladas ou colocadas em recipientes feitos de materiais resistentes à corrosão. Tais suportes, embalagens ou recipientes devem obedecer aos requisitos da higiene e, nomeadamente no que se refere às embalagens, às disposi-

ções deste Regulamento. As vísceras devem ser sempre transportadas em embalagens resistentes e estanques, tanto no que se refere aos líquidos como às gorduras. Estas embalagens só podem voltar a ser utilizadas depois de terem sido limpas e desinfectadas.

75 — O veterinário oficial deve verificar, antes da expedição, se os meios de transporte, assim como as condições de carga, estão em conformidade com as condições de higiene definidas no presente capítulo.

## CAPÍTULO XVI

### Normas complementares

76 — O veterinário oficial deve obediências às normas constantes deste Regulamento sempre que proceda à inspecção sanitária dos animais das espécies referidas no artigo 1.º e das respectivas carnes.

Tais normas aplicam-se tanto nos matadouros, como em outros locais devidamente autorizados.

77 — Só ao veterinário oficial compete assumir a responsabilidade por todas as decisões relativas à admissão dos animais no matadouro, bem como pelas deliberações tomadas a seguir à inspecção *ante* e *post mortem*.

78 — Incumbe ao veterinário oficial diligenciar que o abate e subsequentes operações sejam efectuados segundo as boas regras de higiene e que o número de animais a abater não ultrapasse a capacidade limite compatível e dentro dos parâmetros estabelecidos aquando da aprovação do matadouro.

79 — A direcção do matadouro é obrigada a seguir as instruções do veterinário oficial em matéria de requisitos de higiene, sendo também obrigada a prestar-lhes as informações e assistência que lhe sejam solicitadas.

80 — Durante a inspecção *ante* e *post mortem* não será permitida a presença de pessoas estranhas aos serviços.

81 — Todos os animais que entram no matadouro para abate devem ser nele abatidos, exceptuando-se os seguintes casos:

*a*) As fêmeas em gestação avançada ou recém-paridas poderão ser retiradas do matadouro, para melhor aproveitamento, a pedido dos seus proprietários, mediante autorização do respectivo veterinário oficial, que a concederá sempre que os referidos animais estejam comprovadamente indemnes de doença ou afecção contagiosa;

*b*) Os animais reprovados na inspecção *ante mortem* devido a doença não contagiosa, os quais poderão igualmente ser retirados do matadouro mediante autorização do respectivo veterinário oficial;

*c*) As excepções referidas nas alíneas anteriores só poderão ser autorizadas pelo veterinário oficial responsável desde que os animais não tenham contactado com outros tidos como atacados ou suspeitos de doença contagiosa.

82 — Da entrada, do abate e do resultado da inspecção sanitária dos animais e das respectivas carnes prestarão os veterinários oficiais informação ao IPPAA, de harmonia com as instruções dele emanadas.

83 — Os animais que tenham sido utilizados na preparação de soros e vacinas só podem ser abatidos depois de o veterinário oficial ter sido informado do método e data da última inoculação e da natureza e quantidade de material inoculado, não sendo admitidos ao abate:

*a*) Animais inoculados com material tuberculoso vivo, se ainda não tiverem decorrido 6 meses sobre a última inoculação;

*b*) Animais que tenham sido inoculados com outro material vivo ou atenuado, infeccioso para o homem e animais, se a última inoculação tiver sido feita há menos de 4 semanas;

*c*) Animais inoculados com microrganismos mortos, infecciosos para o homem, ou com extractos ou substâncias de metabolismos de tais microrganismos, se a última inoculação tiver sido efectuada há menos de 15 dias.

84 — Do resultado da inspecção *ante mortem* e das medidas tomadas em consequência, caso da interdição do abate, deve ser dado conhecimento ao proprietário ou possuidor do animal.

85 — Toda a contestação relativa às conclusões da inspecção *ante mortem* deverá ser formulada e instruída de forma idêntica à estabelecida para os casos de recurso sobre a reprovação de carnes.

86 — A occisão de animais corridas em touradas, cuja carne se destine ao consumo público, deve obedecer aos critérios seguintes:

*a*) Abate imediato após a lide ou, quando muito, dentro das primeiras doze horas, mediante rigoroso exame sanitário *ante* e *post mortem;*

*b*) Quando não for possível o abate dentro daquele período de tempo, a occisão só deverá ter lugar depois da sua recuperação total.

87 — Em matéria de higiene do pessoal, instalações e equipamento:

*a*) É dever do veterinário oficial, antes de iniciar a inspecção *post mortem,* assegurar-se de que os locais e equipamentos necessários estão adequados a uma inspecção eficaz e higiénica;

*b*) É essencial que as especificações alimentares de higiene para a carne fresca sejam rigorosamente aplicadas para evitar a contaminação das carcaças e miudezas;

*c*) Devem ser colocados em evidência avisos especificando a necessidade de lavar e desinfectar as mãos;

*d*) Todo o equipamento e utensílios devem ser frequentemente limpos durante o dia de trabalho e imediatamente lavados a fundo e desinfectados cada vez que os mesmos contactem com material contaminado ou conspurcado, devendo igualmente ser limpos e desinfectados no fim de cada dia de trabalho.

88 — É ao médico veterinário oficial que incumbe a responsabilidade de decisão final sobre a salubridade das carnes:

*a*) Se da inspecção da carne resultar ser esta julgada no todo ou em parte imprópria para consumo, o veterinário oficial decidirá o destino a dar-lhe de harmonia com as disposições deste Regulamento;

*b*) As carcaças ou partes delas e as miudezas, quando reprovadas, serão sempre assinaladas com uma marca de reprovação e somente poderão ser seccionadas, manipuladas ou removidas para outro local em conformidade com as instruções do veterinário oficial;

*c*) Os motivos da reprovação devem ser registados com a devida precisão e clareza.

89 — As carcaças e respectivas miudezas consideradas próprias para consumo devem ser assinaladas com a marca de salubridade, sob vigilância do veterinário oficial.

90 — Todas as decisões do veterinário oficial são susceptíveis de recurso por parte do proprietário do animal ou seu legítimo representante, nos termos da legislação em vigor.

91 — O IPPAA dará conhecimento à Inspecção-Geral das Actividades Económicas (IGAE) e às autoridades veterinárias regionais, dos instrumentos de inspecção sanitária distribuídos, com a decisão dos estabelecimentos a que correspondem e do número de controlo veterinário.

92 — Os instrumentos destinados à marcação da inspecção sanitária serão fornecidos pelo IPPAA, com excepção dos destinados a marcação a fogo, que serão adquiridos pelo próprio estabelecimento, desde que os respectivos modelos sejam previamente autorizados por aquele Instituto.

93 — Os instrumentos de marcação da inspecção sanitária, quando deixados de utilizar, deverão ser devolvidos ao IPPAA e a sua eventual substituição requerida e considerada caso a caso.

94 — O IPPAA deverá ser informado pelo responsável da inspecção sanitária do estabelecimento dos instrumentos de marcação sanitária perdidos e dar conhecimento imediato da ocorrência à IGAE e às autoridades veterinárias regionais.

95 — Nas carcaças aprovadas de equídeos figurará ainda uma marca ou carimbo a tinta sobre a face externa de cada meia carcaça ou quartos, com a palavra «Equídeo», assim como nas carcaças dos caprinos a palavra «Caprino».

96 — Para além das indicações de marcação das embalagens definidas no presente Regulamento, deverão ainda ser satisfeitos os requisitos de rotulagem previstos na legislação em vigor.

97 — As carnes, quando submetidas a exame triquinoscópico, comportarão uma marca suplementar, segundo a forma e os modelos apresentados na respectiva legislação.

98 — Todas as etiquetas a que se faz referência neste Regulamento serão de material adequado ao ponto de vista higiénico, de resistência à sua utilização e aprovadas pelo IPPAA.

99 — Nas carnes reprovadas para consumo será aposta a marca «R», a tinta indelével, sobre os pontos de maior evidência da carcaça ou peças.

100 — As carnes retidas para observação ulterior serão submetidas à aposição da marca «O», a tinta, em pontos evidentes, e serão por último submetidas à marcação correspondente após a reinspecção e decisão final.

101 — As carnes destinadas à indústria transformadora serão submetidas à aposição da marca «I», a tinta, nos pontos de maior evidência, e ainda à marcação da inspecção sanitária.

102 — Enquanto se mantiverem as dificuldades para a cobertura da inspecção sanitária a nível nacional manter-se-á a delegação nas câmaras municipais prevista no Decreto-Lei n.º 774/75, de 31 de Dezembro, e a ajuramentação a título precário de médicos veterinários pelo IPPAA.

ANEXO II

## CAPÍTULO I

### Condições gerais de aprovação dos estabelecimentos de fraca capacidade

Os estabelecimentos de fraca capacidade devem possuir, pelo menos:

1 — Nos locais em que se procede à obtenção e ao tratamento de carnes:

*a*) Pavimento de material impermeável, fácil de limpar e de desinfectar, imputrescível e disposto de forma a permitir o fácil escoamento da água; para evitar os cheiros, esta água deverá ser conduzida em direcção a escoadouros com sifão, resguardados com uma rede;
*b*) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis, e cobertas por um revestimento lavável e de cor clara, até uma altura de pelo menos, 2 m, mas de, pelo menos, 3 m nos locais de abate.
Todavia, a utilização de paredes de madeira nos locais referidos no n.º 16 do capítulo III do anexo I, construídas antes de 1 de Julho de 1991, não constitui fundamento para cancelar a aprovação;
*c*) Portas de material imputrescível e inodoro e de fácil limpeza.
Nos casos em que se proceda à armazenagem de carnes no estabelecimento, este deve dispor de um local de armazenagem que corresponda aos requisitos atrás mencionados;
*d*) Materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;
*e*) Ventilação suficiente e, se necessário, uma boa saída do vapor;
*f*) Iluminação natural ou artificial suficiente que não altere as cores.

2 — *a*) O mais perto possível dos postos de trabalho, um número suficiente de dispositivos para a lavagem e desinfecção das mãos e para a lavagem do material com água quente. Para a lavagem das mãos, estas instalações devem ser dotadas de água corrente, fria e quente, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de produtos de limpeza e de desinfecção, bem como de meios higiénicos para a secagem das mãos.
*b*) Um dispositivo, no próprio local ou em local adjacente, para a desinfecção dos utensílios, que forneça água à temperatura mínima de 82°C.

3 — Dispositivos adequados à protecção contra os animais indesejáveis, tais como insectos ou roedores.

4 — *a*) Dispositivos e utensílios de trabalho, tais como mesas de desmancha, tábuas de desmancha amovíveis, recipientes, correias transportadoras e serras, de materiais resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes, fáceis de limpar e de desinfectar, sendo proibida a utilização da madeira.
*b*) Utensílios e equipamentos resistentes à corrosão e conformes aos princípios de higiene para:

A movimentação das carnes;
A arrumação dos recipientes utilizados para as carnes, de modo a impedir que as carnes ou os recipientes entrem em contacto directo com as paredes.

*c*) Recipientes devidamente identificados, estanques, de material inalterável, munidos de um sistema de fecho que impeça a abertura por pessoas não autorizadas, destinados a recolher as carnes que não se destinem ao consumo humano e que devam ser retiradas ou destruídas no final de cada dia de trabalho.

5 — Equipamento de refrigeração, que permita manter a carne às temperaturas internas exigidas pelo presente Regulamento, devendo estes equipamentos dispor de um sistema de escoamento ligado à canalização das águas usadas que não apresente qualquer risco de contaminação para as carnes.

6 — Uma instalação que permita o abastecimento de água potável, na acepção da Directiva n.º 80/778/CEE, sob pressão e em quantidade suficiente. Todavia, a título excepcional, é autorizada uma instalação que forneça água não potável para a produção de vapor, o combate aos incêndios e o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não representem qualquer risco de contaminação para as carnes frescas.
As condutas de água não potável devem ser diferenciadas das utilizadas para a água potável.

7 — Uma instalação que forneça uma quantidade suficiente de água potável quente, na acepção da Directiva n.º 80/778/CEE.

8 — Um dispositivo de evacuação das águas residuais conforme aos requisitos de higiene.

9 — Pelo menos, um lavatório e sanitários com descarga de água, não podendo estes últimos comunicar directamente com os locais de trabalho. O lavatório deve ser dotado de água corrente, quente e fria, ou de água pré-misturada a uma temperatura adequada, de materiais higiénicos para a lavagem e desinfecção das mãos, bem como de meios higiénicos para a secagem das mãos. O lavatório deve ser colocado na proximidade dos sanitários.

## CAPÍTULO II

### Condições especiais de aprovação dos matadouros de fraca capacidade

10 — Independentemente das condições gerais, os matadouros de fraca capacidade devem possuir, pelo menos:

*a*) Para os animais que passem a noite no recinto do matadouro, locais de estabulação com capacidade suficiente;
*b*) Um local de abate e, tendo em conta as operações efectuadas no abate, locais adequados a essas actividades e de dimensões tais que o trabalho aí possa ser efectuado de forma satisfatória do ponto de vista da higiene;
*c*) Zonas nitidamente separadas dentro do local de abate para o atordoamento e a sangria;
*d*) No local de abate, paredes laváveis até uma altura mínima de 3 m ou até ao tecto. Na altura do abate, o vapor deve ser eliminado de forma satisfatória;
*e*) Um dispositivo tal que, após o atordoamento, a preparação da carcaça seja efectuada tanto quanto possível com o animal suspenso. Em caso algum deve o animal entrar em contacto com o pavimento durante a preparação da carcaça;
*f*) Instalações de refrigeração de capacidade proporcional à importância e ao tipo de abate, que deverão ter um espaço mínimo isolado que possa ser fechado à chave, reservado à observação das carcaças submetidas a análise.

O IPPAA pode conceder, caso a caso, derrogações a esta exigência quando as carnes forem imediatamente retiradas destes matadouros para abastecimento dos estabelecimentos de desmancha ou de talhos situados nas proximidades do matadouro, desde que a duração do transporte não exceda uma hora.

11 — No local de abate, é proibido esvaziar ou limpar os estômagos ou os intestinos e armazenar couros, peles, cornos, unhas ou cerdas.

12 — Se o estrume não puder ser evacuado quotidianamente do recinto do matadouro, deve ser armazenado em espaço nitidamente separado.

13 — Os animais introduzidos no local de abate devem ser imediatamente atordoados e abatidos.

14 — Os animais doentes ou suspeitos de doença não devem ser abatidos no estabelecimento, salvo derrogação concedida pelo IPPAA.

15 — Em caso de derrogação, o abate deve efectuar-se sob o controlo da autoridade competente e depois de tomadas as medidas necessárias para evitar a contaminação, devendo os locais de abate ser especialmente lavados e desinfectados, sob controlo oficial, antes de voltarem a ser utilizados.

ANEXO III

### Qualificações profissionais dos assistentes

1 — Só podem participar no teste referido no n.º 3 do artigo 9.º do presente Regulamento os candidatos que provarem terem feito um curso teórico, incluindo provas laboratoriais, aprovado pelo Instituto de Protecção da Produção Agro-Alimentar, sobre as matérias referidas na alínea *a*) do n.º 3 do presente anexo, com uma duração de, pelo menos, quatrocentas horas, e que tenham tido uma formação prática sob o controlo de um veterinário oficial durante, pelo menos, duzentas horas.

A formação prática terá lugar em matadouros, estabelecimentos de desmancha, entrepostos frigoríficos e postos de inspecção das carnes frescas.

2 — Todavia, os assistentes que preencham as condições enunciadas no anexo V da Portaria n.º 743/92, de 24 de Julho, poderão seguir um curso de formação em que a parte teórica seja reduzida a duzentas horas.

3 — O teste referido no n.º 3 do artigo 9.º consistirá numa parte teórica e numa parte prática e abrangerá os seguintes assuntos:

*a*) Parte teórica:

Conhecimentos básicos de anatomia e fisiologia dos animais;
Conhecimentos básicos de patologia dos animais;
Noções de anatomia patológica dos animais;
Noções de higiene e, nomeadamente, de higiene do abate, da desmancha e da armazenagem, bem como de higiene industrial e do trabalho;
Conhecimentos sobre as leis, regulamentos e disposições administrativas que regem o exercício da sua actividade;
Procedimento de amostragem.

*b*) Parte prática:

Inspecção e avaliação de animais;
Identificação das espécies animais através do exame de partes características do animal;
Identificação de diversas parte do animal abatido em que se tenham registado alterações e respectivos comentários;
Inspecção *post mortem* num matadouro;
Controlo de higiene;
Amostragem.

ANEXO IV

**Modelo**

**Certificado de salubridade**

[relativo às carnes frescas (1) do n.º 1 e subalínea *iii*) da alínea *f*) da letra A do n.º 3 da Directiva n.º 64/433/CEE]

N.º (2): ...

Local de expedição:...
Ministério:...
Serviço:...
Referência (2):...

I — Identificação das carnes:

Carnes de: (espécie animal);
Natureza das peças:...
Natureza da embalagem:...
Número de peças ou de unidades de embalagem:...
Mês e ano(s) de congelação:...
Peso líquido:...

II — Proveniência das carnes:

Morada(s) e número(s) de autorização veterinária do(s) matadouro(s) aprovado(s):...
Morada(s) e número(s) de autorização veterinária do(s) estabelecimento(s) de desmancha aprovado(s):...
Morada(s) e número(s) de autorização do(s) entreposto(s) frigorífico(s) aprovado(s):...

III — Destino das carnes:

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

IV — Atestado de salubridade:

O abaixo assinado, veterinário oficial, certifica que as carnes acima referidas foram obtidas nas condições de produção e de controlo previstas na Directiva n.º 64/433/CEE:

Num matadouro situado numa região ou zona de restrição (4);
Se destinam a um Estado membro depois de transitarem por um pais terceiro (4).

Feito em..., aos ...

... (nome e assinatura do veterinário oficial).

(1) Carnes frescas: na acepção da directiva referida no ponto IV do presente certificado, são todas as partes, próprias para o consumo humano, de animais domésticos que pertençam às espécies bovina, suína, ovina, caprina, bem como de solípedes, que não tenham sido submetidos a qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação; todavia, as carnes tratadas pelo frio são consideradas frescas.
(2) Facultativo.
(3) Para carruagens de caminho de ferro e camiões indicar o número da matrícula, para aviões o número do voo e para barcos o nome, bem como, se necessário, o número do contentor.
(4) Riscar o que não interessa.

ANEXO V

**Modelo**

**Certificado de salubridade**

[relativo às carnes frescas destinadas a um Estado membro da CEE (1)]

N.º (2):...

Local de expedição: ...
Ministério: ...
Serviço: ...
Referência (2): ...

I — Identificação das carnes:

Carnes de: ... (espécie animal);
Natureza das peças: ...
Natureza da embalagem: ...
Número de peças ou de unidades de embalagem: ...
Mês e ano(s) de congelação: ...
Peso líquido: ...

II — Proveniência das carnes:

Morada(s) e número(s) de autorização veterinária do(s) matadouro(s) aprovado(s): ...
Morada(s) e número(s) de autorização veterinária do(s) estabelecimento(s) de desmancha aprovado(s): ...
Morada(s) e número(s) de autorização veterinária do(s) entreposto(s) frigorífico(s) aprovado(s): ...

III — Destino das carnes:

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

IV — Atestado de salubridade:

O abaixo assinado, veterinário oficial, certifica que as carnes acima referidas foram obtidas nas condições de produção e de controlo previstas na Directiva n.º 64/433/CEE relativa aos problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de carnes frescas e que assim, no estado em que se encontram, são reconhecidas próprias para o consumo humano.

Feito em ..., aos ...

... (nome e assinatura do veterinário oficial).

(1) Carnes frescas: na acepção da directiva referida no ponto IV do presente certificado, são todas as partes, próprias para o consumo humano, de animais domésticos que pertençam às espécies bovina, suína, ovina, caprina, bem como de solípedes, que não tenham sido submetidos a qualquer tratamento destinado a assegurar a sua conservação; todavia, as carnes tratadas pelo frio são consideradas frescas.
(2) Facultativo.
(3) Para carruagens de caminho de ferro e camiões indicar o número da matrícula, para aviões o número do voo e para barcos o nome, bem como, se necessário, o número do contentor.

# MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

## Portaria n.º 972/94

**de 29 de Outubro**

Sob proposta do Instituto Politécnico de Bragança e da sua Escola Superior de Tecnologia e de Gestão;

Considerando o disposto no Decreto-Lei n.º 395/90, de 11 de Dezembro;

Ao abrigo do disposto no artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 303/80, de 16 de Agosto, e no capítulo III do Decreto-Lei n.º 316/83, de 2 de Julho:

Manda o Governo, pela Ministra da Educação, o seguinte:

1.º

**Transferência**

O curso de bacharelato em Informática de Gestão, criado pela Portaria n.º 547/90, de 14 de Julho, na Es-