

contabilidade. Tal facto deverá constar em acta. Nunca, em caso algum, poderá o movimento ser realizado por um só membro.

3. O tesoureiro encerrará a folha de caixa periodicamente, que entregará ao chefe da contabilidade, depois de conferir o cofre, acompanhada dos documentos justificativos das quantias nela inscritas.

4. O chefe da contabilidade passará o saldo para uma nova folha de caixa, que rubricará.

5. Os cheques passados pelos conselhos administrativos, incluindo os eventuais, serão sempre nominativos.

CAPÍTULO VI

Disposições diversas

Art. 22.º Toda a documentação de receita e despesa deve ser arquivada e numerada dentro de cada mês e ano, segundo a ordem cronológica dos lançamentos efectuados.

Art. 23.º As dúvidas que se suscitarem na execução do presente Regulamento serão resolvidas por despacho do comandante-geral.

O Ministro das Finanças, *Henrique Medina Carreira*.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PISCAS

SECRETARIA DE ESTADO DO FOMENTO AGRÁRIO

Direcção-Geral dos Serviços Pecuários

Portaria n.º 559/76

de 7 de Setembro

Os peixes e outras espécies comestíveis da fauna subaquática, como os demais produtos de natureza animal, são facilmente susceptíveis de deterioração após a captura. Como se sabe, a entrada no consumo de produtos em mau estado de salubridade, ainda que a alteração se mostre numa fase incipiente, representa grave perigo para a saúde pública, pelas toxi-infecções alimentares que podem causar.

A inspecção e a fiscalização hígio-sanitárias do pescado têm sido até hoje efectuadas, por funcionários técnicos que, embora competentes, não estão subordinados a qualquer regulamento, alás inexistente.

Reconhece-se, pois, a necessidade de regular essa inspecção e fiscalização, estabelecendo as regras técnicas pelas quais elas se devem orientar, e convém, como medida de protecção à genuinidade e salubridade dos produtos, fixar simultaneamente as condições hígienicas a que devem satisfazer a elaboração, a embalagem, o transporte, a conservação e a venda do pescado.

Nestes termos, e para os efeitos do artigo 1.º e seu parágrafo do Decreto n.º 16130, de 9 de Novembro de 1928, e dos artigos 9.º, 12.º, 26.º e 27.º do Decreto-Lei n.º 41380, de 20 de Novembro de 1957:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Secretário de Estado do Fomento Agrário e ao abrigo

do disposto no artigo 115.º do supracitado diploma, aprovar o Regulamento de Inspeção e Fiscalização Hígio-Sanitárias do Pescado, que vai apenso a esta portaria.

Secretaria de Estado do Fomento Agrário, 23 de Agosto de 1976. — O Secretário de Estado do Fomento Agrário, *Reinaldo Vital Rodrigues*.

REGULAMENTO DE INSPECÇÃO E FISCALIZAÇÃO HÍGIO-SANITÁRIAS DO PESCADO

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º — 1. No território do continente e dos arquipélagos dos Açores e da Madeira é obrigatória a inspecção e fiscalização hígio-sanitárias do pescado e seus subprodutos frescos, preparados ou por qualquer forma conservados, que se destinem ao consumo público.

2. A inspecção e a fiscalização hígio-sanitárias far-se-ão nas embarcações de pesca ou transporte de pescado, no acto de descarga, e nos portos de pesca, locais de desembarque, cais, praias, lotas, postos aduaneiros, meios de transporte, armazéns ou depósitos, câmaras frigoríficas, locais de venda (compreendendo os mercados e as feiras), estabelecimentos de seca, preparação, fabrico de conservas e sobre a venda ambulante.

3. As referidas actividades incidirão sobre as condições hígienicas do pescado e forma do seu acondicionamento, e bem assim sobre o pessoal empregado nas referidas actividades.

Art. 2.º Tanto a inspecção como a fiscalização hígio-sanitárias do pescado e seus subprodutos regem-se pelas normas constantes deste Regulamento.

Art. 3.º Sem prejuízo das atribuições de outros serviços e organismos do Estado, são normalmente competentes para realizar a inspecção hígio-sanitária do pescado e seus subprodutos os médicos veterinários da Direcção-Geral dos Serviços Pecuários, das intendências de pecuária dos arquipélagos dos Açores e da Madeira e das câmaras municipais.

Art. 4.º — 1. Neste Regulamento entende-se por:

- a) Pescado — os animais subaquáticos (crustáceos, moluscos, equinodermes, ciclóstomos, peixes, batráquios, répteis e mamíferos), suas partes ou produtos, preparados ou não, com destino à alimentação humana;
- b) Peixe — as espécies pertencentes ao grupo *Ichtyoides* (ou *Pisces, senso lato*), englobando nesta designação os peixes propriamente ditos e os ciclóstomos;
- c) Pescado vivo — o que reaja ou manifeste reflexos musculares à percussão ou à palpação das suas superfícies externas;
- d) Pescado fresco — o que não tendo sofrido, desde a sua captura, qualquer operação de conservação, excepto a refrigeração com ou sem adição de gelo fragmentado simples ou misturado com sal, ou que tenha sido conservado a bordo em água do mar ou em salmoura refrigerada;

- e) Peixe em estado de rigidez cadavérica — o recém-capturado cujo corpo se apresente com consistência superior à qual tinha em vida, com a boca aberta e os opérculos afastados dos planos laterais do corpo;
- f) Pescado em verde (ou frescal) — o simplesmente conservado pelo sal, em meio seco, para preparação ulterior;
- g) Pescado congelado — o que, inteiro ou fracionado (filetes ou postas) e depois de convenientemente frigorificado, se apresente sob a forma de bloco consistente;
- h) Marisco — os crustáceos e os moluscos comestíveis, excluindo os cefalópodes;
- i) Moluscos testáceos vivos (bivalves), aqueles cujas valvas oferecem marcada resistência ao intentar-se afastá-las e cujo manto se retrai, pelos bordos, ao contacto, em especial de superfícies metálicas ou de algumas gotas de soluções ácidas diluídas;
- j) Subprodutos — os derivados do pescado que, com ou sem preparação prévia, podem ser utilizados na alimentação humana.

2. As demais designações específicas que venham a ser atribuídas a outras formas de preparação ou apresentação do pescado ficarão igualmente submetidas às disposições deste Regulamento, sendo convenientemente interpretadas e definidas pela Direcção-Geral dos Serviços Pecuários aquelas acerca das quais possa haver dúvidas.

Art. 5.º Na inspecção e fiscalização do pescado e seus subprodutos, bem como na sua preparação e embalagem, quando se destinem à exportação, além das normas prescritas neste Regulamento, serão observados, sempre que possível, os requisitos legais do país importador.

Art. 6.º Nos casos omissos neste Regulamento e naqueles em que não é possível formular disposições para bem se determinar o grau de insalubridade, fica ao prudente critério do inspector autorizar o destino a dar ao pescado ou seus subprodutos.

CAPÍTULO II

Da inspecção hígio-sanitária

SECÇÃO I

Fins da Inspeção

Art. 7.º A inspecção hígio-sanitária tem por objectivo verificar o estado de higiene e salubridade do pescado e seus subprodutos e retirá-los do consumo público sempre que:

- a) Estejam alterados (falsificados, avariados ou corruptos);
- b) Sejam repugnantes, especialmente quando portadores de parasitas ou tumores ou tenham cheiros anormais;
- c) Se apresentem em estado de excessiva magreza;
- d) Sejam fundadamente suspeitos de veicular microrganismos patogéneos ou substâncias tóxicas para o homem.

SECÇÃO II

Estados de salubridade do pescado

Art. 8.º Para os efeitos deste Regulamento, e enquanto os resultados da investigação laboratorial sobre o comportamento bioquímico dos tecidos do pescado, depois da captura, não fornecerem índices simples e suficientemente probatórios do estado de salubridade e frescura, relativamente às várias espécies da fauna subaquática aproveitadas na alimentação humana, são adoptados os seguintes critérios para definir os estados de salubridade do pescado:

- a) Óptimo estado de frescura — para todo o pescado vivo ou no estado de rigidez cadavérica, sem cheiro anormal nem lesões ou defeitos;
- b) Bom estado de frescura — para todo o pescado que, tendo perdido a rigidez cadavérica, conserve as demais características peculiares do pescado em óptimo estado de frescura;
- c) Estado de frescura satisfatório — para todo o pescado que, não obstante a falta de rigidez cadavérica e a perda de algumas características organolépticas peculiares do pescado considerado nas alíneas anteriores, se mantém ainda sem cheiro anormal e em estado de salubridade.

SECÇÃO III

Princípios gerais da inspecção

Art. 9.º — 1. Na observação do pescado os inspectores deverão proceder de modo que, sendo o exame suficientemente elucidativo, se evitem quanto possível prejuízos escusados, tanto para o dono da mercadoria como para o público.

2. No exame do pescado fresco, preparado ou conservado, recorrer-se-á, desde que necessário e possível, à análise laboratorial.

3. O exame dos peixes, crustáceos e moluscos com peso unitário superior a 500 g, aproximadamente, ou das peças volumosas de carne dos mamíferos marinhos será individual, desde que necessário e praticável.

4. A inspecção do peixe miúdo, bem como de todo o pescado com peso unitário ou por peça inferior a 500 g, poderá fazer-se por lotes, mas será efectuada parcelarmente logo que em alguns dos mesmos se encontre motivo de rejeição.

Art. 10.º A inspecção sanitária merecerá cuidado especial sempre que se apresentem os seguintes casos:

- 1.º Quanto ao pescado fresco ou refrigerado:
 - a) Estar o peixe armazenado nos porões da embarcação há mais de cinco dias, em pilhas contínuas ou em panas intercalares distanciadas entre si mais de 60 cm;
 - b) O gelo adicionado não se apresentar regularmente distribuído sobre cada camada horizontal de peixe e em quantidade suficiente para, considerando-se o conveniente isolamento do porão e o possível reforço da

- refrigeração mecânica, lhe garantir temperatura de conservação não superior a 0°C nem inferior a — 2°C;
- c) Nos porões das embarcações e nas embalagens, os peixes eviscerados não estarem dispostos com a abertura dos ventres voltada para baixo, salvo quanto às espécies cuja conformação não permita ou torne difícil o acondicionamento nesses termos;
- d) As escorrências do pescado não se colectem natural e facilmente nos poços da embarcação ou não se escoem directamente para o exterior;
- e) O peixe com esqueleto cartilágneo e o de esqueleto ósseo não se achar estivado ou acondicionado separadamente, tanto entre si como dos crustáceos e moluscos;
- f) Os porões, as panas e os acessórios de trabalho nos porões, antes da largada da embarcação para a pesca, não tiverem sido lavados com jorros de água limpa, não contaminada, sob pressão, ou, sempre que praticável, submetidos a desinfecção com solutos antissépticos ou com vapor de água sob pressão;
- g) As superfícies internas dos porões e as superfícies das panas, quando de madeira, não se apresentarem revestidas com vernizes ou tintas duras, inodoras e não tóxicas, ou quando nessas superfícies se encontrarem fendas, anfractuosidades, estaladuras e infiltrações provenientes do entrecasco, ou manchas de ferrugem;
- h) As cobertas das embarcações, enquanto estas aguardam descarga, não estarem protegidas com toldos, e, durante o tempo quente, arrefecidas com gelo britado uniformemente distribuído pelo convés, ou com rega frequente de água fria não poluída;
- i) O peixe, durante a descarga para terra, tiver sido exposto aos raios solares directos por período superior a quinze minutos, no tempo quente, e por mais de uma hora, no tempo frio;
- j) O interior das cavidades abdominais do peixe eviscerado se apresentar com partes de vísceras, restos de conteúdo gastrintestinal, coágulos ou colecções de sangue extravasado;
- l) O peixe tiver sido lavado com água doce ou se mostrar traumatizado, insuflado, corado, deficientemente acondicionado e conservado nas embalagens e meios de transporte cujas superfícies internas denotarem não ter sido convenientemente lavadas;
- m) As embalagens conterem menos de 10 % de gelo limpo, triturado ou em escamas, e se a armazenagem frigorífica for a temperatura superior a 0°C, ou, quando o pescado seja transportado dos frigoríficos ou das lotas para os centros de consumo, as caixas contiverem menos de 1 kg de gelo por cada 2 kg de pescado;
- n) O pescado tiver sido lavado com água de potabilidade suspeita.
- 2.º Quanto ao pescado congelado:
- a) O pescado se apresentar com a pele acentuadamente despigmentada e de tonalidade baça ou revelar a presença de substâncias estranhas;
- b) As massas musculares apresentarem, ao corte, a sua textura modificada e a coloração mais escura do que a natural da espécie;
- c) O cheiro seja anormal;
- d) As temperaturas dentro da câmara de conservação sejam mais elevadas do que —24°C, e as dos armários ou mostruários de venda a retalho superiores a —18°C;
- e) Houver sinais de avaria no pescado ou danificação das suas embalagens que pressuponham a existência de alterações do produto, por efeito de descongelação mesmo inicial ou de conspurcação, ou quando este não esteja perfeitamente envolvido por material adequado que evite o seu contacto com o ar ambiente.
- 3.º Quanto aos crustáceos que não se apresentem vivos:
- a) Mostrarem-se com massas de ovos expostas e aderentes aos pleópodos;
- b) Estarem com as carapaças estaladas, esmagadas, anormalmente amolecidas e com deformações ou faltas de substância das mesmas;
- c) Apresentarem-se dispostos em camadas de altura excessiva para a espécie ou tamanho, e ainda quando não estiverem acondicionados ou expostos em locais ou recipientes apropriados;
- d) Não estarem congelados ou metidos dentro de gelo limpo finamente britado;
- e) Apresentarem colecções líquidas anormais entre a carapaça e as massas musculares subjacentes, especificamente sob as superfícies elásticas de ligação dos segmentos caudais;
- f) Estando cozidos, não se apresentarem suficientemente escorridos nem completamente envolvidos por material impermeável à água e à gordura, limpo e não usado, e sem a protecção conveniente do frio artificial;

- g) No caso particular das lagostas pescadas ao largo da costa africana, as caudas apresentarem-se sem as superfícies de corte envolvidas por material impermeável à água e à gordura, limpo e não usado.

4.º Quanto aos moluscos testáceos, independentemente do local em que se encontrarem, e sem prejuízo das disposições legais que particularmente lhes são aplicáveis, tais como as que respeitam aos postos de depuração:

- a) No lote ou partida houver mais de 10 % de indivíduos mortos ou com evidente flacidez do músculo de oclusão das valvas;
- b) As superfícies externas das valvas mostrarem aderentes restos de vasa, lama ou algas, facilmente destacáveis, ou invólucros de outros invertebrados, com cheiro desagradável;
- c) No espaço livre intervalvar ou entre as pregas do manto, existirem restos soltos de vasa, lama ou areia, em mais de 10 % dos indivíduos inspeccionados;
- d) Sob o manto e interessando a substância nacarina, existirem ampolas ou bolhas contendo líquido de odor fétido, em mais de 5 % dos indivíduos inspeccionados;
- e) Lotes em pleno trabalho de desova;
- f) Lotes que não trouxerem etiquetas de origem, mencionando o local e a data da captura;
- g) Se se apresentarem em cachos, tratando-se de mexilhões, ou em aglomerados de vários indivíduos, se de ostras;
- h) Nos estabelecimentos ou locais de depósito e venda de mariscos vivos, os moluscos testáceos não sujeitos a técnicas de depuração sancionadas oficialmente não estarem imersos em água apropriada (artigo 19.º), frequentemente renovada, e colocados em locais frescos e ao abrigo dos raios solares directos;
- i) Em mais de 10 % dos indivíduos inspeccionados, os moluscos mostrarem as valvas rachadas ou com perdas de substância das mesmas.

5.º Quanto à carne dos mamíferos marinhos, e em particular dos baleinópteros e delfinídeos:

- a) As peças de carne se apresentarem escorrendo sangue ou com transudados sanguinolentos;
- b) A carne estiver intensamente entremeada por tecido adiposo, conectivo ou tendinoso;
- c) A carne apresentar zonas extensas de tecido muscular dilacerado, contendo ou não colecções de líquidos sanguinolentos ou fragmentos de arpões;

- d) As peças de carne com peso inferior a 5 kg, aproximadamente, não estarem envolvidas por material impermeável à humidade e à gordura, limpo e não usado e sem letras, além das da propaganda do vendedor, as quais deverão ser impressas em tinta inócua e indistingível;

- e) A carne exalar cheiro acentuado a peixe ou a óleo de peixe, comprovado pelo contacto do ferro ao rubro sombrio.

6.º Quanto ao pescado em verde (ou frescal) e ao salgado seco:

- a) Estar o pescado armazenado em locais húmidos, inconvenientemente ventilados ou iluminados, ou ainda mantido a temperaturas que frequentemente sejam superiores a 12°C, ou desprotegido contra os insectos e os ratos, ou permanecer em comum com géneros exaladores de maus cheiros ou em ambiente onde se produzam vapores ou gases incómodos ou tóxicos, ou poeiras, susceptíveis de transmitir mau gosto ou alterar o aspecto do pescado;
- b) Em mais de 5 % dos exemplares inspeccionados no lote ou partida, o pescado mostrar parasitismo interno atribuível a infestações ocorridas durante a vida do peixe ou a saprofitismo externo devido a conspurcações *post mortem*;
- c) Se se suspeitar que o pescado tem excessiva percentagem de humidade e falta ou excesso de cloreto de sódio;
- d) Em mais de 5 % dos exemplares inspeccionados no lote ou partida, o pescado apresentar manchas ou máculas superficiais de coloração esbranquiçada, acinzentada, rosada, vermelha, acastanhada ou negra, interessando a espessura da substância subjacente, com ou sem alteração da consistência das zonas interessadas;
- e) Em mais de 5 % dos exemplares inspeccionados no lote ou partida, o pescado apresentar manchas ou máculas com amolecimento húmido superficial ou quaisquer infiltrações de deliquescência junto dos segmentos ósseos;
- f) Apresentar-se o pescado com cheiros anormais (acídulos, butíricos, amoniacais, urinosos ou fecalóides), atribuíveis à decomposição das substâncias azotadas;
- g) Estar contido em sacos de serapilheira usados, rasgados, abertos ou com sinais de violação ou, se a granel, não se encontrar com a pele para cima, em armazém convenientemente ventilado e empilhado sobre estrados limpos.

7.º Quanto ao pescado salgado em salmoira:

- a) Os recipientes com o pescado apresentarem-se destapados ou desprotegidos contra as causas de conspurcação directa;
- b) Apresentarem-se sanguinolentas as salmoiras, acastanhadas ou com substâncias estranhas ao produto conservado;
- c) Apresentar-se o pescado com cheiros amoniacais, urinosos, fecalóides ou outros anormais;
- d) Apresentar o pescado manchas de coloração rosada ou acastanhada, acompanhadas ou não de odores fétidos e de libertação de bolhas gasosas;
- e) Ser a concentração da salmoira em cloreto de sódio inferior a 15º Baumé;
- f) Os recipientes com o pescado não se encontrarem abrigados dos raios solares directos ou armazenados em lugares frescos e bem ventilados;
- g) O pescado não se apresentar coberto pela salmoira.

8.º Quanto às conservas do pescado:

- a) Se se tratar de produto cujo estado de salubridade se suspeita, ou que, estando a despacho de importação, não seja acompanhado de certificado de origem e salubridade passado pelas autoridades sanitárias do país de origem, casos em que se procederá a colheita de amostras nas seguintes proporções:

Para cada lote até cem embalagens, duas amostras;

Para cada lote de cento e uma a duzentas embalagens, três amostras;

Para cada lote de quantidade superior o número de amostras aumentará de harmonia com o que a autoridade sanitária entender conveniente em função das razões de suspeita ou das circunstâncias;

- b) Encontrarem-se no lote ou partida inspeccionados latas opadas ou com som timpânico à percussão;
- c) Apresentarem-se as latas com manchas de ferrugem ou indícios de corrosão, deficiências de hermeticidade, acentuadas ou profundas amolgadelas, ou cobertas por indutos que façam suspeitar haver extravasamento de líquidos;
- d) Acusarem sinais de violação ou de reesterilização;
- e) Se suspeitar não conterem o óleo de cobertura que a lei permita.

SECÇÃO IV

Regras técnicas e efeitos da inspecção

Art. 11.º — 1. Será totalmente reprovado, por próprio para consumo público, o pescado que:

- 1.º Se verifique estar em qualquer das condições referidas no artigo 7.º;
- 2.º Esteja em decomposição ou em início de decomposição (como tal se incluindo o «fervado» e o «arrendado» do atum);
- 3.º Seja de qualidade deficiente;
- 4.º Quando em conserva, contenha molhos, aditivos, corantes ou conservantes não consentidos por lei;
- 5.º Sendo congelado, se encontre acentuadamente desidratado, rancificado ou traumatizado.

2. Considera-se em decomposição ou início de decomposição o peixe que se apresente com os músculos anormalmente moles à pressão digital, com a mucosa das guelras destacável à simples tracção ou leve raspagem, com a pele do troço da cauda francamente aderente aos tecidos subjacentes, com as membranas da parede abdominal fétidas, com cheiros amoniacais ou urinosos (tratando-se de espécies de esqueleto ósseo), com pigmentação sanguínea difusa ao longo da metade anterior da coluna vertebral, com acentuada flacidez de todo o corpo e ainda o peixe cujas escorrências líquidas se acumulem à sua volta ou dentro da cavidade abdominal.

3. A deficiente qualidade do pescado verifica-se pelo seu aspecto, grau de conspurcação ou contaminação, deterioração por doença ou defeituosa manipulação ou conservação.

4. São causas de depreciação da qualidade certas circunstâncias e factores ambientais que proporcionam ou provocam alterações imediatas no pescado, tais como: a falta de evisceração (salvo no pescado congelado após a captura ou no de pequena dimensão), a evisceração incompleta ou imperfeita, a adição de sal marinho ou gelo sujos, o transporte em embalagens em mau estado, a exposição às poeiras, ao sol, à chuva, aos fumos industriais, aos insectos e aos ratos, a falta de drenagem permanente dos recipientes ou embalagens, o mau acondicionamento do pescado, quer na armazenagem, conservação ou exposição para venda, quer no transporte, a pressão excessiva e o calor demasiado.

5. O pescado de qualidade deficiente e aquele cuja decomposição se encontre em início poderão ser utilizados, respectivamente, na preparação de iscos e farinhas para rações de animais ou em guanos ou fertilizantes agrícolas, desde que o interessado o solicite.

Art. 12.º Será ainda objecto de reprovação total o pescado que, especialmente de entre os casos previstos na secção III deste capítulo, se apresente nas condições seguintes:

- a) Nos casos previstos na alínea a) do n.º 4.º do artigo 10.º, quando exceda de 30 % o número de moluscos que se achem nas condições de insalubridade referidas;
- b) Nos casos previstos na alínea f) do número e artigo atrás citados, sempre que haja conhecimento de que os moluscos provêm de regiões ou viveiros proibidos, inficionados ou considerados suspeitos;

- c) Nos casos previstos nas alíneas b), d) e e) do n.º 6.º do artigo 10.º, quando não seja possível o exame, uma por uma, das peças ou porções do pescado, e os aspectos de infestação, infecção ou alteração sejam características de um produto manifestamente impróprio para consumo público em mais de 30 % do lote inspeccionado;
- d) No caso previsto na alínea c) do número e artigo atrás referidos, sempre que não seja possível a beneficiação do lote inspeccionado;
- e) Nos casos previstos nas alíneas a) a g) do n.º 7.º do artigo 10.º, sempre que haja seguros motivos para afirmar ou suspeitar que as salmoiras estão conspurcadas ou contaminadas ou ainda que é duvidoso o estado de salubridade ou conservação do pescado;
- f) Nos casos previstos na alínea b) do n.º 8.º do artigo 10.º, sempre que, após exame, uma por uma, das latas do mesmo lote, seja superior a 30 % o somatório das avariadas ou alteradas ou, sendo inferior a esta percentagem, a causa da alteração se revele de natureza tóxica ou infecciosa.

Art. 13.º — 1. Serão objecto de reprovação parcial os lotes ou partidas de pescado em que seja possível fazer-se o expurgo das partes ou porções afectadas ou alteradas e ainda como nos casos previstos nas alíneas b) a e) do n.º 6.º do artigo 10.º, quando possa efectuar-se a limpeza, o tratamento ou a lavagem conveniente da parte restante expurgada.

2. Deve considerar-se insusceptível de beneficiação, por impróprio para consumo público, o bacalhau ou outro peixe salgado seco que se apresente:

- a) Com dilaceração completa das suas fibras musculares, liquefacção, indutos viscosos, manchas de fermentação ou cheiros anormais (pútridos, francamente amoniacais ou sulfídrico-amoniacaes);
- b) Com «alteração vermelha», desde que o pigmento cromogénio, cobrindo totalmente uma dada porção das fibras musculares, atinja a intimidade dos tecidos que, não oferecendo consistência, se encontrem ainda cobertos de um induto viscoso, com cheiro nauseabundo;
- c) Com «empoado» negro penetrando na intimidade dos tecidos e estendendo-se a distância, quando o produto tenha pronunciado cheiro a bafio, misturado com o amoniacal, ou quando a análise laboratorial revele a associação de fungos com bactérias putrificantes.

Art. 14.º Serão também retirados da alimentação pública, por expressa proibição de venda para tal fim:

- a) As ostras que não provenham de postos de depuração autorizados e, bem assim, outros moluscos testáceos vivos procedentes de viveiros ou locais declarados insalubres, a menos que se prove terem sido submetidos a técnicas de depuração aprovadas oficialmente;
- b) O pescado que tiver sido submetido a qualquer operação ou tratamento destinado a enco-

brir estados incipientes de putrefacção, como seja o emprego de substâncias corantes, ainda que inócuas, ou de sangue de qualquer animal, para tingir o corpo ou as guelras dos peixes ou o corpo dos moluscos e crustáceos, com o fim de lhes dar a aparência de frescos;

- c) O marisco conservado ou não pelo frio, cru, salgado, cozido ou seco, que esteja em estado de alteração incipiente;
- d) O pescado que tenha sido lavado ou enxaguado com água das docas, calas ou esteiros e de quaisquer veios, reservatórios ou poços de água doce ou salobra, quando contaminada ou suspeita de o estar;
- e) O pescado que tiver sido retirado do meio aquático já morto ou em estado agónico, por virtude de doença, de explorações subaquáticas ou de intoxicações provocadas quer por plantas inebriantes, suas partes ou constituintes, quer por substâncias químicas tóxicas para o peixe;
- f) As conservas ou produtos conservados cujos recipientes ou embalagens não exibam, por forma clara e indelével, a designação do produto e o nome ou o número do estabelecimento ou fábrica;
- g) As conservas cujos recipientes não estejam convenientemente fechados, apresentem sinais evidentes de violação («repicagem») ou não correspondam a material aprovado pelas autoridades sanitárias.

SECÇÃO V

Destino do pescado rejeitado

Art. 15.º — 1. O pescado ou seus subprodutos dados como impróprios para consumo público serão objecto de desnaturação imediata, por meio de adição de substâncias que os tornem irrecuperáveis para a alimentação humana, mas que não prejudiquem o aproveitamento que deles possa fazer-se na preparação ou fabrico de iscos ou rações para animais, e na preparação de guanos ou fertilizantes agrícolas, conforme for autorizado.

2. Como desnaturantes estão indicadas as substâncias de fraca ou nula toxicidade (soluto de azul-de-metileno medicinal, leite de cal, etc.) e proibidas matérias e produtos tais como o petróleo, os ácidos cresílicos e outros derivados fenólicos, o óleo queimado de motores e o sal marinho sujo, quando prejudiquem o ulterior aproveitamento do produto rejeitado.

3. Quando o pescado seja aproveitado na preparação de rações para animais, observar-se-á o que dispõe o Decreto-Lei n.º 37 753, de 20 de Fevereiro de 1950.

Art. 16.º — 1. Nas localidades onde não seja possível o aproveitamento industrial do pescado reprovado ou rejeitado deverá este, depois de desnaturado ou inutilizado, ser enterrado nos campos ou nas lixeiras municipais, por forma a não prejudicar a salubridade pública.

2. Tratando-se de conservas, serão enterradas nas condições acima referidas, ou lançadas ao mar, uma vez retiradas dos recipientes e inutilizadas.

Art. 17.º O pescado ou seu subprodutos alterados (falsificados, avariados ou corruptos) serão, mediante

o levantamento do respectivo auto de notícia, inutilizados ou desnaturados, conforme os casos, na presença do dono ou seu representante e sob a vigilância do agente da fiscalização.

CAPÍTULO III

Da elaboração, embalagem, conservação, venda e transporte do pescado

Art. 18.º Na elaboração e transporte do pescado fresco, bem como nos estabelecimentos destinados à sua conservação, depósito ou venda, serão observadas as normas higiénicas constantes das secções seguintes, por cujo cumprimento compete às autoridades sanitárias zelar.

SECÇÃO I

Elaboração

Art. 19.º — 1. A lavagem do pescado far-se-á exclusivamente com água fria, potável ou preferentemente salgada que, sob o ponto de vista bacteriológico, satisfaça às condições da água potável.

2. Para a execução deste preceito nas lotas e mercados de peixe, as autoridades sanitárias solicitarão das câmaras municipais e outros organismos públicos interessados, quando for caso disso, o abastecimento de água nas condições indicadas.

Art. 20.º — 1. Os lotes de peixe destinados ao consumo público no estado fresco e constituídos por espécies de peso unitário aproximado ou superior a 500 g somente poderão ser apresentados à venda a retalho depois da remoção das vísceras abdominais, seguida de lavagem e escorrimento.

2. O descabeçamento total ou o desguelramento é operação complementar a efectuar, sempre que conveniente, em todos os peixes com peso unitário aproximado ou superior a 1 kg, sobretudo se estiverem conservados a temperatura superior a 5°C.

Art. 21.º — 1. Os lotes de peixe eviscerado, com ou sem desguelramento, serão acondicionados nas embalagens de transporte ou durante a sua armazenagem e ainda nos locais de venda ao público, de modo que o escorrimento dos líquidos intersticiais seja permanente e fácil.

2. Sem prejuízo de outro processo que corresponda àquele objectivo, é recomendável acamar os peixes paralelamente, com os golpes dos ventres voltados para baixo, sempre que a conformação das espécies o permita.

SECÇÃO II

Embalagens e transportes

Art. 22.º — 1. A partir das lotas e mercados abastecedores, o transporte em terra do pescado destinado ao consumo no estado fresco será efectuado em embalagens fechadas, providas de tampa, com capacidade unitária não superior a 50 kg, e sempre ao abrigo de causas externas de alteração ou conspurcação, tais como poeiras, chuva, raios solares directos, gases industriais, fumos, ratos, insectos, etc.

2. Exceptuam-se do condicionalismo indicado no número anterior as embalagens das espécies de peso individual médio superiores a 20 kg (tunídeos, corvinas, alabotes, grandes seláceos, etc.).

Art. 23.º As embalagens utilizadas no transporte de peixe fresco destinado ao consumo serão constituídas por material rígido, quanto possível isolante, não deteriorável, pouco absorvente da humidade e com as superfícies internas duras e lisas.

Art. 24.º — 1. Sempre que seja viável a sua reutilização, as embalagens ou recipientes de pescado serão submetidas a lavagem com água sob pressão, não contaminada, seguida de escorrimento. Quando o movimento dos portos de pesca ou das estações de embalagem e expedição o permita e justifique, aquela lavagem será seguida de outra efectuada com água fervente ou vapor de água sob pressão.

2. Se as embalagens apresentarem manchas, perdas de substância ou as juntas tomadas por indutos aderentes, o escorrimento será precedido de nova lavagem com água fervente, sob pressão, ou com água fria contendo substâncias anti-sépticas, tais como o cloro, o formaldeído, a soda ou outros produtos químicos cujo emprego seja autorizado.

Art. 25.º As embalagens para transporte de pescado a partir das lotas ou mercados abastecedores terão dispositivos para drenagem permanente dos líquidos e estarão guarnecidas com coberturas de superfície unida que impeça a entrada dos líquidos escoados de outras embalagens colocadas por cima.

Art. 26.º As embalagens utilizadas no transporte em terra, fora dos locais de venda, de partes de pescado ou produtos derivados, no estado fresco ou frigorificado, tais como postas, filetes, ovas, etc., serão revestidas interiormente com material impermeável à humidade e às gorduras, como seja papel impermeável, limpo e não usado.

Art. 27.º — 1. Os veículos utilizados exclusivamente no transporte em terra do pescado fresco, salgado ou por qualquer forma preparado ou conservado, com exclusão das conservas, bem como os veículos que se prestem ocasionalmente a tal fim, serão providos de meios que assegurem a conservação e a qualidade dos produtos, devendo o acondicionamento destes fazer-se por forma que não sofram esmagamento, não sejam conspurcados nem estejam sujeitos a poluição.

2. Os referidos veículos e as caixas ou recipientes utilizados no transporte do pescado conterão dispositivos que permitam o seu arejamento adequado e garantam a drenagem permanente e fácil limpeza e desinfecção.

Art. 28.º No tempo quente o transporte por terra do pescado fresco destinado ao consumo público, para lotes ou carregamentos superiores a 200 kg, será obrigatoriamente efectuado nas seguintes condições:

- a) Para localidades que distem mais de 50 km ou cujo percurso exceda uma hora a contar do ponto de expedição, utilizando veículos ou caixas isotérmicos, ou frigoríficos, e adicionando ao pescado cerca de metade do seu peso em gelo, com ou sem mistura com sal marinho, limpos;
- b) Para localidades que distem menos de 50 km ou cujo trajecto não exceda uma hora, com simples adição de gelo;
- c) Para qualquer distância e tempo de percurso a temperatura do pescado não poderá exceder 2°C.

Art. 29.º Durante o tempo fresco o transporte por terra do pescado fresco destinado ao consumo público poderá ser efectuado com simples adição de gelo, sempre que o trajecto até às localidades de destino não seja superior a cinco horas, não podendo também a temperatura do pescado exceder 2°C.

Art. 30.º — 1. Na venda ambulante do pescado aprovado pela inspecção oficial fora ou dentro das localidades, quando consentida, serão observadas as normas contidas neste Regulamento quanto ao acondicionamento, conservação e transporte, bem como as condições particulares que forem estabelecidas, por postura ou regulamento municipal, para cada localidade.

2. Na venda ambulante do pescado não será permitido o seu amanho ou quaisquer operações relativas à sua elaboração nos locais de venda, quando esta não seja efectuada em veículo com condições para tal.

SECÇÃO III

Estabelecimentos de depósito e venda

Art. 31.º — 1. São requisitos a observar na instalação dos estabelecimentos ou locais de retém, exposição ou venda, inclusive lotas e mercados abastecedores de pescado fresco, frigorificado ou por qualquer forma elaborado ou conservado, com exclusão das conservas:

- 1.º Não estarem em comunicação directa com habitações ou na contiguidade de alojamentos de animais, estrumeiras ou quaisquer outras instalações ou locais de onde se libertem cheiros, poeiras, fumos ou gases susceptíveis de conspirar ou alterar o pescado;
- 2.º Possuírem pavimentos de superfície unida, antideslizante, não absorvente e impermeável à humidade, com declive para fácil escoamento das águas de lavagem e de líquidos residuais, que devem ser canalizados para rede de esgotos ou fossa séptica, sendo as bocas de escoamento providas de ralo e fechadura hidráulica;
- 3.º Terem as paredes revestidas até à altura de 1,80 m, pelo menos, e em toda a sua extensão, por material impermeável, liso e lavável, devendo a superfície restante das paredes, assim como o tecto, ser constituídos por material de fácil limpeza e desinfectação, não podendo o pé-direito ser inferior a 2,80 m e sendo os ângulos e as arestas arredondados;
- 4.º Estarem dotados com dispositivos de ventilação permanente, com débito que garanta a tiragem ininterrupta do ar de todas as dependências e terem os peitoris das janelas cortados em bisel;
- 5.º Disporem de água potável corrente e em abundância para lavagem do peixe que de tal necessite e do próprio estabelecimento;
- 6.º Terem dispositivos eficientes de protecção contra ratos e insectos (as janelas deverão ter rede mosquiteira zincada ou de plástico, e as portas reposteiros flexíveis, quando o estabelecimento não disponha de climatização);
- 7.º Terem móveis e utensílios constituídos por material apropriado e lavável, devendo a

superfície das mesas, bancadas e prateleiras destinadas à exposição e venda do pescado ser de material duro e liso, não poroso ou absorvente, e ter um declive não inferior a 3%, ou dispositivo que permita o fácil escoamento dos líquidos escorrençiais através de caleiras ou tubos em ligação com a rede de esgotos, devendo as mesas ou bancadas dispor de água corrente utilizável;

- 8.º Disporem, nas secções de venda e elaboração do pescado, de recipientes metálicos, estanques e de oclusão perfeita, para a recolha dos desperdícios que não sejam aproveitados industrialmente, devendo tais recipientes conter, até pelo menos um quarto da sua altura, substâncias absorventes, como sejam serradura, cal apagada, cinza, gesso, areia seca ou carvão de madeira;
- 9.º Terem armário, mostruário ou balcão frigorífico, com temperatura adequada à boa conservação do pescado;
- 10.º Disporem de instalações sanitárias arejadas e com ligação à rede de esgoto ou fossa séptica.

2. Os requisitos de instalação enunciados aplicam-se a todas as dependências e anexos dos estabelecimentos destinados ao depósito ou conservação do pescado ou a operações de elaboração ou embalagem.

Art. 32.º No funcionamento dos referidos estabelecimentos ou locais observar-se-á o seguinte:

- 1.º O pescado ou suas partes não devem estar submetidos à incidência directa dos raios solares, nem à chuva, e estarão sempre acondicionados ou expostos por forma a não sofrerem o contacto de poeiras, gases industriais, fumos, insectos e ratos;
- 2.º Todo o apetrechamento e os utensílios empregados nos locais de venda, manipulação ou preparo, armazenagem e embalagem do pescado deverão apresentar-se em perfeito estado de asseio e ser objecto de lavagem e enxugo diários, fazendo-se a sua desinfectação com soluções anti-sépticas fracas, tais como o leite de cal, os solutos de soda clorada ou de sulfatos de ferro;
- 3.º A conservação do peixe fresco ou das suas partes, aguardando a venda a retalho para o dia seguinte, deve fazer-se com mistura de gelo triturado simples ou associado com sal marinho, de boa qualidade e não utilizado anteriormente, ou dentro de frigoríficos, cuja temperatura interior não exceda 2° C, não devendo a conservação por este modo fazer-se para além de quarenta e oito horas;
- 4.º A arrumação do pescado em exposição para venda deve fazer-se por forma a preservá-lo do contacto com o público ou com objectos de que este seja portador;
- 5.º O papel ou cartão a empregar como envoltório do pescado deve ser limpo, não usado e desprovido de quaisquer caracteres impressos, salvo os dizeres da firma ou do vendedor, quando os mesmos sejam gravados em tinta não tóxica e não destingível pela acção de líquidos, e, mesmo assim, não devem contactar com o produto.

CAPÍTULO VII

Disposições finais e penais

Art. 33.º Todo o pessoal que manipula o pescado na sua elaboração, acondicionamento, conservação, fabrico, transporte, distribuição e venda é obrigado a ser portador do boletim de sanidade passado nos termos da Portaria n.º 17 512, de 29 de Dezembro de 1959.

Art. 34.º A fiscalização verificará se as condições técnicas e higiénicas relativas à apresentação, ao acondicionamento, à conservação, à embalagem e ao transporte do pescado, bem como as que respeitam aos estabelecimentos e locais de elaboração, armazenagem ou venda estão conforme com as disposições deste Regulamento.

Art. 35.º Sempre que aos agentes das competentes entidades de fiscalização se torne suspeita a qualidade ou a salubridade de qualquer lote, partida ou peça de pescado, ou de seus subprodutos, e ainda quando se verifique que os mesmos não foram inspecionados antes da sua colocação em venda, deverão proceder à sua retenção, até que pela inspecção sanitária competente, que será imediatamente reclamada, seja feito o necessário exame e confirmada ou infirmada a suspeita, depois do que actuarão em conformidade.

Art. 36.º As contrações ao presente Regulamento e, de modo geral, às determinações higio-sanitárias sobre o pescado e seus subprodutos dimanadas da Direcção-Geral dos Serviços Pecuários, são punidas nos termos do Decreto-Lei n.º 41 204, de 24 de Julho de 1957, e demais legislação que introduz alterações a este diploma, designadamente o Decreto-Lei n.º 340/73, de 6 de Julho.

Art. 37.º Os autos que forem levantados por virtude deste Regulamento serão remetidos à Direcção-Geral da Fiscalização Económica, para efeito do disposto no artigo 37.º do supracitado Decreto-Lei n.º 41 204.

Art. 38.º — 1. Em conformidade com as disposições constantes do n.º 10 do artigo 7.º, do n.º 20 do artigo 12.º, e § único do artigo 27.º do Decreto-Lei n.º 41 380, de 20 de Novembro de 1957, dos actos de conteúdo técnico sob responsabilidade dos inspectores médicos veterinários relativos às disposições deste Regulamento cabe recurso, mediante requerimento, para a Direcção-Geral dos Serviços Pecuários, por intermédio dos Serviços Veterinários dos Portos

de Pesca, ou dos serviços regionais da Direcção-Geral dos Serviços Pecuários, no prazo de três horas.

2. Para que o recurso seja admitido deve o recorrente ou o seu legítimo representante manifestar ao inspector médico veterinário a sua intenção de recorrer, logo que tome conhecimento da decisão deste, para que o pescado em causa seja desde logo mantido nas condições do primeiro exame sanitário e convenientemente conservado.

Art. 39.º — 1. A junta de recurso será constituída por três médicos veterinários, sendo um nomeado pelo serviço ou organismo a que pertença o inspector cuja decisão é contestada, outro pelo requerente e o terceiro pelos Serviços Veterinários dos Portos de Pesca ou serviços regionais da Direcção-Geral dos Serviços Pecuários, que actuará como perito de desempate.

2. O inspector contra cuja decisão é interposto o recurso não pode fazer parte da junta, mas deve estar presente para prestar os esclarecimentos necessários.

Art. 40.º A junta reunir-se-á no prazo de vinte e quatro horas após a entrada do requerimento de interposição de recurso.

Art. 41.º Da decisão da junta lavrar-se-á acta que será assinada por todos os intervenientes.

Art. 42.º Da decisão da junta não cabe novo recurso.

Art. 43.º A despesa que o processo de recurso ocasionar, incluindo a importância gasta com os transportes e os honorários dos peritos da parte recorrida, correrá por conta do recorrente que, no acto de entrega do requerimento de recurso, depositará, contra recibo, a importância estabelecida para o efeito pela Direcção-Geral dos Serviços Pecuários.

Art. 44.º A importância do depósito será restituída ao recorrente se o resultado da junta de peritos lhe for favorável, mas tal não acontecerá em caso contrário e se, por sua própria culpa ou do seu perito, a junta não se realizar ou não tiver seguimento.

Art. 45.º A Direcção-Geral dos Serviços Pecuários expedirá as instruções técnicas que julgar convenientes para a melhor execução das disposições constantes deste Regulamento, competindo-lhe esclarecer quaisquer dúvidas resultantes da interpretação das mesmas.

Art. 46.º Este Regulamento entra em vigor, a título experimental, após noventa dias da sua publicação, prevendo-se a sua revisão passados que sejam três anos sobre a sua vigência.

O Secretário de Estado do Fomento Agrário, *Reinaldo Vital Rodrigues*.