

Decreto-Lei nº 6/2000

de 14 de Agosto

A importância da economia pesqueira para a Guiné-Bissau e a necessidade de ordenar os aspectos higiénico-sanitários e de fiscalização pesqueira obrigam legislar um só texto das diferentes fases da sua produção, manipulação, transporte armazenagem e comercialização em retação, às inspecções e controles subsequentes que evitam a apresentação de riscos sanitários que podem alterar os produtos destinados para consumo humano.

Os peixes e outras espécies comestíveis da fauna subaquático, como os demais produtos de natureza animal, são facilmente susceptíveis de deterioração após a captura. 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 taxi-infecções alimentares que podem causar.

Até agora, a inspecção e fiscalização higio-sanitárias do pescado têm sido até hoje efectuadas por funcionários técnicos que, embora competentes, não estão subordinados a qualquer regulamento, aliás existente.

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 genuidade e salubridade dos produtos, fixar simultaneamente as condições higiénicas a que devem satisfazer a produção, preparação, manipulação, armazenagem, embalagem, o transporte, a conservação e a venda do pescado.

Nestes Termos:

O Governo decreta nos termos da alínea d) do nº 1 do artigo 100º da Constituição da República, o seguinte:

CAPITULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

ARTIGO 1º

1. No território nacional são obrigatórias a inspecção e fiscalização higio-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 higio-sanitárias far-seão nas embarcações de pesca e estabelecimentos em terra ou transporte de pescado, no acto de descarga, e nos portos de pesca, locais de desembarque, cais, praias, lotas, postos aduaneiros, meios de transportes,

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 higiénicas do pescado e forma do seu acondicionamento, e bem assim sobre o pessoal empregado nas referidas actividades, assim como os meios utilizados na sua obtenção, preparação, transporte e comercialização.

ARTIGO 2°

Tanto a inspecção como a fiscalização higio-sanitárias do pescado e seus derivados regem-se pelas normas constantes deste diploma,

ARTIGO 3°

Sem prejuízo das atribuições de outros serviços e organismos do Estado, são competentes para realizar a inspecção higio-sanitária do pescado e seus produtos, assim como a emissão de Certificados Sanitários de origem, os médicos veterinários da Direcção Geral da Pecuária.

ARTIGO 4°

1. Neste título entende-se por:

a) *Pescado* - animais subaquáticos: crustáceos, moluscos, equinodermes, ciclóstomos, peixes, batráquios, répteis e mamíferos suas partes ou produtos, preparados ou não, com destino a alimentação humana;

b) *Peixe* - as espécies pertencentes ao grupo ichtsoides ou piscas, 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 tem 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 depurada ou em salmoura refrigerada;

e) *Peixe em estado de rigidez cadavérica* - o recémcapturado 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;

1) *Pescado em Verde ou frescal* - o simplesmente conservado pelo sal, em meio seco, para preparação ulterior;

Pescado Congelado - o que inteiro ou fraccionado, filetes ou postas e depois de convenien-

temente frigorificado, Se apresente sob a forma de bloco consistente;

h) *Mariscos* - os crustáceos e os moluscos comestíveis, excluindo os cefalópodes;

i) *Moluscos Testaceos Vivos bivaldes* - aqueles cuja 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) *Derivados do pescado* - os produtos 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 capítulo, sendo convenientemente interpretadas e definidas pela Direcção dos Serviços Pecuários aquelas acerca das quais possa haver dúvidas.

ARTIGO 5º

Na inspecção e fiscalização - do pescado e seus derivados, bem como na sua preparação e embalagem, quando de destinem a exportação, além das normas prescritas neste diploma, serão observados, sempre que possível, os requisitos legais do país importador.

ARTIGO 6º

No casos omissos neste diploma e naqueles em que não é possível formular disposições para bem se determinar si grau de insalubridade, fica às ordens dimanadas dos serviços de inspecção autorizar o destino a dar ao pescado ou aos seus derivados,

CAPÍTULO

DA INSPECÇÃO HIGIO-SANITÁRIA

SECÇÃO 1

DOS FINS NA INSPECÇÃO

ARTIGO 7º

A inspecção higio-sanitária tem por objectivo verificar o estado de higiene e salubridade do pescado e seus produtos e retirá-los do consumo público sempre que;

a) Estejam alternados: avariados, corruptos ou falsificados;

b) Sejam fundadamente suspeitos de veicular micro-organismos patogénicos ou substancias tóxicas para o homem.

c) Sejam repugnantes, especialmente quando portadores de parasitas ou tumores ou tenham cheiros anormais;

d) Se apresentem em estado de excessiva magreza.

SECÇÃO

DO ESTADO DE SALUBRIDADE DO PESCADO

ARTIGO 8º

Para os efeitos deste diploma e enquanto os resultados consequentes da investigação laboratorial sobre o comportamento bioquímico dos tecidos do pescado, musculatura, depois da captura, não oferecem 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 cheire 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

DOS PRINCÍPIOS GERAIS DE INSPECÇÃO

ARTIGO 9º

1. Na observação do pescado os serviços de inspecção deverão proceder de modo a que, sendo o exame suficientemente elucidativo, se evitem quanto possível prejuízos escusados, tanto para o dono da mercadoria como para 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 500g, 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 500g, poderá fazer-se por lotes, mas será efectuada parcelarmente logo que em alguns dos mesmos se encontre motivo de rejeição.

ARTIGO 10º

A inspecção sanitária merecerá cuidados especiais sempre que se apresentem os seguintes casos:

1º Quanto ao pescado fresco ou refrigerado:

- a) Estar o peixe armazenado nos porões da embarcação em pilhas-contínuas ou em penas 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 menos 2°C;
- c) Nos porões das embarcações e nas embalagens, os peixes eviscerados não estarem dispostos com as aberturas dos ventres voltadas para baixo, salvo quanto às espécies cuja conformação não permita ou torne difícil o acondicionamento nesses lermos;
- 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 core esqueleto cartilágíneo e o de esqueleto ósseo não se achar estivado ou acondicionada separadamente, tanto entre si como dos crustáceos e moluscos;
- f) Os porões, as penas e os acessórios de trabalho nos porões, antes da largada da embarcação para a pesca, não tiverem sido lavados com jorres de água limpa, não contaminada, sob pressão, ou, sempre que praticável, submetidos a desinfecção com solutos antissépticos ou com vapor de água sob pressão;

As superfícies internas dos porões e as superfícies das penas, 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 entrecasca ou manchas de ferrugem;

- h) Em geral as superfícies devem ser de face limpeza e desinfecção. As cobertas de embarcações, enquanto estas aguardam descargas, 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 e limpa;
- 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;

- k) 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;
- l) 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 1kg de gelo por cada 2kg de pescado;
- m) O pescado tiver sido lavado com água de pata, beldade suspeita.

2º Quanto ao pescado congelado, a inspeção sanitária merecerá cuidados especiais sempre que se apresentem os seguintes casos:

- 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 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.

3º 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, esinagadas, anormalmente amolecidas e com deformações ou falta de substâncias 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 geio limpo finalmente 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 materiais impermeáveis à água e à gordura, limpo e não usado, e sem a protecção conveniente do frio artificial;

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

4 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;
- d) Sob o manto e interessando a substância nacarina, existirem ampolas ou bolhas contendo líquido de odor fétido;
- e) Lotes em pleno trabalho de desova;
- f) Lotes que não trouxerem etiquetas de erige mencionando o local e a data de 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 lestáceos não sujeitos às técnicas de depuração sancionadas oficialmente não estarem imersos em água apropriada, frequentemente renovada e colocados em locais frescos e ao abrigo dos raios solares directos;
- i) Quando os moluscos mostrarem as valvas rachadas ou com perdas de substâncias das mesmas.

5° Quanto à carne dos mamíferos marinhos, e em particular dos baleinópteros e delfinideos, a inspecção sanitária merecerá cuidados especiais sempre que se apresentem os seguintes casos:

- 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 dos fragmentos de arpoes;

d) As peças de carne com peso inferior a 5kg, aproximadamente, não estejam envolvidas por material impermeável à humanidade 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 indistinguível:

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

6º Quanto ao pescado em verde ou fresco e ao salgado seco:

a) Estar o pescado armazenado em locais húmidos inconvenientemente ventilados ou iluminados, ou ainda mantido a temperatura que frequentemente seja superiores à 5°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) O pescado mostrar parasitismo interno atribuível às infestações ocorridas durante a vida do peixe ou a saprofitismo interno 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) 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) Os 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, como por exemplo: acidules, 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.

7º 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 salmoirais, acastanhadas ou com substâncias estranhas ao produto conservado;

- c) Apresentar-se o pescado com cheiros amoniacais, urinosos, fecalóides ou outros anormais;
- d) Apresentar o pescad 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 à requerida;
- f) Os recipientes com o pescado não se encontrarem abrigados dos raios solares directos ou armazenados em lugar frescos e bem ventilados;
- g) O pescado não se apresentar coberto pela salmoira.

8º Quanto às conservas do pescado:

- a) Se se tratar de produto cujo estado de salubridade se suspeita, ou que esfandó a despacho de importação não seja acompanhado de certificado de origem e de salubridade passado pelas autoridades sanitárias do país de origem, casos em que se procederá à colheita de amostras nas seguintes proporções;
 - Para cada lote até cem embalagens. duas amostras;
 - Para cada lote de cento e urna 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) Acusar em sinais de violação ou de reesterilização;
- e) Se suspeitar não conterem o óleo de cobertura que a lei permita.

SECÇÃO IV

DAS REGRAS TÉCNICAS E EFEITOS DA INSPECÇÃO

ARTIGO 11º

1. Será totalmente reprovado, por impróprio para consumo público, o pescado que:
 - a) Se verifique estar em qualquer das condições referidas no artigo 7º;
 - b) Esteja em decomposição ou em Início de decomposição como tal se incluindo «favada» e o «arrendado» do atum;
 - c) Seja de qualidade deficiente;

d) Quando em conserva, contenha molhos, aditivos, corantes ou conservantes não consentidos por lei;

e) 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 amoniacaís 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 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 a venda, quer no transporte, a pressão excessiva e ao 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 guanos ou fertilizantes agrícolas, desde que o interessado o solicite.

ARTIGO 12º

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 nº 4 do artigo 1º o número de moluscos que se achem nas condições de insalubridade referidas;

b) Nos casos previstos na alínea f) do número 4º e artigo 10.º, 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° 6 do artigo 10°, 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;
- d) Nos casos previstos na alínea c) do número 4° e artigo 10°, atrás referidos, sempre que não seja possível a beneficiação do lote inspeccionado;
- e) Nos casos previstos nas alíneas a) a g) do n° 7 do artigo 10°, 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° 8 do artigo 10°, sempre que, após exame, uma por uma, das latas do mesmo lote, seja superior á 30 o somatório das avariadas ou alteradas ou, sendo inferior a esta percentagem, a causa de alteração se revele de natureza tóxica ou infecciosa.

ARTIGO 13°

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° 6 do artigo 10°, 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, indutor viscosos, manchas de fermentação ou cheiros anormais, pútridos, francamente amoniacais ou sulfídricoamoniacais;
 - b) Com «alteração vermelha», desde que o pigmento cromogénito, cobrindo totalmente uma dada porção das fibras musculares, atinja a intimidade dos tecidos que, não oferecendo consistência, se encontrem ainda cobertos de um indutor 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.

ARTIGO 14°

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

DO DESTINO DO PESCADO REJEITADO

ARTIGO 15º

1. O pescado ou seus produtos derivados 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 fôr autorizado.
2. Como desnaturantes estão indicadas as substâncias de fraca ou nula toxicidade, como: soluto de zol-demetileno medicinal, leite de cal, etc., e proibidos materiais 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.

Estes produtos desnaturantes manter-se-ão nos locais Isolados, fechados e controlados pelos serviços oficiais da inspecção.

ARTIGO 16º

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.

ARTIGO 17º

O pescado ou seus subprodutos alterados, falsificados, avariados ou corruptos, serão, mediante o levantamento do respeito auto de notícias. inutilizados ou desnaturados, conforme os casos. na presença do dono ou seu representante e sob a vigilância do agente da fiscalização. E acompanhado do um certificado sanitário específico.

CAPÍTULO III

DA ELABORAÇÃO, EMBALAGEM, CONSERVAÇÃO, VENDA E TRANSPORTE DO PESCADO

ARTIGO 18º

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.

ARTIGO 19º

1. O descabeçamento total ou o desgueiramento 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.
2. O descabeçamento e a evisceração devem ser lavados com água potável ou água do mar salubre em abundância, imediatamente a seguir a essas operações.
3. As vísceras e as partes que possam pôr em perigo a saúde pública são separadas e afastadas dos produtos destinados ao consumo humano.

ARTIGO 20º

1. Os lotes de peixe eviscerado, com ou sem desgueiramento, serão acondicionados nas

embalagens de transporte ou durante a sua armazenagem e ainda nos locais de venda ao público, de modo que o escoamento dos líquidos intersticiais seja permanente e fácil.

2. Sem prejuízo de outro processo que corresponda aquele 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

DAS EMBALAGENS E TRANSPORTES

ARTIGO 21º

1. A partir das lotas e mercados abastecedores, o transporte terrestre do pescado destinado ao consumo no estado fresco será efectuado em embalagens fechadas, providas de tampa, com capacidade unitária não superior a 50kg, e sempre ao abrigo de causas externas de alteração ou conspurcação, tais como poeiras, chuvas, 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 tunideos, corvinas, alabotes, grandes cetáceos, etc.

ARTIGO 22º

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

ARTIGO 23º

1. Sempre que seja viável a sua reutilização as embalagens ou recipientes de pescado serão submetidas a lavagem com água sob pressão e limpa, seguida de escoamento. 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 indutor aderentes, o escorrimento será precedido de nova lavagem com água fervente, sob pressão, ou água fria contendo substâncias anti-sépticas, tais como o cloro, o formaldeído, a soda ou outros produtos químicos cujo emprego seja autorizado. Estes produtos se manter-se-ão no local especial, isolado, fechado é controlados pelos serviços oficiais de inspecção.

ARTIGO 24º

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.

ARTIGO 25º

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.

ARTIGO 26º

1. Os veículos utilizados exclusivamente no transporte terrestre 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.

ARTIGO 27º

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

a) Para localidades que destinem mais de 50km 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 50km ou cujo trajecto não exceda urna hora, com simples adição de gelo;
- c) Para qualquer distância e tempo de percurso a temperatura do pescado não poderá.exceder 2°C.

ARTIGO 28º

Durante o tempo de 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.

ARTIGO 29º

1. Na venda ambulante de pescado aprovado pela inspecção oficial fora ou dentro das localidades, quando consentida serão observadas as normas contidas neste diploma 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 tamanho ou quaisquer operações relativas à sua elaboração nos locais de venda, quando esta não seja efectuada em veículo com condições para tal.

SECÇÃO III

DOS ESTABELECIMENTOS EM TERRA, DEPÓSITOS E VENDA

ARTIGO 30º

1. São requisitos a observar na instalação dos estabelecimentos ou locais de armazenagem, exposição ou venda, inclusive lotas e mercados abastecedores de pescado fresco, frigorificado ou por qualquer forma elaborado ou conservado, com exclusão das conservas;
 - a) 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 conspurcar ou alterar o pescado; .
 - b) Possuïrem pavimentos de superfície limpas, 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 sépticas, sendo as bocas de escoamento providas de ralo e fechadura hidráulica;
 - c) Terem as paredes revestidas até à altura de 1,80m, pelo menos, e em todá 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 desinfecção, não podendo o pédireito ser inferior a 2,80m e sendo os ângulos e as arestas arredondados; as portas em materiais inalteráveis e fáceis de limpar;

d) 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; disporem duma iluminação suficiente.

e) Disporem de água potável corrente e em abundância para lavagem do peixe que de tal necessite e do próprio estabelecimento;

f) 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);

g) Terem móveis e utensílios por material apropriado e lavável, devendo a superfície das mesas, bancadas e prateleiras destinadas á 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 escorreciais através de cadeiras ou tubos em ligação com a rede de esgotos, devendo as mesas ou bancadas disporem de água corrente utilizável;

h) 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;

i) Terem armário, mostruário ou balcão frigorífico, com temperatura adequada à boa conservação do pescado;

j) Disporem de instalações sanitárias arejadas e com ligação à rede de esgoto ou fossa séptica. Um número suficiente de vestiários com paredes e pavimento lisos Impermeáveis e laváveis, de lavatórios e de retretes com autoclismo. Estas últimas não devem abrir directamente para os locais de trabalho. Os lavatórios devem estar equipados com produtos de limpeza das mãos bem coma de toalhas de mão de utilização única. Nos locais de trabalho e nos lavabos, as torneiras não devem poder ser accionadas à mão.

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 elaboraçãoou embalagem.

ARTIGO 31º

No funcionamento dos referidos estabelecimentos ou locais observar-se-à o seguinte:

- a) O pescado ou suas partes não devem estar submetidos à incidência directa dos raios solares, nem chuva, e estarão sempre acondicionados ou expostos por forma a não sofrerem o contacto de poeiras, gases industriais, fumos, insectos e ratos;
- b) 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 desinfecção com soluções anti-sépticas fracas, tais como o leite de cal, os solutos de soda clorada ou de sulfatos de ferro;
- c) A conservação do peixe fresco ou das suas partes, aguardando a venda a retalho para o dia seguinte, deve fazer-se com mistura do gelo triturado simples ou associado com sal marinho, de boa qualidade e não utilizado anteriormente, ou dentro de frigoríficos, cuja temperatura inferior não exceda 2ºc, não devendo a conservação por este modo fazer-se para além de quarenta e oito horas;
- d) A arrumação do pescado com exposição para venda deve fazer-se por forma a preservá-lo do contacto com o público ou com objectos de que seja portador;
- e) 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 mesmo sejam gravados em tinta não tóxica e não distingível pela acção de líquidos, e, mesmo assim, não devem contactar com o produto.

CAPÍTULO IV

HIGIENE DE PRODUTOS DE PESCA A BORDO DOS NAVIOS DE PESCA

ARTIGO 32º

1. As condições de higiénie fixadas neste diploma são aplicáveis aos produtos da pesca manipulados a bordo dos navios de pesca concebidos e equipados para assegurar uma conservação dos produtos da pesca a bordo, em condições satisfatórias durante mais de vinte e quatro horas, excepto aos navios equipados para manutenção em vida dos peixes, crustáceos e moluscos sem outro meio de conservação a bordo.
2. Os navios de pesca devem estar equipados com porões cisternas ou contentores para armazenagem dos produtos dá pesca no estado refrigerado ou congelado às temperaturas estáveis previstas no artigo 10º, nº 1, alínea b) e nº 2, alínea d) do presente diploma.
3. O revestimento interior dos porões das cisternas e dos contentores deve ser estanque e fácil de lavar e desinfectar. O revestimento será constituído por um material liso ou, na sua

ausência, pintado com uma tinta lisa mantida em bom estado que não possa transmitir aos produtos da pesca substâncias nocivas para a saúde humana.

4. A disposição dos porões deverá ser de molde á evitar que a água de fusão do gelo entre em contacto com os produtos da pesca e permitir o seu escoamento.

5. O convés de trabalho, o equipamento e os porões, cisternas e contentores serão limpos após cada utilização. Para o efeito, utilizar-se-à quer água potável quer água do mar salubre. Sempre que necessário, proceder-se-à a uma desinfecção, combate das insectos ou desratização.

6. Os produtos de limpeza, desinfectantes, insecticidas ou quaisquer substâncias susceptíveis de apresentar um qualquer grau de toxicidade devem ser armazenados em locais ou armários fechados à chave e utilizados de modo a não apresentarem qualquer risco de contaminação para os produtos de pesca.

7. Os recipientes utilizados para a armazenagem dos produtos devem permitir assegurar a sua conservação em condições de higiene satisfatórias e, designadamente, permitir o escoamento de água de fusão de gelo. No momento da sua utilização, devem encontrar-se em perfeito estado de limpeza.

8. Quando os produtos da pesca são congelados a bordo, os estabelecimentos devem possuir urna instalação com uma potência frigorífica suficiente para que os produtos sejam mantidos nos locais de armazenagem a uma temperatura não superior à prevista no presente diploma. Os locais de armazenagem devem estar equipados com um dispositivo registador da temperatura, colocado de modo a poder ser facilmente consultado. A parte termosensível do termómetro deve estar colocada durante, pelo menos, o período de validade dos produtos. Em caso de congelação em salmoura, esta não deve constituir uma fonte de congelação para os produtos.

9. Os navios equipados para a refrigeração dos produtos da pesca em água do mar refrigerada através do gelo ou através de meios mecânicos devem satisfazer as seguintes condições:

a) As cisternas devem estar equipadas com uma instalação adequada para o enchimento e esvaziamento da água do mar, e de um sistema que assegure uma temperatura homogénea nas cisternas. Devem também dispôr de um aparelho destinado a registar automaticamente a temperatura, cuja sonda deve estar colocada na parte da cisterna em que a temperatura é a mais elevada.

b) O funcionamento do sistema de cisterna ou de contentor deve assegurar uma taxa de arrefecimento que garanta que a mistura de peixes e água do mar atinja 30 c, no máximo seis

horas após a mudança, e 0°C, no máximo após dezasseis horas;

c) Os registos da temperatura das cisternas devem indicar claramente a data e o número da cisterna.

Devem ser Mantidos à disposição da autoridade incumbida do controlo.

10. A autoridade competente manterá actualizada, para efeitos de controlo, urna lista dos navios equipados de acordo com os n.ºs 8 e 9 com a exclusão, todavia, dos navios que disponham de contentores amovíveis que, sem prejuízo do disposto no n.º 1, não exerçam regularmente as operações de conservação dos peixes em água do mar refrigerada.

11. Os armadores ou seus representantes devem tomar todas as disposições necessárias para afastar do trabalho e da manipulação dos produtos da pesca as pessoas susceptíveis de os contaminar, até que se prove que essas pessoas o podem fazer sem perigo. A vigilância médica das pessoas em causa é objecto da legislação em vigor.

12. Exige-se o máximo grau de limpeza por parte do pessoal nos estabelecimentos e a bordo dos navios. Em especial:

a) O Pessoal deve vestir roupa de trabalho adequada e limpa e usar uma touca limpa que envolva completamente o cabelo. Isto aplica-se nomeadamente às pessoas que manipulem produtos da pesca sujeitos a contaminação;

b) O pessoal que trabalhe na manipulação e na preparação de produtos da pesca deve lavar as mãos de cada vez que recomeça a trabalhar; os feilmentos nas mãos devem ser cobertos com um penso estanque;

c) É proibido tomar, cuspir, beber e comer nos locais de trabalho e de armazenagem dos produtos de pesca.

CAPTULO V

ORDENAMENTO COMPLEMENTAR DE NORMAS TÉCNICAS DE CONTROLO

ARTIGO 33º

1. A Direcção Geral da Pecuária ordenará as normas técnicas julgadas convenientes para melhor execução das disposições constantes deste capítulo, competindo-lhe esclarecer quaisquer dúvidas resultantes da interpretação das mesmas.

A Direcção Geral da Pecuária, transmitirá os princípios equivalentes as normas exigidas pelos países ou comunidades importadoras em relação com os seguintes aspectos:

Controles de salubridade do pescado:

a) Classificação de frescura do pescado, considerando as suas análises organolépticas;

- b) Exames laboratoriais baseados na modificação dos componentes estruturais do pescado;
 - b.1. ABVT (Azoto básico volátil total)
 - b.2. TMA (tri-metilamina)
 - b.3. Histamina.
- c) Outros exames de tóxicos e químicos: contaminadores abióticos tais como; os metais pesados: mercúrio, chumbo, arsénio, pesticidas, substâncias tóxicas e outros resíduos.
- cf) Aditivos não autorizados: e) Controles microbialógicos.

2. Os laboratórios de sanidade e de pesca dependentes do Ministério de Agricultura, das Florestas e Caça, na base de acordos de cooperação técnico-científica existentes entre a República da Guiné-Bissau e os Países vizinhos da Sub-região, deverão estar em contacto directo, sempre que haja a necessidade para tal, com os Laboratórios Internacionais de Referência da FAO, especializados no controlo de qualidade de produtos halleuticos.

3. A água impa ou depurada utilizar-se-á nos navios de pesca e nos estabelecimentos em terra sob o controlo estrito de agentes de inspecção sanitária de pescado dependentes da Direcção Geral-da Pecuária, que procederá ao controlo e/ou verificação das condições fisicoquímicas e microbiológicas, através das inspecções periódicas convenientes e exigirá, se fôr o case, o envio de amostras de água de navios de pesca ou de fabricante de gelo, que serão recolhidas pelos serviços de inspecção sanitária.

4. A Direcção Geral da Pecuária procederá afixação de normas de execução e os critérios de interpretação sobre os caracteres químicos convenientes, toleráveis e rejeitáveis. De qualquer modo, se utilizará sempre água do mar limpa ou depurada em todas as fases de manuseamento e de limpeza geral, assim como no fabrico de gelo.

5. O auto-controlo que se realiza seguindo o sistema de análises de riscos e controlo de pontos críticos, é um sistema obrigado pela experiência para cumprir uma auto-exigência técnica durante todas as fases, desde que se torna o pescado e que regularmente se identifiquem os momentos, tempos, circunstâncias, valores e modelos que possam supôr um risco para a manutenção das condições idóneas de apresentação, salubridade e comércio e seus produtos.

CAPITULO VI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E PENAS

ARTIGO 34º

Todo o pessoal que manipule o pescado na sua elaboração, acondicionamento, conservação, fabrico, transporte, distribuição e venda é obrigado a ser portador do boletim sanitário passado pela entidade competente.

ARTIGO 35º

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 conformes às disposições deste diploma.

ARTIGO 36º

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 inspeccionados 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 informada a suspeita, depois do que actuarão em conformidade.

ARTIGO 37º

1. As contravenções ao presente diploma e, de modo geral, as determinações higio-sanitárias sobre o pescado e seus subprodutos dimanadas da Direcção Geral da Pecuária são punidas conforme a legislação em vigor infringida.
2. Dos actos do conteúdo técnico sob responsabilidade dos inspectores médicos veterinários, relativos às disposições do presente diploma, cabe recurso hierárquico necessário, mediante um simples requerimento, para a Direcção Geral da Pecuária, sempre por intermédio dos Serviços Veterinários dos Portos de Pesca ou dos Serviços Regionais da Pecuária, no prazo de 3 dias.
3. Para que o recurso seja admitido, deve o recorrente ou o seu legítimo representante manifestar ao inspector médico veterinário, por escrito 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 1º exame sanitário e convenientemente conservado.

ARTIGO 38º

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 recorrente e o terceiro pelos Serviços Veterinários dos Portos de Pesca ou Serviços Regionais da Pecuária, 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.

ARTIGO 39°

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

ARTIGO 40°

Da decisão da junta lavar-se-á acta que será assinada por todos os intervenientes.

ARTIGO 41°

Da decisão da junta não cabe novo recurso hierárquico.

ARTIGO 42°

A despesa que o processo de recurso ocasionar, incluindo a importância gastá com os transportes e 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 da Pecuária.

A importância do depósito será restituída ao recorrente se o resultado da junta de perito lhe 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.

ARTIGO 44°

A Direcção Geral da Pecuária expedirá as instruções técnicas que julgar convenientes para a melhor execução das disposições constantes deste capítulo, competindo-lhe esclarecer quaisquer dúvidas resultantes da interpretação das mesmas.

ARTIGO 45°

O presente diploma entra imediatamente em vigor.

Aprovado em Conselho de Ministros, 20 de Julho de 2000.— O Primeiro Ministro, Dr. **Caetano Intchama**. — Ministro da Agricultura, Florestas e Caça, Eng° **Afamara Intchla Nhassé**,

Promulgado em 9 de Agosto de 2000.

Publique-se.

O Presidente da República, Dr. **Koumba Yala**.