

Circular nº5 de 2008

Assunto: Registo hígio-sanitário de instalações amovíveis, temporárias ou usadas essencialmente como habitação privada, onde são preparadas pequenas quantidades de géneros alimentícios para venda ao consumidor final.

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

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

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

Considerando a experiência adquirida com o registo temporário para actividades sazonais, previsto na Circular nº1/2008 do GPP, entende-se oportuno alargar este procedimento de registo aos operadores que pretendam desenvolver estas actividade produtivas com caracter regular,

Informa-se que:

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

1 - A actividade de transformação, para venda ao consumidor final de pequenas quantidades de géneros alimentícios está sujeita às regras previstas na legislação relativa à segurança alimentar como a rastreabilidade e a rotulagem, e ainda a registo prévio na Direcção Regional de Agricultura e Pescas (DRAP) da área de implantação do local, nos termos do Anexo I a esta circular.

2 – No caso de serem utilizadas matérias-primas de origem animal em natureza, o registo deverá ser requerido com, pelo menos, dez dias de antecedência em relação ao início de laboração, para efeitos de verificação eventual, no local, das condições de funcionamento a executar pela Direcção-Geral de Veterinária.

3 – Os pedidos de registo das actividades em que as condições técnico-funcionais mencionadas no Anexo II não sejam adequadas e suficientes ao controlo do risco, devem ser indeferidos.

4 – O presente registo não é aplicável a locais enquadráveis em regimes de licenciamento vigentes.

5 - O presente registo não substitui ou interfere com qualquer procedimento de licenciamento ou aprovação subsequentemente instituído em enquadramento legal aplicável.

6 - O presente registo tem a validade de 12 meses.

7- A presente Circular revoga a Circular n.º 1 do GPP de 7 de Janeiro de 2008.

A Directora

Rita Horta

GPP, DSNSA 09-07-2008

ANEXO I

Pedido de registo hígio-sanitário de instalações amovíveis, temporárias ou usadas essencialmente como habitação privada, onde são preparadas pequenas quantidades de géneros alimentícios para venda ao consumidor final

_____, contribuinte n.º _____ ; residente em _____,
requer o registo ao abrigo do artigo 6º do Reg.(CE) nº852/2004, da instalação situada em _____,
para o fabrico dos produtos ou categoria de produtos abaixo descritos:

(Nota: indicar para a residência e instalações, o distrito, concelho, freguesia e código postal, indicando ainda o número de telefone para futuros contactos).

Produtos	Quantidade	Actividades Regulares Data de Início de Laboração	Actividades Sazonais Data de Início e de Fim de Laboração

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

Data

Assinatura

Reservado aos Serviços do MADRP

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

ANEXO II

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

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

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

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