



# JORNAL da REPÚBLICA

PUBLICAÇÃO OFICIAL DA REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DE TIMOR - LESTE

§ 2.75

## SUMÁRIO

### GOVERNO :

#### Decreto-Lei N.º 10/2014 de 14 de Maio

Regime de Licenciamento dos Matadouros.....7229

#### Decreto-Lei N.º 11/2014 de 14 de Maio

Regime de Identificação, Registo e Circulação dos Animais ...7237

#### Decreto-Lei N.º 12/2014 de 14 de Maio

Resitrição do Movimento de Animais nas Areas Urbana....7249

#### Decreto-Lei N.º 13/2014 de 14 de Maio

Condições Hígio – Sanitárias na Preparação, Transporte e Venda de Carnes e Produtos Cárneos .....7252

#### Decreto-Lei N.º 14/2014 de 14 de Maio

Regime de Execução Penal (e Versão Tetum) **Ver Suplemento I**

#### Decreto-Lei N.º 15/2014 de 14 de Maio

Orgânica da Polícia Científica e de Investigação Criminal (e Versão Tetum) **Ver Suplemento II**

#### Resolução do Governo n.º 14/2014 de 14 de Maio

Procedimento Especial de Selecção dos Dirigentes das Estruturas de Pré-desconcentração Administrativa ..... 7280

### MINISTÉRIO DA JUSTIÇA :

#### Diploma Ministerial n.º 10/2014 de 14 de Maio

Estatuto Orgânica da Comissão Nacional dos Direitos da Criança da República Democrática de Timor-Leste ..... 7295

como para as dificuldades em atingir níveis de autoabastecimento desejáveis para a boa prossecução dos interesses da população. As referidas condições propiciam as dificuldades na transformação e comercialização de subprodutos cárneos e, bem assim, no rejuvenescimento do tecido empresarial associado à produção animal.

Com efeito, urge eliminar e disciplinar determinadas práticas de há muito em uso no que respeita ao abate de animais para consumo público, como factor determinante da defesa da saúde e higiene públicas. Por outro lado, a modernização das infraestruturas de abate, garantindo melhores condições na preparação e entrega de um dos mais importantes alimentos da dieta humana permitirá fazer renascer a confiança dos habitantes de Timor-Leste no consumo de carne fresca, produzida e abatida no território nacional, sem perder de vista o interesse da proteção da saúde pública e do meio ambiente.

Não é, também, de desprezar a defesa dos interesses dos agentes económicos ligados ao sector da produção de carne, constituindo objectivo deste regime desagravar as eventuais dificuldades no escoamento oportuno dos bovinos, bufalinos, ovinos, caprinos e suínos motivadas pelas deficiências funcionais dos matadouros e casas de matança existentes. Por outro lado, a implementação das medidas previstas no presente diploma visa a produção de efeitos positivos no aumento da produtividade do sector, trazendo por isso benefícios a médio prazo, ao nível da capacidade de autoabastecimento de carne produzida em Timor-Leste. Neste contexto, são estabelecidos os termos gerais do licenciamento e as condições técnico sanitárias dos matadouros e das casas de matança.

Assim,

O Governo decreta, nos termos da alínea o), do n.º 1 do artigo 115.º da Constituição da República, para valer como lei, o seguinte:

### DECRETO-LEI N.º 10/2014

de 14 de Maio

### REGIME DE LICENCIAMENTO DOS MATADOUROS

As reduzidas condições higio-sanitárias nos locais de abate de animais para consumo público têm contribuído para a falta de confiança dos consumidores na aquisição de carne fresca no território da República Democrática de Timor-Leste, assim

### CAPÍTULO I

### Objecto, definição e classificação dos matadouros

#### Artigo 1.º

#### Objecto

O presente diploma define as condições a que deverão obedecer a instalação, funcionamento e licenciamento dos estabelecimentos destinados ao abate dos animais das espécies bovina, bufalina, ovina, caprina e suína.

**Artigo 2.º**  
**Definição**

Para efeitos do presente diploma, define-se como matadouro o estabelecimento industrial aprovado e licenciado pelas entidades competentes para execução de abates e preparação de carcaças de uma ou várias das espécies bovina, bufalina, ovina, caprina e suína destinadas ao consumo público ou à indústria.

**Artigo 3.º**  
**Classificação**

1. Os matadouros classificam-se de acordo com as seguintes categorias:
  - a) *Matadouros de serviço público* — Os que se destinam exclusivamente à prestação de serviços a terceiros;
  - b) *Matadouros de serviço privado*. — Os que se destinam exclusivamente ao serviço das empresas proprietárias dos mesmos;
  - c) *Matadouros de serviço misto*. — Os que se destinam quer à prestação de serviços a terceiros, quer ao serviço das empresas titulares dos mesmos.
2. A prestação de serviços a terceiros nos matadouros de serviço misto é sempre prioritária e estabelecida por protocolo entre a Direção-Geral da Agricultura e Pecuária (D.G.A.P.) e as entidades interessadas.

**CAPÍTULO II**  
**Rede Nacional de Abate**

**Artigo 4.º**  
**Rede Nacional de Abate**

1. A Rede Nacional de Abate (R.N.A.) é o conjunto de matadouros e casas de matança que prioritariamente se destinam a garantir o abastecimento público em carnes verdes pela prestação de serviços a terceiros, mediante a cobrança de taxas.
2. A integração de matadouros e casas de matança na R.N.A. é decidida pela D.G.A.P., tendo em conta:
  - a) A modernização do sector de abate;
  - b) A remodelação de casas de matança existentes visando a criação de unidades cuja dimensão permita a utilização de processos e equipamentos técnica e economicamente eficazes;
  - c) A rentabilização dos investimentos públicos e privados, já feitos ou a fazer, através de uma taxa de laboração satisfatória, desde que os mesmos satisfaçam ou possam vir a satisfazer as condições constantes do anexo ao presente diploma, e que deste faz parte integrante.

**CAPÍTULO III**  
**Licenciamento**

**Secção I**  
**Disposições gerais**

**Artigo 5.º**  
**Abate**

1. O abate de animais das espécies bovina, bufalina, ovina, caprina e suína só pode fazer-se em matadouros ou casas de matança licenciados para o efeito pela D.G.A.P., com exceção do abate destinado estritamente ao autoconsumo.
2. As normas relativas ao abate de animais em cerimónias tradicionais ou de cariz religioso são definidas por despacho do Ministro da Agricultura e Pescas, mediante proposta a apresentar pela D.G.A.P.

**Artigo 6.º**  
**Condições técnico-sanitárias**

1. As condições técnico-sanitárias que os matadouros devem satisfazer constam do anexo ao presente diploma.
2. As condições técnico-sanitárias que as casas de matança devem satisfazer são estabelecidas pela D.G.A.P. através de circular e remetidas aos respectivos órgãos distritais, municipais ou locais, entidades às quais compete a sua divulgação.

**Artigo 7.º**  
**Adjudicação a terceiros**

A D.G.A.P. pode, sempre que não disponha de pessoal qualificado disponível, contratar entidades privadas para verificar o cumprimento das condições constantes do anexo ao presente diploma ou, no caso das casas de matança, as condições constantes da circular, mediante a celebração de contrato escrito.

**Artigo 8.º**  
**Outras licenças**

As licenças concedidas no âmbito deste diploma não dispensam os responsáveis pelos estabelecimentos existentes e os promotores de projetos de novos matadouros da obtenção de outras licenças e autorizações das entidades a quem compete verificar o cumprimento da regulamentação vigente sobre higiene e saúde pública, segurança, proteção do ambiente e ordenamento do território.

**Secção II**  
**Matadouros e casas de matança existentes**

**Artigo 9.º**  
**Vistorias e licenciamento**

1. No prazo máximo de 18 meses a contar da entrada em vigor do presente diploma, técnicos da D.G.A.P. efetuam vistorias técnicas a todos os matadouros e casas de matança e

elaboram os relatórios de vistoria que servem de base aos despachos a proferir sobre os licenciamentos respectivos.

2. Os relatórios de vistorias devem conter uma descrição sobre as condições gerais das estruturas de abate existentes no distrito, com apreciação mínima comprovativa das diversas instalações.
3. Após a realização da vistoria, a D.G.A.P. adopta uma das seguintes decisões:
  - a) Concessão de licenciamento quando o estabelecimento satisfaça as condições do anexo, ou no caso das casas de matança, as condições fixadas em circular pela D.G.A.P.;
  - b) Licença provisória por 1 ano, quando o estabelecimento, embora não satisfazendo alguma das condições fixadas no anexo ou as condições fixadas em circular pela D.G.A.P., for julgado absolutamente necessário ao abastecimento do distrito;
  - c) Encerramento imediato, quando o estabelecimento não satisfaça as condições do anexo ou, no caso das casas de matança, as condições fixadas em circular pela D.G.A.P..
4. A licença provisória referida na alínea b) do número anterior pode ser prorrogada por períodos sucessivos de 1 ano até que seja possível transferir o abate para matadouro, integrado na RNA, que satisfaça as condições fixadas no anexo.

### **Secção III**

#### **Licenciamento de novos matadouros e ampliação ou remodelação de matadouros ou casas de matança existentes**

##### **Artigo 10.º Pedido**

1. A partir da data da publicação do presente diploma, os promotores de projeto de novos matadouros ou de remodelação ou ampliação de matadouros existentes ou casas de matança deverão requerer à D.G.A.P. autorização para iniciarem as respectivas obras, devendo o requerimento ser acompanhado do estudo prévio dos trabalhos a efetuar, o qual deve conter:
  - a) Implementação do estabelecimento e sua relação com terrenos anexos num raio de 2 km a 3 km, auxiliada por planta à escala de 1:2000 a 1:500, orientada, com indicação de acessos rodoviários existentes e previstos e distâncias às povoações mais próximas, caso não se integre em alguma;
  - b) Planta do conjunto do estabelecimento, de preferência à escala de 1:200 ou 1:100 ou simplesmente cotada, indicando a implantação no mesmo das instalações mais importantes e sua relação funcional;
  - c) Indicação da capacidade de abate prevista por espécie animal;

- d) Indicação da capacidade frigorífica;
- e) Descrição sumária dos equipamentos mais importantes, indicando os circuitos funcionais em que se integram;
- f) No caso de remodelação ou ampliação, distinção clara das instalações existentes e das alterações previstas.

2. No prazo máximo de 60 dias após a apresentação dos elementos referidos no número anterior, a D.G.A.P. despachará, de forma fundamentada, num dos seguintes sentidos:
  - a) O estudo prévio não satisfaz as condições constantes do anexo, pelo que deve ser reformulado e sujeito a nova apreciação;
  - b) O estudo prévio satisfaz as condições constantes do anexo, pelo que o requerente deverá passar à elaboração do projeto de execução.
3. Do estudo prévio é remetida uma cópia ao requerente com certificação de aprovação em todas as peças.

##### **Artigo 11.º**

##### **Obras de construção em curso**

1. Se à data da publicação do presente diploma estiverem em curso obras de construção de novos matadouros ou de ampliação ou de remodelação de matadouros ou casas de matança já existentes, os promotores dessas obras deverão requerer à D.G.A.P. a vistoria dos estabelecimentos em causa no prazo de 60 dias a contar daquela data, mais dando cumprimento ao estabelecido no n.º 1 do artigo anterior, sem prejuízo do normal prosseguimento dos trabalhos em curso, os quais, deverão ter desde logo em conta as condições constantes do anexo, ou no caso das casas de matança as condições constantes de circular.
2. Sempre que as obras em curso não observem as condições do anexo ou da circular, do relatório da vistoria referida no número anterior deverão constar obrigatoriamente todas as faltas de cumprimento e ser fixado um prazo para a apresentação da reformulação do projeto.

##### **Artigo 12.º**

##### **Parecer**

1. A D.G.A.P. emitirá o seu parecer no prazo máximo de 45 dias a contar da data de entrega do requerimento previsto no n.º 1 do artigo 10.º.
2. Os técnicos da D.G.A.P. poderão visitar o local da obra prevista quando entenderem que tal é necessário para uma conveniente apreciação do processo.

##### **Artigo 13.º**

##### **Decisão**

1. No prazo máximo de 60 dias após a apresentação do projeto ou da sua reformulação, a D.G.A.P. comunicará, fundamentadamente, ao requerente uma das seguintes decisões:

- a) O projeto não satisfaz as condições constantes do anexo, pelo que deve ser reformulado e sujeito a nova apreciação;
  - b) O projeto satisfaz as condições constantes do anexo, pelo que, desde que obtidas as licenças referidas no artigo 8.º, poderá dar-se início às obras.
2. Do projeto é remetida cópia ao requerente, com certificação de aprovação em todas as peças.

#### **Artigo 14.º** **Aprovação sob condição**

Sempre que o estudo prévio ou o projeto não satisfaçam as condições constantes do anexo, ou no caso das casas de matança as condições constantes de circular, em aspectos pontuais de fácil e inequívoca identificação, esses documentos podem ser aprovados sob condições, expressamente mencionadas, a observar respectivamente na elaboração do projeto e na execução da obra.

#### **Artigo 15.º** **Elementos em falta**

A entrega incompleta ou incorreta dos elementos que devem constar do estudo prévio do projeto dá lugar ao pedido dos elementos em falta, interrompendo os prazos referidos nos artigos 10.º e 12.º

#### **Artigo 16.º** **Conclusão da obra**

1. Concluída a obra, o requerente deverá comunicar esse mesmo facto à D.G.A.P., de modo a que, no prazo de 20 dias, uma equipa de técnicos deste serviço, das direções distritais ou de entidade terceira contratada para o efeito efetue uma vistoria técnica destinada a verificar se o estabelecimento está conforme com o projeto.
2. No prazo máximo de 20 dias após a realização da vistoria técnica, a D.G.A.P. comunicará ao requerente uma das seguintes decisões, consoante o relatório da vistoria conclua que o estabelecimento construído, remodelado ou ampliado está ou não conforme o projeto:
  - a) O requerimento foi deferido, sendo enviada a respectiva licença;
  - b) O requerimento foi indeferido, pelo que o estabelecimento não é autorizado a funcionar.
3. Caso se verifique o referido na alínea *b)* do número anterior, o interessado, após ter realizado as alterações ou melhorias necessárias à perfeita execução do projeto anteriormente aprovado nos termos do artigo 12.º, pode requerer à D.G.A.P. a realização de nova vistoria, repetindo-se o processo estabelecido nos números anteriores.

#### **Artigo 17.º** **Apreciação geral do estabelecimento**

Aquando da comunicação ao requerente das decisões relativas

ao estudo prévio, ao projeto ou à vistoria técnica, complementarmente à indicação do cumprimento ou não das condições constantes do anexo, poderá ser efectuada, com carácter meramente orientador e informativo, uma apreciação da concepção geral do estabelecimento, seu dimensionamento e soluções técnicas adoptadas, segurança do pessoal e das instalações.

### **CAPITULO IV** **Da transmissão dos matadouros ou das casas de matança**

#### **Artigo 18.º** **Transmissão de estabelecimento**

1. A transmissão, por qualquer título, da propriedade ou fruição de matadouro ou das casas de matança, de harmonia com as disposições legais em vigor, é averbada no respectivo processo, a requerimento do interessado, sem prejuízo do disposto em legislação especial.
2. O requerimento referido no número anterior deve ser dirigido à D.G.A.P. e instruído com o documento probatório da transmissão, averbando-se esta imediatamente.

### **CAPÍTULO V** **Contra-ordenações e sanções**

#### **Artigo 19.º** **Encerramento**

Os estabelecimentos onde se abatam ou tenham abatido animais das espécies bovina, bufalina, ovina, caprina e suína destinadas ao consumo público sem estarem licenciados nos termos deste diploma, após o período de transição, serão imediatamente encerrados pela D.G.A.P., em articulação com a Inspeção Alimentar e Económica do Ministério do Comércio, Indústria e Ambiente, nos termos a definir entre estes dois organismos, até obterem a respectiva licença.

#### **Artigo 20.º** **Tipificação das contra-ordenações**

1. Constitui contra-ordenação, punível com coima cujo montante mínimo é de 50 (cinquenta) dólares americanos e máximo de 250 (duzentos e cinquenta) dólares americanos, consoante a gravidade e a culpa do agente:
  - a) O desrespeito da norma constante do artigo 5.º do presente diploma;
  - b) O desrespeito das condições fixadas no anexo ao presente diploma.
2. No caso de o autor da infracção ser uma pessoa colectiva, o montante mínimo da coima referida no número anterior poderá ser fixado em 250 (duzentos e cinquenta) dólares americanos, até ao máximo de 3.000 (três mil) dólares americanos.
3. A tentativa e a negligência são puníveis.

4. Nas contra-ordenações cometidas por negligência, o limite máximo da coima prevista no correspondente tipo legal é reduzido a metade.

**Artigo 21.º**  
**Sanções acessórias**

1. Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa do agente, podem ser aplicadas, simultaneamente com a coima, as seguintes sanções acessórias:
- a) Perda de objetos pertencentes ao agente;
  - b) Interdição do exercício de uma profissão ou atividade cujo exercício dependa de título público, de autorização ou de homologação de autoridade pública;
  - c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
  - d) Suspensão de autorizações, licenças e alvarás.
2. As sanções acessórias referidas nas alíneas *b)* a *d)* do número anterior têm a duração máxima de dois anos contados a partir do trânsito em julgado da decisão condenatória.

**Artigo 22.º**  
**Instrução dos processos de contra-ordenação**

1. Compete à D.G.A.P. a instrução dos processos de contra-ordenação.
2. Compete ao Ministro da Agricultura e Pescas a aplicação das coimas e ao Diretor-Geral da Agricultura e Pecuária a aplicação das sanções acessórias relativas às matérias no âmbito das respectivas competências.

**Artigo 23.º**  
**Pagamento das coimas**

O pagamento das coimas deverá ser feito pelo autor da infração diretamente aos Bancos ou Instituições Bancárias, de acordo com a Lei n.º 8/2008 de 30 de Julho.

**CAPÍTULO VI**  
**Disposições finais**

**Artigo 24.º**  
**Disposições transitórias**

Os matadouros e as casas de matança dispõem de um prazo de 18 meses a contar da data de entrada em vigor do presente diploma para procederem à adaptação das suas instalações ao disposto no anexo, bem como, no caso das casas de matança, ao previsto em circular da D.G.A.P..

**Artigo 25.º**  
**Entrada em vigor**

O presente diploma entra em vigor no prazo de 2 meses a contar da data da sua publicação.

Aprovado em Conselho de Ministros em 25 de Fevereiro de 2014.

O Primeiro-Ministro,

\_\_\_\_\_  
**Kay Rala Xanana Gusmão**

O Ministro da Agricultura e Pescas,

\_\_\_\_\_  
**Mariano Assanami Sabino**

Promulgado em 29 - 04 - 2014

Publique-se.

O Presidente da República,

\_\_\_\_\_  
**Taur Matan Ruak**

**ANEXO**  
**Condições técnicas e sanitárias dos matadouros**

**I - Escolha do local de implantação**

1. A escolha do local para implantação do matadouro deve satisfazer as exigências da seguinte legislação:
- a) Sobre indústrias consideradas como insalubres, incómodas, perigosas ou tóxicas;
  - b) Sobre urbanismo, tendo em conta especialmente os planos urbanísticos existentes ou as indicações dadas pelas autoridades locais competentes.
2. O terreno é escolhido tendo em conta as facilidades:
- a) De acesso por estrada;
  - b) De fontes de abastecimento de água independentes;

- c) De escoamento de águas residuais, as quais devem obedecer à regulamentação adoptada ou a adoptar relativa ao saneamento público;
- d) De execução de um ramal de alimentação de energia eléctrica em média tensão (alta tensão).

## II – Dimensão do terreno

O terreno deverá ser suficientemente vasto, por forma a permitir:

- a) A circulação e manobras fáceis dos veículos de transporte de gado, de levantamento de subprodutos (couros e peles, farinhas e gorduras, etc.) e dos produtos comestíveis (carnes e miudezas);
- b) A separação de circuitos limpos e sujos no exterior dos edifícios (as vias de circulação devem ser pavimentadas, de modo que sejam resistentes, impermeáveis e obstem ao levantamento de poeiras);
- c) A ampliação futura dos edifícios, pelo menos dos de estabulação e armazenagem frigorífica;
- d) A orientação mais conveniente para os locais de preparação de carnes, armazenagem de carcaças e expedição de carnes, de modo que recebem um mínimo de insolação;
- e) A instalação de oficinas anexas diretamente ligadas com a atividade do matadouro;
- f) A criação de um parque de estacionamento de veículos dos utentes.

## III – Instalações

### 1. Obrigatórias:

- a) Sistema de vedação eficaz para impedir a fuga dos animais para fora da área do matadouro;
- b) Cais de descarga de gado, em comunicação com os estábulos;
- c) Estábulos cobertos, com ligação à nitreira coberta à estação de tratamento de águas residuais, caso exista, ou com ligação à fossa séptica;
- d) Instalações para atordoamento, sangria, esfolagem e preparação de carcaças;
- e) Instalações frigoríficas para refrigeração e conservação de carcaças e miudezas aprovadas, câmara para carcaças e miudezas suspeitas e sala de expedição matizada com dispositivo para o corte de carcaças de bovino em quartos;
- f) Triparia com os seus anexos: local de esvaziamento (vazadouros), limpeza e preparação de estômagos e intestinos; preparação de cabeças e patas, recepção de miudezas vermelhas;
- g) Sala de salga e armazenagem de couros e peles, se possível refrigerada;

- h) Local de sequestro e matadouro sanitário;
- i) Instalações de industrialização de subprodutos e rejeitados (a título excepcional poderá ser permitido o transporte de subprodutos e rejeitados para outra unidade industrial nas condições regulamentares a decidir pelas entidades competentes. Nestes casos deve ser prevista uma instalação adequada à recolha de sangue e seu aproveitamento industrial);
- j) Local de armazenagem frigorificada para ossos e rejeitados, sempre que não existam instalações de subprodutos;
- k) Instalações de tratamento de águas residuais. Não é exigida esta instalação sempre que o distrito em que se encontra implantado o matadouro disponha de estação de tratamento com capacidade suficiente e o distrito autorize a ligação a esta ou à rede de esgotos distritais. Neste caso as águas residuais do matadouro são submetidas a um pré-tratamento de modo a obter-se um efluente com as características definidas pelo distrito;
- l) Sala de máquinas (caldeiras, equipamento de frio e ar comprimido);
- m) Dependência para o serviço de inspeção sanitária com triquinoscópio no caso de abate de suínos, no caso de não haver laboratório;
- n) Sala de leitura de passagem das carcaças pelos utentes sem comunicação com a nave de abate;
- o) Sanitários, lavabos, duches e vestiário para os trabalhadores;
- p) Instalações para os serviços administrativos e sociais;
- q) Posto de controlo de todas as entradas e saídas do matadouro;
- r) Instalações separadas para lavagem e desinfecção de veículos, consoante se destinem ao transporte de gado ou de carnes.

### 2. Facultativas:

- a) Sala de venda climatizada;
- b) Sala de corte, desossagem e embalagem climatizada;
- c) Laboratório;
- d) Sala para colheita e preparação de glândulas;
- e) Instalação para congelação de carnes e armazenagem das mesmas;
- f) Equipamento para recolha de sangue e sua armazenagem.

## IV - Disposições relativas à concepção e execução do matadouro

- 1. Separação de sectores limpos e sujos — a disposição relativa dos diferentes edifícios e sectores que constituem um matadouro deve ser tal que permita a existência de uma

separação eficaz entre zonas limpa e suja e que seja assegurado, depois da recepção do animal vivo até à saída das carnes e miudezas aprovadas como próprias para consumo público, um trajeto progressivo e contínuo sem possibilidades de retorno e sem sobreposições nem cruzamentos entre animais vivos e carcaças e entre estas e os subprodutos rejeitados.

## 2. Abegoarias - os locais de estabulação devem permitir:

- a) A descarga do gado em cais dotado de comunicação com os estábulos, de modo que as operações se efetuem sem riscos para o pessoal e os animais;
- b) A separação dos animais por espécie e o alojamento e repouso de todo o efetivo a abater em dia de trabalho máximo;
- c) O necessário abeberamento dos animais;
- d) A condução dos animais através de mangas desde os estábulos até à nave de abate, devendo no trajeto serem instalados dispositivos de lavagem dos animais;
- e) A conveniente separação dos referidos locais dos sectores de abate e preparação de carcaças.

## 3. Naves de abate e preparação de carcaças:

- a) As naves de abate, nas quais devem ser efectuadas as operações de insensibilização, sangria, esfolação, evisceração, limpeza e inspeção, devem possuir dimensões que permitam a instalação de equipamento adaptado ao dimensionamento do estabelecimento, tendo em conta a evolução dos próprios métodos de trabalho;
- b) As naves de abate devem ter ligação direta com as instalações frigoríficas e ser isoladas da triparia, permitindo, contudo enviar para aí diretamente as vísceras e as miudezas;
- c) Sempre que o edifício das naves de abate seja concebido em dois ou mais pisos sob as naves de abate podem ser implantadas a triparia, salas de recepção e pré-armazenagem de sebos e de couros e peles, etc., as quais não deverão ter acesso direto a partir das naves de abate e possuirão ventilação e climatização independente desse zona. No caso de matadouros com pisos inferiores, a passagem de produtos entre as naves de abate e as salas colocadas nos pisos inferiores é assegurada por um sistema de tubos de queda com obturação automática, em material liso e inatacável por desinfetantes e detergentes. Estes tubos de queda serão implantados de tal modo que possam ser utilizados somente após a inspeção sanitária (exceptuando-se os dos couros e peles, cornos e unhas);
- d) As linhas de abate serão independentes para cada espécie, com exceção dos ovinos e caprinos, cuja linha poderá ser comum, bem como dos bovinos e bufalinos, cuja linha também poderá ser comum;
- e) Os locais reservados aos postos de trabalho de insen-

sibilização e sangria devem ser independentes dos restantes;

- f) Para os suínos o local reservado às operações de escaldão, depilação, chamusca, e lavagem devem igualmente estar separados dos locais de preparação de carcaças. Estes postos de trabalho devem estar nitidamente separados dos locais de preparação de carcaças e das outras linhas de abate por em espaço livre de, pelo menos, 5 metros ou por uma divisória com altura não inferior a 3 metros;
- g) O equipamento deve permitir o abate e a esfolação verticais (carcaças em posição suspensa ou horizontal);
- h) As linhas de abate devem permitir que todas as operações, desde a insensibilização dos animais até à entrada das respectivas carcaças na refrigeração, se processem num período não superior a 60 minutos;
- i) As linhas de abate deverão ser previstas de modo a permitir com eficácia a inspeção sanitária simultânea da carcaça e das respectivas miudezas;
- j) No local de inspeção sanitária *post mortem* a via aérea deve ter um desvio para separação das carcaças suspeitas e ou rejeitadas.

## 4. Instalações frigoríficas — as instalações frigoríficas deverão compreender:

### 4.1. Obrigatoriamente:

- a) Uma ou várias câmaras de refrigeração, permitindo realizar imediatamente após a inspeção sanitária *post mortem* a descida de temperatura das carcaças e miudezas. O equipamento frigorífico correspondente será calculado de maneira a permitir que em menos de 24 horas as carcaças e as miudezas atinjam no seu interior respectivamente as temperaturas de + 7°C e + 3°C;
- b) Uma ou várias câmaras com temperaturas compreendidas entre 0°C e + 2°C destinadas à conservação de carnes refrigeradas;
- c) Uma câmara para carcaças e miudezas suspeitas com temperaturas compreendidas entre 0°C e + 2°C.

### 4.2. Facultativamente:

- a) Uma sala de venda climatizada a uma temperatura máxima de 15°C, durante as horas de funcionamento, para uma temperatura exterior que não ultrapasse os 21°C ou que mantenha um diferencial de 6°C a 7°C com a temperatura exterior, logo que esta seja igual ou superior a 22°C;
- b) Uma sala de corte e desossagem de carcaças climatizada a 10°C como máximo e isolada por paredes dos restantes locais;
- c) As instalações previstas nas alíneas a) e b) devem ter um grau higrométrico suficientemente baixo, para evitar os riscos de condensação sobre as carcaças;

- d) Túnel ou túneis de congelação permitindo congelar (— 10°C no interior das massas musculares) a carne em 24 horas, após a refrigeração;
- e) Câmara ou câmaras de conservação de congelados a uma temperatura igual ou inferior a - 18°C.
5. Triparia:
- a) A triparia deverá ser dividida em zona suja e zona limpa:
- b) A zona suja deve possuir um local de esvaziamento dos conteúdos gástricos a partir do qual se proceda à evacuação das matérias estercorárias por gravidade ou por dispositivo hidráulico, pneumático ou mecânico adequado.
6. Couros e peles:
- a) Os locais de preparação e conservação de couros e peles devem ter área suficiente para se efetuar racionalmente o trabalho de recepção, salgagem e armazenagem;
- b) A salgagem e armazenagem de couros e peles deve, em princípio, ser efectuada num edifício independente e se possível refrigerado.
7. Matadouro sanitário:
- 7.1. O matadouro sanitário compreenderá:
- a) Um local para isolamento (sequestro) de animais vivos, doentes ou suspeitos;
- b) Um local para abate destes animais em ligação com o anterior;
- c) Uma câmara de refrigeração para carcaças e miudezas comestíveis aprovadas;
- d) Uma câmara de refrigeração destinada ao sequestro das carcaças suspeitas (sob observação);
- e) Pode, conforme a dimensão do matadouro, ser autorizada a existência de uma única câmara convenientemente dividida, destinando-se uma parte às carcaças aprovadas e outra às suspeitas;
- f) As câmaras devem estar munidas de fechadura ou cadeado que garanta o seu encerramento.
- 7.2. Nos matadouros de pequena capacidade as linhas de abate podem servir também para os abates sanitários, com a obrigatoriedade de estes serem efectivados após o abate normal e desde que as linhas de abate sejam beneficiadas por conveniente lavagem e desinfecção.
8. Vestiários e sanitários do pessoal:
- a) Os vestiários e sanitários devem possuir duches e lavatórios com água corrente quente e fria e dispositivos de papel;
- b) As torneiras dos lavatórios devem ser acionadas por pedal ou outro dispositivo que dispense o uso das mãos;
- c) Estes locais nunca deverão ter ligação direta às salas de trabalho.
9. Rede de vias aéreas — todos os locais onde as carcaças são preparadas, circulam, são refrigeradas e conservadas devem ser equipados com uma rede de vias aéreas permitindo reduzir ao mínimo a manipulação das carnes.
10. Pisos e paredes — os edifícios devem ser providos de dispositivos de proteção contra insectos e roedores e concebidos de modo a permitir uma aplicação fácil das normas de higienização, e para esse efeito:
- a) Os pisos devem ser resistentes, perfeitamente estanques, antiderrapantes e com inclinações da ordem dos 3 % e rede de esgotos apropriada para escoamento de líquidos;
- b) As paredes interiores e o piso devem possuir um revestimento lavável;
- c) As paredes devem possuir até 3 metros de altura um revestimento resistente ao choque, impermeáveis, liso e imputrescível;
- d) As uniões das paredes com os tectos e os pisos devem ser arredondadas.
11. Ventilação:
- a) Em todos os locais deve ser assegurada a ventilação necessária;
- b) A evacuação de vapores, gases ou fumos deve ser efectuada em especial na triparia, no sector de subprodutos e no local de escaldão dos sumos por meio de equipamento adequado e de acordo com as normas em vigor.
12. Iluminação:
- a) A iluminação, natural ou artificial, deve ser adequada às características de cada local e de acordo com o fim a que este se destina sem que as cores das carnes, vísceras, etc., se alterem;
- b) A intensidade da iluminação não deverá ser inferior a 540 lx nas zonas de inspeção, 220 lx nas salas de trabalho e 110 lx nos outros locais.
13. Rede de águas:
- a) O matadouro tem de ser provido de água potável sob pressão, fria e quente, em quantidade suficiente para cobrir as suas necessidades;
- b) A rede de distribuição de águas deve ter o número necessário de dispositivos de saída de água para assegurar a limpeza e lavagem em todas as suas atividades, incluindo a higiene do pessoal;
- c) Deve existir um circuito de água quente (82°C) que abranja as naves de abate e preparação de carcaças, a triparia e as instalações sanitárias;
- d) Pode existir uma rede de distribuição, devidamente sinalizada, de água não potável para geradores de va-



por, instalações industriais frigoríficas, bocas-de-incêndio, jardinagem e outros serviços auxiliares, desde que não haja comunicação entre esta e a de água potável.

14. Esgotos, fossas ou tanques sépticos:

- a) Sem prejuízo do disposto em « I— Escolha do local de implantação» [n.º 2, alínea c)] e em « III — Instalações» [n.º 1, alínea i)] sobre as águas residuais, estas devem conter o mínimo sangue possível;
- b) As canalizações das águas residuais devem possuir uma superfície interior perfeitamente lisa e serem subterrâneas, com exceção das caleiras de recepção de águas nas salas de abate e triparias;
- c) Têm de permitir fácil observação, limpeza e desinfecção e possuir válvulas sifonadas grelhas de proteção e caixas de recolha de gorduras.

15. Equipamento e utensílios de trabalho:

Todo o equipamento e utensílios que estejam em contacto com as carnes e miudezas (facas, máquinas de preparação de dobradas, serras, tapetes rolantes, recipientes, etc.) devem ser em material inalterável e de fácil limpeza e desinfecção.

16. Higiene e segurança no trabalho:

- a) Os matadouros deverão ser concebidos de modo a garantir o máximo de higiene e segurança dos trabalhadores;
- b) Nas linhas de abate, triparia e subprodutos, para lavagem e desinfecção das mãos e utensílios de trabalho, junto aos postos de trabalho, devem ser instalados dispositivos com água fria e quente, munidos de torneiras acionadas por pedal ou outro sistema não manual;
- c) Nos acessos à triparia, subprodutos, vestiários e sanitários do pessoal devem existir dispositivos adequados à lavagem e desinfecção do calçado;
- d) As disposições tomadas deverão ter em atenção os regulamentos e recomendações em vigor no que respeita às doenças profissionais e acidentes de trabalho.

**DECRETO-LEI.N.º 11/2014**

**de 14 de Maio**

**REGIME DE IDENTIFICAÇÃO, REGISTO E  
CIRCULAÇÃO DOS ANIMAIS**

As linhas orientadoras do presente regime consistem em englobar num único diploma os vários momentos relevantes na defesa da sanidade pecuária e saúde pública, nomeadamente

a produção, o comércio e o transporte de gado, contrariando o trânsito ilegal de gado e roubo do mesmo, com vista a devolver a confiança dos consumidores na aquisição de carne produzida no território nacional.

Constitui objectivo do presente diploma contrariar o trânsito ilegal de gado no País, que tão graves consequências tem assumido no plano da sanidade pecuária e da saúde pública, através, por um lado, da regularização do sistema de marcação, identificação e registo dos animais das espécies bovina, bufalina, equina, suína, ovina e caprina de forma a assegurar a sua verificação e controlo das condições sanitárias e por outro da regularização do transporte e movimento das referidas espécies de animais.

Com efeito, é necessário criar um sistema de registo de explorações que responda às necessidades de planeamento, controlo e inspeção da produção pecuária, num clima de perfeita transparência e como mecanismo primeiro de garantir melhor desenvolvimento das atividades, desde a produção até ao abate do animal. Por outro lado, a marcação e identificação animal constituem um instrumento privilegiado de rastreabilidade, de acompanhamento, fundamental para assegurar a verificação da saúde animal.

Estes dois instrumentos, associados à criação e implementação de uma base de dados informatizada em que serão inscritas todas as explorações existentes no território, a identidade e os movimentos de animais, permitirão a localização rápida e precisa dos animais por razões de saúde animal. Consagra-se ainda a figura do bazar de gado, local de seleção e venda de animais, onde as preocupações de carácter sanitário são um imperativo, por forma a afastar do circuito comercial de animais portadores de doenças, mesmo que não transmissíveis aos seres humanos.

Por fim, o presente regime disciplina a circulação animal, procurando alcançar um equilíbrio entre as preocupações de bem-estar e de saúde animal.

Assim:

O Governo decreta, nos termos da alínea o), do n.º 1 do artigo 115.º da Constituição da República, para valer como Lei, o seguinte:

**CAPÍTULO I  
DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Artigo 1.º  
Objecto**

O presente Decreto-Lei estabelece o regime de identificação, registo e circulação de animais das espécies bovina, bufalina, equina, suína, ovina e caprina em território nacional:

- a) Regularizando o sistema de marcação, identificação e registo dos animais das espécies bovina, bufalina, equina, suína, ovina e caprina para assegurar a sua verificação e controlo das condições sanitárias;
- b) Regularizando o transporte e movimento das espécies de animais designados no número anterior com vista a combater o trânsito ilegal de gado e prevenir o roubo ou furto de animais.

**Artigo 2.º**  
**Âmbito**

O regime estabelecido no presente diploma e no Regulamento de Identificação, Registo e Circulação de Animais, publicado em anexo e que daquele faz parte integrante, é aplicável à detenção e circulação de gado no território nacional.

**Artigo 3.º**  
**Fiscalização**

A fiscalização do cumprimento do disposto no presente diploma e seu anexo, compete à Direção-Geral da Agricultura e Pecuária (D.G.A.P.) e aos Serviços da Pecuária e Veterinária Distritais (S.P.V.D.) do Ministério da Agricultura e Pescas (M.A.P.), sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

**CAPÍTULO II**  
**SANÇÕES**

**Artigo 4.º**  
**Contra-ordenações**

1. Constitui contra-ordenação, punível com coima cujo montante mínimo é de 50 (cinquenta) dólares americanos e máximo de 500 (quinhentos) dólares americanos, não podendo ser inferior ao valor dos animais desde que este não exceda os limites máximos atrás fixados:
  - a) O desrespeito das normas relativas a marcas de exploração e de identificação constantes do artigo 4.º do Regulamento anexo;
  - b) O desrespeito das obrigações dos detentores dos animais previstas no artigo 5.º do Regulamento anexo;
  - c) O desrespeito das normas relativas à identificação e registo de bovinos e bufalinos constantes dos artigos 6.º, 8.º n.º 3, 9.º e 10.º do Regulamento anexo;
  - d) O desrespeito das obrigações relativas à identificação e registo de ovinos e caprinos constantes nos artigos 14.º e 15.º do Regulamento anexo;
  - e) O desrespeito das obrigações relativas à identificação e registo de suínos constantes dos artigos 16.º e 17.º do Regulamento anexo;
  - f) O desrespeito das obrigações relativas à identificação e marcação de equinos constantes do artigo 18.º do Regulamento anexo;
  - g) O desrespeito das obrigações relativas aos centros de agrupamento, transportadores e comerciantes, previstas nos artigos 19.º, 20.º e 21.º do Regulamento anexo;
  - h) O desrespeito das obrigações relativas à circulação animal constantes dos artigos 22.º, 23.º, 24.º, 25.º, 27.º e 28.º do Regulamento anexo;
  - i) A falta de registo das explorações existentes à data da

entrada em vigor do presente diploma no prazo legal previsto para o efeito no artigo 30.º do Regulamento anexo, bem como a não comunicação da alteração de algum dos elementos constantes do registo daquelas explorações nos termos da mesma disposição legal.

2. O limite mínimo das coimas aplicadas às pessoas colectivas poderá elevar-se de 500 (quinhentos) dólares americanos até ao máximo de 1.000 (mil) dólares americanos.
3. A tentativa e a negligência são puníveis.
4. Nas contra-ordenações cometidas por negligência o limite máximo da coima prevista no correspondente tipo legal é reduzido a metade.

**Artigo 5.º**  
**Sanções acessórias**

1. Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa do proprietário, poderão ser aplicadas, simultaneamente com a coima, as seguintes sanções acessórias:
  - a) Perda de objetos pertencentes ao agente;
  - b) Interdição do exercício de uma profissão ou atividade cujo exercício dependa de título público, de autorização ou de homologação da D.G.A.P.;
  - c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
  - d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;
  - e) Encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença da D.G.A.P.;
  - f) Suspensão de autorizações, licenças e alvarás.
2. As sanções acessórias referidas nas alíneas b) a f) do número anterior têm a duração máxima de dois anos contados a partir do trânsito em julgado da decisão condenatória.

**Artigo 6.º**  
**Coimas**

1. Compete à S.P.V.D. da área da prática da infração a instrução dos processos de contra-ordenação relativos às matérias no âmbito das respectivas competências.
2. Compete ao Ministro da Agricultura e Pescas a aplicação das coimas e à D.G.A.P. a aplicação das sanções acessórias relativas às matérias no âmbito das respectivas competências.

**Artigo 7.º**  
**Pagamento das coimas**

O pagamento das coimas será feito pelo autor da infração diretamente aos Bancos ou Instituições Bancárias, de acordo com a Lei n.º 8/2008 de 30 de Julho.

### **CAPÍTULO III PROCEDIMENTOS DE APREENSÃO**

#### **Artigo 8.º Apreensão e meios de prova**

À apreensão, perícia e demais meios de prova e de obtenção de prova relativamente a animais e respectivos meios de transporte que circulem em circunstâncias indiciatórias da prática de um crime é aplicável o disposto no código de processo penal, bem como as normas constantes do presente diploma que as não contrariem.

#### **Artigo 9.º Tramitação processual**

1. As mercadorias que circulem em circunstâncias indiciatórias da prática de alguma das contra-ordenações previstas neste diploma, bem como os respectivos meios de transporte, são apreendidas, sendo aplicável à apreensão e perícia a tramitação processual prevista no presente artigo.
2. Da apreensão será elaborado o auto, a enviar à entidade instrutora.
3. A entidade apreensora nomeará fiel depositário o proprietário, o transportador ou outra entidade idónea.
4. O gado apreendido será relacionado e descrito com referência à sua quantidade, espécie, estado sanitário, valor presumível e sinais particulares que possam servir para a sua completa identificação, sendo feita menção de tudo em termo assinado pelos apreensores, pelo infractor, pelas testemunhas e pelo fiel depositário.
5. O original do termo de depósito ficará junto aos autos de notícia e apreensão, ficando o duplicado na posse do fiel depositário e o triplicado na da entidade apreensora.
6. A nomeação de fiel depositário será sempre comunicada pela entidade apreensora à D.G.A.P. ou S.P.V.D. da área da apreensão, a fim de se pronunciarem sobre o estado sanitário do gado apreendido, elaborando relatório, que é remetido à entidade instrutora.
7. A requerimento do interessado, o meio de transporte apreendido poderá ser-lhe entregue provisoriamente, mediante prestação de caução, por depósito em dinheiro ou garantia bancária, de montante equivalente ao valor que lhe for atribuído pela D.G.A.P. ou S.P.V.D. competente.
8. Os animais apreendidos serão conduzidos ao matadouro designado pela entidade apreensora, onde ficarão à responsabilidade dos serviços que o administram, os quais diligenciarão pelo seu abate imediato nos seguintes casos:
  - a) Gado cujo proprietário ou transportador se recuse a assumir a qualidade de fiel depositário;

- b) Proprietário ou transportador desconhecidos;
  - c) Quando o estado sanitário dos animais o aconselhe e seja determinado pela autoridade competente.
9. A carne do gado abatido nos termos do número anterior e considerada própria para consumo será vendida em leilão, com base no preço de garantia.
  10. Se as reses abatidas de acordo com o disposto no n.º 8 do presente artigo forem consideradas impróprias, pode ser promovido o seu aproveitamento e comercialização para outros fins legais.
  11. O gado referido no n.º 8 que não reúna condições para abate imediato, ou quando este não se justificar pelo seu valor zootécnico, mediante parecer do inspetor sanitário, pode, por decisão da autoridade competente, ser vendido através de leilão em hasta pública.
  12. O produto líquido da venda de carne dos animais referidos no presente artigo será depositado pela D.G.A.P. diretamente nos Bancos ou instituições Bancárias, de acordo com o artigo 7º do presente diploma.
  13. O produto líquido do leilão dos animais referidos no n.º 11 do presente artigo será depositado diretamente pelos seus compradores nos Bancos ou instituições Bancárias, de acordo com o artigo 7º do presente diploma.

### **CAPÍTULO IV DIPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS**

#### **Artigo 10º Medidas de ordenamento**

As autoridades administrativas e policiais poderão ser chamadas a prestar todo o auxílio que a D.G.A.P. e/ou os S.P.V.D. lhes solicitarem para a aplicação das medidas estipuladas, bem como a cooperar e zelar pelo cumprimento dos dispostos do presente diploma e Regulamento em anexo, que daquele faz parte integrante.

#### **Artigo 11º Regulamentos Complementares**

Os regulamentos específicos e complementares ao presente diploma serão elaborados pela D.G.A.P. e aprovados por Diploma Ministerial.

#### **Artigo 12º Período de adaptação**

As disposições legais constantes do presente diploma entrarão em vigor após o prazo de 18 meses a contar da sua publicação, dispondo aos proprietários ou responsáveis dos animais um período de adaptação às condições previstas neste diploma.

**Artigo 13º**  
**Entrada em vigor**

O presente diploma entra em vigor 2 meses a partir da sua publicação.

Aprovado em Conselho de Ministros em 25 de Fevereiro de 2014.

O Primeiro-Ministro,

\_\_\_\_\_  
**Kay Rala Xanana Gusmão**

O Ministro da Agricultura e Pescas

\_\_\_\_\_  
**Mariano Assanami Sabino**

Promulgado em 29 de Abril de 2014

Publique-se.

O Presidente da República,

\_\_\_\_\_  
**Taur Matan Ruak**

**ANEXO**

**Regulamento de Identificação, Registo e Circulação de Animais**

**CAPÍTULO I**  
**Disposições gerais**

**Artigo 1.º**  
**Objecto**

O presente regulamento estabelece as normas relativas à identificação, registo e circulação de animais, sem prejuízo das regras específicas em matéria de erradicação e controlo de doenças.

**Artigo 2.º**  
**Definições**

Para efeitos do presente Regulamento, entende-se por:

- a) “Animal” — qualquer animal das espécies bovina, bufalina, suína, ovina, caprina e equídeos;
- b) “Gado” — os animais domésticos das espécies bovina, bufalina, ovina, caprina, suína e equídeos;
- c) “Detenção” — a posse, numa base permanente ou temporária, inclusivamente durante o transporte, no mercado ou no matadouro, dos animais abrangidos pelo presente diploma;
- d) “Detentor” — qualquer pessoa singular ou colectiva responsável pelos animais, numa base permanente ou temporária, inclusivamente durante o transporte, no mercado ou no matadouro, dos animais abrangidos pelo presente diploma;
- e) “Criador” — qualquer pessoa singular ou colectiva proprietária de uma exploração;
- f) “Circulação” — qualquer movimentação dos animais desde a entrada no território nacional ou desde a exploração de nascimento até à posse do detentor final, que, salvo para os animais que morrem na exploração ou para os vendidos para fora do território nacional, é o matadouro;
- g) “Exploração” — qualquer estabelecimento, construção ou, no caso de uma criação ao ar livre, qualquer local onde os animais sejam mantidos, criados ou manipulados;
- h) “Autoridade competente” — a Direção-Geral da Agricultura e Pecuária (D.G.A.P.) que poderá delegar as competências que lhe são atribuídas pelo presente diploma noutra entidade ou serviço;
- i) “Comércio” — o comércio, tanto de animais originários da República Democrática de Timor-Leste como de animais provenientes de países terceiros, que se encontrem dentro do território nacional;
- j) “Cartão de identificação” — documento emitido pela autoridade competente da D.G.A.P. ou entidade em quem esta delegue, podendo ser processado por mecanismo de saída de computador, do qual consta a identificação do animal / rebanho a que respeita, os exames sanitários e intervenções profilácticas a que o ou os animais foram submetidos, datas de efetivação, resultados obtidos e classificação do efetivo ou unidade epidemiológica de origem. Consoante se trate de bovinos e bufalinos ou de ovinos e caprinos, este cartão é, respectivamente, de modelo individual ou de rebanho;
- k) “Destacável do cartão de identificação de rebanho” — documento emitido pela S.P.V.D. competente em função da área da exploração de origem, com base nos registos do cartão sanitário de rebanho respectivo, a utilizar em substituição daquele quando a deslocação ou transação a efetuar comporte, unicamente, uma parcela do número de animais inscritos naquele cartão de identificação, podendo, no caso de efetivos indemnes ou oficialmente indemnes, o documento ser emitido pelo criador, mediante a autorização por escrito das autoridades competentes e ser verificado e autenticado pelos S.P.V.D. responsável pela área da exploração;

- l) “Guia de trânsito” — documento emitido pela D.G.A.P. ou S.P.V.D. competente em função da área da exploração de origem que autoriza a deslocação do ou dos animais e determina expressamente as condicionantes de natureza profiláctica ou de polícia sanitária a que o transportador ou adquirente se obriga;
- m) “Credencial sanitária” — documento a emitir pela S.P.V.D. competente em função da área da exploração de destino dos animais a transportar, onde constem as exigências e condicionantes para a emissão de Guia de trânsito;
- n) “Certificado sanitário veterinário” — documento emitido por médico veterinário designado pela D.G.A.P. que implica a inspeção prévia dos animais a deslocar e dos efetivos em que se integram, para efeitos de certificação do seu estado sanitário e determinação da classe do efetivo onde podem integrar-se;
- o) “Oficiais de pecuária e veterinária” — funcionário da D.G.A.P. ou veterinário designados pela autoridade competente;
- p) “Meio de transporte” — as partes de veículos automóveis, navios e aeronaves utilizados para o carregamento e transporte dos animais, bem como os contentores para transporte por terra, mar ou ar;
- q) “Transporte” — qualquer movimento de animais efectuado com o auxílio de um meio de transporte, incluindo a carga e a descarga dos animais;
- r) “Bazar de gado” — qualquer local, nomeadamente centros de recolha e mercados, onde são agrupados os animais provenientes de diferentes explorações de origem com vista à constituição de lotes destinados ao comércio, devendo satisfazer as exigências estabelecidas no artigo 19.º do presente regulamento;
- s) “Comerciante” — pessoa singular ou colectiva que compra e vende, direta ou indiretamente, animais para fins comerciais, que tem uma rotação regular desses animais, que, no prazo máximo de 30 dias a contar da aquisição dos animais, os revende ou transfere das primeiras instalações para outras que não são da sua propriedade, que se encontra registada e que satisfaz as condições estabelecidas no artigo 21.º do presente regulamento.

**Artigo 3.º**  
**Lista de Explorações**

1. A D.G.A.P. deve dispor de uma lista atualizada de todas as explorações situadas no território nacional em que existam animais abrangidos pelo presente diploma, na qual se mencionem as espécies de animais existentes e os seus proprietários, devendo essas explorações constar da referida lista durante três anos após o desaparecimento dos animais.
2. Na lista referida no número anterior deve igualmente constar a marca utilizada para identificação da exploração, assim como a respectiva classificação sanitária.

**Artigo 4.º**  
**Marca de exploração**

1. Entende-se por marca de exploração o conjunto de dígitos que permite individualizar a exploração no distrito respectivo e que deve obedecer às características estabelecidas pela D.G.A.P..
2. Os animais abrangidos pelo presente diploma devem ostentar marcas de identificação, que respeitam os seguintes princípios gerais:
  - a) Devem ser aplicadas no mínimo antes de os animais abandonarem a exploração de nascimento;
  - b) Não podem ser retiradas ou substituídas sem autorização da D.G.A.P., e sempre que uma marca se tenha tornado ilegível ou perdido, aplicar-se-á uma nova marca.
3. O modelo das marcas é aprovado pela D.G.A.P., devendo aquelas ser à prova de falsificação, legíveis durante toda a vida do animal, não podendo ser utilizadas mais de uma vez e concebidas de modo a permanecerem apostas no animal sem prejudicarem o seu bem-estar.

**Artigo 5.º**  
**Obrigações dos detentores**

Os detentores dos animais devem fornecer à D.G.A.P. e aos S.P.V.D., a pedido destas, todas as informações relativas à origem, identificação e, se for caso disso, destino dos animais que tiverem possuído, detido, transportado, comercializado ou abatido.

**CAPÍTULO II**  
**Identificação e registo de bovinos e bufalinos**

**Artigo 6.º**  
**Princípios gerais**

1. O regime de identificação e registo de bovinos e bufalinos deve incluir os seguintes elementos:
  - a) Marcas auriculares para identificação individual dos animais;
  - b) Base de dados informatizada;
  - c) Cartão de identidade para os animais;
  - d) Registos individuais mantidos em cada exploração.
2. Todos os bovinos e bufalinos de uma exploração devem ser identificados por uma marca auricular aplicada na orelha direita, devendo esta ter o código de identificação que permita identificar cada animal e a exploração em que este nasceu.
3. A marca auricular deve ser aplicada num prazo inferior a 30 dias a contar da data de nascimento do bovino ou bufalino, e, em qualquer caso, antes de este deixar a exploração em que nasceu.

4. As marcas de identificação devem ser atribuídas à exploração, distribuídas e aplicadas nos animais da forma determinada pela D.G.A.P..
5. As marcas auriculares não podem ser retiradas ou substituídas sem autorização da D.G.A.P..
6. Qualquer bovino ou bufalino importado de um país terceiro e que permaneça no território nacional deve ser identificado na exploração de destino por duas marcas auriculares que satisfaçam as disposições do presente diploma, num prazo de 20 dias a contar da realização dos controlos e, em qualquer caso, antes de deixar a exploração.
7. A identificação inicial efectuada pelo país terceiro deve ser registada na base de dados informatizada ou, se essa base ainda não estiver completamente operacional, nos registos referidos no n.º1 do presente artigo.

#### **Artigo 7.º** **Marcas auriculares**

1. As marcas de identificação para a espécie bovina e bufalina devem respeitar as seguintes características:
  - a) Conterem os conjuntos de caracteres que vierem a ser definidos pela D.G.A.P., compreendendo a marca de exploração definida no artigo 4.º;
  - b) As marcas de identificação serão produzidas de forma a:
    - i. Serem de matéria plástica flexível;
    - ii. Serem infalsificáveis e de fácil leitura durante toda a vida do animal;
    - iii. Não serem reutilizáveis;
    - iv. Serem concebidas de forma a manterem-se presas ao animal sem provocar sofrimento;
    - v. Ostentarem apenas inscrições indeléveis.
  - c) As marcas de identificação respeitarão o seguinte modelo:
    - i. Cada marca é constituída por duas partes: macho e fêmea;
    - ii. Cada uma dessas partes contem apenas as informações previstas na alínea a).
2. A D.G.A.P. prevê no modelo de marca de identificação os conjuntos de caracteres, as dimensões exatas, no que respeita a largura e comprimento, de cada parte da marca, bem como a altura máxima dos caracteres.
3. A D.G.A.P. pode permitir ou prever a utilização de modelos distintos aos previstos no presente Regulamento de marca de identificação que se encontrem atualmente em uso, até à sua inutilização.

#### **Artigo 8.º** **Base de dados**

1. A D.G.A.P. criará uma base de dados informatizada.
2. A base de dados informatizada deverá estar plenamente operacional no prazo de 36 meses a contar da data de entrada em vigor do presente diploma.
3. Os detentores de bovinos e bufalinos, com exceção dos transportadores, devem comunicar à D.G.A.P., a partir do momento em que a base de dados informatizada estiver plenamente operacional, todas as movimentações para a exploração e a partir desta e todos os nascimentos, mortes, desaparecimentos e quedas de brincos de animais na exploração, bem como as respectivas datas, no prazo de 30 dias a contar da respectiva ocorrência.
4. Para efeitos do disposto no número anterior, os detentores deverão preencher as declarações modelo a aprovar por despacho do Ministro da Agricultura e Pescas, mediante proposta da D.G.A.P..

#### **Artigo 9.º** **Cartão de Identificação**

1. A D.G.A.P. emitirá um cartão de identificação para cada bovino e para cada bufalino no prazo de 30 dias a contar da notificação do seu nascimento ou, no caso de animais importados de países terceiros no prazo de 30 dias a contar da emissão das autorizações ou licenças necessárias ao abrigo da legislação aplicável.
2. Os bovinos e os bufalinos não podem circular sem estar acompanhados do seu cartão de identificação.
3. Em caso de morte de um bovino ou de um bufalino, o cartão de identificação é devolvido pelo detentor aos respectivos S.P.V.D. num prazo de 10 dias a contar da morte do animal.
4. Os S.P.V.D. são responsáveis pela devolução dos cartões de identificação à D.G.A.P..
5. O cartão de identificação contém, no mínimo, os seguintes elementos:
  - a) Código de identificação;
  - b) Data de nascimento;
  - c) Sexo;
  - d) Raça;
  - e) Código da exploração de nascimento;
  - f) Códigos de todas as explorações onde o animal foi mantido e datas de circulação;
  - g) Assinatura do detentor, com exceção do transportador;
  - h) Autoridade que emitiu o cartão de identificação;

- i) Data da emissão do cartão de identificação;
  - j) Ações sanitárias e profiláticas.
6. O elemento previsto na alínea e) do número anterior é facultativo durante 24 meses a contar da entrada em vigor do presente diploma, findos os quais se torna obrigatório.
7. Cada detentor deve preencher o cartão de identificação imediatamente à chegada e antes da partida de cada animal da exploração, se for caso disso, e assegurar que o cartão de identificação acompanhe o animal nos termos do presente diploma.

#### **Artigo 10.º** **Registo**

1. Todos os detentores de animais de espécie bovina e bufalina, com exceção dos transportadores, devem manter um registo em que se indique o número de animais presentes na exploração.
2. O registo a que se refere o número anterior é efectuado em modelo aprovado por despacho do Ministro da Agricultura e Pescas, sob proposta da D.G.A.P., e contém designadamente as seguintes informações:
  - a) Código de identificação;
  - b) Data de nascimento;
  - c) Sexo;
  - d) Raça;
  - e) Data da morte do bovino na exploração;
  - f) No caso dos bovinos ou bufalinos que abandonem a exploração, o nome e o endereço do detentor, com exceção do transportador, ou o código de identificação da exploração para a qual o bovino ou bufalino foi transferido, bem como a data da partida;
  - g) No caso dos animais que cheguem à exploração, o nome e o endereço do detentor, com exceção do transportador, ou o código de identificação da exploração da qual o animal foi transferido, bem como a data da chegada;
  - h) Nome e assinatura do representante da autoridade competente que verificou o registo e data em que procedeu a tal verificação;
  - i) Classificação sanitária do efetivo.

#### **Artigo 11.º** **Controlo**

1. A D.G.A.P. procede a inspeções que abrangem anualmente pelo menos 5% das explorações situadas no território nacional, aumentando o nível mínimo de controlo caso sejam detectadas faltas de conformidade com o presente diploma.

2. O nível de controlo previsto no número anterior poderá ser de 2,5%, quando a base de dados estiver plenamente operacional.
3. A seleção das explorações a inspecionar será feita com base numa análise de riscos que terá em conta:
  - a) Número de animais da exploração;
  - b) Critérios de saúde pública e sanidade animal;
  - c) Alterações significativas de situação relativamente a anos anteriores;
  - d) O resultado das inspeções efectuadas em anos anteriores, nomeadamente quanto à correta manutenção do registo de exploração e de cartão de identificação dos animais presentes na exploração.
4. Cada inspeção será objecto de um relatório em modelo aprovado pela D.G.A.P. que apresente os seguintes elementos:
  - a) Resultado de todos os controlos efectuados, com descrição dos elementos não satisfatórios apurados;
  - b) Identificação das pessoas presentes.
5. O relatório será dado a assinar ao produtor, que poderá produzir observações sobre o mesmo.
6. As inspeções decorrem sem aviso prévio e, nos casos de controlo, abrangem todos os animais da exploração cuja identificação esteja prevista.
7. Caso não seja possível reunir todos os animais em quarenta e oito horas, pode ser efectuada uma inspeção por amostragem, desde que esteja garantido um nível de controlo seguro.

#### **Artigo 12.º** **Relatório anual**

- A D.G.A.P. elabora um relatório anual que contempla os seguintes elementos:
- a) O número de explorações existentes;
  - b) O número de inspeções efectuadas;
  - c) O número de animais inspeccionados;
  - d) As contravenções detectadas;
  - e) As sanções aplicadas.

#### **Artigo 13.º** **Restrições à movimentação de animais**

1. Serão impostas restrições à movimentação de todos os animais para ou a partir de uma exploração quando não possuam:
  - a) Marcas auriculares que os identifiquem individualmente;

- b) Cartão de identificação devidamente preenchido;
  - c) Registos individuais na exploração.
2. Serão ainda impostas restrições à movimentação de animais quando:
    - a) O detentor não notifique à autoridade competente os movimentos de ou para a sua exploração;
    - b) O detentor não notifique à autoridade competente um nascimento ou uma morte.
  3. As restrições à movimentação são aplicáveis até que se encontrem satisfeitos os requisitos previstos no presente artigo.
  4. Se o detentor de um bovino ou bufalino não puder provar a identificação do animal no prazo de cinco dias úteis, este deve ser abatido sob a supervisão dos oficiais dos S.P.V.D. da área de ocorrência designados pela D.G.A.P., sem que haja lugar a qualquer compensação por parte da autoridade competente.
  5. As restrições à movimentação são determinadas pela D.G.A.P., sendo no caso de aplicação do n.º 2 do presente artigo, necessário fixar o número de animais sujeito à restrição.

### **CAPÍTULO III**

#### **Identificação e registo de ovinos e caprinos**

##### **Artigo 14.º Registo**

1. Os detentores de ovinos e caprinos cujas explorações constem da lista prevista no n.º 1 do artigo 3.º devem manter um registo em que se indique o número de ovinos e caprinos presentes na sua exploração.
2. As deslocações de ovinos e caprinos deverão ser comunicadas à D.G.A.P., com indicação do número de animais envolvidos em cada operação de entrada e saída, consoante o caso, a origem ou destino dos animais e a data das deslocações.
3. O modelo de registo é aprovado por despacho do Ministro da Agricultura e Pescas, mediante proposta da D.G.A.P..
4. A autoridade competente emite um cartão de identificação de rebanho por cada efetivo detentor de marca de exploração.
5. No caso de cessação de atividade deve ser devolvido à autoridade competente o cartão de identificação de rebanho.

##### **Artigo 15.º Marcação e identificação**

1. Os ovinos e caprinos devem ser marcados, o mais rapidamente possível e sempre antes de deixarem a exploração, com a respectiva marca da exploração, que permita

relacionar o animal com a sua exploração de origem e fazer uma referência à lista referida no n.º 1 do artigo 3.º, devendo os documentos de acompanhamento mencionar essa marca.

2. Entende-se por marca de exploração de origem o conjunto de dígitos que permite individualizar a exploração na respectiva S.P.V.D. e que obedece às características estabelecidas pela D.G.A.P..
3. Esta marcação é da responsabilidade do detentor.
4. O pavilhão auricular esquerdo é reservado para a aposição de marcas de identificação relativas a medidas oficiais de profilaxia médica e ou sanitária, devendo as marcas obedecer às seguintes disposições:
  - a) As marcas de identificação contêm as siglas da autoridade competente e um código de caracteres conforme estabelecido pela D.G.A.P.;
  - b) A marca da exploração em que o animal foi intervençionado pela primeira vez deve ser inscrita manualmente por baixo do código anterior pela autoridade competente;
  - c) As marcas de identificação serão produzidas de forma a:
    - i. Serem de matéria plástica flexível;
    - ii. Serem infalsificáveis e de fácil leitura durante toda a vida do animal;
    - iii. Não serem reutilizáveis;
    - iv. Serão concebidas de forma a manterem-se presas ao animal sem provocar sofrimento;
  - d) As marcas de identificação respeitarão o seguinte modelo:
    - i. Cada marca é constituída por duas partes: macho e fêmea;
    - ii. Cada uma dessas partes contem apenas as informações previstas nas alíneas a) e b).
5. As marcas auriculares não podem ser retiradas ou substituídas sem autorização da autoridade competente.
6. As marcas de identificação devem ser atribuídas à exploração, distribuídas e aplicadas nos animais de forma determinada pela autoridade competente.

### **CAPÍTULO IV**

#### **Identificação e registo de suínos**

##### **Artigo 16.º Registo**

1. Todos os detentores de animais da espécie suína incluídos na lista prevista no n.º 1 do artigo 3.º devem manter um registo em que se indique o número de animais presentes na sua exploração.



2. O registo a que se refere o número anterior deve incluir uma informação atualizada de todas as deslocações de animais, número de animais envolvidos em cada operação de entrada e saída, com menção, consoante o caso, da origem ou destino dos animais e da data da deslocação.
3. O modelo de registo é aprovado por despacho do Ministro da Agricultura e Pescas, mediante proposta da D.G.A.P..
4. Em alternativa ao modelo previsto no n.º 3, a autoridade competente pode autorizar a sua substituição por sistema informático com segurança e registos equivalentes, para o que emite a respectiva declaração individual de autorização.
5. Sem prejuízo do disposto no presente artigo, no caso de suínos de raça pura e híbridos inscritos num livro genealógico, pode ser reconhecido um sistema de registo baseado numa identificação individual dos animais, se esse sistema oferecer garantia equivalente a um registo.

**Artigo 17.º**  
**Marcação e identificação**

1. Os animais da espécie suína existentes numa exploração devem ser marcados através de tatuagem com marca dessa exploração:
  - a) Os suínos nascidos na exploração devem ser marcados no pavilhão auricular direito;
  - b) Os suínos que transitaram da exploração de nascimento para outra exploração devem ser marcados com tatuagem no pavilhão auricular esquerdo com a marca desta exploração;
  - c) Os suínos provenientes de países terceiros e destinados a uma exploração devem ser marcados com uma tatuagem no pavilhão auricular esquerdo com a marca desta exploração;
  - d) Os suínos que transitarem para um bazar de gado devem ser marcados com tatuagem no pavilhão auricular esquerdo com a marca desse bazar.
2. Nenhum suíno pode deixar a exploração ou bazar de gado sem a respectiva marcação, devendo os documentos de acompanhamento mencionar essa marca.
3. Em casos devidamente justificados, em alternativa à tatuagem, pode ser utilizada uma marca auricular autorizada pela D.G.A.P..
4. A marcação dos suínos é da responsabilidade do detentor.

**CAPÍTULO V**  
**Identificação e marcação de equídeos**

**Artigo 18.º**  
**Identificação e marcação**

1. Os equídeos são identificados pelo resenho onde conste a pelagem, o sexo, idade e marcas particulares, rodopios e

sinais particulares e ainda pelas marcas do criador e número de identificação por si atribuídos.

2. As marcas e os números serão feitos a fogo.
3. O tipo de marcação é o definido por cada livro genealógico, sendo a identificação efectuada exclusivamente pelo certificado de origem, quando no respectivo livro genealógico não esteja prevista a marcação por qualquer meio físico.
4. A marcação dos equídeos é da responsabilidade do detentor.

**CAPÍTULO VI**

**Bazares de gado, transportadores e comerciantes**

**Artigo 19.º**  
**Condições dos bazares de gado**

1. Os bazares de gado deverão satisfazer as seguintes condições mínimas:
  - a) Estarem sob a supervisão de um oficial da D.G.A.P. ou dos S.P.V.D. que garanta, em especial:
    - i. Que os animais abrangidos pelo presente regulamento não contactem em momento algum com outros animais que não tenham o mesmo estatuto sanitário;
    - ii. Que os animais sejam transportados em meios de transporte que satisfaçam as disposições do artigo 20.º deste regulamento;
  - b) Serem limpos e desinfectados antes de cada utilização, de acordo com as instruções do oficial da D.G.A.P. ou dos S.P.V.D.;
  - c) Estarem dotados, em função da capacidade de acolhimento:
    - i. De instalações reservadas exclusivamente para esse fim;
    - ii. De instalações apropriadas que permitam carregar, descarregar e acomodar convenientemente os animais, abeberá-los, alimentá-los e administrar-lhes todos os tratamentos necessários, devendo essas instalações ser fáceis de limpar e desinfectar;
    - iii. De infraestruturas de inspeção adequadas;
    - iv. De infraestruturas de isolamento adequadas;
    - v. De equipamentos apropriados para desinfeção das instalações e camiões;
    - vi. De uma área de armazenagem adequada para a forragem, camas e estrume;
    - vii. De um sistema adequado de recolha das águas usadas;
- d) Só admitirem animais identificados e provenientes de

efetivos oficialmente indemnes de brucelose, septicemia hemorrágica e outras doenças a definir pela D.G.A.P. ou outras zoonoses transmissíveis aos seres humanos ou animais de abate que satisfaçam as condições previstas no presente regulamento, devendo para o efeito, quando os animais são admitidos, o proprietário ou o responsável do bazar proceder ou mandar proceder à verificação das marcas de identificação dos animais e dos documentos sanitários ou outros documentos de acompanhamento específicos da espécie ou categoria em questão;

- e) Serem periodicamente inspeccionados a fim de se verificar se continuam a ser preenchidas as condições que permitiram a sua aprovação.
2. O proprietário ou o responsável do bazar de gado é obrigado, com base no documento de acompanhamento ou com base nos números ou marcas de identificação dos animais, a inscrever num registo ou suporte informático e a conservar durante, pelo menos, três anos as seguintes informações:
    - a) O nome do proprietário, a origem, a data de entrada, a data de saída, o número e a identificação dos animais chegados ao bazar e o seu destino previsto;
    - b) O número de registo do transportador e a matrícula do camião que descarrega ou carrega os animais no centro.
  3. A autoridade competente atribuirá um número de autorização a cada bazar de gado aprovado, podendo esta autorização ser limitada a uma determinada espécie, a animais destinados à reprodução e produção ou a animais destinados ao abate.
  4. Os bazares de gado, quando em funcionamento, devem dispor de um número suficiente de oficiais da pecuária e veterinária para executar todas as suas atribuições.
  5. Os bazares de gado dispõem de um período de três anos a contar da data de entrada em vigor do presente diploma para proceder à respectiva adaptação, com vista ao cumprimento de todos os requisitos previstos no presente artigo.

#### **Artigo 20.º** **Transportadores**

1. Os transportadores devem observar as seguintes condições:
  - a) Utilizar, para o transporte dos animais, meios de transporte que sejam:
    - i. Construídos de modo que as fezes, a cama ou a forragem dos animais não possam verter ou cair para fora do veículo;
    - ii. Limpos e desinfectados com desinfectantes autorizados pela autoridade competente, imediatamente depois de cada transporte de animais ou de qualquer outro produto que possa afectar a saúde animal e, se necessário, antes de novo carregamento de animais;

b) Dispor de instalações de limpeza e de desinfecção apropriadas, aprovadas pela autoridade competente, incluindo instalações de armazenagem da cama e do estrume, ou comprovar que essas operações são efectuadas por terceiros aprovados pela autoridade competente.

2. O transportador deve, em relação a cada veículo destinado ao transporte de animais, assegurar a manutenção de um registo, durante um período mínimo de três anos, contendo, pelo menos, as seguintes informações:
  - a) Local e data de carregamento e nome ou firma da exploração ou bazar de gado onde os animais foram carregados;
  - b) Local e data de entrega, nome ou firma e endereço do ou dos destinatários;
  - c) Espécie e número de animais transportados;
  - d) Data e local de desinfecção;
  - e) Indicação pormenorizada da documentação de acompanhamento.
3. Os transportadores assegurarão que os animais transportados não entrem em contacto com animais de estatuto inferior em momento algum da viagem, desde a saída da exploração de origem ou do bazar de gado até à chegada ao respectivo destino.
4. Os transportadores comprometer-se-ão por escrito a, nomeadamente:
  - a) Tomar todas as medidas necessárias para dar cumprimento ao presente regulamento;
  - b) Confiar o transporte de animais a pessoas com as aptidões e competência profissionais e conhecimentos necessários.

#### **Artigo 21.º** **Comerciantes**

1. Os comerciantes devem estar devidamente aprovados pelo organismo competente do Ministério do Comércio, Indústria e Ambiente e do Ministério da Justiça, e possuir um número de autorização atribuído pela D.G.A.P., bem como satisfazer, pelo menos, as seguintes condições:
  - a) Negociarem apenas em animais identificados e provenientes de efetivos oficialmente indemnes de brucelose, *septicemia haemoragica* e de outras doenças a definir pela D.G.A.P. dos bovinos ou animais de abate que satisfaçam as condições fixadas no presente regulamento e outras zoonoses transmissíveis aos seres humanos, devendo ainda assegurar que os animais estão devidamente identificados e acompanhados dos documentos sanitários específicos das espécies em causa.
  - b) Inscreverem, com base no documento de acompanhamento dos animais ou com base nos números ou marcas

de identificação dos animais, num registo ou suporte informático, a conservar durante pelo menos três anos, as seguintes informações:

- i. O nome do proprietário, a origem, a data de compra, as categorias, o número e a identificação dos animais comprados;
  - ii. O número de registo do transportador e ou o número de licença do camião que entrega e transporta os animais;
  - iii. O nome e o endereço do comprador e o destino dos animais;
  - iv. Cópias dos itinerários seguidos e das guias de trânsito;
- c) Caso o comerciante detenha animais nas suas instalações, deve assegurar que:
- i. Seja dada formação específica ao pessoal responsável pelos animais no que se refere à aplicação dos requisitos do presente regulamento e ao tratamento e bem-estar dos animais;
  - ii. Os oficiais dos S.P.V.D. ou veterinário designado pela D.G.A.P. realize inspeções e eventualmente análises periódicas aos animais e que sejam tomadas todas as medidas necessárias para evitar a propagação de doenças.

2. A instalação utilizada pelos comerciantes no exercício da sua atividade deverá satisfazer, pelo menos, as seguintes condições:

- a) Estar sob a supervisão de oficiais dos S.P.V.D. ou D.G.A.P.;
- b) Ser dotada:
  - i. De instalações adequadas com capacidade suficiente e em particular infraestruturas de inspeção adequadas e infraestruturas de isolamento de modo a poder isolar todos os animais caso ocorra uma doença contagiosa;
  - ii. De instalações apropriadas para descarregar os animais e, se necessário, os acomodar convenientemente, abeberá-los, alimentá-los e prestar-lhes todos os tratamentos que requeiram;
  - iii. De instalações fáceis de limpar e desinfetar;
  - iv. De uma área de recolha adequada para camas e estume;
  - v. De um sistema adequado de recolha das águas usadas.
- c) Ter sido previamente limpa e desinfetada antes de cada utilização, de acordo com as instruções do oficial dos S.P.V.D. ou do veterinário designado pela D.G.A.P..

3. A autoridade competente efetua inspeções periódicas para verificar o cumprimento dos requisitos pertinentes do presente artigo.
4. Sem prejuízo do disposto na alínea a) do n.º1 do presente artigo, a autoridade competente pode autorizar a comercialização de animais identificados que não satisfaçam as condições previstas naquela alínea, desde que esses animais sejam conduzidos imediatamente a um matadouro sem transitar pelas respectivas instalações, para serem abatidos, nesse matadouro, o mais rapidamente possível, a fim de evitar a propagação de doenças.
5. No caso previsto no número anterior, deverão ser tomadas as providências necessárias para que, ao chegarem ao matadouro, aqueles animais não possam entrar em contacto com outros e para que sejam abatidos separadamente dos restantes.

## **CAPÍTULO VII** **Circulação animal**

### **Artigo 22.º**

#### **Documentos de acompanhamento dos animais**

1. A circulação de animais das espécies bovina, suína, bufalina, ovina e caprina é, obrigatoriamente realizada com Guia de trânsito de modelo a aprovar pela D.G.A.P..
2. Para além da documentação referida no número anterior é ainda obrigatório o acompanhamento dos animais com o cartão de identificação devidamente preenchido ou destacável do cartão de identificação de rebanho, atualizados há menos de 12 meses.
3. No caso de, por razões alheias ao proprietário, os animais a transportar não terem sido submetidos a qualquer das ações profiláticas ou sanitárias obrigatórias, devem sempre fazer-se acompanhar de declaração emitida pela autoridade competente, justificativa daquela impossibilidade.
4. Com exceção dos animais destinados a abate imediato, é interdito o transporte ou ajuntamento de animais com origem em efetivos com diferente estatuto sanitário.
5. Os animais destinados a abate sanitário serão obrigatoriamente transportados diretamente para o matadouro indicado na respectiva guia, sendo interdito qualquer contacto, quer no veículo, quer durante o itinerário, com animais para exploração em vida.
6. Nos efetivos bovinos indemnes e oficialmente indemnes a circulação animal faz-se a coberto apenas da declaração de deslocações em substituição da guia de trânsito.

### **Artigo 23.º**

#### **Documentos de acompanhamento de equídeos**

1. A circulação de equídeos deverá fazer-se com um dos seguintes documentos:
  - a) Documentação de identificação de equídeos— certificado de origem;

- b) Passaporte para cavalos emitido pela Federação Equestre Internacional.
2. A circulação de equídeos para exploração ou bazar de gado faz-se a coberto de guia de trânsito a que se refere o n.º 1 do artigo 22.º.

#### **Artigo 24.º**

##### **Preenchimento dos documentos de acompanhamento**

1. As guias serão passadas sem emendas, por espécie e por exploração em nome do proprietário dos animais.
2. O itinerário deve constar da guia, especificando os locais mais conhecidos do percurso por onde o transporte se efetuará obrigatoriamente.
3. A validade da guia será a estritamente necessária para se efetuar o trânsito, não podendo, em qualquer caso, exceder as setenta e duas horas.
4. No ato de emissão das guias será apresentada a documentação comprovativa de os animais terem sido sujeitos às provas sanitárias e profiláticas oficialmente exigidas e serão certificadas as mesmas na base de dados existente.
5. Se o efetivo perder o estatuto de indenne ou oficialmente indenne, o criador deve no prazo de 10 dias apresentar na autoridade competente as guias de trânsito previamente fornecidas e não utilizadas.
6. A emissão das guias de trânsito é da competência da D.G.A.P. ou dos S.P.V.D., podendo no entanto ser delegada em entidades de reconhecida idoneidade.
7. No caso de cessação de atividade devem ser devolvidas à autoridade competente as guias de trânsito não utilizadas ainda na posse dos criadores ou entidades à D.G.A.P. ou S.P.V.D..

#### **Artigo 25.º**

##### **Circuito dos documentos de acompanhamento**

1. A guia de trânsito para abate imediato é emitida em duplicado, com os seguintes destinos:
  - a) O original acompanhará os animais, sendo entregue no matadouro de destino e posteriormente remetido à D.G.A.P. ou S.P.V.D. da área da exploração de origem, na sequência do preenchimento do controlo veterinário;
  - b) O duplicado ficará em arquivo da entidade emissora.
2. A guia de trânsito para exploração em vida e para bazar de gado é preenchida pela entidade emissora, em duplicado, com os destinos abaixo indicados:
  - a) O original manter-se-á na posse do transportador dos animais, que o entregará ao destinatário, que procede ao seu arquivo;

- b) O duplicado ficará na posse da entidade emissora, que procede ao seu arquivo.

3. A credencial, de modelo a aprovar pela D.G.A.P., é preenchida em duplicado, tendo os exemplares o seguinte destino:

- a) O original é entregue ao interessado, que o apresenta na D.G.A.P. ou nos S.P.V.D. da área onde se encontram os animais a deslocar;
- b) O duplicado fica em arquivo na entidade emissora.

4. Tratando-se de circulação de gado entre dois distritos, os S.P.V.D. da área da exploração de origem deverão comunicar imediatamente a deslocação aos S.P.V.D. da área da exploração de destino.

5. A declaração de deslocações é preenchida em quadruplicado, tendo os exemplares o seguinte destino:

- a) O original é enviado pela entidade emissora à base de dados referida no artigo 8.º;
- b) O duplicado fica em arquivo na entidade emissora;
- c) O triplicado acompanha os animais, sendo entregue ao destinatário, que procede ao seu envio à base de dados na sequência do preenchimento da parte referente ao destino;
- d) O quadruplicado acompanha os animais, sendo entregue ao destinatário, que procede ao seu arquivo após preenchimento da parte referente ao destino.

6. A declaração de nascimentos, morte, desaparecimento e quedas de brincos é preenchida em duplicado, tendo os exemplares o seguinte destino:

- a) O original é enviado pela entidade emissora à base de dados referida no artigo 8.º;
- b) O duplicado fica em arquivo na entidade emissora.

#### **Artigo 26.º**

##### **Documentos**

1. A emissão dos documentos referidos neste regulamento será providenciada pela D.G.A.P., competindo a sua distribuição aos S.P.V.D..
2. Os documentos referidos neste regulamento poderão ser emitidos por computador, desde que contenham os mesmos dados, bem como configuração gráfica idêntica e impressão em papel próprio.
3. No ato do fornecimento dos documentos, os S.P.V.D. deverão:
  - a) Providenciar o seu registo em livro próprio de folhas fixas, com numeração seguida e termos de abertura e encerramento;

- b) Providenciar o preenchimento ou impressão dos campos relativos à identificação do criador, à exploração de origem e à espécie animal a que diz respeito.
4. O registo a que refere o número anterior deve conter o nome do adquirente, número dos documentos vendidos, os respectivos números de série e data de venda.
5. Para os animais das espécies bovina, bufalina, equina, suína, ovina e caprina só são emitidas ou fornecidas guias de trânsito a quem fizer exibição de prova de ter efectuado a declaração de existências.

**Artigo 27.º**  
**Declaração de existências**

Sem prejuízo da demais legislação aplicável, os criadores de gado das espécies bovina, bufalina, equina, ovina e caprina ficam obrigados a proceder, durante o mês de Dezembro de cada ano, à declaração de existência junto dos S.P.V.D. da exploração, mediante apresentação do modelo a aprovar por despacho do Ministro da Agricultura e as Pescas, mediante proposta da D.G.A.P..

**Artigo 28.º**  
**Inutilização dos brincos**

1. Nos dias de abate, os brincos e demais documentação de transporte serão conferidos e guardados em embalagens seladas sob orientação do gestor do matadouro, que os remeterá mensalmente à D.G.A.P. ou aos S.P.V.D., com relação anexa da qual constem a identificação dos animais abatidos.
2. Competirá aos S.P.V.D. proceder à inutilização dos brincos e demais documentação de transporte, de tudo elaborando autos de destruição, que são remetidos à D.G.A.P. com as relações a que alude o número anterior.

**Artigo 29.º**  
**Epizootias**

Em situações excepcionais, nomeadamente em caso de surto de qualquer epizootia, a D.G.A.P. pode determinar outras medidas de condicionamento e de polícia sanitária adequadas a impedir a dispersão da doença, das quais deve ser dado conhecimento aos criadores da área afectada pelos meios mais rápidos e eficazes.

**CAPÍTULO VIII**  
**DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS**

**Artigo 30.º**  
**Disposições transitórias**

1. Sem prejuízo da demais legislação aplicável, os criadores e comerciantes de gado das espécies bovina, bufalina, suína, equina, ovina e caprina ficam obrigados a proceder, no prazo de 12 meses a contar da entrada em vigor do presente diploma, ou do início de atividade, ao registo das suas

explorações mediante a apresentação de modelo a aprovar pela D.G.A.P., junto dos S.P.V.D. da área da exploração.

2. É obrigatória a comunicação aos S.P.V.D. da área da exploração da alteração de algum dos elementos constantes do registo das explorações ou centros de agrupamentos a que se refere o número anterior.

**Artigo 31.º**  
**Medidas de ordenamento**

As autoridades administrativas e policiais poderão ser chamadas a prestar todo o auxílio que a D.G.A.P. e ou os S.P.V.D. de cada distrito lhes solicitarem para a aplicação das medidas previstas no presente diploma, bem como a cooperar na sua execução e a zelar pela sua integral observância.

**DECRETO-LEI N.º 12/2014**

**de 14 de Maio**

**RESTRIÇÃO DO MOVIMENTO DE ANIMAIS NAS**  
**ÁREAS URBANAS**

A evolução económica e social do país requer a aprovação de um regime que responda às necessidades atuais de reforço de valores como a higiene e saúde pública, a proteção do ambiente e a prevenção de desastres e danos causados por animais. Constituem por isso objectivos básicos do presente diploma a preservação da condição higiénica nas áreas urbanas e periféricas, da saúde pública e do ambiente, assim como a prevenção e minimização dos danos causados pelos animais soltos ou sem qualquer processo de contenção.

Assim,

O Governo decreta, nos termos da alínea o), do n.º 1.º do artigo 115.º da Constituição da República, para valer como lei, o seguinte:

**CAPÍTULO I**  
**Disposições Gerais**

**Artigo 1.º**  
**Objecto**

O presente diploma estabelece o regime de restrição do movimento de animais de várias espécies, designadamente bovina, bufalina, suína, ovina, caprina, equina, canina e aves, nas áreas urbanas e suas periferias.

**Artigo 2.º**  
**Âmbito de Aplicação**

O presente Decreto-Lei é aplicável a todo o território nacional.

### **Artigo 3.º** **Definições**

Para os efeitos deste diploma, entende-se por:

- a) “Zoonose”, a infecção ou doença infecciosa transmissível naturalmente entre animais vertebrados e invertebrados e o homem e vice-versa;
- b) “Órgão Sanitário Responsável”, a Direção-Geral da Agricultura e Pecuária do Ministério da Agricultura e Pescas e Serviços Distritais da Pecuária e Veterinária;
- c) “Animais Soltos”, todo e qualquer animal doméstico que se movimenta livremente, encontrando-se sem qualquer processo de contenção;
- d) “Animais Apreendidos”, todo e qualquer animal doméstico, domesticado ou capturado por Agentes Sanitários ou por guardas policiais destacados nos Distritos, compreendendo desde o momento da captura, transporte, alojamento nos sítios de detenção dos animais e destinação final;
- e) “Cão Perigoso”, o cão que se encontre numa das seguintes condições:
  - i. Tenha mordido, atacado ou ofendido o corpo ou a saúde de uma pessoa;
  - ii. Tenha ferido gravemente ou morto um outro animal;
  - iii. Tenha sido considerado pela autoridade competente como um risco para a segurança de pessoas ou animais, devido ao seu comportamento agressivo;
- f) “Aves”, aves domésticas para consumo humano, designadamente, mas não só, galinhas, patos, perus e gansos.

### **Artigo 4.º** **Órgãos Competentes**

Compete à Direção-Geral da Agricultura e Pecuária (D.G.A.P.) do Ministério da Agricultura e Pescas (M.A.P.) e aos Serviços da Pecuária e Veterinária de cada distrito zelar pelo cumprimento do disposto nos artigos 8.º e 9.º do presente diploma.

## **CAPÍTULO II** **Controlo dos Animais**

### **Artigo 5.º** **Restrições**

1. É expressamente proibido:
  - a) A permanência de animais soltos ou atados nas áreas urbanas, nas estradas e lugares públicos ou locais de livre acesso ao público;
  - b) A criação e manutenção de animais das espécies, designadamente, bovina, bufalina, equina, ovina, caprina, suína e aves nos locais de maior concentração urbana

ou complexos de casas de residência e moradias, exceto para consumo e utilização próprios;

- c) Passear cães soltos nos passeios, nas ruas e nos lugares públicos ou em locais de livre acesso ao público, excepto com o uso adequado de coleira e guia, conduzidos por pessoas com idade e força suficiente para controlar os movimentos dos animais;
  - d) A exibição de toda e qualquer espécie de animal selvagem, ainda que domesticado, nas ruas e nos lugares públicos ou locais de livre acesso ao público;
  - e) A passagem ou estacionamento de rebanhos ou manadas nas cidades ou seja nas áreas urbanas;
  - f) A criação de abelhas nos locais de maior concentração urbana; e
  - g) A criação de pombos nos forros das casas de residência.
  - h) A importação e criação de canídeos de raças agressivas e perigosas, definidas pela D.G.A.P.
2. Do mesmo modo, as aves devem ser acondicionadas em gaiolas/capoeiras e os caninos ser mantidos em casotas ou devidamente presos por forma a não colocarem em risco a saúde ou causarem incómodos a terceiros.

## **CAPÍTULO III** **Proprietários de Animais**

### **Artigo 6.º** **Atribuições**

1. Os atos danosos cometidos por animais nas ruas públicas ou lugares de acesso ao público são da inteira responsabilidade dos seus proprietários ou detentores.
2. É ainda responsabilidade dos proprietários ou detentores de animais a remoção de dejectos por eles deixados nas ruas e estradas públicas.
3. O proprietário ou detentor é obrigado a permitir o acesso do Agente Sanitário, quando no exercício das suas funções, às dependências de alojamento dos animais, sempre que necessário, bem como a acatar as determinações dele emanadas.
4. Sem prejuízo das penalidades previstas no n.º 1 do artigo 9.º do presente diploma, o proprietário ou o detentor do animal apreendido, ficará sujeito ao pagamento das despesas do transporte, da alimentação, assistência veterinária e outras.

### **Artigo 7.º** **Imunização obrigatória**

Todos os proprietários são obrigados a manter a seu custo os seus animais permanentemente imunizados de acordo com as normas definidas pela D.G.A.P. sem prejuízo de imunizações que sejam gratuitamente disponibilizadas pelo Estado.

## **CAPÍTULO IV**

### **Sanções**

#### **Artigo 8.º** **Contra-ordenações**

Constituí contra-ordenação a violação, sob qualquer forma, das disposições legais previstas no artigo 5.º do presente diploma.

#### **Artigo 9.º** **Coimas**

1. Toda e qualquer forma de contra-ordenação será punida com coima, cujo montante mínimo é de 50 (cinquenta) dólares norte-americanos e máximo de 500 (quinhentos) dólares norte-americanos, ou de 500 (quinhentos) dólares norte-americanos e máximo de 1000 (mil) dólares norte-americanos, consoante o agente da infracção seja pessoa singular ou colectiva, respectivamente.
2. A tentativa e a negligência são puníveis.
3. O desrespeito ou a obstrução ao exercício das funções dos Agentes Sanitários, sujeitarão o infractor à aplicação de coima, sem prejuízo das demais sanções aplicáveis ao caso.

#### **Artigo 10.º** **Apreensão**

Serão apreendidos:

- a) Os animais soltos, atados ou conduzidos nas áreas urbanas, nas ruas públicas das cidades e lugares públicos ou locais de livre acesso ao público, sem prejuízo do disposto na alínea c) do n.º 1 do artigo 5.º do presente diploma;
- b) Os cães que forem encontrados nas ruas públicas das cidades e recolhidos nos centros de agrupamento ou lugares de detenção do Órgão Sanitário Responsável;
- c) Os cães perigosos, cuja condição seja constatada por médico veterinário ou comprovada mediante pelo menos dois relatórios de ocorrência da Polícia Nacional de Timor-Leste ou de Agentes Sanitários;
- d) Toda e qualquer espécie de animal selvagem, ainda que domesticado, encontrada nas ruas e nos lugares públicos ou de livre acesso ao público.

#### **Artigo 11.º** **Destino dos animais apreendidos**

Os animais apreendidos poderão sofrer os seguintes destinos, por decisão do Órgão Sanitário Responsável:

- a) Sacrifício “*in loco*”;
- b) Resgate dos animais apreendidos, mediante o pagamento

da multa e despesas previstas no n.º 4 do artigo 6.º no prazo de 10 (dez) dias após a detenção do animal;

- c) Leilão em hasta pública;
- d) Doação.

#### **Artigo 12.º** **Exclusão de responsabilidade**

Não é devida qualquer indemnização pelo Órgão Sanitário Responsável nos casos de:

- a) Dano ou óbito dos animais apreendidos;
- b) Eventuais danos materiais ou pessoais causados pelos animais durante o acto de apreensão.

#### **Artigo 13.º** **Pagamento**

1. Compete ao M.A.P. a aplicação das coimas às contra-ordenações referidas no presente diploma.
2. O pagamento das coimas será feito pelos proprietários ou responsáveis dos animais apreendidos diretamente aos Bancos ou Instituições Bancárias de acordo com os preceituados legais do Ministério das Finanças da R.D.T.L..
3. O produto líquido resultante do leilão dos animais apreendidos será depositado diretamente nos Bancos ou Instituições Bancárias referidas no número anterior pelos seus compradores.

## **CAPÍTULO V** **Disposições Transitórias e Finais**

#### **Artigo 14.º** **Regulamentos complementares**

Os regulamentos específicos e complementares ao presente diploma serão elaborados pela D.G.A.P. e aprovados por Diploma Ministerial.

#### **Artigo 15.º** **Período de adaptação**

Os proprietários dos animais dispõem de um período de adaptação de 12 meses a contar da entrada em vigor do presente Decreto-Lei.

#### **Artigo 16.º** **Medidas de ordenamento**

As autoridades administrativas e policiais poderão ser chamadas a prestar todo o auxílio que a D.G.A.P. e/ou os Serviços da Pecuária e Veterinária de cada distrito lhes solicitarem para a aplicação das medidas ordenadas ao abrigo do actual diploma, estando também obrigadas a cooperar na sua execução e a zelar pela sua integral observância.

**Artigo 17.º**  
**Entrada em vigor**

O presente diploma entra em vigor 6 meses a partir da sua publicação.

Aprovado em Conselho de Ministros em 25 de Fevereiro de 2014.

O Primeiro Ministro,

\_\_\_\_\_  
**Kay Rala Xanana Gusmão**

O Ministro da Agricultura e Pescas,

\_\_\_\_\_  
**Mariano Assanami Sabino**

Promulgado em 29 de Abril de 2014

Publique-se.

O Presidente da República,

\_\_\_\_\_  
**Taur Matan Ruak**

**DECRETO-LEI N.º 13/2014**

**de 14 de Maio**

**CONDIÇÕES HÍGIO-SANITÁRIAS NA PREPARAÇÃO,  
TRANSPORTE E VENDA DE  
CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS**

O presente Decreto-Lei reflete a necessidade crescente de definição de medidas básicas de defesa da saúde pública e da economia nacional que conduzam ao máximo aproveitamento e conservação da carne, produto alimentar que, pela sua natureza, está sujeito a alterações que podem afectar profundamente os seus caracteres organolépticos e até mesmo depreciar-lhe o valor nutritivo.

Ademais, a carne alterada é sabidamente tóxica e, por isso, responsável por muitos processos patogénicos conhecidos sob a designação genérica de toxi-infecções alimentares, que várias vezes colocam em perigo a vida do consumidor bem como, prejuízos económicos relevantes para o Estado e danos à economia nacional.

Desta forma, assume primordial importância a erradicação de determinadas práticas de rotina relativas à **venda** de carnes em precárias condições higiénicas.

Com efeito, as manipulações e os acondicionamentos feitos sem cuidados elementares de higiene, as exposições ao ar livre, mesmo nos locais de venda, a palpação no ato de compra e o contacto com objetos ou superfícies poluídos - tão usuais na venda de carnes forâneas em feiras e mercados - **devem** ser objecto de severa repressão.

Também o modo deficiente como geralmente se efetuam o transporte, a distribuição e a venda de carnes no território suscita sérios reparos, que justificam plenamente a adopção urgente de providências higio-sanitárias e disciplinares destinadas a modificar o quadro atual.

O presente diploma tem por isso como objectivo a instituição da obrigatoriedade de guia de trânsito no transporte de carnes frescas ou frigorificadas, plenamente justificada para garantir a origem, a genuinidade e a salubridade das carnes destinadas ao consumo e, implicitamente, para defender a saúde pública e as espécies pecuárias contra a ação nefasta de enfermidades graves.

Assim,

O Governo decreta, nos termos da alínea o), do n.º1 do artigo 115.º da Constituição da República, para valer como Lei, o seguinte:

**Artigo 1.º**  
**Objecto**

O presente decreto-lei define as condições higio-sanitárias a que devem respeitar a preparação, transporte e venda de carnes e produtos cárneos.

**Artigo 2.º**  
**Aprovação**

São aprovados os seguintes Regulamentos, publicados em anexo ao presente Decreto-Lei e que deles fazem parte integrante:

- a) Regulamento das Condições de Higiene e Sanidade do Pessoal do Sector das Carnes;
- b) Regulamento das Condições Higiénicas a Observar na Preparação, Embalagem, Transporte, Conservação e Venda de Carnes Pré-Embaladas;
- c) Regulamento das Condições Higiénicas a Observar na Preparação de Carnes Picadas para Consumo Público;



- d) Regulamento das Condições Higiénicas do Transporte e Distribuição de Carnes e Seus Produtos;
- e) Regulamento das Condições Higiénicas da Venda de Carnes e Seus Produtos;
- f) Regulamento das Condições Higiénicas a Observar nas Operações de Corte e Desossagem de Carcaças de Aves.

**Artigo 3.º**  
**Fiscalização**

Compete-se aos técnicos da Direção Nacional de Pecuária (D.N.P.) e da Direção Nacional de Veterinária (D.N.V.), no âmbito das respetivas competências, e aos médicos veterinários distritais o encargo de zelar pelo integral cumprimento dos preceitos contidos neste Decreto-Lei e de colaborar no esclarecimento do pessoal encarregado deste género de serviço.

**Artigo 4.º**  
**Contra-ordenações**

1. Constitui contra-ordenação punível com coima, cujo montante mínimo é de 125 (cento e vinte e cinco) dólares norte-americanos e máximo de 2.000 (dois mil) dólares norte-americanos:
  - a) As condições higiénicas e sanidade do pessoal do sector carnes que desrespeitem as normas higiénicas e técnicas constantes nos artigos 1.º a 9.º do Regulamento das Condições de Higiene e Sanidade do Pessoal do Sector das Carnes;
  - b) As condições higiénicas a observar na preparação, embalagem, transporte, conservação e venda de carnes pré-embaladas que desrespeitem o disposto nos artigos 3.º a 27.º e artigo 29.º do Regulamento das condições Higiénicas na Preparação, Embalagem, Transporte, Conservação e Venda de Carnes Pré-Embaladas;
  - c) As condições higiénicas a observar na preparação de carnes picadas para consumo público que desrespeitem o disposto nos artigos 4.º a 6.º, e artigos 8.º a 29.º do Regulamento das Condições Higiénicas na Preparação de Carnes Picadas para o Consumo Público;
  - d) As condições higiénicas do transporte e distribuição de carnes e seus produtos que desrespeitem o disposto nos artigos 3.º a 19.º, e artigos 21.º a 32.º do Regulamento das Condições Higiénicas do Transporte e Distribuição de Carnes e Seus Produtos;
  - e) As condições higiénicas da venda de carnes e seus produtos que desrespeitem o disposto nos artigos 3.º a 30.º do Regulamento das Condições Higiénicas da Venda de Carnes e Seus Produtos; e
  - f) As condições higiénicas a observar nas operações de corte e desossagem de carcaças de aves que desrespeitem o disposto nos artigos 1.º a 31.º do Regulamento

das Condições Higiénicas nas Operações de Corte e Desossagem de Carcaças de Aves.

2. A negligência e a tentativa são puníveis.

**Artigo 5.º**  
**Sanções acessórias**

1. Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa do proprietário, podem ser aplicadas, simultaneamente com a coima, as seguintes sanções acessórias:
  - a) Perda de objetos pertencentes ao proprietário;
  - b) Interdição do exercício de profissões ou atividades cujo exercício dependa de título público ou de autorização ou homologação de autoridade pública;
  - c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
  - d) Perda do direito de participar em feiras ou mercados;
  - e) Perda do direito de participar em arrematações ou concursos públicos que tenham por objecto o fornecimento de bens e serviços, a concessão de serviços públicos e a atribuição de licenças ou alvarás;
  - f) Encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença de autoridade administrativa;
  - g) Suspensão de autorizações, licenças e alvarás.
2. As sanções referidas nas alíneas *b)* a *g)* do número anterior têm a duração máxima de 2 (dois) anos contados a partir do trânsito em julgado da decisão condenatória.
3. Quando seja aplicada a sanção de encerramento de estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença de autoridade administrativa, a reabertura do mesmo e a emissão ou renovação da licença ou alvará só têm lugar quando se encontrem reunidas as condições legais ou regulamentares para o seu normal funcionamento.

**Artigo 6.º**  
**Instrução e aplicação de sanções**

1. Compete à D.N.P., à D.N.V. e às Direções de Serviços da Agricultura Distritais da área da prática da infração a instrução dos processos de contra-ordenação relativas às matérias no âmbito das respectivas competências.
2. Compete ao Ministro da Agricultura e Pescas a aplicação das coimas e sanções acessórias relativas às matérias no âmbito das respectivas competências.

**Artigo 7.º**  
**Pagamento das coimas**

O pagamento das coimas será feito pelo agente da infração diretamente aos Bancos ou Instituições Bancárias, de acordo com a Lei n.º 8/2008, de 30 de Julho.

**Artigo 8.º**  
**Disposições finais**

Os Regulamentos aprovados pelo presente Diploma entram em vigor no prazo de 6 meses a partir da data da sua publicação.

Aprovado em Conselho de Ministros, em 25 de Fevereiro de 2014.

Publique-se.

O Primeiro Ministro,

---

**Kay Rala Xanana Gusmão**

O Ministro da Agricultura e Pescas,

---

**Mariano Assanami Sabino**

Promulgado em 29 de Abril de 2014

Publique-se.

O Presidente da República,

---

**Taur Matan Ruak**

**ANEXO I**

**Regulamento das Condições de Higiene e Sanidade do  
Pessoal do Sector das Carnes**

**Artigo 1.º**

1. O pessoal encarregado das operações de preparação, manipulação, distribuição e venda de carnes deve cumprir com rigor as normas básicas de higiene individual e manter elevado estado de asseio, tais como:
  - a) Conservar as mãos e antebraços bem lavados e as unhas curtas e limpas;
  - b) Lavar as mãos, as unhas e os antebraços com água e sabão ou soluto detergente apropriado depois de ter contactado com substâncias que possam transmitir alterações às carnes, após cada refeição, ou sempre que utiliza o mictório ou a retrete durante as horas de serviço.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, deverá o pessoal ter sempre à sua disposição os necessários meios de limpeza, tais como lavatórios, sabão, solutos detergentes e desinfectantes apropriados, escova de unhas e toalhas individuais em escrupuloso estado de asseio, quando não seja possível dispor de secadores de mãos automáticos ou de toalhas de papel.

3. Os lavatórios a utilizar em estabelecimentos ou locais de preparação ou fabrico de carnes e seus produtos serão providos de torneiras.

**Artigo 2.º**

1. Quando o pessoal do matadouro desempenhar outras tarefas relacionadas com a preparação e manipulação de carnes, deverá, sempre que abandonar o sector do matadouro, submeter-se a rigorosa higiene corporal e à mudança de vestuário.
2. Durante as horas de trabalho, o pessoal encarregado das operações de preparação, manipulação, transporte, distribuição e venda de carnes e seus produtos deve usar sempre vestuário próprio, em perfeito estado de limpeza, preferivelmente de cor clara e de fácil lavagem, que constará do seguinte:
  - a) Para as operações de preparação, manipulação e venda de carnes e seus produtos, resguardo ou bata, gorro ou boné próprios e avental de material impermeável, de cor clara, facilmente lavável e desinfectável;
  - b) Para as operações de transporte ou distribuição de carnes, resguardo, gorro ou boné próprios e calçado impermeável, de fácil lavagem e desinfecção;
  - c) Para o transporte de carnes ao ombro, resguardo na cabeça e pescoço (capuz), de material impermeável, de cor clara, facilmente lavável e desinfectável.
3. Para o pessoal feminino, o resguardo e o gorro devem ser substituídos, respectivamente, por bata e touca, devendo esta cobrir todo o cabelo.
4. O resguardo deverá ser de corpo inteiro ou constituído por calças e casaco ou blusão.
5. A bata deverá ser de apertar atrás.
6. O avental deverá proteger a parte anterior do corpo, desde o pescoço até ao joelho.

**Artigo 3.º**

1. O pessoal encarregado das operações inerentes à preparação, manipulação, transporte, distribuição e venda de carnes deve possuir boletim de sanidade, passado, nos termos das disposições legais vigentes, pela autoridade sanitária competente e comparecer nas respectivas delegações ou subdelegações de saúde nos prazos que pelas mesmas lhes forem indicados, para efeitos de exame médico.
2. A atividade profissional do mesmo pessoal ficará também dependente das decisões resultantes de inspeções médicas eventuais que a autoridade sanitária considerar conveniente e deliberar efetuar.

**Artigo 4.º**

1. Os gerentes responsáveis pelos estabelecimentos abran-

gidos por este Regulamento deverão afastar das operações de preparação, manipulação, embalagem, transporte, distribuição e venda de carnes e enviar sem demora às autoridades sanitárias das respectivas áreas, para serem submetidos a exame médico, os empregados que tenham contraído, ou se suspeite terem contraído, qualquer doença contagiosa, bem como os empregados que sofram de infecções da pele ou outras doenças cutâneas, doenças mentais, doenças do aparelho digestivo acompanhadas de diarreia, vômitos ou febre, inflamações da garganta, do nariz, dos ouvidos ou dos olhos e quaisquer outras doenças que considerem incompatíveis com as referidas operações.

2. Iguais precauções deverão ser tomadas relativamente aos empregados que tenham estado em contacto com indivíduos afectados por doenças intestinais diarreicas, em especial quando forem seus conviventes.
3. O procedimento acima referido será ainda tomado quando houver razão para suspeitar que um empregado sofre de febre tifoide, paratifoide ou toxi-infecção de origem alimentar, ou tiver estado em contacto com pessoa portadora de infecção intestinal acompanhada de diarreia.

#### **Artigo 5.º**

As licenças para atividades relacionadas com a preparação, manipulação, transporte, distribuição e venda de carnes e seus produtos só devem ser concedidas a indivíduos que garantam o cumprimento de normas satisfatórias de higiene.

#### **Artigo 6.º**

O pessoal deverá dispor de convenientes instalações sanitárias, para um e para outro sexo, e bem assim de vestiários com armários individuais, tanto no sector do matadouro, como no do estabelecimento de preparação de carnes.

#### **Artigo 7.º**

Nas operações de manipulação, preparação, embalagem, transporte e distribuição de carnes, o pessoal deverá acatar os preceitos de disciplina e de higiene recomendados pela autoridade veterinária ou sanitária.

#### **Artigo 8.º**

Ao pessoal dos estabelecimentos ou locais de preparação ou fabrico, armazenagem e venda de carnes e seus produtos não é permitido comer, fumar, cuspir ou expectorar em qualquer dependência ou local de trabalho dos mesmos estabelecimentos.

#### **Artigo 9.º**

As práticas de lambar o dedo ao embrulhar a carne ou soprar para dentro dos sacos de embalagem são expressamente proibidas.

#### **Artigo 10.º**

Na laboração dos estabelecimentos abrangidos pelo presente

Regulamento deverão ser observadas as disposições do Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais e dos diplomas vigentes sobre medicina do trabalho emitidas pelo Ministério da Saúde, designadamente as que se referem às medidas a tomar com vista a prevenir os inconvenientes do trabalho a baixas temperaturas.

## **ANEXO II**

Regulamento das condições Higiénicas na Preparação, Embalagem, Transporte, Conservação e Venda de Carnes Pré-Embaladas.

### **CAPÍTULO I Disposições gerais**

#### **Artigo 1.º**

Entende-se por «carnes pré-embaladas» as peças ou porções de carne, desossada ou não, especialmente preparada para venda ao público e acondicionada em embalagens de origem devidamente aprovadas, em conformidade com a legislação em vigor.

#### **Artigo 2.º**

Os estabelecimentos de preparação de carnes pré-embaladas serão assistidos por um médico veterinário cuja designação seja homologada pela D.N.V. salvaguardado o regime das incompatibilidades.

#### **Artigo 3.º**

As operações de preparação, embalagem e conservação de carnes pré-embaladas, bem como a exposição destas para venda, deverão efetuar-se sob a ação contínua do frio artificial e com estrita observância das condições higiénicas prescritas neste Regulamento.

## **CAPÍTULO II**

### **Normas processuais de licenciamento**

#### **Artigo 4.º**

1. As pessoas singulares ou colectivas interessadas na instalação de estabelecimentos de preparação de carnes pré-embaladas devem solicitar autorização neste sentido à Direção-Geral da Agricultura e Pecuária (D.G.A.P.), em requerimento apresentado a esta Direção-Geral, do qual constem:
  - a) A identidade ou firma do requerente, sua residência ou sede social, bem como o seu número de Registo emitido pelo Ministério competente; e
  - b) A localização do estabelecimento e a natureza da pretensão.
2. O requerimento a que alude o n.º 1 deste artigo, será acompanhado de:

- a) Plantas da localização e das instalações, em duplicado, com as peças desenhadas na escala de 1:100;
- b) Memória descritiva, elaborada por forma a permitir perfeita apreciação do pedido.

3. A memória descritiva deverá conter as seguintes indicações:

- a) Capacidade diária de produção e de armazenagem do estabelecimento;
- b) Descrição das dependências de preparação e de armazenagem de carnes e sua situação relativamente aos locais de abate dos animais;
- c) Descrição do equipamento e outro material utilizado, aquele representado na planta;
- d) Características dos veículos destinados ao transporte das carnes;
- e) Outros elementos que a D.G.A.P. exija, nos termos da legislação que regula a instalação e a laboração de estabelecimentos industriais.
- f) Indicação do médico veterinário que irá dar assistência ao estabelecimento, a qual incluirá, designadamente, a inspeção sanitária das carnes a laborar.

#### **Artigo 5.º**

1. Depois de concluída a instalação de harmonia com o projeto aprovado, o interessado solicitará vistoria à D.G.A.P..
2. Durante as vistorias, além dos representantes da D.N.P. e da D.N.V., deverão estar também presentes representantes do Ministério da Saúde e o médico veterinário do Ministério da Agricultura e Pescas responsável pelo local onde o estabelecimento se situa, podendo, sempre que necessário, ser requisitada a intervenção de outros técnicos.
3. Das vistorias efectuadas de harmonia com as disposições regulamentares em vigor, lavrar-se-á um auto em duplicado, cujo original será enviado à D.G.A.P., ficando o duplicado para a Direção de Serviços de Agricultura Distrital competente.
4. Se o resultado da vistoria for favorável, será passada pela D.G.A.P., a licença sanitária de um ano.
5. A licença sanitária poderá ser renovada anualmente pela D.G.A.P. quando o estabelecimento mantiver o seu bom funcionamento e não tiver sido aplicada a sanção de suspensão em qualquer momento.

#### **Artigo 6.º**

As pessoas singulares ou colectivas interessadas na venda de carnes pré-embaladas, além das obrigações impostas pela D.G.A.P., devem solicitar, para o efeito, prévia autorização a esta Direção-Geral, em requerimento do qual constem:

- a) Os elementos de identificação referidos nas alíneas a) e b) do n.º 1 do artigo 4.º;
- b) A descrição dos locais de exposição e venda e as instalações frigoríficas para conservação do produto.

#### **Artigo 7.º**

É aplicável à vistoria dos estabelecimentos de venda de carnes pré-embaladas o disposto no artigo 5.º

#### **Artigo 8.º**

O regime de cobrança de taxas relativas a pedidos de montagem e aprovação dos estabelecimentos, vistorias, alteração ou adaptação de instalações, selagem e desselagem de máquinas ou aparelhos industriais e a averbamentos rege-se pelo disposto na Lei n.º 8/2008, 30 de Julho.

### **CAPÍTULO III**

#### **Condições de instalação e funcionamento dos estabelecimentos**

#### **Artigo 9.º**

1. Os estabelecimentos de preparação de carnes pré-embaladas só poderão ser abastecidos a partir de matadouros licenciados pela D.G.A.P..
2. O transporte de carnes dos matadouros que não estejam anexos aos estabelecimentos de preparação deverá realizar-se o mais rapidamente possível, a temperatura não superior a +2°C e em veículo aprovado conforme legislação em vigor, cujo compartimento de carga será selado.

#### **Artigo 10.º**

1. Os estabelecimentos deverão dispor de câmaras frigoríficas e de secções de corte, desossagem e embalagem.
2. As câmaras frigoríficas exclusivamente reservadas à conservação de carnes a laborar deverão estar convenientemente instaladas, ter capacidade para comportar o volume de carne necessário ao movimento de 2 dias e permitir que a temperatura ambiente seja mantida entre 0°C e +2°C, com humidade relativa entre 80% a 90%.
3. A dependência ou dependências destinadas ao corte, desossagem e embalagem deverão satisfazer, entre outras, as seguintes condições:
  - a) Estarem climatizadas, quando em funcionamento, a temperaturas não superiores a 10°C e com uma humidade relativa que não provoque condensação sobre as carnes a laborar;
  - b) Possuírem dispositivos reguladores que permitam manter permanentemente a temperatura ambiente referida na alínea a), assim como termómetros registadores, devendo os respectivos gráficos ser conservados pelo mínimo 30 dias, para observação do médico veterinário assistente e da autoridade sanitária;

- c) Serem suficientemente espaçosas e bem arejadas, de preferência com ar filtrado;
- d) Terem assegurada conveniente iluminação, natural ou artificial, que não modifique a cor das carnes;
- e) Serem as paredes revestidas, pelo menos até 2 metros de altura, de material liso, impermeável, lavável e resistente ao choque, e a restante extensão e o tecto estucados ou pintados a tinta de cor clara, em camada lisa e lavável a água adicionada de sabão ou detergente, sendo as arestas e ângulos substituídos por superfícies arredondadas e os peitoris das janelas talhados em bisel para dentro;
- f) Terem pavimentos impermeáveis e constituídos por materiais resistentes e laváveis, com declive suficiente para permitir fácil escoamento das águas de lavagem ou residuais;
- g) Terem câmaras frigoríficas comunicando com a secção de corte e desossagem por via aérea, montada a altura suficiente para impedir o contacto das peças de carne com o solo;
- h) Serem as mesas e outras superfícies de corte de material resistente, imputrescível, liso, lavável e não absorvente ou convenientemente revestidas por material que satisfaça estas condições, devendo sempre ser mantidas em perfeito estado de conservação e limpeza;
- i) Terem as secções de corte e desossagem, bem como o matadouro, meios de esterilização para as facas e outros instrumentos utilizados na manipulação das carnes;
- j) Possuírem abastecimento de água potável, abundante e sob pressão, com torneiras em número suficiente, devendo algumas ser dotadas de dispositivo que permita a adaptação de mangueira, para lavagem dos pavimentos e paredes; quando o sistema de abastecimento de água não estiver ligado à rede de abastecimento público da responsabilidade de uma entidade oficial, deverá dispor de tratamento adequado da água, com vista a garantir permanentemente a sua potabilidade, devendo, neste caso, ser apresentado o respectivo projeto de tratamento, baseado nas características físico-químicas e microbiológicas da água a utilizar;
- k) Possuírem sistema de esgotos adequado, tendo em vista a sua ligação ou à rede pública ou a um adequado sistema de tratamento comprovado por projeto específico, devendo, em qualquer caso, ser sempre evitada a poluição do meio circundante;
- l) Serem todas as dependências dotadas de dispositivos contra a penetração de insectos e roedores nas aberturas para o exterior e de aparelhos de electrocussão de insectos no interior das salas;
- m) Estarem os vestiários, chuveiros e lavabos providos de sabão, escova de unhas, desinfectantes e toalhas

individuais de papel ou secadores térmicos, em bom estado de conservação e de limpeza;

- n) Estarem as instalações sanitárias devidamente isoladas das supracitadas dependências e dos locais de trabalho, disporem de ventilação própria e independente e serem mantidas convenientemente limpas;
- o) Disporem, à entrada, de lavatórios próprios para calçado.

#### **Artigo 11.º**

Compete ao médico veterinário que preste assistência técnica a estes estabelecimentos superintender em todas as operações relativas ao corte, desossagem, embalagem, armazenagem e expedição dos produtos e verificação de temperaturas e, bem assim, vigiar o estado de aseo do pessoal e dos locais destinados àquelas operações, dos aparelhos, dos instrumentos ou utensílios e dos recipientes.

#### **Artigo 12.º**

Todas as deficiências verificadas pelo médico veterinário assistente ou pelas autoridades competentes nas suas visitas de inspeção deverão ser transmitidas, por escrito, ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, para que este providencie no sentido de as suprir prontamente.

#### **Artigo 13.º**

1. Cada estabelecimento deverá manter em dia um livro de registo, sem rasuras, entrelinhas ou espaços em branco, com indicação, por espécie animal, da origem e categoria das carnes, das quantidades preparadas, expedidas e em armazém.
2. O livro referido no número anterior, rubricado nos serviços regionais competentes, conterà termo de abertura e de encerramento.
3. Este livro de registo ficará à disposição do médico veterinário assistente e dos agentes de fiscalização.

### **CAPÍTULO IV**

#### **Condições a observar na preparação**

#### **Artigo 14.º**

É expressamente proibido preparar carnes pré-embaladas a partir de animais abatidos de urgência.

#### **Artigo 15.º**

As carcaças inteiras, suas metades ou quartos, para preparação nestes estabelecimentos, serão acondicionadas em câmaras frigoríficas, onde permanecerão durante 2 a 5 dias, no máximo, a temperaturas entre 0°C e +2°C.

#### **Artigo 16.º**

Após a desossagem, deverão remover-se cuidadosamente as esquirolas ósseas e os coágulos de sangue.

#### **Artigo 17.º**

Cada empregado deverá ter sempre à sua disposição um recipiente individual estanque, de preferência em material inoxidável, com os ângulos internos arredondados, destinado a recolher os ossos, os resíduos e outros detritos provenientes da desossagem e do preparo das carnes.

#### **Artigo 18.º**

A secção de corte e desossagem deverá ainda dispor de outros recipientes, nas condições indicadas no artigo anterior, munidos de tampa para fecho hermético, destinados a receber, à medida das necessidades, o conteúdo dos recipientes individuais.

#### **Artigo 19.º**

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

#### **Artigo 20.º**

As peças ou porções de carnes serão transportadas para a secção de embalagem em recipientes de material inoxidável, devidamente lavados ou desinfectados.

#### **Artigo 21.º**

Às operações de corte e de desossagem deve seguir-se imediatamente a de embalagem.

#### **Artigo 22.º**

As peças de carne, no decorrer das operações de corte, desossagem e embalagem, deverão manter uma temperatura interna não superior a +5°C.

### **CAPÍTULO V** **Condições a observar na embalagem**

#### **Artigo 23.º**

1. Cada peça ou porção de carne pré-embalada com destino à venda será envolvida inteiramente por película transparente e própria para uso alimentar.
2. As peças ou porções referidas no n.º 1 deverão ser embaladas em caixas de madeira inodora, não resinosa e seca, ou de cartão impermeabilizado nas duas faces.
3. As embalagens serão revestidas com folha de papel sulfurizado ou película celulósica, ou outro material equivalente, nas condições anteriormente referidas, de modo a cobrir-lhes toda a superfície interior.

#### **Artigo 24.º**

Qualquer outro tipo de embalagem a utilizar para este efeito carece de autorização especial da D.G.A.P., em consulta com a Direção competente do Ministério da Saúde e Direção Nacional de Inspeção Alimentar do Ministério do Comércio, Indústria e Ambiente.

#### **Artigo 25.º**

As embalagens deverão conter exteriormente, em caracteres bem visíveis e impressos em tinta inócua e indistinguível, pelo menos as indicações do número de inscrição do estabelecimento na D.G.A.P., das datas do abate e da embalagem, da marca de inspeção sanitária, da espécie do animal e da categoria ou designação das peças de carne embaladas.

#### **Artigo 26.º**

O armazenamento dos produtos pré-embalados far-se-á em câmaras frigoríficas a temperaturas compreendidas entre 0°C e +2°C.

### **CAPÍTULO VI**

#### **Condições do transporte, conservação e venda**

#### **Artigo 27.º**

O transporte das carnes pré-embaladas será realizado por forma a mantê-las a temperaturas compreendidas entre 0°C e +2°C.

#### **Artigo 28.º**

1. A conservação, a exposição para venda e a venda de carnes pré-embaladas só deverão efetuar-se em estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas apropriadas, tais como vitrinas, armários, ou balcões frigoríficos, nas quais as referidas carnes sejam mantidas, até à sua aquisição pelo consumidor, a temperaturas compreendidas entre 0°C e +2°C.
2. Estarão patentes à vista do público termómetros, a fim de permitirem a verificação das temperaturas.
3. Até serem entregues ao consumidor, as carnes pré-embaladas não poderão, sob pretexto algum, ser retiradas das suas embalagens de origem.
4. As instalações frigoríficas utilizadas para a exposição ou conservação destas carnes deverão ser mantidas devidamente limpas.

#### **Artigo 29.º**

1. A venda das carnes pré-embaladas refrigeradas ao consumidor deverá efetuar-se rigorosamente dentro de 3 dias após a data da embalagem, nunca podendo exceder 8 dias a contar da data do abate dos animais de que as carnes provenham.
2. Estes prazos só poderão ser prorrogados por autorização especial da autoridade que exercer vigilância sanitária.

### **CAPÍTULO VII**

#### **Condições de higiene e sanidade do pessoal**

#### **Artigo 30.º**

1. Todo o pessoal que prepare, manipule ou venda carnes

pré-embaladas deverá possuir boletim de sanidade passado nos termos das disposições legais vigentes e comparecer na respectiva delegação ou subdelegação de saúde nos prazos que pelas mesmas lhe forem indicados, para efeito de exame médico.

2. A atividade profissional dos mesmos indivíduos ficará também dependente das decisões resultantes de inspeções médicas eventuais que a autoridade sanitária considere convenientes e delibere efetuar.

#### **Artigo 31.º**

1. É obrigatória a declaração dos casos de doença ou simples suspeita de doença dos empregados do estabelecimento de preparação, manipulação e venda de carnes pré-embaladas, a qual será transmitida à autoridade sanitária do distrito de residência dos mesmos empregados quer por estes quer por intermédio do gerente responsável pelo estabelecimento em que aqueles exerçam a sua atividade profissional.
2. O pessoal doente ou suspeito de doença não poderá continuar a manipular carne e deve ser presente, sem demora, a exame médico por autoridade sanitária.
3. São consideradas doenças que merecem especial vigilância para os efeitos do disposto neste artigo qualquer doença contagiosa, particularmente a tuberculose pulmonar evolutiva, infecções da pele ou outras doenças cutâneas, enfermidades mentais, doenças do aparelho digestivo acompanhadas de diarreia, vômitos ou febre, inflamações de garganta, corrimento do nariz, dos ouvidos ou dos olhos, doenças venéreas, infecções derivadas de cortes, febre tifoide, paratifoide ou toxi-infecção alimentar, e outras que por suspeição sejam de considerar.
4. Iguais cuidados deverão ser tomados relativamente a empregados que tenham estado em contacto com pessoa portadora de infecção intestinal acompanhada de diarreia.

#### **Artigo 32.º**

1. Durante as horas de trabalho, os empregados na manipulação ou preparação de carnes pré-embaladas deverão usar vestuário adequado, em perfeito estado de limpeza, de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção, bem como calçado adequado.
2. Para o pessoal masculino, esse vestuário constará de bata, gorro ou boné e avental impermeável, e bata, avental e touca, devendo esta recobrir todo o cabelo, para o pessoal feminino.
3. O pessoal deverá dispor de convenientes instalações sanitárias, para um e para outro sexo, e bem assim de vestiários com armários individuais.

#### **Artigo 33.º**

1. No decorrer da manipulação, da preparação e do transporte das carnes os empregados deverão acatar os preceitos de disciplina e de higiene recomendados.

2. Para efeito do preceituado neste artigo, o pessoal deverá ter permanentemente à sua disposição, nos locais de trabalho, os necessários meios de limpeza, tais como lavatórios em número suficiente, sabão, solutos detergentes e desinfectantes apropriados, escovas de unhas e toalhas individuais em escrupuloso estado de asseio ou toalhas de papel e, quando possível, secadores de mãos automáticos.

#### **Artigo 34.º**

Na laboração dos estabelecimentos abrangidos pelo presente Regulamento deverão ser observadas as disposições do Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais e dos diplomas vigentes sobre medicina do trabalho, nomeadamente as que se referem às medidas a tomar com vista a prevenir os inconvenientes do trabalho a baixas temperaturas.

### **CAPÍTULO VIII**

#### **Disposições relativas à preparação, transporte e venda de carnes desossadas congeladas**

#### **Artigo 35.º**

1. As operações de desossagem e de preparação de carnes congeladas só poderão ter lugar em estabelecimentos devidamente licenciados e que satisfaçam as mesmas condições higiénicas estabelecidas para a preparação de carnes pré-embaladas.
2. A instalação destes estabelecimentos carece de parecer favorável prévio por parte da D.G.A.P..

#### **Artigo 36.º**

Após as sucessivas operações de preparação e de congelação, estas carnes deverão ser mantidas em câmara frigorífica que permita assegurar-lhes uma temperatura inferior ou igual a -18°C.

#### **Artigo 37.º**

O transporte destas carnes deverá ser realizado por forma a mantê-las livres de contiguidades perigosas e a uma temperatura interna inferior ou igual a -18°C, em veículos devidamente concebidos e equipados, não podendo os mesmos ser utilizados para outros fins que possam comprometer a salubridade daqueles produtos.

#### **Artigo 38.º**

Os industriais que desejam receber carnes desossadas congeladas para o fabrico de produtos preparados com estas carnes deverão dispor de câmaras frigoríficas que permitam mantê-las nas condições acima referidas.

#### **Artigo 39.º**

Os estabelecimentos de exposição e venda deste tipo de carnes deverão dispor de instalações frigoríficas apropriadas, tais como arcas, armários ou balcões frigoríficos, nas quais as

referidas carnes serão mantidas por forma a assegurar-lhes uma temperatura interna inferior ou igual a -18°C até sua aquisição pelo consumidor.

## **CAPÍTULO IX**

### **Disposições finais**

#### **Artigo 40.º**

As autoridades administrativas e policiais poderão ser chamadas a prestar todo o auxílio que a D.G.A.P. e Direção Distrital do Ministério da Agricultura e Pescas lhes solicitarem para a aplicação das medidas ordenadas ao abrigo deste Regulamento, a cooperar na sua execução em tudo o que for necessário e a zelar pela sua integral observância.

#### **Artigo 41.º**

1. É concedido o prazo de 180 dias contados da entrada em vigor deste Regulamento, para os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos se atualizarem, em conformidade com as prescrições estabelecidas pelo presente diploma.
2. Os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos que, objetivamente, não tenham condições para proceder às atualizações requeridas, poderão solicitar uma prorrogação do prazo estabelecido no número anterior, até um máximo de 180 dias, mediante pedido devidamente justificado dirigido à D.G.A.P..

#### **Artigo 42.º**

Não serão concedidas licenças sanitárias para a instalação e funcionamento de estabelecimentos de preparação de carnes a requerentes que não garantam o cumprimento das condições e requisitos higio-sanitários, bem como aos que já tenham sido condenados por crime contra a saúde pública.

#### **Artigo 43.º**

A D.G.A.P. expedirá as instruções necessárias à boa execução destas disposições regulamentares.

## **ANEXO III**

### **Regulamento das Condições Higiénicas na Preparação Industrial de Carnes Picadas para o Consumo Público**

## **CAPÍTULO I**

### **Disposições gerais**

#### **Artigo 1.º**

Para os fins previstos neste diploma, entende-se por:

- a) Carnes picadas - todas as preparações vendidas no estado cru ou pré-cozido obtidas por picagem de carnes, quer estas carnes sejam misturadas ou não entre si e adicionadas ou não de produtos ou substâncias estranhas cujo emprego esteja devidamente autorizado;

- b) Acondicionamento - a operação que realiza a proteção das unidades de venda através da utilização de um primeiro invólucro ou de um primeiro continente em contacto direto com o produto;
- c) Embalagem - a colocação das unidades acondicionadas num segundo continente.

#### **Artigo 2.º**

Este diploma diz respeito às carnes picadas preparadas industrialmente para consumo público e devidamente aprovadas e licenciadas pela D.G.A.P..

#### **Artigo 3.º**

Podem ser utilizadas para a preparação de carnes picadas acima referenciadas as carnes de animais de talho das espécies bovina, ovina, caprina e suína, bem como as carnes de aves.

#### **Artigo 4.º**

As carnes picadas preparadas industrialmente devem ser congeladas ou refrigeradas e convenientemente acondicionadas, com estrita observância das condições higiénicas prescritas neste Regulamento.

#### **Artigo 5.º**

Os estabelecimentos de preparação de carnes picadas serão assistidos por um médico veterinário cuja designação seja homologada pela D.N.V., salvaguardado o regime das incompatibilidades.

## **CAPÍTULO II**

### **Normas processuais do licenciamento**

#### **Artigo 6.º**

1. As pessoas singulares ou colectivas interessadas na instalação de estabelecimentos de preparação de carnes picadas devem solicitar autorização nesse sentido à D.G.A.P., em requerimento apresentado a esta Direção-Geral, do qual constem:
  - a) A identidade ou firma do requerente e sua(s) residência(s) ou sede social, bem como o número de Registo emitido pela Direção Nacional de Licenciamento do Ministério do Comércio, Indústria e Ambiente;
  - b) A localização do estabelecimento e a natureza da pretensão.
2. O requerimento a que alude o n.º 1 deste artigo será acompanhado de:
  - a) Plantas da localização e das instalações, em duplicado, com as peças desenhadas na escala de 1:100;
  - b) Memória descritiva, elaborada por forma a permitir perfeita apreciação.
3. A memória descritiva deverá conter as seguintes indicações:



- a) Capacidade diária de produção e de armazenagem do estabelecimento;
  - b) Descrição das dependências de preparação e de armazenagem de carnes e a sua situação relativamente aos locais de abate dos animais ou de corte e desossagem;
  - c) Descrição do equipamento e outro material utilizado, aquele representado na planta;
  - d) Características dos veículos destinados ao transporte dos produtos;
  - e) Outros elementos que a D.G.A.P. venha a exigir, nos termos da legislação que regula a instalação e a laboração de estabelecimentos industriais.
  - f) Indicação do médico veterinário que irá dar assistência ao estabelecimento, a qual incluirá, designadamente, a inspeção sanitária das carnes a laborar.
- d) Um local de embalagem;
  - e) Um sector frigorífico destinado à ultracongelação, quando necessário;
  - f) Uma câmara de armazenagem permitindo a conservação dos produtos acabados à temperatura exigida por este Regulamento;
  - g) Um local destinado aos materiais de embalagem;
  - h) Uma dependência com água para a lavagem e a desinfecção do material e dos recipientes;
  - i) Um gabinete para o inspetor sanitário, com instalações sanitárias privativas;
  - j) Instalações sanitárias para o pessoal, devidamente separadas por sexos, comportando vestiários, lavatórios e duches, com água quente e fria, providos de sabão, escovas de unhas, desinfectantes e toalhas individuais de papel ou secadores térmicos, sempre em bom estado de conservação e de limpeza, bem como mictórios e retretes com água corrente sob pressão, sempre que possível, dotados de dispositivo que permita a lavagem automática após a sua utilização, as quais não devem em nenhum caso comunicar diretamente com os locais de trabalho e de armazenagem, devendo os lavatórios ser colocados à saída e estar providos de torneiras de comando não manual;
  - k) Lavatórios próprios para calçado, situados à entrada das salas de laboração;
  - l) Abastecimento de água potável, abundante e sob pressão, com torneiras em número suficiente, devendo algumas ser dotadas de dispositivo que permita a adaptação de mangueira, para lavagem dos pavimentos e paredes; quando o sistema de abastecimento de água não estiver ligado à rede de abastecimento público, da responsabilidade de uma entidade oficial, deverá dispor de tratamento adequado da água, com vista a garantir permanentemente a sua potabilidade, devendo, neste caso, ser apresentado o respectivo projeto de tratamento, baseado nas características físico-químicas e microbiológicas da água a utilizar;
  - m) Possuírem sistema de esgotos adequado, com as respectivas aberturas interiores de escoamento munidas de ralos e sifões hidráulicos; o sistema de drenagem das águas residuais será objecto de projeto a submeter à aprovação da respectiva câmara municipal, ouvida a autoridade sanitária local, tendo em vista a sua ligação à rede pública ou a um adequado sistema de tratamento comprovado por projeto específico, devendo, em qualquer caso, ser sempre evitada a poluição do meio circundante.

### **Artigo 7.º**

1. Depois de concluída a instalação de harmonia com o projeto aprovado, o interessado solicitará vistoria à D.G.A.P..
2. Durante as vistorias, além dos representantes da D.N.P. e da D.N.V., deverão também estar presentes representantes do Ministério da Saúde e o médico veterinário do Ministério da Agricultura e Pescas responsável pelo local onde o estabelecimento se situa, podendo, sempre que necessário, ser requisitada a intervenção de outros técnicos.
3. Das vistorias efectuadas, de harmonia com as disposições regulamentares em vigor, lavrar-se-á auto, em duplicado, cujo original será enviado à D.G.A.P., ficando o duplicado para a Direção de Serviços da Agricultura Distrital competente.
4. Se o resultado da vistoria for favorável será passada pela D.G.A.P. licença sanitária por 1 ano.
5. A licença sanitária poderá ser renovada anualmente pela D.G.A.P., quando o estabelecimento mantiver o seu bom funcionamento e não tiver sido aplicada a sanção de suspensão em qualquer momento.

### **CAPÍTULO III**

#### **Condições de instalação e de equipamento**

### **Artigo 8.º**

Os estabelecimentos destinados à preparação de carnes picadas devem dispor de:

- a) Uma ou várias câmaras frigoríficas especialmente reservadas à armazenagem de carnes refrigeradas, congeladas ou ultracongeladas destinadas à referida preparação;
- b) Um local para corte e desossagem;
- c) Um local exclusivamente destinado a picar as carnes e ao seu acondicionamento;

### **Artigo 9.º**

1. Os locais de laboração devem estar dispostos de modo a

permitir uma progressão contínua das diferentes operações, sem retrocessos, cruzamentos ou sobre posições.

2. Os mesmos locais devem ter dimensões suficientes para que as operações possam ser efectuadas em condições de higiene e de segurança satisfatórias.

#### **Artigo 10.º**

Os locais de laboração devem ter:

- a) Pavimento em material imputrescível, impermeável, antiderapante, resistente ao choque, fácil de lavar e desinfectar, ligeiramente inclinado e dotado de rede de drenagem para escoamento das águas de lavagem ou residuais;
- b) Paredes revestidas, pelo menos até 2 metros de altura, de material liso, impermeável, lavável e resistente ao choque, e a restante extensão e o tecto estucados ou pintados a tinta de cor clara, em camada lisa e lavável a água adicionada de sabão ou detergente, sendo as arestas e ângulos substituídos por superfícies arredondadas e os peitoris das janelas talhados em bisel para dentro.

#### **Artigo 11.º**

A armazenagem de carnes destinadas a serem picadas deverá ser assegurada a uma temperatura compreendida entre 0°C e +3°C para as carnes refrigeradas e a uma temperatura inferior ou igual a -18°C para as carnes congeladas ou ultracongeladas.

#### **Artigo 12.º**

1. Os locais de preparação de carnes e de embalagem deverão manter-se climatizados, quando em funcionamento, a uma temperatura ambiental inferior ou igual a +8°C.
2. A humidade relativa deverá ser regulada por forma a não permitir que se produza qualquer condensação sobre as carnes a laborar.
3. Aqueles locais e, bem assim, os de armazenagem deverão dispor de termómetros registadores, devendo os respectivos gráficos ser conservados pelo mínimo de 30 dias, para observação do médico veterinário assistente e dos agentes de fiscalização.

#### **Artigo 13.º**

1. Nos locais de laboração de carnes e de embalagem devem ainda ser previstos:
  - a) Dispositivos que assegurem:
    - i. Arejamento suficiente, de preferência com ar filtrado;
    - ii. Iluminação natural ou artificial que não modifique a cor das carnes;
    - iii. Evacuação eficiente das águas residuais;

- b) Dispositivos suficientes que permitam a lavagem e desinfecção das mãos e dos utensílios, colocados o mais perto possível dos postos de trabalho, providos de:

- i. Água corrente quente e fria;
- ii. Produtos de lavagem e de desinfecção;
- iii. Escovas de unhas;
- iv. Toalhas individuais de papel ou secadores térmicos;
- v. Torneiras de comando não manual.

2. A lavagem e a desinfecção dos utensílios e outro material, no decorrer do fabrico, devem ser feitas por imersão em água a temperatura não inferior a +82°C.

#### **Artigo 14.º**

1. A manutenção das carnes e dos recipientes utilizados para as mesmas deve ser concebida por forma a que as carnes e os recipientes não contactem com o solo ou não fiquem sujeitos a poluição.
2. O material e os utensílios de trabalho devem ser resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar as carnes e fáceis de lavar e de desinfectar.

### **CAPÍTULO IV**

#### **Higiene do pessoal, do material e dos locais**

#### **Artigo 15.º**

1. Todo o pessoal que prepare, manipule ou venda estas carnes deverá possuir boletim de sanidade, passado, nos termos das disposições legais vigentes, pela Direção Nacional de Saúde Pública do Ministério da Saúde, após ter apresentado o resultado satisfatório do atestado médico feito no hospital indicado pelo Ministério da Saúde.
2. O boletim de sanidade deve ser renovado em cada dois anos, permitindo desta forma ao pessoal do estabelecimento efetuar novo atestado médico no hospital indicado pelo Ministério da Saúde.
3. A atividade profissional dos mesmos indivíduos ficará deste modo dependente das decisões resultantes de inspeções médicas eventuais que a autoridade sanitária considere convenientes e delibere efetuar.

#### **Artigo 16.º**

1. Os gerentes responsáveis pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento deverão afastar das operações de preparação, manipulação e venda destas carnes e enviar, sem demora, às autoridades sanitárias das respectivas áreas, para serem submetidos a exame médico, os empregados que tenham contraído ou se suspeite terem contraído qualquer doença contagiosa, bem como os empregados que sofram de infeções da pele ou doenças cutâneas, doenças mentais, doenças do aparelho digestivo

acompanhadas de diarreia, vômitos ou febre, inflamações da garganta, do nariz, dos ouvidos ou dos olhos e quaisquer outras doenças que considerem incompatíveis com as referidas operações.

2. Iguais precauções deverão ser tomadas relativamente aos empregados que tenham estado em contacto com indivíduos afectados por doenças intestinais diarreicas, em especial quando forem seus conviventes.

#### **Artigo 17.º**

1. O pessoal deverá observar os preceitos da maior limpeza corporal.
2. O pessoal deverá usar, durante as horas de trabalho, vestuário e calçado adequados, em perfeito estado de limpeza, de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção.
3. Para o pessoal masculino, esse vestuário constará de bata, gorro ou boné e avental impermeável, e bata, avental e touca, devendo esta cobrir todo o cabelo, para o pessoal feminino.
4. O pessoal encarregado da preparação de carnes picadas deverá usar máscara buco-nasal e luvas.
5. As mãos deverão ser lavadas e desinfectadas sempre que seja necessário, e bem assim quando se retome o trabalho, e as unhas mantidas curtas e limpas.
6. As luvas devem ser lavadas e desinfectadas várias vezes no decorrer do trabalho e no fim de cada dia de laboração.

#### **Artigo 18.º**

O trabalho de manipulação de carnes não deve ser permitido a pessoas susceptíveis de as contaminar por microrganismos patogénicos para o homem, especialmente às pessoas que:

- a) Exerçam, noutros locais, uma atividade incompatível com a manipulação de carnes;
- b) Apresentem um penso nas mãos, com exceção de um penso estanque para proteção de ferida não purulenta.

#### **Artigo 19.º**

1. As máquinas, utensílios, instrumentos, bem como os recipientes que contactem com as carnes, deverão ser mantidos constantemente em bom estado de limpeza e de conservação, pelo que serão cuidadosamente lavados e desinfectados sempre que seja necessário e obrigatoriamente no fim das operações de cada turno e dia de trabalho.
2. Todas as partes dos aparelhos ou máquinas de picar, de preparação e de acondicionamento devem ser acessíveis aos produtos de limpeza, devendo os seus elementos desmontáveis e que contactem com os produtos, superfícies de corte, e discos especialmente, no final das operações ser separados, limpos, desinfectados e postos

ao abrigo de todas as poluições, até voltarem a ser utilizados.

3. A limpeza e a desinfecção daqueles aparelhos e dos seus elementos devem ser efectuadas com água a temperatura não inferior a +82°C, ou por qualquer outro processo autorizado.

#### **Artigo 20.º**

1. Os locais anteriormente citados devem ser mantidos em perfeito estado de limpeza.
2. Não é permitido comer, fumar, expectorar e cuspir nos locais de trabalho e de armazenagem, e bem assim utilizar serradura sobre o pavimento.
3. É proibida a presença de qualquer animal dentro do estabelecimento.
4. A destruição de roedores e de insectos deve ser sistematicamente realizada por meio de processos autorizados.

### **CAPÍTULO V**

#### **Preparação, acondicionamento e embalagem**

#### **Artigo 21.º**

1. Na preparação deste tipo de carnes são somente autorizadas as carnes refrigeradas, congeladas ou ultracongeladas que satisfaçam as seguintes condições:
  - a) As carcaças, meias carcaças e quartos de animais de talho devem provir diretamente de um matadouro devidamente licenciado;
  - b) As carnes desossadas de animais de talho devem provir diretamente de um estabelecimento de corte licenciado;
  - c) As carcaças de aves evisceradas devem provir diretamente de um matadouro licenciado.
2. Sem prejuízo do disposto no número anterior, as carnes acima designadas podem transitar por um entreposto frigorífico devidamente licenciado.

#### **Artigo 22.º**

1. As carnes destinadas a serem picadas devem apresentar, entre outras marcas regulamentares, uma etiqueta aposta, sob responsabilidade do médico veterinário inspetor do estabelecimento de proveniência, quer sobre as carcaças, meias carcaças ou quartos de animais de talho, quer sobre as embalagens que contenham as carnes desossadas de animais de talho ou de aves.
2. Nesta etiqueta serão mencionados:
  - a) O matadouro ou estabelecimento de corte e desossagem de origem;
  - b) O estabelecimento de preparação de carnes picadas a que se destinam;

c) As datas de abate, de corte e desossagem e eventualmente de congelação ou de ultracongelação.

3. As carnes destinadas a serem picadas devem ser conservadas e transportadas, após a sua preparação até à sua introdução na oficina de fabrico, nas condições regulamentares.
4. As carnes refrigeradas devem ser utilizadas na preparação de carnes picadas no máximo de 6 dias após o abate dos animais de que provêm.
5. As carnes congeladas ou ultracongeladas devem ser utilizadas na preparação de carnes picadas no máximo de 6 meses após a sua congelação ou ultracongelação.

#### **Artigo 23.º**

1. As carnes serão introduzidas no local de corte e de desossagem e depois no local de picagem à medida das necessidades, devendo ser utilizadas até ao termo do fabrico, sem suspensão do trabalho.
2. Quando as técnicas utilizadas na preparação de carnes picadas exigirem o abaixamento a uma temperatura igual ou inferior a -3°C da temperatura interna do produto, as operações poderão ser interrompidas pelo tempo necessário para que se verifique este abaixamento de temperatura.
3. A picagem, a mistura, a moldagem, o corte em porções e o acondicionamento devem ser efectuados por meio de máquinas, evitando todo o contacto manual com a carne.
4. As operações realizadas entre o momento de saída das carnes dos locais de armazenagem, previstos na alínea a) do artigo 8.º deste Regulamento, e o momento em que as carnes picadas são introduzidas numa unidade de ultracongelação ou colocadas numa câmara de refrigeração, prevista na alínea f) do artigo 8.º deste Regulamento, devem ser executadas no prazo máximo de uma hora, não sendo, no entanto, este prazo imposto nos procedimentos que necessitam do abaixamento de temperatura interna das carnes picadas no decorrer da preparação de carnes picadas ultracongeladas.
5. As carnes deverão ser mantidas a uma temperatura interna inferior ou igual a +4°C, durante o trabalho de corte, de desossagem e de picagem.
6. A desossagem dos quartos, sem terem sido cortados nem separados, pode ser efectuada nos estabelecimentos de preparação de carnes picadas, o mais tardar na véspera da picagem das carnes.
7. Estas carnes desossadas, não cortadas nem aparadas, serão armazenadas numa câmara frigorífica específica cuja temperatura seja inferior ou igual a +2°C, devendo o corte e a aparagem das mesmas preceder imediatamente a operação de picagem.

#### **Artigo 24.º**

É interdita a utilização ou a adição no decorrer da preparação de carnes picadas, com vista à sua conservação, à sua coloração ou à sua aromatização, de substâncias que não estejam expressamente autorizadas pela legislação em vigor.

#### **Artigo 25.º**

1. As carnes próprias para consumo não utilizadas na preparação de carnes picadas e que sejam destinadas ao fabrico de produtos cárneos são recolhidas em recipientes apropriados para este efeito, não devendo ser armazenadas nas câmaras frigoríficas reservadas às carnes destinadas a ser picadas.
2. Os resíduos e outros detritos da aparagem das carnes são recolhidos em recipientes especiais, estanques, de material inalterável, munidos de tampa para fecho hermético, assinalados a tinta de cor bem visível, não devendo ser armazenados nas câmaras frigoríficas reservadas às carnes destinadas a serem picadas.

### **CAPÍTULO VI Transporte e venda**

#### **Artigo 26.º**

1. Desde o momento da sua preparação até à venda ao consumidor, as carnes picadas devem ser conservadas sem interrupção a temperatura compreendida entre 0°C e +3°C para as carnes refrigeradas, e a temperatura inferior ou igual a -18°C para as carnes congeladas ou ultracongeladas.
2. Os veículos utilizados para o transporte de carnes picadas devem satisfazer as prescrições regulamentares.

#### **Artigo 27.º**

1. Os estabelecimentos autorizados para a venda de carnes picadas devem dispor de:
  - a) Uma ou mais câmaras ou expositores frigoríficos, por forma a permitir manter a totalidade das mesmas, desde a recepção até à entrega ao consumidor, a temperatura inferior ou igual a -18°C para as carnes picadas congeladas ou ultracongeladas, e inferior ou igual a +3°C para as carnes picadas refrigeradas;
  - b) Termómetros, dispostos em pontos afastados da fonte de frio, devendo permitir a todo o momento o controle de temperatura exigida nos locais de armazenagem e móveis de exposição.
2. As carnes picadas devem ser entregues ao consumidor no seu acondicionamento de origem, não devendo este ser aberto a nenhum pretexto.
3. As carnes picadas devem ser entregues ao consumidor:
  - a) No prazo de 6 meses a partir da data do seu acondicionamento, para as carnes picadas congeladas ou ultracongeladas;

- b) O mais tardar, 3 dias depois do seu acondicionamento, para as carnes picadas refrigeradas;
- c) Após estes prazos, os referidos produtos devem ser considerados anormais e retirados do mercado.

## **CAPÍTULO VII** **Controle sanitário**

### **Artigo 28.º**

A marca sanitária deve ser reproduzida em cada unidade de venda e nas embalagens que reagrupem as unidades de venda de carnes picadas.

### **Artigo 29.º**

1. Sob responsabilidade do fabricante ou do detentor, no caso de falta comprovativa quanto a este, as carnes picadas devem satisfazer aos critérios microbiológicos que vierem a ser oficialmente estabelecidos.
2. O fabricante deve mandar proceder periodicamente às análises microbiológicas e químicas dos produtos destinados à venda, periodicidade essa que deve estar relacionada com a quantidade dos produtos fabricados.
3. Os resultados das análises devem ser postos à disposição das entidades competentes e conservados pelo menos durante 1 ano.

## **CAPÍTULO VIII** **Disposições finais**

### **Artigo 30.º**

As autoridades administrativas e policiais poderão ser chamadas a prestar todo o auxílio que a D.G.A.P. e Direções Distritais do Ministério da Agricultura e Pescas lhes solicitarem para a aplicação das medidas ordenadas ao abrigo deste Regulamento, a cooperar na sua execução em tudo o que for necessário e a zelar pela sua integral observância.

### **Artigo 31.º**

É concedido o prazo de 18 meses, contado da entrada em vigor deste Regulamento, para os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos e outros interessados atualizarem, em conformidade com as prescrições estabelecidas pelo presente diploma.

### **Artigo 32.º**

Não serão concedidas licenças sanitárias para a instalação e funcionamento de estabelecimentos de preparação de carnes a requerentes que não garantam o cumprimento das condições e requisitos higio-sanitários, bem como aos que já tenham sido condenados por crime(s) contra a saúde pública.

### **Artigo 33.º**

A D.G.A.P. expedirá as instruções necessárias à boa execução destas disposições regulamentares.

## **ANEXO IV**

### **Regulamento das Condições Higiénicas do Transporte e Distribuição de Carnes e Seus Produtos**

## **CAPÍTULO I** **Disposições gerais**

### **Artigo 1.º**

1. Compete à D.G.A.P. superintender todos os assuntos de carácter higio-sanitário relativos ao transporte e distribuição de carnes e seus produtos.
2. Compete aos serviços de agricultura distritais supervisionar, nas áreas a seu cargo, o cumprimento das disposições constantes deste Regulamento.
3. Ao médico veterinário distrital compete cumprir e fazer cumprir no seu distrito as disposições do presente Regulamento, bem como outras determinações higio-sanitárias complementares que lhes sejam transmitidas pelos serviços distritais.
4. Nos estabelecimentos de abate e preparação de carnes de animais de talho e de aves onde a inspeção sanitária esteja a cargo de inspetores sanitários é atribuída a estes, na parte aplicável, a competência referida no número anterior.

### **Artigo 2.º**

1. Para os fins previstos neste Regulamento, devem observar-se as definições de «carne», «animais de talho ou reses», «carcaça», «miudezas», «aves» e «caça», estabelecidas nos respectivos regulamentos de inspeção sanitária.
2. Por «produtos cárneos» devem entender-se as carnes secas, salgadas, ensacadas, fumadas ou por qualquer outro modo preparadas ou conservadas, as banhas e o toucinho, bem como outros produtos derivados dos animais das espécies comestíveis que, com ou sem prévia preparação, são destinados ao consumo público.
3. A designação genérica de «carnes e seus produtos» engloba as carnes e os produtos cárneos.

## **CAPÍTULO II** **Condições higiénicas do transporte de carnes e seus produtos**

### **Artigo 3.º**

1. Para efeitos deste Regulamento, deve entender-se por «transporte» a deslocação de carnes e seus produtos desde o local de origem (abate, preparação ou armazenagem) até ao destino, dentro ou fora do País.
2. O transporte de carnes e seus produtos poderá efetuar-se por via terrestre, marítima ou aérea.

### **Artigo 4.º**

1. O transporte de carnes deverá efetuar-se o mais diretamente

possível, em recipiente ou veículo especialmente destinado a este fim, com estrita observância dos inerentes cuidados higio-sanitários.

2. Para favorecer a conservação das carnes, deve o transporte efetuar-se a «temperatura condicionada» e em recipiente ou veículo aprovado pela autoridade veterinária, em função da natureza e exigência de conservação do produto e do tempo a despendar no seu transporte.

3. O transporte de carnes e produtos cárneos nos estados refrigerado ou congelado deve obedecer às seguintes normas:

- a) As carnes frescas ou refrigeradas **devem** ser penduradas por forma a não contactarem com o pavimento;
- b) As carcaças inteiras, suas metades e quartos congelados, quando desprovidos de embalagem apropriada, devem ser igualmente pendurados;
- c) As peças isoladas ou partes de quartos devem ser suspensas, colocadas em recipientes de material inalterável, ou ainda dispostas em tabuleiros do mesmo tipo de material;
- d) As miudezas e as gorduras frescas podem ser penduradas ou colocadas em recipientes de material inalterável; as miudezas sanguinolentas e, de modo geral, as de cor avermelhada - designadamente fígados, corações, baços, pulmões e línguas - não devem ser misturadas com outras, tais como cabeças, dobradas, mãos e tripas;
- e) As miudezas não deverão contactar com as carcaças ou suas partes, pelo que serão tomadas as precauções necessárias;
- f) As tripas, devidamente preparadas, serão sempre acondicionadas em separado de outras miudezas e das carnes;
- g) O sangue deve ser transportado em recipientes estanques, de material inalterável e facilmente lavável.

#### **Artigo 5.º**

No transporte de carnes e seus produtos poderão ser utilizados, conforme os casos, os tipos de veículos mencionados que cumpram as seguintes condições:

- a) Veículo isotérmico: veículo cuja caixa é constituída por paredes isolantes, incluindo as portas, o pavimento e o tecto, que permitam limitar as trocas de calor entre o interior e o exterior da caixa sem utilização de uma fonte de frio ou de calor;
- b) Veículo refrigerado: veículo isotérmico que, com ajuda de uma fonte de frio que não seja um equipamento mecânico ou da absorção, permita baixar a temperatura no interior da caixa vazia e mantê-la posteriormente para uma temperatura média exterior de +30°C:

i. +7°C, no máximo, para a classe A;

ii. -10°C no máximo, para a classe B;

iii. -20°C no máximo, para a classe C,

utilizando agentes frigoríficos e sistemas apropriados.

c) Veículo frigorífico: veículo isotérmico munido de um dispositivo de produção de frio (equipamento mecânico ou de absorção), individual ou colectivo para vários veículos, que permita baixar a temperatura no interior da caixa vazia para uma temperatura média exterior de +30°C e mantê-la em seguida de modo permanente da seguinte forma:

i. Classe A: Veículo frigorífico munido de um dispositivo de produção de frio tal que a temperatura interior possa ser escolhida entre +12°C e 0°C, inclusive;

ii. Classe B: Veículo frigorífico munido de um dispositivo de produção de frio tal que a temperatura interior possa ser escolhida entre +12°C e -10°C, inclusive;

iii. Classe C: Veículo frigorífico munido de um dispositivo de produção de frio tal que a temperatura interior possa ser escolhida entre +12°C e -20°C, inclusive;

iv. Classe D: Veículo frigorífico munido de um dispositivo de produção de frio tal que a temperatura interior esteja compreendida entre 0°C e +2°C;

v. Classe E: Veículo frigorífico munido de um dispositivo de produção de frio tal que a temperatura interior seja igual ou inferior a -10°C;

vi. Classe F: Veículo frigorífico munido de um dispositivo de produção de frio tal que a temperatura interior seja igual ou inferior a -20°C.

#### **Artigo 6.º**

As carnes e seus produtos poderão também ser transportados, por qualquer via, em recipientes apropriados - contentores - com características que permitam mantê-los nas condições técnicas adequadas à sua conservação.

#### **Artigo 7.º**

No transporte a grande distância, as carnes devem ser devidamente acondicionadas em câmaras frigoríficas, previamente higienizadas e instaladas em veículo apropriado.

#### **Artigo 8.º**

1. Por «carnes frigorificadas» devem entender-se todas as carnes conservadas por ação do frio artificial, a saber:

- a) Carnes refrigeradas - aquelas que mantêm a consistência

da carne fresca e são conservadas a temperatura geralmente compreendida entre -2°C e +2°C;

b) Carnes congeladas e ultracongeladas - aquelas que se apresentam sob a forma de blocos consistentes e são conservadas a temperaturas não superiores a -18°C.

2. As carnes, como os demais produtos alimentares, uma vez tratadas pelo frio, devem manter-se permanentemente submetidas à sua ação, durante o transporte ou armazenagem, até ao momento da distribuição ou venda ao consumidor.

#### **Artigo 9.º**

1. O transporte por estrada de carnes destinadas ao consumo público poderá ser efectuado em veículo automóvel, reboque, semi-reboque ou outro tipo de veículo, desde que a caixa transportadora do produto obedeça aos requisitos higio-sanitários exigidos.

2. São os seguintes os requisitos a que deve obedecer a caixa para o transporte de carnes:

a) Ser perfeitamente fechada e de dupla parede isolante em todas as suas faces, ou construída por outro processo tecnicamente equivalente;

b) Ser internamente revestida de material inalterável;

c) Ter os cantos arredondados e as juntas de soldadura perfeitamente lisas e sem interstícios;

d) Ser dotada de pavimento estanque, por forma a evitar a saída de escorrências para o exterior;

e) Ter arejamento assegurado, por meio de ventiladores ou por outros sistemas adequados, que evite a penetração de águas, poeiras e insectos;

f) Ter o pavimento protegido por estrados desmontáveis, de material inalterável, que facilitem a limpeza e evitem o escorregamento;

g) Ser dotada de portas sólidas e consistentes, devendo o dispositivo de fechar ser resistente e permitir segura vedação, por forma a manter os produtos a transportar ao abrigo de poeiras e de outras conspurcações, devendo, além disso, as portas possuir fechadura ou cadeado que ofereça segurança;

h) Ser exteriormente pintada de branco e, quando tiver marcas ou dizeres, deverão estes ocupar uma superfície tanto quanto possível reduzida;

i) Ser munida de barras e ganchos de suspensão de ferro galvanizado, aço inoxidável ou outro material equivalente, fixados no interior da caixa e a altura suficiente para evitar o contacto das peças de carne com o pavimento.

3. O material inalterável a que se refere este artigo é o resistente

aos agentes de corrosão, em condições normais de funcionamento, sendo, entre outros, considerados como tais o aço inoxidável, as ligas duras de alumínio e os materiais plásticos.

4. A caixa poderá ainda ser dotada de:

a) Prateleiras, convenientemente colocadas, para acondicionamento de recipientes ou tabuleiros;

b) Dispositivo para carga e descarga mecânicas;

c) Dispositivo refrigerante, tal como acumulador de gelo intercalado no sistema de ventilação.

#### **Artigo 10.º**

É interdito o transporte de carnes frescas preparadas ou conservadas juntamente com outros produtos susceptíveis de exalar odores ou provocar conspurcação.

#### **Artigo 11.º**

1. Dentro do País, o transporte de carnes, gorduras e miudezas em estado fresco, semi-preparado, refrigerado ou congelado, efectuar-se-á em recipiente ou veículo próprio, nos termos deste Regulamento.

2. O disposto no número anterior não é exigível no transporte de banha fundida devidamente embalada, carnes preparadas secas ou fumadas, carnes conservadas em latas ou outros recipientes apropriados, carnes em salmoura e tripas secas ou salgadas, em barrica, as quais poderão ser transportadas em qualquer veículo normal, desde que as embalagens sejam convenientemente protegidas contra o calor excessivo, humidade, poeira e outros agentes de conspurcação, e preservadas contra embates ou pressões externas violentas.

#### **Artigo 12.º**

Os veículos e recipientes utilizados no transporte de carnes frescas e frigorificadas, bem como no dos produtos cárneos, devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e de limpeza.

#### **Artigo 13.º**

As carnes frescas e as carnes preparadas ou conservadas que sejam conspurcadas ou alteradas no decorrer do transporte serão declaradas impróprias para consumo público e, nos termos da lei, destruídas, quando não possam ser aproveitadas industrialmente.

#### **Artigo 14.º**

Os veículos destinados ao transporte de carnes nunca deverão servir para fins que comprometam as condições higiénicas do mesmo transporte, designadamente para a condução de animais vivos, restos ou partes de animais dados como impróprios para o consumo público e despojos vários, tais como peles, cornos, cascos, pelos e estrumes.

### **Artigo 15.º**

Os veículos destinados ao transporte e distribuição de carnes devem ser submetidos à inspeção higio-sanitária da autoridade veterinária em que o veículo se encontra manifestado com a periodicidade que for determinada por aquela autoridade, mas nunca por períodos superiores a seis meses.

### **Artigo 16.º**

O tubo de escape dos veículos automóveis destinados ao transporte e distribuição de carnes deve ser montado por forma a evitar a penetração dos gases provenientes da combustão no interior da caixa reservada ao acondicionamento dos referidos produtos.

### **Artigo 17.º**

1. No caso especial de transporte de carnes a curtas distâncias, e bem assim do transporte de peças isoladas de carne ou de carcaças inteiras de leitão, de borrego ou de cabrito, poder-se-ão aplicar as disposições relativas à distribuição de carnes previstas neste Regulamento.
2. Para o efeito do número anterior, deverão ser observados cuidados especiais em função da procedência e da espécie animal, estado de conservação, preparação, armazenagem e embalagem das carnes a transportar, das temperaturas máximas verificadas na região, do tipo de veículo, itinerário e estado de conservação das estradas ou caminhos a utilizar nestes transportes.
3. Esta modalidade especial de transporte carece de autorização prévia da autoridade veterinária distrital do Ministério da Agricultura e Pescas do distrito de origem.
4. Em caso de reclamação ou reparo devidamente justificados, compete à autoridade veterinária do distrito de origem decidir, em conjunto com a autoridade veterinária do distrito, qual o procedimento que convenha adoptar nesta modalidade de transporte.
5. Quando não seja possível o acordo neste sentido, deverá o caso ser submetido à apreciação das direcções dos serviços de agricultura distritais da respectiva área e, em última instância, à D.G.A.P..

### **Artigo 18.º**

1. O transporte de carnes frescas ou frigorificadas para consumo público só poderá efetuar-se quando este é acompanhado de guia sanitário de trânsito, emitida pelo inspetor sanitário do estabelecimento em causa, por veterinário distrital do distrito de origem ou outra autoridade veterinária competente designada pela D.N.V..
2. Do referido guia, a ser elaborado pela D.G.A.P. devem constar, entre outros elementos, a entidade ou firma interessada no transporte, a natureza, descrição e peso dos produtos, os dizeres da marca de inspeção sanitária, o local de destino, o itinerário, os dados de identificação do veículo, a data de emissão e o prazo de validade do mesmo guia.

3. Este guia deverá ser numerado e passado em triplicado, com os seguintes destinos:

- a) O original será entregue ao agente responsável pelo transporte, ou seu representante, o qual, por sua vez e logo após a chegada, o entregará ao veterinário distrital do distrito de destino, ficando na posse deste para comparação com o duplicado;
  - b) O duplicado será remetido imediatamente ao veterinário distrital a que os produtos se destinam;
  - c) O triplicado ficará em poder do veterinário que emitiu a guia, para arquivo.
4. Para obviar a qualquer ação fraudulenta ou enganadora de que podem ser objecto as carnes durante o transporte, compete ao inspetor sanitário do estabelecimento em causa ou ao veterinário distrital do distrito de origem observar as precauções atinentes à salvaguarda da genuinidade e integridade dos mesmos produtos, devendo, para o efeito, ser fixados os selos de inspeção sanitária na porta da caixa do veículo ou no fecho dos recipientes para o transporte de peças isoladas ou, ainda, diretamente nos produtos a transportar, quando, neste último caso, o transporte tenha de sofrer interrupção por conveniência de entrega em localidades diferentes.

### **Artigo 19.º**

1. A fim de permitir a referência exata da origem, qualidade e estado de conservação dos produtos cárneos para consumo público em poder do armazenista, para o caso de reclamação ou inquérito sanitário, deve o responsável pelo estabelecimento devidamente licenciado fazer acompanhar cada remessa de uma guia de fornecimento, cujo modelo será elaborado pela D.G.A.P..
2. A guia atrás referida deverá ser numerada e passada em duplicado, com os seguintes fins:
  - a) O original será entregue à firma que adquiriu os produtos, para a todo o tempo poder comprovar qual a sua proveniência;
  - b) O duplicado ficará em poder da firma fornecedora, para efeito de arquivo, pelo prazo fixado na lei.
3. Esta guia deverá ser rigorosamente preenchida, sem emendas nem rasuras, contendo sempre o número de inscrição do estabelecimento fornecedor, e ser prontamente facultada a qualquer autoridade que a solicite.

## **CAPÍTULO III**

### **Condições higiénicas da distribuição de carnes e seus produtos**

### **Artigo 20.º**

Para os efeitos deste Regulamento, deve entender-se por «distribuição» a condução de carnes e seus produtos, em regra por via rodoviária e de pequeno curso, do local de origem, preparação ou armazenagem para os locais de **venda**.



#### **Artigo 21.º**

A distribuição de carnes e seus produtos com destino à venda para consumo público só é permitida a partir de matadouros públicos, mistos ou privados, fábricas ou estabelecimentos de preparação de carnes, entrepostos frigoríficos ou depósitos de produtos cárneos, devidamente licenciados.

#### **Artigo 22.º**

A distribuição de carnes e seus produtos até aos locais de venda, industrialização ou consumo deve ser efectuada nas melhores condições de asseio, resguardo e conservação.

#### **Artigo 23.º**

Quando o local de venda não esteja próximo do estabelecimento de abate, de preparação ou de depósito, devem as carnes e seus produtos ser transportados em veículos ou recipientes, sempre que possível isotérmicos, exclusivamente destinados a este fim.

#### **Artigo 24.º**

A caixa de condicionamento para a distribuição de carnes pode constituir parte integrante do veículo ou ser transportada independentemente, devendo, neste último caso, satisfazer os requisitos constantes das alíneas a) a i), inclusive, do n.º 2 do artigo 9.º deste Regulamento.

#### **Artigo 25.º**

Durante a distribuição devem ser observadas as normas do artigo 10.º deste Regulamento prescritas para o transporte de carnes.

#### **Artigo 26.º**

1. A distribuição de partes de carcaças, de peças isoladas de carnes ou de miudezas, ou ainda de carcaças inteiras de leitão, de borrego ou de cabrito, quando devidamente acondicionadas, poderá efetuar-se em embalagens ou recipientes apropriados que assegurem conveniente proteção contra a chuva, poeiras, raios solares e demais agentes susceptíveis de provocar alteração ou conspurcação dos citados produtos.
2. Os recipientes mencionados no número anterior carecem de aprovação da autoridade veterinária de origem e devem ser mantidos em perfeito estado de limpeza.
3. Estes recipientes devem satisfazer os seguintes requisitos higiénicos:
  - a) Serem construídos com material resistente e inalterável;
  - b) Serem estanques e fechados;
  - c) Terem os cantos arredondados e as juntas de soldaduras perfeitamente lisas e sem interstícios;
  - d) Serem munidos de dispositivo que impeça a penetração

de águas, poeiras e insectos, quando dotados de orifícios ou aberturas para ventilação.

4. Os recipientes referidos no número anterior poderão ser transportados em qualquer veículo, desde que sejam devidamente protegidos contra o calor, humidade e agentes de conspurcação, e acondicionados por forma a não ficarem sujeitos a embates ou pressões externas violentas.
5. Os recipientes devem indicar exteriormente e por forma bem legível os produtos que contenham, e bem assim o nome e a residência tanto do fornecedor como do destinatário.

#### **Artigo 27.º**

Os veículos destinados à distribuição de carnes e miudezas não devem transportar outras mercadorias ou objetos nem pessoas estranhas aos serviços de condução, carga e descarga.

#### **Artigo 28.º**

Os veículos mencionados no artigo anterior devem obedecer a horários e itinerários previamente estabelecidos, não devendo o pessoal ocupar mais tempo do que o indispensável nas operações de distribuição.

#### **Artigo 29.º**

Após a sua utilização, os veículos, as caixas e outros recipientes usados na distribuição de carnes devem ser convenientemente lavados e limpos, designadamente as suas superfícies internas.

#### **Artigo 30.º**

1. O responsável pelo estabelecimento fornecedor deve fazer acompanhar cada remessa de uma guia de fornecimento que contenha as indicações necessárias, cujo modelo será elaborado pela D.G.A.P., a fim de permitir referência exata da origem, qualidade e estado de conservação dos produtos cárneos nos locais de venda.
2. A guia de fornecimento acima referida deve ser numerada e passada em duplicado, com o seguinte destino:
  - a) O original será entregue ao destinatário, para este poder comprovar a proveniência dos produtos;
  - b) O duplicado ficará em poder do fornecedor, para efeitos de arquivo, pelo prazo fixado na lei.
3. Esta guia deve ser devidamente preenchida, contendo sempre a firma e o número de inscrição do estabelecimento fornecedor, e ser facultada a qualquer autoridade que a solicita.

### **CAPÍTULO IV**

#### **Limpeza e desinfecção de veículos e de outro equipamento utilizado no transporte e na distribuição de carnes e seus produtos**

### **Artigo 31.º**

1. A limpeza e a desinfecção da caixa dos veículos e de outro equipamento utilizado no transporte e na distribuição de carnes deve obedecer às seguintes normas:
  - a) As superfícies da caixa do veículo com as quais tenha contactado o calçado do pessoal, e bem assim a plataforma de carga e descarga, devem ser esfregadas, após o serviço, com água quente e sabão ou soluto detergente apropriado;
  - b) As outras superfícies da caixa do veículo, receptáculos e outro equipamento que tenham contactado a carne devem ser lavados com água quente e sabão ou soluto detergente apropriado após a sua utilização;
  - c) As superfícies que possam contactar a carne serão profusamente lavadas com água potável, após a limpeza com o soluto detergente ou desinfectante.
2. Como medida de apreciação e controle das operações de limpeza e desinfecção a que tenha sido submetida a caixa do veículo, poderá a autoridade veterinária ordenar que o interior da mesma seja objecto dos exames laboratoriais considerados convenientes.
3. Os detergentes e desinfectantes aconselhados como agentes de limpeza neste Regulamento são os adequados para a utilização nas instalações de produtos alimentares e a sua aplicação deve fazer-se de acordo com as instruções indicadas pelo fabricante.

### **CAPÍTULO V Disposições finais**

#### **Artigo 32.º**

As autoridades administrativas e policiais poderão ser chamadas a prestar todo o auxílio que a D.G.A.P. e Direcções Distritais do Ministério da Agricultura e Pescas lhes solicitarem para a aplicação das medidas ordenadas ao abrigo deste Regulamento, a cooperar na sua execução em tudo o que for necessário e a zelar pela sua integral observância.

#### **Artigo 33.º**

É concedido o prazo de 18 meses, contados da publicação deste Regulamento, para os proprietários ou responsáveis pelos serviços de transporte de carnes e produtos cárneos e outros interessados se atualizarem, em conformidade com as prescrições estabelecidas no presente Regulamento.

#### **Artigo 34.º**

A D.G.A.P. expedirá as instruções necessárias à boa execução destas disposições regulamentares.

## **ANEXO V**

### **Regulamento das Condições Higiénicas da Venda de Carnes e Seus Produtos**

#### **CAPÍTULO I Disposições gerais**

##### **Artigo 1.º**

1. Compete à D.G.A.P. superintender todos os assuntos de carácter higio-sanitário relativos à venda de carnes e seus produtos.
2. Compete aos serviços distritais de agricultura supervisionar, nas áreas a seu cargo, o cumprimento das disposições constantes deste Regulamento.
3. Ao veterinário distrital compete cumprir e fazer cumprir no seu distrito as disposições constantes do presente Regulamento, bem como outras determinações higio-sanitárias complementares que lhe sejam transmitidas por aqueles serviços distritais.

##### **Artigo 2.º**

1. Para os fins previstos neste regulamento, devem observar-se as definições de «carne», «animais de talho ou reses», «carcaças», «miudezas» e «aves» estabelecidas nos respectivos regulamentos de inspeção sanitária.
2. Por «produtos cárneos» entendem-se as carnes secas, salgadas, ensacadas, fumadas ou por qualquer outro modo preparadas ou conservadas e as banhas e o toucinho, bem como outros produtos derivados dos animais das espécies comestíveis que, com ou sem prévia preparação, são destinados ao consumo público.
3. A designação genérica «carnes e seus produtos» engloba as carnes e os produtos cárneos.

#### **CAPÍTULO II Condições higiénicas da venda de carnes**

##### **SECÇÃO I Requisitos gerais**

##### **Artigo 3.º**

1. Para efeitos deste Regulamento, entende-se por «venda» o conjunto de operações e de incidências a que ficam sujeitas as carnes desde a entrada nos locais de venda até à sua aquisição pelo comprador.
2. Por «locais de venda» entendem-se os talhos, salsicharias e outros estabelecimentos devidamente autorizados destinados à venda de carnes ou seus produtos para consumo público.

##### **Artigo 4.º**

As carnes e seus produtos só poderão ser vendidos em locais

de venda que satisfaçam às condições prescritas neste Regulamento.

#### **Artigo 5.º**

Qualquer peça de carne ou de miudezas só deve dar entrada nos locais de venda depois de inspeccionada e devidamente assinalada com a marca da inspeção sanitária, em conformidade com as disposições regulamentares em vigor.

#### **Artigo 6.º**

1. As carnes destinadas ao consumo público devem ser objecto de cuidados higiénicos rigorosos em todas as manipulações a que sejam submetidas nos locais de venda, por forma a evitar a sua conspurcação ou poluição.
2. Sempre que se proceda à transação em comum de carnes, seus produtos e miudezas, deverá o pessoal encarregado deste serviço observar cuidados especiais para evitar que o sangue e outras possíveis escorrências das miudezas conspurquem os restantes produtos postos à venda, quer por contacto direto das mãos, quer ainda através dos instrumentos de corte e outro equipamento.

#### **Artigo 7.º**

Nos locais de venda, as carnes ou seus produtos devem apresentar-se em estado de salubridade, limpeza e conservação irrepreensíveis.

#### **Artigo 8.º**

As carnes para venda, bem como os seus produtos, não devem mostrar indício de falsificação ou corrupção, nem conter quaisquer substâncias aditivas, designadamente, corantes, conservantes ou outras não autorizadas pela lei.

#### **Artigo 9.º**

As carnes e seus produtos devem ser manipulados, preparados, armazenados, expostos, vendidos ou embalados por forma a não afectar a sua conservação, qualidade e caracteres próprios.

#### **Artigo 10.º**

1. Não devem as carnes e seus produtos ser expostos ou vendidos fora dos recintos que lhes são destinados nos locais de venda.
2. As carnes e seus produtos devem estar permanentemente protegidos da ação direta dos raios solares, de poeiras e de outras conspurcações externas e do contacto manual do público.
3. É expressamente proibida a exposição de carnes ou seus produtos na parte do estabelecimento reservada ao público e, bem assim, nas ombreiras das portas ou à entrada dos locais de venda.

#### **Artigo 11.º**

Os produtos cárneos expostos à venda devem apresentar a marca ou rótulo do fabricante, com indicações que permitam a sua fácil identificação.

#### **Artigo 12.º**

No caso de controlo higio-sanitário ou reclamação devidamente justificada relativa à venda de carne e seus produtos, deve o proprietário ou responsável pelo local de venda facultar prontamente à autoridade sanitária a guia de fornecimento, prevista no anexo IV do Regulamento das Condições Higiénicas do Transporte e Distribuição de Carnes e Seus Produtos, respeitante aos produtos em causa.

#### **Artigo 13.º**

Os locais de venda e seus produtos ficam sujeitos às beneficiações e outros melhoramentos de índole higio-sanitária que a autoridade sanitária entenda dever determinar nos termos deste Regulamento ou de outras disposições legais.

### **SECÇÃO II**

#### **Requisitos higio-sanitários dos locais de venda**

#### **Artigo 14.º**

1. Os locais de venda de carnes e seus produtos devem satisfazer determinados requisitos higio-sanitários quanto à sua localização, instalação e funcionamento.
2. No tocante à localização e instalação, esses requisitos são:
  - a) Possuírem uma situação independente do resto do prédio em que, eventualmente, se encontrem instalados, não devendo comunicar diretamente com qualquer outra dependência destinada a atividades diferentes;
  - b) Estarem livres de qualquer contiguidade perigosa e de locais onde se libertem cheiros, poeiras, fumos ou gases susceptíveis de conspurcarem ou alterarem os produtos;
  - c) Terem a capacidade necessária à higiénica e eficaz utilização ou ao movimento comercial, nunca inferior a 30 metros cúbicos;
  - d) Possuírem uma superfície proporcional à sua importância, de modo a que todas as operações de conservação ou depósito, manipulação, corte, venda, pesagem e embalagem possam ser efectuadas fácil e higienicamente, não devendo o pé-direito ser inferior a 3 metros;
  - e) Terem ventilação e iluminação adequadas, por forma a permitir fácil renovação de ar e boas condições de visibilidade no trabalho, devendo os peitoris das janelas ser cortados em bisel para dentro;
  - f) Possuírem defesa contra insectos e roedores nas aberturas para o exterior, devendo as janelas possuir rede mosquiteira metálica ou de plástico eficiente e as

portas ser providas de reposteiros flexíveis ou qualquer outro sistema de comprovada eficácia para impedir a entrada de insectos;

- g) Terem paredes revestidas até 2 metros de altura, pelo menos, de azulejo, mármore ou qualquer outro material liso, impermeável, resistente ao choque, imputrescível e lavável e a restante extensão e o tecto estucados ou pintados com tinta de cor clara, lisa e lavável com água e sabão ou soluto detergente, sendo as arestas e ângulos substituídos por superfícies arredondadas de ligação;
  - h) Terem pavimento liso, impermeável e constituído por material resistente ao choque, imputrescível e lavável, com declive suficiente para permitir fácil escoamento das águas de lavagem ou residuais;
  - i) Terem abastecimento de água potável, corrente, abundante e sob pressão;
  - j) Possuírem sistema de esgotos adequados, com as respectivas aberturas interiores de escoamento munidas de ralos e sifões hidráulicos, sendo o sistema de drenagem das águas residuais objecto de projeto a submeter à aprovação da respectiva autoridade local, ouvida a autoridade sanitária local, tendo em vista a sua ligação ou à rede pública ou a um adequado sistema de tratamento comprovado por projeto específico, devendo em qualquer caso ser sempre evitada a poluição do meio circundante;
  - k) Terem lavatório, com torneira, provido de toalhas individuais de papel ou secadores térmicos, sabão, soluto desinfetante e escova de unhas em bom estado de limpeza e conservação;
  - l) Disporem de instalações sanitárias, devidamente isoladas dos recintos em que se exponham, cortem ou depositem as carnes ou seus produtos, com ventilação própria e independente, mantidas convenientemente limpas;
  - m) Possuírem equipamento frigorífico, para manutenção de carnes frescas, frigorificadas, preparadas ou conservadas, cujo interior, de material lavável, deve ser mantido em perfeito estado de limpeza e conservação;
  - n) Serem o balcão e as mesas de corte de material liso, impermeável, resistente ao choque, imputrescível e facilmente lavável ou convenientemente revestidos por material que satisfaça aquelas condições, devendo o uso do cepo ser evitado tanto quanto possível;
  - o) Serem os varões e ganchos de suspensão de material inoxidável e colocados de modo a evitar que as carnes penduradas toquem nas paredes ou no pavimento, pelo que os mesmos não devem ser montados na parte do estabelecimento reservada ao público.
3. Quanto ao funcionamento, os locais de venda referidos neste artigo devem obedecer ao seguinte:
- a) Em todas as dependências, material e utensílios será sempre observado rigoroso estado de asseio;
  - b) Os pavimentos deverão ser lavados e limpos todos os dias, ao fechar do estabelecimento, sendo a varredura a seco proibida e a remoção dos detritos e lixo diária;
  - c) A parte reservada ao público deverá ser mantida limpa e provida de dispositivo de drenagem adequado;
  - d) Os ganchos e os varões para suspensão de carnes e miudezas deverão ser mantidos limpos;
  - e) Os instrumentos de corte deverão ser de tipo simples, sem ornatos nem reentrâncias, sendo os mesmos e outros utensílios completamente lavados, pelo menos, uma vez por dia, com uma solução de água quente e soda a 2% ou 3% ou outro detergente aprovado para tais fins, em seguida lavados com água simples potável, após o que serão convenientemente resguardados até voltarem a uso;
  - f) As mesas de corte e o balcão deverão ser construídos por forma a permitir fácil limpeza e lavagem, com as superfícies, tanto superiores como laterais, lisas e impermeáveis e, quando ligadas ao pavimento, com os ângulos e as arestas substituídos por superfícies arredondadas de ligação;
  - g) Os balcões, armários, prateleiras, vitrinas e outro equipamento deverão ser frequentemente limpos e esfregados com uma solução de água quente e soda a 2% ou 3% ou outro detergente aprovado para tais fins;
  - h) As mesas e outras superfícies de corte deverão ser previamente esfregadas com escova e lavadas com uma solução de água quente e soda a 2% ou 3% ou qualquer outro detergente apropriado, após o que serão desinfetadas e novamente lavadas com água simples e potável, quente ou fria, não devendo as superfícies de corte para carne fresca servir para carnes preparadas e vice-versa;
  - i) O restante equipamento, nomeadamente balanças e pratos, deverá apresentar-se sempre convenientemente lavado e limpo;
  - j) A conservação e a exposição de carnes deverão ser efectuadas por forma a permitir livre circulação do ar e a defender aqueles produtos da ação direta dos raios solares, de conspurcações externas e do contacto com o público;
  - k) As carcaças, metades, quartos ou outras partes de carcaças deverão ser penduradas de modo a ficarem afastadas das paredes e a uma distância do pavimento nunca inferior a 25 cm;
  - l) As porções ou peças de carnes que não possam ser penduradas deverão ficar dispostas em recipientes apropriados, inoxidáveis e lavável;
  - m) A mesa de corte nunca deverá ser utilizada como balcão de venda ao público;

- n) A apresentação de extremidades podais não desenhadas e preparadas, bem assim como a de pulmões insuflados, é proibida;
- o) As refeições do pessoal não deverão realizar-se dentro de qualquer dos locais destinados à conservação, depósito, exposição ou venda de carnes e seus produtos;
- p) O material para embrulho em contacto com a carne, designadamente películas de plástico e papel vegetal, deverá ser inócuo e não alterar as suas características organolépticas.

4. Quanto ao aproveitamento e recolha de desperdícios, serão observados os seguintes cuidados:

- a) As aparas de carnes, o sebo, os ossos e outros desperdícios serão recolhidos em recipientes metálicos ou de plástico, portáteis e de tamanho adequado, com tampa própria, tanto quanto possível ajustada, e construídos por forma a poderem ser facilmente lavados interna e externamente;
- b) Estes recipientes serão despejados pelo menos uma vez por dia e mantidos em condições de asseio, em local fresco e arejado, sendo colocados sobre suportes especiais de metal, fixados a uma distância de 30 cm, pelo menos, do nível do pavimento, quando guardados no interior do estabelecimento;
- c) Logo que sejam despejados, serão os mesmos recipientes lavados com uma solução de água quente e soda a 2% ou 3% ou outro detergente apropriado e seguidamente postos a escorrer.

5. Para a sua utilização e funcionamento, as câmaras ou armários frigoríficos deverão obedecer aos seguintes requisitos:

- a) A respectiva temperatura interna deverá ser facilmente verificada, mediante a existência de termómetros;
- b) No interior da câmara ou armário frigorífico a carne refrigerada deverá ser mantida pendurada e nunca amontoada, por forma a permitir adequada circulação de ar à sua volta, pelo que o frigorífico não deverá comportar carnes e seus produtos em quantidade superior a quatro quintos da capacidade de armazenagem;
- c) As superfícies internas das câmaras e dos armários frigoríficos serão lisas e de fácil limpeza, sendo esvaziadas, descongeladas e lavadas todas as semanas, de forma apropriada;
- d) As câmaras e armários deverão ficar inteiramente ligados à parede ou suficientemente afastados para permitir conveniente limpeza por detrás;
- e) As câmaras disporão de uma lâmpada indicadora, colocada no exterior, para dar sinal sempre que a porta não fique completamente fechada.

#### Artigo 15.º

A exposição para venda e a venda de carnes frescas ou frigorificadas, desde que devidamente embaladas, poderão ainda ser autorizadas noutros estabelecimentos de géneros alimentícios, tais como os supermercados, desde que estes satisfaçam as seguintes condições:

- a) Terem exclusivamente destinada àqueles fins uma secção de venda separada dos locais reservados às restantes mercadorias e que satisfaça aos requisitos das alíneas g) e h) do n.º 2 do artigo 14.º do presente Regulamento;
- b) Ser a referida secção dotada de balcão ou balcões frigoríficos destinados à conservação de carnes que evitem manuseamentos por parte dos compradores;
- c) Serem as carnes e os produtos cárneos apenas manuseados pelos empregados afectos exclusivamente ao serviço da mesma secção;
- d) Possuírem, facultativamente, anexa à secção de venda e comunicando diretamente com a mesma, uma sala destinada ao corte de carnes, cuja instalação e funcionamento obedecerá aos requisitos higio-sanitários prescritos neste Regulamento para os locais de venda de carnes e seus produtos;
- e) Processar-se o movimento das carnes da sala anexa para a secção de vendas e vice-versa a coberto de conspurações;
- f) Não ser efectuado qualquer corte de carne na secção de venda;
- g) Possuírem um balcão ou armário frigorífico, pelo menos, reservado a aves, no qual são expressamente proibidas, a par de peças esfoladas ou depenadas, outras com pele ou penas.

#### Artigo 16.º

A exposição para venda e a venda de produtos cárneos poderão ser autorizados em estabelecimentos de géneros alimentícios que respeitem as seguintes condições:

- a) Disporem de uma secção com um ou mais balcões frigoríficos reservados à conservação de produtos cárneos;
- b) Terem os balcões e as mesas de corte recobertos de material resistente, liso, lavável e impermeável;
- c) Serem acondicionados em armários convenientemente arejados ou em balcões montados por forma a protegê-los, quer de insectos, roedores ou outros agentes conspurcadores, quer do contacto, quer do manuseamento do público, os produtos que não fiquem expostos em balcões frigoríficos;
- d) Estarem os enchidos e outros produtos cárneos pendurados em ganchos inoxidáveis, desde que fiquem resguardados do público e, bem assim, dos raios solares, poeiras e outras conspurações;

- e) Ser a manipulação por parte dos empregados efectuada sempre com a maior limpeza.

#### **Artigo 17.º**

A exposição para venda e a venda de carcaças de aves ou de suas porções e miudezas para consumo público podem efectuar-se tanto em talhos ou salsicharias devidamente licenciados como em supermercados e outros estabelecimentos de géneros alimentícios, mediante a observância das seguintes condições:

- a) Os referidos produtos devem provir de matadouros ou centros de abate devidamente licenciados;
- b) As referidas carcaças ou porções e miudezas só poderão dar entrada nos locais de venda devidamente identificadas;
- c) Os locais de venda citados neste artigo devem dispor de armários ou balcão frigorífico onde aqueles produtos serão mantidos até à aquisição pelo comprador;
- d) Os locais reservados à conservação, depósito, exposição e venda dos referidos produtos devem ser mantidos convenientemente limpos, arejados e livres de contiguidades perigosas e, bem assim, dispostos por forma a subtrair os mesmos produtos à ação direta dos raios solares.

#### **Artigo 18.º**

O equipamento frigorífico instalado nos estabelecimentos ou locais de venda mencionados neste Regulamento deverá garantir a conservação dos produtos às seguintes temperaturas:

- a) Entre 0°C e +4°C, para os produtos frescos ou refrigerados;
- b) Entre 0°C e +3°C, para as miudezas;
- c) Entre 0°C e +10°C, para os produtos cárneos;
- d) Igual ou inferior a -15°C, para os produtos congelados;
- e) Igual ou inferior a -18°C, para os ultracongelados.

### **CAPÍTULO III**

#### **Inspecção dos locais de venda**

#### **Artigo 19.º**

1. Periodicamente devem as autoridades competentes proceder às visitas de inspecção dos locais de venda de carnes e seus produtos, nas áreas a seu cargo.
2. As referidas visitas terão principalmente por finalidade:
  - a) Inspeccionar todas as dependências para verificação das condições de conservação, limpeza e funcionamento dos locais de venda;
  - b) Indagar se alguma substância interdita deu entrada no local de venda ou foi utilizada na preparação de produtos cárneos;

- c) Verificar as condições em que se processa a recolha e o aproveitamento de aparas, restos de carnes, gorduras, ossos e outros desperdícios;

- d) Verificar o estado de limpeza dos instrumentos de corte, outros utensílios e equipamento, bem como se a técnica seguida na lavagem e desinfecção desse material é a mais conveniente;

- e) Inspeccionar as carnes e seus produtos existentes no local de venda, devendo o inspetor dar particular atenção à origem e ao estado de conservação dos produtos e verificar se o estabelecimento obedece às prescrições em vigor;

- f) Indagar da higiene individual dos empregados, dos vestiários e das instalações sanitárias postos à disposição destes, devendo qualquer caso de suspeição de doença ou afecção ser imediatamente comunicado à autoridade sanitária competente.

3. Todas as deficiências verificadas durante a inspecção devem ser transmitidas por escrito ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento para que sejam supridas, num prazo que não deverá exceder os 90 dias.

### **CAPÍTULO IV**

#### **Outras disposições**

#### **Artigo 20.º**

Carece de aprovação prévia da autoridade veterinária local, a fim de que a exposição e a venda das carnes e seus produtos sejam realizadas o mais higienicamente possível e ao abrigo da incidência de raios solares, de poeiras e outros agentes de conspurcação e do contacto com o público:

- a) A venda de carnes e seus produtos em feiras e mercados de levante, quando autorizados;
- b) A venda ambulante de carnes e seus produtos nas localidades em que não existam talhos ou salsicharias ou naquelas em que o abastecimento seja manifestamente deficiente.

#### **Artigo 21.º**

Não é permitida a afixação de preços em papel colado diretamente sobre qualquer peça de carne.

#### **Artigo 22.º**

Nas mercearias e estabelecimentos congéneres é proibida a venda de carnes de porco em vinha-de-alhos ou só temperadas e expostas em alguidares ou outros recipientes.

#### **Artigo 23.º**

É proibida a utilização de recipientes de cobre ou de latão para a recolha ou conservação de carnes e seus produtos.

#### **Artigo 24.º**

As máquinas para corte de produtos cárneos destinados à

venda a retalho, tais como fiambre, presunto, paio, mortadela e outros, devem ser montadas em local reservado do balcão de serviço e providas de dispositivo que proteja eficazmente os produtos nelas utilizados do contacto com o público, de incidência de raios solares, de insectos, das poeiras e de outros agentes de conspurcação.

#### **Artigo 25.º**

1. Não é permitido utilizar as dependências dos locais de venda de carnes e seus produtos para uso diverso daquele a que se destinam, nem manter nas mesmas, produtos ou materiais estranhos às respectivas instalações ou ao seu funcionamento.
2. Nesta proibição estão implícitas a confecção ou ingestão de refeições e a guarda de vestuário na parte reservada à exposição e venda de carnes e seus produtos.

#### **Artigo 26.º**

É proibida a entrada ou permanência de cães, gatos ou outros animais domésticos nos estabelecimentos ou locais de venda ou de conservação de carnes e seus produtos.

#### **Artigo 27.º**

*Os locais de venda de carnes e seus produtos* devem ser mantidos livres de insectos e de roedores, não sendo, porém, permitida nas dependências dos referidos locais a aplicação de venenos ou de produtos biológicos contra roedores sem autorização das autoridades sanitárias.

#### **Artigo 28.º**

Compete aos proprietários ou responsáveis pelos referidos locais e suas dependências diligenciar no sentido de manter rigoroso asseio em todos eles e, bem assim, zelar pelo seu integral e higiénico funcionamento.

### **CAPÍTULO V**

#### **Agentes de limpeza e de desinfecção**

#### **Artigo 29.º**

1. Os locais de venda de carnes e as suas dependências devem ser dotados de água potável corrente, abundante e sob pressão.
2. O sistema predial de abastecimento de água, abundante e sob pressão, quando não esteja ligado a uma rede de abastecimento público da responsabilidade de uma entidade oficial, deve dispor de tratamento adequado da água, com vista a garantir permanentemente a sua potabilidade.
3. No caso previsto no número anterior será sempre apresentado, para efeitos de licenciamento, o respectivo projeto de tratamento, baseado nas características físico-químicas e microbiológicas da água a utilizar.
4. Em qualquer dos casos, as instalações deverão estar providas de torneiras em número suficiente, algumas

dotadas de um dispositivo que permita a adaptação de mangueira, para lavagem dos pavimentos e paredes.

5. Quando seja permitido o uso de outras águas para determinados fins, devem ser tomadas as devidas precauções atinentes a evitar que contactem com carnes e seus produtos ou que inquinem a água potável.
6. A canalização reservada à água potável deve ser instalada nas paredes, por forma a preservar a água contra a possibilidade de inquinação proveniente do estabelecimento.

#### **Artigo 30.º**

1. Os detergentes aconselhados como agentes de limpeza, nos termos deste Regulamento, são os adequados para a utilização nas instalações de produtos alimentares e a sua aplicação deve fazer-se de acordo com as instruções indicadas.
2. Os desinfectantes só devem ser usados sobre o equipamento, pavimentos, paredes e tectos dos estabelecimentos de carnes e seus produtos nas seguintes condições:
  - a) Depois de removida a carne e seus produtos do compartimento a desinfectar;
  - b) Depois de ter sido efectuada a limpeza.
3. Após a utilização do soluto desinfectante, o equipamento e todas as superfícies que possam contactar com a carne ou seus produtos, bem como os tectos, quando desinfectados, serão cuidadosamente lavados com água potável.

### **CAPÍTULO VI**

#### **Disposições finais**

#### **Artigo 31.º**

As autoridades administrativas e policiais poderão ser chamadas a prestar todo o auxílio que a D.G.A.P. e Direções Distritais do Ministério da Agricultura e Pescas lhes solicitarem para a aplicação das medidas ordenadas ao abrigo deste Regulamento, a cooperar na sua execução em tudo o que for necessário e a zelar pela sua integral observância.

#### **Artigo 32.º**

É concedido o prazo de 180 dias, contado a partir da entrada em vigor deste Regulamento, para que os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos e referidos locais de venda de carnes e as suas dependências se atualizarem, em conformidade com as prescrições presentemente estabelecidas pelo presente diploma.

#### **Artigo 33.º**

A D.G.A.P. expedirá as instruções necessárias à boa execução destas disposições regulamentares.

## ANEXO VI

### Requerimento das Condições Higiénicas nas Operações Industriais de Corte e Desossagem de Carcaças de Aves

#### CAPITULO I Disposições gerais

##### Artigo 1.º

As instalações reservadas ao corte e desossagem de carcaças de aves carecem de aprovação da D.G.A.P. no âmbito das respectivas atribuições.

##### Artigo 2.º

Os estabelecimentos de corte e desossagem de carcaças de aves serão assistidos por um médico veterinário, cuja designação seja homologada pela D.N.V., salvaguardado o regime das incompatibilidades.

##### Artigo 3.º

As operações de corte e desossagem de carcaças de aves deverão efetuar-se sob a ação contínua do frio artificial e com estrita observância das condições higiénicas e técnico-funcionais a seguir mencionadas.

#### CAPÍTULO II Normas processuais do licenciamento

##### Artigo 4.º

1. As pessoas singulares ou colectivas interessadas na instalação de estabelecimentos de corte e desossagem de carcaças de aves devem solicitar autorização nesse sentido à D.G.A.P., em requerimento próprio, do qual constem:
  - a) A identidade ou firma do requerente, sua(s) residência(s) ou sede social e a identidade da firma do requerente, bem como o número de Registo emitido pela Direção Nacional de Licenciamento do Ministério do Comércio, Indústria e Ambiente;
  - b) A localização do estabelecimento e natureza da pretensão.
2. O requerimento a que alude o n.º 1 deste artigo será acompanhado de:
  - a) Plantas da localização e das instalações, em duplicado, com as peças desenhadas na escala de 1:100;
  - b) Memória descritiva, elaborada por forma a permitir perfeita apreciação do pedido.
3. A memória descritiva deverá conter as seguintes indicações:
  - a) Capacidade diária de produção e de armazenagem do estabelecimento;
  - b) Descrição das dependências de preparação e de arma-

zenagem, e sua situação, relativamente aos locais de abate de aves;

- c) Descrição do equipamento e outro material utilizado, aquele representado na planta;
- d) Características dos veículos destinados ao transporte dos produtos preparados;
- e) Outros elementos que a D.G.A.P. venha a exigir nos termos da legislação que regula a instalação e a laboração de estabelecimentos industriais.
- f) Indicação do médico veterinário que irá dar assistência ao estabelecimento, a qual incluirá, designadamente, a inspeção sanitária das carnes a laborar.

##### Artigo 5.º

1. Depois de concluída a instalação de harmonia com o projeto aprovado, o interessado solicitará vistoria à D.G.A.P.
2. Durante as vistorias, além dos representantes da D.N.P. e da D.N.V., deverão também estar presentes representantes do Ministério da Saúde responsável pelo local onde o estabelecimento se situa, podendo, sempre que necessário, ser requisitada a intervenção de outros técnicos.
3. Das vistorias efectuadas de harmonia com as disposições regulamentares em vigor, lavrar-se-á auto em duplicado, cujo original será enviado à D.G.A.P., ficando o duplicado para a Direção de Serviços da Agricultura Distrital competente.
4. Se o resultado da vistoria for favorável, será passada pela D.G.A.P. a licença sanitária por 1 ano.
5. A licença para instalação de estabelecimentos de corte e desossagem de carcaças de aves poderá ser renovada anualmente pela D.G.A.P., por iguais períodos, quando se reconheça que o estabelecimento mantém o seu bom funcionamento, e não tiver sido aplicada a sanção de suspensão em qualquer momento.

#### CAPÍTULO III Condições de instalação e funcionamento dos estabelecimentos

##### Artigo 6.º

1. Quando não disponham de matadouro anexo, os estabelecimentos de corte e desossagem de carcaças de aves só poderão ser abastecidos a partir de matadouros aprovados pela D.G.A.P..
2. O transporte de carcaças de aves dos matadouros que não estejam anexos às instalações de preparação deverá realizar-se o mais rapidamente possível, em veículo aprovado conforme legislação em vigor, cujo compartimento de carga será selado, e de modo que a temperatura interna da carne se mantenha entre 0°C e +4°C.



### Artigo 7.º

1. Os estabelecimentos deverão dispor de câmaras frigoríficas, de secções de corte e desossagem e de embalagem.
2. As câmaras frigoríficas exclusivamente reservadas à conservação de carcaças a laborar deverão estar convenientemente instaladas, ter capacidade para comportar o volume de carcaças necessário ao movimento de 2 dias e permitir que a temperatura ambiente seja mantida entre 0°C e +2°C, com humidade relativa entre 80% e 90%.
3. A dependência ou dependências destinadas ao corte, desossagem e embalagem deverão satisfazer, entre outras, às seguintes condições:
  - a) Estarem climatizadas, quando em funcionamento, a temperaturas não superiores a +10°C e com uma humidade relativa que não provoque condensação sobre as carnes a laborar;
  - b) Disporem de dispositivos reguladores que permitam manter permanentemente a temperatura ambiente referida na alínea a), assim como de termómetros registadores, devendo os respectivos gráficos ser conservados pelo mínimo de 30 dias, para observação do médico veterinário assistente e da autoridade sanitária;
  - c) Serem suficientemente espaçosas e bem arejadas, de preferência com ar filtrado;
  - d) Terem assegurada conveniente iluminação, natural ou artificial, que não modifique a cor das carnes;
  - e) Serem as paredes revestidas, pelo menos até 2 metros de altura, de material liso, impermeável, lavável e resistente ao choque, e a restante extensão e o tecto estucados ou pintados com tinta de cor clara, em camada lisa e lavável com água adicionada de sabão ou detergente, sendo as arestas e ângulos substituídos por superfícies arredondadas, e os peitoris das janelas talhados em bisel para dentro;
  - f) Terem os pavimentos impermeáveis e constituídos por materiais resistentes e laváveis, com declive suficiente para permitir fácil escoamento das águas de lavagem ou residuais;
  - g) Terem câmaras frigoríficas que comuniquem diretamente com a secção de corte e desossagem, por via aérea, ou outro processo devidamente autorizado, montado a altura suficiente para impedir o contacto das carcaças com o solo;
  - h) Serem as mesas e outras superfícies de corte de material resistente, imputrescível, liso, lavável e não absorvente ou convenientemente revestidas por material que satisfaça estas condições, devendo sempre ser mantidas em perfeito estado de conservação e limpeza;
  - i) Terem as secções de corte e desossagem, bem como o matadouro, aparelhos de esterilização pelo vapor a temperatura não inferior a +82°C, para as facas e outros instrumentos utilizados na manipulação das carnes;
  - j) Possuírem sistema predial de abastecimento de água, quente e fria, abundante e sob pressão; quando não esteja ligado a uma rede de abastecimento público da responsabilidade de uma entidade oficial, deverá dispor de tratamento adequado da água, com vista a garantir permanentemente a sua notabilidade, devendo, neste caso, ser sempre apresentado, para efeitos de licenciamento, o respectivo projeto de tratamento, baseado nas características físico-químicas e microbiológicas da água a utilizar, devendo igualmente estar provido de torneiras em número suficiente, algumas dotadas de um dispositivo que permita a adaptação de mangueira, para lavagem dos pavimentos e paredes;
  - k) Possuírem sistema de esgoto adequado, com as respectivas aberturas interiores de escoamento munidas de ralos e sifões hidráulicos; o sistema de drenagem das águas residuais será objecto de projeto a submeter à aprovação do Ministério competente, tendo em vista a sua ligação, ou à rede pública, ou a um adequado sistema de tratamento comprovado por projeto específico, devendo, em qualquer caso, ser sempre evitada a poluição do meio circundante;
  - l) Serem todas as dependências dotadas de dispositivos contra a penetração de insectos e roedores, nas aberturas para o exterior, e de aparelhos de electrocussão de insectos, no interior das salas;
  - m) Estarem os vestiários, chuveiros e lavabos providos de sabão, escovas de unhas, desinfectantes e toalhas individuais de papel, ou secadores térmicos, em bom estado de conservação e de limpeza;
  - n) Estarem as instalações sanitárias devidamente isoladas das supracitadas dependências e dos locais de trabalho, dispendo de ventilação própria e independente, e mantidas convenientemente limpas;
  - o) Disporem à entrada de lavatórios próprios para calçado.
4. Estes estabelecimentos deverão ainda dispor de uma dependência, com porta dotada de fechadura, destinada a manter nas devidas condições os produtos sob controle e responsabilidade do médico veterinário inspetor.
5. O pessoal ao serviço nas diferentes dependências destes estabelecimentos deverá ter carácter exclusivo, e, como tal, não deverá ocupar-se concomitantemente de outras tarefas dentro do estabelecimento a que as mesmas estejam anexas, designadamente no matadouro de aves, e, de um modo geral, não deverá exercer qualquer outra atividade que possa acarretar risco de contágio para os produtos a preparar nos referidos estabelecimentos.

### Artigo 8.º

Compete ao médico veterinário que presta assistência técnica

a estes estabelecimentos assegurar a inspeção sanitária das carnes ali tratadas, superintender todas as operações relativas ao corte, desossagem, embalagem, armazenagem e expedição dos produtos, verificação de temperaturas e, bem assim, vigiar o estado de asseio do pessoal e dos locais destinados àquelas operações, dos aparelhos, dos instrumentos ou utensílios e dos recipientes.

#### **Artigo 9.º**

Todas as deficiências verificadas pelo médico veterinário assistente, ou pelas autoridades competentes nas suas visitas de inspeção, deverão ser transmitidas por escrito ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, para que este providencie no sentido de as suprir prontamente.

#### **Artigo 10.º**

1. Cada estabelecimento deverá manter em dia um livro de registo, sem rasuras, entrelinhas ou espaços em branco, com indicação, por espécie animal, da origem e categoria das carcaças, das quantidades preparadas, expedidas e em armazém.
2. O livro referido no número anterior, rubricado nos serviços regionais competentes, conterà termo de abertura e de encerramento.
3. Este livro de registo ficará à disposição do médico veterinário assistente e dos competentes agentes de fiscalização.

### **CAPÍTULO IV**

#### **Condições a observar na preparação**

#### **Artigo 11.º**

Concluídas as operações de abate e ultimada a inspeção sanitária, as carcaças deverão ser conservadas em câmara frigorífica por um período máximo de 5 dias, por forma que a temperatura interna da carne se mantenha entre 0°C e +4°C.

#### **Artigo 12.º**

A deslocação das carcaças refrigeradas da câmara frigorífica para a secção de corte e desossagem far-se-á diretamente e à medida das necessidades de laboração.

#### **Artigo 13.º**

1. Após a desossagem, deverão remover-se cuidadosamente as esquirolas ósseas e os coágulos de sangue.
2. Não é permitido proceder à limpeza das carcaças ou suas porções com panos.

#### **Artigo 14.º**

Cada empregado deverá ter sempre à sua disposição um recipiente individual estanque, de preferência em material inoxidável com os ângulos internos arredondados, destinado a recolher os ossos, os resíduos e outros detritos provenientes da desossagem e do preparo das carcaças.

#### **Artigo 15.º**

A secção de corte e desossagem deverá ainda dispor de outros recipientes nas condições indicadas no artigo anterior, munidos de tampa para fecho hermético, destinados a receber, à medida das necessidades, o conteúdo dos recipientes individuais.

#### **Artigo 16.º**

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

#### **Artigo 17.º**

As peças ou porções de carcaças serão transportadas para a secção de embalagem em recipientes inoxidáveis devidamente esterilizados.

#### **Artigo 18.º**

Às operações de corte e de desossagem deve seguir-se imediatamente a de embalagem.

#### **Artigo 19.º**

As peças de carne no decorrer das operações de corte, desossagem e embalagem deverão manter uma temperatura interna não superior a +5°C.

### **CAPÍTULO V**

#### **Condições a observar na embalagem**

#### **Artigo 20.º**

1. Cada peça ou porção de carne com destino à venda será envolvida inteiramente por película especial transparente e própria para uso alimentar.
2. As peças ou porções referidas no n.º 1 deverão ser embaladas em caixas feitas de cartão ou de cartão impermeabilizado nas duas faces.
3. As embalagens serão revestidas com folha de papel sulfurado ou película celulósica ou outro material equivalente, nas condições anteriormente referidas, de modo a cobri-lhes toda a superfície interior.

#### **Artigo 21.º**

Qualquer outro tipo de embalagem a utilizar para este efeito carece de autorização especial da D.G.A.P., em consulta com a Direção competente do Ministério da Saúde e a Direção Nacional de Inspeção Alimentar do Ministério do Comércio, Indústria e Ambiente.

#### **Artigo 22.º**

Além das indicações obrigatórias previstas na legislação vigente, as embalagens deverão apresentar exteriormente, em caracteres bem visíveis e impressos em tinta inócua e indistinguível, as indicações do número de inscrição do estabelecimento na D.G.A.P. e a marca da Inspeção Alimentar.

## **CAPÍTULO VI**

### **Condições de transporte, conservação e venda**

#### **Artigo 23.º**

O transporte destas carnes será realizado por forma a mantê-las livres de contiguidades perigosas e a uma temperatura interna inferior ou igual a +4°C, em veículos devidamente concebidos e equipados, não podendo os mesmos ser utilizados para outros fins que comprometam a salubridade destes produtos.

#### **Artigo 24.º**

1. O armazenamento destas carnes embaladas far-se-á em câmaras frigoríficas que permitam assegurar às mesmas uma temperatura interna inferior ou igual a +4°C.
2. A conservação, a exposição para venda e a venda de carnes pré-embaladas de aves só deverão efetuar-se em estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas apropriadas, tais como vitrinas, armários ou balcões frigoríficos, nas quais as referidas carnes sejam mantidas, até à sua aquisição pelo consumidor, a uma temperatura interna entre 0°C e +4°C.
3. Estas instalações devem dispor de termómetros, à vista do público, por forma a permitirem fácil verificação das temperaturas.
4. As referidas carnes não poderão, sob pretexto algum, ser retiradas das suas embalagens de origem até serem entregues ao consumidor.
5. As instalações frigoríficas utilizadas para a exposição ou conservação destas carnes deverão ser mantidas devidamente limpas e os produtos nelas acondicionados protegidos contra todos os agentes de conspurcação ou poluição.

#### **Artigo 25.º**

1. A entrega destas carnes ao consumidor deverá efetuar-se rigorosamente dentro de 3 dias após a data da embalagem, isto é, da introdução das mesmas carnes no seu invólucro de origem, nunca podendo exceder 8 dias a contar da data do abate das aves de que as carnes provenham.
2. Estes prazos só poderão ser prorrogados por autorização especial da autoridade que exercer vigilância sanitária.

## **CAPÍTULO VII**

### **Disposições relativas a carnes de aves desossadas congeladas**

#### **Artigo 26.º**

Após as devidas operações de preparação e de congelação, estas carnes deverão ser mantidas em câmara frigorífica que permita assegurar-lhes uma temperatura interna inferior ou igual a -18°C.

#### **Artigo 27.º**

O transporte destas carnes deverá ser realizado por forma a mantê-las livres de contiguidades perigosas e a uma temperatura interna inferior ou igual a -18°C, em veículos devidamente concebidos e equipados, não podendo os mesmos ser utilizados para outros fins que possam comprometer a salubridade destes produtos.

#### **Artigo 28.º**

Os industriais que desejem receber carnes de aves desossadas e congeladas para o fabrico de produtos preparados com estas carnes deverão dispor de câmaras frigoríficas que permitam mantê-las nas condições acima referidas.

#### **Artigo 29.º**

A venda e a exposição para venda deste tipo de carnes deverá satisfazer igualmente aos mesmos condicionalismos de preparação, conservação e temperatura acima mencionados, em instalações frigoríficas apropriadas, designadamente arcas, armários ou balcões frigoríficos, nas quais as referidas carnes sejam mantidas até sua aquisição pelo consumidor.

## **CAPÍTULO VIII**

### **Controle sanitário dos estabelecimentos de corte e desossagem de carcaças de aves**

#### **Artigo 30.º**

Os estabelecimentos de corte e desossagem de carnes de aves ficarão submetidos ao controle exercido pelas entidades competentes.

#### **Artigo 31.º**

O controle atrás referido constará principalmente do seguinte:

- a) Controlo do registo de entradas de carnes frescas e de saídas de carnes cortadas;
- b) Inspeção sanitária das carnes frescas que se encontrem nos estabelecimentos;
- c) Controlo do estado de limpeza dos locais, instalações e utensílios, assim como da higiene do pessoal;
- d) Execução de colheitas de amostras de produtos, esfregaços, zaragatoas necessários para efetivação de exames laboratoriais, com vista a detectar, entre outros, a presença de germes nocivos, designadamente agentes toxi-infectantes, de aditivos ou outras substâncias químicas não autorizadas, constando de registo próprio os resultados dos exames efectuados;
- e) Todo e qualquer outro controlo considerado de utilidade para o conveniente funcionamento destes estabelecimentos.

**CAPÍTULO IX**  
**Disposições finais**

**Artigo 32.º**

As autoridades administrativas e policiais poderão ser chamadas a prestar todo o auxílio que a D.G.A.P. e Direções Distritais do Ministério da Agricultura e Pescas lhes solicitarem para a aplicação das medidas ordenadas ao abrigo deste Regulamento, a cooperar na sua execução em tudo o que for necessário e a zelar pela sua integral observância.

**Artigo 33.º**

É concedido o prazo de 180 dias, contado da entrada em vigor deste Regulamento, para os proprietários ou responsáveis pelo serviços de operações de corte e desossagem de carcaças de aves e outros interessados se atualizarem, em conformidade com as prescrições estabelecidas pelo presente Diploma.

**Artigo 34.º**

A D.G.A.P. expedirá as instruções necessárias à boa execução destas disposições regulamentares.

**Resolução do Governo n.º 14/2014**

**de 14 de Maio**

**Procedimento Especial de Selecção dos Dirigentes das Estruturas de Pré-desconcentração Administrativa**

Com o intuito de garantir a efectiva concretização do princípio constitucional da desconcentração administrativa, o Governo, enquanto órgão superior da administração pública, decidiu dar início a um processo de reorganização dos serviços da administração local do Estado. Esta estratégia de reorganização dos serviços periféricos da administração do Estado procura assegurar uma cobertura uniforme, coerente e harmoniosa dos serviços públicos em todas as parcelas do território nacional com vista a assegurar uma prestação efectiva e eficiente de bens e serviços públicos essenciais a todos os cidadãos, condição fundamental para promoção da coesão territorial e social da República Democrática de Timor-Leste.

A reorganização dos serviços da administração local do Estado compreenderá a definição de um programa nacional de desconcentração administrativa, por via da qual se identificará o universo de competências administrativas que passarão a ser exercidas, em regime de autonomia administrativa, pelas estruturas de pré-desconcentração administrativa, cujo Estatuto Orgânico expressamente prevê que sejam dirigidas por um Gestor Distrital, coadjuvado por um Secretário do Gestor Distrital, cujas nomeações incumbem ao Conselho de Ministros, após a realização de um procedimento especial de selecção.

O Estatuto Orgânico das Estruturas de Pré-desconcentração Administrativas procede ao enquadramento jurídico básico a observar pelo procedimento especial de selecção, contudo, atenta a sua natureza especial e excepcional importa regulamentar e operacionalizar as acções e procedimentos que no mesmo se acham compreendidas, de forma a que o mesmo possa decorrer de forma rigorosa, isenta e transparente.

Assim,

O Governo resolve, nos termos da alínea a) do artigo 116.º, da Constituição da República, o seguinte:

Aprovar o Procedimento Especial de Selecção dos Dirigentes das Estruturas de Pré-desconcentração Administrativa e respectivos formulários, constantes dos Anexos à presente Resolução e que dela fazem parte integrante.

Aprovado em Conselho de Ministros, 11 de Março de 2014.

Publique-se.

O Primeiro-Ministro,

---

**Kay Rala Xanana Gusmão**

**ANEXO I**

**1.º**  
**Âmbito**

1. A presente resolução disciplina os actos compreendidos no procedimento especial de selecção dos dirigentes das estruturas de pré-desconcentração administrativa.
2. Para efeitos da presente resolução, consideram-se dirigentes das estruturas de pré-desconcentração administrativa os Gestores Distritais e os Secretários dos Gestores Distritais.

**2.º**

**Abertura do procedimento e publicitação**

1. O procedimento especial de selecção dos dirigentes das Estruturas de Pré-desconcentração Administrativa é aberto por Aviso, a publicar na 2.ª Série do Jornal da República, que fixa, até ao limite mínimo de 5 dias úteis e máximo de 15 dias úteis, o prazo para a apresentação de candidaturas.
2. A abertura do procedimento especial de selecção é igualmente divulgado através de:
  - a) Afixação nos “quadros de aviso” das sedes de todos os Ministérios;
  - b) Afixação nos “quadros de aviso” das sedes de todas as Administrações Distritais;

- c) Publicação na página de internet do Governo, com endereço em [www.timor-leste.gov.tl](http://www.timor-leste.gov.tl);
- d) Divulgação nos órgãos de comunicação de âmbito nacional.

3. Incumbe ao Ministro responsável pela coordenação da administração local do Estado ordenar a abertura do procedimento especial de selecção depois de receber do Secretário de Estado responsável pela coordenação e fiscalização da administração local do Estado a ponderação dos critérios de avaliação, conforme deliberação do Grupo Técnico Permanente.

### 3.º

#### **Aviso de abertura do procedimento especial de selecção**

1. O aviso de abertura do procedimento especial de selecção dos dirigentes das Estruturas de Pré-desconcentração administrativa contém os seguintes elementos:
  - a) Identificação do acto que autoriza o procedimento e a entidade que o realiza;
  - b) Identificação dos postos dirigentes a ocupar e a relação jurídica de emprego a constituir;
  - c) Identificação dos locais onde as funções serão exercidas;
  - d) Identificação dos termos de referência dos postos a ocupar;
  - e) Requisitos de admissão previstos pelos artigos 14.º ou 15.º, conforme o posto a ocupar, do Estatuto Orgânico das Estruturas de Pré-desconcentração administrativa;
  - f) Indicação sobre a necessidade de se encontrar previamente estabelecida uma relação jurídica de trabalho na administração pública;
  - g) Nível habilitacional exigido e área de formação profissional exigidos;
  - h) Experiência profissional exigida;
  - i) Forma e prazo de apresentação da candidatura;
  - j) Local e endereço postal do local onde deve ser apresentada a candidatura;
  - k) A ponderação e sistema de valoração final, conforme deliberação do Grupo Técnico Permanente;
  - l) Tipo, forma e duração do exame escrito especial de selecção, bem como as respectivas temáticas;
  - m) Identificação dos documentos exigidos para efeitos de admissão ou avaliação dos candidatos;
  - n) Forma de publicitação da lista unitária de ordenação final dos candidatos.
2. Qualquer interessado poderá apresentar reclamação do Aviso de Abertura do Procedimento, com fundamento na omissão de indicação de qualquer um dos elementos

referidos pelo número anterior, no prazo de setenta e duas horas, contadas da publicação do aviso no Jornal da República, junto do Ministro responsável pela coordenação da administração local do Estado.

3. A invalidade do Aviso de Abertura do Procedimento, com fundamento na preterição do cumprimento das formalidades previstas no n.º 1, sana-se se, quanto às mesmas, não for apresentada, tempestivamente, reclamação.

### 4.º

#### **Comissão Especial de Selecção**

1. A Comissão Especial de Selecção é designada por Resolução do Governo, sob proposta do Grupo Técnico Permanente, através do Ministro responsável pela área da administração local do Estado, compreendendo três personalidades propostas pelo Ministério responsável pela administração local do Estado e duas personalidades propostas pela Comissão da Função Pública.
2. A Resolução do Governo, prevista pelo número anterior, designa o Presidente e o Secretário da Comissão Especial de Selecção, podendo, ainda, designar dois suplentes que hajam de substituir os membros da Comissão Especial de Selecção nas suas faltas e impedimentos.
3. As funções próprias de membro da Comissão Especial de Selecção prevalecem sobre todas as outras, incorrendo os seus membros em responsabilidade disciplinar quando, injustificadamente, não cumpram os prazos previstos pela presente resolução e os que venham a calendarizar.

### 5.º

#### **Funcionamento da Comissão Especial de Selecção**

1. A Comissão Especial de Selecção pode funcionar e deliberar quando estiverem presentes todos os membros que a compõem.
2. Compete em geral à Comissão Especial de Selecção discutir e deliberar sobre todas as matérias atinentes ao procedimento especial de selecção que não constituam competência própria do Grupo Técnico Permanente ou do Conselho de Ministros e especialmente:
  - a) Assegurar a elaboração e realização do exame escrito especial de selecção dos Gestores Distritais;
  - b) Elaborar a lista ordenada, conforme a classificação obtida no exame escrito previsto pela alínea anterior, dos candidatos aprovados no mesmo;
  - c) Remeter ao Grupo Técnico Permanente a lista prevista pela alínea anterior.
3. As deliberações são tomadas por maioria tendo o presidente da Comissão Especial de Selecção voto de qualidade.
4. Das reuniões da Comissão Especial de Selecção são lavradas actas, das quais constam os fundamentos das deliberações.
5. Os candidatos ao procedimento especial de selecção po-

derão consultar e obter cópia certificada das actas da Comissão Especial de Selecção mediante a apresentação de requerimento escrito dirigido ao Presidente da Comissão Especial de Selecção, conforme modelo constante do Anexo I à presente resolução, que do mesmo faz parte para todos os efeitos legais.

6. O requerimento de consulta ou cópia das actas da Comissão Especial de Selecção deverá ser satisfeito no prazo máximo de 48 horas, contadas da apresentação do documento.
7. A Comissão Especial de Selecção pode ser assistida por um secretariado pelo Ministério responsável pela administração local do Estado, mediante despacho do Secretário de Estado responsável pela coordenação e fiscalização da administração local do Estado.
8. O secretariado da Comissão Especial de Selecção assegura, na dependência da Comissão Especial de Selecção, a execução administrativa do procedimento especial de selecção.

#### 6.º

#### **Requisitos de admissão ao procedimento especial de selecção**

Podem candidatar-se aos procedimentos especiais de selecção dos dirigentes das estruturas de pré-desconcentração administrativa os cidadãos que para o efeito preencham os requisitos previstos pelo Estatuto Orgânico das Estruturas de Pré-desconcentração administrativa.

#### 7.º

#### **Apresentação de candidatura**

1. A candidatura ao procedimento especial de selecção é feita mediante o preenchimento e apresentação dos formulários constantes dos Anexos III e IV, conforme os casos, nos termos e nos prazos estipulados no respectivo aviso de abertura.
2. O formulário de apresentação de candidatura é acompanhado dos seguintes documentos:
  - a) Fotocópia do cartão de eleitor, Bilhete de Identidade da RDTL ou Passaporte;
  - b) Certificado emitido pela instituição de ensino que outorgou ao candidato o título escolar ou académico mais elevado, identificando o ano de início e de conclusão do curso associado ao mesmo e a respectiva classificação final;
  - c) Certificados ou diplomas de frequência e conclusão, com aproveitamento, das acções de formação ou valorização profissional;
  - d) Declaração da entidade empregadora do candidato que comprove a existência de vínculo profissional, categoria, antiguidade, funções exercidas e última avaliação profissional obtida;
  - e) Documento comprovativo do exercício de funções dirigentes na Administração Pública;

- f) Documento médico, comprovativo de aptidão física e mental para o desempenho das funções a que se candidata;
- g) Fotocópia do título de habilitação legal para a condução de veículos motorizados;
- h) Documentos comprovativos das competências que os candidatos aleguem possuir nos domínios da língua e das tecnologias da informação e da comunicação;
- i) Certificados de registo criminal;
- j) Curriculum vitae;
- k) Três fotografias tipo passe;
- l) Quaisquer outros documentos que os candidatos considerem relevantes para a apreciação das respectivas candidaturas.

3. Consideram-se entregues dentro do prazo os formulários e respectivos documentos cuja recepção ocorra dentro do prazo estipulado no aviso de abertura do procedimento especial de selecção.

#### 8.

#### **Lista provisória de candidatos**

1. Findo o prazo de apresentação de candidaturas, os Grupos Técnicos Distritais, através do Administrador de Distrito, remetem ao Grupo Técnico Permanente a lista de candidaturas apresentadas acompanhada dos documentos apresentados pelos candidatos, no prazo máximo de 24 horas, certificando que as mesmas foram tempestivamente apresentadas.
2. O Grupo Técnico Permanente, após a recepção das listas de candidaturas previstas pelo número anterior:
  - a) Verifica se os formulários de candidatura estão correcta e completamente preenchidos;
  - b) Verifica se as candidaturas estão instruídas com os documentos previstos pelo artigo 7.º, n. 2;
  - c) Convida os candidatos a sanar as incorrecções detetadas no preenchimento dos formulários de candidatura ou a proceder à entrega dos documentos previstos pelo artigo 7.º, n. 2 que estejam em falta, concedendo-lhes, para aqueles efeitos, o prazo máximo de 24 horas;
  - d) Elabora, no prazo máximo de 24 horas, contadas do termo do prazo previsto no número anterior, a proposta de lista provisória de candidatos admitidos ao procedimento especial de selecção e dos excluídos, com indicação fundamentada dos motivos de exclusão.
3. A proposta de lista provisória de candidatos admitidos ao procedimento especial de selecção e dos excluídos é afixada, pelo prazo de 48 horas, no quadro de aviso:
  - a) Do edifício-sede do Ministério responsável pela coordenação da administração local do Estado;

- b) Dos edifícios-sede das Administrações Distritais;
  - c) Na página de internet do Governo em [www.timor-leste.gov.tl](http://www.timor-leste.gov.tl).
4. Os interessados poderão, até ao termo do prazo de exposição pública da lista provisória de candidatos admitidos ao procedimento especial e dos excluídos, poderão apresentar reclamação da mesma, através do preenchimento do formulário constante do Anexo V à presente resolução.
  5. O Grupo Técnico Permanente remete ao Conselho de Ministros, através do Ministro responsável pela administração local do Estado,, no prazo de 48 horas, a lista provisória de candidatos admitidos ao procedimento especial de selecção e dos excluídos, acompanhada das reclamações que à mesma hajam sido apresentadas, devidamente informadas e com proposta de decisão quanto às mesmas.

## 9.

### Lista definitiva dos candidatos

1. O Conselho de Ministros decide as reclamações apresentadas pelos interessados e aprova a lista definitiva de candidatos admitidos ao procedimento especial de selecção bem como dos excluídos ordenando a respectiva publicitação:
  - a) Na página de internet do Governo em [www.timor-leste.gov.tl](http://www.timor-leste.gov.tl);
  - b) Junto dos Grupos Técnicos Distritais, através de afixação nos quadros de aviso dos edifícios-sede das administrações distritais.
2. Da lista definitiva consta igualmente a indicação do local, data, horário e demais condições da realização do exame escrito de selecção, a qual nunca poderá ter lugar antes de decorridos 3 dias sobre a data de publicitação da lista.

## 10.

### Exame escrito de selecção

1. O exame escrito de selecção visa avaliar a qualidade da informação transmitida pelo candidato, a capacidade de aplicação de normas jurídicas ao caso, a pertinência do conteúdo das respostas, a capacidade de análise e de síntese, a simplicidade e clareza da exposição e o domínio das línguas oficiais.
2. Sem prejuízo do disposto pelo número anterior, exame escrito de selecção a realizar pelos candidatos à nomeação para Secretário do Gestor Distrital deverá avaliar, ainda, o domínio da língua inglesa.
3. O exame escrito de selecção consistirá na redacção de uma decisão mediante a disponibilização de um conjunto de informações, relacionadas com administração pública, gestão pública, recursos humanos e planeamento.
4. Compete à Comissão Especial de Selecção a concepção do exame escrito de selecção e respectiva grelha de correcção,

os quais mantém natureza confidencial até ao início da respectiva realização por parte dos candidatos.

5. O exame escrito decorre sob anonimato dos candidatos, implicando a sua quebra a anulação do mesmo pela Comissão Especial de Selecção.
6. Os candidatos, durante o exame escrito de selecção serão identificados pelo respectivo número de registo de candidatura, o qual será composto por cinco algarismos, sendo os dois primeiros correspondentes ao código do distrito a cuja posição se candidatam e os três últimos à ordem de apresentação da candidatura.
7. Os códigos dos distritos para efeitos de atribuição do número de registo de candidatura constam do Anexo VI à presente resolução.
8. O exame escrito tem a duração máxima de quatro horas.
9. Durante a realização do exame escrito de selecção os candidatos poderão consultar legislação que se encontra escrita em suporte de papel, não podendo os candidatos recorrer a quaisquer instrumentos de comunicação electrónica, designadamente:
  - a) Telemóveis;
  - b) Computadores;
  - c) Tablets ou Ipad's.
10. A violação do disposto pelo número anterior implica a anulação do exame escrito de selecção por parte da Comissão Especial de Selecção.
11. Os candidatos que não compareçam no local de realização do exame escrito de selecção, na data designada para a realização do mesmo, até à hora prevista para a sua conclusão, serão excluídos pela Comissão Especial de Selecção.
12. Em caso de impossibilidade de realização do exame escrito na data designada para esse efeito, o Grupo Técnico Permanente designa nova data para a realização do mesmo, publicitando-a através dos meios previstos pelo artigo 9., n. 1 e por aviso difundido, durante dois dias, pelo canal de televisão da Rádio e Televisão de Timor-Leste, EP.

## 11.

### Valoração do exame escrito de selecção

1. O exame escrito de selecção é avaliado segundo os níveis classificativos de *Aprovado* e *Excluído*, aos quais correspondem, respectivamente, as classificações iguais ou superiores a dez valores e inferiores a dez valores.
2. A Comissão Especial de Selecção respeita os critérios resultantes da grelha na correcção na prova, não podendo divergir da mesma em prejuízo do candidato.
3. A Comissão Especial de Selecção conclui a avaliação dos

exames escritos de selecção no prazo máximo de dez dias úteis, remetendo ao Grupo Técnico Permanente a pauta de classificação dos candidatos que será publicitada através de:

- a) Afixação no quadro de aviso do Ministério responsável pela administração local do Estado;
  - b) Afixação nos quadros de aviso dos edifícios-sede das Administrações Distritais;
  - c) Publicação na página de internet do Governo em [www.timor-leste.gov.tl](http://www.timor-leste.gov.tl).
4. Da pauta de classificações consta a lista alfabeticamente ordenada dos candidatos com a indicação de *Aprovado* ou *Excluído*.

### 12.

#### **Pedido de revisão da avaliação do exame escrito de selecção**

1. É permitido o pedido de revisão da avaliação do exame escrito de selecção, o qual se efectua através de requerimento dirigido ao Presidente da Comissão Especial de Selecção.
2. O requerimento de revisão do exame deve indicar expressamente os vícios, de carácter técnico ou científico, de aplicação dos critérios de correcção e de classificação ou de outro vício ou erro procedimental relevantes, sob pena de rejeição do pedido.
3. Para efeitos dos números anteriores, os candidatos podem requerer, no prazo de 24 horas, contadas da divulgação da pauta de classificações prevista pelo número 3 do artigo anterior, a fotocópia simples do exame escrito cuja revisão pretenda requerer, devendo o pedido ser satisfeito nas 24 horas seguintes.
4. O prazo para requerer a revisão do exame escrito é de quarenta e oito horas contadas da entrega da cópia do exame escrito.
5. Se o requerimento de revisão estiver em conformidade com o disposto nos números 2 e 4 o presidente designa um dos membros da comissão especial de selecção, diferente do que corrigiu e avaliou o exame, para proceder à revisão.

### 13.

#### **Revisão da prova escrita**

1. A revisão do exame escrito realiza-se em regime de anonimato do candidato que a requereu.
2. A decisão sobre o pedido de revisão incide sobre as questões invocadas pelo requerente e pode abranger outras, não expressamente invocadas por este, cuja reapreciação aquela decisão implique.
3. A decisão sobre o pedido de revisão é proferido no prazo máximo de 48 horas, sendo publicitada pelos meios previstos pelo artigo 9., n. 1.
4. Não é admitido pedido de revisão quanto a exame já revisto.

### 14.

#### **Lista final de classificação e pareceres dos Conselhos Consultivos**

1. Nas 24 horas após o termo do prazo previsto para a apresentação de requerimento de revisão do exame escrito ou após a decisão final sobre todos os requerimentos de revisão que hajam sido apresentados, a Comissão Especial de Selecção elabora a lista final de classificação dos candidatos, ordenada alfabeticamente, com a menção de candidato *Aprovado* ou *Excluído*, que remete ao Grupo Técnico Permanente.
2. O Grupo Técnico Permanente remete aos Conselhos Consultivos Locais a lista de candidatos aprovados no exame escrito de selecção para que emitam parecer quanto aos que se candidatam aos cargos dos respectivos distritos.
3. Os Conselhos Consultivos Locais devem remeter os pareceres previstos pelo número anterior ao Grupo Técnico Permanente, no prazo máximo de cinco dias.
4. Findo o prazo previsto pelo número anterior, o Grupo Técnico Permanente remete, em 24 horas, ao Conselho de Ministros, através do Ministro responsável pela coordenação da administração local do Estado, os documentos dos candidatos aprovados no exame escrito de selecção, acompanhados dos pareceres proferidos pelos Conselhos Consultivos Locais.

### 15.

#### **Nomeação**

Incumbe ao Conselho de Ministros proceder à nomeação dos Gestores Distritais e Secretários dos Gestores Distritais, de entre os candidatos aprovados no exame escrito de selecção e tendo em consideração os pareceres proferidos pelos Conselhos Consultivos Locais.

### 16.

#### **Grupos Técnicos Distritais e Conselhos Consultivos Locais**

As reuniões dos Grupos Técnicos Distritais e dos Conselhos Consultivos Locais, previstas pela presente resolução, são convocadas e presididas pelos Administradores de Distrito.



**PROCEDIMENTO ESPECIAL DE RECRUTAMENTO  
DE  
DIRIGENTES DAS ESTRUTURAS DE PRÉ-DESCONCENTRAÇÃO ADMINISTRATIVA**

Exmo. Senhor

Presidente da Comissão Especial de Selecção

Assunto:	Requerimento de consulta de actas da Comissão Especial de Selecção
Data:	

Nome:			
Domicílio Habitual:			
Distrito:	Subdistrito:	Suco:	
Cartão de Eleitor n.º:	Telemóvel n.º	Email	
Candidato ao cargo de:		n.º de registo	

Vem, respeitosamente, requerer a V. Excelência a consulta da (s) acta (s) da (s) reunião (ões) da Comissão Especial de Selecção do procedimento especial de selecção dos dirigentes das estruturas de pré-desconcentração administrativa, realizada (s) em \_\_\_\_\_, o que faz ao abrigo do disposto no artigo 5.º, n.º 5 da Resolução do Governo n.º / \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_, com os seguintes fundamentos: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

N.º do documento		Despacho:	
Data de entrada do documento			
Assinatura do funcionário que recebe: _____			
		Data:	Assinatura:



**Grau:**

Ensino básico

Ensino Secundário

Bacharelato

Licenciatura

Mestrado

Doutoramento

**Serviço em que presta trabalho**

**Categoria profissional**

**Grau**

**Escalão/Índice de vencimento**

**Salário**

**Ano de admissão na categoria**

**Ano de admissão no escalão**

**Classificação na última avaliação**

**Ano da última avaliação**

**Funções dirigentes desempenhadas**

**Ano**

**7. Aptidão física e mental para o desempenho de funções**

## 9. Certificação

Para os devidos efeitos declaro que as informações prestadas no presente formulário são correctas e rigorosas, compreendendo que a sua eventual inexactidão ou falsidade poderá implicar a minha exclusão do processo de selecção especial dos Gestores Distritais, sem prejuízo da eventual responsabilidade criminal ou civil que das mesmas possa decorrer.

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

## 10. Documentos a apresentar

Assinale com ✓ os documentos apresentados

	Fotocópia do Cartão de Eleitor/Bilhete de Identidade da RDTL/Passaporte da RDTL
	Certificado comprovativo das habilitações identificadas no quadro 3
	Declaração da entidade empregadora comprovativa de vínculo profissional, categoria, antiguidade, funções exercidas e última avaliação profissional
	Documento comprovativo do exercício de funções dirigentes na Administração Pública
	Documento médico comprovativo de aptidão física e mental para o desempenho das funções a que se candidata
	Fotocópia da carta de condução identificada no quadro 6
	Fotocópia comprovativo das competências técnicas enumeradas no quadro 6
	Certificado de registo criminal
	Curriculum Vitae
	Três fotografias tipo passe
	Outros documentos

Outros documentos entregues (e não identificados anteriormente) que o candidato considere relevantes para a apreciação da sua candidatura

1	
2	
3	
4	
5	

N.º total de documentos entregues		N.º total de folhas dos documentos entregues	
-----------------------------------	--	--	--

## 11. Registo de apresentação de candidatura

Data de recepção da candidatura \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Hora de recepção da candidatura \_\_\_\_:\_\_\_\_ horas

Serviço que recebeu a candidatura \_\_\_\_\_ Nome do funcionário que recebeu a candidatura \_\_\_\_\_

Assinatura do Funcionário que recebe os documentos \_\_\_\_\_ N.º de registo da candidatura 

--	--	--	--	--



#### 4. Situação profissional – candidatos com vínculo à função pública

#### 6. Situação profissional – candidatos sem vínculo à função pública

**Grau:** Ensino básico    Ensino Secundário    Bacharelato    Licenciatura    Mestrado    Doutoramento

Serviço em que presta trabalho

Categoria profissional

Grau

Escalão/Índice de vencimento

Salário

Ano de admissão na categoria

Ano de admissão no escalão

Classificação na última avaliação

Ano da última avaliação





## 9. Certificação

### 10. Documentos a apresentar

Para os devidos efeitos declaro que as informações prestadas no presente formulário são correctas e rigorosas, compreendendo que a sua eventual inexactidão ou falsidade poderá implicar a minha exclusão do processo de selecção especial dos Secretários de Gestores Distritais, sem prejuízo da eventual responsabilidade criminal ou civil que das mesmas possa decorrer.

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Assinatura:

## 11. Registo de apresentação de candidatura

Assinale com ✓ os documentos apresentados

<input type="checkbox"/>	Fotocópia do Cartão de Eleitor/Bilhete de Identidade da RDTL/Passaporte da RDTL
<input type="checkbox"/>	Certificado comprovativo das habilitações identificadas no quadro 3
<input type="checkbox"/>	Declaração da entidade empregadora comprovativa de vínculo profissional, categoria, antiguidade, funções exercidas e última avaliação profissional
<input type="checkbox"/>	Documento comprovativo do exercício de funções dirigentes na Administração Pública
<input type="checkbox"/>	Documento médico comprovativo de aptidão física e mental para o desempenho das funções a que se candidata
<input type="checkbox"/>	Fotocópia da carta de condução identificada no quadro 6
<input type="checkbox"/>	Fotocópia comprovativo das competências técnicas enumeradas no quadro 6
<input type="checkbox"/>	Certificado de registo criminal
<input type="checkbox"/>	Curriculum Vitae
<input type="checkbox"/>	Três fotografias tipo passe
<input type="checkbox"/>	Outros documentos

Outros documentos entregues (e não identificados anteriormente) que o candidato considere relevantes para a apreciação da sua candidatura

1	
2	



## ANEXO VI

### Códigos dos distritos para efeitos de candidaturas

Distrito	Código
Aileu	001
Ainaro	002
Baucau	003
Bobonaro	004
Covalima	005
Díli	006
Ermera	007
Lautém	008
Líquiçá	009
Manatuto	010
Manufahi	011
Oe-cusse Ambeno	012
Viqueque	013

#### Diploma Ministerial n.º 10/2014

de 14 de Maio

#### Estatuto Orgânica da Comissão Nacional dos Direitos da Criança da República Democrática de Timor-Leste

À luz da Constituição da República Democrática de Timor-Leste e em particular com os Artigos Nº6, 9 e 18, e reafirmando a conformidade com a Convenção dos Direitos da Criança, particularmente os Artigos Nº4 e 12, ratificada pela República Democrática de Timor-Leste.

Consciente da importância de um mecanismo nacional para estímulo e coordenação de políticas nacionais, programas e atividades para promover, defender e salvaguardar os direitos fundamentais e liberdades da criança;

Dando efeito ao Despacho Nº 151-A/GMJ/V/2008 de 14 de Maio, em que foi criada a Comissão Nacional dos Direitos da Criança, que funciona na dependência do Ministério da Justiça, e dado a nova lei orgânica do Ministério da Justiça, aprovada no Decreto-Lei nº 2/2013, de 6 de Março, que prevê, no seu artigo 20, as atribuições que a Comissão Nacional dos Direitos da Criança deve prosseguir;

Esta ordem estabelece a estrutura orgânica e regras operacionais da Comissão Nacional para os Direitos da Criança, aqui referida como a “Comissão”.

Assim, o Governo manda, pelo Ministro da Justiça, ao abrigo do disposto no artigo 24º da Lei Orgânica do Ministério da Justiça, constante do Decreto-Lei n.º 2/2013, de 6 de Março, publicar o seguinte diploma:

#### CAPÍTULO I NATUREZA, EATRIBUIÇÕES

##### Artigo 1º Natureza

A Comissão Nacional dos Direitos da Criança, abreviadamente designada por CNDC, é o organismo responsável pela promoção, defesa, salvaguarda e acompanhamento dos direitos da criança. A Comissão é dotada de autonomia técnica sob tutela do Ministério da Justiça.

##### Artigo 2º Atribuições

A CNDC tem as seguintes atribuições:

- Contribuir para assegurar que toda a ação governativa e de

outras autoridades públicas tenha o interesse superior da criança como uma preocupação fundamental;

- b) Alertar o Governo para situações que afectem a criança e os seus direitos e que requeiram uma atenção especial e urgente;
- c) Supervisionar a implementação de diplomas legislativos, políticas e medidas adoptadas pelo Governo em matéria de direitos das crianças;
- d) Aconselhar o Governo e outras autoridades públicas sobre a redação e implementação de leis, políticas ou medidas que digam respeito aos direitos da criança;
- e) Aconselhar o Governo sobre a conformidade dos seus diplomas legislativos, políticas e medidas com os instrumentos legais internacionais a que se tenha vinculado em matéria de direitos da crianças, nomeadamente com a Convenção dos Direitos da Criança;
- f) Atuar em cooperação com as entidades competentes na área da justiça juvenil e na aplicação de medidas tutelares educativas;
- g) Acompanhar a ação das políticas respeitantes a crianças desenvolvidas pelos diferentes departamentos governamentais e pelas autoridades públicas ao nível dos distritos, subdistritos e sucos;
- h) Observar e monitorizar a evolução da real situação nacional respeitante à criança e seus direitos, preparar relatórios e divulgá-los;
- i) Promover o interesse público, consciencializando o Governo e a sociedade civil para os direitos da criança;
- j) Apoiar a cooperação internacional no domínio dos direitos da criança.

## **CAPÍTULO II ESTRUTURA ORGÂNICA**

### **Artigo 3º Composição**

1. A Comissão é composta por três (3) órgãos:
  - a) O Comissário Nacional para os direitos da Criança (aqui designado por “*Comissário*”);
  - b) O Conselho Consultivo da Comissão (aqui designado por “*Conselho Consultivo*”); e,
  - c) O Secretariado (aqui designado por “*Secretariado*”)
2. O Ministro da Justiça poderá estabelecer órgãos adicionais dentro da Comissão sob recomendação do Comissário, incluindo mas não se limitando ao:
  - a) Delegações Regionais e Sub-Regionais da Comissão;
  - b) Grupos de Trabalho ‘ad hoc’ ou Comités.

## **CAPÍTULO III O COMISSÁRIO NACIONAL PARA OS DIREITOS DA CRIANÇA**

### **Artigo 4º Competências do Comissário**

Compete ao CNDC:

- a) Liderar, dirigir e representar a Comissão;
- b) Promover política, plano ação da CNDC;
- c) Coordenar, acompanhar e desenvolver o trabalho da Comissão;
- d) Organizar e gerir os recursos da Comissão;
- e) Presidir ao Conselho Consultivo;
- f) Poderá envolver conselheiros, consultores, ou quaisquer outras pessoas sob termos e condições pré-estabelecidos por lei.
- g) Exercer as demais funções que lhe sejam atribuídas por lei ou delegadas.

### **Artigo 5º Deveres do Comissário**

O Comissário deverá em todas as ocasiões:

- a) Agir com total imparcialidade, independência, dedicação e responsabilidade;
- b) Servir fielmente sem medo ou favor, honestidade, profissionalismo e rectidão;
- c) Agir em concordância com a dignidade e integridade que o desempenho da posição exige, e,
- d) Levar a cabo as suas funções sem discriminação a qualquer nível, incluindo cor, raça, estado civil, género, orientação sexual, origem étnica ou nacional, língua, estatuto social ou económico, convicções políticas ou ideológicas, religião, educação e condição mental ou física.

### **Artigo 6º Requisitos da Candidatura do Comissário**

Um individuo qualifica-se como candidato a Comissário quando:

- a) É Cidadão timorense;
- b) Possui experiência profissional e aptidões para coordenar as atividades da Comissão;
- c) Tem conhecimento profundo dos princípios dos Direitos Humanos em geral e dos Direitos da Criança em particular;
- d) Tem uma Posição reconhecida pela comunidade;
- e) Tem a sua integridade provada;

- f) Possui licenciatura em área social ou na área de direito;
- g) Domina as línguas tétum, português e Inglês;
- h) Trabalha com um alto nível de independência e imparcialidade.

**Artigo 7º**  
**Duração do Cargo**

1. O Comissário será contratado por um período de quatro (4) anos podendo o seu contrato ser renovado apenas uma vez, por um período igual de tempo.
2. Uma vez contratado, o Comissário deverá desempenhar o seu cargo até ao final do seu mandato, excepto quando este apresentar a sua demissão, ou por ordem do Ministro da Justiça quando:
  - a) não desempenhar satisfatoriamente as funções que dele(a) sejam esperadas; ou,
  - b) exibir impropriedade, torpidade moral ou outros comportamentos que provoquem desrespeito da Comissão.

**Artigo 8º**  
**Incompatibilidade**

A posição de Comissário é uma função a tempo inteiro e incompatível com:

- a) o exercício de funções de representando ou qualquer outra função noutra órgão constitucional;
- b) atividades políticas num partido político ou entidade pública;
- c) qualquer atividade remunerada ou posição noutra corpo;
- d) gestão ou controlo de um corpo empresarial ou qualquer outro que implique lucro comercial; ou,
- e) exercício de liderança ou emprego num sindicato, associação, fundação ou organização religiosa.

**CAPÍTULO IV**  
**O CONSELHO CONSULTIVO DA COMISSÃO**

**Artigo 9º**  
**Competências do Conselho Consultivo**

1. O Conselho Consultivo da Comissão tem por como principal atribuição fornecer apoio e aconselhamento técnico para a Comissão no desenvolvimento das suas atribuições.
2. O Conselho Consultivo detém as seguintes competências:
  - a) aconselhar sobre as políticas e prioridades da Comissão;
  - b) propor e recomendar atividades a serem desenvolvidas pela Comissão;
  - c) aconselhar o comissário em qualquer assunto que afecte a realização total dos Direitos da Criança;

- d) facilitar e apoiar a implementação das atividades da Comissão.

**Artigo 10º**  
**Composição do Conselho Consultivo**

1. O Conselho Consultivo é composto pelo Comissário Nacional, que preside, e pelos seguintes membros:
  - a) sete (7) representantes governamentais:
    - i. um representante do Ministério da Justiça;
    - ii. um representante do Ministério da Educação;
    - iii. um representante do Ministério da Saúde;
    - iv. um representante do Ministério da Solidariedade Social
    - v. um representante da Secretaria de Estado da Juventude e Desporto;
    - vi. um representante do Secretaria de Estado da Segurança;
    - vii. um representante da Procuradoria-Geral da República.
  - b) Representantes da sociedade civil até ao máximo de nove (9):
    - i. dois (2) de organizações não governamentais
    - ii. um (1) representante das organizações juvenis;
    - iii. quatro (4) de confissões religiosas;
    - iv. um (1) da Universidade Nacional de Timor-Leste; e,
    - v. um (1) representante dos media.
2. Os membros do Conselho Consultivo são designados pelo respectivos Ministros ou Secretários de Estado e pelas respectivas entidades representativas da sociedade civil.

**Artigo 11º**  
**Funcionamento**

1. O Conselho Consultivo reúne-se, ordinariamente, uma vez por trimestre; em adição reunir-se-á sempre que a Comissão julgar necessário. O Conselho Consultivo tem quórum quando estiverem presentes, no mínimo, a maioria dos seus membros, e delibera por maioria dos votos dos presentes, tendo o Comissário voto de qualidade, se necessário.
2. As decisões do Conselho Consultivo tomam a forma de "Recomendação", não tendo carácter vinculativo.
3. Os membros do Conselho Consultivo recebem uma senha da presença, por cada reunião em que efetivamente participem, no valor de \$50 dólares americanos, excepto os representantes do Governo.

**CAPÍTULO V**  
**ESTRUTURA ORGÂNICA DO SECRETARIADO**

**Artigo 12º**  
**Composição**

1. O Secretariado é dirigido por um Director Geral, nomeado pelo Ministro da Justiça mediante proposta do Comissário e diretamente subordinado ao Comissário.
2. O Departamento é chefiado por um Chefe de Departamento, subordinado ao Director Geral.
3. Os Cargos de Chefe de Departamento são providos por nomeação, em regime de comissão de serviço, preferencialmente, entre os funcionários das carreiras de regime geral com reconhecido mérito e experiência na área de direito ou qualificação relevante em áreas relacionadas, nos termos e de acordo com a legislação em vigor.

**Artigo 13º**  
**Estrutura Orgânica do Secretariado**

1. O secretariado é composto pelo três (3) Departamentos seguintes:
  - a) Departamento de Programa, Política e Pesquisa
  - b) Departamento de Monitorização
  - c) Departamento de Promoção e Comunicação
  - d) Departamento de Administração.
2. Podem ser criadas Secções, como subunidades orgânicas dos departamentos, desde que exista um volume de trabalho ou uma complexidade que o justifique e a supervisão, por um Chefe de Secção de, no mínimo, 10 trabalhadores.

**Artigo 14º**  
**Competência do Director Geral**

Compete ao Director Geral da CNDC:

- a) Dirigir, coordenar e fiscalizar as actividades do Secretariado da CNDC;
- b) Garantir a execução do programa anual e o normal funcionamento de todos os serviços, em conformidade com os planos e orientações definidos pelo Conselho Geral;
- c) Supervisionar as actividades dos funcionários da CNDC;
- d) Elaborar o plano de acção da CNDC em colaboração com os restantes chefes de departamento da CNDC;
- e) O Director Geral deverá apresentar ao Comissário relatórios trimestrais das actividades desenvolvidas pela Comissão.
- f) Coordenar e cooperar com entidades relevantes.
- g) Exercer as demais competências atribuídas por lei ou delegadas pelo Comissário da CNDC.

**Artigo 15º**  
**Competência do Chefes de Departamento**

Compete ao Chefe de Departamento:

- a. Assegurar a coordenação dos trabalhos o seu Departamento com as demais direções nacionais e organismos sob tutela do Ministério da Justiça;
- b. Representar a comissão perante entidades publicas e privadas;
- c. Dirigir coordenar e supervisionar as actividades do seu Departamento, de acordo com as orientações definidas pelo Director Geral;
- d. Elaborar o plano de acção Annual de actividades do Departamento;
- e. Exercer as demais competência atribuídas por lei ou delegadas pelo Director Geral.

**Artigo 16º**  
**Departamento de Programa, Política e Pesquisa**

1. Tem como principal função apoiar os programas, políticas e pesquisas em relação ao direito das crianças, coordenando com os Ministérios relevantes e entidades nacionais e internacionais principalmente a garantir os direitos das Crianças.
2. O Departamento de Programa, Política e Pesquisa articula com os serviços seguintes:
  - a. Educação;
  - b. Saúde;
  - c. Bem Estar;
  - d. Justiça Juvenil;
  - e. Pesquisa Jurídica;
  - f. Advocacia com instituições relevantes e mediação das crianças;
  - g. Estatística e Banco de Dados.

**Artigo 17º**  
**Departamento de Monitorização**

O Departamento de monitorização articula com os serviços seguintes:

- a. Monitorizar todos os aspetos em relação às crianças.
- b. Acompanhamento das crianças em conflito com a Lei;
- c. Recomendar o resultado de monitorização ao superior hierarquico;
- d. Exercer as demais funções atribuidas pelo superior.

### **Artigo 18º**

#### **Departamento de Promoção e Comunicações**

O Departamento da Promoção e Comunicações com a competência atribuídas:

- i. Elaborar um plano em relação com as tarefas definidas;
- ii. Identificar os assuntos e preparar a promoção;
- iii. Divulgar as Leis da Justiça Juvenil e código das crianças sobre trabalho infantil em cooperação entidades relevantes;
- iv. Promover a existência da CNDC e o seu programa;
- v. Planear regularmente as actividades e a cobertura ao público via canais de mídia;
- vi. Relatar periodicamente o relatório ao superior hierárquico;
- vii. Exercer as demais funções atribuídas pelo superior hierárquico.

### **Artigo 19º**

#### **Departamento de Administração**

1. O Departamento da Administração é o serviço responsável pelo recrutamento de pessoal, pela gestão da logística e dos serviços informáticos de todos os Departamentos da Comissão Nacional de Direito da Criança.
  - a) Compete, designadamente, ao Departamento de Administração e Finanças:
    - a. Elaborar o plano anual e o plano de orçamento anual do CNDC, de acordo com as instruções do Ministro da Justiça e com os projectos de orçamento de cada serviço;
    - b) Executar e controlar as dotações orçamentais atribuídas à Comissão Nacional de Direito da Criança;
    - c) Garantir o inventário, a administração, a manutenção e preservação do património da Comissão;
    - d) Em coordenação com os restantes serviços, elaborar o Plano de Acção Nacional da Comissão, assim como os respectivos relatórios;
    - e) Elaborar o quadro geral do pessoal da Comissão Nacional de Direitos da Criança e proceder ao respectivo recrutamento;
    - f) Promover, dentro das suas atribuições, à capacitação insituacional de funcionários da Comissão;
    - g) Assegurar a manutenção e segurança de todos os equipamentos da Comissão;
    - h) Colaborar, no âmbito de sua competência, com os restantes agentes dos serviços da comissão.

### **Artigo 20º**

#### **Disposições de Negociação**

O comissário pode negociar em cooperação com indivíduos, companhias licenciadas ou registadas, Missões das Nações Unidas, Agências das Nações Unidas ou Organizações não governamentais locais ou internacionais registadas, para implementação ou apoio à actividades da Comissão.

## **CAPÍTULO VI DO PESSOAL**

### **Artigo 21º**

#### **Regime jurídico do Quadro de pessoal**

O regime jurídico do quadro de pessoal é o constante do presente diploma e de legislação aplicável aos funcionários e agentes da administração pública.

### **Artigo 22º**

#### **Alteração do Quadro de pessoal**

1. O quadro de pessoal é anualmente elaborado, nos termos da legislação em vigor.
2. A alteração do quadro de pessoal é feita por diploma ministerial do Ministro da Justiça e do Ministro das Finanças, sob proposta do Diretor Geral, mediante parecer favorável Comissão da Função Pública.

### **Artigo 23º**

#### **Estágios**

1. A CNDC pode proporcionar estágios a estudantes de estabelecimentos ou instituições de ensino com as quais tenha celebrado protocolos.
2. O número de vagas, a duração do período de estágio e os serviços em que sejam admitidos são fixados pelo Diretor Geral da CNDC, consoante as necessidades dos serviços.
3. O estágio destinado a estudantes não é remunerado e possui carácter complementar ao curso ministrado pela instituição de ensino, tendo por objectivo o auxílio da formação profissional através do contacto com as actividades desempenhadas pela CNDC, não criando qualquer vínculo entre a CNDC e o estagiário.

## **CAPÍTULO VII**

## **FINANCIAMENTO E RECURSOS**

### **Artigo 24º**

#### **Orçamento**

1. O Orçamento da Comissão provém do Orçamento de Estado tal como definido na Lei.
2. Será providenciada à Comissão financiamento adequado, instalações apropriadas e recursos suficientes para cumprir o seu mandato e assegurar o seu funcionamento adequado.

**CAPÍTULO VIII  
DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Artigo 25°  
Destacamentos, requisições, comissões de serviço e outras**

O pessoal que, à data da aprovação do presente diploma, preste serviço na CNDC em regime de destacamento, requisição ou outra situação análoga, mantém-se em idêntico regime.

**Artigo 26°  
Relatório**

O Comissário deverá apresentar ao Ministro da Justiça relatórios trimestrais das atividades desenvolvidas pela Comissão, incluindo recomendações e/ou propostas na esfera de atribuições da Comissão.

**Artigo 27°  
Conselho Consultivo**

O conselho consultivo com a composição estabelecido na presente lei, iniciam funções a contar da data entrada em vigor do presente diploma.

**Artigo 28°  
Norma revogatória**

São revogadas todas as disposições legais e regulamentares que contrariem o presente diploma.

**Artigo 29°  
Entrada em vigor**

O presente diploma legal entra em vigor no dia seguinte à data da sua publicação.

Aprovado pelo Ministro da Justiça aos 26 / 02 /2014

O Ministro da Justiça

**Dionísio da Costa Babo Soares**

