

MINISTÉRIOS DAS FINANÇAS E DA ADMINISTRAÇÃO INTERNA

Portaria n.º 1181/91

de 27 de Novembro

O Decreto-Lei n.º 82/84, de 14 de Março, criou no Comando-Geral da Polícia de Segurança Pública (PSP) o Serviço de Informática, definindo as suas atribuições e dotando-o do correspondente quadro de pessoal, que o Estatuto da mesma Polícia, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 151/85, de 9 de Maio, manteve sem alteração.

Na sequência da publicação do Decreto-Lei n.º 23/91, de 11 de Janeiro, que aprovou o novo estatuto das carreiras e categorias de pessoal de informática, importa adaptar o referido quadro de pessoal ao que nesse diploma se veio estabelecer.

Nestes termos:

Manda o Governo, pelos Ministros das Finanças e da Administração Interna, ao abrigo do disposto no artigo 26.º do Decreto-Lei n.º 23/91, de 11 de Janeiro, e do n.º 2 do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 59/76, de 23 de Janeiro, que o quadro de pessoal de informática do Comando-Geral da Polícia de Segurança Pública (PSP), criado pelo Decreto-Lei n.º 82/84, de 14 de Março, com as alterações introduzidas pela Portaria n.º 290/87, de 8 de Abril (anexo I, mapa VII), passe a ser o constante do mapa anexo à presente portaria, da qual faz parte integrante.

Ministérios das Finanças e da Administração Interna.

Assinada em 24 de Outubro de 1991.

Pelo Ministro das Finanças, *Maria Manuela Dias Ferreira Leite*, Secretária de Estado do Orçamento. —
O Ministro da Administração Interna, *Manuel Pereira*.

MAPA ANEXO

Grupo de pessoal	Carreira	Categorias	Número de lugares
Dirigente	—	Chefe de serviço	(a) 1
Informática	Técnico superior de informática...	Assessor de informática	1
		Técnico superior de informática principal, de 1.ª classe ou de 2.ª classe.	4
	—	Administrador superior de sistemas	(b) 1
	—	Administrador de base de dados	(b) 1
	—	Administrador de sistemas	(b) 1
	—	Planificador	(b) 1
	Programador	Programador especialista, principal ou programador	6
		Programador-adjunto de 1.ª classe ou de 2.ª classe	13
	Operador de sistema	Operador de sistema-chefe	1
		Operador de sistema principal, de 1.ª classe ou de 2.ª classe	27

(a) É superintendente ou intendente do quadro de pessoal técnico-policial.

(b) O provimento é feito em comissão de serviço, nos termos do n.º 2 do artigo 9.º do Decreto-Lei n.º 23/91, de 11 de Janeiro.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PESCAS E ALIMENTAÇÃO

Decreto Regulamentar n.º 61/91

de 27 de Novembro

Pelo artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 427/91, de 31 de Outubro, estipula-se que as normas técnicas necessárias à sua regulamentação são estabelecidas por decreto regulamentar, o qual aprovará o Regulamento do Exercício da Actividade da Indústria Transformadora da Pesca, em Terra (RAIP).

Este Regulamento, que irá contemplar as especificidades da indústria transformadora da pesca, manterá nas restantes matérias o mesmo regime previsto no diploma que contém as normas reguladoras do exercício da actividade industrial em geral — Decreto Regula-

mentar n.º 10/91, de 15 de Março —, tendo-se optado por se repetir parte das suas disposições por razões de maior clareza e facilidade interpretativa, objectivos que, por certo, não seriam atingidos caso se tivesse optado por remeter a regulamentação das matérias comuns para o Decreto Regulamentar n.º 10/91, de 15 de Março.

Deste modo, considerou-se ser de toda a conveniência a aprovação de um regulamento próprio que contenha, de forma clara e ordenada, todas as normas aplicáveis ao exercício da indústria transformadora da pesca, em terra.

Assim:

Ao abrigo do disposto no artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 427/91, de 31 de Outubro, e nos termos da alínea c) do artigo 202.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º É aprovado o Regulamento do Exercício da Actividade da Indústria Transformadora da Pesca,

em Terra (RAIP), anexo ao presente diploma e que dele faz parte integrante.

Art. 2.º O presente decreto regulamentar produz efeitos desde o início da vigência do Decreto-Lei n.º 427/91, de 31 de Outubro.

Presidência do Conselho de Ministros, 12 de Agosto de 1991.

Aníbal António Cavaco Silva — Luís Miguel Couceiro Pizarro Beza — Luís Francisco Valente de Oliveira — Arlindo Marques da Cunha — Luís Fernando Mira Amaral — Arlindo Gomes de Carvalho — José Albino da Silva Peneda — Carlos Alberto Diogo Soares Borrego.

Promulgado em 29 de Outubro de 1991.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 5 de Novembro de 1991.

O Primeiro-Ministro, *Aníbal António Cavaco Silva.*

Regulamento do Exercício da Actividade da Indústria Transformadora da Pesca, em Terra (RAIP)

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

Objecto

O Regulamento do Exercício da Actividade da Indústria Transformadora da Pesca, em Terra (RAIP), adiante designado por Regulamento, tem por objecto definir o regime de autorização do exercício da actividade dos estabelecimentos industriais, bem como estabelecer as regras higio-sanitárias, técnico-funcionais e de segurança a que devem obedecer os referidos estabelecimentos.

Artigo 2.º

Âmbito

O presente Regulamento abrange toda a actividade de preparação, congelação, transformação e acondicionamento e embalagem de produtos da pesca e da aquicultura, em terra, bem como a sua armazenagem e transporte, para além da preparação de sopas e de pratos à base de pescado e da produção de farinhas e óleos de peixe.

Artigo 3.º

Definições

Para efeitos deste Regulamento, entende-se por:

- 1) «Produtos da pesca» — todos os animais ou partes de animais marinhos ou de água doce, incluindo as suas ovas, leitugas e fígado, com excepção dos mamíferos aquáticos e das rãs;
- 2) «Produtos frescos ou refrigerados» — os produtos da pesca que não tenham sofrido, desde a sua captura, qualquer tratamento, excepto o arrefecimento por adição de gelo fragmentado, aspersão ou imersão em água do mar ou em salmoura refrigeradas, com ou sem apoio de meios de produção de frio;
- 3) «Produtos congelados» — os produtos da pesca que, encontrando-se no melhor estado de frescura e de salubridade, foram estabilizados nesse estado por um processo de arrefecimento apropriado, que lhes permitiu ultrapassar ra-

pidamente a zona de temperatura de cristalização máxima e atingir uma temperatura igual ou inferior a -18°C em todos os seus pontos;

- 4) «Produtos ultracongelados» — os produtos da pesca que, encontrando-se no melhor estado de frescura e de salubridade, foram submetidos a um processo adequado de congelação, dito «ultracongelação», que permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto, em todos os seus pontos e após estabilização térmica, se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18°C , e que são comercializados de modo que seja indicado que possuem esta característica;
- 5) «Conservas» — géneros alimentícios acondicionados em recipientes estanques à água, ao ar e aos microrganismos, de modo a assegurar a estabilidade em condições normais de armazenagem durante o período de durabilidade mínima, tendo sofrido um tratamento térmico ou outro capaz de reduzir a flora microbiana a um pequeno número de esporos quiescentes de microrganismos não patogénicos e não tóxicos e inactivar enzimas;
- 6) «Semiconservas» — géneros alimentícios que, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias autorizadas, se consideram estabilizados por um tempo limitado, mediante tratamento apropriado, e desde que mantidos em recipientes impermeáveis à água a pressão normal;
- 7) «Produtos preparados» — os produtos da pesca que tenham sido submetidos a uma operação de modificação da sua integridade física, como a evisceração, o descabeçamento, o corte em posta e a filetagem;
- 8) «Produtos transformados» — os produtos da pesca, embalados ou não, que tenham sido submetidos a um tratamento diferente da acção do frio;
- 9) «Tratamento» — processo químico ou físico tal como o calor, a defumação, a salga ou a dessecação aplicados aos produtos da pesca, associados ou não a outros produtos alimentares, ou uma combinação destes diferentes processos;
- 10) «Farinha» — o produto obtido por secagem e moagem e, eventualmente, por hidrólise prévia do peixe ou das suas partes;
- 11) «Óleo» — gordura obtida de peixes ou das suas partes por processos mecânicos seguidos de purificação;
- 12) «Acondicionamento ou embalagem» — operações destinadas a colocar os produtos da pesca em invólucros ou recipientes visando a sua protecção;
- 13) «Água potável» — água com as características qualitativas previstas no Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março;
- 14) «Água do mar salubre» — água do mar com as características microbiológicas da água potável e que não contém substâncias susceptíveis de alterar os produtos da pesca ou conferir-lhes características anormais;
- 15) «Meios de transporte» — as partes reservadas para a carga nos veículos rodoviários, ferroviários e aéreos, assim como os porões dos navios ou os contentores para transporte por terra, mar e ar.

Artigo 4.º

Requisitos dos estabelecimentos industriais

1 — Os estabelecimentos industriais devem obedecer às condições de instalação e funcionamento, de higiene e sanidade do pessoal, de higiene aplicáveis aos produtos e de transporte e distribuição referidas no anexo I, que faz parte integrante deste Regulamento.

2 — Os estabelecimentos industriais de preparação, de congelação, de transformação e de acondicionamento de produtos da pesca e da aquicultura e os estabelecimentos de preparação de sopas e de pratos à base de pescado, bem como os estabelecimentos de produção de farinhas e óleos de peixe, para além das condições referidas no número anterior, devem ainda obedecer às condições específicas ao caso aplicáveis, constantes do anexo II ao presente diploma e que dele faz também parte integrante.

Artigo 5.º

Classificação das actividades industriais

Para efeitos deste Regulamento, consideram-se actividades industriais as actividades exercidas pela indústria transformadora da pesca que constam do anexo III ao presente Regulamento, de que faz parte integrante.

Artigo 6.º

Classificação dos estabelecimentos industriais

1 — Para efeitos de autorização do exercício da actividade, a cada estabelecimento industrial é atribuída a classe correspondente à da actividade industrial nele exercida, nos termos da tabela constante do anexo III.

2 — Quando no estabelecimento forem exercidas várias actividades industriais, é-lhe atribuída a classe correspondente à da actividade que apresente maiores riscos.

Artigo 7.º

Entidade coordenadora

A entidade competente para a coordenação do processo de licenciamento e autorização para a instalação, alteração e laboração dos estabelecimentos, que constam do anexo III, é o Instituto Português de Conservas e Pescado, adiante designado por IPCP, o qual funciona como o único interlocutor do industrial.

Artigo 8.º

Localização

1 — Os estabelecimentos da classe I, referidos no anexo III, só podem ser instalados em zonas industriais expressamente previstas em planos regionais de ordenamento do território ou em planos municipais de ordenamento.

2 — Na ausência dos instrumentos de planeamento referidos no número anterior, os estabelecimentos da classe I só podem ser instalados fora de zonas residenciais.

3 — Os estabelecimentos da classe II devem ser instalados em locais apropriados, devidamente isolados e separados de prédios de habitação.

4 — Os pedidos de localização de estabelecimentos industriais são entregues junto das seguintes entidades:

- Câmara municipal da área, caso haja plano regional de ordenamento do território ou plano municipal de ordenamento do território plenamente eficazes;
- Comissão de coordenação regional da área, caso não haja qualquer dos instrumentos de planeamento referidos na alínea anterior;
- Administração portuária da área, caso o estabelecimento se localize numa zona de jurisdição portuária.

5 — As entidades referidas no número anterior dispõem de um prazo de 45 dias, a contar da data de recepção do pedido, para aprovarem a localização do estabelecimento, interpretando-se a falta de resposta no referido prazo como nada havendo a opor.

Artigo 9.º

Estudo de impacte ambiental

1 — Os processos de autorização do exercício da actividade dos estabelecimentos industriais constantes do Decreto-Lei n.º 186/90, de 6 de Junho, integram obrigatoriamente um estudo de impacte ambiental (EIA), o qual é definido como um estudo, sob a responsabilidade do proponente, contendo informações sobre o projecto, zona afectada e conjunto de alterações significativas, provocadas por esse projecto a curto ou a longo prazo, sobre o ambiente, nas suas componentes biofísicas, económicas, sócio-culturais e humanas e suas inter-relações.

2 — O IPCP só dá início ao processo de autorização do exercício da actividade após parecer sobre o EIA a emitir pelas entidades consideradas competentes pelo Decreto-Lei n.º 186/90, de 6 de Junho.

3 — Findos os prazos referidos no Decreto-Lei n.º 186/90, de 6 de Junho, e se nada for comunicado ao IPCP, o parecer considera-se favorável.

Artigo 10.º

Técnicos responsáveis

1 — Os industriais que exerçam actividade ou requeiram a instalação de estabelecimentos industriais da classe I são obrigados a indicar os técnicos responsáveis quer pela elaboração e execução do projecto, quer pela instalação do estabelecimento industrial, quer ainda pela laboração do mesmo estabelecimento.

2 — Relativamente aos estabelecimentos industriais da classe II, apenas é obrigatória a indicação de técnico responsável pela elaboração e execução do projecto, sendo facultativa a existência de um técnico responsável pela instalação e pela laboração.

CAPÍTULO II

Processo de autorização do exercício da actividade dos estabelecimentos industriais

SECÇÃO I

Do pedido de instalação ou alteração

Artigo 11.º

Pedido de instalação ou alteração

1 — O pedido de autorização para instalação ou alteração dos estabelecimentos industriais é dirigido ao presidente do IPCP e entregue na sede deste Instituto ou na respectiva delegação que superintenda na área em que se situa o estabelecimento industrial.

2 — Do pedido de autorização do exercício da actividade deve constar:

- Identificação completa e domicílio do requerente, com indicação do seu número fiscal de contribuinte;
- Localização e confrontações do estabelecimento industrial a instalar, com indicação da freguesia, concelho e distrito;
- Natureza das actividades industriais a exercer e respectivas classificações, de acordo com a tabela constante do anexo III e com o Decreto Regulamentar n.º 38/90, de 27 de Novembro;
- Identificação dos técnicos responsáveis pelos projectos, nos termos do artigo 10.º

3 — O pedido é acompanhado de:

- Sete exemplares do projecto da instalação ou alteração;
- Certidão de aprovação da localização passada pela câmara municipal, pela comissão de coordenação regional respectiva ou pela administração portuária da área de implantação do estabelecimento industrial, consoante os casos;
- Estudo de impacte ambiental para os projectos referidos no Decreto-Lei n.º 186/90, de 6 de Junho;
- Declaração comprovativa da entrega da notificação de segurança, de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 224/87, de 3 de Junho, para os estabelecimentos a ele sujeitos;
- Licença de utilização do domínio público hídrico, nos termos do Decreto-Lei n.º 70/90, de 2 de Março, quando aplicável;
- Recibo ou dois exemplares da guia de depósito comprovativos do pagamento da taxa devida pelo pedido de aprovação do projecto de instalação ou de alteração, passados pelo IPCP, nos termos do artigo 33.º deste Regulamento.

Artigo 12.º

Projecto de instalação ou de alteração dos estabelecimentos da classe I

1 — O projecto de instalação ou de alteração dos estabelecimentos da classe I deve conter os seguintes elementos:

- Memória descritiva;
- Peças desenhadas numa escala em conformidade com a NP-717;
- Projecto da instalação eléctrica apresentado em separata.

2 — Da memória descritiva referida na alínea a) do número anterior devem constar:

- Descrição detalhada da actividade industrial, com especificação dos processos tecnológicos, diagramas de fabrico e condições higio-sanitárias;
- Indicação da capacidade nominal de produção a instalar e capacidade de produção diária e ou semanal prevista;
- Identificação das matérias-primas ou quaisquer matérias acesórias a utilizar e as suas quantidades;
- Caracterização quantitativa e qualitativa dos efluentes líquidos e gasosos, bem como dos resíduos;
- Identificação das fontes de emissão, nomeadamente de ruído, vibrações, radiações e agentes químicos;
- Descrição dos aparelhos, máquinas e demais equipamento e respectivas características, com indicação das normas ou especificações a que obedecem;
- Indicação da potência total a instalar;
- Descrição dos aspectos relacionados com a organização da segurança no que respeita à preservação do ambiente, pro-

tecção de pessoas e bens e às condições de higiene e segurança do trabalho;

- i) Indicação das características do produto acabado;
- j) Descrição das instalações industriais, incluindo as de armazenagem, de queima, de produção de frio, de força motriz ou de produção de vapor e de recipientes de gases sobre pressão;
- l) Descrição das características gerais de construção e acabamentos interiores do estabelecimento industrial;
- m) Descrição do sistema de abastecimento de água, potável ou não, com a quantificação dos consumos previstos, quer para uso industrial, quer para outros usos devidamente especificados em atenção ao disposto no Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março;
- n) Descrição da rede de esgotos;
- o) Descrição das medidas antipoluição adoptadas e indicação do destino final dos efluentes líquidos e dos resíduos;
- p) Indicação e justificação das medidas adoptadas para reduzir a possibilidade de ocorrência de acidentes industriais e a minimização dos efeitos dos mesmos;
- q) Identificação dos inconvenientes próprios da laboração da actividade industrial e das medidas de higiene e segurança do trabalho adoptadas;
- r) Trabalhadores distribuídos pela actividade industrial e administrativa e operários especializados, técnicos e pessoal dirigente;
- s) Regime de laboração e especificação do horário de trabalho, com indicação dos períodos anuais de laboração e do pessoal que lhe é afecto, no caso de laboração sazonal;
- t) Descrição das instalações de carácter social e de medicina do trabalho;
- u) Indicação do número de lavabos, balneários, instalações sanitárias e vestiários.

3 — Das peças referidas na alínea b) do n.º 1 devem constar:

- a) Planta em escala não inferior a 1:15 000, se se utilizar ortofotomapas, ou 1:10 000, em cartografia tradicional, indicando a localização da instalação e abrangendo, num raio de 10 km a partir da instalação, os edifícios principais, tais como hospitais, escolas e indústrias, indicando a natureza da actividade destas últimas;
- b) Planta topográfica em escala não inferior a 1:2000 numa distância de 1000 m a partir dos limites da instalação, com indicação das zonas de propriedade rústica e urbana;
- c) Plantas da instalação industrial em escala não inferior a 1:200, indicando, nomeadamente, a localização de áreas de produção, armazéns, oficinas, depósitos, circuitos exteriores, escritórios, lavabos, balneários, instalações sanitárias e instalações de carácter social, de primeiros socorros e do serviço de medida do trabalho;
- d) Plantas, alçados e cortes em escala não inferior a 1:100, indicando a localização de:

Aparelhos, máquinas e demais equipamento;
 Equipamento de protecção e segurança;
 Armazenagem de matérias-primas, de combustíveis líquidos, sólidos ou gasosos e de produtos acabados, com indicação das matérias armazenadas;
 Instalações de carácter social e do serviço de medicina do trabalho, lavabos, balneários e instalações sanitárias;
 Redes de abastecimento de água, potável ou não, devidamente indentificadas;
 Chaminés industriais e pontos de amostragem de poluentes;
 Redes de esgotos industriais, pluviais e domésticos;
 Sistemas de tratamento inerentes à actividade em questão;
 Instalações de queima, de força motriz ou de produção de vapor e de recipientes de gases sob pressão;
 Instalações de produção de frio.

4 — Nos projectos de alteração em que não se verifiquem modificações na área ou volumes da construção, podem ser apenas apresentadas as peças desenhadas referidas na alínea d) do número anterior, com as referidas alterações devidamente assinaladas.

Artigo 13.º

Projecto de instalação ou de alteração dos estabelecimentos da classe II

1 — O projecto de instalação ou de alteração dos estabelecimentos da classe II deve conter os seguintes elementos:

- a) Memória descritiva;
- b) Peças desenhadas numa escala em conformidade com a NP-717;
- c) Projecto da instalação eléctrica apresentado em separata.

2 — Da memória descritiva referida na alínea a) do número anterior devem constar:

- a) Tipo de construção e cobertura do estabelecimento industrial;
- b) Descrição da actividade industrial, da qual conste:
 - Processo de fabrico;
 - Indicação da capacidade nominal de produção instalada;
 - Identificação das matérias-primas ou quaisquer matérias acessórias a utilizar;
 - Caracterização quantitativa e qualitativa dos resíduos, bem como dos processos de eliminação e ou valorização a utilizar;
 - Indicação das características dos produtos acabados;
 - Indicação das capacidades máximas de armazenagem das matérias-primas, matérias acessórias e produto acabado;
 - Indicação de equipamento a instalar e suas características;
 - Indicação da potência total a instalar;
- c) Descrição do sistema de abastecimento de água, potável ou não, com a quantificação dos consumos previstos, quer para uso industrial, quer para outros usos devidamente especificados no Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março;
- d) Descrição da rede de esgotos;
- e) Descrição dos sistemas de tratamento dos efluentes, quando a actividade industrial o justificar;
- f) Número dos trabalhadores e duração do trabalho.

3 — Das peças referidas na alínea b) do n.º 1 devem constar:

- a) Planta de localização na escala de 1:1000;
- b) Plantas da instalação industrial em escala não inferior a 1:200, indicando, nomeadamente, a localização de:

Áreas de produção, com indicação da localização de aparelhos, máquinas e demais equipamento devidamente legendado;
 Armazenagem de matérias-primas, de combustíveis líquidos, sólidos ou gasosos e de produtos acabados com indicação das matérias armazenadas;
 Instalações de queima, de força motriz ou produção de vapor e de recipientes de gases sob pressão;
 Instalações de produção de frio;
 Instalações sanitárias, vestiário e refeitório;
 Sistemas de tratamento de efluentes inerentes à actividade em questão;

- c) Cortes que evidenciem o pé-direito.

SECÇÃO II

Da instrução e decisão do processo

Artigo 14.º

Instrução do processo

1 — A instrução do processo de autorização do exercício da actividade compete ao IPCP.

2 — Quando se verificar que o processo referido no número anterior não se encontra em conformidade com o disposto nos artigos anteriores, o IPCP comunica ao industrial, no prazo máximo de 10 dias a contar da data de entrada do mesmo ou de junção pelo requerente de novos documentos, os elementos em falta.

3 — A apreciação do projecto só tem início após a apresentação do projecto completo.

Artigo 15.º

Entidades consultadas

1 — No processo de autorização do exercício da actividade de estabelecimentos da classe I, o IPCP envia exemplares, para parecer, às seguintes entidades:

- a) Direcção-Geral da Pecuária;
- b) Autoridades de saúde distritais;
- c) Inspecção-Geral do Trabalho;
- d) Direcção-Geral da Qualidade do Ambiente.

2 — Sempre que a actividade industrial implique, nos termos legais, a apresentação de um estudo de impacte ambiental (EIA),

considera-se que a apreciação do projecto industrial pela entidade competente do Ministério do Ambiente e Recursos Naturais dispensa qualquer posterior consulta à mesma entidade.

3 — No caso de estabelecimentos da classe II e sempre que o IPCP considere que a actividade industrial pode vir a apresentar riscos para o ambiente, para a saúde pública e para os trabalhadores, solicita parecer às entidades referidas no n.º 1.

4 — No caso de estabelecimentos da classe II e desde que estejam em causa situações relativas às condições higio-sanitárias do estabelecimento industrial, o IPCP solicita sempre o parecer da Direcção-Geral da Pecuária.

5 — Para análise das restantes condições exigidas no presente Regulamento, pode o IPCP, sempre que o entenda conveniente, solicitar pareceres a outras entidades.

6 — As entidades consultadas ao abrigo dos números anteriores, ao emitirem o seu parecer, têm de o fundamentar nos diplomas legais e regulamentares aplicáveis.

7 — As condições e exigências colocadas pelas entidades consultadas nos termos dos números anteriores serão obrigatoriamente integradas na autorização do exercício da actividade a conceder.

8 — Sempre que se verifiquem pareceres contraditórios por parte das várias entidades intervenientes na apreciação do projecto, o IPCP promove as acções necessárias com vista à concertação das posições assumidas, salvaguardando os valores da saúde, da higiene e segurança e do ambiente, e fundamenta a sua decisão em razões de facto e de direito, no caso da não adopção dos pareceres não coincidentes com a mesma.

9 — Em qualquer dos casos referidos nos números anteriores, o IPCP envia, no prazo de oito dias úteis a contar da recepção do pedido, exemplares do projecto industrial às entidades a consultar.

10 — Nos casos em que o pedido seja entregue nas delegações do IPCP, o prazo referido no número anterior só é contado a partir da data da sua recepção na sede do IPCP.

11 — O IPCP remete, no mesmo prazo, os exemplares do projecto da instalação eléctrica à câmara municipal da área onde se situa o estabelecimento.

Artigo 16.º

Prazos para parecer

1 — O prazo máximo para cada uma das entidades consultadas emitir o seu parecer é de 60 dias, não prorrogável.

2 — Nos casos abrangidos pelo Decreto-Lei n.º 224/87, de 3 de Junho, o prazo para emissão de pareceres é de 90 dias, não prorrogável.

3 — A falta de parecer dentro dos prazos referidos nos números anteriores é considerada como parecer favorável.

4 — As entidades consultadas dispõem de 5 dias, a contar da recepção do projecto, para pedir elementos que, eventualmente, falem à instrução do mesmo e de 15 dias úteis para requerer esclarecimentos ou informações complementares, devendo apresentar o seu pedido devidamente fundamentado ao IPCP, considerando-se o seu prazo para parecer suspenso até à recepção dos mesmos.

5 — O IPCP solicita de imediato os esclarecimentos ou informações referidos no número anterior e o prazo de apreciação considera-se suspenso até que os elementos solicitados lhe sejam fornecidos.

Artigo 17.º

Decisão sobre o pedido para instalação ou alteração

1 — Após a recepção dos pareceres referidos nos artigos anteriores, o IPCP procede, no prazo de 30 dias úteis, à elaboração do seu parecer global final, devidamente fundamentado, o qual deve conter as condições impostas pelas entidades consultadas.

2 — A decisão do IPCP que recai sobre o parecer global final, bem como as condições impostas, é comunicada, de imediato, ao industrial e a todas as entidades consultadas.

3 — No caso de ausência de decisão dentro dos prazos legalmente fixados, o IPCP envia ao industrial uma comunicação nesse sentido.

SECÇÃO III

Da instalação ou alteração do estabelecimento

Artigo 18.º

Licença de obras

1 — Com vista à obtenção da licença para obras, a ser concedida pela câmara municipal da área, nos termos da legislação em vigor sobre licenciamento municipal de obras particulares, o IPCP, após

a decisão referida no artigo anterior, remete à entidade atrás mencionada um exemplar do projecto, acompanhado da decisão que sobre o mesmo venha a recair.

2 — A licença referida no número anterior só pode ser concedida após a recepção, pela entidade emitente dessa licença, da decisão de deferimento do pedido de autorização para instalação ou alteração do estabelecimento industrial, a ser proferida pelo IPCP.

Artigo 19.º

Fornecimento de energia eléctrica

O distribuidor só pode iniciar o fornecimento de energia eléctrica ou aumentar a potência disponível mediante a apresentação da decisão de deferimento do pedido de autorização para instalação ou alteração do estabelecimento industrial e após cumprimento do estabelecido na legislação aplicável às instalações eléctricas.

Artigo 20.º

Comunicação do início da construção, instalação e alteração

O industrial comunica ao IPCP a data de início e a duração prevista para a construção, instalação ou alteração.

SECÇÃO IV

Da laboração

Artigo 21.º

Início de laboração

1 — A realização da vistoria exigível para o início da laboração nos termos do n.º 1 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 427/91, de 31 de Outubro, só deve ser requerida ao IPCP após a conclusão das obras.

2 — No caso de estabelecimentos da classe I, o pedido referido no número anterior é acompanhado de:

- Termo de responsabilidade assinado pelo técnico responsável pela instalação, declarando que esta se encontra de acordo com o projecto aprovado;
- Identificação do técnico responsável pela laboração.

3 — No caso de estabelecimentos da classe II, o pedido referido no n.º 1 é acompanhado do termo de responsabilidade mencionado na alínea a) do número anterior.

4 — A vistoria deve ser efectuada no prazo máximo de 30 dias a contar da data da recepção do pedido.

Artigo 22.º

Realização de vistorias dos estabelecimentos industriais

1 — A vistoria referida no artigo anterior é efectuada pelo IPCP e pelas entidades consultadas ao abrigo dos n.ºs 1, 3 e 4 do artigo 15.º, tendo em vista a aprovação da instalação e a concessão da autorização de laboração.

2 — A data da realização da vistoria é comunicada pelo IPCP ao industrial e às entidades intervenientes na vistoria com a antecedência mínima de oito dias úteis.

3 — Sempre que necessário, pode o IPCP requisitar a intervenção de outros técnicos ou peritos.

4 — O técnico responsável pela instalação do estabelecimento industrial deve acompanhar a vistoria, o mesmo acontecendo com o técnico responsável pela laboração no caso dos estabelecimentos da classe I.

5 — Nos casos em que a laboração se inicie ao abrigo do n.º 2 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 427/91, de 31 de Outubro, a mesma decorre sob a inteira responsabilidade do industrial.

6 — Nas vistorias relativas às alterações dos estabelecimentos aplicam-se, com as necessárias adaptações, as disposições dos números anteriores.

Artigo 23.º

Autos de vistoria

Das vistorias efectuadas é lavrado, pelo representante do IPCP, auto assinado por todos os intervenientes, do qual devem constar os seguintes elementos:

- A concordância entre o projecto aprovado e a instalação efectuada;
- O cumprimento das prescrições técnicas legalmente estabelecidas;
- A procedência das reclamações apresentadas;

- d) Quaisquer condições que se julgue necessário impor e prazo proposto para o seu cumprimento;
- e) Prazo proposto para a laboração a título provisório, quando desta não resultarem inconvenientes e não seja de conceder a autorização de laboração;
- f) A verificação de que a instalação se encontra em condições de ser autorizada a laboração.

Artigo 24.º**Comunicação dos resultados da vistoria**

1 — O IPCP comunica, no prazo de 15 dias úteis, ao industrial e às entidades que participaram na vistoria, o resultado da mesma, bem como o despacho sobre ela exarado, onde constam, se for caso disso, as condições impostas à laboração e se foi concedida a autorização de laboração a título provisório.

2 — Entende-se por autorização de laboração a título provisório de um estabelecimento industrial a autorização dada pelo IPCP para o estabelecimento laborar antes da concessão da autorização de laboração, devendo o mesmo reunir as condições técnicas indispensáveis ao seu funcionamento.

3 — A autorização de laboração a título provisório referida no número anterior traduz-se na atribuição pelo IPCP ao estabelecimento industrial de um número de inscrição provisória, o qual deve ser objecto da comunicação mencionada no n.º 1, bem como de transmissão às entidades que, face às suas atribuições e competências, tenham interesse nesse conhecimento.

4 — A autorização de laboração a título provisório deve ser averbada no respectivo processo.

5 — O número de inscrição provisória no IPCP é convertido em definitivo logo que seja concedida a autorização de laboração do estabelecimento industrial.

Artigo 25.º**Verificação do cumprimento das condições de laboração**

1 — Findo o prazo fixado para o cumprimento de quaisquer condições ou para a laboração a título provisório, prevista nos artigos 23.º e 24.º, é efectuada nova vistoria por técnicos das entidades que tenham imposto as referidas condições e do IPCP.

2 — Se, no decurso da vistoria prevista no número anterior, tiver sido fixado um novo prazo para cumprimento das condições impostas, é, findo o mesmo, efectuada uma terceira e última vistoria por técnicos das mesmas entidades.

3 — O IPCP pode, no caso de não cumprimento das condições que tiverem sido fixadas, tomar as providências necessárias para obviar os riscos que se pretendem evitar, incluindo a retirada do número de inscrição provisória no IPCP, ou proceder ao cancelamento do processo, o que deve ser comunicado ao industrial, às entidades que participaram na vistoria e às entidades que, face às suas atribuições e competências, tenham interesse nesse conhecimento.

4 — A autorização de laboração é concedida após verificação do cumprimento das condições que tiverem sido fixadas nos autos de vistoria e deve ser averbada no respectivo processo.

5 — A autorização de laboração traduz-se na atribuição pelo IPCP ao estabelecimento industrial de um número de inscrição, o qual deve ser comunicado ao industrial, às entidades que participaram na vistoria e às entidades que, face às suas atribuições e competências, tenham interesse nesse conhecimento.

6 — O número de inscrição do estabelecimento industrial no IPCP, precedido da sigla deste organismo (IPCP n.º ..., ou IPCP n.º ... P, no caso de se tratar de um número de inscrição provisória), deve figurar obrigatoriamente junto à identificação do produtor, de forma facilmente visível, claramente legível e indelével, nas embalagens do produto destinado à venda ao público.

Artigo 26.º**Caducidade da autorização de laboração**

1 — A autorização de laboração caduca se a actividade do estabelecimento industrial for interrompida por um período igual ou superior a dois anos.

2 — Sempre que a interrupção se verifique por um período superior a seis meses e salvo nos casos de indústrias sazonais, o reinício da laboração deve ser precedido de pedido de vistoria ao IPCP, da qual pode resultar a imposição de novas condições de laboração.

3 — Em casos de interrupção por período igual ou superior a dois anos, o reinício da laboração deve ser precedido das mesmas tramitações que constam do artigo 21.º

4 — As interrupções referidas nos n.ºs 1 e 2 devem ser averbadas no respectivo processo, a pedido do interessado, dirigido ao IPCP.

Artigo 27.º**Processo de reclamação**

1 — Sempre que as reclamações sejam endereçadas ao IPCP, este deve consultar as entidades a quem cabe a salvaguarda dos direitos e interesses em causa, devendo estas remeter sempre o seu parecer ao IPCP no prazo máximo de 30 dias.

2 — A decisão sobre as reclamações apresentadas é proferida pelo IPCP no prazo de 45 dias após a recepção dos pareceres previstos no número anterior e dela é dado conhecimento ao reclamante, ao industrial e às entidades consultadas.

3 — O cumprimento das condições impostas na sequência da decisão sobre a reclamação é verificada mediante vistoria, de acordo com o disposto nos artigos 22.º e 25.º

Artigo 28.º**Mapas de produção**

1 — Os titulares dos estabelecimentos industriais ficam obrigados a enviar ao IPCP, até ao dia 15 de cada mês, os mapas de produção respeitantes ao mês anterior utilizando, para o efeito, o modelo constante do anexo IV do presente Regulamento (modelo IPCP n.º 384 — Boletim estatístico — Indústria transformadora da pesca).

2 — O estabelecimento industrial cujo titular não cumpra o disposto no número anterior por período superior a seis meses é considerado como tendo suspenso a laboração devendo tal facto ser averbado no respectivo processo pelo IPCP.

3 — O levantamento da suspensão referida no número anterior pode ser requerido pelo titular do estabelecimento industrial ao IPCP, devendo juntar os mapas de produção em falta, incluindo o do mês anterior ao de recepção do requerimento.

4 — O levantamento da suspensão referido no número anterior deve ser averbado no respectivo processo pelo IPCP.

Artigo 29.º**Averbamento**

A transmissão, a qualquer título, de um estabelecimento industrial, devidamente comprovada, deve ser averbada no respectivo processo, a pedido do interessado, dirigido ao IPCP, o qual dá do facto conhecimento às entidades que, face às suas atribuições e competências, tenham interesse nesse conhecimento.

Artigo 30.º**Cancelamento**

A suspensão ou cessação do exercício da actividade do estabelecimento industrial deve ser comunicada pelo industrial ao IPCP, que averba o cancelamento da autorização de laboração no respectivo processo e comunica o facto às entidades que, face às suas atribuições e competências, tenham interesse nesse conhecimento.

CAPÍTULO III**Disposições finais****Artigo 31.º****Recurso hierárquico**

O recurso hierárquico das decisões proferidas no âmbito do presente diploma faz-se nos termos gerais aplicáveis.

Artigo 32.º**Montante das taxas**

1 — Os montantes das taxas devidas pelos actos relativos à instalação, alteração e laboração dos estabelecimentos industriais são calculados pela aplicação a uma taxa base do produto dos factores mul-

tiplicativos constantes nos quadros I e II do anexo V do presente Regulamento e que dele faz parte integrante.

2 — No caso de, nos termos do quadro I do anexo V do presente Regulamento, ao mesmo estabelecimento corresponderem escalões diferentes em função do número de trabalhadores ou da potência instalada ou a instalar, o factor multiplicativo é o correspondente ao escalão superior.

3 — O valor da taxa base referida no n.º 1 é fixado por portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

4 — Pelos pedidos de averbamento a que se refere o artigo 29.º serão devidas as taxas fixadas no quadro II do anexo V.

5 — Pela selagem ou desselagem, a pedido do interessado, de máquinas, aparelhos ou demais equipamento é devida a taxa constante do quadro III do anexo V do presente Regulamento.

Artigo 33.º

Pagamento das taxas

As taxas e os quantitativos correspondentes a despesas feitas pelos serviços que constituam encargo do industrial são pagos respectivamente ao IPCP e aos serviços em causa, contra recibo ou mediante guia, no prazo de 30 dias, sendo o produto da cobrança depositado nos cofres do Estado, nos termos da legislação em vigor.

ANEXO I

(a que se refere o n.º 1 do artigo 4.º)

Condições gerais

1 — Condições de instalação e funcionamento. — Os estabelecimentos industriais incluídos neste Regulamento devem cumprir obrigatoriamente as exigências a seguir indicadas, de forma a garantir o adequado tratamento tecnológico e hígido-sanitário das matérias-primas, dos produtos preparados ou transformados e dos subprodutos, não excluindo, no entanto, a aplicação da restante legislação ou normas sobre a matéria.

1.1 — Os edifícios e os locais devem ser:

- Aptos, apropriados e de dimensões suficientes para o uso a que se destinam;
- Com localização e orientação (solar e ventos dominantes) adequadas e com acessos fáceis e amplos;
- Situados a conveniente distância de qualquer fonte de poluição, contaminação e insalubridade e afastados, de modo conveniente, de zonas habitacionais.

1.2 — Os edifícios e as zonas envolventes da própria unidade industrial devem manter-se isentos de odores desagradáveis, de fumos, de poeiras ou de outros elementos contaminantes ou poluentes.

1.3 — Os estabelecimentos de preparação e transformação de produtos da pesca devem comportar, nomeadamente, as seguintes áreas específicas:

- Preparação de produtos;
- Acondicionamento e embalagem de produtos;
- Armazenagem de produtos acabados;
- Lavagem e desinfecção de recipientes, utensílios e equipamento móvel;
- Armazenagem do material de acondicionamento e de embalagem;
- Depósitos temporários dos recipientes contendo detritos.

1.4 — As áreas sujas e limpas devem estar separadas de modo a excluir qualquer possibilidade de contaminação do produto.

1.5 — As linhas de processamento devem ser instaladas de modo a que os produtos circulem numa sequência lógica e racional, evitando cruzamentos, retrocessos e sobreposições prejudiciais, ao longo de toda a cadeia produtiva.

1.6 — O pavimento das zonas onde se recebe, manipula, processa, embala e armazena deve ser construído com materiais impermeáveis, imputrescíveis, anticorrosivos, resistentes e antiderrapantes, de fácil limpeza e desinfecção e com inclinação adequada para o sistema de drenagem para evitar retenção de líquidos.

1.7 — As canalizações e tubagens de eliminação de águas residuais devem ser perfeitamente lisas, sifonadas e providas de ralos ou válvulas, caixas de recolha de detritos e grelhas de protecção, evitando o retrocesso de odores e a entrada de roedores.

1.8 — As paredes dos locais onde se proceda à manipulação, preparação ou transformação dos produtos devem ter um pé-direito mí-

nimo de 3 m e ser de cor clara e de superfície lisa, com ângulos arredondados, e revestidas, até 2 m de altura, de material resistente, impermeável, imputrescível e facilmente lavável.

1.9 — Os tectos devem ser de cor clara e construídos de maneira a não acumularem poeiras nem vapor de água e serem de fácil lavagem e desinfecção.

1.10 — Os acessos às áreas de laboração devem ser suficientemente largos e equipados com portas construídas em material apropriado, dotadas de fecho automático ou de cortina de ar.

1.11 — A ventilação natural ou artificial deve ser apropriada à capacidade e à necessidade do local, tendo em atenção as zonas onde existem equipamentos que produzam fumos desagradáveis, calor e vapor, designadamente por forma a evitar condensações e, se necessário, dotarem-se de filtros de ar.

Os meios de ventilação devem ser providos de dispositivos que impeçam a entrada de insectos, aves e roedores.

As dependências onde se manipulem produtos da pesca devem estar dotadas de aparelhos de electrocussão de insectos.

1.12 — Os locais de trabalho devem ser iluminados com luz natural, recorrendo-se à artificial, em complementaridade, quando aquela seja insuficiente. Exceptuam-se os casos em que razões de ordem técnica impossibilitem a utilização de luz natural, não devendo, porém, em caso algum, a iluminação ser inferior a 300 lux.

1.13 — As instalações devem dispor de água corrente potável, fornecida a uma pressão não inferior a 1,4 kg/cm² e em quantidade suficiente para a manipulação, preparação e processamento dos produtos.

O gelo utilizado na conservação dos produtos da pesca deve ser fabricado com água potável ou água do mar salubre.

Pode utilizar-se água não potável nos geradores de vapor, nas instalações frigoríficas, nas bocas de incêndio e nos serviços auxiliares, desde que não haja interligação entre esta rede e a de água potável, devendo as canalizações estar marcadas com cores convencionais (NP-182).

1.14 — A armazenagem de gelo deve respeitar as condições termo-higrométricas e hígido-sanitárias.

1.15 — O sal a utilizar no tratamento do pescado deve ser adequado para o efeito e armazenado em condições adequadas de temperatura, humidade e higiene.

1.16 — Quando se utilizarem matérias subsidiárias, nomeadamente legumes, deve ser prevista uma zona própria, devidamente localizada, para a sua armazenagem, lavagem e preparação antes de entrarem no circuito de fabrico.

1.17 — As instalações devem dispor de condições próprias para a armazenagem de produtos tóxicos, de limpeza e de desinfecção.

1.18 — Os estabelecimentos devem dispor de instalações sanitárias e vestiários bem situados e de acordo com as NP-1572 e NP-1724.

1.19 — As zonas de manipulação e processamento devem estar providas de dispositivos, em número suficiente, para a lavagem, com accionamento não manual, desinfecção e secagem das mãos.

A lavagem e desinfecção de utensílios devem ser efectuadas com dispositivos próprios, providos de água ou vapor a uma temperatura mínima de 82º C.

1.20 — Caso existam áreas de transformação de resíduos e detritos, estas devem estar completamente separadas das que tratam o produto para consumo humano.

1.21 — As mesas de trabalho e outras superfícies que entram em contacto com os produtos alimentares devem ser de material resistente, anticorrosivo, imputrescível, liso, lavável e não absorvente ou convenientemente revestido por material que satisfaça estas condições, devendo ser mantidas sempre em perfeito estado de conservação e limpeza.

1.22 — O equipamento, material e utensílios de trabalho devem ser os adequados ao processamento, resistentes à corrosão, não susceptíveis de alterar os produtos e fáceis de lavar e desinfectar.

1.23 — Os detritos devem ser retirados da área de laboração por meio de transporte adequado ou em recipientes individuais, de material resistente à corrosão, de preferência inoxidável, com ângulos internos arredondados.

1.24 — Os recipientes de recolha, destinados a receber, exclusivamente e à medida das necessidades, o conteúdo dos recipientes individuais, devem ser de material facilmente lavável e desinfectável, estanques e providos de tampas.

1.25 — Os recipientes de recolha, bem como a dependência onde são armazenados, devem ser lavados e desinfectados ao fim de cada dia de trabalho.

1.26 — Os estabelecimentos que não disponham de um sistema de transformação de detritos provenientes dos processos de fabrico devem prever uma dependência específica para armazenagem dos recipientes de recolha de desperdícios, a qual deve ter acesso directo ao exterior para efeitos de expedição.

1.27 — A implantação de caldeiras de vapor e instalações, aparelhos e depósitos sob pressão devem obedecer às disposições regulamentares de segurança em vigor, previstas nos Decretos-Leis n.ºs 101/74 e 102/74, ambos de 14 de Março.

A implantação de meios de produção de frio deve ser feita de acordo com o definido na NP-1793.

1.28 — Nos espaços sob acção do frio devem existir termómetros cujos sensores devem ser implantados na zona mais desfavorável da acção do frio.

1.29 — As instalações frigoríficas devem apresentar uma potência suficiente, capaz de assegurar que a temperatura interna do produto, qualquer que seja a temperatura exterior, seja em todos os seus pontos:

- a) Compreendida entre 0°C e 2°C para o pescado fresco ou refrigerado, devendo o produto ser sempre protegido com gelo;
- b) Igual ou inferior a — 18° C se o pescado a conservar for congelado.

1.30 — É interdita a utilização nas áreas de manuseamento, processamento, embalagem e armazenagem de produtos de meios de movimentação que produzam gases resultantes de combustão.

1.31 — A construção e processo de aplicação inerentes à impermeabilização, isolamento e revestimento dos espaços frigorífico e climatizados, bem como as portas isotérmicas, devem estar de acordo com as normas do Instituto Internacional do Frio (IIF).

2 — Condições de higiene e sanidade dos trabalhadores:

2.1 — Os trabalhadores envolvidos nas operações de preparação e manipulação de produtos da pesca devem manter elevado estado de asseio e cumprir com rigor as normas elementares de higiene individual, 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 causar alterações ao produto, após cada refeição ou sempre que utilize as instalações sanitárias durante as horas de serviço;

2.2 — Para efeitos do disposto no número anterior, devem os trabalhadores ter sempre à sua disposição os necessários meios de limpeza, tais como lavatórios de comando não manual, sabão, solutos detergentes e desinfetantes apropriados, escova de unhas e toalhas individuais em escrupuloso estado de asseio, quando não seja possível dispor de toalhas de papel ou de secadores de mãos automáticos;

2.3 — Quando os trabalhadores forem utilizados noutras tarefas e antes de retomarem as funções na área de preparação e manipulação de pescado, devem submeter-se a rigorosa higiene corporal e à mudança de vestuário;

2.4 — Durante as horas de trabalho, os trabalhadores envolvidos nas operações de preparação, manipulação, transporte e distribuição de produtos da pesca devem usar sempre vestuário próprio, em perfeito estado de limpeza, de preferência de cor clara e de fácil lavagem, que constará do seguinte:

- a) Para as operações de preparação e manipulação — resguardo ou bata, gorro ou boné próprios e avental de material impermeável, facilmente lavável e desinfetável;
- b) Para as operações de transporte e distribuição — resguardo ou bata, gorro, boné ou touca próprios e calçado impermeável, de fácil lavagem e desinfecção.

O resguardo deve ser de corpo inteiro ou constituído por calças e casaco ou blusão.

O avental deve proteger a parte anterior do corpo, desde o pescoço até ao joelho;

2.5 — A actividade profissional dos mesmos trabalhadores fica dependente das decisões resultantes de inspecções médicas eventuais que a autoridade de saúde considere conveniente e delibere efectuar.

3 — Condições de higiene aplicáveis aos produtos:

3.1 — Os produtos da pesca não devem entrar em contacto directo com o solo ou com as paredes, devendo ser mantidos ao abrigo das sujidades e manipulados de maneira a evitar a sua deterioração;

3.2 — Os produtos apresentados no estado fresco devem ser lavados com água corrente potável ou água do mar corrente salubre e arrefecidos antes do seu acondicionamento, sempre que necessário. Toda a evisceração deve ser seguida de uma lavagem cuidadosa;

3.3 — Os produtos da pesca não devem estar sujeitos à acção directa do sol ou de qualquer outra fonte de calor (excepto nos casos de secagem, defumação e esterilização);

3.4 — Devem ser tomadas precauções para que a água de fusão não se mantenha em contacto com os produtos, quando estes forem acondicionados com gelo;

3.5 — Todas as matérias-primas devem ser inspeccionadas à chegada à fábrica e antes da sua entrada na linha de processamento;

3.6 — Deve ser imediatamente eliminada da cadeia de processamento, logo que detectada, toda a matéria-prima avariada ou que contenha substâncias tóxicas ou estranhas.

4 — Condições de transporte e distribuição:

4.1 — Os produtos da pesca frescos ou refrigerados e congelados devem ser transportados cumprindo as condições técnicas de produção e aplicação de frio, de modo a assegurar a sua qualidade e excluindo qualquer risco de contaminação, conspurcação e danificação;

4.2 — As temperaturas máximas dos produtos da pesca no momento da carga devem ser as constantes da NP-1524 e devem ser respeitadas durante toda a operação de transporte;

4.3 — As temperaturas dos produtos da pesca durante o transporte com meios de produção de frio devem ser registadas em gráfico contínuo.

Esses registos devem ser mantidos durante o período mínimo de um ano, para poderem ser apresentados às entidades competentes;

4.4 — Os veículos de transporte terrestre e os contentores devem ser isotérmicos e refrigerados e possuírem as características constantes da NP-1524.

ANEXO II

(a que se refere o n.º 2 do artigo 4.º)

Condições específicas

1 — Indústria de produtos da pesca, frescos ou refrigerados:

1.1 — Os produtos da pesca devem ser devidamente acondicionados em caixas ou recipientes apropriados, com gelo de tipo e tamanho que não os traumatize, e transportados em condições de temperatura e humidade que assegurem a manutenção das suas características de frescura;

1.2 — As caixas e recipientes devem ser mantidos limpos e armazenados em local próprio;

1.3 — O estabelecimento deve dispor de meios e equipamentos adequados de produção e aplicação de frio, por forma a manter os produtos da pesca no estado de fresco ou refrigerado;

1.4 — Os produtos da pesca em fresco devem ser manipulados, preparados e distribuídos de forma adequada e no menor tempo possível, de maneira a que lhes sejam garantidas as condições de higiene e salubridade.

2 — Indústria de produtos da pesca congelados:

2.1 — O estabelecimento deve dispor de meios de congelação adaptados aos processos tecnológicos que venham a ser utilizados;

2.2 — A temperatura em todos os pontos do produto, após congelação e estabilização térmica, deve ter valores iguais ou inferiores a — 18° C;

2.3 — Os meios de conservação de congelados devem permitir que a temperatura do produto se mantenha no nível térmico definido no n.º 2.2 e ainda serem dotados de termómetro e registador gráfico de temperatura;

2.4 — A elevação de temperatura dos produtos da pesca congelados, eventualmente necessária para a execução de determinados processos tecnológicos, deve ser efectuada por meio de equipamento adequado e no menor tempo possível;

2.5 — A vidragem deve ser realizada com água potável ou água do mar salubre, arrefecida à temperatura adequada, com o objectivo de proteger os produtos de fenómenos de oxidação e dessecação, tendo em atenção o estipulado sobre a matéria nas NP-1799, NP-3147 e NP-3149;

2.6 — A prática de congelação de produtos da pesca em câmaras de conservação de congelados é proibida.

3 — Indústria de produtos da pesca e conserva:

3.1 — O estabelecimento deve dispor de meios e equipamentos adequados para o tratamento preliminar, lavagem e processamento dos produtos da pesca utilizados no fabrico da conserva, implantados em áreas previstas para o efeito;

3.2 — As salmouras utilizadas devem ser renovadas ou regeneradas com a frequência necessária e distribuídas por meios apropriados;

3.3 — Deve existir sala própria para armazenagem, preparação e recuperação de molhos utilizados no fabrico, sendo estes distribuídos por meios adequados;

3.4 — A cozedura dos produtos da pesca deve ser realizada em equipamentos próprios, providos de termómetro ou outros meios de controlo;

3.5 — A secagem e ou arrefecimento após cozedura devem ser realizados em local próprio ou em equipamento adequado, no menor tempo possível, tendo em especial atenção o período de abaixamento das temperaturas entre 50° C e 10° C;

3.6 — O fecho das embalagens deve ser realizado por forma a garantir a sua hermeticidade, tendo em conta as especificações e tolerâncias recomendadas;

3.7 — A esterilização pelo calor deve ser realizada em autoclaves capazes de garantir a destruição de microrganismos patogénicos, no período de tempo recomendado e munidas de termómetros, manómetros e registadores gráficos;

3.8 — Os recipientes vazios devem estar armazenados em condições apropriadas e ser distribuídos à linha de produção de maneira higiénica, sendo submetidos a pré-lavagem em dispositivo adequado, imediatamente antes do enchimento e sempre que necessário;

3.9 — Antes da esterilização as embalagens devem ser submetidas a uma lavagem;

3.10 — O estabelecimento fica obrigado a fazer um controlo aos lotes fabricados, registando as suas características em ficha apropriada, que deve ser colocada à disposição das entidades competentes.

4 — Indústria de produtos da pesca em semiconserva:

4.1 — O estabelecimento deve dispor de meios e equipamentos adequados para o tratamento preliminar, lavagem e processamento dos produtos da pesca utilizados no fabrico da semiconserva, implantados em áreas previstas para o efeito;

4.2 — As zonas do estabelecimento destinadas a salga e anchovagem devem cumprir os requisitos expressos nas condições do n.º 5;

4.3 — Deve existir sala própria para a armazenagem, preparação e recuperação de molhos utilizados no fabrico, sendo estes distribuídos por meios adequados;

4.4 — O fecho das embalagens deve ser realizado por forma a garantir a hermeticidade, tendo em conta as especificações e tolerâncias recomendadas;

4.5 — Os recipientes vazios devem estar armazenados em condições apropriadas e ser distribuídos à linha de produção de maneira higiénica, sendo submetidos a pré-lavagem em dispositivo adequado, imediatamente antes do enchimento e sempre que necessário;

4.6 — O estabelecimento deve prever meios de conservação para os produtos acabados;

4.7 — O estabelecimento fica obrigado a fazer um controlo aos lotes fabricados, registando as suas características em ficha apropriada, que deve ser colocada à disposição das entidades competentes.

5 — Indústria de produtos da pesca secos e ou salgados:

5.1 — O estabelecimento deve dispor, em locais apropriados, de sistemas adequados ao processo tecnológico subsequente à preparação dos produtos destinados à seca e ou salga, a qual deve ser efectuada em áreas próprias;

5.2 — O processo de salga e ou anchovagem deve ser realizado em zonas isoladas, sob condições de salubridade e termo-higrométricas adequadas, devendo as salmouras de reciclagem ser recolhidas em tanques e por meios de drenagem apropriados;

5.3 — Os produtos secos e ou salgados devem ser armazenados em câmaras frigoríficas cuja temperatura não exceda os 4°C e em condições de humidade relativa conveniente;

5.4 — O processo de secagem deve ser realizado em secadores artificiais ou naturais, de acordo com as tecnologias recomendadas.

6 — Indústria de produtos da pesca fumados:

6.1 — O estabelecimento deve dispor de meios e equipamentos adequados para o tratamento preliminar, lavagem e processamento dos produtos da pesca utilizados na defumação, implantados em áreas previstas para o efeito;

6.2 — As salmouras utilizadas no processo devem ser renovadas com a frequência necessária e distribuídas pelos meios apropriados, devendo a secagem dos produtos efectuar-se em recintos com condições adequadas;

6.3 — A instalação deve dispor de fornos apropriados, providos de sistemas adequados de controlo e segurança;

6.4 — O estabelecimento deve prever meios de conservação para os produtos fumados;

6.5 — Devem existir condições de armazenagem adequadas para a lenha, serrins e outros materiais utilizados na defumação.

7 — Indústria de produtos da pesca cozidos:

7.1 — O estabelecimento deve dispor de meios e equipamentos adequados para que os produtos da pesca no estado de fresco ou refrigerado, destinados a serem cozidos, possam ser previamente lavados com água potável ou água do mar salubre;

7.2 — O estabelecimento deve dispor de meios e equipamentos para realizar de uma forma contínua, após o cozimento, um arrefecimento rápido, tendo em especial atenção o período de abaixamento das temperaturas entre 50°C e 10°C.

8 — Indústria de farinhas e óleos:

8.1 — A recolha das matérias-primas deve ser efectuada ao fim de cada dia de trabalho, podendo a sua armazenagem nos estabele-

cimentos de origem ser mais prolongada, caso estes disponham de câmaras frigoríficas para o efeito;

8.2 — Os veículos e contentores utilizados no transporte das matérias-primas devem destinar-se exclusivamente a esse fim;

8.3 — A descarga das matérias-primas deve fazer-se directamente nos locais de recepção destinados exclusivamente a este fim, devendo estes ser cobertos;

8.4 — Uma vez descarregadas as matérias-primas, deve proceder-se à lavagem e desinfecção dos veículos de transporte e contentores, em zona própria para o efeito, não podendo nenhum deles abandonar o estabelecimento industrial sem cumprir aqueles requisitos;

8.5 — O estabelecimento deve dispor de equipamentos adequados que assegurem a obtenção de produtos inócuos e de características homogéneas;

8.6 — O equipamento em que se realiza a transformação das matérias-primas deve dispor de aparelhagem de controlo para verificação da eficácia do processamento;

8.7 — O estabelecimento deve possuir um sistema de redução dos odores resultantes da laboração;

8.8 — O processo compreendido entre a saída do produto das instalações de tratamento e o seu acondicionamento ou armazenagem em silos deve ser feito, preferencialmente, em circuitos fechados;

8.9 — As farinhas a granel devem ser armazenadas em silos ou depósitos convenientemente localizados e limpos e as ensacadas em local destinado a armazém onde fiquem estivadas nas devidas condições;

8.10 — A armazenagem de óleos deve ser feita em tanques ou depósitos construídos em material inalterável, de fácil limpeza e desinfecção, devendo proceder-se a estas operações entre cada saída e entrada de partidas laboradas.

ANEXO III

(a que se referem os artigos 5.º e 6.º)

Designação da actividade	Classificação (classes)
Indústria transformadora da pesca (preparação, congelação, transformação, acondicionamento e embalagem de produtos da pesca e da aquicultura, preparação de sopas e de pratos à base de pescado e produção de farinhas e óleos de peixe).	
Preparação de pescado:	
≥ 17,4 kW/hora (15 000 frigorias/hora) instalados	I
< 17,4 kW/hora (15 000 frigorias/hora) instalados	II
Congelação e ou conservação de pescado:	
≥ 17,4 kW/hora (15 000 frigorias/hora) instalados	I
< 17,4 kW/hora (15 000 frigorias/hora) instalados	II
Transformação de pescado:	
Conservas em azeite, óleo vegetal, molhos, suco natural, solução salina ou água	I
Semiconservas	II
Secos e ou salgados	I
Fumados	II
Cozidos:	
Com 25 trabalhadores ou mais	I
Com menos de 25 trabalhadores	II
Outros produtos transformados:	
Com 25 trabalhadores ou mais	I
Com menos de 25 trabalhadores	II
Preparação de sopas e de pratos à base de pescado:	
Com 25 trabalhadores ou mais	I
Com menos de 25 trabalhadores	II
Produção de farinhas e óleos de peixe	I

ANEXO IV

(a que se refere o n.º 1 do artigo 28.º)



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PISCAS E ALIMENTAÇÃO

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS E PESCAÇO

IPCP

BOLETIM ESTATÍSTICO — INDÚSTRIA TRANSFORMADORA DA PESCA

1.1 ANO/MÊS ____/____

1.2 CENTRO DE _____

1.3 EMPRESA

NOME _____ N.º Pessoa Colectiva _____
 MORADA _____
 C. POSTAL _____ Código Distrito/Concelho (?) _____

1.4 ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL

NOME _____ N.º ICPC _____
 MORADA _____
 C. POSTAL _____ Código Distrito/Concelho (?) _____

2. PRODUÇÃO

2.1	ESPECIE	Reser- va (ICPC)	2.2	TIPO DE FABRICO	Reser- va (ICPC)	2.3	FORMATO DA EMBALAGEM	Reser- va (ICPC)	2.4	MOLHO	Reser- va (ICPC)	2.5	QUANTIDADE (KG)
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
TOTAL													

3. VENDAS PARA O MERCADO INTERNO

3.1	ESPECIE	Reser- va (ICPC)	3.2	TIPO DE FABRICO	Reser- va (ICPC)	3.3	FORMATO DA EMBALAGEM	Reser- va (ICPC)	3.4	MOLHO	Reser- va (ICPC)	3.5	QUANTIDADE (KG)	3.6	VALOR (CONTOS)
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
TOTAL															

4. APROVISIONAMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS (PESCADO)

4.1	ESPECIE	Reser- va (ICPC)	4.2	TIPO DE FABRICO	Reser- va (ICPC)	4.3 PRODUTOS NACIONAIS		4.4 PRODUTOS IMPORTADOS	
						QUANTIDADE (T)	VALOR MEDIO (ESC/KG)	QUANTIDADE (T)	VALOR MEDIO (ESC/KG)
1									
2									
3									
4									
TOTAL									

5. APROVISIONAMENTO DE VAZIOS E DE MOLHOS DE COBERTURA

5.1	PRODUTO	Reser- va (ICPC)	5.2 PRODUTOS NACIONAIS		5.3 PRODUTOS IMPORTADOS	
			QUANTIDADE (T)	VALOR MEDIO (ESC/KG)	QUANTIDADE (T)	VALOR MEDIO (ESC/KG)
1						
2						
3						
4						
TOTAL						

OBSERVAÇÕES

- Preencher um Boletim por cada ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL pertencente à Empresa.
 — Este Boletim deve dar entrada na SEDE DO IPCP OU NUMA DAS SUAS DELEGAÇÕES até ao dia 15 DO MÊS seguinte à que a informação se refere.
 — (?) Não escrever nas zonas sombreadas. Ver mais REGRAS DE PREENCHIMENTO no verso do Boletim.

Cambio de Empresa e Identificação do Responsável pelo preenchimento do Boletim

NOME _____

DATA ____/____/____

REGRAS DE PREENCHIMENTO DO BOLETIM

1 — IDENTIFICAÇÃO

- 1.1 — Indicar o MÊS e o ANO a que se refere a informação no formato AA / MM (EX: 89 / 01).
 1.2 — Designação da Delegação do IPCP da região onde está instalado o ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL.
 1.3 — IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA (Entidade Jurídica). Indicar a Designação Social, o N.º de Identificação de Pessoas Colectivas (NIPC) e a morada da Sede Social.
 1.4 — Deve ser indicado o NOME do ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL, a morada (se não for coincidente com a da Empresa) e o n.º atribuído pelo IPCP.

Por ESTABELECIMENTO entende-se «uma unidade económica, que sob um regime de propriedade ou de controlo único, exerce exclusivamente ou principalmente, um só tipo de actividade económica num mesmo local», conforme consta na publicação de «Conceitos Estatísticos» do INE.

Por EMPRESA entende-se «uma organização definida juridicamente, com balanço próprio, submetida a uma direcção, que pode ser tanto uma entidade jurídica como uma entidade física e constituída com o fim de exercer num ou vários locais, uma ou várias actividades de produção de bens e serviços», conforme consta na publicação «Conceitos Estatísticos» do INE.

QUADRO 3

VENDAS PARA O MERCADO INTERNO

- Utilizar para os Quadros 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 e 3.5 as regras indicadas no QUADRO 2 — PRODUÇÃO.
 3.6 — Indicar o valor correspondente à produção consumida no próprio estabelecimento ou noutras pertencentes à empresa, valorizados ao preço a que poderiam ter sido comercializados.

QUADRO 2 — PRODUÇÃO

INDICAR TODA A PRODUÇÃO DA UNIDADE INDUSTRIAL QUALQUER QUE SEJA O SEU DESTINO

PREENCHER UMA LINHA DESTE QUADRO POR CADA COMBINAÇÃO DIFERENTE DOS SEGUINTES FACTORES: ESPECIE, TIPO DE FABRICO, FORMATO DA EMBALAGEM, MOLHO (SE APLICÁVEL) E QUANTIDADE

2.1 — ESPECIE — Indicar a designação da espécie base do produto

2.2 — TIPO DE FABRICO — Utilizar uma das seguintes designações, conforme o tipo de produto:

PREPARADOS

- Eviscerado
- Descabeçado eviscerado
- Posta
- Filletes
- Outros (especificar)

CONGELADOS / ULTRA CONGELADOS

- Inteiro
- Eviscerado
- Descabeçado eviscerado
- Posta
- Tróco
- Filletes
- Trancha ou Entrancha
- Outros (especificar)

CONSERVAS / SEMI-CONSERVAS

- Normal
- Salsinha
- Sopa e salsinha
- Filletes
- Toutons
- Pasta
- Posta
- Bocados
- Pedacos
- Pedacinhos
- Ventresca
- Sengacho
- Anchovas enroladas
- Anchovas estofadas
- Outras (especificar)

SALGADOS E / OU SECOS

- Salmoura
- Salpicão cru
- Salgado verde
- Salgado seco
- Meio-cru
- Murchas
- Pressado
- Outros (especificar)

OUTROS TRANSFORMADOS

- Fumados
- Cozidos
- Sopas e pratos à base de peixe
- Outros (especificar)

FARINHAS E OLEOS

- Farinhas
- Oleos
- Guanos

2.3 — FORMATO DA EMBALAGEM — Quando aplicável, indicar, de forma bem legível, o formato de embalagem.

2.4 — MOLHO — Quando aplicável, usar uma das seguintes designações:

- Azeite virgem extra
- Azeite refinado
- Oleos vegetais (especificar)
- Tomate
- Cidreira
- Suco natural
- Solução salina ou leve-moura
- Água
- Molhos especiais (especificar)

2.5 — QUANTIDADE — Indicar o peso total do produto.

No caso específico das conservas e semi-conservas deve ser incluído o peso do vazio.

QUADRO 4

APROVISIONAMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS (PESCADO)

- 4.1 — Indicar a designação da espécie base.
 4.2 — Indicar o tipo de conservação da espécie utilizando uma das seguintes designações:
 — Fresco, Congelado, Salgado seco, Salgado verde, etc.
 4.3 — Indicar as quantidades (toneladas) de pescado de origem nacional e o respectivo preço médio de aquisição (Esc / Kg).
 4.4 — Indicar as quantidades (toneladas) de pescado importado e o respectivo preço médio de importação (Esc / Kg).

QUADRO 5

APROVISIONAMENTO DE VAZIO E DE MOLHOS DE COBERTURA

- 5.1 — Identificação do vazio ou molho de cobertura utilizado. EX:
 — Vazio: Flandres, Alumínio Vidro e Outros.
 — MOLHOS: Azeite, Oleo de Soja, Outros (especificar).
 5.2 — Indicar as quantidades (toneladas) de produto de origem nacional e o respectivo preço médio de aquisição (Esc / Kg).
 5.3 — Indicar as quantidades (toneladas) de produto importado e o respectivo preço médio de importação (Esc / Kg).

ANEXO V

QUADRO I

(a que se refere o n.º 1 do artigo 32.º)

Factores multiplicativos correspondentes às classes dos estabelecimentos industriais em função dos respectivos escalões.

Estabelecimento industrial			Classes dos estabelecimentos	
Número de trabalhadores	Potência instalada ou a instalar (kW)	Escalão	Factores multiplicativos	
			I	II
> 100	> 750	5	4	1
51 a 100	351 a 750	4	3	1
26 a 50	181 a 350	3	2	1
11 a 25	41 a 180	2	1,5	0,7
≤ 10	≤ 40	1	1	0,5

QUADRO II

(a que se refere o n.º 1 do artigo 32.º)

Factores multiplicativos a aplicar à taxa base para efeitos do cálculo das taxas devidas pelos actos administrativos praticados no âmbito do presente diploma.

Classes dos estabelecimentos	Apreciação de projecto		Vistorias				Averbamentos
	Instalação	Alteração	Instalação	Alteração	Recursos	Falta de cumprimento	
I	1,5	1	1	1	1	2	0,3
II	1	0,5	1	1	1	2	0,2

QUADRO III

(a que se refere o n.º 5 do artigo 32.º)

Taxas devidas pela selagem e desselagem

Classes dos estabelecimentos	Valor das taxas (em contos)
I	15
II	10



DIÁRIO DA REPÚBLICA

Depósito legal n.º 8814/85

ISSN 0870-9963

IMPrensa NACIONAL-CASA DA MOEDA, E. P.

AVISO

Por ordem superior e para constar, comunica-se que não serão aceites quaisquer originais destinados ao *Diário da República* desde que não tragam aposta a competente ordem de publicação, assinada e autenticada com selo branco.

PORTE
PAGO

1 — Preço de página para venda avulso, 5\$50; preço por linha de anúncio, 154\$.

2 — Os prazos de reclamação de faltas do *Diário da República* para o continente e regiões autónomas e estrangeiro são, respectivamente, de 30 e 90 dias à data da sua publicação.

PREÇO DESTA NÚMERO 154\$00

Toda a correspondência, quer oficial, quer relativa a anúncios e a assinaturas do «Diário da República» e do «Diário da Assembleia da República» deve ser dirigida à administração da Imprensa Nacional-Casa da Moeda, E. P., Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5 — 1092 Lisboa Codex