1. OBJECTIVOS

É objectivo do presente Procedimento estabelecer os trâmites técnicos e de registo que devem ser observados para Autorização Sanitária de Instalação e/ou Modificação" e de "Licença Sanitária de Funcionamento" para os estabelecimentos de processamento em terra de produtos da pesca e da aquacultura.

2. ASPECTOS GERAIS

O termo "estabelecimento" aplica-se às unidades de processamento em terra de produtos da pesca e da aquacultura, armazéns frigoríficos e portos de pesca, definido no nº 24 ponto 2 do Artigo 2 do Regulamento de Inspecção e Garantia de Qualidade dos Produtos da Pesca (RIGQ).

2.1. **Legislação Específica**

A instalação e/ou modificação e o funcionamento de estabelecimentos em terra de produtos da pesca e da aquacultura carecem de prévia autorização do INIP, nos termos definidos no nº 4 do Artigo 15 da Lei nº 3/90, de 26 de Setembro, e no nº 1 Artigo 25 do Regulamento de Inspecção e Garantia de Qualidade dos Produtos da Pesca (RIGQ), aprovado pelo **Decreto nº 17/2001, de 12 de Junho**.

2.2. Legislação Complementar

Além do RIGQ, que estabelece os requisitos higiénicos e sanitários a que estão sujeitos os estabelecimentos, as unidades produtivas que pretendam exportar produtos da pesca e/ou aquacultura, deverão ter em conta a legislação vigente no mercado do país importador.

2.3. Infracção e Penalidade

A não observância da legislação vigente implicará:

a) O encerramento do Estabelecimento até à completa satisfação das condições exigidas legalmente;
b) A instauração do Processo de Infracção de Pesca (PIP), segundo o Procedimento de Infracções ao RIGQ;
c) A não certificação sanitária dos produtos da pesca e/ou de aquacultura processados pelo Estabelecimento em causa.

A medida que implique o encerramento do estabelecimento deverá ser notificada imediatamente ao infractor.

2.4. Validade das Licenças

A Autorização Sanitária para Instalação e/ou Modificação é válida, por um período de 6 meses renováveis por igual período, a Licença Provisória de Funcionamento por 3 meses e a Licença Sanitária de Funcionamento por 2 anos.

3. DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE LICENCIAMENTO

O Licenciamento de um Estabelecimento compreende três etapas, nomeadamente:

3.1. Autorização para a Instalação e/ou Modificação de um Estabelecimento

Nesta etapa procede-se à:

a) apresentação do projecto solicitando a autorização para Instalação/Modificação;
b) análise, aprovação e emissão da autorização para Instalação/Modificação.

3.2. Licença Sanitária de Funcionamento

Nesta etapa procede-se à:

a) solicitação da licença sanitária de funcionamento;
b) vistoria sanitária ao estabelecimento após análise da documentação;
c) aprovação do estabelecimento e emissão da licença sanitária de funcionamento.

3.3. Registo do Estabelecimento

Este processo consiste na atribuição de um número de registo e respectivo código ao estabelecimento.

4. EMISSÃO DA "AUTORIZAÇÃO SANITÁRIA DE INSTALAÇÃO / MODIFICAÇÃO"

a) A Empresa solicita a emissão da Autorização Sanitária para Instalação/Modificação através do preenchimento do Formulário de Pedido de Autorização Sanitária de Instalação/Modificação (Anexo 1) e entrega a documentação discriminada no verso do mesmo anexo. O expediente dá entrada através das Delegações do INIP.

b) Nas províncias onde o INIP não tem representação, o processo dará entrada nas Direcções Provinciais de Pescas (DPP) ou nos Serviços Provinciais de Pescas (SPP), dispensando-se o parecer técnico, ou directamente no INIP-sede.

c) A Delegação verifica se a documentação está completa (Lista de Verificação da Documentação em Anexo 2) e de acordo com os requisitos técnicos exigidos no RIGQ. Caso a documentação não esteja completa, o expediente não é recebido ou é devolvido. O modelo da Carta de Devolução encontra-se em Anexo 3.

d) No prazo de 15 dias úteis, a Delegação do INIP deve remeter o projecto para decisão ao INIP-sede que procederá à verificação e análise do projecto tendo em conta o parecer técnico enviado pela Delegação (Anexo 4);

e) Em caso de aprovação, o INIP-sede emitirá a Autorização Sanitária para Instalação e/ou modificação (Anexo 5) que será enviada à Delegação e entregue à empresa mediante o pagamento da taxa de "**Autorização Sanitária de Instalação / Modificação de**

Estabelecimentos para Processamento de Produtos da Pesca e da Aquacultura".

f) Em caso de indeferimento, a decisão será comunicada à empresa pela Delegação do INIP (Anexo 6);

h) O prazo máximo para conclusão do processo é de 25 dias úteis.

i) O INIP-sede e as suas Delegações devem criar arquivos dos processos que deram entrada.

5. PROCEDIMENTO PARA EMISSÃO DA LICENÇA SANITÁRIA DE FUNCIONAMENTO

5.1. Procedimentos que antecedem a entrega da "LICENÇA SANITÁRIA DE FUNCIONAMENTO"

a) Concluído o processo de instalação e/ou modificação do estabelecimento, a empresa solicita a emissão da Licença Sanitária de Funcionamento, através do preenchimento do Formulário de Pedido de Licença Sanitária de Funcionamento" (Anexo 7) e a entrega da documentação discriminada no verso do mesmo anexo. O expediente é entregue na Delegação do INIP.

b) A Delegação do INIP verifica se a documentação está completa (Lista de Verificação da Documentação em anexo 2). Caso a documentação não esteja completa, o expediente não é recebido ou é devolvido. O modelo de carta de devolução encontra-se em anexo 3.

c) A emissão do parecer técnico deve ser efectuada mediante a análise da documentação; Listas de Verificação dos Programas de Higiene (PH) (Anexo 8ª), Sistemas de Controlo de Qualidade – HACCP e Boas Práticas de Fabrico (BPF) (Anexo 8b) e das Embalagens (Anexo 8c) .

d) No prazo de 15 dias úteis, a Delegação do INIP deve remeter ao INIP-sede o processo de licenciamento com parecer técnico para decisão usando o formulário 47 (Anexo 9).

e) Se a informação contida na documentação entregue pela empresa estiver em conformidade com os requisitos do RIGQ, será constituída uma equipa de Inspectores, sendo pelo menos um deles do INIP-sede, para efectuar a vistoria sanitária ao estabelecimento, na presença do representante da empresa e do chefe do controlo de qualidade.

f) Caso a informação ou conteúdo da documentação entregue pela empresa não esteja em conformidade com os requisitos do RIGQ, a Delegação do INIP, comunicará à empresa requerente através de uma carta cujo modelo se encontra em anexo 3 solicitando as devidas correcções.

g) A vistoria deverá ser efectuada mediante o uso dos seguintes formulários:

I. Formulário para Estabelecimentos de Processamento em Terra de Produtos da Pesca e de Aquacultura (Anexo 10)
II. Formulário para Portos de Pesca / Armazéns Frigoríficos (Anexo 11)
III. Formulário para Fábricas de Gelo (Anexo 12)
IV. Formulário para Meios de Transporte (Anexo 13);
V. Formulário para Farmas de Aquacultura (Anexo 14).

h) A vistoria sanitária visando a verificação das condições estruturais do Estabelecimento culmina com a elaboração do Relatório Final de Verificação (Anexo 15) que é arquivado no caderno de vistoria da unidade de produção.

i) A classificação dos estabelecimentos é feita de acordo com o resultado obtido na vistoria sanitária (Anexo 10) podendo ser:

1) EXCELENTE;
2) BOM;
3) REGULAR;
4) MEDÍOCRE.

j) No prazo máximo de 2 dias úteis a equipe deve remeter à Direcção do INIP o "parecer técnico do licenciamento" (Anexo 9), para decisão final.

k) Todo o procedimento que culminará com a emissão de uma Licença Sanitária de Funcionamento deverá decorrer no prazo máximo de 25 dias úteis.

l) O INIP-sede emitirá a "Licença Sanitária Provisória de Funcionamento" (Anexo 16) para o estabelecimento, que será enviada à Delegação do INIP da província onde se situa o referido estabelecimento.

m) Esta Licença Sanitária Provisória de Funcionamento será emitida pelo INIP-Sede e enviada à Delegação que procederá a entrega ao requerente, mediante o pagamento da taxa correspondente.

n) A **Licença Sanitária de Funcionamento Definitiva** (Anexo 17) será emitida três meses depois pelo INIP-Sede e enviada à Delegação que procederá a entrega ao requerente, mediante o pagamento da taxa correspondente. Neste período, será avaliada a aplicação do PH, do CQ e das BPF que determinará o mercado de destino do produto.

5.2. Procedimentos <u>posteriores</u> à entrega da "Licença Sanitária de Funcionamento"

a) Com o Estabelecimento em funcionamento, a Delegação do INIP deve controlar a aplicação do PH, de CQ, das BPF e Plano Nacional de Controlo de Resíduos através das vistorias de funcionamento realizadas nos primeiros 3 meses do início de operação das linhas de produção do Estabelecimento, utilizando, para o efeito, os formulários de verificação (Anexos 10 e 15).

b) Após os primeiros 2 meses de funcionamento, a Delegação do INIP deverá enviar à sede o Relatório Final de Verificação (Anexo 15) acompanhado dos formulários de vistorias e parecer técnico.

c) Depois da análise da documentação anteriormente referida, o INIP-Sede e a Delegação efectuarão uma vistoria de funcionamento para a classificação final, após a qual se emitirá ou não a Licença Sanitária de Funcionamento.

d) O produto processado na fase da Licença Sanitária Provisória de Funcionamento será destinado ao mercado correspondente à classificação obtida na verificação do funcionamento.

e) Deverão ser criados arquivos dos processos de licenciamento no INIP-sede e nas Delegações.

5.3.Casos atípicos ao processo de licenciamento

Nos casos de estabelecimentos instalados sem autorização do INIP, deve-se proceder da seguinte forma:

a) Deve ser instaurado o correspondente processo de infracção por instalar/modificar e/ou funcionar sem a respectiva "autorização";

b) A empresa submete ao INIP e às suas Delegações, em simultâneo, os pedidos de Autorização para Instalação e/ou Modificação (anexo 1) e da Licença de Funcionamento (anexo 7) acompanhados da respectiva documentação descriminada nos seus anexos .

c) O expediente observará os prazos estabelecidos para cada uma das etapas (Instalação/Modificação e Licença de Funcionamento);

d) A entrega da "Licença Sanitária de Funcionamento" estará condicionada ao pagamento da multa por infracção.

6. REGISTO DO ESTABELECIMENTO

Esta etapa consiste na atribuição do número de registo e respectivo código do estabelecimento. O registo é efectuado no INIP-sede observando os seguintes passos:

O número de identificação é constituído por três dígitos seguido do ponto e respectivo número de código.

i) Para estabelecimentos de Processamento em Terra de Produtos da Pesca o código é (.1)
Ex: 022.1 (onde 022 é o numero de registo e (.1) o código do estabelecimento);

ii) Para estabelecimentos de Produtos da Aquacultura o código é (.2)
Ex: 012.2 (onde 012 é o numero de registo e (.2) o código do estabelecimento);

iii) Para Armazéns Frigoríficos o código é (.3)
Ex: 032.3 (onde 032 é o numero de registo é (.3) o código do Armazém Frigorífico);

iv) Para Fábricas de Gelo o código é (.4)
Ex: 145.4 (onde 145 é o número de registo e (.4) o código da Fábrica de Gelo);

v) Para Meios de Transporte o código é (.5)
Ex: 100.5 (onde 100 é o número de registo e (.5) o código do Meio de Transporte);

vi) Para Portos de Pesca o código é (.8)
Ex: 788.8 (onde 788 é o número de registo e (.8) o código do Porto de Pesca)

7.PROCEDIMENTOS PARA INCLUSÃO/EXCLUSÃO DE ESTABELECIMENTOS NA LISTA DE EXPORTADORES PARA A UNIÃO EUROPEIA

7.1. Objectivos

É objectivo do presente Procedimento estabelecer os trâmites técnicos e de registo que devem ser observados para "Inclusão/Exclusão de Estabelecimentos da Lista de Exportadores para a União Europeia".

7.2. Âmbito de Aplicação

O presente procedimento aplica-se às unidades de produção que pretendem exportar ou exportam para o mercado da União Europeia.

7.3. Parecer Técnico

Para a emissão de um parecer técnico sobre a inclusão/exclusão de estabelecimentos na lista de exportadores para União Europeia a Direcção do INIP nomeará uma Comissão de Avaliação.

Para efeitos de emissão da lista, o procedimento técnico e de registo compreende três etapas, a saber:

a) Primeira etapa

A Delegação do INIP submeterá a proposta dos estabelecimentos com classificação Excelente para sua inclusão na lista da UE.

b) **Segunda etapa**

A comissão avalia as propostas e decide sobre a inclusão ou exclusão das unidades de produção da lista da UE observando os critérios abaixo indicados.

(i) **Estabelecimentos novos:**

- Cópia dos documentos técnicos entregues pela empresa acompanhados pela lista de verificação e parecer técnico PH, HACCP, BPF;
- Cópia do Formulário de vistoria;
- Cópia do relatório final de verificação.

(ii) **Estabelecimentos em funcionamento:**

- Análise dos resultados dos PRI`s do ano anterior;
- Analisada a proposta, em caso de dúvida, a comissão poderá efectuar uma nova vistoria ao estabelecimento que culminará com a inclusão ou exclusão;
- A comissão comunicará ao Departamento de Licenciamento Sanitário (DLS) da decisão.

c) **Terceira etapa**

O DLS elabora e envia o rascunho da lista às Delegações do INIP para a verificação da conformidade da informação contida na lista no prazo de 2 dias úteis.

Após a verificação do rascunho da lista pelas Delegações, o DLS emite a lista final a ser enviada para a UNIDADE D4 da UE.

7.4. Constituição da Comissão

A comissão será constituída pela Direcção do INIP, Chefe do DLS e outros técnicos a indicar pelo(a) Director(a) do INIP.

8. INFORMAÇÕES SOBRE O LICENCIAMENTO SANITÁRIO

a) A Delegação do INIP deverá efectuar o lançamento da informação sobre o licenciamento sanitário na base de dados e enviar ao INIP-sede o Relatório Mensal sobre as Actividades do Licenciamento Sanitário (Anexo 18) até ao dia 15 do mês seguinte.

b) O INIP-sede efectuará mensalmente a globalização e análise da informação recebida das Delegações a partir da qual será elaborado um resumo trimestral dos dados de licenciamento.

9. PROGRAMA REGULAR DE INSPECÇÃO (PRI)

9.1. O Programa Regular de Inspecção consiste na verificação e controlo das condições higiénico-sanitárias de funcionamento (sistemas de auto-controle) das unidades de processamento após o seu licenciamento.

Esta verificação é feita usando o formulário de verificação de estabelecimentos e embarcações. De acordo com a classificação do estabelecimento, as verificações (vistorias) regulares a efectuar aos estabelecimentos durante o ano serão as seguintes:

Excelente – de 3 em 3 meses
Bom – 2 em 2 meses
Regular – mensalmente

Durante o PRI aplica-se o plano de amostragem mínima conforme a tabela contida no anexo 19.

9.2. Caso se detecte algum defeito grave, durante o PRI, que possa afectar a qualidade do produto e como consequência a saúde do consumidor, a Delegação deve cancelar a Licença Sanitária de Funcionamento e comunicar imediatamente ao INIP-sede e à empresa.

10. DADOS A SEREM FORNECIDOS PELA EMPRESA

10.1. No acto de entrega da Licença Sanitária de Funcionamento, a Delegação deve recordar à empresa a necessidade de ter sempre o Caderno de Vistorias disponível à Inspecção do Pescado.

10.2. As empresas deverão observar o disposto no Artigo 62.1 do RIGQ sobre o fornecimento quinzenal à Autoridade Competente dos dados de produção e armazenamento de acordo com o formulário em anexo 20 (Folha Diária de Controlo de Matéria Prima e Produtos Processados). A não entrega deste formulário pelos Estabelecimentos terá como consequência imediata a não certificação dos produtos da pesca para exportação e aplicação das sanções previstas no RIGQ.

11. AUDITORIA AO LICENCIAMENTO SANITÁRIO.

O INIP-sede deve efectuar Auditoria às Delegações pelo menos 2 vezes por ano de acordo com o procedimento de Auditoria Interna.

12. DIVERSOS

a) Durante o PRI os Inspectores devem usar o "Kit do Inspector".

b) O fluxograma do processo de licenciamento sanitário de estabelecimentos consta do Anexo 21.

c) Em caso de incumprimento do estipulado no RIGQ, não serão certificados os produtos da pesca provenientes do referido estabelecimento;

d) O Inspector deverá sempre apresentar-se devidamente uniformizado.

ANEXOS

1. Pedido de uma Autorização Sanitária para Instalação/Modificação

2. Lista de Verificação da documentação

3. Carta para devolução de expediente

4. Parecer Técnico para Licenciamento sanitário

5. Autorização Sanitária para Instalação/Modificação

6. Informação sobre a NÃO aprovação da emissão da Autorização Sanitária de Instalação/Modificação

7. Pedido de uma Licença Sanitária para Funcionamento (com os Guiões sobre Programa de Higiene, Sistema de Controlo de Qualidade "HACCP" e Boas Práticas de Fabrico em anexo)

8a. Lista de Verificação e Parecer Técnico sobre os Programas de Higiene

8b. Lista de Verificação e Parecer Técnico sobre o Sistema de Controlo de Qualidade - HACCP ou método tradicional, e as Boas Práticas de Fabrico

8c. Lista de Verificação e Parecer Técnico sobre a Embalagem

9. Parecer técnico para emissão de Licença Sanitária Definitiva

10. Formulário de Vistoria de Estabelecimentos / Embarcações

11. Formulário de Vistoria para Portos de Pesca / Armazéns Frigoríficos

12. Formulário de Vistoria para Fábricas de Gelo

13. Formulário de Vistoria para Meios de Transporte

14. Formulário de Vistoria para Farmas de Aquacultura

15. Relatório Final de Verificação

16. Licença Provisória de Funcionamento

17. Licença Sanitária de Funcionamento

18. Relatório Mensal de Actividades do Licenciamento Sanitário

19.Tabela de Amostragem mínima do PRI e CQ das Empresas

20. Folha de Controle de Matéria Prima e Produtos Processados

21. Fluxograma do Processo de Licenciamento de Estabelecimentos