



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE CONSELHO DE MINISTROS

**Decreto n.º 18 / 2005
de 24 de Maio**

Havendo necessidade de melhorar a gestão da qualidade dos produtos da pesca, ao abrigo do disposto na alínea f), do n.º 1, do artigo 204, da Constituição da República, o Conselho de Ministros decreta:

Artigo 1

É criado o Instituto Nacional de Inspeção do Pescado, adiante designado por Inspeção do Pescado, e aprovado o respectivo Estatuto Orgânico em anexo, que faz parte integrante do presente decreto.

Artigo 2

1. A Inspeção do Pescado é uma instituição pública, dotada de personalidade jurídica e autonomia administrativa.
2. A Inspeção do Pescado está sujeita à tutela administrativa do Ministro das Pescas.

Artigo 3

São atribuições da Inspeção do Pescado:

- a) o licenciamento dos estabelecimentos e embarcações de manuseamento e processamento e de meios de transporte dos produtos da pesca e subprodutos;
- b) a certificação dos produtos da pesca destinados à exportação, à circulação interna, assim como dos importados;
- c) a realização de análises laboratoriais dos produtos da pesca.

Artigo 4

Compete à Inspeção do Pescado:

- a) Propor a definição de estratégias, políticas e planos no que respeita à qualidade higio-sanitária dos produtos da pesca;

- b) Propor a aprovação de princípios reguladores e estabelecer normas técnicas das actividades de inspecção do pescado e dos laboratórios;
- c) Proceder à inspecção e certificação sanitária dos produtos da pesca destinados à exportação, à circulação interna, assim como dos produtos importados;
- d) Proceder à inspecção e ao licenciamento sanitário das condições higio-sanitárias e sistemas de controlo de qualidade de estabelecimentos e embarcações de manuseamento e processamento e de meios de transporte dos produtos da pesca e subprodutos;
- e) Realizar análises laboratoriais de qualidade dos produtos da pesca;
- f) participar em programas de pesquisa relacionados com a actividade de inspecção do pescado;
- g) garantir a acreditação dos laboratórios de análise dos produtos da pesca;
- h) promover a formação do pessoal interveniente no sistema de inspecção do pescado;
- i) assegurar o registo das estatísticas referentes à certificação, licenciamento e aos laboratórios;
- j) assegurar a monitoria e auditoria das condições higio-sanitárias e de garantia de qualidade das unidades de manuseamento, processamento, armazenagem e transporte dos produtos da pesca;
- k) assegurar a tramitação e conclusão de processos de infracção relativas à inspecção do pescado;
- l) proceder à cobrança e registo dos valores provenientes das taxas por serviços de certificação e licenciamento sanitários das análises laboratoriais e das multas decorrentes de infracções de pesca;
- m) prestar assistência no domínio da qualidade sanitária dos produtos da pesca;

Artigo 5

Os recursos humanos, materiais e financeiros afectos ao Departamento de Inspeção do Pescado do Ministério das Pescas transitam para o Instituto Nacional de Inspeção do Pescado.

Artigo 6

O Ministro das Pescas aprovará o regulamento interno da Inspeção do Pescado até noventa dias após a publicação do presente diploma.

Aprovado pelo Conselho de Ministros.

Publique-se.

A Primeira-Ministra,

Luísa Dias Diogo

ESTATUTO ORGÂNICO DO INSTITUTO NACIONAL DE INSPECÇÃO DO PESCADO

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

***Artigo 1* Natureza e sede**

1. O Instituto Nacional de Inspeção do Pescado, adiante designado por Inspeção do Pescado, é uma instituição pública, dotada de personalidade jurídica e autonomia administrativa.
2. A Inspeção do Pescado está sujeita à tutela administrativa do Ministro das Pescas.
3. A Inspeção do Pescado tem a sua sede na Cidade de Maputo, podendo criar Delegações em qualquer parte do território nacional.

***Artigo 2* Atribuições**

São atribuições da Inspeção do Pescado:

- d) O licenciamento dos estabelecimentos e embarcações de manuseamento e processamento e de meios de transporte dos produtos da pesca e subprodutos;
- e) A certificação dos produtos da pesca destinados à exportação, à circulação interna, assim como dos importados;
- f) A realização de análises laboratoriais dos produtos da pesca.

***Artigo 3* Competências**

Compete à Inspeção do Pescado:

- a) propor a definição de estratégias, políticas e planos no que respeita à qualidade higio-sanitária dos produtos da pesca;
- b) propor a aprovação de princípios reguladores e estabelecer normas técnicas das actividades de inspeção do pescado e dos laboratórios.
- c) proceder à inspeção e certificação sanitária dos produtos da pesca destinados à exportação, à circulação interna e dos produtos importados;

- d) proceder à inspecção e ao licenciamento sanitário das condições higio-sanitárias e sistemas de controlo de qualidade de estabelecimentos, embarcações e de meios de transporte dos produtos da pesca e subprodutos;
- e) realizar análises laboratoriais de qualidade dos produtos da pesca;
- f) Participar em programas de pesquisa relacionados com a actividade de inspecção do pescado;
- g) desenvolver acções que visam garantir a acreditação dos laboratórios de análise dos produtos da pesca;
- h) promover a formação do pessoal interveniente no sistema de inspecção do pescado;
- i) assegurar o registo das estatísticas referentes à certificação, licenciamento e aos laboratórios;
- j) assegurar a monitoria e auditoria das condições higio-sanitárias e de garantia de qualidade das unidades de manuseamento, processamento, armazenagem e transporte dos produtos da pesca;
- k) assegurar a tramitação e conclusão de processos de infracção relativas à inspecção do pescado;
- l) proceder à cobrança e registo dos valores provenientes das taxas por serviços de certificação e licenciamento sanitários das actividades laboratoriais e das multas decorrentes de infracções de pesca;
- m) prestar assistência no domínio da qualidade sanitária dos produtos da pesca;

CAPÍTULO II SISTEMA ORGÂNICO

Secção I Estrutura e Direcção

Artigo 4 **Estrutura**

1. A nível central a Inspecção do Pescado tem a seguinte estrutura:
 - a) Departamento de Licenciamento Sanitário;
 - b) Departamento de Certificação Sanitária;
 - c) Departamento de Laboratórios;
 - d) Departamento de Administração e Recursos Humanos;

e) Repartição de Informática e Informação.

2. A nível local estrutura-se em Delegações.

Artigo 5
Direcção

1. A Inspeção do Pescado é dirigida por um Director coadjuvado por um Director Adjunto, ambos nomeados em comissão de serviço pelo Ministro das Pescas.
2. Os chefes de departamento central, de repartição central e os delegados são nomeados pelo Ministro das Pescas, sob proposta do Director da Inspeção do Pescado.

Artigo 6
Competências do Director

1. Compete ao Director do Instituto Nacional de Inspeção do Pescado:
 - a) dirigir técnica e administrativamente a Inspeção do Pescado;
 - b) realizar o controlo financeiro e administrativo da instituição;
 - c) assegurar a execução da política do governo no domínio do controlo e garantia de qualidade dos produtos da pesca;
 - d) submeter à aprovação do Ministro das Pescas propostas de regulamentos internos;
 - e) elaborar projectos de orçamento da Inspeção do Pescado e submetê-los à aprovação das entidades competentes;
 - f) elaborar relatório anual das actividades da Inspeção do Pescado, bem como preparar o plano de actividades para o ano seguinte;
 - g) celebrar contratos com o pessoal;
 - h) autorizar deslocações em missão de serviço do pessoal da Inspeção do Pescado;
 - i) promover o intercâmbio com organismos e instituições similares ou afins nacionais e/ou estrangeiras;
 - j) gerir os recursos humanos da instituição;
 - k) decidir sobre processos de infracção relativos à inspecção do pescado;
 - l) convocar o Conselho de Direcção e o Conselho Técnico-Científico e presidir as respectivas sessões.

2. O Director Adjunto substitui o Director nas suas ausências ou impedimentos, competindo-lhe igualmente coadjuvá-lo no desempenho de funções que por este lhe sejam acometidas.

Artigo 7

Departamento de Licenciamento Sanitário

São funções do Departamento de Licenciamento Sanitário:

- a) elaborar propostas de regulamentação e normaçoão relativas ao licenciamento sanitário;
- b) propor padrões de qualidade e regulamentação específica dos sistemas de controlo e garantia de qualidade das unidades produtivas relativas ao licenciamento sanitário;
- c) elaborar metodologias, procedimentos, guiões e manuais de apoio à actividade de licenciamento sanitário de estabelecimentos e embarcações de pesca;
- d) participar na elaboração de planos e orçamentos do sistema nacional de inspecção do pescado;
- e) proceder ao licenciamento sanitário de estabelecimentos de processamento de produtos da pesca e de embarcações de pesca;
- f) analisar processos de instalação, construção e/ou modificação de estabelecimentos e embarcações de pesca;
- g) analisar processos de licenciamento sanitário de estabelecimentos e embarcações de processamento de produtos de pesca;
- h) estabelecer sistemas de auditoria e normas de controlo de licenciamento sanitário;
- i) assegurar a fiscalização das condições higio-sanitárias de controlo e garantia de qualidade dos estabelecimentos e embarcações de pesca;
- j) instruir os processos de infracção relativos à inspecção do pescado;
- k) proceder à cobrança e registo dos valores provenientes de taxas de licenciamento e de multas aplicadas por infracções;
- l) emitir e divulgar a lista de embarcações de pesca e de estabelecimentos de pesca licenciados;
- m) criar um sistema de recolha e informatização dos dados de licenciamento sanitário;
- n) realizar cursos de treinamento na área de inspecção e de controlo e garantia de qualidade dos produtos da pesca dirigidos ao sector produtivo e preparar o respectivo material didáctico;

- o) elaborar relatórios periódicos da área de licenciamento sanitário;
- p) supervisionar as actividades de licenciamento sanitário.

Artigo 8
Departamento de Certificação Sanitária

São funções do Departamento de Certificação Sanitária:

- a) elaborar propostas de regulamentação e de padrões relativas à certificação sanitária;
- b) propor padrões de qualidade e de regulamentação específicas relativas à qualidade dos produtos da pesca;
- c) elaborar metodologias, procedimentos, guiões e manuais de apoio para a actividade de certificação sanitária;
- d) participar na elaboração de planos e orçamentos no referente ao sistema nacional de inspecção do pescado;
- e) coordenar a execução e avaliar os processos de certificação sanitária dos produtos da pesca;
- f) instruir os processos de infracção relativos à inspecção do pescado;
- g) elaborar um sistema de recolha e informatização de dados de certificação sanitária e garantir a sua divulgação;
- h) estabelecer e coordenar sistemas de auditoria e normas de controlo de dados de certificação sanitária;
- i) monitorar a verificação da qualidade sanitária dos produtos da pesca;
- j) elaborar relatórios periódicos sobre o desempenho na área de certificação sanitária;
- k) proceder à cobrança e registo dos valores provenientes de taxas de certificação e de multas aplicadas por infracções;
- l) supervisionar as actividades de certificação sanitária.

Artigo 9
Departamento de Laboratórios

São funções do Departamento de Laboratórios:

- a) elaborar metodologias, procedimentos, guiões e manuais de apoio para a actividade dos laboratórios;
- b) realizar as análises laboratoriais da qualidade dos produtos da pesca;
- c) proceder à aquisição de equipamentos, materiais e reagentes e manter o controlo das existências;
- d) organizar o sistema de conservação e manutenção do equipamento dos laboratórios;
- e) compilar e sistematizar dados de análises laboratoriais realizadas nos laboratórios;
- f) emitir pareceres sobre resultados dos trabalhos realizados em laboratórios nacionais e internacionais;
- g) propor padrões de qualidade e regulamentação específica relativos aos produtos da pesca e aos sistemas de controlo e garantia de qualidade;
- h) participar na elaboração de planos e orçamentos referentes ao sistema nacional de inspecção do pescado;
- i) manter um sistema de arquivo da informação dos serviços laboratoriais;
- j) elaborar relatórios periódicos dos serviços laboratoriais.
- k) supervisionar as actividades dos Laboratórios.

Artigo 10
Departamento de Administração e Recursos Humanos

São funções do Departamento de Administração e Recursos Humanos:

1. Na área de Administração e Finanças

- a) executar as tarefas administrativas referentes à aquisição, registo, controlo e manutenção do património e instalações da Inspeção do Pescado;
- b) executar outros serviços necessários para o normal funcionamento da Inspeção do Pescado;
- c) elaborar os projectos de orçamento e fazer os registos referentes à sua execução;

- d) gerir as actividades de economato, aprovisionamento e transporte e garantir a correcta utilização e manutenção de materiais, equipamentos e instalações;
 - e) preparar e negociar os projectos dos orçamentos anuais e gerir a sua execução;
 - f) elaborar balancetes periódicos;
 - g) coordenar o apoio logístico da instituição na realização de reuniões, seminários e participação de delegações ou missões da Inspeção do Pescado em outros eventos.
2. Na área de Recursos Humanos
- a) gerir o pessoal da instituição nos aspectos relacionados com o provimento do quadro de pessoal, formação e progressão nas carreiras profissionais;
 - b) estabelecer programas de formação dos funcionários a nível da Inspeção do Pescado;
 - c) definir normas para a avaliação, selecção e afectação do pessoal da Inspeção do Pescado;
 - d) colaborar nos estudos da organização de pessoal e salários e acompanhar a sua aplicação;
 - e) coordenar e promover as actividades de carácter social.

Artigo 11 **Repartição de Informática e Informação**

São funções da Repartição de Informática e Informação:

- a) seleccionar, adquirir e manter organizada a documentação relevante;
- b) organizar e divulgar informação e publicações sobre a garantia de qualidade dos produtos da pesca;
- c) instituir e manter em funcionamento redes de informática e informação e assegurar a actualização periódica da modernidade do sistema;
- d) dirigir e coordenar o sistema de recolha e gestão de informação estatística;
- e) promover acções de formação e treinamento do pessoal técnico da instituição na utilização das facilidades disponíveis na rede informática.

Secção II
Colectivos

Artigo 12
Colectivos

A Inspecção do Pescado tem os seguintes colectivos:

- a) Conselho de Direcção;
- b) Conselho Técnico Científico.

Artigo 13
Competências do Conselho de Direcção

Compete ao Conselho de Direcção:

- a) elaborar a proposta da política de desenvolvimento da Inspecção do Pescado;
- b) zelar pela implementação das decisões do Governo em geral e do Ministério das Pescas, em particular, relacionadas com a política de qualidade dos produtos da pesca;
- c) avaliar o impacto da Inspecção do Pescado no âmbito da política de qualidade dos produtos da pesca;
- d) analisar, propor e dar parecer sobre as actividades de preparação, execução e controlo dos planos do sector em geral e da qualidade dos produtos da pesca em particular;
- e) efectuar o balanço periódico da actividade de Inspecção do Pescado.

Artigo 14
Composição e funcionamento do Conselho de Direcção

1. O Conselho de Direcção da Inspecção do Pescado é dirigido pelo Director e tem a seguinte composição:
 - a) Director;
 - b) Director-Adjunto;
 - c) Chefes de Departamento Central;
 - d) Chefes de Repartição Central;
 - e) Técnicos Superiores designados pelo Director.

2. O Conselho de Direcção reúne-se ordinariamente uma vez por mês e, extraordinariamente, quando convocado por iniciativa do Director ou pela maioria dos seus membros.
3. Nos outros níveis funcionarão colectivos de trabalho presididos pelos respectivos chefes.

Artigo 15
Competências do Conselho Técnico-Científico

1. Compete ao Conselho Técnico-Científico:
 - a) analisar programas ou projectos de desenvolvimento da qualidade dos produtos da pesca, tomando como base a política de desenvolvimento pesqueiro;
 - b) analisar as alterações julgadas necessárias aos programas e projectos em curso;
 - c) analisar quaisquer outros assuntos de natureza técnica relacionados com a actividade da Inspeção do Pescado.
2. O Conselho Técnico-Científico assiste o Director nas questões técnicas da especialidade da Inspeção do Pescado, tendo a função de estudar e emitir pareceres sobre os principais aspectos de carácter científico relacionado com a sua actividade.

Artigo 16
Composição e funcionamento do Conselho Técnico-Científico

1. O Conselho de Direcção da Inspeção do Pescado é dirigido pelo Director e tem a seguinte composição:
 - a) Director;
 - b) Director-Adjunto;
 - c) Chefes de Departamentos das áreas técnicas;
 - d) Técnicos Superiores designados pelo Director.
2. O Conselho Técnico-Científico reúne-se anualmente de forma ordinária e extraordinariamente, quando convocado pelo Director ou a pedido da maioria dos seus membros.

CAPÍTULO III DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 17 **Receitas**

Constituem receitas da Inspeção do Pescado:

- a) as receitas provenientes da prestação de serviços;
- b) as participações, subvenções ou doações atribuídas por quaisquer entidades públicas ou privadas nacionais ou estrangeiras;
- c) as dotações anualmente atribuídas pelo Estado.

Artigo 18 **Despesas**

São despesas da Inspeção do Pescado:

- a) Os encargos com o respectivo funcionamento;
- b) Os custos de aquisição, manutenção e conservação de bens, equipamentos ou serviços que tenha de utilizar.

Artigo 19 **Património**

O património da Inspeção do Pescado é constituído por bens móveis e imóveis, utensílios, direitos e obrigações que adquira ou contraia no exercício das suas atribuições.

Artigo 20 **Pessoal**

Os funcionários da Inspeção do Pescado e das suas Delegações regem-se pelo Estatuto Geral dos Funcionários do Estado.