



MUNICÍPIO DE MARCO DE CANAVESES

Edital N.º 075 2020

Dra. Cristina Lasalete Cardoso Vieira, Presidente da Câmara Municipal de Marco de Canaveses, torna público, nos termos do disposto na alínea t) do n.º 1 do artigo 35.º, conjugado com o artigo 56.º da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, que a Câmara Municipal, em reunião realizada no dia 11 de maio de 2020, deliberou aprovar e submeter a apreciação pública o «**Projeto de Higiene e Segurança Alimentar do Marco de Canaveses**», para cumprimento do disposto nos artigos 100.º e 101.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto - Lei n.º 4/2015 de 7 de janeiro.

Mais torna público, em cumprimento da mesma deliberação, que durante o período de 30 dias úteis a contar da data da publicação na 2.ª série do Diário da República, o referido projeto de regulamento poderá ser consultado no Edifício dos Paços do Concelho, nos Serviços de Atendimento ao Público, bem como no sítio www.cm-marco-canaveses.pt. e sobre o qual os interessados poderão apresentar as suas sugestões ou observações, por escrito e dirigidas ao Presidente da Câmara Municipal, no horário normal de expediente e durante o referido prazo, que podem ser entregues, pessoalmente, nos serviços de atendimento ao público da Câmara Municipal de Marco de Canaveses, ou via postal, a serem remetidos para o Largo Sacadura Cabral, 4630-219 Marco de Canaveses, ou, ainda, por correio eletrónico para info@cm-marco-canaveses.pt.

Para constar e devidos efeitos, se publica o presente edital e outros de igual teor que vão ser afixados nos lugares de estilo e no sítio da Internet supra referido.

Marco de Canaveses e Paços do Concelho, aos 14 dias do mês de maio de 2020.

A Presidente da Câmara Municipal.

Dra. Cristina Lasalete Cardoso Vieira

CERTIDAO DE AFIXAÇÃO

Certifico que nesta data afixei no atrio dos Paços do Concelho uma cópia do presente edital e restantes documentos afixados.

Câmara Municipal do Marco de Canaveles, 14/05/2020

O Funcionário





**REGULAMENTO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR DO MUNICÍPIO
DE MARCO DE CANAVESES**

Nota Justificativa

1. O início do procedimento do presente Regulamento de Higiene e Segurança Alimentar do Município do Marco de Canaveses foi autorizado pela Sr.^a Presidente da Câmara e foi objeto de publicitação na Internet, no sítio do Município, no dia 29 de julho de 2019, para a constituição de interessados. Nenhuma pessoa, singular ou coletiva, manifestou o propósito de se constituir interessada no procedimento.

Conforme consta do referido anúncio, pretendeu-se autonomizar os Regulamentos Municipais por matérias, através da compartimentação do atual Código Regulamentar do Município de Marco de Canaveses, aprovado em Regulamento publicado no Diário da República, 2.^a série - N.º 173 - 7 de Setembro de 2009.

Com efeito, a regulamentação municipal encontrava-se centralizada num único documento, o que consubstanciava uma dificuldade evidente de consulta, interpretação e aplicação.

A nova sistematização dos regulamentos, por matérias, permite ponderar o impacto de cada regulamento no Município e, ainda, cria uma evidente vantagem no exercício do poder regulamentar, na sua determinação e na sua aplicação. É também notória a mais-valia gerada na divulgação, simplicidade de consulta e de conhecimento pelos munícipes interessados, que facilmente conseguem pesquisar, no regulamento próprio e adequado, os dispositivos municipais sobre determinada matéria.

2. Aproveitou-se a iniciativa para efetuar uma reanálise pontual da disciplina normativa do Regulamento de Higiene e Segurança Alimentar do Município do Marco de Canaveses, através da introdução de correções de estilo e de expressão linguística, no sentido de melhorar a redação e clareza das normas, simplificando-as sempre que possível, bem como, introduzir correções técnicas em alguns artigos com redações deficientes.

Foram, por fim, levados a cabo os ajustamentos necessários à adaptação do que então constava no Código Regulamentar à entrada em vigor de novas leis, designadamente as prolatadas em consequência da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, que estabeleceu, entre outros, o regime

jurídico da transferência de competências do Estado para as autarquias locais.

As alterações efetuadas destinam-se, nos termos expostos, à adaptação do universo regulamentar às mudanças nas circunstâncias de facto e de direito entretanto ocorridas e não comportam uma reapreciação global que ponha em causa a economia geral do regulamento previamente existente, pelo que se entende não serem estas alterações subsumíveis ao artigo 99.º do Código do Procedimento Administrativo.

PREÂMBULO

O Código Regulamentar do Município do Marco de Canaveses atualmente em vigor foi aprovado em 2009, tendo sido publicado no Diário da República n.º 173/2009, de 07.09, encontrando-se, no que às regras relativas à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, e por força de subsequentes alterações legislativas, desatualizado e juridicamente desajustado. Sucede que, a prossecução de um elevado nível de proteção da vida e da saúde humanas é um dos objetivos fundamentais da legislação alimentar, com vista à salvaguarda da saúde pública, e como tal, uma prioridade de mais elevada relevância para o Município.

Por essa razão, torna-se necessária uma abordagem integrada para garantir a segurança alimentar desde o local da produção primária até à colocação no mercado, pelo que, todos os operadores de empresas deste setor devem garantir que a segurança dos géneros alimentícios, e assim, a saúde das populações, não é comprometida.

Na linha com os esforços legislativos e governamentais recentes para regulamentar este setor, com vista à salvaguarda da saúde pública através da obrigatoriedade da observância de requisitos de higiene e segurança alimentar, enquadra-se o presente Regulamento na política municipal de incremento e prossecução de uma maior regulação e controlo das práticas do setor alimentar. Decidiu, assim, elaborar-se o presente Regulamento, que tem como objetivo primordial o estabelecimento de orientações e regras específicas aplicáveis à higiene e segurança alimentar.

Capítulo I

Disposições preliminares

Artigo 1.º - Lei habilitante

As disposições constantes do presente Regulamento são elaboradas ao abrigo e nos termos dos artigos 112.º e 241.º da Constituição da República Portuguesa, da alínea g) do n.º 1 do artigo 25.º e alínea k) do n.º 1 do artigo 33.º da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, do artigo 20.º, n.º 1, da Lei n.º 73/2013, de 3 de setembro, dos artigos 6.º e 8.º da Lei n.º 53-E/2006, de 29 de dezembro, do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, do Decreto Regulamentar n.º 31/2012, de 13 de março, do Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de maio, do Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de julho, Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro, do Decreto-Lei n.º 81/2013, de 14 de junho, do Decreto-Lei n.º 368/88, de 15 de outubro, do Decreto-Lei n.º 286/86, de 6 de setembro, do Decreto-Lei n.º 142/2006, de 27 de julho, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, do Regulamento (CE) n.º 882/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, Portaria n.º 74/2014, de 20 de março, Decreto-Lei n.º 178/2008, de 26 de agosto.

Artigo 2.º - Objeto

O presente Regulamento estabelece e define as regras gerais de higiene e segurança dos géneros alimentícios, a respeitar pelos operadores do setor alimentar, em particular as relativas a inspeção e fiscalização higio-sanitária no Município do Marco de Canaveses.

Artigo 3.º - Âmbito de aplicação

1. Na área do Município, estão sujeitos a inspeção e fiscalização higio-sanitário todos os géneros alimentícios, sejam frescos, refrigerados, congelados ou por qualquer outra forma conservados ou transformados, que circulem ou sejam destinados a venda, quer em feiras e mercados quer em regime de venda ambulante.

2. São ainda objeto de inspeção e controlo higio-sanitário:

a) O acondicionamento, embalagem, rotulagem e marcas de salubridade de géneros alimentícios;

b) Os locais de preparação e venda e os veículos ou outros meios de transporte de géneros alimentícios, que devem cumprir os requisitos técnicos legalmente exigidos;

c) As condições de higiene e asseio dos manipuladores de géneros alimentícios, bem como a sua formação profissional.

Artigo 4.º - Definições

Para efeitos do presente Regulamento, entende-se por:

a) «Higiene dos géneros alimentícios», as medidas e condições necessárias para controlar os riscos e assegurar que os géneros alimentícios sejam próprios para consumo humano, tendo em conta a sua utilização;

b) «Estabelecimento», qualquer unidade de uma empresa do setor alimentar;

c) «Contaminação», a presença ou introdução de um risco;

d) «Acondicionamento», a colocação de um produto num invólucro inicial ou recipiente inicial em contacto direto com o produto em questão, bem como o próprio invólucro ou recipiente inicial;

e) «Embalagem», colocação de um ou mais géneros alimentícios acondicionados num segundo recipiente, bem como o próprio recipiente.

Artigo 5.º - Taxas

A realização das vistorias previstas no presente Regulamento está sujeita ao pagamento de taxas, nos termos previstos no Regulamento Municipal de Taxas e Outras Receitas (RMTOR) em vigor.

Artigo 6.º - Delegação e subdelegação de competências

1. As competências atribuídas pelo presente Regulamento ao Presidente da Câmara Municipal de Marco de Canaveses poderão ser delegadas em qualquer dos Vereadores.

2. As competências atribuídas pelo presente Regulamento à Câmara Municipal de Marco de Canaveses poderão ser delegadas no Presidente da Câmara Municipal, com faculdade de subdelegação em qualquer dos Vereadores.

Capítulo II

Estabelecimentos e operadores alimentares

Artigo 7.º - Inspeção e fiscalização sanitária

1. Estão sujeitas a fiscalização sanitária da Câmara Municipal do Marco de Canaveses todos os géneros alimentícios frescos, refrigerados, congelados e por qualquer forma conservados ou transformados que que circulem e sejam destinados a venda e consumo público, quer em feiras e mercados, em regime de venda ambulante e instalações provisórias, quer em estabelecimentos comerciais e industriais neste Município.

2. Para além da qualidade do produto em si, será objeto de fiscalização o seu acondicionamento e embalagem, os veículos e outros meios de transporte, os locais de preparação e venda, equipamentos bem como as condições de higiene do pessoal do sector.

3. A inspeção e fiscalização higio-sanitária dos géneros alimentícios far-se-á em qualquer ponto do circuito de distribuição, meios de transporte, armazéns, câmaras frigoríficas, locais de venda e estabelecimentos de fabrico ou transformação.

Artigo 8.º - Auto de notícia

Sempre que no decurso de ações de fiscalização da responsabilidade da Câmara Municipal for detetada a prática de qualquer infração prevista no Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de janeiro, será levantado o respetivo auto de notícia, a remeter de imediato à ASAE (Atividade de Segurança Alimentar e Económicas), para efeitos de instrução.

Artigo 9.º - Produtos impróprios para consumo

1. Quando forem detetados géneros alimentícios falsificados, corruptos ou avariados, que devam ser rejeitados, será solicitada a intervenção da ASAE (Atividade de Segurança Alimentar e Económicas) ou Ministério Público.

2. As deduções dos médicos veterinários que considerem impróprios para consumo carnes e produtos cárneos e as apreensões daí decorrentes serão efetuadas de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 142/2006, de 27 de julho.

3. Das diligências verificadas no número anterior será sempre lavrado auto.

Artigo 10.º - Exposição em instalações amovíveis ou temporárias

1. A exposição e venda de géneros alimentícios em instalações amovíveis e/ou temporárias, tais como expositores, bancas de mercados, quiosques, veículos para venda ambulante e máquina de venda automática, devem estar localizadas e ser concebidas e construídas de forma a evitar o risco de contaminação, nomeadamente através de animais e parasitas, ou outros fatores poluentes.

2. Na atividade comercial efetuada nas condições previstas no número anterior, deve ser assegurada pelo responsável do local de venda a armazenagem e eliminação higiénica das substâncias perigosas e/ou não comestíveis, bem como de resíduos líquidos ou sólidos produzidos.

3. A venda efetuada nas condições previstas no n.º 1 deve ainda dispor de equipamentos e ou instalações que permitam a manutenção dos géneros alimentícios à temperatura legalmente determinada, bem como do mecanismo de controlo dessa temperatura.

Artigo 11.º - Exposição no exterior dos estabelecimentos

Os produtos alimentares expostos no exterior dos estabelecimentos devem estar em recipientes próprios, conformes à legislação em vigor, a não menos de 70 cm de altura do solo, e ao abrigo do sol, das intempéries e de outros fatores poluentes.

Artigo 12.º - Comercialização de géneros alimentícios

Os vendedores ambulantes que comercializem produtos alimentares estão obrigados, nos termos do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, ao cumprimento das disposições do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios, sem prejuízo do cumprimento de outros requisitos impostos por legislação específica aplicável a determinadas categorias de produto, conforme disposto no número seguinte.

Artigo 13.º - Vistorias a estabelecimentos onde se preparem, transformem, conservem, armazenem ou comercializem produtos alimentares

1. Todos os estabelecimentos industriais onde se preparem, transformem, conservem, armazenem ou comercializem produtos alimentares serão objeto de vistoria anual, a realizar pelo Médico Veterinário Municipal do Marco de Canaveses.

2. A vistoria referida no número anterior tem por objetivo verificar as condições higiossanitárias das instalações equipamentos, inspecionar os produtos alimentares tendo em atenção a sua origem, estado e forma de conservação e verificar o estado higiénico do pessoal.

3. Todos estes estabelecimentos, em função da sua natureza, devem obedecer aos requisitos técnicos fixados na legislação específica aplicável.

Artigo 14.º - Condições de higiene na venda

1. A venda de produtos alimentares deve ser feita em locais que seja assegurada a higiene pessoal dos vendedores assim como a lavagem de utensílios e equipamentos de trabalho.

2. A venda de produtos alimentares em estabelecimentos fixos ou móveis, deve ser realizada em locais e em condições que permitam evitar a contaminação, nomeadamente através de animais e parasitas, ou outros fatores poluentes.

3. Os estabelecimentos fixos ou móveis de venda de produtos alimentares devem dispor de equipamentos que permitam a manutenção dos produtos alimentares à temperatura legalmente determinada, bem como de mecanismo de controlo da temperatura.

4. Os produtos alimentares expostos no exterior dos estabelecimentos fixos ou móveis deverão estar em recipientes próprios e limpos a cerca de 0,70 metros do solo e ao abrigo do sol e de fatores poluentes.

Artigo 15.º - Veículos de transporte de produtos alimentares e vistoria

1. O transporte de produtos alimentares deverá ser feito em boas condições higiénicas e de acondicionamento por forma a estarem resguardados de quaisquer

impurezas que os conspurquem ou contaminem, não podendo os veículos e recipientes utilizados servir cumulativamente para qualquer outra finalidade

2. Os veículos ou outros meios de transporte de géneros alimentícios devem ser objeto de vistoria anual a realizar pelo Médico Veterinário Municipal.

3. A vistoria a que se refere o número anterior é feita a requerimento do interessado e a sua renovação deve ser solicitada 30 dias antes da data em que expira a validade da anterior.

4. Os veículos de transporte de carne, pão e peixe devem obedecer aos requisitos técnicos fixados no Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de julho, às condições referidas no Decreto-Lei n.º 286/86, de 6 de setembro e às condições previstas no Decreto-Lei 113/2006, de 12 de junho.

Artigo 16.º - Vistorias a unidades móveis de venda, quiosques e rulotes

1. As unidades móveis e os quiosques ou rulotes fixas ao solo, em que se proceda à venda de produtos alimentares estão sujeitos a vistoria anual, a requerer nos termos do nº 2 do artigo anterior.

2. Os requisitos técnicos a que se devem obedecer as unidades móveis de venda são os constantes do anexo ao Decreto-Lei n.º 368/88, de 15 de outubro, e do Decreto-Lei n.º 286/86, de 6 de setembro.

Artigo 17.º - Medidas Cautelares

1. Os veículos de transporte e os equipamentos referidos no artigo 14.º podem ser interditos de transportar ou vender produtos alimentares, a título cautelar, se as deficiências técnicas verificadas ou as condições higio-sanitárias forem de tal modo graves que representem perigo para a saúde dos consumidores.

2. A medida cautelar será determinada pelo Médico Veterinário Municipal, o qual lavrará ata da ocorrência assinada por si e pelo responsável pelo veículo.

3. Na ata referida no número anterior, será fixado um prazo para a realização das melhorias de desinfeção do veículo, findo o qual o interessado solicitará uma vistoria ao Médico Veterinário Municipal.

Capítulo III

Fiscalização e Contraordenações

Artigo 18.º - Fiscalização

Sem prejuízo da competência atribuída por lei a outras entidades, a fiscalização do cumprimento das normas do presente regulamento compete à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, à Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, às direções regionais da agricultura e Inspeção-Geral da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território, no âmbito das respetivas competências.

Artigo 19.º - Contraordenações

1. Sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal a que houver lugar e para além das contraordenações previstas no Decreto-lei n.º 113/2006, de 12 de junho, constituem, ainda, contraordenação, punível com coima no montante mínimo de €500,00 e máximo de €3740,00 a €44.890,00, consoante o agente seja pessoa singular ou coletiva, a violação das normas dos Regulamentos (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho n.ºs 852/2004 e 853/2004 e das disposições do presente Regulamento.

2. Em caso de tentativa e negligência os montantes máximos e mínimos previstos no número anterior são reduzidos a metade.

3. Consoante a gravidade da contraordenação e a culpa do agente, podem ser aplicadas, simultaneamente com a coima, as sanções acessórias elencadas no n.º 1 do artigo 7º do Decreto-lei n.º 113/2006, de 12 de junho.

Artigo 20.º - Processos de contraordenação

1. Compete à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, às direções regionais da agricultura ou ao serviço da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária da área da prática da infração a instrução dos processos de contraordenação relativos às matérias do âmbito das respetivas competências.

2. A afetação do produto das coimas aplicadas nos processos de contraordenação é feita nos termos do artigo 9º do referido Decreto-lei.

3. Excetua-se o disposto no artigo 10º do Decreto-lei, relativo ao regime especial aplicável ao setor vitivinícola.

Artigo 21.º - Direito subsidiário

Em tudo o que não estiver previsto no presente capítulo aplica-se, subsidiária e sucessivamente o disposto:

- a) No artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho;
- b) no Decreto-Lei n.º 433/82, de 27 de outubro, na sua atual redação;
- c) no Código Penal e no Código de Processo Penal.

Capítulo IV

Disposições Finais e Transitórias

Artigo 22.º - Regime supletivo

Em tudo o que não estiver regulado no presente Regulamento é subsidiariamente aplicável o Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, o Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de julho e o Decreto-Lei n.º 116/98, de 5 de maio.

Artigo 23.º - Omissões

As dúvidas, lacunas e omissões emergentes da aplicação do presente Regulamento, serão resolvidos por despacho do Presidente da Câmara Municipal.

Artigo 24.º - Disposição revogatória

São revogadas todas as disposições regulamentares que se encontrem em contradição ou incompatibilidade com as normas do presente Regulamento.

Artigo 25.º - Entrada em Vigor

O presente Regulamento entra em vigor 15 (quinze) dias após a sua publicação no Diário da República.

