

## II

(Actos cuja publicação não é uma condição da sua aplicabilidade)

## CONSELHO

## DIRECTIVA 93/43/CEE DO CONSELHO

de 14 de Junho de 1993

relativa à higiene dos géneros alimentícios

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 100<sup>o</sup>A,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Em cooperação com o Parlamento Europeu <sup>(1)</sup>,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social <sup>(2)</sup>,

Considerando que a livre circulação dos géneros alimentícios constitui condição prévia fundamental para a realização do mercado interno; que este princípio requer confiança no grau de segurança dos géneros alimentícios destinados ao consumo humano colocados em livre circulação e, em especial, no seu grau de higiene em todas as fases de preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e venda ou colocação à disposição do consumidor;

Considerando que a protecção da saúde humana constitui uma preocupação primordial;

Considerando que esta protecção já foi objecto da Directiva 89/397/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1989, relativa ao controlo oficial dos géneros alimentícios <sup>(3)</sup>, assim como de disposições mais específicas nesta matéria; que um objectivo importante desse controlo é a higiene dos alimentos; que, além disso, a Directiva 89/397/CEE trata essencialmente da inspecção, amostragem e análise e

deve ser completada com disposições que tenham por objectivo aumentar o nível de higiene dos alimentos e a confiança no grau de higiene dos géneros alimentícios em livre circulação;

Considerando que, com vista à protecção da saúde humana, importa harmonizar as normas gerais de higiene aplicadas aos géneros alimentícios nas fases de preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e venda ou colocação à disposição do consumidor;

Considerando que a utilização da análise de riscos potenciais, da avaliação de riscos e de outras técnicas de gestão para identificar, controlar e vigiar os pontos críticos de controlo é um método reconhecido;

Considerando que podem ser aprovados critérios microbiológicos e de controlo da temperatura para determinadas classes de géneros alimentícios para salvaguardar a saúde pública e que, se aprovados, tais critérios deverão estar de acordo com princípios gerais cientificamente reconhecidos;

Considerando que os Estados-membros devem incentivar e participar na feitura de guias de boa conduta de higiene para orientação dos operadores do ramo alimentar, baseados, sempre que necessário, no código internacional de práticas recomendado em matéria de higiene — «Princípios gerais de higiene alimentar» do *Codex Alimentarius* <sup>(4)</sup>;

Considerando que a Comissão, assistida pelos Estados-membros e outras partes interessadas, deve incentivar a

<sup>(1)</sup> JO nº C 174 de 23. 11. 1992, e JO nº C 150 de 31. 5. 1993.

<sup>(2)</sup> JO nº C 223 de 31. 8. 1992, p. 16.

<sup>(3)</sup> JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 23.

<sup>(4)</sup> *Codex Alimentarius*, volume A. Código de práticas internacionais recomendadas, «Princípios Gerais de Higiene Alimentar». Segunda revisão (1985), Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), Roma, 1988.

feitura de guias de boa conduta de higiene para orientação dos operadores do ramo alimentar, sempre que necessário, em toda a Comunidade;

Considerando, no entanto, que sendo o operador do ramo alimentar responsável pela higiene da sua empresa, que a observância dos guias de boa conduta de higiene não constitui exigência imposta pela presente directiva, e que esses guias não têm força de lei;

Considerando que, para a implementação das regras gerais de higiene dos géneros alimentícios e dos guias relativos à boa conduta de higiene, deve ser recomendada a aplicação das normas da série EN 29000;

Considerando que a observância das normas gerais de higiene dos géneros alimentícios deverá ser controlada pelas autoridades competentes dos Estados-membros, em conformidade com a Directiva 89/397/CEE, a fim de evitar ao consumidor os riscos resultantes de géneros alimentícios impróprios para consumo humano ou potencialmente perigosos para a saúde humana;

Considerando que os operadores de uma empresa do sector alimentar devem certificar-se de que apenas são colocados no mercado géneros alimentícios que não apresentam riscos para a saúde e que devem ser atribuídos às autoridades competentes os poderes adequados para proteger a saúde pública; que, no entanto, os direitos legítimos das empresas do ramo alimentar devem igualmente ser garantidos;

Considerando que a Comissão deve ser informada dos nomes das autoridades competente responsáveis pelo controlo oficial da higiene dos géneros alimentícios nos Estados-membros,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

#### Artigo 1º

1. A presente directiva estabelece as normas gerais de higiene dos géneros alimentícios e as modalidades de verificação do cumprimento dessas normas.

2. A presente directiva é aplicável sem prejuízo das disposições aprovadas no âmbito de normas comunitárias mais específicas em matéria de higiene dos géneros alimentícios. No prazo de três anos, a Comissão analisará a relação entre as normas de higiene comunitárias específicas e a presente directiva e, se necessário, apresentará propostas.

#### Artigo 2º

Para efeitos da presente directiva, entende-se por:

— «higiene dos géneros alimentícios», a seguir designada por «higiene», todas as medidas necessárias para garantir a segurança e a salubridade dos géneros alimentícios. Estas medidas abrangem todas as fases após a produção primária (incluindo, por exemplo, a colheita, o abate e a ordenha), durante a preparação,

a transformação, o fabrico, a embalagem, a armazenagem, o transporte, a distribuição, o manuseamento ou a venda ou a colocação à disposição do consumidor,

- «empresa do sector alimentar», qualquer empresa, de carácter lucrativo ou não pública ou privada, que se dedique a qualquer das seguintes actividades ou a todas: preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e colocação à disposição de géneros alimentícios,
- «alimento são», alimento próprio para o consumo humano em termos de higiene.

#### Artigo 3º

1. A preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e venda ou colocação à disposição de géneros alimentícios devem realizar-se em condições de higiene.

2. As empresas do sector alimentar devem identificar todas as fases das suas actividades determinantes para garantir a segurança dos alimentos e velar pela criação, aplicação, actualização e cumprimento de procedimentos de segurança adequados, com base nos princípios a seguir enunciados, que foram utilizados para desenvolver o sistema HACCP (análise do risco e pontos de controlo críticos):

- análise dos potenciais riscos alimentares nas operações do sector alimentar,
- identificação das fases dessas operações em que podem verificar-se riscos alimentares,
- determinação acerca das fases identificadas que são críticas para a segurança dos alimentos — «pontos críticos»,
- definição e aplicação de um controlo eficaz e de processos de acompanhamento nos referidos pontos críticos, e
- revisão periódica, e sempre que haja alterações dos processos da empresa, da análise de riscos alimentares, dos pontos críticos de controlo e dos processos de controlo e acompanhamento.

3. Os operadores das empresas do sector alimentar devem obedecer às regras de higiene contidas no anexo. Poderão, contudo, ser concedidas derrogações a certas disposições constantes do anexo, de acordo com o procedimento constante do artigo 14º

#### Artigo 4º

Sem prejuízo de normas comunitárias mais específicas, poderão ser aprovados critérios microbiológicos e critérios de controlo da temperatura para determinadas clas-

ses de géneros alimentícios nos termos do procedimento descrito no artigo 14º e após consulta ao Comité científico da alimentação humana instituído pela Decisão 74/1234/CEE (1).

#### Artigo 5º

1. Os Estados-membros encorajarão a elaboração de guias de boa conduta de higiene que possam ser utilizados voluntariamente pelas empresas do sector alimentar como orientação para a observância dos requisitos de higiene previstos no artigo 3º

2. Sempre que a elaboração dos guias de boa conduta de higiene referidos no nº 1 tenha lugar, essa elaboração deverá ser levada a cabo:

— pelos sectores de empresas do sector alimentar e representantes de outras partes interessadas tais como, por exemplo, as autoridades competentes e as associações de consumidores,

— em consulta com representantes dos meios cujos interesses possam ser substancialmente afectados, e,

— quando adequado, tendo em conta o código de prática internacional recomendado — «Princípios gerais de higiene alimentar» — do *Codex Alimentarius*.

3. Os guias referidos nos nºs 1 e 2 podem ser elaborados sob a égide de um dos institutos nacionais de normas referidos na lista 2 do anexo à Directiva 83/189/CEE do Conselho, de 28 de Março de 1983, relativa a um procedimento de informação no domínio das normas e regulamentações técnicas (2).

4. Os Estados-membros avaliarão os guias de boa conduta de higiene a que se referem os nºs 1 e 2, a fim de determinarem em que medida se pode considerar que são conformes com o disposto no artigo 3º

5. Os Estados-membros notificarão à Comissão os guias de boa conduta de higiene que considerarem conformes com o disposto no artigo 3º. A Comissão facultará esses guias aos Estados-membros.

6. Sempre que um ou mais Estados-membros, ou a Comissão, considerarem que, para efeitos de harmonização, é necessário elaborar guias de boa conduta de higiene à escala europeia (seguidamente designados como guias europeus de boa conduta de higiene), a Comissão consultará os Estados-membros no âmbito do Comité permanente de géneros alimentícios, de acordo com o artigo 14º da presente directiva, de forma a ponderar a

eventual necessidade desse tipo de guias voluntários nos sectores ou actividades em questão; e, sempre que considerar que esses guias são necessários:

— indicar o âmbito, objecto e calendário previsto para a elaboração desses guias voluntários, tendo em conta o tempo necessário para consulta de representantes dos meios cujos interesses sejam substancialmente afectados por eles, e

— providenciar para que a ultimação e/ou a avaliação desses mesmos guias voluntários sejam efectuadas sob a égide de um instituto europeu de normalização.

7. Para a elaboração dos guias europeus de boa conduta de higiene a que se refere o nº 6, serão tomadas todas as medidas necessárias para:

— garantir que esses guias sejam elaborados por representantes do sector alimentar e de outras partes cujos interesses sejam substancialmente afectados como, por exemplo, as autoridades competentes ou as associações de consumidores,

— garantir que o teor desses guias seja compatível com as disposições previstas no artigo 3º e, se necessário, tendo em consideração os códigos de prática internacionais recomendados, «Princípios gerais de higiene dos alimentos» do *Codex Alimentarius*,

— garantir que o teor desses guias seja utilizável na prática pelos sectores das indústrias alimentares a que se referem, em toda a Comunidade,

— garantir que os guias de boa conduta de higiene pertinentes, elaborados em conformidade com os nºs 1 a 3, sejam tomados em consideração,

— assegurar que todas as partes cujos interesses sejam substancialmente afectados pelos referidos guias, incluindo os Estados-membros, sejam consultados e que as suas observações sejam tomadas em consideração.

8. Os títulos e referências dos guias europeus de boa conduta de higiene elaborados em conformidade com o procedimento previsto nos nºs 6 e 7 serão publicados na série C do *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*. Os Estados-membros assegurar-se-ão de que esses guias publicados sejam levados ao conhecimento dos sectores das indústrias alimentares pertinentes e das autoridades correspondentes dos respectivos territórios.

#### Artigo 6º

Os Estados-membros devem, se considerarem adequado, recomendar às empresas do sector alimentar que apliquem as normas europeias da série EN 29000 a fim de executarem as normas gerais de higiene e os guias de boa conduta de higiene.

(1) JO nº L 136 de 20. 5. 1974, p. 1.

(2) JO nº L 109 de 26. 4. 1983, p. 8. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Decisão 92/400/CEE (JO nº L 221 de 6. 8. 1992, p. 55).

*Artigo 7.º*

1. Os Estados-membros podem, na observância do Tratado, manter, alterar ou introduzir disposições nacionais em matéria de higiene mais específicas que as previstas pela presente directiva, desde que tais disposições:

- não sejam menos rigorosas que as constantes do anexo,
- não constituam restrição, entrave ou barreira às trocas comerciais dos géneros alimentícios produzidos de acordo com a presente directiva.

2. Na pendência da criação de disposições mais detalhadas nos termos do artigo 4.º, os Estados-membros podem manter, alterar ou introduzir disposições nacionais pertinentes, na observância do Tratado.

3. Nos casos previstos nos n.ºs 1 e 2 de um Estado-membro considerar necessário adoptar nova legislação ou alterar a legislação existente, deve comunicar à Comissão e aos outros Estados-membros as medidas previstas, especificando os motivos que as justificam. A Comissão consultará os Estados-membros no âmbito do Comité permanente dos géneros alimentícios, instituído pela Decisão 69/414/CEE<sup>(1)</sup>, quando julgar útil tal consulta ou quando um Estado-membro o solicitar.

O Estado-membro só poderá adoptar as medidas previstas três meses após ter feito esta comunicação e sob condição de não ter recebido parecer contrário da Comissão.

Neste último caso e antes do termo do prazo referido no segundo parágrafo, a Comissão dará início ao procedimento previsto no artigo 14.º para decidir se as medidas propostas podem ser aplicadas, se for caso disso, mediante alterações adequadas.

*Artigo 8.º*

1. As autoridades competentes procederão a controlos nos termos da Directiva 89/397/CEE, com vista a garantir que as empresas do sector alimentar cumpram o disposto no artigo 3.º da presente directiva e, se adequado, todas as disposições estabelecidas em conformidade com o artigo 4.º da presente directiva. Ao fazê-lo, tomarão na devida conta os guias de boa conduta de higiene a que se refere o artigo 5.º, na medida em que tais guias tenham sido elaborados.

2. As inspecções efectuadas pelas autoridades competentes comportarão uma avaliação geral dos riscos potenciais em matéria de segurança alimentar ligadas ao exercício das actividades da empresa. As autoridades competentes prestarão especial atenção aos pontos críticos de controlo evidenciados pelas empresas do sector alimentar, com vista a determinarem se as operações de vigilância e verificação são devidamente efectuadas.

<sup>(1)</sup> JO n.º L 291 de 19. 11. 1969, p. 9.

Os Estados-membros providenciarão para que todas as instalações relacionadas com alimentos sejam sujeitas a inspecções frequentes, em função dos riscos associados a essas instalações.

3. As autoridades competentes garantirão que os controlos sobre os géneros alimentícios importados pela Comunidade sejam efectuados em conformidade com a Directiva 89/397/CEE, por forma a garantir o cumprimento das disposições pertinentes do artigo 3.º da presente directiva, e, se adequado, de todas as disposições estabelecidas em conformidade com o artigo 4.º da presente directiva.

*Artigo 9.º*

1. Se, ao serem efectuados os controlos previstos no artigo 8.º, as autoridades competentes verificarem que a não observância do artigo 3.º ou, se adequado, de qualquer das disposições estabelecidas nos termos do artigo 4.º, é susceptível de comprometer a segurança ou a salubridade dos géneros alimentícios, tomarão todas as medidas adequadas, que podem, por exemplo, ir até à retirada e/ou destruição do género alimentício ou ao encerramento da totalidade ou de parte da empresa por um período apropriado.

Na determinação do risco para a segurança ou a salubridade dos géneros alimentícios, devem ter-se em conta a natureza do género alimentício, a maneira como este foi manipulado e acondicionado e toda e qualquer outra operação a que se tenha submetido o género alimentício antes da sua entrega ao consumidor, bem como as condições em que o mesmo género é exposto e/ou está armazenado.

2. Os Estados-membros tomarão as medidas necessárias para garantir a todas as pessoas singulares ou colectivas afectadas pelo controlo o direito de recurso contra as medidas tomadas pela autoridade competente na sequência do controlo.

*Artigo 10.º*

1. Se, no território de um país terceiro, se manifestar ou propagar um problema de higiene susceptível de constituir um perigo grave para a saúde humana, a Comissão, por sua própria iniciativa ou a pedido de um Estado-membro, tomará sem demora, em função da gravidade da situação, uma das seguintes medidas:

- suspensão das importações provenientes da totalidade ou parte do país terceiro em questão e, se for caso disso, do país terceiro de trânsito, e/ou
- fixação de condições específicas para os géneros alimentícios provenientes da totalidade ou parte do país terceiro em questão.

2. A Comissão pode, no caso previsto no n.º 1, tomar medidas cautelares em relação aos géneros alimentícios em questão.

3. Antes de tomar as medidas a que se referem os nºs 1 e 2, a Comissão consultará, se possível, excepto em casos urgentes, os Estados-membros.

4. A Comissão comunicará sem demora ao Conselho e aos Estados-membros todas as decisões tomadas, em conformidade com os nºs 1 e 2.

Qualquer Estado-membro pode, no prazo de trinta dias a contar da comunicação prevista no parágrafo anterior, remeter a decisão da Comissão para o Conselho. O Conselho pode confirmar, alterar ou revogar a decisão da Comissão em deliberação tomada por maioria qualificada. Se o Conselho não tomar qualquer decisão no prazo de 30 dias, considera-se revogada a decisão da Comissão.

5. No caso de um Estado-membro informar oficialmente a Comissão da necessidade de tomar medidas de salvaguarda e de esta última não recorrer ao disposto nos nºs 1 e 2, esse Estado-membro poderá tomar medidas cautelares temporárias em relação às importações de géneros alimentícios em questão.

Sempre que um Estado-membro tome medidas cautelares temporárias, informará desse facto os outros Estados-membros e a Comissão.

O Comité permanente dos géneros alimentícios será consultado pela Comissão no prazo de dez dias úteis, em conformidade com o processo previsto no artigo 14º, sobre a prorrogação, a alteração ou a revogação das medidas cautelares temporárias nacionais.

#### Artigo 11º

1. Quando um Estado-membro, na sequência de novas informações ou de uma reavaliação das informações existentes, tiver motivos fundamentados para suspeitar que a aplicação das disposições pormenorizadas estabelecidas em conformidade com o artigo 4º constitui um risco para a saúde, pode suspender ou restringir temporariamente a aplicação no respectivo território das disposições em questão. Desse facto deve informar imediatamente os restantes Estados-membros e a Comissão, justificando a sua decisão.

2. A Comissão examinará com a maior brevidade, e no âmbito do Comité permanente dos géneros alimentícios, as razões apontadas pelo Estado-membro referido no nº 1, emitindo um parecer e tomando as medidas que se revelarem adequadas segundo o procedimento previsto no artigo 14º.

#### Artigo 12º

Os Estados-membros designam as autoridades competentes responsáveis pelo controlo oficial da higiene, delas notificando a Comissão.

#### Artigo 13º

Podem ser adoptadas em conformidade com o procedimento previsto no artigo 14º alterações às referências às normas internacionais contidas na presente directiva, como, por exemplo, as do *Codex Alimentarius*.

#### Artigo 14º

A Comissão será assistida por um Comité permanente dos géneros alimentícios, a seguir denominado «comité».

O representante da Comissão submeterá à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emitirá o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer será emitido por maioria, nos termos previstos no nº 2 do artigo 148º do Tratado, para a adopção das decisões que o Conselho é chamado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no artigo atrás referido. O presidente não participa na votação.

A Comissão adoptará as medidas projectadas desde que sejam conformes com o parecer do comité.

Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho deliberará por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que a questão tenha sido submetida ao Conselho, este último ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas, excepto no caso de o Conselho se ter pronunciado por maioria simples contra as referidas medidas.

#### Artigo 15º

O mais tardar até 31 de Dezembro de 1998, a Comissão apresentará ao Parlamento Europeu e ao Conselho um relatório, acompanhado de todas as propostas adequadas, sobre a experiência adquirida na sequência da aplicação da presente directiva.

#### Artigo 16º

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para darem cumprimento à presente directiva no prazo máximo de trinta meses a contar da sua adopção. Desse facto informarão imediatamente a Comissão.

Quando os Estados-membros adoptarem tais disposições, estas deverão incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-membros.

Os Estados-membros comunicarão à Comissão as disposições essenciais de direito interno que adoptem no domínio regido pela presente directiva.

*Artigo 17º*

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito no Luxemburgo, em 14 de Junho de 1993.

*Pelo Conselho*

*O Presidente*

J. TRØJBORG

## ANEXO

*Prefácio*

1. Os capítulos V a X do presente anexo aplicam-se a todas as fases posteriores à produção primária, durante a preparação, transformação, confecção, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e colocação à venda ou facultação ao consumidor.

Os restantes capítulos do anexo aplicam-se do seguinte modo:

- capítulo I: a todas as instalações alimentares, excepto as abrangidas pelo capítulo III,
  - capítulo II: a todos os locais onde se proceda à preparação, tratamento ou transformação dos alimentos, excepto os abrangidos pelo capítulo III e os refeitórios,
  - capítulo III: às instalações enumeradas no cabeçalho do capítulo,
  - capítulo IV: a todos os meios de transporte.
2. A expressão «sempre que necessário» utilizada neste anexo significa «para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios».

## I

**Requisitos gerais a respeitar pelas instalações alimentares (para além dos enumerados no capítulo III)**

1. As instalações em que circulam os géneros alimentícios devem ser mantidas limpas e em boas condições.
2. Pela sua disposição relativa, e pela sua concepção, construção e dimensões, as instalações em que circulam os géneros alimentícios devem:
  - a) Permitir uma limpeza e/ou desinfecção adequadas;
  - b) Permitir a prevenção da acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos alimentos e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
  - c) Possibilitar boas práticas de higiene, com protecção, nomeadamente, contra a contaminação cruzada e durante as operações, motivada pelos géneros alimentícios, equipamentos, materiais, água, sistema de arejamento ou pessoal e fontes externas de contaminação, tais como parasitas;
  - d) Criar, sempre que necessário, condições de temperatura adequadas para o processamento e a armazenagem higiénicos dos produtos.
3. Deve-se poder dispor de um número suficiente de lavatórios devidamente localizados e indicados para lavagem das mãos. Deve-se poder dispor de retretes em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz. As retretes não devem comunicar directamente com as salas onde se manipulam os alimentos.
4. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais para limpeza das mãos e dispositivos para secagem higiénica. Se necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos.
5. Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de uma área contaminada para uma área limpa. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.
6. Todas as instalações sanitárias das empresas do sector alimentar devem estar equipadas com ventilação adequada, natural ou mecânica:
7. As instalações de manipulação dos alimentos devem ter luz natural e/ou artificial adequada.
8. As instalações de esgoto devem ser adequadas ao fim a que se destinam e projectadas e construídas de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios.
9. Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de instalações adequadas para mudança de roupa.

## II

Condições específicas a respeitar nos compartimentos em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados (excepto os refeitórios e as instalações abrangidas pelo capítulo III)

1. Nos compartimentos em que os alimentos são preparados, tratados ou transformados. (excluindo os refeitórios):
  - a) As superfícies do solo devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Sempre que necessário, os solos devem permitir o escoamento adequado das superfícies;
  - b) As superfícies das paredes devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para este efeito deverão ser usados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo essas superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores de empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;
  - c) Os tectos e equipamentos neles montados devem ser concebidos, construídos e acabados de modo a evitar a acumulação de sujidade e a reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas;
  - d) As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. As que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, se necessário, com redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza. Se da sua abertura resultar a contaminação dos géneros alimentícios pelo ambiente exterior, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção;
  - e) As portas devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para este efeito deverão ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores de empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;
  - f) As superfícies (incluindo as dos equipamentos) em contacto com os géneros alimentícios devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para este efeito deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis e não tóxicos, a menos que os operadores de empresas do ramo alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.
2. Sempre que necessário, devem ser previstos dispositivos adequados para a limpeza e desinfecção das ferramentas e dos equipamentos de trabalho. Esses dispositivos devem ser constituídos por materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e estar convenientemente abastecidos de água quente e fria.
3. Sempre que necessário, devem ser previstos dispositivos adequados para a lavagem dos alimentos. Todos os lavatórios ou outros equipamentos desse tipo destinados à lavagem de alimentos devem ser convenientemente abastecidos de água potável quente e/ou fria, de acordo com as necessidades, e devem ser mantidos limpos.

## III

Requisitos para instalações amovíveis e/ou temporárias (tais como marquises, tendas de mercado, veículos para venda ambulante), instalações utilizadas essencialmente como habitação, instalações utilizadas ocasionalmente para restauração e máquinas de venda automática

1. As instalações e as máquinas de venda automática devem estar localizadas, ser concebidas, construídas e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios e de criação de parasitas, na medida em que tal for razoavelmente praticável.
2. Nomeadamente, e sempre que necessário:
  - a) Devem existir instalações adequadas à manutenção de uma higiene pessoal adequada (incluindo as instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos, instalações sanitárias em boas condições higiénicas e vestiários);
  - b) As superfícies em contacto com os alimentos devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para este efeito deverão ser utilizados



materiais lisos, laváveis e não tóxicos, a menos que os operadores de empresas do ramo alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

- c) Devem existir meios adequados para a lavagem e desinfecção dos utensílios e equipamento de trabalho;
- d) Devem existir meios adequados para a limpeza dos géneros alimentícios;
- e) Deve existir um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria;
- f) Devem existir instalações e/ou equipamentos adequados de armazenamento e eliminação higiénicos de substâncias perigosas e/ou não comestíveis, bem como dos resíduos (líquidos ou sólidos);
- g) Devem existir equipamentos e/ou instalações adequadas para a manutenção e o controlo das condições da temperatura adequadas dos alimentos;
- h) Os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que, na medida do razoavelmente praticável, impeçam o risco de contaminação.

#### IV

##### Transporte

1. Os veículos de transporte e ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições, de forma a proteger os géneros alimentícios da contaminação e, sempre que necessário, devem ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfecção adequadas.

2. As caixas de carga dos veículos e/ou contentores não devem ser utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentícios, sempre que disso possa resultar uma contaminação dos géneros alimentícios.

Os géneros alimentícios a granel no estado líquido, em grânulos ou em pó, devem ser transportados em caixas de carga e/ou contentores/cisternas reservados ao transporte de géneros alimentícios. Os contentores devem ostentar uma referência claramente visível e indelével, numa ou mais línguas da Comunidade, indicativa de que se destinam ao transporte de géneros alimentícios, ou, alternativamente, a indicação «destinado exclusivamente a géneros alimentícios».

3. Sempre que os veículos e/ou os contentores forem utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de géneros alimentícios diferentes, os produtos deverão, sempre que necessário, ser devidamente separados para assegurar a protecção contra o risco de contaminação.
4. Sempre que os veículos e/ou os contentores tiverem sido utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios diferentes, dever-se-á proceder a uma limpeza adequada entre os carregamentos para evitar o risco de contaminação.
5. A colocação e protecção dos géneros alimentícios dentro dos veículos e/ou os contentores deve minimizar o risco de contaminação.
6. Sempre que necessário, os veículos e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem estar equipados de forma a manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e, sempre que necessário, devem ser concebidos de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas.

#### V

##### Exigências aplicáveis aos equipamentos

Todos os artigos, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser mantidos limpos e:

- a) Ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e em bom estado de conservação, de modo a minimizar qualquer risco de contaminação dos alimentos;
- b) Exceptuando os recipientes e embalagens não recuperáveis, ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e em bom estado de conservação, de modo a permitir uma limpeza perfeita e, sempre que necessário, a sua desinfecção, por forma a satisfazer as condições pretendidas;
- c) Ser instalados de modo a permitir a limpeza adequada da área circundante.

## VI

## Resíduos alimentares

1. Os resíduos alimentares e outros não devem ser acumulados em locais onde são manipulados alimentos, excepto na medida em que tal seja inevitável para a execução adequada do trabalho.
2. Os resíduos alimentares e outros devem ser depositados em contentores que possam fechar-se, a menos que os operadores de empresas do ramo alimentar possam provar à autoridade competente que os outros tipos de contentores utilizados são adequados. Esses contentores devem ser de fabrico adequado, ser mantidos em boas condições e, sempre que necessário, ser de fácil limpeza e desinfecção.
3. Devem ser tomadas medidas adequadas para a remoção e recolha dos resíduos alimentares e outros. Os locais de recolha dos resíduos devem ser concebidos e utilizados de modo a permitir boas condições de limpeza e impedir o acesso de parasitas e a contaminação dos alimentos, da água potável, dos equipamentos e das instalações.

## VII

## Abastecimento de água

1. Deve ser providenciado um abastecimento adequado de água potável, tal como definido na Directiva 80/778/CEE do Conselho, de 15 de Julho de 1980, relativa à qualidade das águas destinadas ao consumo humano <sup>(1)</sup>. Esta água potável deve ser utilizada sempre que necessário para garantir a não contaminação dos géneros alimentícios.
2. Quando for necessário, o gelo deve ser fabricado a partir de água que respeite as especificações da Directiva 80/778/CEE. Este gelo deve ser utilizado sempre que necessário para garantir a não contaminação dos géneros alimentícios. O gelo deve ser fabricado, manipulado e armazenado em condições que o protejam de qualquer tipo de contaminação.
3. O vapor utilizado em contacto directo com os alimentos não deve conter substâncias que representem um risco para a saúde ou possam contaminar o produto.
4. A água imprópria para consumo utilizada para produção de vapor, refrigeração, combate a incêndios e outros fins semelhantes, não directamente relacionados com os alimentos, deve ser canalizada em sistemas separados, facilmente identificáveis e sem qualquer ligação nem possibilidade de refluxo para os sistemas de água potável.

## VIII

## Higiene pessoal

1. Qualquer empregado que trabalhe num local em que sejam manipulados alimentos deve manter um alto grau de higiene pessoal e, se necessário, deverá receber vestuário adequado, limpo e que confira protecção.
2. Qualquer pessoa que sofra ou seja portadora, ou possa sofrer ou ser portadora, de uma doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia será impedida de trabalhar em locais onde se manipulam alimentos em funções em que haja possibilidade de contaminar directa ou indirectamente os alimentos com microrganismos patogénicos.

## IX

## Disposições aplicáveis aos géneros alimentícios

1. As empresas do ramo alimentar não devem aceitar matérias-primas ou ingredientes cujo grau de contaminação por parasitas, microrganismos patogénicos ou substâncias tóxicas, substâncias em decomposição ou corpos estranhos se saiba ou se possa razoavelmente suspeitar ser tal que, após os processos normais de triagem e/ou preparação ou transformação, higienicamente aplicados pelas empresas do ramo alimentar continuem a ser impróprios para o consumo humano.

<sup>(1)</sup> JO nº L 229 de 30. 8. 1980, p. 11. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 91/692/CEE (JO nº L 377 de 31. 12. 1991, p. 48).

2. As matérias-primas e ingredientes armazenados no estabelecimento devem ser conservados em condições adequadas que evitem a sua deterioração e os protejam de contaminação.
3. Os alimentos que forem manuseados, armazenados, embalados, expostos e transportados devem ser protegidos de qualquer contaminação que os torne impróprios para o consumo humano, perigosos para a saúde ou que não permita esperar que o produto seja consumido nessas condições. Nomeadamente, os alimentos devem ser colocados e/ou protegidos de forma a minimizar qualquer risco de contaminação. Devem ser criados processos adequados para assegurar o controlo dos parasitas.
4. As matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados susceptíveis de permitir o crescimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas devem ser conservados a temperaturas de que não possam resultar riscos para a saúde. Desde que tal não afecte a segurança dos alimentos, são permitidos períodos limitados sem controlo da temperatura sempre que tal seja necessário para permitir as operações de preparação, transporte, armazenagem e apresentação dos alimentos e sua venda ao consumidor.
5. Quando se destinarem a ser conservados ou servidos frios, os géneros alimentícios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase final de processamento pelo calor, ou após a fase final de preparação se este tipo de processamento não for utilizado, até uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde.
6. As substâncias perigosas e/ou não comestíveis, incluindo os alimentos para animais, devem ser acompanhadas de uma indicação adequada e armazenadas em contentores separados e fechados de forma segura.

#### X

#### Formação

Os operadores das empresas do sector alimentar devem certificar-se de que as pessoas que manuseiam alimentos sejam dirigidas e disponham de uma formação em matéria de higiene adequada à sua actividade profissional.

---