

ceram a faculdade que lhes era conferida por lei e, em consequência desse facto, as medidas de descongestionamento e mobilidade não chegaram a ser-lhes aplicadas.

Após a publicação do Decreto-Lei n.º 76/95, de 19 de Abril, a Casa do Douro passa a ter a natureza de associação pública, sem tutela estatal, abrindo-se novo prazo para que os funcionários com relação jurídica de emprego público a prestar serviço naquele organismo pudessem optar pelo ingresso no quadro de pessoal de regime de direito privado e permitindo-se ainda que aquele pessoal pudesse exercer ali funções, em regime de requisição.

Não foram, por conseguinte, acautelados os direitos dos funcionários com vínculo ao extinto quadro público da Casa do Douro, uma vez que, não tendo nunca beneficiado do regime previsto no Decreto-Lei n.º 288/89, de 1 de Setembro, deixaram de estar vinculados a qualquer organismo público, embora tivessem continuado a exercer funções na Casa do Douro sem que esta legalmente dispusesse de quadro de natureza pública, facto que tem vindo a lesar seriamente aqueles funcionários nas suas expectativas de progressão nas respectivas carreiras.

Há, agora, que colmatar aquela grave lacuna da lei reestabelecendo a ligação efectiva daqueles funcionários a um organismo da Administração Pública.

Assim:

Nos termos da alínea *a*) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Quadro especial transitório

1 — É criado na Secretaria-Geral do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas um quadro especial transitório, a que ficarão vinculados os funcionários que não tenham optado pela celebração de um contrato individual de trabalho com a Casa do Douro, nos termos estabelecidos no artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 76/95, de 19 de Abril.

2 — A integração no quadro especial transitório far-se-á com a categoria que os funcionários possuam à data da transição.

3 — Os lugares do quadro especial transitório são em número correspondente ao dos funcionários a integrar e extinguem-se quando vagarem.

4 — O quadro referido no n.º 1 será aprovado por portaria conjunta dos Ministros das Finanças e da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas e do membro do Governo que tutela a Administração Pública.

5 — Os funcionários integrados no quadro especial transitório podem exercer funções na Casa do Douro, em regime de requisição, nos termos do disposto no artigo 27.º, n.º 5, do Decreto-Lei n.º 427/89, de 7 de Dezembro, incidindo, neste caso, o desconto das quotas para a CGA sobre a remuneração auferida na entidade requisitante.

6 — Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, os funcionários integrados no quadro especial transitório que à data da entrada em vigor do presente diploma se encontrem destacados, requisitados ou em comissão de serviço em entidades públicas ou privadas distintas da Casa do Douro continuarão a prestar serviço nessas entidades até ao termo do respectivo destacamento, requisição ou comissão.

7 — São cometidas à direcção da Casa do Douro, em matéria de gestão do pessoal por ela requisitado ao quadro especial transitório criado pelo presente diploma, as competências atribuídas por lei ao pessoal dirigente da função pública.

Artigo 2.º

Requisição ou transferência

1 — Os funcionários a que se refere o presente diploma podem ser requisitados ou transferidos para serviços da Administração Pública.

2 — Os funcionários requisitados que desempenhem funções que correspondam a necessidades permanentes de serviço podem ser integrados nos respectivos quadros de pessoal, considerando-se estes automaticamente alterados com o número de lugares necessários àquela integração.

3 — Os funcionários a que se refere o presente artigo que venham a transitar para outros quadros da Administração Pública têm direito à contagem do tempo de serviço prestado e qualificação profissional adquirida enquanto integrados no quadro especial transitório, para todos os efeitos legais, incluindo a progressão na categoria e acesso na carreira.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 26 de Agosto de 1999. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *António Luciano Pacheco de Sousa Franco* — *Jorge Paulo Sacadura Almeida Coelho* — *Luís Manuel Capoulas Santos*.

Promulgado em 30 de Setembro de 1999.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 13 de Outubro de 1999.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres*.

Decreto-Lei n.º 425/99

de 21 de Outubro

O disposto na Directiva n.º 93/43/CE, do Conselho, de 14 de Junho, relativa à higiene dos géneros alimentícios, no que respeita ao transporte de géneros alimentícios a granel no estado líquido, sob a forma de granulados ou em pó, em caixas de carga ou em contentores-cisternas reservados ao transporte de géneros alimentícios, apresenta dificuldades na sua aplicação e constitui um encargo excessivamente oneroso para as empresas do sector alimentar quando se trata do transporte marítimo de açúcar bruto que não se destina a ser utilizado como género alimentício nem como ingrediente de géneros alimentícios, sem ter sido previamente submetido a um processo de refinação completo e eficaz.

Acresce que a experiência adquirida nos últimos anos revelou que o açúcar refinado não fica contaminado pelo facto de o transporte marítimo a granel do açúcar bruto ser efectuado em caixas de carga ou em contentores-cisternas não reservados ao transporte dos géneros alimentícios, desde que os mesmos sejam bem limpos e que o processo de limpeza seja tido em consideração como determinante para a salvaguarda da segurança e salubridade do açúcar refinado.

Por isso, a Directiva n.º 98/28/CE, da Comissão, de 29 de Abril, estabeleceu uma derrogação a algumas disposições da Directiva n.º 93/43/CE no que respeita ao transporte marítimo a granel de açúcar bruto, a qual importa agora transpor para a ordem jurídica nacional.

A Directiva n.º 93/43/CE encontra-se transposta para a ordem jurídica nacional através do Decreto-Lei n.º 67/98, de 18 de Março, devendo este, portanto, ser alterado.

Assim, nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta, para valer como lei geral da República, o seguinte:

Artigo 1.º

Alterações ao Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios

1 — O n.º 1 do artigo 14.º do Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 67/98, de 18 de Março, passa a constituir o artigo 17.º e a ter a seguinte redacção:

«Artigo 17.º

Abastecimento de água

1 — A água utilizada no abastecimento deve corresponder às características de qualidade da água para consumo humano indicadas no anexo VI ao Decreto-Lei n.º 236/98, de 1 de Agosto, ser suficiente e permitir uma utilização que garanta a não contaminação dos géneros alimentícios.

- 2 —
 3 —
 4 —
 5 —»

2 — Ao Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 67/98, de 18 de Março, são aditados os novos artigos 10.º, 11.º e 12.º, passando os anteriores artigos 10.º a 20.º a ser numerados de 13.º a 23.º:

«Artigo 10.º

Transporte de açúcar bruto

1 — É autorizado o transporte marítimo a granel, em caixas de carga ou em contentores-cisternas não utilizados exclusivamente no transporte de géneros alimentícios, de açúcar bruto que não tenha sido previamente submetido a um processo de refinação completo e eficaz, desde que o mesmo não se destine a ser utilizado como género alimentício nem como ingrediente de géneros alimentícios.

2 — As caixas de carga ou os contentores-cisternas referidos no número anterior ficam sujeitos às seguintes condições:

- a) Previamente ao carregamento do açúcar bruto, devem ser limpos com a eficiência necessária à remoção dos resíduos da carga anterior e de quaisquer outras sujidades e submetidos a inspecção, efectuada pelo agente económico do ramo alimentar responsável pelo transporte do açúcar bruto, para verificação da remoção dos mesmos;
- b) A carga imediatamente anterior ao açúcar bruto não deve ter sido um líquido a granel.

Artigo 11.º

Verificação do transporte do açúcar bruto

1 — O agente económico do ramo alimentar responsável pelo transporte marítimo de açúcar bruto deve conservar os documentos que descrevam, rigorosamente e em pormenor, a carga imediatamente anterior da caixa de carga ou do contentor-cisterna em causa, bem como o tipo e a eficácia das operações de limpeza efectuadas antes do transporte do referido açúcar bruto.

2 — Os documentos devem acompanhar a mercadoria em todas as fases do transporte para a refinaria, devendo a refinaria conservar cópias dos mesmos.

3 — Naqueles documentos deve constar, de um modo claramente visível e indelével, num ou em mais idiomas da Comunidade Europeia, a seguinte frase: 'Produto a submeter obrigatoriamente a um processo de refinação antes de ser utilizado para consumo humano.'

4 — O agente económico do ramo alimentar responsável pelo transporte do açúcar bruto ou pelo processo de refinação deve, sempre que solicitado, facultar os documentos referidos nos números anteriores às autoridades responsáveis pelo controlo oficial.

Artigo 12.º

Refinação do açúcar bruto

1 — O açúcar bruto que tiver sido transportado por via marítima em caixas de carga ou em contentores-cisternas não reservados exclusivamente ao transporte de géneros alimentícios é obrigatoriamente submetido a um processo de refinação completo e eficaz antes de poder ser considerado adequado para utilização como género alimentício ou como ingrediente de géneros alimentícios.

2 — Os agentes económicos do ramo alimentar responsáveis pelo transporte e pelo processo de refinação devem considerar as operações de limpeza efectuadas antes do carregamento do açúcar bruto como aspectos determinantes — ponto 'crítico' — para a segurança e salubridade do açúcar refinado, na acepção do artigo 3.º, tendo, para o efeito, em conta a natureza da carga anterior da caixa de carga ou do contentor-cisterna.»

Artigo 2.º

O Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 67/98, de 18 de Março, com as alterações introduzidas pelo presente decreto-lei, é republicado em anexo ao presente diploma.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 2 de Setembro de 1999. — *António Manuel de Oliveira Guterres — Joaquim Augusto Nunes de Pina Moura — Luís Manuel Capoulas Santos — Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina.*

Promulgado em 30 de Setembro de 1999.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 13 de Outubro de 1999.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres.*

ANEXO

Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

Âmbito de aplicação

O presente Regulamento consagra as regras de higiene a que estão sujeitas as fases de preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento, venda e colocação dos géneros alimentícios à disposição do público consumidor.

Artigo 2.º

Definições

1 — Para efeitos do presente Regulamento, a higiene dos géneros alimentícios compreende as medidas necessárias para garantir a sua segurança e salubridade em todas as fases após a produção primária (na qual se incluem a colheita, o abate e a ordenha), designadamente 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 público consumidor.

2 — Estão sujeitas ao cumprimento destas regras as empresas do sector alimentar, entendendo-se como tais quaisquer empresas, de carácter lucrativo ou não, públicas ou privadas, que se dediquem à preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e colocação de géneros alimentícios à disposição do público consumidor.

3 — Apenas se poderá considerar como alimento são o que se encontre em condições próprias para o consumo humano, em termos de higiene.

CAPÍTULO II

Instalações alimentares

Artigo 3.º

Instalações alimentares permanentes

1 — Ficam abrangidas pelo disposto no presente artigo todas as instalações onde sejam preparados, transformados, fabricados, embalados, armazenados, transportados, distribuídos, manuseados ou vendidos os géneros alimentícios com destino ao público consumidor.

2 — Exceptuam-se do disposto no número anterior:

- a) As instalações amovíveis ou temporárias, tais como quiosques, tendas de mercado e veículos para venda ambulante;
- b) As instalações utilizadas essencialmente como habitação ou ocasionalmente para restauração;
- c) As máquinas de venda automáticas.

3 — Pela sua disposição relativa e pela sua concepção, construção e dimensões, as instalações alimentares permanentes devem permitir:

- a) Uma limpeza e ou desinfecção adequadas;
- b) A prevenção da acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de par-

- tículas nos alimentos e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
- c) As boas práticas de higiene, incluindo a prevenção da contaminação cruzada durante as diversas operações de manuseamento dos géneros alimentícios, dos equipamentos, dos materiais, ingredientes e matérias-primas, da água, dos sistemas de ventilação, do pessoal e de fontes externas de contaminação;
- d) Criar, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, condições de temperatura adequadas para o processamento e a armazenagem higiénicos dos produtos.

4 — As instalações alimentares permanentes devem possuir:

- a) Lavatórios em número suficiente, devidamente localizados e sinalizados, para lavagem das mãos, equipados com água corrente quente e fria, materiais para limpeza e dispositivos para secagem higiénica e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, devidamente separados dos que se destinam à lavagem de alimentos e equipados com torneiras de comando não manual;
- b) Retretes em número suficiente e com um sistema de esgoto próprio e eficaz, equipadas com ventilação adequada, natural ou mecânica, munidas de autoclismo, não podendo as mesmas comunicar directamente com as salas onde se manipulam os alimentos;
- c) Ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente, de modo a ser evitado o fluxo mecânico de ar de uma área contaminada para uma limpa, devendo os sistemas de ventilação ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição;
- d) Instalações adequadas para mudança de roupa do pessoal, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios.

5 — As instalações de manipulação dos alimentos devem ter luz natural e ou artificial adequada.

6 — 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.

Artigo 4.º

Locais permanentes de preparação e fabrico

1 — Ficam abrangidos pelo disposto no presente artigo os locais onde são preparados, tratados ou transformados os géneros alimentícios, nomeadamente as cozinhas.

2 — Exceptuam-se do disposto no número anterior:

- a) As salas de refeição;
- b) As instalações abrangidas pelo artigo anterior.

3 — Os pavimentos das instalações referidas no n.º 1 devem ser construídos com materiais impermeáveis, não absorventes, antiderrapantes, laváveis e não tóxicos, de forma a permitir o escoamento adequado das superfícies, sempre que o mesmo seja necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios.

4 — As paredes das referidas instalações devem ser construídas com materiais impermeáveis não absorventes, laváveis e não tóxicos, e ser lisas até uma altura adequada às operações de limpeza.

5 — Os tectos, tectos falsos e outros equipamentos neles suspensos devem ser concebidos, construídos e acabados de modo a evitar a acumulação de sujidade, reduzir a condensação e o desenvolvimento de bolores indesejáveis e evitar o desprendimento de partículas, outras substâncias ou objectos nocivos, nomeadamente pedaços resultantes do rebentamento de lâmpadas, as quais devem estar devidamente protegidas.

6 — As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade, estar equipadas, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, com redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza, e permanecer fechadas durante a laboração, quando da sua abertura resultar a contaminação dos géneros alimentícios pelo ambiente exterior.

7 — As portas devem ser superfícies lisas e não absorventes.

8 — As superfícies em contacto com os géneros alimentícios, incluindo as dos equipamentos, devem ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.

9 — Os pavimentos, as paredes e as portas devem ser mantidos em boas condições e poder ser facilmente lavados ou, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, desinfectados.

10 — Nos locais a que se refere o n.º 1 devem ainda existir, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios:

- a) Dispositivos adequados para a limpeza e desinfecção dos utensílios e dos equipamentos de trabalho, fáceis de limpar e constituídos por materiais resistentes à corrosão e abastecidos de água potável quente e fria;
- b) Dispositivos adequados para a lavagem dos alimentos, designadamente tinas, cubas ou outros equipamentos desse tipo, devidamente limpos e abastecidos de água potável quente e fria.

Artigo 5.º

Instalações amovíveis temporárias e de venda automática

1 — Ficam sujeitas às condições previstas no presente artigo as instalações amovíveis, temporárias e de venda automática, nomeadamente os veículos para venda ambulante, as tendas de mercado, os quiosques, as instalações utilizadas essencialmente como habitação, as instalações utilizadas ocasionalmente para restauração e as máquinas de venda automáticas.

2 — As instalações referidas no número anterior 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 a presença de animais nocivos.

3 — Sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios devem existir:

- a) Instalações adequadas à manutenção de uma higiene pessoal apropriada, incluindo as instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos, instalações sanitárias em boas condições higiénicas e vestiário;

- b) Meios adequados para a lavagem e desinfecção dos utensílios e equipamento de trabalho;
- c) Meios adequados para a lavagem dos géneros alimentícios;
- d) Um abastecimento adequado de água para consumo humano quente e fria;
- e) Instalações e equipamentos adequados de armazenamento e eliminação em condições higiénicas de substâncias perigosas ou não comestíveis, quer sejam líquidas ou sólidas;
- f) Instalações e equipamentos apropriados para a manutenção e o controlo das temperaturas de conservação dos alimentos.

4 — As superfícies destinadas a contactar com os alimentos devem:

- a) Ser mantidas em boas condições;
- b) Poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário para assegurar a segurança e higiene dos géneros alimentícios, desinfectadas;
- c) Ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.

5 — Os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que impeçam o risco de contaminação.

CAPÍTULO III

Meios de transporte

Artigo 6.º

Condições gerais

1 — As caixas de carga dos veículos de transporte e 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 para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, devem ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e desinfecção adequadas.

2 — As caixas de carga e os contentores não devem ser utilizados para o transporte de quaisquer outras substâncias que não sejam géneros alimentícios, sempre que disso possa resultar a sua contaminação.

3 — A colocação e protecção dos géneros alimentícios dentro das caixas de carga e dos contentores deve reduzir ao mínimo o risco de contaminação.

Artigo 7.º

Transporte a granel

1 — Os géneros alimentícios a granel no estado líquido, sob a forma de grânulos ou em pó, devem ser transportados em caixas de carga ou contentores-cisternas reservados ao transporte de géneros alimentícios.

2 — Os contentores devem ostentar uma referência claramente visível e indelével, em língua portuguesa, indicativa de que se destinam ao transporte de géneros alimentícios, ou a menção «destinado exclusivamente a géneros alimentícios».

Artigo 8.º

Transporte de óleos e gorduras em navios

1 — É permitido o transporte a granel, em navios de mar, de óleos e gorduras líquidos destinados a trans-

formação, para consumo humano ou susceptíveis de serem utilizados para esse fim, em reservatórios não especificamente destinados ao transporte de géneros alimentícios, desde que sejam respeitadas as seguintes condições:

- a) No caso de os óleos ou gorduras serem transportados em reservatórios de aço inoxidável ou em revestimento de resina epoxídica ou de um equivalente técnico, a carga imediatamente anterior transportada no reservatório deve ter sido um género alimentício ou uma substância incluída na lista de cargas anteriores aceitáveis anexa ao presente Regulamento;
- b) No caso de os óleos ou gorduras serem transportados em reservatórios de material diferente do referido na alínea anterior, as três cargas anteriores transportadas no reservatório devem ter sido géneros alimentícios ou substâncias incluídas na lista de cargas anteriores aceitáveis anexa ao presente Regulamento.

2 — É também permitido o transporte a granel, em navios de mar, de óleos e gorduras líquidos não destinados a transformação, para consumo humano ou susceptíveis de serem utilizados para esse fim, em reservatórios não especificamente destinados ao transporte de géneros alimentícios, desde que sejam respeitadas as seguintes condições:

- a) Os reservatórios devem ser de aço inoxidável ou possuir revestimento de resina epoxídica ou um equivalente técnico; e
- b) As três cargas anteriores transportadas no reservatório devem ter sido géneros alimentícios.

Artigo 9.º

Verificação das cargas anteriores nos navios

1 — O comandante de um navio de mar que transporte, em reservatórios, óleos ou gorduras líquidos destinados ao consumo humano, ou que possam ser utilizados para esse fim, deve ser portador de documentos comprovativos da natureza das três cargas anteriores efectuadas nos reservatórios em causa, bem como da eficácia do processo de limpeza utilizado entre essas cargas.

2 — Nos casos em que as cargas sejam objecto de transbordo, o comandante do navio receptor deve ser portador, além dos documentos referidos no número anterior, de documentos comprovativos de que o transporte dos óleos ou gorduras líquidos a granel pelo navio de procedência foi efectuado em conformidade com o disposto no artigo anterior, bem como da eficácia do processo de limpeza utilizado pelo navio de procedência entre duas cargas.

3 — O comandante do navio deve apresentar às autoridades competentes de controlo, a pedido destas, os documentos referidos nos números anteriores.

Artigo 10.º

Transporte de açúcar bruto

1 — É autorizado o transporte marítimo a granel, em caixas de carga ou em contentores-cisternas não utilizados exclusivamente no transporte de géneros alimentícios, de açúcar bruto que não tenha sido previamente

submetido a um processo de refinação completo e eficaz, desde que o mesmo não se destine a ser utilizado como género alimentício nem como ingrediente de géneros alimentícios.

2 — As caixas de carga ou os contentores-cisternas referidos no número anterior ficam sujeitos às seguintes condições:

- a) Previamente ao carregamento do açúcar bruto, devem ser limpos com a eficiência necessária à remoção dos resíduos da carga anterior e de quaisquer outras sujidades e submetidos a inspecção, efectuada pelo agente económico do ramo alimentar responsável pelo transporte do açúcar bruto, para verificação da remoção dos mesmos;
- b) A carga imediatamente anterior ao açúcar bruto não deve ter sido um líquido a granel.

Artigo 11.º

Verificação do transporte do açúcar bruto

1 — O agente económico do ramo alimentar responsável pelo transporte marítimo de açúcar bruto deve conservar os documentos que descrevam, rigorosamente e em pormenor, a carga imediatamente anterior da caixa de carga ou do contentor-cisterna em causa, bem como o tipo e a eficácia das operações de limpeza efectuadas antes do transporte do referido açúcar bruto.

2 — Os documentos devem acompanhar a mercadoria em todas as fases do transporte para a refinaria, devendo a refinaria conservar cópias dos mesmos.

3 — Naqueles documentos deve constar, de um modo claramente visível e indelével, num ou em mais idiomas da Comunidade Europeia, a seguinte frase: «Produto a submeter obrigatoriamente a um processo de refinação antes de ser utilizado para consumo humano.»

4 — O agente económico do ramo alimentar responsável pelo transporte do açúcar bruto ou pelo processo de refinação deve, sempre que solicitado, facultar os documentos referidos nos números anteriores às autoridades responsáveis pelo controlo oficial.

Artigo 12.º

Refinação do açúcar bruto

1 — O açúcar bruto que tiver sido transportado por via marítima em caixas de carga ou em contentores-cisternas não reservados exclusivamente ao transporte de géneros alimentícios é obrigatoriamente submetido a um processo de refinação completo e eficaz antes de poder ser considerado adequado para utilização como género alimentício ou como ingrediente de géneros alimentícios.

2 — Os agentes económicos do ramo alimentar responsáveis pelo transporte e pelo processo de refinação devem considerar as operações de limpeza efectuadas antes do carregamento do açúcar bruto como aspectos determinantes — ponto «crítico» — para a segurança e salubridade do açúcar refinado, na acepção do artigo 3.º, tendo, para o efeito, em conta a natureza da carga anterior da caixa de carga ou do contentor-cisterna.

Artigo 13.º

Transporte de outras substâncias

1 — Sempre que as caixas de carga e 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 para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, ser devidamente separados para assegurar a protecção contra o risco de contaminação.

2 — Sempre que as caixas de carga e 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.

Artigo 14.º

Temperaturas nos transportes

Sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, as caixas de carga e os contentores utilizados para o transporte devem estar equipados de forma a manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e ser concebidos de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas.

CAPÍTULO IV

Equipamentos

Artigo 15.º

Requisitos gerais

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

- a) Fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e em bom estado de conservação, de modo a reduzir ao mínimo qualquer risco de contaminação dos alimentos, permitir uma limpeza perfeita e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, a sua desinfeção, excepto quanto aos recipientes e embalagens não recuperáveis;
- b) Instalados de modo a permitir a limpeza adequada da área circundante.

CAPÍTULO V

Resíduos e abastecimento de água

Artigo 16.º

Resíduos alimentares

1 — Os resíduos alimentares ou 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 ou outros devem ser depositados em contentores que possam ser fechados, excepto se as empresas do sector alimentar demonstrarem à autoridade competente que os outros tipos de contentores utilizados são adequados.

3 — Os contentores devem ser de fabrico adequado, mantidos em boas condições e permitir a fácil limpeza e desinfeção.

4 — Devem ser tomadas medidas adequadas para a remoção e armazenagem dos resíduos alimentares e outros.

5 — Os locais de armazenagem dos resíduos devem ser concebidos e utilizados de modo a permitir boas condições de limpeza e impedir o acesso de animais e a contaminação dos alimentos, da água potável, dos equipamentos e das instalações.

Artigo 17.º

Abastecimento de água

1 — A água utilizada no abastecimento deve corresponder às características de qualidade da água para consumo humano indicadas no anexo VI ao Decreto-Lei n.º 236/98, de 1 de Agosto, ser suficiente e permitir uma utilização que garanta a não contaminação dos géneros alimentícios.

2 — Sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, o gelo deve ser fabricado a partir de água potável e em condições que previnam qualquer tipo de contaminação.

3 — O gelo deve ser fabricado, manipulado e armazenado em condições que o protejam de qualquer tipo de contaminação.

4 — 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.

5 — A água imprópria para consumo que for 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.

CAPÍTULO VI

Pessoal

Artigo 18.º

Higiene pessoal

1 — Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manipulados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal, devendo, nomeadamente, observar as regras de higiene aplicáveis fixadas em lei ou regulamento.

2 — O pessoal a que se refere o número anterior receberá vestuário adequado às tarefas a desempenhar, que deve manter limpo e protegido, e abster-se de o utilizar fora dos locais de trabalho.

3 — Qualquer pessoa que tenha contraído ou suspeite ter contraído uma doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia não poderá trabalhar em locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar directa ou indirectamente os alimentos com microrganismos patogénicos.

4 — O pessoal referido no número anterior deverá dar conhecimento da situação aos superiores hierárquicos ou responsáveis pela empresa, devendo estes tomar as medidas adequadas e imediatas no sentido de evitar que o pessoal se mantenha ao serviço nos locais onde se manipulem géneros alimentícios.

Artigo 19.º

Formação

As empresas do sector alimentar devem certificar-se de que as pessoas que manuseiam alimentos sejam devidamente orientadas e esclarecidas e disponham de formação em matéria de higiene adequada à sua actividade profissional.

CAPÍTULO VII

Géneros alimentícios

Artigo 20.º

Matérias-primas e ingredientes

1 — As empresas do sector 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 processos normais de triagem ou preparação ou transformação, higienicamente aplicados pelas empresas do sector alimentar, continuem a ser impróprios para o consumo humano.

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.

Artigo 21.º

Alimentos

1 — Os alimentos que forem manipulados, armazenados, embalados, transportados e expostos devem ser protegidos de qualquer contaminação que os torne impróprios para o consumo humano ou perigosos para a saúde e em condições que impeçam o seu consumo impróprio ou perigoso.

2 — Os alimentos devem ser colocados e protegidos de forma a reduzir ao mínimo qualquer risco de contaminação e ser instalados processos adequados para controlo dos animais nocivos.

3 — Para além do disposto nos números anteriores, os alimentos deverão ainda estar sujeitos às regras de higiene previstas na Portaria n.º 329/75, de 9 de Março.

Artigo 22.º

Modo de conservação

1 — 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.

2 — Desde que tal não afecte a segurança dos alimentos, são permitidos períodos limitados sem controlo de temperatura sempre que for necessário para permitir as operações de preparação, transporte, armazenagem, conservação e colocação à venda ou à disposição do público consumidor.

3 — 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 pre-

paração, se este tipo de processamento não for utilizado, até uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde.

Artigo 23.º

Armazenagem de substâncias perigosas

As substâncias perigosas ou não comestíveis, incluindo os alimentos para animais, devem ser acompanhadas de uma indicação adequada e armazenadas em recipientes ou contentores separados e fechados de forma segura.

MINISTÉRIO DA SAÚDE**Decreto-Lei n.º 426/99**

de 21 de Outubro

A actividade hospitalar nos concelhos da Covilhã e do Fundão e nas zonas limítrofes carece de um suporte de instalações adequado e devidamente equipado, face às exigências hoje impostas por uma assistência de qualidade e humanizada, no âmbito da satisfação do direito à saúde dos cidadãos, constitucionalmente garantido através do Serviço Nacional de Saúde.

Nesse sentido foi construído um novo estabelecimento hospitalar, com serviços de dimensão e diferenciação técnica adequados à população abrangida, cuja entrada em funcionamento se prevê para breve.

Torna-se, assim, necessário adoptar medidas que contribuam para uma gestão mais racional, eficiente e eficaz dos equipamentos hospitalares existentes naquela área geográfica, razão por que se cria um centro hospitalar que os passa a integrar e a gerir.

Assim:

Nos termos da alínea *a*) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Objecto

É criado o Centro Hospitalar da Cova da Beira, pessoa colectiva de direito público dotada de autonomia administrativa e financeira e património próprio, nos termos do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 284/99, de 26 de Julho, que integra o Hospital Distrital da Covilhã e o Hospital Distrital do Fundão.

Artigo 2.º

Instalação

O Centro Hospitalar da Cova da Beira fica sujeito ao regime de instalação constante do Decreto-Lei n.º 215/97, de 18 de Agosto, aplicando-se-lhe ainda o disposto no Decreto-Lei n.º 284/99, de 26 de Julho, e o regime dos hospitais do Serviço Nacional de Saúde.

Artigo 3.º

Comissão instaladora

Compete à comissão instaladora a gestão do Centro Hospitalar da Cova da Beira, a transferência dos serviços