



# BOLETIM DA REPÚBLICA

PUBLICAÇÃO OFICIAL DA REPÚBLICA POPULAR DE MOÇAMBIQUE

IMPrensa NACIONAL DE MOÇAMBIQUE

## AVISO

A matéria a publicar no «Boletim da República» deve ser remetida em cópia devidamente autenticada, uma por cada assunto donde conste além das indicações necessárias para esse efeito o averbamento seguinte assinado e autenticado Para publicação no «Boletim da República».

## SUMÁRIO

Ministério dos Portos, Caminhos de Ferro e Marinha Mercante:

### Despacho.

Determina a concessão de uma dilação de sessenta dias, para a apresentação do processo de licenciamento, nos termos do n.º 6 do despacho do Ministro dos Portos, Caminhos de Ferro e Marinha Mercante, de 1 de Agosto

Ministério da Saúde:

### Diploma Ministerial n.º 51/84:

Aprova o Regulamento sobre Requisitos Higiénicos dos Estabelecimentos Alimentares

## MINISTÉRIO DOS PORTOS, CAMINHOS DE FERRO E MARINHA MERCANTE

### Despacho

Considerando o disposto no n.º 6 do despacho do Ministro dos Portos, Caminhos de Ferro e Marinha Mercante, de 1 de Agosto de 1984, publicado no *Boletim da República*, 1.ª série, n.º 31, da mesma data.

Tendo em conta a reorganização do sector de agenciamento, nomeadamente na legalização definitiva de algumas sociedades em que o Estado detém participações sociais, e na insuficiência de tempo para o cumprimento de alguns requisitos, consignados no Diploma Ministerial n.º 40/84, de 1 de Agosto, por parte de outros requerentes, determino:

1. A concessão de uma dilação de sessenta dias, para a apresentação do processo de licenciamento, pelas empresas que estejam a operar qualquer das actividades comerciais previstas no artigo 1 do Decreto n.º 4/84 de 1 de Agosto.

2. A concessão da licença, por parte do Ministro dos Portos, Caminhos de Ferro e Marinha Mercante, terá lugar até um período máximo de sessenta dias, findo o prazo referido no n.º 1 deste despacho.

Ministério dos Portos, Caminhos de Ferro e Marinha Mercante, em Maputo, 29 de Setembro de 1984. — O Ministro dos Portos, Caminhos de Ferro e Marinha Mercante, *Luís Maria de Alcântara Santos*.

MINISTÉRIO DA SAÚDE

Diploma Ministerial n.º 51/84

de 3 de Outubro

O Decreto n.º 12/82, de 23 de Junho, comete ao Ministério da Saúde a tarefa de fixar os requisitos higiénico-sanitários dos estabelecimentos alimentares.

Nestes termos, ao abrigo do artigo 20 do Decreto n.º 12/82, de 23 de Junho;

O Ministro da Saúde, ouvido os Ministérios e demais organismos interessados, determina:

Artigo Único. É aprovado, para vigorar imediatamente, o Regulamento sobre os Requisitos Higiénicos dos Estabelecimentos Alimentares anexo ao presente diploma e que dele faz parte integrante.

Ministério da Saúde, em Maputo, 17 de Setembro de 1984. — O Ministro da Saúde, *Pascoal Manuel Mocumbi*.

## Regulamento sobre os Requisitos Higiénicos dos Estabelecimentos Alimentares

### CAPÍTULO I

### Definições

#### ARTIGO 1

Para os efeitos deste Regulamento estabelecem-se as seguintes definições:

Manuseamento de alimentos — Consiste em todas as operações de produção, preparação, tratamento, armazenamento, confecção, empacotamento, transporte, exposição e venda de alimentos.

Estabelecimentos alimentares — São locais ou áreas utilizadas para manuseamento de alimentos e também espaços auxiliares ligados em conexão com estes.

Os estabelecimentos alimentares são classificados em relação à sua actividade em:

- Estabelecimentos alimentares de produção e embalagem: onde são produzidos, preparados, tratados, confeccionados ou empacotados alimentos;
- Estabelecimentos alimentares de consumo: onde são postos à venda ou servidos alimentos a serem consumidos no mesmo local;
- Estabelecimentos alimentares de venda;
- Armazéns.

Ingredientes — São substâncias utilizadas na manufactura dum alimento e que inteiramente ou em parte estão presentes no produto acabado.

Aditivo — Substância que se adiciona intencionalmente ao alimento em pequenas quantidades para melhorar os

seus caracteres organolépticos e/ou tecnologia de preparação e conservação.

**Contaminação** — Efeito de factores físicos, químicos e biológicos que tornam o alimento impróprio para o consumo humano.

**Água potável** — É aquela que é isenta de contaminantes que possam afectar directa ou indirectamente a saúde humana e com caracteres organolépticos próprios.

**Gelo** — É o estado sólido da água quando arrefecida abaixo de 0° C.

**Sistema de esgoto** — É aquele que é destinado a recolher e conduzir por condutas fechadas os líquidos residuais para o seu despejo final.

**Alimento esterilizado** — É aquele que foi hermeticamente selado num contentor e tratado com métodos físicos de maneira que os microrganismos e os enzimas não possam tornar o alimento impróprio para o consumo humano.

**Alimento congelado** — É aquele que foi submetido e mantido a uma temperatura em que a maior parte da água fique cristalizada.

**Descongelação** — Consiste em elevar a temperatura de um produto congelado até que seja em todos os pontos superior à de congelação.

**Condições higiénicas** — Condições ou circunstâncias que ponham o alimento ao abrigo de contaminações.

## CAPÍTULO II

### Autorizações sanitárias

#### SECÇÃO I

#### Dos estabelecimentos alimentares

##### ARTIGO 2

1. Todas as entidades estatais, cooperativas e privadas devem, para obterem a aprovação do projecto de construção ou de alteração de estabelecimentos alimentares, apresentar o mesmo com o respectivo pedido à estrutura local do Ministério de tutela, devendo este, em aplicação do artigo 7 do Decreto n.º 12/82, de 23 de Junho enviar uma das cópias do processo à autoridade sanitária da área em que se situar o estabelecimento.

2. A autoridade sanitária deverá devolver a cópia com o seu parecer, no prazo de vinte dias a partir da data da sua recepção, salvo se, pela complexidade especial do projecto, carecer de novo prazo de dez dias, o que comunicará dentro do prazo inicial.

3. No deferimento dos pedidos a que se refere o n.º 1 deste artigo pela autoridade competente do Ministério de tutela devem ser respeitados, além de outros factores, os aspectos higiénico-sanitários da área, bem como os indicados neste Regulamento.

4. No seu parecer, a autoridade sanitária indicará o tipo de actividade autorizada e, quando o julgar necessário as substâncias alimentares cuja produção, confecção, armazenagem ou comercialização são autorizadas e ainda as condições consideradas indispensáveis para defesa da saúde pública e dos trabalhadores.

5. A autorização concedida pela autoridade competente do Ministério de tutela deverá conter a declaração de que os locais, instalações e equipamento correspondem aos requisitos higiénico-sanitários indicados neste Regulamento

##### ARTIGO 3

O pedido para aprovação da autoridade sanitária deverá conter, além dos documentos e da memória descritiva prevista pela legislação em vigor sobre o licenciamento técnico

dos estabelecimentos industriais e do comércio, os seguintes elementos:

- a) A indicação das substâncias alimentares que devem ser produzidas, confeccionadas, armazenadas e comercializadas;
- b) A indicação do eventual carácter sazonal do trabalho;
- c) A indicação relativa ao sistema de abastecimento hídrico;
- d) A indicação relativa ao sistema de drenagem dos dejectos e águas residuais e, onde for necessário, dos meios usados para a depuração das águas;
- e) A indicação detalhada dos sistemas escolhidos para assegurar uma boa conservação das substâncias alimentares;
- f) Indicação do número de trabalhadores a utilizar e do número máximo dum turno, quando seja esse o regime de trabalho.

##### ARTIGO 4

A autoridade competente do Ministério de tutela despachará o processo com proposta fundamentada, de acordo com o previsto no n.º 2 do artigo 2 do Decreto n.º 12/82, os regulamentos vigentes e as particularidades de cada caso.

##### ARTIGO 5

Quando o processo revelar deficiências, a autoridade competente do Ministério de tutela notificará o requerente para suprir essas deficiências ou proceder às modificações que se mostrarem necessárias, sob pena de não aprovação.

##### ARTIGO 6

A autoridade competente do Ministério de tutela comunicará à autoridade sanitária o despacho com a autorização ou com a notificação para suprir as deficiências e proceder às modificações.

##### ARTIGO 7

O início do funcionamento ou laboração só poderá fazer-se após despacho final sobre o Auto de Vistoria dado pela autoridade competente do Ministério de tutela, apreciadas as opiniões dos diversos componentes da comissão de vistoria, sendo indispensável a aprovação da autoridade sanitária

##### ARTIGO 8

1. No âmbito dos estabelecimentos alimentares e meios de transporte, as autoridades sanitárias competentes para dar parecer sobre os pedidos de instalação, projectos, abertura ou alterações são:

- a) As direcções distritais de saúde para estabelecimentos de produção, venda, consumo, meios de transporte e armazéns cuja zona de influência não vá além da área do distrito;
- b) As direcções provinciais de saúde para todos os restantes estabelecimentos alimentares, meios de transporte e armazéns.

2. Os processos referentes aos estabelecimentos que, pela sua complexidade, dimensão e área de influência, necessitem de estudo técnico que ultrapasse a capacidade dos técnicos da direcção provincial, terão de ser remetidos para parecer, à Direcção Nacional de Saúde.

3. Cabe ao director provincial definir quais os processos que requerem a intervenção técnica da Direcção Nacional de Saúde e zelar pelo cumprimento dos pareceres dela emanados.

4. São da responsabilidade do director provincial as consequências que possam advir do não cumprimento das determinações deste artigo

5. As entidades estatais, cooperativas e privadas que não obtiverem decisão favorável da respectiva autoridade sanitária, poderão recorrer à estrutura de Saúde imediatamente superior no prazo de trinta dias, salvo quando essas decisões se baseiem no parecer dos técnicos da Direcção Nacional de Saúde, do qual não haverá recurso.

#### ARTIGO 9

1. A autoridade competente do Ministério de tutela deve comunicar à autoridade sanitária eventuais alterações de nome, sede e/ou classificação da empresa.

2. As modificações de locais, instalações, processo tecnológico de produção, tipo de substância alimentar produzida, confeccionada, armazenada, comercializada ou a mudança de localização do estabelecimento carecem de nova autorização.

3. A autoridade sanitária deve registar todas as autorizações, alterações feitas e as eventuais providências tomadas em consequência de transgressões

#### ARTIGO 10

A abertura de um estabelecimento alimentar bem como a alteração das instalações ou do tipo de produção sem que o respectivo proprietário tenha obtido a necessária autorização, serão punidas com a pena de encerramento do estabelecimento até ao cumprimento dos trâmites legais preteridos e multa de 10 000,00 a 100 000,00 MT

#### SECÇÃO II

##### Dos meios de transporte

#### ARTIGO 11

Estão sujeitos a autorização sanitária:

- a) Os tanques e outros contentores para o transporte de substâncias alimentares não empacotados como bolos, pão e similares;
- b) Os veículos para transporte de alimentos congelados;
- c) Os veículos para transporte de carne e produtos pesqueiros frescos.

§ Único. No transporte de produtos a granel não devem ser utilizados veículos que habitualmente transportem produtos químicos.

#### ARTIGO 12

A violação do disposto no artigo anterior é punida com multa de 10 000,00 a 50 000,00 MT, independentemente da apreensão do meio de transporte que haja dado origem à infracção, até obtenção da competente autorização sanitária

#### ARTIGO 13

Os pedidos de autorização devem conter

- a) O nome, a classificação em relação ao tipo de actividade e a sede da empresa.
- b) A matrícula do veículo,

c) A indicação das substâncias alimentares que se pretendem transportar no veículo;

d) A indicação dos lugares em que são feitas as operações de lavagem desinfecção e desinfestação do veículo

#### ARTIGO 14

1. A autorização concedida aos meios de transporte tem validade de dois anos.

2. A autoridade sanitária deve registar todas as autorizações concedidas, as modificações relativas às características do veículo e eventuais providências tomadas em consequência de transgressões.

#### ARTIGO 15

1. O transportador deve manter o veículo em condições higiénicas conforme os artigos do Capítulo IX e suspender a sua utilização no caso de tornar-se não idóneo, sob pena de lhe ser aplicada multa de 10 000,00 a 50 000,00 MT.

2. A primeira reincidência será punida com o dobro da multa prevista no n.º 1 deste artigo.

3. A segunda reincidência será punida com a confiscação dos meios de transporte que não obedeçam aos requisitos legalmente exigidos

#### ARTIGO 16

A autoridade sanitária que constate que o veículo já não reúne condições higiénicas para o transporte das substâncias alimentares especificadas na autorização sanitária, providenciará ao cancelamento da autorização, comunicando o facto por escrito à Direcção de Transportes e Trânsito e à empresa proprietária do veículo.

#### CAPÍTULO III

##### Requisitos mínimos obrigatórios para estabelecimentos alimentares

#### SECÇÃO I

##### Dos locais

#### ARTIGO 17

1. Os estabelecimentos alimentares devem estar situados numa área salubre e especialmente isenta de fumos, odores desagradáveis, poeiras e outros elementos contaminantes.

2. Esta área não deve estar sujeita a inundações.

#### ARTIGO 18

É proibida qualquer comunicação directa dos estabelecimentos com habitação

#### ARTIGO 19

A autoridade sanitária deve verificar se os estabelecimentos alimentares são:

- a) Projectados, construídos e organizados de maneira a permitir uma limpeza rápida, completa e de modo a evitar, na medida do possível, a penetração de aves, roedores e insectos;
- b) Mantidos em perfeitas condições de higiene e de conservação;
- c) Utilizados exclusivamente para os fins para que foram autorizados

## SECÇÃO II

## Das instalações e controlo sanitário

## ARTIGO 20

Todos os estabelecimentos devem ter uma disponibilidade suficiente de água potável, devendo os de produção e embalagem possuir água quente.

Não é permitida a utilização de águas não potáveis no ciclo de trabalho, na limpeza das instalações, do equipamento, dos utensílios que entram em contacto com os produtos alimentares e nas instalações sanitárias.

§ 1.º A não disponibilidade de água potável fará o infractor incorrer na pena de encerramento imediato do estabelecimento até à satisfação das condições mínimas exigidas.

§ 2.º Pela não disponibilidade de água quente será aplicada uma multa de 5000,00 até 50 000,00 MT.

## ARTIGO 21

1. No caso de não disponibilidade duma quantidade suficiente de água potável, os estabelecimentos alimentares podem utilizar águas de diferentes fontes com a condição de satisfazerem os requisitos microbiológicos e os limites admitidos, no que se refere a substâncias tóxicas estabelecidas para águas potáveis.

2. Estes requisitos de potabilidade devem ser confirmados pela autoridade sanitária mediante controlo periódico executado pelos Laboratórios Provinciais de Águas.

## ARTIGO 22

A produção de gelo deve ser executada exclusivamente a partir da água potável, sendo a manipulação e conservação efectuadas de modo a evitar-se a contaminação, sob pena de multa de 10 000,00 até 50 000,00 MT.

## ARTIGO 23

Os sanitários para trabalhadores devem ser adequados às exigências normais de higiene. Devem ser bem iluminados e ventilados com meios naturais, comunicando directamente com o exterior. Não devem comunicar directamente com os locais de armazenamento, transformação, embalagem, consumo e venda de produtos alimentares. Devem ser dotados de fechaduras hermética.

## ARTIGO 24

Os sanitários devem ser separados de outros locais por um compartimento intermédio onde são instalados os lavabos. Devem ter pavimentos impermeáveis, laváveis e desinfectáveis.

As paredes devem ser de cor clara, impermeáveis, laváveis e desinfectáveis até uma altura de dois metros.

Devem ser dotados de água corrente em quantidade suficiente, lavabos com sabão e, sempre que possível, com sistema apropriado para secagem das mãos.

## ARTIGO 25

1. O número de retretes deve ser conforme a seguinte tabela de acordo com o número de trabalhadores por sexo:

- 1 retrete para 9 trabalhadores.
- 2 retretes para 10 a 24 trabalhadores.
- 3 retretes para 25 a 49 trabalhadores.
- 4 retretes para 50 a 100 trabalhadores.
- 5 retretes para mais de 100 trabalhadores.

2. A este último número junta-se 1 retrete para cada grupo de 100 trabalhadores a mais. Havendo trabalhadores por turnos, considera-se o número de trabalhadores do turno mais numeroso, ou seja, o número máximo que em qualquer altura do dia de trabalho se pode encontrar simultaneamente no estabelecimento.

§ 1. As retretes devem ser distinguidas por sexo.

§ 2. Os lavabos devem ser em número de 1 para cada 10 trabalhadores.

## ARTIGO 26

1. Nos locais de produção devem ser instalados lavabos quando previstos pelos regulamentos específicos ou quando exigidos pela autoridade sanitária, sem prejuízo dos referidos no artigo anterior.

2. No sector dos lavabos devem ser colocados avisos em evidência, com escrita clara e desenhos indicando a obrigatoriedade de lavagem das mãos após a utilização da retrete.

## ARTIGO 27

1. Nos estabelecimentos de produção, embalagem e consumo devem também ser colocados chuveiros em número que satisfaça o tipo de estabelecimento alimentar e corresponda ao efectivo de trabalhadores.

2. Este número não pode ser inferior às percentagens de trabalhadores que operem nos sectores de transformação, embalagem e esterilização de alimentos.

3. O número de chuveiros deve ser conforme a seguinte tabela, de acordo com o número de trabalhadores por sexo:

- a) 1 chuveiro para cada 10 trabalhadores até ao total de 40 trabalhadores;
- b) Quando o número destes for superior a 40, 1 chuveiro para cada grupo adicional de 20 trabalhadores acima dos 40, além dos previstos no número anterior.

## ARTIGO 28

As instalações sanitárias dos trabalhadores devem possuir vestiários dotados de armários laváveis, desinfectáveis e desinfestáveis ou cabides individuais com divisões para roupa pessoal e fardamento de trabalho.

## ARTIGO 29

Os esgotos devem estar em boas condições, com condutas estanques e dotados de sifões e caixas de inspecção adequadas, aptas a garantir a completa eliminação de dejectos no período máximo de descarga, completamente separadas da rede de alimentação de água potável de maneira a prevenir qualquer contaminação.

## ARTIGO 30

1. Os estabelecimentos alimentares devem possuir um sistema adequado de eliminação de lixo mediante a utilização de recipientes impermeáveis, de material que resista à corrosão e possa ser facilmente lavável e desinfectável de tampas herméticas.

2. Os recipientes utilizados para remoção frequente do lixo devem ser mantidos a distâncias adequadas dos locais de produção e em área protegida.

## ARTIGO 31

1. As infracções às disposições dos artigos 23 a 30 serão punidas com multa de 2500,00 a 25 000,00 MT.

2. À primeira reincidência será aplicado o dobro da multa prevista no número anterior.

3. À segunda reincidência será encerrado o estabelecimento até ao cumprimento dos requisitos estabelecidos no âmbito deste Regulamento.

4. À terceira reincidência, a autoridade sanitária propondrá às entidades competentes a cassação da respectiva licença.

§ Único. Quando os esgotos constituam perigo de contaminação para os alimentos ou para a rede de distribuição de água potável, o estabelecimento em causa deverá ser imediatamente encerrado até ao cumprimento dos requisitos legais.

#### SECÇÃO III

#### Normas higiénicas para locais e instalações

##### ARTIGO 32

Os locais, instalações, equipamento e utensílios indicados nos artigos precedentes devem ser mantidos em perfeitas condições higiénicas com operações diárias e extraordinárias de limpeza, nomeadamente:

- a) Depois do uso de soluções, detergentes e desinfectantes, devem ser lavados com muita água potável para assegurar a eliminação de resíduos. Todas as substâncias detergentes e desinfectantes usadas na limpeza do material e equipamento que pode entrar em contacto com os alimentos serão objecto de regulamento específico;
- b) Nos locais destinados ao armazenamento de substâncias não alimentares é permitida a colocação de substâncias empregues para a manutenção, desinfecção e desinfectação das instalações e dos locais, em quantidades necessária para estes fins;
- c) Os aditivos e ingredientes que entram na preparação de produtos alimentares devem ser guardados em depósitos separados;
- d) Todos os pesticidas e outras substâncias tóxicas devem ser rotulados, contendo informações sobre a toxicidade e a modalidade de uso. Devem ser colocados em armários ou compartimentos fechados à chave, exclusivamente destinados para este fim.

##### ARTIGO 33

Nos locais de depósito de matérias-primas devem ser aplicadas medidas de prevenção e combate contra insectos, roedores e outros parasitas.

Tais medidas não devem constituir perigo de dano, mesmo indirecto, para o homem nem fonte de contaminação de substâncias alimentares.

##### ARTIGO 34

Nas áreas de trabalho e armazenagem dos géneros alimentícios não é permitido o ingresso de pessoas estranhas ao Serviço nem de animais domésticos, à excepção daqueles que forem de utilidade directa para o processo de produção.

##### ARTIGO 35

As áreas de trabalho não podem ser utilizadas como vestiário de pessoal e nelas não deve existir qualquer objecto desnecessário à produção.

##### ARTIGO 36

A violação do disposto nos artigos desta secção é punida com a multa de 500,00 a 5000,00 MT.

#### CAPÍTULO VI

#### Normas higiénicas para o pessoal

##### ARTIGO 37

1. Todo o pessoal que manuseia géneros alimentares deve apresentar-se limpo, com unhas das mãos cortadas, cabelo e barba em condições de aseo.

2. O fardamento deve ser mantido limpo e o seu uso é só permitido no local de trabalho.

3. A cor e o tipo de fardamento deverão obter aprovação da autoridade sanitária local.

##### ARTIGO 38

1. Todo o trabalhador doente ou portador de doença, nomeadamente de infecção da pele, feridas infectadas, diarreias, hepatite, amigdalite e tuberculose, não pode manusear alimentos, salvo no caso dos tuberculosos, quando já lhes tiver sido restituído o boletim de sanidade.

2. Nenhum trabalhador pode manusear alimentos enquanto não tiver uma boa cobertura impermeável das feridas, à excepção daqueles a quem tenha sido restituído o respectivo boletim de sanidade.

##### ARTIGO 39

Todo o pessoal que manuseia géneros alimentares deve lavar as mãos imediatamente antes do início de trabalho, depois de utilizar a retere e todas as vezes que seja necessário, com água potável e detergente apropriado. Deverá também tomar banho, segundo as exigências específicas de trabalho.

##### ARTIGO 40

Todo o pessoal que manuseia alimentos não embalados não deve usar bijouterias que possam entrar em contacto directo com os alimentos.

##### ARTIGO 41

Nas áreas de manuseamento de alimentos é proibido qualquer comportamento que possa contaminá-los, como comer, fumar, etc.

##### ARTIGO 42

As prescrições dos artigos 36 e seguintes também são aplicáveis às pessoas que, em visitas esporádicas justificadas por inspecção e estudo, entram nas instalações.

##### ARTIGO 43

Compete às Direcções dos estabelecimentos alimentares:

- a) Assegurar aos trabalhadores a frequência periódica de pequenos cursos sobre cuidados mínimos de higiene;
- b) Fornecer fardamento apropriado e assegurar a sua limpeza.

##### ARTIGO 44

A infracção às normas higiénicas para o pessoal é punida com multa de 2500,00 até 25 000,00 MT.

#### CAPÍTULO V

#### Requisitos mínimos obrigatórios para estabelecimentos alimentares de produção e embalagem

##### SECÇÃO I

##### Dos locais

##### ARTIGO 45

1. Os estabelecimentos alimentares de produção e embalagem devem, além dos requisitos higiénicos comuns

a todos os estabelecimentos alimentares, ter as seguintes características:

- a) Possuir locais distintos e separados para:
    - 1) Depósito de matéria-prima;
    - 2) Produção, preparação e embalagem de substâncias destinadas à alimentação;
    - 3) Depósito do produto acabado;
    - 4) Depósito de substâncias não destinadas à alimentação.
  - b) Ter dimensões adaptadas ao potencial e às características do estabelecimento, de produto ou produtos acabados, com separação de locais e equipamento adequado a garantir a higienicidade dos produtos.
2. Todos os locais que comunicam com o interior do estabelecimento estão sujeitos à verificação dos requisitos higiénico-sanitários.

#### ARTIGO 46

1. Compete às autoridades sanitárias verificar se os locais acima referidos são:

- a) Suficientemente amplos para evitar a acumulação de equipamento e pessoal;
- b) Correspondentes aos requisitos necessários no que concerne ao aspecto higiénico-sanitário, com valores microclimáticos aptos a assegurar condições de bem-estar ambiental, através de uma boa ventilação natural, que previna o aumento de humidade e eventuais condensações de vapor e evite o desenvolvimento de bolores, recorrendo se necessário à ventilação artificial, quando aquela não seja suficiente;
- c) Possuidores de um sistema de iluminação suficiente: natural, artificial ou mista, de intensidade uniforme e distribuída de modo a evitar sombras, contrastes muito acentuados e reflexos prejudiciais;
- d) Construídos com pavimento impermeável, lavável, desinfectável, com fendas, conservado limpo e tanto quanto possível seco e não escorregadio, com uma inclinação máxima de 1 % até um ralo protegido por rede metálica;
- e) De paredes laváveis, impermeáveis até à altura de 1,80 metro, de cor clara, lisas e sem fendas;
- j) Dotados de cantos formados pelos pavimentos, paredes e tecto preferentemente arredondados;
- g) Com tecto construído de modo a prevenir a acumulação de pó, condensação de vapor e de fácil limpeza;
- h) De janelas e outras aberturas construídas de modo a evitar a acumulação de pó;
- i) De portas que se fecham bem, e preferivelmente, de fechadura automática.

#### SECÇÃO II

#### De equipamento e utensílios

#### ARTIGO 47

1. O equipamento e utensílios devem ser mantidos em boas condições, construídos e projectados de maneira que as operações de limpeza possam ser executadas facilmente e integralmente.

2. A sua colocação não deve causar contaminação aos alimentos.

#### ARTIGO 48

Todas as superfícies que estejam ou possam estar em contacto com os alimentos em diferentes fases de produção, preparação e embalagem devem ser de material que não transmita substâncias tóxicas ou modificadoras das características organolépticas, não seja absorvente, resista à acção dos produtos alimentares, às operações de limpeza e desinfecção.

#### ARTIGO 49

Os utensílios não destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares devem ser bem identificadas e guardados em locais apropriados.

#### ARTIGO 50

1. A embalagem deve proteger o alimento contra as contaminações e o material de embalagem não deve transmitir contaminantes ao produto.

2. É proibido embrulhar alimentos directamente em papel de jornal ou outro tipo de papel impresso. As folhas metálicas eventualmente utilizadas para embrulhar alimentos só podem ser feitas em alumínio ou estanho contendo menos de dez gramas de chumbo por quilo.

#### ARTIGO 51

É proibido produzir, pôr à venda ou utilizar utensílios, recipientes e qualquer outro objecto destinado a estar em contacto com os alimentos, nomeadamente:

- a) Com uma superfície que contenha chumbo ou cádmio em tais quantidades que liberte mais de três miligramas de chumbo por litros de capacidade do artigo, ao ferver-se três vezes durante meia hora de cada vez com uma solução fresca de ácido acético a 4 %, ou mais de 0,1 miligrama de cádmio por litro de capacidade do artigo, extraído-se com uma solução a 4 % de ácido acético durante vinte e quatro horas à temperatura ambiente;
- b) Com uma superfície revestida de zinco;
- c) De materiais plásticos ou qualquer outro produto que possa transmitir aos alimentos sabores ou cheiros que modifiquem as propriedades organolépticas do produto ou o tornem nocivo;
- d) Que tenham servido de embalagem de pesticidas ou outros produtos de elevada toxicidade.

#### ARTIGO 52

As infracções do disposto nos artigos 50 a 51 são punidas com multa de 1500,00 até 10 000,00 MT.

### CAPÍTULO VI

#### Requisitos mínimos obrigatórios para armazenamento de produtos alimentares

#### ARTIGO 53

A autoridade sanitária deve verificar se os armazéns possuem as características de construção das substâncias alimentares, em relação à natureza e características dos produtos em depósito.

#### ARTIGO 54

1. Os armazéns devem possuir as seguintes características:

- a) A iluminação deve ser uniforme e suficiente para garantir as condições de visibilidade e de limpeza eficaz. Deve evitar-se a incidência directa

da luz solar sobre os alimentos quando seja prejudicial para os mesmos;

- b) As paredes, os equipamentos e utensílios devem estar em bom estado de manutenção, limpeza, funcionamento e mantidos em perfeita ordem;
- c) Devem permitir uma boa circulação de ar para evitar temperatura e humidade excessivas;
- d) Devem possuir um adequado sistema de drenagem.

2. Os produtos alimentares devem ser colocados ordenadamente sobre estrados de madeira ou outro material de maneira que estejam elevados em relação ao pavimento pelo menos 20 centímetros e a uma distância mínima de 50 centímetros das paredes.

3. Cada grupo de produtos homogêneos deve ser mantido em sectores separados.

#### ARTIGO 55

1. Os sectores destinados a produtos não alimentares e equipamento devem ficar distantes e bem separados daqueles dos produtos alimentares.

2. É proibido armazenar pesticidas e substâncias tóxicas nos armazéns de produtos alimentares.

#### ARTIGO 56

É proibido manter em depósito, produtos alimentares deteriorados, infestados ou contaminados, assim como aqueles julgados impróprios para o consumo pela autoridade sanitária ou outra autoridade.

#### ARTIGO 57

Pelo menos de seis em seis meses devem os armazéns ser objecto de inspecção, controlo, limpeza completa e fumigação.

#### ARTIGO 58

O responsável do armazém deve compilar um registo de fumigações que inclui a data, produto utilizado e a modalidade de uso.

#### ARTIGO 59

1. Os alimentos abaixo indicados não podem ser armazenados a uma temperatura superior a 8° C. Todavia, para prolongar a duração, a temperatura de armazenamento não deverá superar os limites abaixo indicados:

- a) Leite e lacticínios ..... 8° C
- b) Carne e seus derivados..... 4° C
- c) Peixe fresco e mariscos que não sejam completamente cobertos com gelo .. 4° C
- d) Alimentos cozinhados perecíveis que não sejam mantidos quentes . . . . . 4° C
- e) Fermento fresco ..... 4° C

2. Não são abrangidos por esta obrigação:

- a) Alimentos esterilizados;
- b) Alimentos congelados;
- c) Alimentos que sofrerem um processo para aumentar a sua duração como carne seca e outros.

3. Os alimentos congelados devem ser armazenados de modo a que a temperatura do produto e do armazém fique uniforme e abaixo de 0° C.

4. Para longa conservação a temperatura não deve ser superior a 18° C.

#### ARTIGO 60

1. Nas câmaras de frio, os produtos não poderão estar acumulados, devendo ser dispostos de modo a que o ar os atinja uniformemente.

2. É proibido congelar novamente os alimentos depois de sua descongelação.

3. Os alimentos cozinhados que são mantidos quentes devem ser armazenados de maneira a que a sua temperatura não seja inferior a 60° C.

#### ARTIGO 61

As infracções do disposto nos artigos deste capítulo são punidas com multa de 1500,00 a 10 000,00 MT.

### CAPÍTULO VII

#### Requisitos mínimos obrigatórios para estabelecimentos alimentares de consumo

#### ARTIGO 62

Além de possuir os requisitos comuns aos estabelecimentos alimentares, os estabelecimentos de consumo de alimentos deverão ter as seguintes características:

- a) Ter dimensões adequadas ao número de clientes;
- b) Assegurar as condições de bem-estar ambiental. Em particular devem ter boa iluminação e arejamento natural ou artificial que impeça a permanência de odores desagradáveis;
- c) Ter pavimentos de material lavável nos locais onde os alimentos são armazenados, preparados ou servidos;
- d) Ter um equipamento adequado e proporcionado à actividade do estabelecimento;
- e) Ter geleiras, congeladores eventualmente distintos em relação à natureza dos produtos, que garantam uma temperatura não superior àquela indicada no artigo 59;
- f) Possuir serviços higiénicos à disposição do público que, além de terem os requisitos indicados no artigo 23, sejam construídos no interior e facilmente visualizados, em número adequado à capacidade do estabelecimento segundo os mínimos estabelecidos pela tabela seguinte:

Até 50 lugares	{	1 retrete e 1 lavabo para senhoras.
		1 retrete, 1 urinol e 1 lavabo para homens.
Até 150 lugares	{	2 retretes e 2 lavabos para senhoras.
		2 retretes, 2 urinóis e 2 lavabos para homens.
de 150 a 300 lugares	{	3 retretes e 3 lavabos para senhoras.
		2 retretes, 2 lavabos e 4 urinóis para homens.

Estes mínimos poderão ser alterados pela autoridade sanitária de acordo com o tipo de estabelecimento.

Para estabelecimento com maior número de lugares a autoridade sanitária poderá exigir um número de sanitários mais elevado.

- g) Possuir serviços higiénicos separados para pessoal com os requisitos indicados nos artigos 23 e seguintes.

## ARTIGO 63

Para os estabelecimentos indicados no artigo anterior é proibido:

- 1) Guardar equipamento em desuso ou que não esteja estreitamente ligado à actividade aí desenvolvida;
- 2) Deixar os produtos expostos sem o devido acondicionamento e resguardo.

## ARTIGO 64

Nos referidos locais deverão cumprir-se também as seguintes disposições:

- 1) A louça e talheres utilizados pelos clientes devem ser cuidadosa e eficientemente limpos com água quente e sabão imediatamente depois do uso;
- 2) Os utensílios usados para preparar e servir comida e bebidas devem ser cuidadosa e eficientemente limpos com água imediatamente depois do trabalho diário;
- 3) No caso em que se utilizam utensílios de uso único como pratos ou copos de papel, toalhas, guardanapos, resguardos, estes não podem ser utilizados duas vezes;
- 4) As toalhas, os guardanapos e os fardamentos usados pelo pessoal devem apresentar-se limpos;
- 5) Todos os utensílios e contentores devem ser armazenados a suficiente distância do pavimento, num lugar limpo e seco protegido contra moscas, poeiras, gotejamento, condensação e outras causas de contaminação;
- 6) Todos os utensílios e contentores devem ser manuseados higienicamente.

## ARTIGO 65

As infracções ao disposto nos artigos 63 e 64 são punidas com multa de 500,00 a 5000,00 MT.

## SECÇÃO I

## Dos restaurantes e similares

## ARTIGO 66

Além dos requisitos gerais já referidos, os restaurantes devem ter locais separados para:

- a) Cozinha;
- b) Armazém;
- c) Sala de jantar.

## ARTIGO 67

As cozinhas devem possuir os seguintes requisitos essenciais:

- 1) Ter sectores distintos para: preparação dos vegetais, preparação dos alimentos de origem animal, cozeduras;
- 2) Ter paredes laváveis e impermeáveis até à altura de 1,80 metro;
- 3) Ter portas que se fecham bem e de preferência com fecho automático;
- 4) Ter pias de tamanho adequado providas de água potável corrente.

## ARTIGO 68

Não é permitido o ingresso nas cozinhas de pessoas estranhas à confecção dos alimentos.

## ARTIGO 69

Nas cozinhas só poderão guardar-se as substâncias alimentares, equipamento e utensílios necessários para confecção da comida.

## ARTIGO 70

Em nenhuma circunstância será permitida a matança e evisceração de animais de pequenas espécies nas cozinhas.

## ARTIGO 71

Devem possuir frigoríficos distintos para a conservação de frutas e hortaliza e para outros alimentos deterioráveis que garantam uma temperatura conforme o artigo 59, com prateleiras lisas e laváveis em número adequado

## ARTIGO 72

As salas de jantar devem ter uma disposição de mesas e cadeiras tal que permita ao consumidor uma cómoda refeição e ao pessoal uma fácil actuação de serviço. Para cada lugar deve ser assegurada uma superfície de pelo menos 1,20 m<sup>2</sup>.

## SECÇÃO II

## Dos bares, cafés e pastelarias

## ARTIGO 73

1. Os bares, cafés e pastelarias devem possuir, além dos requisitos gerais, um balcão para distribuição da comida em mármore ou outro material lavável e uma vitrina para exposição e protecção de bolos, pastéis, sandes e outros alimentos postos à venda.

2. No caso em que este tipo de estabelecimento alimentar possua um local onde se confeccionam os alimentos, este deve obedecer aos requisitos enumerados no artigo 67.

## CAPÍTULO VIII

## Requisitos mínimos obrigatórios para estabelecimentos alimentares de venda

## ARTIGO 74

Além de possuir os requisitos gerais para estabelecimentos alimentares, os estabelecimentos de venda devem ter as seguintes características:

- a) Locais para exposição e venda com dimensões adequadas à capacidade comercial;
- b) Banca de venda com superfície de material inalterável e lavável, guarnecida de vitrina quando são expostos e vendidos alimentos não protegidos por invólucros próprios e que normalmente se consomem sem prévia lavagem, cozedura ou descasque;
- c) Um sector com as características indicadas no artigo 67 para o caso de lojas que efectuem a preparação e confecção de alimentos para venda directa.

## ARTIGO 75

1. É proibido ter qualquer tipo de alimento em contacto com o chão.

2. Os alimentos destinados ao consumo sem prévia lavagem, cozedura ou descasque e não protegidos por embalagens, devem ser tomados com pinças ou outros instrumentos apropriados, evitando o contacto com as mãos.

3. Para os alimentos destinados ao consumo sem prévia lavagem, cozedura ou descasque e não protegidos por embalagens, deve ser garantida absoluta higiene do pessoal vendedor que em nenhuma circunstância pode manusear simultaneamente dinheiro.

#### CAPÍTULO IX

##### Requisitos mínimos obrigatórios para os meios de transporte dos alimentos

###### ARTIGO 76

O transporte de alimentos deve ser feito com meios higiénicos tais que assegurem aos mesmos uma protecção adequada em relação ao género de substâncias transportadas, evitando toda a causa de contaminação ou outros danos que possam ser causados pelos agentes atmosféricos ou outros factores ambientais.

###### ARTIGO 77

É proibido transportar géneros alimentares com outros produtos que possam alterar as características daqueles ou contaminá-los, excepto no caso em que utilizem confeções ou embalagens próprias para evitar qualquer contaminação

###### ARTIGO 78

Para se obter a autorização sanitária nos termos do disposto no artigo 11 deste regulamento, os tanques e os contentores para transporte de géneros alimentares devem ter:

- 1) Revestimento interno de material que corresponda aos requisitos previstos no artigo 51;
- 2) As paredes internas com cantos arredondados, e as juntas de maneira que as operações de lavagem e desinfecção sejam executadas facilmente e a água possa escorrer livremente;
- 3) Portas adequadas com guarnições herméticas,
- 4) Abertura que permita um acesso fácil para o interior;
- 5) Quando necessário, protecção térmica ou pintura metalizada.

###### ARTIGO 79

Os tanques ou contentores devem ser limpos e desinfectados com substâncias aprovadas e água potável.

###### ARTIGO 80

Os tanques ou contentores não podem ser utilizados para transporte de substâncias diferentes daquelas indicadas na autorização nomeada nos artigos 11 e seguintes.

#### CAPÍTULO X

##### Pessoal sanitário com competência para inspecções

###### ARTIGO 81

O pessoal encarregado de controlo e fiscalização das condições higiénico-sanitárias da produção, transporte e comercialização dos géneros alimentícios é constituído pelos seguintes quadros técnicos da saúde, quando no exercício das suas funções na sua área de saúde e quando credenciados para tal:

- a) Médicos chefes provinciais, distritais e da cidade;
- b) Médicos ou técnicos de medicina responsáveis dos Centros de Controle Sanitário Internacional;
- c) Médicos, técnicos ou agentes de medicina responsáveis dos Centros de Saúde ou Centros de Profilaxia e Exames Médicos;
- d) Técnicos e agentes de medicina preventiva e saneamento do meio;
- e) Técnicos e agentes de nutrição;
- f) Outros quadros técnicos quando designados pelo Ministro da Saúde.

§ único. O Ministério da Saúde definirá os critérios de designação do pessoal das categorias referidas no presente artigo capacitado para executar inspecções sanitárias.

###### ARTIGO 82

1. Os quadros técnicos indicados no artigo anterior serão credenciados mediante um cartão de identificação, que os autorize a realizar inspecções sanitárias.

2. O cartão referido no número anterior será emitido pela respectiva Direcção Provincial de Saúde e terá a validade de um ano.

#### CAPÍTULO XI

##### Disposições finais

###### ARTIGO 83

Na aplicação do presente Regulamento nos pontos em que implique alterações estruturais das instalações ou de equipamentos, poderão ser fixados prazos por acordo com a autoridade sanitária local nunca superiores a um ano.

###### ARTIGO 84

As dúvidas surgidas na aplicação do presente Regulamento serão resolvidas por despacho conjunto dos Ministros da Saúde e de tutela do tipo de estabelecimento em causa.