

ANEXO III

(Designação dos aromatizantes na lista dos ingredientes)

1. Os aromatizantes serão designados quer pelo termo «aromatizantes», quer por uma designação mais específica ou por uma descrição do aromatizante.

2. O termo «natural» ou qualquer outra expressão com significado sensivelmente equivalente apenas poderá ser utilizado para os aromatizantes cuja parte aromatizante contenha exclusivamente substâncias aromatizantes.

3. No caso de a designação do aromatizante possuir uma referência à natureza ou à origem vegetal ou animal das substâncias utilizadas, o termo «natural» ou qualquer outra expressão com significado sensivelmente equivalente apenas poderá ser utilizado se a parte aromatizante tiver sido isolada por processos físicos adequados, processos enzimáticos ou microbiológicos ou processos tradicionais de preparação dos géneros alimentícios unicamente ou quase unicamente a partir do género alimentício ou da fonte de aromatizantes em questão.

ANEXO IV

(Ingredientes a que se referem os artigos 15º e 16º)

Cereais que contêm glúten, nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, *kamut* ou as suas estirpes hibridizadas e produtos à base de cereais.

Crustáceos e produtos à base de crustáceos.

Ovos e produtos à base de ovos.

Peixes e produtos à base de peixe.

Amendoins e produtos à base de amendoins.

Soja e produtos à base de soja.

Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).

Frutos de casca rijia, ou seja, amêndoas (*Amygdalus communis* L.), avelãs (*Corylus avellana*), nozes comuns (*Juglans regia*), castanhas de caju (*Anacardium occidentale*), nozes pécan [*Carya ilinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistácios (*Pistacia vera*), nozes de macadâmia e do Queensland (*Macadamia ternifolia*) e produtos à base de frutos de casca rijia.

Aipos e produtos à base de aipos.

Mostarda e produtos à base de mostarda.

Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo.

Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l expressos em SO₂.

Tremoço e produtos à base de tremoço.

Moluscos e produtos à base moluscos

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

Decreto-Lei nº 25/2009

de 20 de Julho

À legislação alimentar, mais especificamente a que diz respeito à higiene e segurança alimentar, estão subjacentes preocupações tais como, a procura de um elevado

nível de protecção da vida e da saúde humanas. Hoje, mais do que nunca, a segurança dos géneros alimentícios constitui uma preocupação primordial dos cidadãos, das associações de defesa dos consumidores e das autoridades públicas.

O sector alimentar é, indiscutivelmente, o sector da actividade económica com maior impacto junto do consumidor, num mundo cada vez mais globalizado em que a oferta não pára de crescer, à medida que as trocas comerciais se intensificam e em que a qualidade é também reclamada por quem consome.

Tendo o País já adoptado algumas medidas tanto de carácter legislativo, como operacional, a nível de controlo da qualidade e segurança alimentares, no entanto não se pode deixar de constatar que as mesmas se têm revelado insuficientes para o nível da qualidade que se quer atingir e que cada vez mais é exigido a nível nacional, como internacional.

E, sendo Cabo Verde dependente a nível alimentar, em grande parte, das importações que efectua, torna-se necessário assegurar que no país entrem e sejam comercializados alimentos sãos e seguros. É nesse âmbito, que se insere a presente iniciativa legislativa que, a par de outras da mesma natureza e também de carácter institucional, têm sido adoptadas com vista à criação das necessárias condições legais, institucionais e técnicas que visem proporcionar aos consumidores cabo-verdianos o acesso a uma diversidade cada vez mais vasta a bens de consumo em condições de segurança e que salvaguardem a vida e a saúde humanas.

Com efeito, tendo sido adoptado recentemente o regime jurídico que estabelece os princípios gerais em matéria de segurança dos géneros alimentícios, pelo presente diploma pretende-se desenvolver e concretizar os mesmos princípios, através da emissão das normas gerais de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios, bem como, os modos de verificação do estado de cumprimento dessas normas. As normas de higiene constam não só do diploma em si, bem como de um regulamento anexo ao mesmo e que dele faz parte integrante e que contém normas específicas de higiene alimentar, abrangendo desde as sobre instalações, equipamentos, transporte, até as sobre matérias-primas e géneros alimentícios.

Na elaboração deste diploma foram tidas em conta as normas, directivas e recomendações emanadas por organismos internacionais, designadamente pela Comissão do *Codex Alimentarius*, tendo acolhido esse diploma muito da experiência e do trabalho levado a cabo por aquela Comissão, conjugando com a realidade cabo-verdiana.

Assim,

No uso da faculdade conferida pela alínea c) do n.º 2, do artigo 203º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1º

Objecto

1. O presente diploma e respectivo regulamento anexo, que dele faz parte integrante, estabelecem as normas gerais de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação do cumprimento das mesmas.

2. O disposto no presente diploma não prejudica a aplicação de regras que consagrem regimes especiais mais exigentes em matéria de higiene dos géneros alimentícios.

Artigo 2º

Âmbito

1. As normas previstas no presente diploma aplicam-se à produção, incluindo a produção primária, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e venda ou colocação à disposição do público consumidor de géneros alimentícios, bem como à sua importação e exportação.

2. Ficam excluídos do âmbito de aplicação do presente diploma:

- a) A produção primária destinada ao uso doméstico privado;
- b) A preparação, manipulação e armazenagem doméstica de alimentos para consumo doméstico privado; e
- c) O fornecimento directo, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos de produção primária ao consumidor final ou ao comércio a retalho local que fornece directamente o consumidor final.

3. A venda de alimentos na via pública é objecto de regulamentação específica.

Artigo 3º

Princípios

As normas de higiene dos géneros alimentícios contidas no presente diploma e seus anexos obedecem aos seguintes princípios:

- a) A responsabilidade primeira dos operadores do sector alimentar pela segurança dos géneros alimentícios;
- b) A garantia da segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar, com início na produção primária;
- c) A importância da manutenção da cadeia de frio no caso dos géneros alimentícios que não possam ser armazenados com segurança à temperatura ambiente, em especial os alimentos congelados;
- d) A aplicação geral dos procedimentos baseados nos princípios do Sistema da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP), associados à observância de boas práticas de higiene como forma de reforçar a responsabilidade dos operadores das empresas do sector alimentar;
- e) Os códigos de boas práticas como instrumento valioso para auxiliar os operadores das empresas do sector alimentar, a todos os níveis da cadeia alimentar, na observância das regras de higiene e dos princípios HACCP;
- f) A necessidade de serem estabelecidos critérios microbiológicos e requisitos de controlo da temperatura baseados numa avaliação científica do risco.

Artigo 4º

Definições

Para efeitos do presente diploma e do seu regulamento anexo entende-se por:

- a) Higiene dos alimentos: todas as condições e medidas necessárias para garantir a segurança e a adequação dos alimentos em todas as fases da cadeia alimentar;
- b) Limpeza: remoção de poeira, resíduos de alimentos, sujidade, gordura ou outra matéria indesejada;
- c) Contaminação: introdução ou ocorrência de um qualquer agente biológico ou químico, matéria estranha, ou outra substância adicionada nos alimentos ou no seu ambiente que possa comprometer a segurança e a adequação dos mesmos;
- d) Desinfecção: redução, por meio de agentes químicos e/ou métodos físicos, do número de microrganismos no ambiente, para um nível que não comprometa a segurança e a adequação dos alimentos;
- e) Empresa do sector alimentar: qualquer empresa, com ou sem fins lucrativos, pública ou privada, que se dedique a uma actividade relacionada com qualquer das fases de produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios;
- f) Instalação: qualquer edifício ou área em que os alimentos são manuseados e as zonas adjacentes sujeitas à mesma direcção;
- g) Risco: probabilidade de um efeito nocivo para a saúde e da gravidade desse efeito, como consequência de um perigo;
- h) HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*), Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo: o sistema que identifica, avalia e controla os riscos considerados significativos para a segurança dos alimentos;
- i) Manipulador de alimentos: qualquer pessoa que manuseie directamente alimentos, embalados ou não, equipamento e utensílios alimentares ou superfícies em contacto com alimentos, devendo, por essa razão, cumprir os requisitos de higiene alimentar;
- j) Segurança dos alimentos: garantia de que os alimentos não são susceptíveis de provocar danos ao consumidor quando preparados ou ingeridos, de acordo com a sua utilização prevista;
- k) Adequação dos alimentos: garantia de que os alimentos são aceitáveis para consumo humano, de acordo com a sua utilização prevista;
- l) Produção primária: os passos na cadeia alimentar até, e incluindo, por exemplo, a colheita, o abate, a ordenha e a pesca;
- m) Água potável: água que cumpre os requisitos estabelecidos nas Directrizes sobre a Qualidade

da Água Potável da Organização Mundial de Saúde (OMS) ou água com padrões de qualidade mais elevados;

- n) Água do mar limpa: água do mar ou salobra, natural, artificial ou depurada, que não contenha microrganismos, substâncias nocivas nem plâncton marinho tóxico em quantidades susceptíveis de terem uma incidência directa ou indirecta sobre a qualidade sanitária dos géneros alimentícios;
- o) Água limpa: água do mar limpa e água doce limpa, de qualidade semelhante;
- p) Acondicionamento: colocação de um produto num invólucro inicial ou recipiente inicial em contacto directo com o produto em causa, bem como o próprio invólucro ou recipiente inicial;
- q) Embalagem: colocação de um ou mais géneros alimentícios acondicionados num segundo recipiente, bem como o próprio recipiente;
- r) Recipiente hermeticamente fechado: um recipiente concebido para impedir a entrada de substâncias ou organismos perigosos;
- s) Transformação: acto que assegura uma modificação substancial do produto inicial por aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extracção, extrusão ou uma combinação destes processos;
- t) Produtos não transformados: géneros alimentícios que não tenham sofrido transformação, incluindo produtos que tenham sido divididos, separados, seccionados, desossados, picados, esfolados, moídos, cortados, limpos, aparados, descascados, triturados, refrigerados, congelados ou ultracongelados; e
- u) Produtos transformados: géneros alimentícios resultantes da transformação de produtos não transformados, podendo conter ingredientes que sejam necessários ao seu fabrico, por forma a dar-lhes características específicas.

Artigo 5.º

Autocontrolo

1. Os operadores das empresas do sector alimentar devem tomar todas as medidas necessárias para que em todas as fases de produção de géneros alimentícios sejam observados os requisitos de higiene previstos no presente diploma.

2. Para efeitos do disposto no n.º 1, os operadores das empresas do sector alimentar devem implementar um método de autocontrolo baseado no HACCP, devendo ter em conta os seguintes princípios:

- a) Identificação de quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis;
- b) Identificação dos pontos críticos de controlo na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para o reduzir para níveis aceitáveis;

- c) Estabelecimento de limites críticos em pontos críticos do controlo que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados;
- d) Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em pontos críticos do controlo;
- e) Estabelecimento de medidas correctivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob domínio;
- f) Estabelecimento de processos, a efectuar regularmente, para verificar que as medidas referidas nas alíneas a) a e) funcionam eficazmente; e
- g) Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas nas alíneas a) a f).

3. Sempre que seja efectuada qualquer alteração nos produtos, no processo, ou em qualquer fase da produção, as empresas do sector alimentar procedem à revisão do processo, introduzindo as alterações necessárias.

Artigo 6.º

Códigos de boas práticas de higiene

1. As autoridades competentes devem promover e apoiar a elaboração de códigos de boas práticas de higiene, os quais devem conter orientações sobre as normas gerais de higiene dos géneros alimentícios e sobre a aplicação dos princípios do sistema HACCP.

2. Os códigos devem ser elaborados por empresas do sector alimentar ou suas associações e representantes de outras entidades interessadas, tais como as autoridades sanitárias e as associações de consumidores.

3. É sempre garantida a audição dos titulares de interesses opostos que possam ser afectados pela aprovação e cumprimento dos códigos.

4. Os códigos de boas práticas devem ter em conta os princípios gerais de higiene alimentar do *Codex Alimentarius* e devem ser submetidos às autoridades competentes para efeitos de avaliação da respectiva conformidade ao disposto no presente diploma e demais normas aplicáveis.

5. Os códigos de boas práticas que forem considerados conformes com o disposto no presente diploma devem ser sempre objecto de divulgação junto das empresas do sector alimentar a que respeitem e das autoridades sanitárias.

Artigo 7.º

Controlo oficial

1. A inspecção e controlo das empresas do sector alimentar para verificação do cumprimento do disposto no presente diploma devem ser efectuados regularmente e sem aviso prévio pelas autoridades competentes.

2. No exercício das actividades referidas no número anterior, as autoridades competentes têm livre acesso a todas as zonas e arquivos pertinentes dos estabelecimentos das empresas do sector alimentar.

3. Caso as actividades de inspecção e controlo referidas no número anterior revelarem que não são observados os requisitos do presente regulamento são adoptadas as medidas adequadas pelas autoridades competentes.

Artigo 8º

Autoridades competentes

Sem prejuízo das competências especialmente atribuídas a outras entidades, para efeitos do presente diploma, são autoridades competentes a Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares (ARFA), a Direcção-Geral da Agricultura, Silvicultura e Pecuária (DGASP), a Direcção-Geral das Pescas (DGP), a Direcção-Geral da Saúde (DGS), a Inspeção Geral das Actividades Económicas (IGAE) e os Municípios, no âmbito das respectivas competências.

Artigo 9º

Regime sancionatório

1. As infracções às normas de higiene constantes do presente diploma e do Regulamento anexo constituem contra-ordenações, puníveis pelas entidades fiscalizadoras com coima de 20.000\$0 (vinte mil escudos) e máximo de 500.000\$00 (quinhentos mil escudos) ou de 4.000.000\$00 (quatro milhões de escudos), consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva.

2. Os comportamentos negligentes são puníveis com coima correspondente a metade do montante referido nos números anteriores.

3. A tentativa é punível com coima aplicável à contra-ordenação consumada, especialmente atenuada.

Artigo 10º

Sanções acessórias

1. Consoante a gravidade da contra-ordenação e da culpa do agente, podem ser aplicadas simultaneamente com a coima as seguintes sanções acessórias:

- a) Apreensão dos produtos utilizados na prática das contra-ordenações;
- b) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- c) Privação do direito de participação em arrematações ou concursos públicos que tenham por objecto a empreitada ou a concessão de obras públicas, o fornecimento de bens e serviços, a concessão de serviços públicos e a atribuição de licenças ou alvarás;
- d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;
- e) Interdição do exercício da profissão ou actividade;
- f) Encerramento do estabelecimento; e
- g) Cancelamento de autorizações, licenças e alvarás.

2. As sanções acessórias referidas nas alíneas b) a g) do número anterior têm a duração máxima de 2 (dois) anos, contados a partir do trânsito em julgado da decisão condenatória.

3. Quando seja aplicada a sanção referida nas alíneas f) e g) do n.º 1, a reabertura do estabelecimento e a emissão

ou renovação da licença ou alvará só têm lugar quando se encontrem reunidas as condições legais e regulamentares para o seu normal funcionamento.

Artigo 11º

Defesa da saúde pública

1. Sem prejuízo da aplicação das sanções previstas nos artigos anteriores, quando a violação das regras de higiene for susceptível de comprometer a segurança ou a salubridade dos géneros alimentícios, as autoridades competentes devem tomar as medidas adequadas para fazer cessar tal ilicitude, podendo determinar a retirada ou destruição dos géneros alimentícios ou o encerramento da totalidade ou de parte da empresa por um período determinado.

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

3. Sempre que a conduta do agente seja susceptível de qualificação criminosa, a autoridade sanitária deverá comunicar os factos ao Ministério Público.

Artigo 12º

Admoestação

Quando a reduzida gravidade da infracção e de culpa do agente o justifiquem, pode a entidade competente para a aplicação da coima limitar-se a proferir uma admoestação escrita.

Artigo 13º

Instrução

1. A instrução dos processos pelas contra-ordenações previstas neste diploma compete às entidades e autoridades de fiscalização previstas no artigo 8º.

2. Por razões de coordenação, a entidade ou autoridade que tiver dado início ao processo, deve dar conhecimento desse facto às restantes.

Artigo 14º

Aplicação das sanções e destino das coimas

1. A aplicação das coimas e sanções acessórias previstas no presente diploma compete ao Conselho de Administração da ARFA ou a outras entidades com competências para a fiscalização do disposto no presente diploma.

2. A afectação do produto das coimas cobradas faz-se da seguinte forma:

- a) 10% (dez por cento) para a entidade que levantou o auto;
- b) 10% (dez por cento) para a entidade que instruiu o processo;
- c) 20% (vinte por cento) para a entidade que aplicou a coima;
- d) 60% (sessenta por cento) para os cofres do Estado.

Artigo 15º

Regime supletivo

1. Para todas as matérias não especialmente reguladas no presente diploma são tidas em contas as regras recomendadas internacionalmente em matéria de higiene alimentar, nomeadamente as constantes do *Codex Alimentarius*.

2. No que respeita ao regime sancionatório, em todas as matérias não especialmente reguladas é aplicável o regime jurídico das contra-ordenações instituído pelo Decreto-Legislativo n.º 9/95, de 27 de Outubro.

Artigo 16.º

Normas Transitórias

1. A alteração da Lei n.º 20/VI/2003 de 21 de Abril implica a revogação tácita e automática dos artigos 13º e 14º do presente diploma.

2. O novo regime jurídico determinará a que órgão inspectivo cabe as competências contidas nos artigos 13º e 14º do presente diploma.

3. No que concerne à instrução cabe sempre à entidade reguladora do sector em causa o competente parecer técnico e vinculativo, sob pena de nulidade do referido processo.

Artigo 17º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no prazo de 6 (seis) meses a contar da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros.

José Maria Pereira Neves - Basílio Mosso Ramos - Cristina Isabel Lopes da Silva Monteiro Duarte - Marisa Helena do Nascimento Morais - Fátima Maria Carvalho Fialho - José Maria Fernandes da Veiga

Promulgado em 9 de Julho de 2009

Publique-se.

O Presidente da República, PEDRO VERONA RODRIGUES PIRES

Referendado em 14 de Julho de 2009

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

ANEXO

(A que se refere o número 1 do artigo 1º)**REGULAMENTO SOBRE AS NORMAS GERAIS DE HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS**

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Artigo 1º

Âmbito de aplicação

1. O presente Regulamento visa garantir a higiene dos géneros alimentícios em todas as fases do processo de produção, desde a produção primária até à venda ao consumidor.

2. O disposto no presente regulamento aplica-se ainda à importação e exportação de géneros alimentícios.

CAPÍTULO II

Disposições gerais de higiene aplicáveis à produção primária

Artigo 2º

Produção primária e operações conexas

1. O disposto no presente capítulo aplica-se à produção primária e às seguintes operações conexas:

- a) Transporte, armazenagem e manuseamento de produtos de produção primária produzidos no local de produção, desde que tal não altere substancialmente a sua natureza;
- b) Transporte de animais vivos, sempre que tal seja necessário para alcançar os objectivos do presente regulamento; e
- c) No caso dos produtos de origem vegetal, dos produtos da pesca, operações de transporte para entrega de produtos da produção primária cuja natureza não foi substancialmente alterada, desde o local de produção até ao estabelecimento.

2. Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar, tanto quanto possível, que os produtos da produção primária sejam protegidos de contaminações, atendendo a qualquer transformação que esses produtos sofram posteriormente, devendo adoptar designadamente, medidas para:

- a) Controlar a contaminação pelo ar, pelos solos, pela água, pelos alimentos para animais, pelos fertilizantes, pelos medicamentos veterinários, pelos produtos fitossanitários e biocidas, pela armazenagem, manuseamento e eliminação de resíduos;
- b) Controlar a saúde e o bem-estar dos animais e à fitossanidade que tenham implicações para a saúde humana, incluindo programas de vigilância e controlo das zoonoses e agentes zoonóticos; e
- c) Protecção das fontes de alimentos de matéria fecal e outras fontes de contaminação.

Artigo 3º

Normas de higiene sobre a produção primária de origem animal

Os operadores das empresas do sector alimentar que criem, explorem ou cacem animais, ou produzam produtos da produção primária de origem animal, devem:

- a) Manter limpas todas as instalações utilizadas na produção primária e operações conexas, incluindo as de armazenagem e de manuseamento de alimentos para animais e, se necessário, depois de limpas, desinfectá-las devidamente;
- b) Manter limpos e, se necessário, depois de limpos, desinfectar devidamente os equipamentos, contentores, grades, veículos e navios;
- c) Assegurar a higiene dos animais que vão ser abatidos e, se necessário, dos animais de rendimento;

- d) Utilizar água potável, ou água limpa, sempre que necessário, para prevenir qualquer contaminação;
- e) Assegurar que o pessoal que manuseia os géneros alimentícios esteja de boa saúde e seja devidamente formado em matéria de riscos sanitários;
- f) Prevenir, tanto quanto possível, a contaminação causada por animais e parasitas;
- g) Manusear os resíduos e as substâncias perigosas de modo a prevenir qualquer contaminação;
- h) Evitar a introdução e a propagação de doenças contagiosas transmissíveis ao homem através dos alimentos, incluindo a tomada de medidas de precaução aquando da introdução de novos animais e dando a conhecer às autoridades competentes qualquer surto suspeito dessas doenças;
- i) Ter em conta os resultados de quaisquer análises pertinentes efectuadas em amostras colhidas dos animais ou outras amostras que se possam revestir de importância para a saúde humana; e
- j) Utilizar correctamente aditivos nos alimentos para animais e medicamentos veterinários, tal como exigido pela legislação pertinente.

Artigo 4º

Normas de higiene sobre a produção primária de origem vegetal

Os operadores das empresas do sector alimentar que produzam ou colham produtos vegetais devem tomar as medidas adequadas para:

- a) Manter limpos e, se necessário, depois de limpos, desinfetar devidamente as instalações, equipamentos, contentores, grades, veículos e embarcações;
- b) Assegurar, se necessário, a higiene da produção, do transporte e das condições de armazenagem dos produtos vegetais e biolimpeza desses produtos;
- c) Utilizar água potável, ou água limpa, sempre que necessário para prevenir qualquer contaminação;
- d) Assegurar que o pessoal que manuseia os géneros alimentícios esteja de boa saúde e seja devidamente formado em matéria de riscos sanitários;
- e) Prevenir, tanto quanto possível, a contaminação causada por animais e parasitas;
- f) Manusear os resíduos e as substâncias perigosas de modo a prevenir qualquer contaminação;
- g) Ter em conta os resultados de quaisquer análises pertinentes efectuadas em amostras colhidas das plantas ou outras amostras que se possam revestir de importância para a saúde humana; e
- h) Utilizar correctamente os produtos fitossanitários e biocidas, tal como exigido pela legislação pertinente.

Artigo 5º

Adopção de medidas de reparação adequadas

Os operadores das empresas do sector alimentar devem adoptar as medidas de reparação adequadas quando sejam informados dos problemas identificados durante os controlos oficiais.

Artigo 6º

Manutenção de registos

1. Os operadores das empresas do sector alimentar devem manter e conservar registos das medidas tomadas para controlar os riscos de forma adequada e durante um período apropriado, compatível com a natureza e dimensão da empresa.

2. Os operadores das empresas do sector alimentar devem disponibilizar quaisquer informações relevantes contidas nesses registos à autoridade competente e aos operadores das empresas do sector alimentar receptoras, a seu pedido.

3. Os operadores das empresas do sector alimentar que criem animais ou produzam produtos da produção primária de origem animal devem, em especial, manter registos sobre:

- a) A natureza e origem dos alimentos com que os animais são alimentados;
- b) Os medicamentos veterinários ou outros tratamentos administrados aos animais, data (s) de administração e intervalo(s) de segurança;
- c) A ocorrência de doenças que possam afectar a segurança dos produtos de origem animal;
- d) Os resultados de quaisquer análises de amostras colhidas dos animais ou de outras amostras para efeitos de diagnóstico que se possam revestir de importância para a saúde humana; e
- e) Quaisquer relatórios sobre os controlos efectuados nos animais ou nos produtos de origem animal.

4. Os operadores do sector alimentar que produzam ou colham produtos vegetais devem, em especial, manter registos sobre:

- a) Qualquer utilização de produtos fitossanitários e biocidas;
- b) Qualquer ocorrência de parasitas ou doenças que possam afectar a segurança dos produtos de origem vegetal; e
- c) Os resultados de quaisquer análises pertinentes efectuadas em amostras colhidas das plantas ou outras amostras que se possam revestir de importância para a saúde humana.

CAPÍTULO III

Disposições gerais de higiene aplicáveis às instalações do sector alimentar

Artigo 7º

Instalações alimentares permanentes

1. As instalações alimentares permanentes devem ser mantidas limpas e em boas condições.

2. O disposto no presente artigo não se aplica:

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

3. A disposição relativa à concepção, construção, localização e dimensões das instalações da área alimentar devem:

- a) Permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para a execução higiénica de todas as operações;
- b) Prevenir a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
- c) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo dos parasitas; e
- d) Proporcionar, sempre que necessário, condições adequadas de manuseamento e armazenagem, com capacidade suficiente para manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e concebidas de forma a permitir que estas sejam controladas e registadas.

4. As instalações alimentares permanentes devem possuir:

- a) Instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e com um sistema de esgoto eficaz e equipadas com ventilação natural ou mecânica, não podendo as mesmas comunicar directamente com as salas onde se manipulam os alimentos;
- b) Um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos, equipados com água limpa, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de 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
- 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;

5. As instalações alimentares permanentes devem dispor de luz natural e/ou artificial adequada.

6. Os sistemas de esgoto devem ser adequados ao fim a que se destinam e projectados e construídos de forma

a evitar o risco de contaminação. Se os canais de evacuação forem total ou parcialmente abertos, devem ser concebidos de forma a assegurar que não haja fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas onde sejam manuseados alimentos susceptíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final.

7. As instalações alimentares permanentes devem, sempre que necessário, dispor de vestiários adequados para o pessoal.

8. Os produtos de limpeza e os desinfetantes não devem ser armazenados em áreas onde são manuseados géneros alimentícios.

Artigo 8º

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) Os refeitórios;
- b) As instalações abrangidas pelo artigo 9º.

3. Os pavimentos das instalações referidas no número 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 tal 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.

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 puder 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 número 1 devem ainda existir, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios:

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

Artigo 9º

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, através de animais e de parasitas.

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 desinfeção dos utensílios e equipamento de trabalho;
- c) Meios adequados para a lavagem dos géneros alimentícios;
- d) Um abastecimento adequado de água para consumo humano;
- e) Instalações e equipamentos adequados de armazenamento e eliminação em condições higiénicas de substâncias perigosas ou não comestíveis, quer sejam líquidas ou sólidas; e
- 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; e
- c) Ser construídas em materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos.

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

CAPÍTULO IV

Transporte

Artigo 10º

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 desinfeção 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 devem reduzir ao mínimo o risco de contaminação.

4. 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.

Artigo 11º

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 12.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 devem, 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, deve-se proceder a uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação.

CAPÍTULO V**Equipamentos**

Artigo 13.º

Requisitos gerais

1. Todos os materiais, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem:

- a) Estar efectivamente limpos e sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, desinfectados, com a frequência necessária para evitar qualquer risco de contaminação;
- b) Ser 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; e
- c) Instalados de modo a permitir a limpeza adequada da área circundante.

2. Sempre que necessário, o equipamento deve conter dispositivos de controlo capazes de assegurar o cumprimento dos objectivos do presente regulamento.

3. Sempre que devam ser utilizados aditivos químicos para prevenir a corrosão de equipamento e de contentores, deverão ser seguidas as boas práticas de aplicação.

CAPÍTULO VI**Resíduos alimentares e abastecimento de água**

Artigo 14.º

Resíduos alimentares

1. Deve ser evitada a acumulação de resíduos alimentares, subprodutos não comestíveis ou outros resíduos nos locais onde se encontrem alimentos, devendo ser retirados o mais depressa possível desses locais.

2. Os resíduos alimentares subprodutos não comestíveis 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 resíduos.

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.

6. Os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, o qual deve ser mantido em bom estado de funcionamento.

7. Todos os tubos de escoamento, incluindo o sistema de esgoto, devem ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e devem ser construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

Artigo 15.º

Abastecimento de água

1. A água utilizada no abastecimento deve corresponder às características de qualidade da água para consumo humano constantes da lei, ser suficiente e permitir uma utilização que garanta a não contaminação dos géneros alimentícios.

2. Para os produtos da pesca inteiros pode ser utilizada água limpa.

3. Para os moluscos bivalves vivos, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos pode ser utilizada água do mar limpa ou água limpa para a lavagem externa.

4. Nos casos em que seja utilizada água limpa para a lavagem externa devem existir instalações adequadas para o seu fornecimento.

5. Quando for utilizada água não potável, por exemplo, no combate a incêndios, para a produção de vapor, para a refrigeração ou outros objectivos similares, a água deve circular em sistemas separados, devidamente identificados, não devendo ter qualquer ligação com os sistemas de água potável, nem possibilidade de refluxo para esses sistemas.

6. A água reciclada utilizada na transformação, ou como ingrediente, não deve acarretar um risco de contaminação, devendo obedecer aos mesmos padrões que a água potável, a não ser que a autoridade competente tenha garantias de que a qualidade da água não pode afectar a integridade do género alimentício na sua forma final.

7. O gelo que entre em contacto com alimentos ou que possa contaminar os alimentos deve ser fabricado com água potável ou, quando utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa.

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

9. O vapor utilizado em contacto directo com os alimentos não deve conter substâncias que representem um risco para a saúde ou que possam contaminá-los.

10. Quando o tratamento térmico for aplicado a géneros alimentícios em recipientes hermeticamente fechados, deve assegurar-se que a água utilizada para o arrefecimento dos recipientes após o tratamento térmico não constitui uma fonte de contaminação para o género alimentício.

CAPÍTULO VII**Controlo de pragas**

Artigo 16.º

Medidas de prevenção de pragas

As boas práticas de higiene devem ser empregues de forma a evitar a criação de um ambiente favorável ao desenvolvimento das pragas, designadamente:

- a) Os edifícios devem ser mantidos em bom estado, as áreas interiores e exteriores dos mesmos

devem ser mantidas limpas e em condições de impedir o acesso de pragas e eliminar potenciais locais de proliferação;

- b) Os orifícios, drenos e outros locais por onde as pragas possam entrar devem ser mantidos fechados;
- c) Os animais devem, sempre que possível, ser excluídos dos terrenos de fábricas e de instalações de processamento de alimentos;
- d) As potenciais fontes de alimento devem ser armazenadas em contentores à prova de pragas e/ou empilhadas acima do chão, longe das paredes e quando seja adequado, os resíduos devem ser armazenados em contentores cobertos e à prova de pragas;
- e) Os estabelecimentos e áreas adjacentes devem ser examinados regularmente para avaliação de potencial infestação.

Artigo 17º

Erradicação de pragas

1. As infestações por pragas devem ser enfrentadas imediatamente e de forma a não afectar negativamente a segurança ou a adequação dos alimentos.

2. O tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos deve ser efectuado sem prejudicar a segurança ou a adequação dos alimentos.

CAPÍTULO VIII

Pessoal

Artigo 18º

Higiene pessoal

1. Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manipulados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal, devendo, nomeadamente, usar vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira protecção.

2. 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 pode trabalhar em locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar directa ou indirectamente os alimentos com microrganismos patogénicos.

3. O pessoal referido no número anterior deve dar conhecimento da situação aos superiores hierárquicos ou responsáveis pela empresa, devendo estes tomar as medidas adequadas e imediatas no sentido de evitar que esse pessoal labore nos locais onde se manipulem géneros alimentícios.

Artigo 19º

Formação

Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que:

- a) O pessoal que manuseia os alimentos seja supervisionado e disponha de instrução e/ou

formação adequadas em matéria de higiene dos géneros alimentícios, para o desempenho das suas funções;

- b) Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do processo de autocontrolo, referido no n.º 2 do artigo 5º do diploma que aprova o presente regulamento ou pela aplicação das orientações pertinentes tenham recebido formação adequada na aplicação dos princípios HACCP.

CAPÍTULO IX

Géneros alimentícios

Artigo 20º

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 21º

Alimentos

1. Os alimentos, em todas as fases da produção, transformação e distribuição, devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados de tal forma que não seja razoável esperar que sejam consumidos nesse estado.

2. Devem ser estabelecidos procedimentos adequados para controlar os parasitas e para prevenir que animais nocivos tenham acesso a locais onde os alimentos são preparados, manuseados ou armazenados

Artigo 22º

Acondicionamento e embalagem dos géneros alimentícios

1. Os materiais de acondicionamento e embalagem dos géneros alimentícios não devem constituir fonte de contaminação, devendo ser armazenados por forma a não ficarem expostos a riscos de contaminação.

2. As operações de acondicionamento e embalagem devem ser executadas de forma a evitar a contaminação dos produtos, devendo-se, nomeadamente, no caso de recipientes metálicos ou de vidro, verificar-se a sua integridade e limpeza antes do enchimento.

3. Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizados para os géneros alimentícios devem ser fáceis de limpar e, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentícios, fáceis de desinfectar.

Artigo 23º

Modo de conservação e armazenagem

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. As empresas do sector alimentar que fabriquem, manuseiem e acondicionem géneros alimentícios transformados devem dispor de instalações com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente.

4. Quando se destinarem a ser conservados ou servidos frios, os géneros alimentícios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase de transformação pelo calor, ou após a fase final de preparação, se a transformação pelo calor não for utilizada, até atingirem uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde.

5. A descongelação dos géneros alimentícios deve ser efectuada de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas nos alimentos, devendo os alimentos, durante esse processo serem submetidos a temperaturas das quais não resulte um risco para a saúde.

6. Os líquidos de escorrimento resultantes da descongelação devem ser drenados de forma adequada caso apresentem um risco para a saúde.

7. Os alimentos, depois da descongelação, devem ser manuseados de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas.

8. 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.

Artigo 24º

Tratamento térmico

1. As normas previstas no presente artigo somente se aplicam aos casos de alimentos colocados no mercado em recipientes hermeticamente fechados.

2. Qualquer processo de tratamento térmico utilizado para transformar um produto não transformado ou para outra transformação de um produto transformado deve:

- a) Fazer subir a temperatura de todas as partes do produto tratado até uma determinada temperatura durante um determinado período de tempo; e
- b) Impedir o produto de ser contaminado durante o processo.

3. Por forma a assegurar que o processo atinja os objectivos pretendidos, devem ser controlados regularmente os principais parâmetros pertinentes, em especial, a temperatura, a pressão, a hermeticidade e a microbiologia, nomeadamente através da utilização de dispositivos automáticos.

4. O processo utilizado deve obedecer a uma norma internacionalmente reconhecida designadamente, pasteurização, ultrapasteurização ou esterilização.

O Primeiro-Ministro, *José Maria Pereira Neves*

Decreto-Lei n.º 26/2009

de 20 de Julho

Considerando a necessidade de estímulos ao desenvolvimento do sector da imobiliária turística, na situação actual de crise global, o facto de o regime especial instituído e a utilização das novas tecnologias propiciarem, a curto/médio prazo, a redução dos custos operacionais na prestação do serviço público, e ainda, que o sistema actual de custas devidas pela prática de actos do registo predial e do notariado no âmbito de transmissões de imóveis e actos jurídicos conexos estruturado no antigo modelo «*ad valorem*», se mostra desfasado das possibilidades de contribuição dos utentes;

Em forma de aditamento ao Decreto-Lei n.º 7/2009, de 9 de Fevereiro, consagra-se pelo presente diploma uma redução nas custas devidas pela prática dos actos, contratos e registos no seu âmbito, até que com base em princípios e critérios tecnicamente melhor ajustados se venha a proceder à revisão do método de determinação e contributivo em apreço.

Aproveita-se ainda para proceder à pontual rectificação do mencionado diploma.

Assim,

No uso da faculdade conferida pela alínea a) do n.º 2 do artigo 203º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1º

Aditamento

É aditado ao Decreto-Lei n.º 7/2009, de 9 de Fevereiro, um artigo 8º-A, com a seguinte redacção:

“Artigo 8º-A

Custas

As custas devidas pela prática dos actos, contratos e os registos no âmbito do presente diploma sofrem uma redução de 20% (vinte por cento).”

Artigo 2º

Rectificação

O artigo 19º do Decreto-Lei n.º 7/2009, de 9 de Fevereiro, passa a ter a seguinte redacção:

“Artigo 19º

[...]

1. [...]

c) Número 2 do Artigo 174º.”