



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO



MANUAL DO AGENTE ECONÓMICO

MÓDULO VI

COMÉRCIO

ÍNDICE

1.	APRESENTAÇÃO E PROMULGAÇÃO DO MANUAL.....	6
2.	CONTEXTUALIZAÇÃO, OBJECTIVOS, ORGANIZAÇÃO E UTILIZAÇÃO DO MANUAL DO INSPECTOR	7
3.	ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DA INAE	8
3.1.	Legislação que regula a INAE e a Actividade Inspectiva em Moçambique	8
3.2.	Estrutura Orgânica da INAE	8
3.3.	Requisitos Funcionais da INAE	11
4.	A ACTIVIDADE INSPECTIVA NOS DIFERENTES SECTORES.....	13
4.1.	O papel do Agente Económico na Actividade Inspectiva	13
4.2.	A Atitude do Agente Económico perante as visitas de Inspeção	13
4.3.	Requisitos Legislativos e Normativos Transversais às diversas Operações Económicas	14
4.4.	Gestão da Não Conformidade na sequência de Acções Inspectivas	17
	REGISTO DE ALTERAÇÃO DO MANUAL	18



INSPECÇÃO POR ÁREA DE OPERAÇÃO DO AGENTE ECONÓMICO

MÓDULO I - CULTURA

1.DEFINIÇÃO DAS ACTIVIDADES INCLUÍDAS NA ÁREA DE CULTURA

Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações de Cultura

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área da Cultura

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações Económicas da Cultura

MÓDULO II – DESPORTO

2.DEFINIÇÃO DAS ACTIVIDADES INCLUÍDAS NA ÁREA DE DESPORTO

Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações de Desporto

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área do Desporto

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações Económicas do Desporto

MÓDULO III – EDUCAÇÃO

3.DEFINIÇÃO DAS ACTIVIDADES INCLUÍDAS NA ÁREA DE EDUCAÇÃO

Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações de Educação

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área da Educação

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações Económicas da Educação

MÓDULO IV – ENERGIA

4.DEFINIÇÃO DAS ACTIVIDADES INCLUÍDAS NA ÁREA DE ENERGIA

Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações de Energia

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área de Energia

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações Económicas de Energia

MÓDULO V – INDÚSTRIA

5.DEFINIÇÃO DAS ACTIVIDADES INCLUÍDAS NA ÁREA DA INDÚSTRIA

Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações da Indústria

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área da Indústria

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações Económicas da Indústria

MÓDULO VI – COMÉRCIO

6.DEFINIÇÃO DAS ACTIVIDADES INCLUÍDAS NA ÁREA DO COMÉRCIO

Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações de Comércio

Legislação Geral Comércio

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área do Comércio Geral

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações Económicas do Comércio Geral

Legislação Comércio Alimentar

Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações de Comércio (alimentar)

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área do Comércio (alimentar)

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações Económicas de Comércio (alimentar)

MÓDULO VII – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E CONSULTORIA

7.DEFINIÇÃO DAS ACTIVIDADES INCLUÍDAS NA ÁREA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E CONSULTORIA

PUBLICIDADE



Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações de Prestação De Serviços de Publicidade

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área da Publicidade

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações Económicas de Prestação de Serviços de Publicidade

ACTIVIDADES POSTAIS INDEPENDENTES DOS CORREIOS NACIONAIS

Requisitos Legislativos e Normativos para Actividades Postais Independentes dos Correios Nacionais

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área de Actividades Postais Independentes dos Correios Nacionais

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade das Actividades Postais Independentes dos Correios Nacionais

ACTIVIDADES DE CONSTRUÇÃO, VENDA E TRANSMISSÃO DE CASA

Requisitos Legislativos e Normativos para Actividades de Construção, Venda e Transmissão de Casa

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área de Actividades de Construção, Venda e Transmissão de Casa

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade das Actividades de Construção, Venda e Transmissão de Casa

AGÊNCIAS DE EMPREGO

Requisitos Legislativos e Normativos para Agências de Emprego

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área de Agências de Emprego

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade para Agências de Emprego

EMPRESAS DE SEGURANÇA PRIVADA

Requisitos Legislativos e Normativos para Empresas de Segurança Privada

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área de Empresas de Segurança Privada

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade para Empresas de Segurança Privada

ACTIVIDADES JURÍDICAS E CONTABILIDADE

Requisitos Legislativos e Normativos para Actividades Jurídicas e Contabilidade

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área de Actividades Jurídicas e Contabilidade

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade para Actividades Jurídicas e Contabilidade

SEGURADORAS

Requisitos Legislativos e Normativos para Seguradoras

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área das Seguradoras

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade para Seguradoras

SERVIÇOS FINANCEIROS

Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações de Prestação De Serviços Financeiros

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área de Prestação de Serviços Financeiros

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações Económicas de Prestação de Serviços Financeiros

TRANSMISSÃO AUDIOVISUAL

Requisitos Legislativos e Normativos para Transmissão Audiovisual



Check List da Inspeção nas operações Económicas na área de Prestação de Serviços de Transmissão Audiovisual

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade para Transmissão Audiovisual

MÓDULO VIII – TRANSPORTES

8.DEFINIÇÃO DAS ACTIVIDADES INCLUÍDAS NA ÁREA DE TRANSPORTES

Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações de Transporte

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área dos Transportes

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações Económicas de Transporte

MÓDULO IX – AMBIENTE

9.DEFINIÇÃO DAS ACTIVIDADES INCLUÍDAS NA ÁREA DO AMBIENTE

Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações de Ambiente

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área de Ambiente

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações Económicas de Ambiente

MÓDULO X – SEGURANÇA NO TRABALHO

10.DEFINIÇÃO DAS ACTIVIDADES INCLUÍDAS NA ÁREA DE SEGURANÇA NO TRABALHO

Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações de Segurança no Trabalho

Check List da Inspeção nas operações Segurança no Trabalho

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações de Segurança no Trabalho

MÓDULO XI – TURISMO

11.DEFINIÇÃO DAS ACTIVIDADES INCLUÍDAS NA ÁREA DE TURISMO

Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações de Turismo

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área de Turismo

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações de Turismo

MÓDULO XII – SAÚDE

12.DEFINIÇÃO DAS ACTIVIDADES INCLUÍDAS NA ÁREA DA SAÚDE

Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações Da Saúde

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área da Saúde

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações da Saúde

MÓDULO XIII – TABACO

13.DEFINIÇÃO DAS ACTIVIDADES INCLUÍDAS NA ÁREA DE TABACO

Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações De Tabaco

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área de Tabaco

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações de Tabaco

MÓDULO XIV – CONSTRUÇÃO

14.DEFINIÇÃO DAS ACTIVIDADES INCLUÍDAS NA ÁREA DE CONSTRUÇÃO

Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações De Construção

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área de Construção

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações de Construção

MÓDULO XV – JOGOS

15.DEFINIÇÃO DAS ACTIVIDADES INCLUÍDAS NA ÁREA DE JOGOS

Requisitos Legislativos e Normativos para as Operações De Jogos

Check List da Inspeção nas operações Económicas na área de Jogos

Sanções aplicáveis e Gestão da Não Conformidade nas operações de Jogos



1. APRESENTAÇÃO E PROMULGAÇÃO DO MANUAL

O/A (Cargo da Pessoa que promulga o Manual), representante da (nome da Entidade), pela presente declaração, promulga esta edição do Manual do Inspector, manual este que tem como objectivo apoiar o Agente Económico a identificar a legislação aplicável ao seu sector de negócio e posteriormente implementar para que melhor preste os serviços e produtos a que se propõe e que não fique sujeito a sanções e multas aquando das actividades inspectivas realizadas pela Inspeção Nacional de Actividades Económicas.

Este manual deverá ser actualizado sempre que se verifique a alteração e/ou produção de nova legislação aplicável aos sectores abrangidos pelo mandato da INAE.

Maputo, Junho de 2018



2. CONTEXTUALIZAÇÃO, OBJECTIVOS, ORGANIZAÇÃO E UTILIZAÇÃO DO MANUAL DO INSPECTOR

Este manual surgiu no contexto da necessidade de ter um documento que apoie tanto a INAE na condução das inspecções que fazem parte das actividades para as quais se encontra mandatada, como para guiar o Agente Económico na implementação dos requisitos aos quais se encontra legalmente sujeito.

Tem como objectivo dar a conhecer ao Agente Económico a legislação aplicável e consequentemente harmonizar o entendimento sobre os requisitos que a INAE tem como referência nas suas actividades inspectivas e o que os agentes económicos devem cumprir no âmbito do desempenhar das suas actividades.

O documento encontra-se estruturado e dividido pelas seguintes áreas: legislação transversal aplicável a todos os sectores, legislação específica dos sectores que fazem parte do âmbito de actuação da INAE, checklist com os requisitos aplicáveis que constam tanto na legislação transversal como na legislação geral e que servem como referência aquando da realização das inspecções da INAE, sanções aplicáveis em situação de incumprimento dos requisitos aplicáveis e proposta de documento para registo, tratamento e monitorização das constatações encontradas.

A consulta deste manual deverá iniciar com uma consulta à legislação aplicável (tanto a transversal como a específica) dado que outros requisitos se poderão aplicar, fora do âmbito de actuação da INAE.

Posteriormente encontrar-se-ão as diversas checklist (listas de verificação) que apresentam os requisitos aplicáveis aos vários sectores e que serão objecto de inspecção por parte da INAE. Caso sejam detectadas não-conformidades no cumprimento dos requisitos aplicáveis, tanto a INAE como o Agente Económico poderão utilizar as fichas de não-conformidade para registo, tratamento e monitorização das acções a serem implementadas com vista à resolução das situações detectadas.

Espera-se que este Manual/Manual ajude a harmonizar o entendimento sobre a legislação aplicável aos diversos sectores, facilite a sua disseminação e implementação, permitindo que Moçambique possa beneficiar de produtos e serviços mais justos, com melhor qualidade, que garantam maior confiança a todos os utilizadores e que tornem o país mais competitivo.

A consulta dos documentos acima mencionados e do presente manual/manual não dispensa a consulta e confirmação da legislação em vigor. Os utilizadores deste documento deverão ter em atenção que este manual/manual foi criado tendo em consideração a legislação em vigor no momento da sua elaboração. Qualquer revisão à legislação aplicável não se reflecte neste documento, mas apenas nas revisões seguintes.

3. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DA INAE

3.1. Legislação que regula a INAE e a Actividade Inspectiva em Moçambique

Documento	Descrição
Decreto 43/2017	Revisão do Decreto 46/2009, que cria a INAE

3.2. Estrutura Orgânica da INAE

A Inspeção Nacional de Actividades Económicas (INAE) é uma instituição pública, dotada de personalidade jurídica e autonomia administrativa e financeira. Foi criada pelo Decreto nº 46/2009 de 19 de Agosto, tendo sido revisto pelo Decreto 43/2017 que redefine e clarifica as suas actuais competências e tutela, ajustando assim o papel da INAE à realidade do país na área económica.

A INAE é tutelada sectorialmente pelo Ministro que superintende a área da Indústria e Comércio.

Com a aprovação do Decreto nº 43/2017, verificou-se a necessidade de se proceder à revisão do Estatuto Orgânico da INAE de modo a acomodar as matérias previstas no respectivo decreto, com o objectivo de melhorar o funcionamento e desempenho da INAE face aos desafios impostos pela conjuntura actual.

Fazem parte das competências da INAE:

- a) Fiscalizar todos os locais onde se proceda a qualquer actividade industrial, comercial ou prestação de serviços, designadamente de produtos acabados e/ou intermédios, armazéns, escritórios, cargas transportadas ou em trânsito no território nacional, entrepostos frigoríficos, empreendimentos turísticos, agências de viagens e agentes de turismo, estabelecimento de restauração e bebidas e salas de danças, empresas de animação turística, estabelecimento de bebidas, cantinas, refeitórios, armazéns portuários e terminais de cargas, recintos de diversão, estabelecimentos de produção e realização de espectáculos desportivos e/ou recreativos, estabelecimentos de produção desportivas e de publicidade;
- b) Promover acções de natureza preventiva em matéria de infracções contra qualidade, genuinidade, composição, aditivos alimentares e outras substâncias e de rotulagens dos géneros alimentícios para consumo humano e dos alimentos para animais;
- c) Fiscalizar a legalidade do exercício da actividade de abate, preparação, tratamento e armazenamento de produtos de origem animal;
- d) Fiscalizar em coordenação com outros organismos competentes, a oferta de produtos e serviços, prevenir acções de açambarcamento em bens considerados essenciais ao abastecimento;
- e) Fiscalizar a legalidade da exploração da energia em instalações eléctricas e em postos de abastecimento de combustíveis;
- f) Fiscalizar a conservação e venda dos produtos de pesca no mercado nacional;
- g) Aplicar multas por infracções diversas nos termos da legislação aplicável;



- h) Proceder ao encerramento de actividades económicas ilegais;
- i) Promover, junto dos interessados, acções de divulgação da legislação sobre o exercício das actividades económicas cuja fiscalização lhe esteja atribuída;
- j) Fiscalizar a legalidade dos direitos da propriedade industrial, direitos de autor e conexos;
- k) Fiscalizar os espectáculos e divertimentos públicos;
- l) Promover e realizar, em articulação com as outras entidades de apoio empresarial, acções de divulgação da legislação e boas práticas do exercício das actividades económicas;
- m) Fiscalizar as operações do comércio externo;
- n) Verificar pelo cumprimento das leis, regulamentos, despachos e demais normas que disciplinam a actividade económica;
- o) Estabelecer relações com organismos similares e afins, nacionais ou estrangeiros.
- p) Realizar quaisquer outras actividades que lhe sejam incumbidas por lei.

A INAE é constituída pelos seguintes órgãos:

a) Conselho Consultivo;

O Conselho Consultivo é o órgão de consulta convocado e dirigido pelo Inspector-geral, responsável pela avaliação e coordenação da acção da INAE a nível nacional. As funções e composição do Conselho Consultivo encontram-se anexadas a este manual (Anexo1 – Estatutos da INAE).

b) Conselho de Direcção;

O Conselho de Direcção é o órgão de direcção-geral, cabendo-lhe pronunciar-se sobre matérias inerentes às actividades da INAE e presidido pelo Inspector-Geral. As funções e composição do Conselho de Direcção encontram-se anexadas a este manual (Anexo1 – Estatutos da INAE).

c) Conselho Técnico

O Conselho Técnico é um órgão de natureza técnica de aconselhamento e apoio ao Inspector Geral, convocado e dirigido pelo Inspector-Geral. As funções e composição do Conselho Técnico encontram-se anexadas a este manual (Anexo1 – Estatutos da INAE).

A INAE apresenta a seguinte estrutura:

a) Direcção;

A INAE é dirigida por um Inspector-geral coadjuvado por um Inspector-geral adjunto, ambos pelo Primeiro-Ministro, sob proposta do Ministro que superintende a área da Indústria e Comércio.

b) Direcção de Operações de Pesquisa e Inteligência Económica (DOPIE)

Esta Direcção tem como funções, entre outras, definir as acções estratégicas para melhor implementação das linhas de investigação e inteligência da INAE. Igualmente, deve operacionalizar parcerias com instituições congéneres e com individualidades de reconhecido mérito na área de investigação e inteligência.



A DOPIE é composta pelo Departamento de Operações de Pesquisa Económica e pelo Departamento de Operações de Inteligência Económica.

c) Direcção de Operações da Indústria, Comércio, Turismo e Transportes (DOICT)

A DOICT é responsável por elaborar e garantir a execução do PES e do plano de actividades, assim como verificar o cumprimento dos Regulamentos e normas técnicas de segurança, higiene e preservação ambiental das instalações onde proceda actividades.

Fazem parte da DOICT o Departamento de Operações da Indústria e Comércio e pelo Departamento de Operações de Turismo e Transportes.

d) Direcção de Operações da Educação, Cultura; Desporto (DOECD);

A DOECD tem como algumas das suas atribuições garantir a coordenação e operacionalização nas áreas da sua especialização, assim como assegurar a fiscalização dos recintos de diversão, estabelecimento de produção e realização de espectáculos, recintos de produção e comercialização de matérias desportivas.

Da sua estrutura faz parte o Departamento de Educação, Cultura e Desportos.

e) Gabinete Jurídico e Contencioso;

Este gabinete tem como responsabilidade emitir pareceres jurídicos sobre os assuntos relacionados com a actividade da INAE, assim como manter actualizada a base de dados sobre estudos, legislação e outros diplomas relevantes, para as actividades e funcionamento da INAE.

O Gabinete Jurídico e Contencioso é composto pelo Departamento de Contencioso e pelo Departamento de Auditoria Interna.

f) Departamento de Planificação e Cooperação (DPC);

O DPC é responsável por coordenar o processo de planificação da INAE, elaborar com participação das demais unidades orgánicas, a proposta do plano de actividades e orçamento e dos relatórios da INAE, entre outras responsabilidades que assistem este departamento.

Deste departamento fazem parte a Repartição de Planificação e a Repartição de Cooperação.

g) Departamento de Administração e Finanças (DAF);

O DAF tem como função elaborar propostas de orçamento de funcionamento e de investimento bem como respectiva prestação de contas, a serem escrituradas nos respectivos livros de registo. Igualmente fazem das suas funções garantir a segurança, manutenção e utilização correcta das instalações da instituição.

O DAF é composto pela Repartição de Salários e Orçamentos e pela Repartição de Administração e Finanças.

h) Departamento dos Recursos Humanos (DRH);

O Departamento de Recursos Humanos é responsável por elaborar, gerir e manter actualizado o quadro do pessoal da INAE, assegurando a execução de normas de selecção, contratação, progressão e promoção do pessoal. É igualmente responsável por implementar o plano de formação académica e profissional dos funcionários da INAE.



Deste Departamento fazem parte a Repartição de Administração e Gestão do Pessoal e a Repartição de Formação.

i) Departamento de Comunicação, Imagem e Relações Públicas (DCIRP);

Este departamento é responsável por promover e difundir a imagem da INAE, divulgar a informação sobre actividades desenvolvidas pela INAE, no âmbito da fiscalização e inspecção das actividades económicas, entre outras atribuições que fazem parte das suas responsabilidades.

j) Departamento de Aquisições (DA);

O DA é responsável por efectuar o levantamento das necessidades de aquisições em articulação com a unidade orgânica da administração e finanças e desenvolver o respectivo plano anual.

k) Departamento de Tecnologias e Sistemas de Informação (DTSI).

O DTSI tem como atribuições conceber e propor políticas e estratégias para as tecnologias de informação e comunicação da INAE, tendo em vista o incremento e melhoria da qualidade dos serviços prestados, assim como o aumento da eficiência e a racionalização de custos.

As áreas de Saúde e Ambiente pela sua natureza transversal encontram-se intrinsecamente ligadas às actividades das Direcções de Operações.

No anexo I encontra-se o Regulamento Interno da INAE onde se descreve em detalhe todas as atribuições das diversas Direcções, Departamentos e Repartições que fazem parte da INAE.

3.3. Requisitos Funcionais da INAE

A actividade inspectiva

A actividade inspectiva é uma actividade que é exercida de forma educativa, de modo a prestar aos agentes económicos informações e recomendações no sentido de sensibilizá-los sobre a importância do cumprimento dos procedimentos constantes na legislação, regulamentos e normas referentes ao exercício das suas actividades figurando a aplicação da multa como último recurso.

A fiscalização e inspecção do exercício das actividades económicas rege-se pelos princípios da Administração Pública, sendo aplicáveis as normas de funcionamento da Administração Pública, o Código Penal, o Código de Processo Penal e legislação complementar.

Consiste num conjunto de actividades atribuídas a uma entidade inspectora com vista a garantir o cumprimento da legislação e normas obrigatórias referentes às actividades económicas, que resultar de um plano da entidade inspectora, ou também resultar de denúncias, queixas e reclamações apresentadas por terceiros.

A actuação da INAE

Como documentos de referência para a actividade de inspecção, a INAE conta com a legislação sectorial em vigor em Moçambique, com as normas classificadas com carácter obrigatório em Moçambique, bem como com documentos publicados internacionalmente e que tenham sido adoptados por Moçambique, como é o caso do Codex Alimentarius.



Com regularidade a INAE coopera com entidades inspectoras de outros países com o objectivo das partes beneficiarem do intercâmbio de experiências, actualizarem, harmonizarem e melhorarem as suas práticas e abordagens.

Para realizar as actividades de inspecção a nível nacional, a INAE conta com um corpo técnico de inspectores que se encontram divididos pelas direcções apresentadas no organograma acima apresentado. Dada a natureza multisectorial dos sectores que se encontram no âmbito da inspecção, sempre que se justifique necessário complementar as competências e conhecimentos técnico-profissionais, as brigadas da INAE coordenam as actividades com elementos de sectores específicos, nomeadamente elementos do Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar, Ministério da Terra, Ambiente e Desenvolvimento Rural, Ministério da Indústria e Comercio, entre outros.

Os inspectores quando em serviço de inspecção e fiscalização devem estar devidamente identificados através de um cartão de inspector, ou na falta deste, por uma credencial as quais devem especificar os objectivos da acção.

A brigada deve ser constituída no mínimo por dois (2) inspectores, sendo um o chefe, nomeados superiormente.

O chefe da brigada planifica a acção inspectiva e dirige as operações no terreno e deve possuir todo o equipamento necessário, todos os formulários de suporte necessários para a acção inspectiva, nomeadamente:

- a) Ficha do agente Económico
- b) Auto de notificação
- c) Auto de notícia
- d) Auto de cativação
- e) Auto de apreensão
- f) Auto de destruição.

No acto de inspecção a brigada deve consultar e preencher a ficha do Agente Económico, em triplicado cuja original fica com o agente, cópia no processo respectivo estabelecimento e outra no livro do controle

Quando no exercício das suas funções, os inspectores verificarem ou comprovarem infracções às normas referentes ao exercício das actividades económicas levantam os correspondentes autos de notícia que devem ser assinados por todos os membros da brigada, e pelo infractor.



4. A ACTIVIDADE INSPECTIVA NOS DIFERENTES SECTORES

4.1. O papel do Agente Económico na Actividade Inspectiva

Como referido anteriormente, a actividade inspectiva é uma actividade que é exercida de forma educativa, de modo a prestar aos agentes económicos informações e recomendações no sentido de sensibilizá-los sobre a importância do cumprimento dos procedimentos constantes na legislação, regulamentos e normas referentes ao exercício das suas actividades.

Compete ao agente económico manter-se informado e actualizado sobre as matérias que dizem respeito à actividade que desempenha.

O agente económico tem igualmente o dever de assegurar os recursos necessários para dar cumprimento à legislação, regulamentos e normas aplicáveis para que, de forma preventiva, seja um agente económico que garanta a qualidade dos produtos e serviços prestados ao consumidor.

A eficácia da actividade inspectiva depende também da colaboração apresentada pelo agente económico, sendo que este tem a obrigação de facilitar ou proporcionar o acesso e fornecer todos os elementos de informação necessários à prossecução das suas atribuições e competências.

Deve ser assegurado aos inspectores, desde que devidamente identificados e no exercício das suas funções:

- a) Livre acesso aos locais de fiscalização e inspecção, bem como de permanência neles, pelo tempo necessário à missão específica;
- b) Facilidades inerentes a realização da acção de fiscalização e inspecção;
- c) O fornecimento de documentos e informações em poder da entidade inspecionada;
- d) O agente económico deve denunciar qualquer tentativa de corrupção feita por qualquer integrante da brigada Inspectiva ao Gabinete Central de Combate à Corrupção ou ao superior hierárquico da entidade fiscalizadora.

A recusa no fornecimento de quaisquer informações ou elementos solicitados pelo inspector, bem como falta injustificada da devida colaboração por parte do agente económico a inspecionar, tentativa de suborno ou corrupção constitui infracção punível nos termos da legislação aplicável, sendo objecto de participação imediata ao Ministério Público.

Caso seja multado ou sofra alguma sanção com a qual não concorde, tem a opção de apresentar uma reclamação e/ou um recurso.

4.2. A Atitude do Agente Económico perante as visitas de Inspeção

Aconselha-se que na presença de um Inspector, as seguintes regras de comportamento sejam adoptadas:

- Assegure-se de que o(s) elemento(s) que visita(m) a exploração é(são) inspector(es) devidamente autorizado(s)/credenciado(s) para o efeito;
- Disponibilize a documentação e informação que lhe são solicitadas, demonstrando espírito de cooperação e respeito pelo Inspector. Lembre-se que o Inspector não é



um inimigo, mas sim alguém mandatado pelo Estado para verificar o bom cumprimento das leis/normas em vigor;

- Procure compreender quais as não conformidades que foram detectadas e como deverá actuar para a sua correcção. Se tem dúvidas, insista no seu esclarecimento. Antes de abandonarem o local inspeccionado, os inspectores devem sempre, comunicar o termo da missão ao responsável do estabelecimento ou empresa ou o seu representante e informar sobre as constatações e recomendações mediante o preenchimento da ficha do agente económica;
- Em momento algum procure corromper o Inspector ou aceitar qualquer proposta de corrupção – estará a contribuir para a corrupção do sistema e poderá sofrer severas penalidades caso a tentativa de corrupção seja denunciada pelo próprio inspector ou por terceiros;
- Solicite a cópia da ficha do Agente Económico ao Inspector, de modo a garantir que conserva o histórico destas acções na sua exploração e que no futuro o mesmo está disponível para apresentar a outras entidades.

4.3. Requisitos Legislativos e Normativos Transversais às diversas Operações Económicas

Apresentação da Legislação Transversal que Agente e Inspector devem considerar na Inspeção a estas operações.

Área	Documento	Descrição
Legislação e Normas de Saúde, Segurança	Decreto 11/2007	Aprova o Regulamento do Consumo e Comercialização do Tabaco
	Diploma Ministerial 21/2017	Regulamento de fixação de preços de Medicamentos
	Lei nº 12/2017	Lei de medicamento, vacinas e outros produtos biológicos para o uso humano e revoga a Lei nº 4/98, de 14 de Janeiro
	Despacho de 19/06/2017 do Ministério da Saúde	Determina que todos medicamentos importados devem ser sujeitos a uma testagem analítica para a comprovação da qualidade antes do embarque, a fim de garantir que todos os produtos farmacêuticos em circulação no território nacional sejam seguros, eficazes e de boa qualidade
	Despacho de 25 de Abril de 2014	Acesso dos Delegados de Informação Médica aos serviços e estabelecimentos do Serviço Nacional de Saúde
	Decreto 55/2010	Regulamento sobre o Banimento do Amianto e seus Derivados



	Despacho de 23 de Março de 2010	Boas práticas de Importação, Distribuição e Exportação de Medicamentos
	Despacho de 3 de Fevereiro	Registo de Documentos pelo Fabricante de Produto
	Lei 24/2009	Exercício da Medicina Privada
	Decreto 22/99	Regulamento de Registo de Medicamentos
	Decreto 21/99	Regulamento do Exercício da Profissão Farmacêutica
	Lei 26/91	Autoriza a prestação de cuidados de saúde por pessoas singulares ou colectivas de direito privado
	Diploma Ministerial 242/2011	Licenciamento e Atribuição de Alvarás a Farmácias, Drogarias, Ervanárias e Postos de Medicamentos
	Diploma Ministerial 54/2010	Lista de Medicamentos Essenciais
	Decreto 9/92	Regulamento de Prestação de Cuidados de Saúde por Entidades Privadas
	Diploma Ministerial 74/2016	Procedimentos para eliminação de produtos farmacêuticos
	Diploma Ministerial 60/2017	Normas clínicas sobre Aborto Seguro, Cuidados Pós-Aborto
	Decreto 62/2013	Aprova o Regulamento que estabelece o Regime Jurídico de Acidentes de Trabalho e Doenças Profissionais e revoga o Diploma Legislativo nº 1706, de 19 de Outubro de 1957
	Diploma Legislativo 48/73	Aprova o Regulamento Geral de Higiene e Segurança no Trabalho nos Estabelecimentos Industriais
	Lei 23/2007	Lei do Trabalho
	Diploma Ministerial 26/2017	Manual de Procedimentos da Acção Inspectiva, o qual estabelece as linhas de orientação que simplificam, facilitam, harmonizam e sistematizam os procedimentos relativos à actividade inspectiva direccionando rotinas e condutas tornando assim previsível nos destinatários e partes interessadas a actuação dos inspectores de trabalho e uniformizando a sua actuação
	Lei 19/2014	Lei de Protecção da Pessoa, do Trabalhador e do Candidato a Emprego Vivendo com HIV e SIDA
	Decreto 11/2006	Aprova o regulamento para inspecção ambiental



Legislação e Normas Ambiente	Lei nº 20/97	Aprova a Lei do Ambiente
	Decreto 94/2014	Aprova o Regulamento sobre a Gestão de Resíduos Sólidos Urbanos
	Decreto 25/2011	Aprova o regulamento sobre o Processo de Auditoria Ambiental
	Diploma Ministerial 58/2017	Aprova as Normas Complementares para o Licenciamento de Inspectores e Laboratórios Privados de sementes
	Decreto 34/2016	Regulamento sobre o Comércio Internacional de Espécies de Fauna e Flora Silvestre Ameaçados de Extinção
	Diploma Ministerial 16/2017	Actualiza e adequa os modelos para o licenciamento florestal
Legislação e Normas Ambiente	Decreto nº 21/2017	Regime Jurídico de Utilização do Espaço Marítimo Nacional
	Decreto 45/2006	Regulamento para a prevenção da poluição e protecção do ambiente marinho e costeiro
	Decreto 83/2014	Regulamento sobre Gestão de Resíduos Perigosos
	Decreto 24/2008	Aprova o Regulamento sobre a Gestão das Substâncias que Destroem a Camada de Ozono
	Resolução 78/2009	Concernente ao banimento da importação, exportação, produção, comercialização e trânsito de substâncias que destroem a camada de ozono
	Decreto 12/2002	Regulamento da Lei de Florestas e Fauna Bravia
	Lei 10/99	Protecção, conservação e utilização sustentável dos recursos florestais e faunísticos
	Decreto 30/2012	Define os requisitos para a exploração florestal em regime de licença simples e os termos, condições e incentivos para o estabelecimento de plantações florestais e revoga os artigos 16, 18 e 20 do Regulamento da Lei de Florestas e Fauna Bravia, aprovado pelo Decreto 12/2002
	Decreto 18/2004	Regulamento sobre Padrões de Qualidade Ambiental e de Emissão de Efluentes
Decreto 54/2015	Aprova o regulamento sobre o Processo de Avaliação do Impacto Ambiental e revoga os	



		decretos 45/2004, de 29 de Setembro e 42/2008, de 4 de Novembro
	Decreto 2/2016	Altera o Decreto n.º 80/2010, de 31 de Dezembro, que cria a Agência Nacional para Controlo da Qualidade Ambiental e revoga os Decretos n.ºs 5/2003, 6/2003 e 7/2003 ambos de 18 de Fevereiro
Normas Ambiente	Decreto 8/2003	Regulamento sobre gestão de lixos biomédicos
	NM 339: 2011	Resíduos sólidos – Classificação
	NM 596 : 2015	Sacos de plásticos – Requisitos e métodos de ensaio

4.4. Gestão da Não Conformidade na sequência de Acções Inspectivas

Durante a actividade de inspecção, os inspectores verificarão o cumprimento, por parte agentes económicos, dos requisitos legais e normativos. O incumprimento dos requisitos poderá ter diferentes consequências, dependendo da gravidade do incumprimento. Estas consequências tanto poderão ser apenas advertências, como também poderão caracterizar-se, entre outras medidas, pela suspensão ou mesmo encerramento da actividade.

Perante situações de não-conformidade, o agente económico terá a responsabilidade de as resolver nos prazos previstos pela lei. Esta resolução passará por investigar a causa das não-conformidades, proceder à correcção das situações detectadas e definir as acções correctivas no sentido de minimizar ou eliminar as hipóteses de recorrência do constatado.

Estas acções deverão estar registadas constituindo um histórico e evidência do tratamento que as situações detectadas mereceram. O tratamento consiste em identificar aspectos relevantes tais como a causa do incumprimento, a correcção, a acção correctiva, os prazos para resolução da correcção e acções correctiva, os responsáveis por resolver e monitorizar a resolução, os recursos necessários, entre outros aspectos. De modo a facilitar o registo e a identificação destes aspectos relevantes, foi produzido um formulário que se encontra em anexo. Pretende-se que o formulário (ou outro equivalente com a mesma informação) seja adoptado pelo agente económico e que seja usado sempre que sejam detectadas situações de incumprimento, tanto pelos inspectores, como internamente ou por clientes.

Caso o agente económico considere relevante, poderá produzir um procedimento para tratamento de não-conformidades. A vantagem de se produzir um procedimento, é que permite harmonizar pelos colaboradores, a metodologia a seguir em situação de incumprimento assim como a identificação das pessoas que deverão assegurar a resolução das situações identificadas.



REGISTO DE ALTERAÇÃO DO MANUAL

Revisão Nº	Páginas revistas	Alterações efectuadas	Data	Validação	
				Elaborou	Aprovou
0		Desenvolvimento do Manual			



Requisitos Legislativos e Normativos para operações de Comercio

Documento	Descrição
Decreto 39/2017	Aprova o regime jurídico simplificado do licenciamento para o exercício de actividades económicas, que compreende a licença simplificada e a certidão da mera comunicação prévia
Decreto 34/2013	Aprova o regulamento do licenciamento da actividade comercial e revoga o Decreto nº 49/2004, de 17 de novembro
Decreto 27/2016	Aprova o regulamento da Lei do Consumidor
Decreto 2/2008	Estabelece o regime jurídico da simplificação do licenciamento das actividades económicas que pela sua natureza não acarretam impactos negativos para o ambiente, saúde pública, segurança e para a economia em geral
Decreto-Lei 2/2005	Aprova o código comercial
Diploma Ministerial 62/2006	Altera os valores das taxas de licenciamento constantes no anexo III do Diploma Ministerial nº 89/2005, de 28 de Abril de acordo com a tabela constante no anexo único
Diploma Ministerial 89/2005	Fixa os valores das taxas de licenciamento da actividade comercial, da representação comercial estrangeira e do operador do comércio externo, e revoga os Diplomas Ministeriais nº 203/98, de 12 de Novembro, 220/98, de 30 de Dezembro, 175/2000, de 20 de Dezembro e 46/2001, de 7 de março
Lei 22/2009	Aprova Lei de defesa do consumidor
Lei 23/2009	Aprova Lei geral sobre as cooperativas
Decreto-Lei nº 1/2006	Cria o Registo de Entidades Legais e aprova o seu Regulamento, e revoga o Decreto-Lei nº 42 644 e o Decreto nº 42 645, ambos de 14 de Novembro de 1959
Decreto 97/2014	Aprova o Regulamento da Lei da Concorrência
Decreto 37/2014	Estatuto Orgânico da Autoridade Reguladora da Concorrência
Decreto 96/2014	Altera o artigo 39 do Decreto 37/2014
Diploma Ministerial 199/2004	Regulamento da Inspeção do Ministério da Indústria e Comércio e revoga o Diploma Ministerial nº170/88, de 28 de Dezembro
Decreto 69/2013	Regulamento de Parcerias Público-Privadas e Concessões Empresariais de Pequena Dimensão
Lei 10/2013	Lei da Concorrência – Aprova o Regime Jurídico da Concorrência, no exercício das Actividades Económicas
Decreto 16/2012	Regulamento da Lei de Parcerias Público-Privadas, Projectos de Grande Dimensão e Concessões Empresariais
Decreto 44/2011	Estatuto Geral das Micro, Pequenas e Médias Empresas
Resolução 35/99	Adesão de Moçambique ao Tratado de Cooperação em Matéria de Patentes



Resolução 20/97	Registo Internacional das Marcas
Resolução 21/97	Protecção da Propriedade Industrial
Lei 5/98	Lei do Cheque
Lei 3/93	Lei de Investimentos
Carta de 28 de Junho de 1888	Capítulo V do Título II do Livro Segundo, relativo às sociedades cooperativas, e no Livro Terceiro, relativo ao comércio marítimo.
Lei 15/2011	Lei sobre Parcerias Público-Privadas, Projectos de Grande Dimensão e Concessões Empresariais
Decreto 47/2015	Aprova o Código da Propriedade Industrial, abreviadamente designado por CPI
Decreto 47/2011	Regulamento da Obrigatoriedade da Afixação de Preços em Moeda Nacional para Produtos e Serviços
Diploma Ministerial 89/2005	Fixa os valores das taxas de licenciamento da actividade comercial, da representação comercial estrangeira e do operador do comércio externo, e revoga os Diplomas Ministeriais nº 203/98, de 12 de Novembro, 220/98, de 30 de Dezembro, 175/2000, de 20 de Dezembro e 46/2001, de 7 de março
Diploma Ministerial 79/2015	Aprova as taxas devidas pelos procedimentos realizados perante a Autoridade Reguladora da Concorrência

1 – Identificação da Pessoa Individual / Colectiva

Nome/ Designação Social:		
Contacto telefone:		
Contacto email:		
Endereço:		
Actividade a Inspeccionar	Licenciamento	
	Comércio	
	Informação	
	Publicidade	
	Propriedade Industrial	
	Rotulagem de Produtos pré-embalados	



2 – Identificação do Representante do Estabelecimento
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Observações:

Requisito	Não aplicável	Não	Sim	Nº
Decreto 39/2017 - Aprova o regime jurídico simplificado do licenciamento para o exercício de actividades económicas, que compreende a licença simplificada e a certidão da mera comunicação prévia				
A avaliação de impacto ambiental sujeita-se na categoria C a fabricação de outras obras de madeira, de cestaria e de espartaria; indústria de cortiça e subclasses 16299, classe 1629, grupo 162, Divisão 16, Secção C da CAE?				
Artigo 16 – Obrigações da Licença do Titular				
Comunicou a alteração do domicílio?				
Dispõe de equipamento ou instrumento adequado a actividade?				
Assegura as condições de higiene e sanidade?				
Cumprir com as normas de rotulagem e prazos de consumo nas embalagens dos produtos?				
Fixa e afixa os preços em moeda nacional?				
Afixa a caixa de reclamações?				
Apresenta as dimensões e áreas mínimas e o critério mínimo de classificação, para aluguer de quarto para fins turísticos e alojamento particular para os fins turísticos?				
Usa frases publicitárias ou desenho que podem iludir a boa-fé ou induzir em erro os compradores e ou consumidores, quanto à natureza, conteúdo ou qualidade do produto?				
Observa as normas de contratação de trabalhadores nacionais e estrangeiros?				
Observa norma de segurança e contra incêndios?				



Colabora com todas instituições públicas para o melhor desempenho de actividade?				
Cumprе com as obrigações fiscais e segurança social?				
Fabrica, embala, manipula, armazena ou vende produtos e ou substâncias que sejam proibidos por lei?				
Cumprе com a legislação específica do ramo da actividade?				
Decreto 34/2013 - Aprova o regulamento do licenciamento da actividade comercial e revoga o Decreto nº 49/2004, de 17 de novembro				
Possui licença para exercício de comercio a grosso e/ou de comércio a retalho e/ou de prestação de serviço?				
Verifica-se a necessidade de representação comercial estrangeira (quando aplicável)?				
Possui o registo e cartão de importador (quando aplicável)?				
Possui o registo e cartão de exportador (quando aplicável)?				
Possui o registo e cartão de operador de comércio externo?				
Cumprе com as condições e requisitos legais de laboração, segurança, higiene, saúde e segurança públicas, meio ambiente e de ordenamento do território?				
O período de funcionamento do estabelecimento tem sido observado de acordo com o constante no horário de trabalho aprovado?				
É mantida em arquivo a documentação pertinente à constituição e registo da entidade legal, bem como à propriedade ou locação do estabelecimento comercial?				
A entidade colaborou com a autoridade licenciadora, comissão de vistoria e órgão de fiscalização, prestando a informação e dados solicitados?				
O titular da licença, com uma antecedência mínima de dez dias úteis, comunicou à autoridade licenciadora:				
A alteração de dados da licença: da firma e sede do titular da licença, incluindo o trespasse, do objecto do pacto social, de alterações ao imóvel a onde funciona o estabelecimento e do mandatário, no caso das representações comerciais estrangeiras (quando aplicável)?				
O encerramento temporário e definitivo de quaisquer dos seus estabelecimentos e a suspensão de actividades?				
A alteração do período de funcionamento?				
Decreto 27/2016 - Regulamento da Lei de Defesa do Consumidor				
Artigo 4 - Informação obrigatória				
Cada produto contém e expresso em língua portuguesa:				
Rótulo ou etiqueta com informação sobre prováveis riscos do seu uso?				



O Preço encontra-se expresso em moeda nacional?				
O fornecedor de bens ou prestador de serviços possui um livro de reclamações disponível para o consumidor e uma linha do cliente para o atendimento de reclamações?				
No fornecimento de produtos ou prestação de serviços que envolva outorga de crédito ou concessão de financiamento ao consumidor, o fornecedor deve, entre outros requisitos, informar, prévia e adequadamente, sobre: Preço do produto ou serviço em moeda corrente nacional?				
Montante dos juros de mora e da taxa efectiva anual de juros?				
Acréscimos legalmente previstos?				
Número e periodicidade das prestações?				
Soma total a pagar, com e sem financiamento?				
As multas decorrentes do incumprimento de obrigação no seu termo são superiores a dois por cento do valor da prestação?				
É assegurada ao consumidor a liquidação antecipada do débito, total ou parcialmente, mediante redução proporcional dos juros e demais acréscimos?				
Artigo 5 - Perigosidade dos produtos ou serviços				
Verifica-se que o fornecedor de produtos ou serviços potencialmente nocivos ou perigosos à saúde ou segurança pública informa, de maneira ostensiva e adequada, a respeito da sua nocividade ou perigosidade, sem prejuízo da adopção de outras medidas cabíveis em cada caso concreto?				
Artigo 6 - Garantias do consumidor				
O fornecedor de bens móveis não alimentícios e oferece uma garantia de bom funcionamento do bem adquirido, por período não inferior a um ano, a partir da data de aquisição?				
Verifica-se que o fornecedor de bens imóveis oferece uma garantia mínima de cinco anos, para bens imóveis, contados a partir da data de aquisição, comprovado por contrato e, ou fatura?				
Artigo 7 - Defeitos do produto				
O fabricante, comerciante, vendedor, produtor, construtor e importador responde, independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores?				



<i>(Por defeitos decorrentes de projecto, fabricação, construção, montagem, fórmulas, manipulação, apresentação dos seus produtos, bem como por falta de informação ou informação deficiente e viciação sobre a sua utilização e riscos.)</i>				
O produto o reúne os requisitos de qualidade e segurança, nomeadamente: Apresentação? Falta de informações em língua portuguesa sobre as características do produto? ou				
Prazo de validade?				
Prazo de garantia?				
Artigo 8 - Responsabilidade pelo defeito do produto				
O produto é fornecido com a identificação do seu fabricante, produtor, construtor ou importador?				
O comerciante conserva adequadamente os produtos nos termos da legislação aplicável?				
Artigo 9 - Defeitos de serviços				
O fornecedor de serviços responde, independentemente da existência de culpa, pela reparação de danos causados ao consumidor? <i>(Por defeitos relativos à prestação de serviços, bem como por informações insuficientes sobre a sua fruição e riscos.)</i>				
Artigo 11 - Responsabilidade por vício do produto e do serviço				
O fornecedor de produtos de consumo, duráveis ou não duráveis, responde solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade, com as indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes da sua natureza?				
Artigo 13 - Responsabilidade solidária				
O fornecedor do produto ou serviço responsabiliza-se pelos actos dos seus representantes?				
Artigo 14 - Responsabilidade individual				
Verificam-se vícios de qualidade que tornem os produtos impróprios ao consumo ou lhes diminuam o valor, assim				



como por aqueles decorrentes da disparidade com as indicações constantes da oferta ou mensagem publicitária?				
Artigo 15 - Reparação de produtos				
Na reparação de qualquer produto, verifica-se o uso de componentes de reposição originais adequados e novos ou que mantenham as especificações técnicas do fabricante, salvo, quanto a estes últimos, obtenha autorização em sentido contrário do consumidor?				
Artigo 17 - Exclusão da responsabilidade				
Verifica-se a estipulação contratual de cláusulas que impossibilitem, exonerem ou atenuem a obrigação de indemnizar?				
Práticas comerciais				
Artigo 18 - Carácter da informação				
O fornecedor mantém em seu poder, para informação dos legítimos interessados, os dados fácticos, técnicos e científicos que dão sustentação à mensagem?				
Artigo 19 - Publicidade enganosa e abusiva				
Verifica-se a publicidade enganosa ou abusiva?				
Artigo 20 - Assistência pós-venda				
Verifica-se que os produtores, importadores ou fornecedores de bens e serviços asseguram a oferta de componentes e peças de reposição (enquanto não cessar a fabricação ou importação do produto)?				
Verifica-se a recusa da devolução ou substituição pelo fornecedor do produto ou serviços, por defeito ou outra circunstância que não seja da responsabilidade do consumidor?				
Artigo 21 - Dados de identificação				
Perante a oferta ou venda de produtos ou serviços, por meio de telefone, internet ou reembolso postal, verifica-se se consta o nome e endereço do produtor ou fornecedor de serviços, na embalagem, publicidade e em todos os impressos utilizados na transacção comercial?				
Protecção contratual				
Artigo 24 - Âmbito de vinculação do consumidor				
Os consumidores tem conhecimento prévio do conteúdo dos contratos?				



Os contratos encontram-se redigidos de modo claro, de fácil entendimento e que não dificulte a compreensão do seu sentido e alcance?				
Artigo 27 - Garantia contratual				
A garantia contratual é complementar à legal e encontra-se escrita?				
Verifica-se se o termo de garantia ou equivalente contém a sua definição, forma, prazo e local onde pode ser exercida?				
O termo de garantia é entregue, devidamente preenchido pelo fornecedor, no acto do fornecimento, acompanhado de manual de instrução, de instalação e uso de produto em linguagem didáctica, com ilustrações?				
Artigo 30 - Contrato de adesão				
A inserção de cláusulas nos formulários distorce a natureza do contrato de adesão?				
Nos contratos de adesão, admitindo-se a cláusula resolutória, e dando alternativa, cabe a escolha ao consumidor?				
Os contratos de adesão são redigidos, em termos claros e com caracteres visíveis e legíveis, de modo a facilitar a sua compreensão pelo consumidor?				
As cláusulas susceptíveis de limitação do direito do consumidor são redigidas com destaque, permitindo a sua imediata e fácil compreensão?				
Lei 22/2009 - Lei de defesa do consumidor				
Direito à qualidade dos bens e serviços				
Os bens e serviços destinados ao consumo encontram-se aptos a satisfazer os fins a que se destinam e produzir os efeitos de modo adequado às expectativas do consumidor?				
O fornecedor de bens móveis não consumíveis garante o bom estado e o bom funcionamento por período nunca inferior a um ano, salvo o mau uso do bem fornecido?				
O consumidor tem direito a uma garantia mínima de cinco anos para os imóveis?				
O decurso do prazo de garantia suspende-se durante o período de tempo em que o consumidor se achar privado do uso dos bens em virtude das operações de reparação resultantes de defeitos originários?				
Artigo 9 - Direito à informação em geral				
A informação ao consumidor é prestada em todas as línguas nacionais, com particular destaque para língua portuguesa?				



A publicidade é lícita, inequivocamente identificada e respeita a verdade e os direitos dos consumidores?				
Artigo 10 - Direito à informação em particular				
O fornecedor de bens ou prestador de serviços informa de forma clara, objectiva e adequada ao consumidor sobre os aspectos previstos na lei?				
O produtor, o fabricante, o importador, o distribuidor, o embalador e o armazenista, cumprem com a sua obrigação de informar o elo imediato até ao consumidor?				
Cada embalagem contém um prospecto indicador da composição material do produto e o risco provável ou eventual do seu uso normal?				
Os riscos para a saúde e segurança dos consumidores que possam resultar da normal utilização de bens ou serviços perigosos são comunicados, de modo claro, completo e adequado, pelo fornecedor ou prestador de serviços, ao potencial consumidor?				
Artigo 11 - Direito à protecção dos interesses económicos				
Os contratos pré-elaborados apresentam uma relação clara e precisa, em caracteres facilmente legíveis, das cláusulas contratuais gerais, incluindo as inseridas em contratos singulares?				
Verifica-se a não inclusão de cláusulas em contratos singulares que originem significativo desequilíbrio em detrimento do consumidor?				
O consumidor tem direito à assistência após a venda, com incidência no fornecimento de peças e acessórios, pelo período de duração média normal dos produtos fornecidos?				
Artigo 15 - Responsabilidades por vício de bem				
Os bens colocados ao uso e consumo são considerados impróprios? <i>(São impróprios ao uso e ao consumo os bens: cujos prazos de validade estejam vencidos; Deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação.)</i>				



Artigo 16 - Responsabilidade por vício do serviço				
Os serviços encontram-se impróprios ao consumo ou foi-lhes diminuído o valor?				
O fornecedor de serviços, no âmbito da reparação, emprega componentes de reposição originais adequados e novos, ou que mantenham as especificações técnicas do fabricante?				
Artigo 24 - Publicidade com preços				
A publicidade que mencione o preço de venda dos produtos ou serviços indica de forma clara e perfeitamente visível o preço expresso em meticais, incluindo taxas e impostos?				
A publicidade escrita ou impressa e os catálogos, quando mencionem o preço de venda, indica igualmente o preço da unidade?				
Artigo 25 - Outorga de crédito				
No fornecimento de bens ou serviços que envolva a outorga de crédito ou concessão de financiamentos ao consumidor, o fornecedor informa prévia e adequadamente entre outros requisitos, os aspectos previstos legalmente?				
Artigo 27 - Contrato de adesão				
Os contratos de adesão escritos são redigidos em termos claros e com caracteres ostensivos e legíveis, de modo a facilitar sua compreensão pelo consumidor?				
As cláusulas que impliquem limitação de direito do consumidor são redigidas com destaque, permitindo sua imediata e fácil compreensão?				
Artigo 28 - Oferta de produtos e serviços				
A oferta e apresentação de bens ou serviços asseguram informações correctas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores?				
O consumidor tem direito à assistência após venda, devendo ser assegurada a oferta de peças e acessórios, pelo período de duração média normal dos bens fornecidos?				



Artigo 29 - Práticas abusivas				
Verifica-se a prática de actividades consideradas abusivas, à luz do previsto na lei?				
Artigo 30 - Obrigatoriedade de orçamento				
O fornecedor de serviço entrega ao consumidor orçamento prévio discriminado, o valor da mão-de-obra dos materiais e equipamentos a serem empregues, as condições de pagamento, bem como as datas de início e termo dos serviços?				
Decreto 2/2008 - Estabelece o regime jurídico da simplificação do licenciamento das actividades económicas que pela sua natureza não acarretam impactos negativos para o ambiente, saúde pública, segurança e para a economia em geral				
Verifica-se a adequabilidade das instalações para o tipo de actividade requerida?				
Verifica-se a observância de requisitos higiénico-sanitários previstos na legislação vigente?				
São cumpridas rigorosamente as regras de segurança e incêndios?				
São cumpridas as obrigações fiscais e de segurança social?				
Verifica-se o fabrico, manipulação, embalagem, armazenamento ou venda de produtos tóxicos ou com eles relacionados?				
São cumpridos rigorosamente os princípios de rotulagem e prazo de consumo nas embalagens de produtos alimentares?				
Cumprem com horário de abertura e de encerramento afixado pela entidade competente?				
Empregam termos publicitários ou desenhos que possam iludir a boa-fé ou induzir em erro aos compradores/consumidores, quanto à natureza, conteúdo ou qualidades nutritivas do alimento?				
Colaboram com todas as instituições públicas para o melhor desempenho da actividade?				
Decreto-Lei 2/2005 - Aprova o código comercial				
Artigo 1 – Autorização para exercer a actividade empresarial				
1 – Caso a actividade seja desempenhada por um menor de idade, que seja maior de 18 anos, o mesmo encontra-se devidamente autorizado pelos pais (tendo a guarda do menor), pelo tutor ou pelo juiz na falta dos pais e do tutor)?				



2 – A autorização para o exercício da actividade empresarial contém limites ao poder ou impõe condições para o seu exercício, indica o ramo de actividade a ser explorado pelo menor, fixa prazo de validade e se não se encontra revogada pelo outorgante?				
Artigo 14 – Impedimentos				
Estão impedidos do exercício da actividade empresarial as pessoas colectivas que não tenham por objecto interesses materiais e os impedidos por lei especial.				
Artigo 16 – Obrigações especiais dos empresários comerciais				
Os empresários comerciais adoptaram a firma?				
Os empresários comerciais escrituraram em ordem uniforme as operações ligadas ao exercício da sua empresa?				
Os empresários comerciais inscreveram na entidade competente os actos sujeitos ao registo comercial?				
Os empresários comerciais se prestam contas?				
Artigo 39 – Caducidade da firma				
Foi feita a prova da continuidade do exercício da empresa perante a entidade competente para o registo da firma no primeiro trimestre de cada ano?				
Artigo 42 – Obrigatoriedade da escrituração mercantil				
Existe escrituração organizada adequada à sua actividade empresarial que permita o conhecimento cronológico de todas as suas operações, bem como a elaboração periódica de balanços e inventários?				
Artigo 43 – Livros Obrigatórios				
Verifica-se a existência de livros de diário e de inventário e balanço, bem como outros livros fixados por lei?				
Verifica-se a existência de livros para actas?				
Artigo 44 – Legalização dos livros				
Os livros obrigatórios, fichas e instrumentos utilizados na escrituração foram submetidos à legalização na entidade competente para o registo comercial?				



Diploma Ministerial 62/2005 - Altera os valores das taxas de licenciamento constantes no anexo III do Diploma Ministerial nº 89/2005, de 28 de Abril de acordo com a tabela constante no anexo único				
Artigo 47 – Livros de actas dos empresários comerciais, pessoas colectivas				
Os livros ou folhas das actas possuem a seguinte informação:				
A data em que foi celebrada?				
O nome dos participantes ou referência à lista de presenças autenticada pela mesa?				
Os votos emitidos?				
As deliberações tomadas e tudo o mais que possa servir para as conhecer e fundamentar?				
Assinatura pela mesa, quando a houver ou, não havendo, pelos participantes?				
Artigo 52 – Obrigação de conservar os livros, correspondência e documentos				
O empresário comercial mantém, sob sua guarda e responsabilidade, a escrituração e demais documentos correspondentes à actividade empresarial, devidamente ordenados durante dez anos, a partir do último assento realizado nos livros, salvo o disposto em disposições especiais?				
Decreto-Lei nº 1/2006 - Cria o Registo de Entidades Legais e aprova o seu Regulamento, e revoga o Decreto-Lei nº 42 644 e o Decreto nº 42 645, ambos de 14 de Novembro de 1959				
A Entidade possui um número de identificação próprio emitido pelo Registo das Entidades Legais?				
Decreto 47/2011 - Regulamento da Obrigatoriedade da Afixação de Preços em Moeda Nacional para Produtos e Serviços				
Capítulo II – Afixação de Preços				
Artigo 4 – Obrigatoriedade da afixação de preço				
No âmbito do exercício da actividade comercial, o preço do produto e serviço encontra-se afixado em moeda nacional, em lugar visível e de forma legível, incluindo as taxas e impostos devidos?				
Artigo 5 – Forma de afixação				
A afixação de preços de produtos ou serviços é feita no próprio produto ou através de uma tabela específica e acessível ao Consumidor?				
A afixação de preços dos produtos e serviços, em vitrinas e no comércio em geral, a etiqueta ou similar, colocada directamente no produto exposto à venda, tem a sua face				



principal voltada ao consumidor, garantindo a legibilidade do preço?				
Artigo 6 – Utilização de código de barras na verificação do preço				
Na utilização do código de barras para verificar o preço, encontram-se disponíveis na área de vendas e para consulta de preços pelo consumidor, equipamentos de leitura óptica em perfeito estado de funcionamento?				
Os leitores ópticos encontram-se dispostos na área de vendas a uma distância razoável entre qualquer produto e o leitor óptico mais próximo e indicados por cartazes suspensos que informem a sua localização?				
Independentemente da utilização do código de barras, os preços encontram-se afixados?				
Artigo 7 – Informação de preço				
Os preços de produtos e serviços estão disponíveis de modo a consumidor possa ser informado de forma adequada e a informação seja correcta, clara, precisa, ostensiva e legível?				
No caso de fornecimento de produtos ou serviços que envolvam outorga de crédito ou concessão de financiamento ao consumidor, o agente económico, entre outros requisitos, informa previa e adequadamente sobre:				
O preço do produto ou serviço em moeda nacional?				
O montante dos juros de mora e de taxa efectiva anual de juros?				
Os acréscimos legalmente previstos?				
O número, periodicidade e valor das prestações?				
A soma total a pagar com ou sem financiamento?				
Decreto 47/2015 - Aprova o Código da Propriedade Industrial, abreviadamente designado por CPI				
Artigo 14 – Prova de direitos				
A prova dos direitos da propriedade industrial apresenta:				
Títulos para patentes e modelos de utilidade?				
Certificados de registo, para desenhos industriais, marcas, indicações geográficas e denominações de origem, nomes comerciais, logotipos, nomes de estabelecimento e insígnias de estabelecimentos e recompensas?				
Artigo 16 – Conteúdo dos títulos e certificados				
Os títulos e os certificados a que refere o artigo anterior contém, nomeadamente, a identificação do direito que				



comprovam, a identificação do titular, a data de depósito, a data de prioridade, se houver, o endereço e a validade?				
Os títulos de Patente de invenção e de modelo de utilidade contêm ainda o título de invenção, a identificação do inventor, o resumo e os desenhos?				
O certificado de desenho industrial contém o título do desenho e os desenhos?				
Os certificados de registo de marca contêm a reprodução de sinal, a classe de produtos ou serviços, a respectiva descrição e a reivindicação de cores?				
Os certificados de registo dos restantes direitos contêm a reprodução dos respectivos sinais?				
NM 15:2017				
Requisitos gerais para a rotulagem de produtos pré-embalados e para a venda de mercadorias sujeitos ao controlo de metrologia legal				
5 - Nome e endereço do fabricante, acondicionador, distribuidor ou importador				
O rótulo de um produto pré-medido especifica num local em evidência o nome e endereço físico ou postal da pessoa responsável pelo fabrico, acondicionamento, distribuição, importação ou venda a retalho do produto?				
A indicação do local comercial inclui o endereço físico e/ou postal completo seguido de um código que indique o endereço da instalação de acondicionamento?				
6 - Quantidade líquida declarada do produto pré-medido				
À excepção de um rótulo colocado numa superfície claramente prevista para ser utilizado como uma base, no rótulo de um produto pré-medido figura uma declaração da quantidade líquida do produto numa unidade de medida em conformidade com o anexo A da presente norma ou em algarismo, conforme aplicável?				
A quantidade está marcada nos pré-medidos no local inicial de acondicionamento ou após a importação, assegurando que:				
a) As embalagens de consumo encontram-se marcadas no local de venda a retalho segundo o acordo por escrito entre a entidade acondicionadora ou importadora e o vendedor autorizado a marcar as embalagens?				
b) Os pré-medidos contidos numa embalagem exterior correctamente marcada susceptível de ser aberta no local de retalho para a venda individual dos pré-medidos no seu interior,				



encontram-se individualmente marcados com a indicação de quantidade de acordo com o presente dispositivo?				
c) As embalagens de consumo acondicionadas nos pontos de retalhos onde serão vendidas e que não se encontrem marcadas quando apresentadas para a venda, encontram-se na proximidade de um aviso em evidência que identifique claramente o artigo e indique a sua quantidade?				
d) As embalagens não destinadas ao consumo e que sejam vendidas sem estarem marcadas, apresentam a quantidade total indicada na embalagem exterior ou na fatura ou na nota de entrega?				
Anexo C – Condições especiais para alguns produtos				
Caso seja importante tornar a indicação de conteúdo líquido mais significativa e informativa para o comprador, o produto ostenta indicações suplementares compatíveis com as presentes condições a saber, incluindo indicações de comprimento, largura, espessura, diâmetro interior e diâmetro externo?				
Caso um género alimentício sólido seja apresentado dentro de um líquido de cobertura, encontra-se igualmente indicada na rotulagem a massa líquida drenada ou escorrida desse género alimentício, conjuntamente com a massa líquida total?				



Comentários e observações

Sanções aplicáveis

Documento de referência	Irregularidade	Acções Previstas	Multas aplicáveis (quando aplicável)
Decreto nº 39/2017	<p style="text-align: center;">Constitui irregularidade:</p> <p>- A não observância das obrigações decorrentes da licença simplificada e de mera comunicação prevista no artigo 16 do presente regime dá lugar à suspensão da licença.</p> <p style="text-align: center;">Artigo 16</p> <p>Esta especialmente obrigado o titular da licença simplificada atendendo ao tipo de actividade a:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Comunicar da alteração do domicílio; b) Dispor de equipamento ou instrumento adequado a actividade; c) Assegurar as condições de higiene e sanidade; d) Cumprir com as normas de rotulagem e prazos de consumo nas embalagens dos produtos; e) Fixar e afixar os preços em moeda nacional; f) Afixar a caixa de reclamações; g) As dimensões e áreas mínimas e o critério mínimo de classificação, para aluguer de quarto para fins turísticos e alojamento particular para os fins turísticos; h) Não usar frases publicitárias ou desenho que podem iludir a boa - fé ou induzir em erro os compradores e ou consumidores, quanto à natureza, conteúdo ou qualidade do produto; i) Observar as normas de contratação de trabalhadores nacionais e estrangeiros; j) Observar norma de segurança e contra incêndios; k) Colaborar com todas instituições públicas para o melhor desempenho de actividade; l) Cumprir com as obrigações fiscais e segurança social; 	Suspensão da licença no período – 15 dias	-----

	<p>m) Não fabricar, embalar, manipular, armazenar ou vender produtos e ou substâncias que sejam proibidos por lei;</p> <p>n) Cumprir com a legislação específica do ramo da actividade;</p>		
Decreto 34/2013	<p>Constitui irregularidade: Artigo 16</p> <p>A infracção à disposição do presente regulamento são sancionadas da seguinte forma, sendo as multas calculadas com base no salário mínimo da função pública:</p> <p>a) Estabelecimento não licenciado</p>		<p>40 Salários mínimo – comércio a grosso e comércio a retalho e prestação de serviço;</p> <p>120 Salários mínimos – representações comerciais estrangeiras.</p>
	<p>b) Exercício de actividade de um grupo CAE não autorizado</p>		<p>20 Salários mínimos – comércio a grosso, comércio a retalho e prestação de serviço; 60 salários mínimos - representações comerciais estrangeiras</p>
	<p>c) Não comunicação atempada da ocorrência de facto que devam ser notificados conforme o previsto no nº 2 do artigo 13</p>		<p>10 Salários mínimos</p>
	<p>d) Não renovação atempada da licença</p>		<p>5 Salários mínimos – cartão de operador externo;</p> <p>10 Salários mínimos – Representação comercial estrangeira.</p>
	<p>e) Encerramento injustificado superior a 90 dias</p>		<p>10 Salários mínimos</p>

	<p>f) Incumprimento injustificado do período do funcionamento do estabelecimento</p>		<p>8 Salários mínimos</p>
	<p>g) Encerramento injustificado causador de perturbações na distribuição ou comercialização de bens e produtos de primeira necessidade contrárias ao interesse público</p>		<p>500 Salários mínimos</p>
<p>Decreto 27/2016</p>	<p>Constitui irregularidade: Artigo 33</p> <p>1. Quem violar o disposto nos artigos 4, 5, 7, 8 nº 1, 19, 20, 21, e 22, do presente regulamento.</p> <p>Artigo 4</p> <p>1. O fornecedor de bens ou prestador de serviço deve prestar toda a informação contante no artigo 10 da lei de defesa do consumidor.</p> <p>Artigo 5</p> <p>1. O fornecedor de produto ou serviço potencialmente nocivo ou perigoso à saúde ou segurança pública deve informar de maneira ostensiva e adequada a respeito da sua nocividade ou perigosidade, sem prejuízo da adoção de outras medidas cabíveis em cada caso concreto.</p> <p>Artigo 7</p> <p>1. O fabricante, comerciante, vendedor, produtor, construtor e importador responde, independentemente da existência da culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeito decorrentes do projecto, fabricação, construção, montagem, fórmulas, manipulação, apresentação</p>		<p>10% do valor de venda</p>

	<p>dos seus produtos, bem como por falta informação ou informação deficiente e viciação sobre a sua utilização e riscos.</p> <p style="text-align: center;">Artigo 8</p> <p>1. O comerciante é responsável pelo defeito do produto quando:</p> <ul style="list-style-type: none">a) O produto for fornecido sem identificação do seu fabricante, produtor, construtor ou importador;b) Não conserve adequadamente os produtos nos termos da legislação aplicável. <p style="text-align: center;">Artigo 19</p> <p>É proibida publicidade enganosa.</p> <p style="text-align: center;">Artigo 20</p> <p>1. Os produtores, importadores ou fornecedores de bens e serviços devem assegurar a oferta de componentes e peças de reposição, enquanto não cessar a fabricação ou importação do produto.</p> <p style="text-align: center;">Artigo 21</p> <p>1. Para oferta ou venda de produto ou serviço, por meio de telefone, internet ou reembolso postal, deve constar nome e endereço do produtor ou fornecedor de serviço, nas embalagens, publicidade e em todos impressos utilizados na transação comercial.</p> <p style="text-align: center;">Artigo 22</p> <p>1- Se o fornecedor de produtos recusar o cumprimento, da sua obrigação de oferta, apresentação ou publicidade, o consumidor pode, alternativamente:</p>		
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>a) Exigir o cumprimento forçado da obrigação, nos termos da oferta, apresentação ou publicidade;</p> <p>b) Aceitar outro produto ou prestação de serviço equivalente;</p> <p>c) Rescindir o contrato, com direito à restituição da quantia paga, sem prejuízo de perdas e danos.</p>		
Decreto 2/2008	Sem sanções aplicáveis	-----	-----
Decreto-lei 2/2005	Sem sanções aplicáveis	-----	-----
Diploma Ministerial 62/2005	Sem sanções aplicáveis	-----	-----
Lei 22/2009	<p>Constitui irregularidade:</p> <p>Artigo 33</p> <p>1. As infracções das normas de defesa dos consumidores ficam sujeitas, conforme o caso e sem prejuízo das sanções de natureza civil, penal e das definidas em normas específicas, às seguintes sanções administrativas:</p> <p>a) Multa de 10% sobre o valor da venda;</p> <p>b) Apreensão do bem;</p> <p>c) Inutilização do bem;</p> <p>d) Proibição de fabricação do bem;</p> <p>e) Suspensão de fornecimento de bens ou serviços;</p> <p>f) Suspensão temporária da actividade que originou o levantamento do auto;</p> <p>g) Revogação de concessão ou permissão do alvará;</p> <p>h) Interdição, total ou parcial, de estabelecimento, de obra ou de actividade.</p>		

Decreto-lei nº 1/2006	Sem sanções aplicáveis	-----	-----
Decreto 47/2015	<p>Constitui irregularidade:</p> <p>Artigo 212</p> <p>Para os efeitos do presente Código, constitui violação dos direitos da propriedade industrial, a prática dos seguintes actos:</p> <p>a) Concorrência desleal;</p>		Cento e doze salários mínimos, caso se trate de pessoa singular e duzentos e vinte e quatro salários mínimos, caso se trate de pessoa colectiva, todos do sector público
	b) Violação dos direitos exclusivos da patente;		Oitenta e nove salários mínimos, caso se trate de pessoa singular e duzentos salários mínimos, caso se trate de pessoa colectiva, todos do sector público
	c) Violação dos direitos exclusivos do desenho industrial;		Trinta e três salários mínimos, caso se trate de pessoa singular e cento e doze salários mínimos, caso se trate de pessoa colectiva, todos do sector público
	d) Contrafacção e uso ilícito da marca;		Cento e doze salários mínimos, caso se trate de pessoa singular e duzentos e vinte e quatro salários mínimos, caso se trate de pessoa colectiva, todos do sector público

e) Invocação ou uso ilegal da recompensa;		
f) Violação dos direitos exclusivos do nome comercial, nome de estabelecimento e insígnia de estabelecimento;		Onze salários mínimos, caso se trate de pessoa singular e vinte e dois salários mínimos, caso se trate de pessoa colectiva, todos do sector público
g) Uso ilegal de logótipo;		Onze salários mínimos, caso se trate de pessoa singular e vinte e dois salários mínimos, caso se trate de pessoa colectiva, todos do sector público
h) Invocação ou uso indevido dos direitos privativos;		Quarenta e quatro salários mínimos, caso se trate de pessoa singular e oitenta e oito salários mínimos, caso se trate de pessoa colectiva, todos do sector público
i) Contrafacção, imitação, uso ilegal e ilícito da denominação de origem e da indicação geográfica.		Cento e doze salários mínimos, caso se trate de pessoa singular e duzentos e vinte quatro salários mínimos, caso se trate de pessoa colectiva, todos do sector público



		<p>Artigo 221 A reincidência relativa às infracções previstas no presente Código é punível com a multa relativa à infracção cometida, elevando-se primeiro ao dobro e depois ao triplo os seus limites mínimo e máximo</p>	
Deceto 47/2011	<p>Constitui irregularidade Para o efeito do disposto no presente regulamento, constitui infracção toda a prática que consubstancie violação os disposto nos artigos 4 e 7 do presente regulamento.</p> <p style="text-align: center;">Artigo 4</p> <p>1. É obrigatória, no âmbito de exercício da actividade comercial, a afixação dos preços dos produtos e de serviços, em moeda nacional, em lugar visível e de forma legível.</p>		<p>15 Salários mínimos – Sector de serviços financeiros, retalhista ou prestadores de serviços;</p> <p>10 salários mínimos – Sector de serviços não</p>

	<p>2. O preço afixado devem incluir as taxas e os impostos devidos.</p> <p style="text-align: center;">Artigo 7</p> <p>1. Os preços de produtos e serviços devem ser informados adequadamente ao consumidor, de modo a garantir uma informação correcta, clara, precisa, ostensiva e legível.</p> <p>2. Para o efeito do nº 1 do presente artigo, considera-se informação adequada que seja verdadeira, de modo a não induzir o consumidor em erro e possa ser entendida imediato e com facilidade, sem abreviatura que dificultem a sua compressão e sem necessidade de qualquer interpretação ou cálculo seja exata definida e que esteja física ou visualmente ligada ao produtor a que se refere, sem nenhum embaraço físico ou visual interposto, para além de ser de fácil percepção, dispensando qualquer esforço de assimilação.</p> <p>3. No caso de fornecimento de produto ou serviço que envolva outorga de crédito ou concessão de financiamento aos consumidores, o agente económico deve, entre outros requisitos, informar prévia e adequadamente sobre:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) O preço do produto ou serviço de moeda nacional; b) O montante de júri de mora e de taxa efectiva anual de juros; c) Os acréscimos legalmente previstos; d) O número, periodicidade e valores das prestações e) A soma total a pagar com o seu financiamento. 		<p>financeiros, para o grossista.</p>
<p>NM 197-2: 2006</p>	<p>Sem sanções aplicáveis</p>		



Gestão da Não Conformidade Agente Económico

Data da Inspeção	Tipo de Inspeção (1ª Inspeção, 1ª Reincidência, 2ª Reincidência)	Documento de referência	Artigo/Cláusula aplicável	Descrição da situação detectada	Acção a implementar para corrigir o detectado	Prazo de implementação	Data da próxima Inspeção	Sanções Aplicadas / Multa aplicada (se aplicável)	Colaborador responsável pela implementação e acompanhamento da acção proposta



**REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO**

MANUAL DO AGENTE ECONÓMICO

MÓDULO VI – COMÉRCIO ALIMENTAR

Requisitos Legislativos e Normativos para Comércio Alimentar

Documento	Descrição
Diploma Ministerial 51/84	Aprova o Regulamento sobre os Requisitos Higiénicos dos Estabelecimentos Alimentares
Decreto 76/2009	Regulamento Geral para o Controlo Hígio-Sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática
Decreto 27/2016	Aprova o regulamento da Lei de Defesa do Consumidor
Lei 22/2009	Aprova Lei de defesa do consumidor
Diploma Ministerial 141/2013	Regulamento de Produtos Pré-medidos
Decreto 15/2016	Aprova o regulamento sobre os requisitos higiénicos-sanitários de produção, transporte, comercialização, inspeção e fiscalização de géneros alimentícios, e revoga todas as normas aprovadas pelo Decreto nº 12/82, de 23 de Junho
Lei 8/82	Aprova a Lei sobre crimes contra a Saúde Pública no âmbito da higiene alimentar
Decreto 54/2013	Regulamento Sobre o Controlo de Produção, comercialização e consumo de Bebidas Alcoólicas
Decreto 26/2009	Regulamento de Sanidade Animal
Diploma Ministerial 247/2011	Regime específico da rotulagem e publicidade dos produtos alimentares de origem aquática
NM 56: 2011	Pão Especificações
NM 7: 2012	Cereais – Especificações para a farinha de trigo fortificada incluindo métodos de análise e amostragem
NM 110: 2012	Açúcar fortificado – Especificações
NM 425: 2012	Óleos alimentares vegetais fortificados

1 – Identificação da Pessoa Individual / Colectiva		
Nome/ Designação Social:		
Contacto telefone:		
Contacto email:		
Endereço:		
Actividade a Inspeccionar	Estabelecimentos alimentares de Produção	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Restaurantes	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Bares, Cafés e Pastelaria	
	Bebidas Alcoólicas	
	Estabelecimentos alimentares de venda	
	Produção e Comércio de Pão	
	Transporte de alimentos	
	Abate	
	Importação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exportação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exploração Pecuária	
	Rotulagem e Publicidade	
	Pré-medidos	

2 – Identificação do Representante do Estabelecimento/Actividade
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Observações:

Estabelecimentos Alimentares de Produção

Requisito	Não aplicável	Não	Sim	Nº
Diploma Ministerial 51/84 - Regulamento sobre os Requisitos Higiénicos dos Estabelecimentos Alimentares				
Artigo 2 - Autorizações sanitárias dos estabelecimentos alimentares				
Verifica-se que as autorizações sanitárias possuem a seguinte informação: A indicação das substâncias alimentares que devem ser produzidas, confeccionadas, armazenadas e comercializadas?				
A indicação relativa ao sistema de abastecimento hídrico?				
A indicação detalhada dos sistemas escolhidos para assegurar uma boa conservação das substâncias alimentares?				
Indicação do número de trabalhadores existentes e do número máximo de um turno (se aplicável o regime de turnos)?				
Requisitos mínimos para estabelecimentos alimentares				
Artigo 17 - Locais				
Os estabelecimentos alimentares encontram-se situados numa área salubre e especialmente isenta de fumos, odores desagradáveis, poeiras e outros elementos contaminantes?				
A área não está sujeita a inundações?				
Existe comunicação directa do estabelecimento com habitação?				
O estabelecimento alimentar encontra-se projetado, construído e organizado de maneira a permitir uma limpeza				

rápida, completa e de modo a evitar, na medida do possível, a penetração de aves, roedores e insectos?				
O estabelecimento alimentar encontra-se mantido em perfeitas condições de higiene e de conservação?				
O estabelecimento alimentar encontra-se a ser utilizado exclusivamente para os fins para que foi autorizado?				
Artigo 20 - Instalações e controlo sanitário				
Tem disponibilidade suficiente de água potável, e caso seja de produção e embalagem, possui água quente?				
Verifica-se 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?				
A produção de gelo é executada exclusivamente a partir de água potável, sendo a manipulação e conservação efectuadas de modo a evitar a contaminação?				
Os sanitários para os trabalhadores são adequados às exigências normais de higiene?				
Os sanitários são bem iluminados e ventilados com meios naturais, comunicando directamente com o exterior?				
Os sanitários comunicam directamente com os locais de armazenamento, transformação, embalagem, consumo e venda de produtos alimentares?				
Os sanitários são dotados de fechaduras herméticas?				
Os sanitários encontram-se separados de outros locais por um compartimento intermédio onde são instalados os lavabos?				
O pavimento é impermeável, lavável e desinfectável?				
As paredes são de cor clara, impermeáveis, laváveis e desinfetáveis até uma altura de dois metros?				
As instalações são dotadas de água corrente em quantidade suficiente, lavabos com sabão e, sempre que possível, com sistema apropriado para secagem das mãos?				
O número de retretes encontra-se em conformidade com o número de trabalhadores? <i>(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 trabalhos; 5 retretes para mais de 100 trabalhadores. A este último número junta-se 1 retrete para cada grupo de 100 trabalhadores a mais)</i>				
As retretes encontram-se distinguidas por sexo?				

Os lavabos encontram-se em número de 1 para cada 10 trabalhadores?				
Nos locais de produção existem instalados lavabos quando previstos pelos regulamentos específicos ou quando exigidos pela autoridade sanitária?				
No sector dos lavabos encontram-se colocados avisos em evidência, com escrita clara e desenhos indicando a obrigatoriedade de lavagem das mãos após a utilização da retrete?				
Nos estabelecimentos de produção, embalagem e consumo existem chuveiros em número que satisfaça o tipo de estabelecimento alimentar e corresponda ao efectivo de trabalhadores? <i>(Este número não pode ser inferior às percentagens de trabalhadores que operem nos sectores de transformação, embalagem e esterilização de alimentos.)</i> <i>(O número de chuveiros deve ser conforme o número de trabalhadores por sexo: 1 chuveiro para cada 10 trabalhadores até ao total de 40 trabalhadores; quando o número destes for superior a 40, 1 chuveiro para cada grupo adicional de 20 trabalhadores acima dos 40.)</i>				
As instalações sanitárias dos trabalhadores possuem vestiários dotados de armários laváveis e desinfestáveis ou cabides individuais com divisões para roupa pessoal e fardamento de trabalho?				
Os esgotos estão 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?				
Os estabelecimentos alimentares possuem um sistema adequado de eliminação de lixos mediante a utilização de recipientes impermeáveis, de material que resista à corrosão e possa ser facilmente lavável e desinfestável de tampas herméticas?				
Os recipientes utilizados para remoção frequente do lixo são mantidos a distâncias adequadas dos locais de produção e em área protegida?				
Artigo 32 - Normas higiénicas para locais e instalações				
Os locais, instalações, equipamentos e utensílios encontram-se mantidas em perfeitas condições higiénicas com operações diárias e extraordinárias de limpeza?				

<i>(Depois do uso de soluções, detergentes e desinfetantes, devem ser lavados com muita água potável para assegurar a eliminação de resíduos)</i>				
Os aditivos e ingredientes que entram na preparação de produtos alimentares encontram-se guardados em depósitos separados?				
Todos os pesticidas e outras substâncias tóxicas encontram-se rotulados, contendo informações sobre a toxicidade e a modalidade de uso?				
Os pesticidas encontram-se colocados em armários ou compartimentos fechados à chave, exclusivamente destinados para este fim?				
Nos locais de depósito de matérias-primas encontram-se aplicadas medidas de prevenção e combate contra insectos, roedores e outros parasitas? <i>(Tais medidas não devem constituir perigo de dano, mesmo indirecto, para o homem nem fonte de contaminação de substâncias alimentares.)</i>				
Nas áreas de trabalho e armazenagem dos géneros alimentícios é permitido o ingresso de pessoas estranhas ao serviço ou de animais domésticos? <i>(Excepção para aqueles que sejam de utilidade directa para o processo de produção)</i>				
As áreas de trabalho são utilizadas para outros fins como por exemplo vestiário de pessoal e nelas existem objectos desnecessários?				
Artigo 37 - Normas higiénicas para o pessoal				
Todo o pessoal que manuseia géneros alimentares apresenta-se limpo, com unhas das mãos cortadas, cabelo e barba em condições de asseio?				
O fardamento encontra-se e mantém-se limpo, sendo o seu uso só permitido no local de trabalho?				
A cor e o tipo de fardamento obtiveram aprovação da autoridade sanitária local?				
Verifica-se a existência de trabalhador doente ou portador de doença, nomeadamente de infecção da pele, feridas infectadas, diarreias, hepatite, amigdalite e tuberculose, a manusear alimentos? <i>(Excepção aplica-se no caso dos tuberculosos, quando já lhes tiver sido restituído o boletim de sanidade.)</i>				
Verifica-se algum trabalhador a manusear alimentos enquanto não tenha uma boa cobertura impermeável das				

feridas, à excepção daqueles a quem tenha sido restituído o respectivo boletim de sanidade?				
Todo o pessoal que manuseia géneros alimentares lava as mãos imediatamente antes do início de trabalho, depois de utilizar a retrete e todas as vezes que seja necessário, com água potável e detergente apropriado? <i>(Deverá também tomar banho, segundo as exigências específicas de trabalho.)</i>				
O pessoal que manuseia alimentos não embalados usa bijuterias que possam entrar em contacto directo com os alimentos?				
Nas áreas de manuseamento de alimentos verificam-se comportamentos que possam contaminar os alimentos, como comer, fumar, etc.?				
As Direcções asseguram aos trabalhadores a frequência periódica de pequenos cursos sobre cuidados mínimos de higiene?				
As Direcções fornecem fardamento apropriado e assegurar a sua limpeza?				
Requisitos mínimos para estabelecimentos alimentares de produção e embalagem				
Artigo 45 - Locais				
Os estabelecimentos alimentares de produção e embalagem apresentam, além dos requisitos higiénicos comuns a todos os estabelecimentos alimentares, as seguintes características: Locais distintos e separados para: depósito de matéria-prima; produção, preparação e embalagem de substâncias destinadas à alimentação; depósito do produto acabado; depósito de substâncias não destinadas à alimentação?				
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?				
Todos os locais que comunicam com o interior do estabelecimento estão sujeitos à verificação dos requisitos higiénico-sanitários?				
Os locais são suficientemente amplos para evitar a acumulação de equipamento e pessoal?				
Os locais apresentam 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 bolors, recorrendo se necessário à ventilação artificial, quando aquela não seja suficiente?				
Os locais possuem sistema de iluminação suficiente: natural, artificial ou mista, de intensidade uniforme e distribuída de modo a evitar sombras, contrastes muito acentuados e reflexos prejudiciais?				
Os locais são construídos com pavimento impermeável, lavável, desinfectável, sem fendas, conservado limpo e tanto quanto possível seco e não escorregadio, com uma inclinação máxima de 1% até um ralo protegido por rede metálica?				
Os locais apresentam paredes laváveis, impermeáveis até à altura de 1,80 metros, de cor clara, lisas e sem fendas, dotados de cantos formados pelos pavimentos, paredes e tecto preferentemente arredondados?				
O tecto encontra-se construído de modo a prevenir a acumulação de pó, condensação de vapor e de fácil limpeza?				
As janelas e outras aberturas são construídas de modo a evitar a acumulação de pó?				
As portas fecham-se bem, e preferivelmente, possuem fechadura automática?				
Artigo 47 - Equipamento e utensílios				
O equipamento e utensílios são mantidos em boas condições, construídos e projectados de maneiras que as operações de limpeza possam ser executadas facilmente e integralmente?				
A sua utilização causa contaminação aos alimentos?				
As superfícies que estejam ou possam estar em contacto com os alimentos em diferentes fases de produção, preparação e embalagem são de material que não transmitam substâncias tóxicas ou modificadoras das características organolépticas, não seja absorvente, resistem à acção dos produtos alimentares, às operações de limpeza e desinfecção?				
Os utensílios não destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares encontram-se bem identificados e guardados em locais apropriados?				
A embalagem protege o alimento contra as contaminações?				
O material de embalagem transmite contaminantes ao produto?				

Os alimentos apresentam-se directamente embrulhados em papel de jornal ou outro tipo de papel impresso?				
Verifica-se que as folhas metálicas eventualmente utilizadas para embrulhar alimentos sejam feitas exclusivamente em alumínio ou estanho contendo menos de dez gramas de chumbo por quilo?				
Verifica-se a produção, venda ou utilização de utensílios, recipientes e qualquer outro objecto destinado a estar em contacto com os alimentos, nomeadamente: 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, extraíndo-se com uma solução a 4% de ácido acético durante vinte e quatro horas à temperatura ambiente?				
Com uma superfície revestida de zinco?				
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?				
Que tenham servido de embalagem de pesticidas ou outros produtos de elevada toxicidade?				
Artigo 53 -Requisitos mínimos para armazenamento de produtos alimentares				
Os armazéns possuem as características de construção das substâncias alimentares, em relação à natureza e características dos produtos em depósito?				
A iluminação encontra-se uniforme e suficiente para garantir as condições de visibilidade e de limpeza eficaz?				
Verifica-se a incidência directa da luz solar sobre os alimentos quando seja prejudicial para os mesmos?				
As paredes, os equipamentos e utensílios encontram-se em bom estado de manutenção, limpeza, funcionamento e mantidos em perfeita ordem?				
Verifica-se uma boa circulação de ar para evitar temperatura e humidade excessivas?				
Existe um adequado sistema de drenagem?				
Os produtos alimentares são 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?				

Cada grupo de produtos homogéneos é mantido em sectores separados?				
Os sectores destinados a produtos não alimentares e equipamentos encontram-se distantes e bem separados daqueles dos produtos alimentares?				
Verifica-se o armazenamento de pesticidas e substâncias tóxicas nos armazéns de produtos alimentares?				
Verifica-se a existência em depósito, de produtos alimentares deteriorados, infestados ou contaminados, assim como aqueles julgados impróprios para o consumo pela autoridade sanitária ou outra autoridade?				
Os armazéns são objecto de inspecção, controlo, limpeza completa e fumigação, pelo menos de seis em seis meses?				
O responsável do armazém compila o registo de fumigações que inclui a data, produto utilizado e a modalidade de uso?				
Os alimentos abaixo indicados encontram-se armazenados a uma temperatura superior a 8º C? Para prolongar a duração, a temperatura de armazenamento não deverá superar os limites abaixo indicados: Leite e lacticínios: 8º C;				
Carne e seus derivados: 4º C;				
Peixe fresco e mariscos que não sejam completamente cobertos com gelo: 4º C;				
Alimentos cozinhados perecíveis que não sejam mantidos quentes: 4º C;				
Fermento fresco: 4º C.				
<i>Não são abrangidos por esta obrigação: alimentos esterilizados; alimentos congelados; alimentos que sofrerem um processo para aumentar a sua duração como carne seca e outros.</i>				
Verifica-se se os alimentos congelados se encontram armazenados de modo a que a temperatura do produto e do armazém fique uniforme e abaixo de 0º C? <i>Para longa conservação a temperatura não deve ser superior a 18º C.</i>				
Nas câmaras de frio, os produtos estão acumulados encontram-se dispostos de modo a que impeça o ar de os atingir uniformemente?				
Verifica-se a congelação novamente dos alimentos depois da sua descongelação?				
Verifica-se que os alimentos cozinhados que são mantidos quentes, sejam armazenados de maneira a que a sua temperatura não seja inferior a 60º C?				

Verifica-se que os operadores criaram, aplicaram e mantêm um processo ou processos permanentes baseados nos seguintes princípios do HACCP:				
Identificação de quaisquer perigos que possam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis?				
Identificação dos pontos críticos de controlo nas fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um perigo ou para o reduzir para níveis aceitáveis?				
Estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos perigos identificados?				
Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de monitorização em pontos críticos de controlo?				
Estabelecimento de medidas correctivas quando a monitorização indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob controlo?				
Estabelecimento de processos a efectuar regularmente, para verificar que as medidas referidas acima funcionam eficazmente?				
Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas de identificação de quaisquer perigos que possam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis e se foram estabelecidos processos a efectuar regularmente, para verificar que as medidas arroladas acima funcionam eficazmente?				
Qualquer alteração nos produtos, no processo ou em qualquer fase da produção de produtos alimentares de origem aquática, obriga ao procedimento de revisão do processo e à introdução das alterações necessárias?				
Os operadores possuem documentação descrevendo os processos desenvolvidos em conformidade com os princípios de HACCP e mantêm-na actualizada, fornecendo prova da observância da aplicação dos processos HACCP, sob a forma exigida pela Autoridade Competente?				
Uso de água				
Verifica-se um abastecimento adequado de água potável ou água limpa quando permitido, a qual deve ser utilizada sempre que necessário para garantir a não contaminação dos produtos?				
O gelo que entre em contacto com os produtos ou que os possa contaminar é fabricado com água potável ou, quando				

utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa e manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação?				
Para remover qualquer eventual contaminação da superfície dos produtos, os operadores usam água potável ou, quando permitido, água limpa? (Salvo se a Autoridade Competente vier a autorizar a utilização de outras substâncias.)				
Rastreabilidade				
Os operadores dos produtos alimentares de origem aquática e das rações estão em condições de: Identificar o fornecedor de um produto, de uma ração ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada nestes ou com probabilidades de o ser?				
Identificar os operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos?				
Disponer de sistemas e procedimentos que permitam que as informações referidas nas alíneas anteriores sejam colocadas à disposição da Autoridade Competente sempre que solicitado?				
Os produtos alimentares de origem aquática e as rações que sejam colocados no mercado, ou susceptíveis de o serem, são adequadamente identificados de forma a facilitar a sua rastreabilidade?				
Requisitos gerais para a colocação no mercado				
Terem sido manuseados e/ou processados de acordo com os requisitos gerais e específicos acima descritos?				
Terem passado nos controlos oficiais?				
Cumprem com o declarado na embalagem, rótulo ou etiqueta segundo as normas aplicáveis?				
São colocados no mercado produtos provenientes de espécies de peixes venenosos, nomeadamente das famílias Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae?				
Os produtores alimentares de origem aquática e rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano a importar cumprem com as exigências higio-sanitárias anteriormente referidas?				
Os importadores de produtos alimentares de origem aquática e de rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano, adquirem produtos				

legalmente produzidos no país de origem e cuja produção ocorra com requisitos hígio-sanitários referidos acima?				
Somente é permitido o trânsito internacional de produtos alimentares de origem aquática e de rações usadas para animais aquáticos que se destinem ao consumo humano com destino a países terceiros nas condições seguintes: Apresentam-se devidamente acondicionados e selados, e colocados em armazém sob responsabilidade da autoridade alfandegária?				
O local de armazenagem encontra-se aprovado pela Autoridade Competente?				
Decreto 27/2016 - Regulamento da Lei de Defesa do Consumidor				
Artigo 4 - Informação obrigatória				
Cada produto contém e expresso em língua portuguesa: Rótulo ou etiqueta com informação sobre prováveis riscos do seu uso?				
Preço expresso em moeda nacional?				
O fornecedor de bens ou prestador de serviços possui um livro de reclamações disponível para o consumidor e uma linha do cliente para o atendimento de reclamações?				
Artigo 5 - Perigosidade dos produtos ou serviços				
Verifica-se que o fornecedor de produtos ou serviços potencialmente nocivos ou perigosos à saúde ou segurança pública informa, de maneira ostensiva e adequada, a respeito da sua nocividade ou perigosidade, sem prejuízo da adopção de outras medidas cabíveis em cada caso concreto?				
Artigo 7 - Defeitos do produto				
O fabricante, comerciante, vendedor, produtor, construtor e importador responde, independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores? <i>(Por defeitos decorrentes de projecto, fabricação, construção, montagem, fórmulas, manipulação, apresentação dos seus produtos, bem como por falta de informação ou informação deficiente e viciação sobre a sua utilização e riscos.)</i>				
O produto o reúne os requisitos de qualidade e segurança, nomeadamente: Apresentação?				
Prazo de validade?				

Falta de informações em língua portuguesa sobre as características do produto? ou				
Prazo de garantia?				
Artigo 8 - Responsabilidade pelo defeito do produto				
O produto é fornecido com a identificação do seu fabricante, produtor, construtor ou importador?				
O comerciante conserva adequadamente os produtos nos termos da legislação aplicável?				
Artigo 9 - Defeitos de serviços				
O fornecedor de serviços responde, independentemente da existência de culpa, pela reparação de danos causados ao consumidor? <i>(Por defeitos relativos à prestação de serviços, bem como por informações insuficientes sobre a sua fruição e riscos.)</i>				
Artigo 11 - Responsabilidade por vício do produto e do serviço				
O fornecedor de produtos de consumo, duráveis ou não duráveis, responde solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade, com as indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes da sua natureza?				
Artigo 13 - Responsabilidade solidária				
O fornecedor do produto ou serviço responsabiliza-se pelos actos dos seus representantes?				
Artigo 14 - Responsabilidade individual				
Verificam-se vícios de qualidade que tornem os produtos impróprios ao consumo ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade com as indicações constantes da oferta ou mensagem publicitária?				
Práticas comerciais				
Artigo 18 - Carácter da informação				
O fornecedor mantém em seu poder, para informação dos legítimos interessados, os dados facticos, técnicos e científicos que dão sustentação à mensagem?				

Artigo 19 - Publicidade enganosa e abusiva				
Verifica-se a publicidade enganosa ou abusiva?				
Artigo 20 - Assistência pós-venda				
Verifica-se que os produtores, importadores ou fornecedores de bens e serviços asseguram a oferta de componentes e peças de reposição (enquanto não cessar a fabricação ou importação do produto)?				
Verifica-se a recusa da devolução ou substituição pelo fornecedor do produto ou serviços, por defeito ou outra circunstância que não seja da responsabilidade do consumidor?				
Artigo 21 - Dados de identificação				
Perante a oferta ou venda de produtos ou serviços, por meio de telefone, internet ou reembolso postal, verifica-se se consta o nome e endereço do produtor ou fornecedor de serviços, na embalagem, publicidade e em todos os impressos utilizados na transação comercial?				
Lei 22/2009 - Lei de defesa do consumidor				
Artigo 9 - Direito à informação em geral				
A informação ao consumidor é prestada em todas as línguas nacionais, com particular destaque para língua portuguesa?				
A publicidade é lícita, inequivocamente identificada e respeita a verdade e os direitos dos consumidores?				
Artigo 10 - Direito à informação em particular				
O fornecedor de bens ou prestador de serviços informa de forma clara, objectiva e adequada ao consumidor sobre os aspectos previstos na lei?				
O produtor, o fabricante, o importador, o distribuidor, o embalador e o armazenista, cumprem com a sua obrigação de informar o elo imediato até ao consumidor?				
Cada embalagem contém um prospecto indicador da composição material do produto e o risco provável ou eventual do seu uso normal?				
Os riscos para a saúde e segurança dos consumidores que possam resultar da normal utilização de bens ou serviços perigosos são comunicados, de modo claro, completo e adequado, pelo fornecedor ou prestador de serviços, ao potencial consumidor?				

Artigo 15 - Responsabilidades por vício de bem				
Os bens colocados ao uso e consumo são considerados impróprios? <i>(São impróprios ao uso e ao consumo os bens: cujos prazos de validade estejam vencidos; Deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação.)</i>				
Artigo 16 - Responsabilidade por vício do serviço				
Os serviços encontram-se impróprios ao consumo ou foi-lhes diminuído o valor?				
O fornecedor de serviços, no âmbito da reparação, emprega componentes de reposição originais adequados e novos, ou que mantenham as especificações técnicas do fabricante?				
Artigo 24 - Publicidade com preços				
A publicidade que mencione o preço de venda dos produtos ou serviços indica de forma clara e perfeitamente visível o preço expresso em meticais, incluindo taxas e impostos?				
A publicidade escrita ou impressa e os catálogos, quando mencionem o preço de venda, indica igualmente o preço da unidade?				
Artigo 28 - Oferta de produtos e serviços				
A oferta e apresentação de bens ou serviços asseguram informações correctas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores?				
O consumidor tem direito à assistência após venda, devendo ser assegurada a oferta de peças e acessórios, pelo período de duração média normal dos bens fornecidos?				
Artigo 29 - Práticas abusivas				
Verifica-se a prática de actividades consideradas abusivas, à luz do previsto na lei?				

Diploma Ministerial 141/2013 - Regulamento de Produtos Pré-medidos				
Artigo 4 - Indicação da quantidade líquida de produtos pré-medidos				
Os produtos pré-medidos contém, de modo bem visível e inequívoco, a indicação da quantidade líquida expressa em unidades legais, ou nos casos definidos pelo INNOQ, o número de unidades contidas nas embalagens?				
Na embalagem fechada encontra-se o produto para a qual a embalagem foi destinada?				
Se, na embalagem fechada, houver dois ou mais produtos de igual importância, a quantidade líquida a ser considerada é a representada pela soma das quantidades desses produtos?				
Se a embalagem fechada tiver a indicação da quantidade bruta, esta apresenta-se em caracteres de menor tamanho e de menor destaque, em relação aos caracteres indicativos da quantidade líquida?				
Os produtos pré-medidos contém na inscrição da respectiva quantidade, a palavra “aproximadamente”?				
Os produtos pré-medidos, sem embalagem própria, trazem a indicação quantitativa correspondente, num rótulo, etiqueta, numa gravação feita na sua própria superfície ou por outro meio ou processo adequado, que transmita fácil, fiel e satisfatoriamente ao consumidor a informação quantitativa, nas condições referidas?				
Artigo 5 - Inscrições obrigatórias nas embalagens				
A inscrição quantitativa obrigatória nas embalagens encontra-se de acordo com o previsto legal e normativamente, nomeadamente: Está em conformidade com a legislação metrológica em vigor, e com as normas moçambicanas NM 15 e NM 80?				
Consta no lado externo da embalagem colectiva, além das inscrições previstas na legislação metrológica em vigor, a data de fabrico, na forma convencional com a indicação do dia, mês e ano, precedida da palavra “Data”?				
Consta nas embalagens colectivas a seguinte inscrição: “esta embalagem deve permanecer fechada na sua forma original, até o acto de exposição para comercialização do produto a retalho”?				
Está impressas em caracteres alfanuméricos maiores que 5mm?				
Consta na embalagem colectiva o número de unidades amostrais que a compõem?				

Artigo 8 - Comercialização de produtos pré-medidos				
Os produtos pré-medidos encontram-se a ser comercializados com a sua quantidade nominal seja expressa em unidades legais ou com os símbolos de uso obrigatório?				
Os produtos pré-medidos que se apresentam à temperatura ambiente sob forma sólida ou granulada, são comercializados em unidades legais de massa, seus múltiplos e submúltiplos?				
Os produtos pré-medidos que se apresentem à temperatura ambiente sob forma líquida ou pastosa, são comercializados em unidades legais de volume, seus múltiplos e submúltiplos?				
Os produtos pré-medidos que se apresentem à temperatura ambiente sob forma pastosa, são comercializados em unidades legais de massa ou volume, seus múltiplos e submúltiplos?				
A comercialização de produtos pré-medidos, que se apresentem em estado líquido à temperatura ambiente sob pressão e os produtos embalados sob a forma de aerossóis, são comercializados em unidades legais de massa ou volume, seus múltiplos e submúltiplos?				
Os produtos pré-medidos cujo emprego principal depende da sua extensão linear, são comercializados em unidades legais de comprimento, seus múltiplos e submúltiplos?				
Os produtos cujo emprego principal depende de sua superfície, são comercializados em unidades legais de área, seus múltiplos e submúltiplos?				
Os produtos que, por suas características principais de utilização, são comercializados em unidades, trazem a indicação quantitativa referente ao número de unidades?				
Artigo 9 - Meios de execução do controlo e prazo de validade dos documentos				
A entidade cujo nome, firma ou denominação social figure no rótulo do pré-medido, o embalador ou o importador, demonstra meios indispensáveis à execução das medições, correções e ajustamentos necessários ao cumprimento do disposto no regulamento aplicável?				
Artigo 19 - Requisitos para comercialização de pão				
O pão é comercializado em unidades de peso nominal definido?				
O estabelecimento de comercialização do pão, possui uma tabela afixada com a indicação dos valores de peso nominal				

com respectivos preços agrafados com caracteres de altura superior a cinco centímetros e de fácil visualização para o consumidor?				
No estabelecimento de comercialização do pão, existe uma balança verificada por entidades competentes para permitir ao consumidor conferir o peso?				
Artigo 20 - Inscrições obrigatórias				
Sem prejuízo de quaisquer outras disposições aplicáveis, nomeadamente as relativas a substâncias e preparações perigosas e à quantidade dos produtos pré-medidos, cada embalagem apresenta de forma visível, legível, indelével e em língua portuguesa, o nome e endereço ou marca registada do responsável pela colocação da embalagem no mercado?				
Artigo 21 - Notificação				
A pessoa jurídica cujo nome, firma ou denominação social figure no rótulo do pré-medido ou o importador, notificou a entidade competente para o controlo em relação aos produtos que comercializa e dos valores da respectiva quantidade nominal?				
Decreto 15/2016 - Regulamento sobre os requisitos higiénicos-sanitários de produção, transporte, comercialização, inspeção e fiscalização de géneros alimentícios				
Artigo 3 - Asseio e limpeza				
Apresentam-se em perfeito estado de asseio e limpeza: Os locais de produção, manipulação e venda ao público de géneros alimentares?				
Os locais de armazenagem?				
O equipamento usado para a produção e manipulação de géneros alimentícios?				
As instalações sanitárias, quer para uso dos trabalhadores, quer para uso do público dos locais de produção e comercialização de géneros alimentares?				
Artigo 5 - Substâncias proibidas				
Verifica-se a presença de substâncias cuja utilização não seja permitida na preparação de um género alimentar nos locais onde se produza, armazenagem, manipule, comercialize ou haja consumo público desse mesmo género?				



Artigo 16 - Dever de colaboração dos agentes económicos				
A Entidade declarou por escrito aos órgãos de fiscalização ou às autoridades de Administração Pública mais próxima, da existência de géneros alimentares falsificados, avariados ou corruptos com a indicação das respectivas quantidades, características e do local onde se encontram, antes de qualquer intervenção oficial ou denúncia?				
A Entidade retirou os géneros alimentares acima referidos da disposição pública, não devendo aliená-los a qualquer título?				
Os responsáveis pela administração ou direcção dos estabelecimentos do comércio e da indústria transformadora de géneros alimentares forneceram todos os esclarecimentos e prestaram todas as informações que lhe foram solicitadas pelos agentes de inspecção e fiscalização e facilitaram o acesso aos locais de produção, armazenagem, manipulação, comercialização e consumo público de géneros alimentares bem como ao respectivo equipamento?				

1 – Identificação da Pessoa Individual / Colectiva		
Nome/ Designação Social:		
Contacto telefone:		
Contacto email:		
Endereço:		
Actividade a Inspeccionar	Estabelecimentos alimentares de Produção	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Restaurantes	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Bares, Cafés e Pastelaria	
	Bebidas Alcoólicas	
	Estabelecimentos alimentares de venda	
	Produção e Comércio de Pão	
	Transporte de alimentos	
	Abate	
	Importação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exportação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exploração Pecuária	
	Rotulagem e Publicidade	
	Pré-medidos	

2 – Identificação do Representante do Estabelecimento/Actividade
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Observações:

Estabelecimentos alimentares de Consumo – Restaurantes

Requisito	Não aplicável	Não	Sim	Nº
Diploma Ministerial 51/84 - Regulamento sobre os Requisitos Higiénicos dos Estabelecimentos Alimentares				
Artigo 2 - Autorizações sanitárias dos estabelecimentos alimentares				
Verifica-se que as autorizações sanitárias possuem a seguinte informação: A indicação das substâncias alimentares que devem ser produzidas, confeccionadas, armazenadas e comercializadas?				
A indicação do eventual carácter sazonal do trabalho?				
A indicação relativa ao sistema de abastecimento hídrico?				
A indicação detalhada dos sistemas escolhidos para assegurar uma boa conservação das substâncias alimentares?				
Indicação do número de trabalhadores existentes e do número máximo de um turno (se aplicável o regime de turnos)?				
Requisitos mínimos obrigatórios para estabelecimentos alimentares				
Artigo 17 - Locais				
Os estabelecimentos alimentares encontram-se situados numa área salubre e especialmente isenta de fumos, odores desagradáveis, poeiras e outros elementos contaminantes?				
A área não está sujeita a inundações?				
Existe comunicação directa do estabelecimento com habitação?				

O estabelecimento alimentar encontra-se projectado, construído e organizado de maneira a permitir uma limpeza rápida, completa e de modo a evitar, na medida do possível, a penetração de aves, roedores e insectos?				
O estabelecimento alimentar encontra-se mantido em perfeitas condições de higiene e de conservação?				
O estabelecimento alimentar encontra-se a ser utilizado exclusivamente para os fins para que foi autorizado?				
Artigo 20 - Instalações e controlo sanitário				
Tem disponibilidade suficiente de água potável, e caso seja de produção e embalagem, possui água quente?				
Verifica-se 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?				
A produção de gelo é executada exclusivamente a partir de água potável, sendo a manipulação e conservação efectuadas de modo a evitar a contaminação?				
Os sanitários para os trabalhadores são adequados às exigências normais de higiene?				
Os sanitários são bem iluminados e ventilados com meios naturais, comunicando directamente com o exterior?				
Os sanitários comunicam directamente com os locais de armazenamento, transformação, embalagem, consumo e venda de produtos alimentares?				
Os sanitários são dotados de fechaduras herméticas?				
Os sanitários encontram-se separados de outros locais por um compartimento intermédio onde são instalados os lavabos?				
O pavimento é impermeável, lavável e desinfectável?				
As paredes são de cor clara, impermeáveis, laváveis e desinfectáveis até uma altura de dois metros?				
As instalações são dotadas de água corrente em quantidade suficiente, lavabos com sabão e, sempre que possível, com sistema apropriado para secagem das mãos?				
O número de retretes encontra-se em conformidade com o número de trabalhadores? <i>(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 trabalhos; 5 retretes para mais de 100 trabalhadores. A este último número junta-se 1 retrete para cada grupo de 100 trabalhadores a mais)</i>				

As retretes encontram-se distinguidas por sexo?				
Os lavabos encontram-se em número de 1 para cada 10 trabalhadores?				
Nos locais de produção existem instalados lavabos quando previstos pelos regulamentos específicos ou quando exigidos pela autoridade sanitária?				
No sector dos lavabos encontram-se colocados avisos em evidência, com escrita clara e desenhos indicando a obrigatoriedade de lavagem das mãos após a utilização da retrete?				
Nos estabelecimentos de produção, embalagem e consumo existem chuveiros em número que satisfaça o tipo de estabelecimento alimentar e corresponda ao efectivo de trabalhadores? <i>(Este número não pode ser inferior às percentagens de trabalhadores que operem nos sectores de transformação, embalagem e esterilização de alimentos.)</i> <i>(O número de chuveiros deve ser conforme o número de trabalhadores por sexo: 1 chuveiro para cada 10 trabalhadores até ao total de 40 trabalhadores; quando o número destes for superior a 40, 1 chuveiro para cada grupo adicional de 20 trabalhadores acima dos 40.)</i>				
As instalações sanitárias dos trabalhadores possuem vestiários dotados de armários laváveis, desinfectáveis e desinfestáveis ou cabides individuais com divisões para roupa pessoal e fardamento de trabalho?				
Os esgotos estão 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?				
Os estabelecimentos alimentares possuem um sistema adequado de eliminação de lixos mediante a utilização de recipientes impermeáveis, de material que resista à corrosão e possa ser facilmente lavável e desinfectável de tampas herméticas?				
Os recipientes utilizados para remoção frequente do lixo são mantidos a distâncias adequadas dos locais de produção e em área protegida?				

Artigo 32 - Normas higiénicas para locais e instalações				
Os locais, instalações, equipamentos e utensílios encontram-se mantidas em perfeitas condições higiénicas com operações diárias e extraordinárias de limpeza? <i>(Depois do uso de soluções, detergentes e desinfetantes, devem ser lavados com muita água potável para assegurar a eliminação de resíduos)</i>				
Os aditivos e ingredientes que entram na preparação de produtos alimentares encontram-se guardados em depósitos separados?				
Todos os pesticidas e outras substâncias tóxicas encontram-se rotulados, contendo informações sobre a toxicidade e a modalidade de uso?				
Os pesticidas encontram-se colocados em armários ou compartimentos fechados à chave, exclusivamente destinados para este fim?				
Nos locais de depósito de matérias-primas encontram-se aplicadas medidas de prevenção e combate contra insectos, roedores e outros parasitas? <i>(Tais medidas não devem constituir perigo de dano, mesmo indirecto, para o homem nem fonte de contaminação de substâncias alimentares.)</i>				
Nas áreas de trabalho e armazenagem dos géneros alimentícios é permitido o ingresso de pessoas estranhas ao serviço ou de animais domésticos? <i>(Excepção para aqueles que sejam de utilidade directa para o processo de produção)</i>				
As áreas de trabalho são utilizadas para outros fins como por exemplo vestiário de pessoal e nelas existem objectos desnecessários?				
Artigo 37 - Normas higiénicas para o pessoal				
Todo o pessoal que manuseia géneros alimentares apresenta-se limpo, com unhas das mãos cortadas, cabelo e barba em condições de asseio?				
O fardamento encontra-se e mantém-se limpo, sendo o seu uso só permitido no local de trabalho?				
A cor e o tipo de fardamento obtiveram aprovação da autoridade sanitária local?				
Verifica-se a existência de trabalhador doente ou portador de doença, nomeadamente de infecção da pele, feridas infectadas, diarreias, hepatite, amigdalite e tuberculose, a manusear alimentos?				

<i>(Excepção aplica-se no caso dos tuberculosos, quando já lhes tiver sido restituído o boletim de sanidade.)</i>				
Verifica-se algum trabalhador a manusear alimentos enquanto não tenha uma boa cobertura impermeável das feridas, à excepção daqueles a quem tenha sido restituído o respectivo boletim de sanidade?				
Todo o pessoal que manuseia géneros alimentares lava 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? <i>(Deverá também tomar banho, segundo as exigências específicas de trabalho.)</i>				
O pessoal que manuseia alimentos não embalados usa bijuterias que possam entrar em contacto directo com os alimentos?				
Nas áreas de manuseamento de alimentos verificam-se comportamentos que possam contaminar os alimentos, como comer, fumar, etc.?				
As Direcções asseguram aos trabalhadores a frequência periódica de pequenos cursos sobre cuidados mínimos de higiene?				
As Direcções fornecem fardamento apropriado e assegurar a sua limpeza?				
Artigo 47 - Equipamento e utensílios				
O equipamento e utensílios são mantidos em boas condições, construídos e projectados de maneiras que as operações de limpeza possam ser executadas facilmente e integralmente?				
A sua utilização causa contaminação aos alimentos?				
As superfícies que estejam ou possam estar em contacto com os alimentos em diferentes fases de produção, preparação e embalagem são de material que não transmitam substâncias tóxicas ou modificadoras das características organolépticas, não seja absorvente, resistem à acção dos produtos alimentares, às operações de limpeza e desinfecção?				
Os utensílios não destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares encontram-se bem identificados e guardados em locais apropriados?				
A embalagem protege o alimento contra as contaminações?				
O material de embalagem transmite contaminantes ao produto?				

Os alimentos apresentam-se directamente embrulhados em papel de jornal ou outro tipo de papel impresso?				
Verifica-se que as folhas metálicas eventualmente utilizadas para embrulhar alimentos sejam feitas exclusivamente em alumínio ou estanho contendo menos de dez gramas de chumbo por quilo?				
Verifica-se a produção, venda ou utilização de utensílios, recipientes e qualquer outro objecto destinado a estar em contacto com os alimentos, nomeadamente:				
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, extraindo-se com uma solução a 4% de ácido acético durante vinte e quatro horas à temperatura ambiente?				
Com uma superfície revestida de zinco?				
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				
Que tenham servido de embalagem de pesticidas ou outros produtos de elevada toxicidade?				
Artigo 53 - Requisitos mínimos obrigatórios para armazenamento de produtos alimentares				
Os armazéns possuem as características de construção das substâncias alimentares, em relação à natureza e características dos produtos em depósito?				
A iluminação encontra-se uniforme e suficiente para garantir as condições de visibilidade e de limpeza eficaz?				
Verifica-se a incidência directa da luz solar sobre os alimentos quando seja prejudicial para os mesmos?				
As paredes, os equipamentos e utensílios encontram-se em bom estado de manutenção, limpeza, funcionamento e mantidos em perfeita ordem?				
Verifica-se uma boa circulação de ar para evitar temperatura e humidade excessivas?				
Existe um adequado sistema de drenagem?				
Os produtos alimentares são 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?				
Cada grupo de produtos homogéneos é mantido em sectores separados?				
Os sectores destinados a produtos não alimentares e equipamentos encontram-se distantes e bem separados daqueles dos produtos alimentares?				
Verifica-se o armazenamento de pesticidas e substâncias tóxicas nos armazéns de produtos alimentares?				
Verifica-se a existência em depósito, de produtos alimentares deteriorados, infestados ou contaminados, assim como aqueles julgados impróprios para o consumo pela autoridade sanitária ou outra autoridade?				
Os armazéns são objecto de inspecção, controlo, limpeza completa e fumigação, pelo menos de seis em seis meses?				
O responsável do armazém compila o registo de fumigações que inclui a data, produto utilizado e a modalidade de uso?				
Os alimentos abaixo indicados encontram-se armazenados a uma temperatura superior a 8° C? Para prolongar a duração, a temperatura de armazenamento não deverá superar os limites abaixo indicados: Leite e lacticínios: 8° C;				
Carne e seus derivados: 4° C;				
Peixe fresco e mariscos que não sejam completamente cobertos com gelo: 4° C;				
Alimentos cozinhados perecíveis que não sejam mantidos quentes: 4° C;				
Fermento fresco: 4° C.				
<i>Não são abrangidos por esta obrigação: alimentos esterilizados; alimentos congelados; alimentos que sofrerem um processo para aumentar a sua duração como carne seca e outros.</i>				
Verifica-se se os alimentos congelados se encontram armazenados de modo a que a temperatura do produto e do armazém fique uniforme e abaixo de 0° C? <i>Para longa conservação a temperatura não deve ser superior a 18° C.</i>				
Nas câmaras de frio, os produtos estão acumulados encontram-se dispostos de modo a que impeça o ar de os atingir uniformemente?				
Verifica-se a congelação novamente dos alimentos depois da sua descongelação?				

Verifica-se que os alimentos cozinhados que são mantidos quentes, sejam armazenados de maneira a que a sua temperatura não seja inferior a 60° C?				
Artigo 62 - Requisitos mínimos para estabelecimentos alimentares de consumo				
Além de possuir os requisitos comuns aos estabelecimentos alimentares, os estabelecimentos de consumo de alimentos apresentam as seguintes características: Tem as dimensões adequadas ao número de clientes?				
Asseguram as condições de bem-estar ambiental?				
Em particular apresentam boa iluminação e arejamento natural ou artificial que impeça a permanência de odores desagradáveis?				
Tem pavimentos de material lavável nos locais onde os alimentos são armazenados, preparados ou servidos?				
Ter um equipamento adequado e proporcionado à actividade do estabelecimento?				
Tem geleiras, congeladores eventualmente distintos em relação à natureza dos produtos, que garantam uma temperatura não superior a 4° C e 8° C respectivamente, tendo em conta o tipo de alimento?				
Possuem serviços higiénicos à disposição do público que, além de existirem sanitários que cumprem com as 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;				
Ser dotados de fechaduras herméticas e que 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. 3 retretes, 3 lavabos e 4 urinóis para homens;				
Para estabelecimentos com maior número de lugares exige-se um número de sanitários mais elevado.				
Possuem serviços higiénicos separados para pessoal, com sanitários que obedecem exigências normais de higiene,				

<p>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 e que sejam dotados de fechaduras herméticas?</p>				
<p>Para estabelecimentos alimentares de consumo verifica-se: Equipamento guardado em desuso ou que não esteja estreitamente ligado à actividade aí desenvolvida?</p>				
<p>Os produtos são deixados expostos sem o devido acondicionamento e resguardo?</p>				
<p>A louça e talheres utilizados pelos clientes são cuidadosa e eficientemente limpos com água quente e sabão imediatamente depois do uso?</p>				
<p>Os utensílios usados para preparar e servir comida e bebidas são cuidadosa e eficientemente limpos com água imediatamente depois do trabalho diário?</p>				
<p>No caso em que se utilizam utensílios de uso único como pratos ou copos de papel, toalhas, guardanapos, resguardos, verifica-se a repetição do uso dos mesmos?</p>				
<p>As toalhas, os guardanapos e os fardamentos usados pelo pessoal apresentam-se limpos?</p>				
<p>Os utensílios e contentores são armazenados a suficiente distância do pavimento, num lugar limpo e seco protegido contra moscas, poeiras, gotejamento, condensação e outras causas de contaminação?</p>				
<p>Todos os utensílios e contentores são manuseados higienicamente?</p>				
<p>Artigo 66 - Restaurantes e similares</p>				
<p>Além dos requisitos já referidos, os restaurantes apresentam locais separados para: cozinha, armazém e sala de jantar?</p>				
<p>As cozinhas possuem os seguintes requisitos essenciais: Pias de tamanho adequado providas de água potável corrente?</p>				
<p>Sectores distintos para: preparação dos vegetais, preparação dos alimentos de origem animal, cozeduras?</p>				
<p>Paredes laváveis e impermeáveis até à altura de 1,80 metro?</p>				
<p>Portas que se fecham bem e de preferência com fecho automático?</p>				
<p>Verifica-se o ingresso nas cozinhas de pessoas estranhas à confecção dos alimentos?</p>				

Verifica-se que nas cozinhas apenas se guardem as substâncias alimentares, equipamento e utensílios necessários para confecção da comida?				
Verifica-se a matança e evisceração de animais de pequenas espécies (nas cozinhas)?				
Possuem frigoríficos distintos para a conservação de frutas e hortaliça e para outros alimentos deterioráveis que garantam uma temperatura conforme estabelecido, com prateleiras lisas e laváveis em número adequado?				
As salas de jantar apresentam 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 é assegurada uma superfície de pelo menos 1,20 m ² ?				
Verifica-se que os operadores criaram, aplicaram e mantém um processo ou processos permanentes baseados nos seguintes princípios do HACCP:				
Identificação de quaisquer perigos que possam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis?				
Identificação dos pontos críticos de controlo nas fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um perigo ou para o reduzir para níveis aceitáveis?				
Estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos perigos identificados?				
Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de monitorização em pontos críticos de controlo?				
Estabelecimento de medidas correctivas quando a monitorização indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob controlo?				
Estabelecimento de processos a efectuar regularmente, para verificar que as medidas referidas acima funcionam eficazmente?				
Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas de identificação de quaisquer perigos que possam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis e se foram estabelecidos processos a efectuar regularmente, para verificar que as medidas arroladas acima funcionam eficazmente?				
Qualquer alteração nos produtos, no processo ou em qualquer fase da produção de produtos alimentares de				

origem aquática, obriga ao procedimento de revisão do processo e à introdução das alterações necessárias?				
Os operadores possuem documentação descrevendo os processos desenvolvidos em conformidade com os princípios de HACCP e mantêm-na actualizada, fornecendo prova da observância da aplicação dos processos HACCP, sob a forma exigida pela Autoridade Competente?				
Uso de água				
Verifica-se um abastecimento adequado de água potável ou água limpa quando permitido, a qual deve ser utilizada sempre que necessário para garantir a não contaminação dos produtos?				
O gelo que entre em contacto com os produtos ou que os possa contaminar é fabricado com água potável ou, quando utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa e manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação?				
Para remover qualquer eventual contaminação da superfície dos produtos, os operadores usam água potável ou, quando permitido, água limpa? (Salvo se a Autoridade Competente vier a autorizar a utilização de outras substâncias.)				
Rastreabilidade				
Os operadores dos produtos alimentares de origem aquática e das rações estão em condições de: Identificar o fornecedor de um produto, de uma ração ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada nestes ou com probabilidades de o ser?				
Identificar os operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos?				
Disponer de sistemas e procedimentos que permitam que as informações referidas nas alíneas anteriores sejam colocadas à disposição da Autoridade Competente sempre que solicitado?				
Os produtos alimentares de origem aquática e as rações que sejam colocados no mercado, ou susceptíveis de o serem, são adequadamente identificados de forma a facilitar a sua rastreabilidade?				
Decreto 27/2016 - Regulamento da Lei de Defesa do Consumidor				
Artigo 4 - Informação obrigatória				
Cada produto contém e expresso em língua portuguesa:				

Rótulo ou etiqueta com informação sobre prováveis riscos do seu uso?				
Preço expresso em moeda nacional?				
O fornecedor de bens ou prestador de serviços possui um livro de reclamações disponível para o consumidor e uma linha do cliente para o atendimento de reclamações?				
Artigo 13 - Responsabilidade solidária				
O fornecedor do produto ou serviço responsabiliza-se pelos actos dos seus representantes?				
Artigo 14 - Responsabilidade individual				
Verificam-se vícios de qualidade que tornem os produtos impróprios ao consumo ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade com as indicações constantes da oferta ou mensagem publicitária?				
Práticas comerciais				
Artigo 18 - Carácter da informação				
O fornecedor mantém em seu poder, para informação dos legítimos interessados, os dados factuais, técnicos e científicos que dão sustentação à mensagem?				
Artigo 19 - Publicidade enganosa e abusiva				
Verifica-se a publicidade enganosa ou abusiva?				
Artigo 20 - Assistência pós-venda				
Verifica-se que os produtores, importadores ou fornecedores de bens e serviços asseguram a oferta de componentes e peças de reposição (enquanto não cessar a fabricação ou importação do produto)?				
Verifica-se a recusa da devolução ou substituição pelo fornecedor do produto ou serviços, por defeito ou outra circunstância que não seja da responsabilidade do consumidor?				
Artigo 21 - Dados de identificação				
Perante a oferta ou venda de produtos ou serviços, por meio de telefone, internet ou reembolso postal, verifica-se se consta o nome e endereço do produtor ou fornecedor de serviços, na embalagem, publicidade e em todos os impressos utilizados na transacção comercial?				

Lei 22/2009 - Lei de defesa do consumidor				
Artigo 6 - Direito à qualidade dos bens e serviços				
Os bens e serviços destinados ao consumo encontram-se aptos para satisfazer os fins a que se destinam produzir os efeitos que se lhes atribuem segundo as normas legalmente estabelecidas ou, na falta delas, de modo adequados às legítimas expectativas do consumidor?				
Verifica-se o cumprimento do direito do consumidor a uma garantia mínima de cinco anos para os imóveis?				
<i>O decurso do prazo de garantia suspende-se durante o período de tempo em que o consumidor se achar privado do uso dos bens em virtude das operações de reparação resultantes de defeitos originários.</i>				
Artigo 9 - Direito à informação em geral				
A informação ao consumidor é prestada em todas as línguas nacionais, com particular destaque para língua portuguesa?				
A publicidade é lícita, inequivocamente identificada e respeita a verdade e os direitos dos consumidores?				
Artigo 10 - Direito à informação em particular				
O fornecedor de bens ou prestador de serviços informa de forma clara, objectiva e adequada ao consumidor sobre os aspectos previstos na lei?				
O produtor, o fabricante, o importador, o distribuidor, o embalador e o armazenista, cumprem com a sua obrigação de informar o elo imediato até ao consumidor?				
Os riscos para a saúde e segurança dos consumidores que possam resultar da normal utilização de bens ou serviços perigosos são comunicados, de modo claro, completo e adequado, pelo fornecedor ou prestador de serviços, ao potencial consumidor?				
Artigo 15 - Responsabilidades por vício de bem				
O fornecedor de produtos de consumo, duráveis ou não duráveis, responde solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade, com as indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes da sua natureza?				
Os bens colocados ao uso e consumo são considerados impróprios?				

<p><i>(São impróprios ao uso e ao consumo os bens: cujos prazos de validade estejam vencidos; Deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação.)</i></p>				
Artigo 16 - Responsabilidade por vício do serviço				
<p>Os serviços encontram-se impróprios ao consumo ou foi-lhes diminuído o valor?</p>				
<p>O fornecedor de serviços, no âmbito da reparação, emprega componentes de reposição originais adequados e novos, ou que mantenham as especificações técnicas do fabricante?</p>				
Artigo 28 - Oferta de produtos e serviços				
<p>A oferta e apresentação de bens ou serviços asseguram informações correctas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores?</p>				
<p>O consumidor tem direito à assistência após venda, devendo ser assegurada a oferta de peças e acessórios, pelo período de duração média normal dos bens fornecidos?</p>				
Artigo 29 - Práticas abusivas				
<p>Verifica-se a prática de actividades consideradas abusivas, à luz do previsto na lei?</p>				
Artigo 30 - Obrigatoriedade de orçamento				
<p>O fornecedor do serviço entrega ao consumidor orçamento prévio discriminado, o valor da mão-de-obra dos materiais e equipamentos a serem entregues, as condições de pagamento, bem como as datas de início e termos de serviços?</p>				
Notificação				
<p>A pessoa jurídica cujo nome, firma ou denominação social figure no rótulo do pré-medido ou o importador, notificou a entidade competente para o controlo em relação aos</p>				

produtos que comercializa e dos valores da respectiva quantidade nominal?				
Decreto 15/2016 - Regulamento sobre os requisitos higiénicos-sanitários de produção, transporte, comercialização, inspecção e fiscalização de géneros alimentícios				
Artigo 3 - Asseio e limpeza				
Apresentam-se em perfeito estado de asseio e limpeza: Os locais de produção, manipulação e venda ao público de géneros alimentares?				
Os locais de armazenagem?				
O equipamento usado para a produção e manipulação de géneros alimentícios?				
As viaturas destinadas ao transporte de géneros alimentícios?				
As instalações sanitárias, quer para uso dos trabalhadores, quer para uso do público dos locais de produção e comercialização de géneros alimentares?				
Artigo 5 - Substâncias proibidas				
Verifica-se a presença de substâncias cuja utilização não seja permitida na preparação de um género alimentar nos locais onde se produza, armazenagem, manipule, comercialize ou haja consumo público desse mesmo género?				
Artigo 16 - Dever de colaboração dos agentes económicos				
A Entidade declarou por escrito aos órgãos de fiscalização ou às autoridades de Administração Pública mais próxima, da existência de géneros alimentares falsificados, avariados ou corrompidos com a indicação das respectivas quantidades, características e do local onde se encontram, antes de qualquer intervenção oficial ou denúncia?				
A Entidade retirou os géneros alimentares acima referidos da disposição pública, não devendo aliená-los a qualquer título?				
Os responsáveis pela administração ou direcção dos estabelecimentos do comércio e da indústria transformadora de géneros alimentares forneceram todos os esclarecimentos e prestaram todas as informações que lhe foram solicitadas pelos agentes de inspecção e fiscalização e facilitaram o acesso aos locais de produção, armazenagem, manipulação, comercialização e consumo público de géneros alimentares bem como ao respectivo equipamento?				

Decreto 49/2016 – Regulamento de empreendimentos turísticos, restauração e bebidas e salas de dança				
Artigo 5 - Exercício de actividade				
As entidades que fazem a instalação, alteração, ampliação, mudança de localização e encerramento de estabelecimentos de restauração e bebidas, bem como a suspensão da sua actividade possuem autorização do ministro que superintende o sector do turismo, governador provincial ou presidente do conselho municipal, nos exactos termos estabelecidos no presente regulamento?				
Artigo 6 - Localização				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas, em centros urbanos, ou abrangidos pelos planos de urbanização já aprovados, encontram-se localizados dentro das zonas que já foram previstas ou, caso contrário, possuem um parecer da autarquia local respectiva ou entidade competente manifestando expressamente a sua não oposição à localização ou implementação do projecto?				
Artigo 7 - Denominação de estabelecimento				
Na denominação dos estabelecimentos de restauração e bebidas, foram incluídas expressões que não correspondam aos serviços nele prestados ou que induzem em erro sobre a sua classificação?				
Os estabelecimentos acima referenciados, usam denominação diferente da autorizada, ou aludem à anterior nos casos de tiver sido alterada?				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas usam denominação contrária à ordem pública ou moral?				
Requisitos dos estabelecimentos de restauração e bebidas				
Artigo 174 - Requisitos gerais				
As instalações destes estabelecimentos estão adoptadas aos serviços específicos que prestam?				
Artigo 175 - Critérios mínimos por tipo de estabelecimento				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas possui padrões mínimos de qualidade, relativamente aos aspectos físicos do estabelecimento e aos serviços oferecidos?				
A decoração, o equipamento, ambiente e serviço e os seus requisitos mínimos estão em conformidade com o que consta das tabelas 10, 11 e 12 do Anexo I?				

Os estabelecimentos de restauração e bebidas obedecem os padrões mínimos para cada uma das áreas e/ou sectores específicos do estabelecimento, nomeadamente:				
a) Entrada;				
b) Instalações sanitárias;				
c) Sala de refeição;				
d) Cozinha; e				
e) Área de serviços.				
A zona destinada aos clientes possui:				
a) Entrada para os clientes, independente da entrada de serviço, e com visibilidade restrita para o interior do estabelecimento;				
b) Serviço de segurança a cargo de um guarda;				
c) Condições de saúde e higiene;				
d) Vestiário localizado próximo da entrada;				
e) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pisos;				
f) Telefone;				
g) Ar condicionado;				
h) Instalações sanitárias com materiais nobres e equipamento de luxo e lavabos com água corrente, quente e fria e um espaço para que os clientes troquem fraldas as crianças menores;				
i) Saídas de emergência devidamente sinalizadas;				
j) Extractor de fumo;				
k) Equipamento de combate a incêndios;				
l) Acessos para pessoas portadoras de deficiência física.				
Na zona de serviço existe:				
a) Entrada de serviço;				
b) Cozinha-copa adequada às características da exploração, dispondo de maquinaria moderna e eficiente;				
c) Câmaras frigoríficas;				
d) Condições de saúde e higiene;				
e) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhames adequada à capacidade do estabelecimento;				
f) Vestiário e sanitários para os trabalhadores, com separação por sexo.				
No caso de o estabelecimento se situar num 2º andar ou superior e as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais andares, existe ascensor, que				

servem todos os andares em que se situem instalações a utilizar pelos clientes, cujo número mínimo de unidades a instalar, na sua capacidade e velocidade é proporcional à capacidade do estabelecimento e ao número de andares do edifício?				
Artigo 178 - Requisitos para estabelecimentos de luxo				
O estabelecimento de luxo satisfaz os seguintes requisitos mínimos, além dos considerados nas tabelas 10, 11 e 12 do Anexo I e 10, 12 e 13 do Anexo II possui:				
a) Telefone;				
b) Ar condicionado e aquecimento;				
c) Cozinha-copa;				
d) Instalações sanitárias com materiais nobres e equipamento de luxo e lavabos com água corrente quente e fria.				
A decoração e equipamento proporcionam ambiente e serviços requintados?				
Artigo 179 - Requisitos para estabelecimentos de 1ª classe				
Além dos requisitos constantes dos Anexos I e II dispõe de:				
a) Telefone;				
b) Ar condicionado e aquecimento;				
c) Cozinha-copa;				
d) Instalações sanitárias com materiais nobres e equipamento de boa qualidade e lavabos com água corrente quente e fria.				
A decoração é de bom nível e o equipamento de boa qualidade, proporcionando ambiente confortável?				
Artigo 180 - Requisitos para estabelecimentos de 2ª classe				
Além dos requisitos constantes dos Anexos I e II possui:				
a) Aparelhagem adequada à climatização do ambiente;				
b) Cozinha com equipamentos básicos;				
c) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e de depósito de vasilhames adequado à capacidade e características do estabelecimento.				
A decoração é de boa qualidade e o equipamento proporciona ambiente aceitável?				

Artigo 181 - Requisitos para estabelecimentos de 3ª classe				
Satisfaz os requisitos mínimos de estabelecimentos de restauração e bebidas e respeita o disposto nas tabelas respectivas dos Anexos I e II?				
O equipamento apresenta-se em bom estado de conservação?				
Restaurante de luxo				
Artigo 183 - Requisitos				
Além dos requisitos constantes na tabela 10 do Anexo I, satisfaz os seguintes requisitos:				
1. Na zona destinada aos clientes existe:				
a) Entrada para os clientes, independente da entrada de serviço e com visibilidade restrita para o interior do estabelecimento;				
b) Escada privativa ou elevador, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pisos;				
c) Vestiários localizados próximo da entrada;				
d) Átrio ou sala de espera com serviço de bar;				
e) Telefone;				
f) Sala de refeições cuja capacidade deve ser definida pela sua área, de modo a permitir um serviço eficiente e de nível correspondente à classificação do estabelecimento;				
g) Ar condicionado e aquecimento;				
h) Instalações sanitárias com materiais nobres e equipamento de luxo e lavabos com água corrente quente e fria;				
i) Parque de estacionamento.				
2. Na zona de serviço existe:				
a) Entrada de serviço;				
b) Cozinha com o mais moderna, aperfeiçoada e eficiente maquinaria;				
c) Copa, dividida em zona suja e limpa, sendo a comunicação com a sala de refeições feita de modo a não permitir a vista da cozinha e a obter-se o seu necessário isolamento, relativamente às zonas destinadas aos clientes;				
d) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhames adequada à capacidade e características do estabelecimento;				
e) Vestiário para os trabalhadores.				

A decoração e equipamento proporcionam um ambiente e serviço requintados, dispondo de um completo equipamento auxiliar da mesma?				
No caso de o estabelecimento se situar num 2º andar ou superior e as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais andares, existe ascensor, que servem todos os andares em que se situem instalações a utilizar pelos clientes, cujo número mínimo de unidades a instalar, na sua capacidade e velocidade é proporcional à capacidade do estabelecimento e ao número de andares do edifício?				
Artigo 184 - Variedade de pratos				
No restaurante de luxo, coloca-se à disposição dos clientes uma grande variedade de pratos, incluindo cozinha internacional, atendendo as regras de higiene e qualidade de serviços? <i>(Não se aplica a restaurante típico a exigência da cozinha internacional.)</i>				
Coloca-se à disposição dos clientes, vinhos de marcas de reconhecido prestígio?				
Artigo 185 - Serviços de refeições				
O serviço de refeições é dirigido por um chefe de mesa?				
O serviço de vinho está a cargo de um trabalhador especializado?				
Restaurante de 1ª classe				
Artigo 186 - Requisitos				
O restaurante de 1ª classe, satisfaz para além dos requisitos mínimos constantes da tabela 10 do Anexo I, os seguintes requisitos:				
1. Na zona destinada aos clientes existe:				
a) Entrada para os clientes, independente da entrada de serviço e com visibilidade restrita para o interior do estabelecimento;				
b) Escada privativa ou elevador, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pisos;				
c) Vestiários localizados próximo da entrada;				
d) Sala de refeições, cuja capacidade deve ser definida pela sua área, de modo a permitir um serviço eficiente e de nível correspondente à classificação do estabelecimento;				

e) Aparelhagem adequada à climatização do ambiente;				
f) Instalações sanitárias com materiais nobres, equipamento de luxo e lavabos com água corrente, quente e fria e um espaço para que os clientes troquem fraldas as crianças menores;				
g) Parque de estacionamento.				
2. Na zona de serviço existe:				
a) Entrada de serviço;				
b) Cozinha com maquinaria adequada;				
c) Copa, dividida em zona suja e limpa, sendo a comunicação com a sala de refeições feita de modo a não permitir a vista da cozinha e a obter-se o seu necessário isolamento, relativamente às zonas destinadas aos clientes;				
d) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhames adequada à capacidade e características do estabelecimento;				
e) Vestiário para os trabalhadores.				
A decoração e equipamento é de bom nível de modo a proporcionar um ambiente e serviço requintados, dispondo de equipamento auxiliar de mesa?				
Nos casos em que seja exigíveis foram instalados ascensores, que servem todos os andares em que se situem instalações a utilizar pelos clientes, cujo número mínimo de unidades a instalar, na sua capacidade e velocidade é proporcional à capacidade do estabelecimento e ao número de andares do edifício?				
Artigo 187 - Pratos de cozinha internacional				
No restaurante de 1ª classe, coloca-se à disposição dos clientes, pratos de cozinha internacional, atendendo as regras de higiene e qualidade de serviços?				
Coloca-se à disposição dos clientes, vinhos de marcas de reconhecido prestígio?				
Artigo 188 - Serviços de refeições				
O serviço de refeições é dirigido por um chefe de mesa, o qual fala, pelo menos, português e inglês?				
Restaurante de 2ª classe				
Artigo 189 - Requisitos				
Além dos requisitos constantes da tabela 10 do Anexo I, o restaurante satisfaz os requisitos mínimos a seguir:				

1. Na zona destinada aos clientes existe:				
a) Entrada para os clientes;				
b) Vestiários localizados próximo da entrada;				
c) Sala de refeições cuja capacidade deve ser definida pela sua área;				
d) Aparelhagem adequada à climatização do ambiente.				
2. Na zona de serviço existe:				
a) Entrada de serviço;				
b) Cozinha e copa;				
c) Vestiário para os trabalhadores.				
3. Possui equipamento de qualidade aceitável? <i>(Quando as condições do local onde está instalado o estabelecimento não permitem, pode dispensar-se a existência de entrada de serviço devendo, neste caso, os fornecimentos fazerem-se fora das horas em que o estabelecimento esteja aberto ao público ou, não sendo possível, nas horas de menor frequência.)</i>				
Artigo 190 - Pratos de cozinha regional				
Coloca-se à disposição dos clientes pratos de cozinha regional, atendendo as regras de higiene e qualidade de serviços?				
Coloca-se à disposição dos clientes vinhos de marcas de reconhecido prestígio?				
Restaurante de 3ª classe				
Artigo 191 - Requisitos				
Satisfaz aos requisitos mínimos constantes da tabela 10 do Anexo I?				
O equipamento apresenta-se em bom estado de conservação?				
No serviço de mesa observa-se as regras de higiene e qualidade de serviços?				
Refeições no restaurante				
Artigo 194 - Afixação da lista				
No restaurante tem afixado em local bem visível e que permita uma fácil leitura do exterior a lista do dia, com os respectivos preços, incluindo todos os pratos que o estabelecimento esteja apto a servir nesse dia e ainda, de forma salientada a composição e preço da refeição completa e da ementa turística (estas duas últimas quando praticável)?				

<i>(Nos restaurantes de luxo e de 1ª classe está determinação não é obrigatória, contudo quando escrita deve ser pelo menos, em português e inglês.)</i>				
Da lista consta o nome e classificação do estabelecimento e indicam-se os impostos e taxas que incidam sobre os preços a ser cobrados ao cliente? <i>(Excepto quando incluídos no preço homologado).</i>				
Artigo 195 - Lista do dia				
No interior dos restaurantes encontra-se a disposição dos clientes uma lista do dia, elaborada em conformidade com o artigo 194?				
Os restaurantes de luxo, 1ª e 2ª classe possuem uma carta de vinhos, com a indicação das marcas existentes e respectivos preços, indicando-se também as águas minerais, cervejas, refrescos, licores, aguardentes e quaisquer outras bebidas que o estabelecimento forneça?				
No momento em que o cliente se dispõe a utilizar os serviços do estabelecimento é apresentado a lista do dia bem como a carta de vinhos?				
Cervejaria, Bar e Snack-bar				
Artigo 198 - Classificação				
Os estabelecimentos Cervejaria, Bar e Snack-bar apresentam os critérios mínimos constantes das tabelas 11 e 12 do Anexo I?				
Artigo 199 - Requisitos de Snack-bar				
Obedecem os requisitos mínimos de instalação, gerais e próprios de cada categoria e o serviço oferecido é adaptado de acordo com as características específicas deste tipo de estabelecimento?				
Salão de chá, Pastelaria, Café e Sorveteria				
Artigo 200 - Classificação				
O salão de chá, pastelaria, café e sorveteria apresentam os critérios mínimos constantes das tabelas 11 e 12 do Anexo I?				
Artigo 216 - Emissão do alvará				
O estabelecimento de restauração e bebidas possui alvará?				
O estabelecimento tem afixado no exterior, junto à entrada principal a placa identificativa da respectiva classificação?				

Artigo 220 - Obrigatoriedade de indicação de classificação				
Na publicidade, facturas, correspondências, ou qualquer outra forma de referência aos estabelecimentos indica-se a categoria e classificação?				
Artigo 224 - Interdição de acesso de animais				
Verifica-se a presença de animais nos estabelecimentos de restauração e bebidas?				
Artigo 235 - Afixação obrigatória de preços				
Nos estabelecimentos de bebidas existe tabelas de preços, em locais bem visíveis que reproduzam as tabelas comunicadas, e que são colocadas à disposição dos clientes?				
Artigo 236 - Obrigatoriedade da prática de preços em moeda nacional				
Nos estabelecimentos determina-se e pratica-se preços em moeda nacional?				
Artigo 256 - Estabelecimentos de restauração e bebidas				
Requisitos comuns				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas dispõem:				
Água corrente?				
Electricidade?				
Zonas destinadas aos clientes, em conformidade com as actividades a que se destinam?				
Telefone para uso dos clientes?				
Instalações sanitárias para uso dos clientes, com separação por sexo?				
Escadas de serviço ou monta-pratos quando as instalações destinadas aos clientes se situem em pavimento diferente daquele em que se efectue a confecção e preparação final dos alimentos ou bebidas a servir?				
Cozinha-copa ou cozinha e copa, com área e compartimentação adequadas à capacidade do estabelecimento?				
Instalações frigoríficas para conservação, refrigeração dos alimentos e bebidas, de harmonia com a classificação e capacidade do estabelecimento?				
Instalações sanitárias para os trabalhadores com separação por sexo?				

<i>(Pode admitir-se a existência de instalações destinadas à preparação dos alimentos na sala de refeições, desde que a qualidade da solução adoptada o permita.)</i>				
Artigo 257 - Instalações sanitárias				
As instalações sanitárias dispõem de ventilação directa ou artificial, com contínua renovação de ar?				
A localização das instalações sanitárias não da directamente para as salas de utilização dos clientes?				
As instalações sanitárias são dotadas de toalhas ou secadores?				
As paredes, pavimentos e tectos são revestidos de materiais de fácil limpeza?				
Artigo 258 - Ar condicionado				
Quando se exija ar condicionado, as instalações permitem a sua regulação separada para as diversas dependências de utilização dos clientes?				
Artigo 259 - Requisitos técnicos dos equipamentos instalados				
A instalação de máquinas ou aparelhagens, ascensores, condutas de água e esgotos, efectua-se de modo que se elimine ruídos e vibrações e utiliza-se para esse fim os meios técnicos adequados?				
Artigo 260 - Conservação de instalações, equipamentos e mobiliário				
Os estabelecimentos, respectivas instalações, mobiliário e demais pertences são mantidos nas devidas condições de apresentação, funcionamento e limpeza, reparando-se prontamente as deteriorações ou avarias verificadas?				
Artigo 261 - Higiene e qualidade de serviços				
Nos estabelecimentos de restauração e bebidas cuida-se do aspecto higiénico e da qualidade dos serviços prestados, em harmonia com a sua classificação, tendo em especial atenção o seguinte:				
a) Apresentação dos alimentos e bebidas, utilizando produtos em perfeito estado de conservação;				
b) Adequada apresentação dos pratos e travessas;				
c) Trato amável dos clientes, atendendo-os com rapidez e eficiência;				
d) Perfeito funcionamento e limpeza das instalações sanitárias.				

Artigo 264 - Livro de reclamações				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas dispõem de livro de reclamações, nos termos e condições estabelecidos no presente regulamento?				
Artigo 265 - Afixação do livro de reclamações				
O livro de reclamações é afixado em local bem visível?				
Artigo 266 - Procedimento sobre reclamações				
O livro de reclamações indica termos de abertura e de encerramento assinado pelo órgão competente para licenciar, com folhas em triplicado e devidamente enumeradas e rubricadas?				
Artigo 268 - Sinalização de segurança				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas possuem sinalização de segurança, exprimindo, de acordo com a situação real, uma proibição, perigo, obrigação ou informação?				

1 – Identificação da Pessoa Individual / Colectiva		
Nome/ Designação Social:		
Contacto telefone:		
Contacto email:		
Endereço:		
Actividade a Inspeccionar	Estabelecimentos alimentares de Produção	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Restaurantes	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Bares, Cafés e Pastelaria	
	Bebidas Alcoólicas	
	Estabelecimentos alimentares de venda	
	Produção e Comércio de Pão	
	Transporte de alimentos	
	Abate	
	Importação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exportação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exploração Pecuária	
	Rotulagem e Publicidade	
	Pré-medidos	

2 – Identificação do Representante do Estabelecimento/Actividade
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Observações:

Estabelecimentos alimentares de Consumo – Bares, Cafés e Pastelaria

Requisito	Não aplicável	Não	Sim	Nº
Diploma Ministerial 51/84 - Regulamento sobre os Requisitos Higiénicos dos Estabelecimentos Alimentares				
Artigo 2 - Autorizações sanitárias dos estabelecimentos alimentares				
Verifica-se que as autorizações sanitárias possuem a seguinte informação: A indicação das substâncias alimentares que devem ser produzidas, confeccionadas, armazenadas e comercializadas?				
A indicação do eventual carácter sazonal do trabalho?				
A indicação relativa ao sistema de abastecimento hídrico?				
A indicação detalhada dos sistemas escolhidos para assegurar uma boa conservação das substâncias alimentares?				
Indicação do número de trabalhadores existentes e do número máximo de um turno (se aplicável o regime de turnos)?				
Artigo 17 - Requisitos mínimos obrigatórios para estabelecimentos alimentares Locais				
Os estabelecimentos alimentares encontram-se situados numa área salubre e especialmente isenta de fumos, odores desagradáveis, poeiras e outros elementos contaminantes?				
A área não está sujeita a inundações?				
Existe comunicação directa do estabelecimento com habitação?				

O estabelecimento alimentar encontra-se projectado, construído e organizado de maneira a permitir uma limpeza rápida, completa e de modo a evitar, na medida do possível, a penetração de aves, roedores e insectos?				
O estabelecimento alimentar encontra-se mantido em perfeitas condições de higiene e de conservação?				
O estabelecimento alimentar encontra-se a ser utilizado exclusivamente para os fins para que foi autorizado?				
Artigo 20 - Instalações e controlo sanitário				
Tem disponibilidade suficiente de água potável, e caso seja de produção e embalagem, possui água quente?				
Verifica-se 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?				
A produção de gelo é executada exclusivamente a partir de água potável, sendo a manipulação e conservação efectuadas de modo a evitar a contaminação?				
Os sanitários para os trabalhadores são adequados às exigências normais de higiene?				
Os sanitários são bem iluminados e ventilados com meios naturais, comunicando directamente com o exterior?				
Os sanitários comunicam directamente com os locais de armazenamento, transformação, embalagem, consumo e venda de produtos alimentares?				
Os sanitários são dotados de fechaduras herméticas?				
Os sanitários encontram-se separados de outros locais por um compartimento intermédio onde são instalados os lavabos?				
O pavimento é impermeável, lavável e desinfectável?				
As paredes são de cor clara, impermeáveis, laváveis e desinfetáveis até uma altura de dois metros?				
As instalações são dotadas de água corrente em quantidade suficiente, lavabos com sabão e, sempre que possível, com sistema apropriado para secagem das mãos?				
O número de retretes encontra-se em conformidade com o número de trabalhadores? <i>(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 trabalhos; 5 retretes para mais de 100 trabalhadores. A este último número junta-se 1 retrete para cada grupo de 100 trabalhadores a mais)</i>				

As retretes encontram-se distinguidas por sexo?				
Os lavabos encontram-se em número de 1 para cada 10 trabalhadores?				
Nos locais de produção existem instalados lavabos quando previstos pelos regulamentos específicos ou quando exigidos pela autoridade sanitária?				
No sector dos lavabos encontram-se colocados avisos em evidência, com escrita clara e desenhos indicando a obrigatoriedade de lavagem das mãos após a utilização da retrete?				
Nos estabelecimentos de produção, embalagem e consumo existem chuveiros em número que satisfaça o tipo de estabelecimento alimentar e corresponda ao efectivo de trabalhadores? <i>(Este número não pode ser inferior às percentagens de trabalhadores que operem nos sectores de transformação, embalagem e esterilização de alimentos.)</i> <i>(O número de chuveiros deve ser conforme o número de trabalhadores por sexo: 1 chuveiro para cada 10 trabalhadores até ao total de 40 trabalhadores; quando o número destes for superior a 40, 1 chuveiro para cada grupo adicional de 20 trabalhadores acima dos 40.)</i>				
As instalações sanitárias dos trabalhadores possuem vestiários dotados de armários laváveis, desinfectáveis e desinfestáveis ou cabides individuais com divisões para roupa pessoal e fardamento de trabalho?				
Os esgotos estão 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?				
Os estabelecimentos alimentares possuem um sistema adequado de eliminação de lixos mediante a utilização de recipientes impermeáveis, de material que resista à corrosão e possa ser facilmente lavável e desinfectável de tampas herméticas?				
Os recipientes utilizados para remoção frequente do lixo são mantidos a distâncias adequadas dos locais de produção e em área protegida?				

Artigo 32 - Normas higiénicas para locais e instalações				
Os locais, instalações, equipamentos e utensílios encontram-se mantidas em perfeitas condições higiénicas com operações diárias e extraordinárias de limpeza? <i>(Depois do uso de soluções, detergentes e desinfetantes, devem ser lavados com muita água potável para assegurar a eliminação de resíduos)</i>				
Os aditivos e ingredientes que entram na preparação de produtos alimentares encontram-se guardados em depósitos separados?				
Todos os pesticidas e outras substâncias tóxicas encontram-se rotulados, contendo informações sobre a toxicidade e a modalidade de uso?				
Os pesticidas encontram-se colocados em armários ou compartimentos fechados à chave, exclusivamente destinados para este fim?				
Nos locais de depósito de matérias-primas encontram-se aplicadas medidas de prevenção e combate contra insectos, roedores e outros parasitas? <i>(Tais medidas não devem constituir perigo de dano, mesmo indirecto, para o homem nem fonte de contaminação de substâncias alimentares.)</i>				
Nas áreas de trabalho e armazenagem dos géneros alimentícios é permitido o ingresso de pessoas estranhas ao serviço ou de animais domésticos? <i>(Excepção para aqueles que sejam de utilidade directa para o processo de produção)</i>				
As áreas de trabalho são utilizadas para outros fins como por exemplo vestiário de pessoal e nelas existem objectos desnecessários?				
Artigo 37 - Normas higiénicas para o pessoal				
Todo o pessoal que manuseia géneros alimentares apresenta-se limpo, com unhas das mãos cortadas, cabelo e barba em condições de asseio?				
O fardamento encontra-se e mantém-se limpo, sendo o seu uso só permitido no local de trabalho?				
A cor e o tipo de fardamento obtiveram aprovação da autoridade sanitária local?				
Verifica-se a existência de trabalhador doente ou portador de doença, nomeadamente de infecção da pele, feridas infectadas, diarreias, hepatite, amigdalite e tuberculose, a manusear alimentos?				

<i>(Excepção aplica-se no caso dos tuberculosos, quando já lhes tiver sido restituído o boletim de sanidade.)</i>				
Verifica-se algum trabalhador a manusear alimentos enquanto não tenha uma boa cobertura impermeável das feridas, à excepção daqueles a quem tenha sido restituído o respectivo boletim de sanidade?				
Todo o pessoal que manuseia géneros alimentares lava 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? <i>(Deverá também tomar banho, segundo as exigências específicas de trabalho.)</i>				
O pessoal que manuseia alimentos não embalados usa bijuterias que possam entrar em contacto directo com os alimentos?				
Nas áreas de manuseamento de alimentos verificam-se comportamentos que possam contaminar os alimentos, como comer, fumar, etc.?				
As Direcções asseguram aos trabalhadores a frequência periódica de pequenos cursos sobre cuidados mínimos de higiene?				
As Direcções fornecem fardamento apropriado e assegurar a sua limpeza?				
Artigo 47 - Equipamento e utensílios				
O equipamento e utensílios são mantidos em boas condições, construídos e projectados de maneiras que as operações de limpeza possam ser executadas facilmente e integralmente?				
A sua utilização causa contaminação aos alimentos?				
As superfícies que estejam ou possam estar em contacto com os alimentos em diferentes fases de produção, preparação e embalagem são de material que não transmitam substâncias tóxicas ou modificadoras das características organolépticas, não seja absorvente, resistem à acção dos produtos alimentares, às operações de limpeza e desinfecção?				
Os utensílios não destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares encontram-se bem identificados e guardados em locais apropriados?				
A embalagem protege o alimento contra as contaminações?				
O material de embalagem transmite contaminantes ao produto?				

Os alimentos apresentam-se directamente embrulhados em papel de jornal ou outro tipo de papel impresso?				
Verifica-se que as folhas metálicas eventualmente utilizadas para embrulhar alimentos sejam feitas exclusivamente em alumínio ou estanho contendo menos de dez gramas de chumbo por quilo?				
Verifica-se a produção, venda ou utilização de utensílios, recipientes e qualquer outro objecto destinado a estar em contacto com os alimentos, nomeadamente:				
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, extraindo-se com uma solução a 4% de ácido acético durante vinte e quatro horas à temperatura ambiente?				
Com uma superfície revestida de zinco?				
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?				
Que tenham servido de embalagem de pesticidas ou outros produtos de elevada toxicidade?				
Artigo 53 - Requisitos mínimos para armazenamento de produtos alimentares				
Os armazéns possuem as características de construção das substâncias alimentares, em relação à natureza e características dos produtos em depósito?				
A iluminação encontra-se uniforme e suficiente para garantir as condições de visibilidade e de limpeza eficaz?				
Verifica-se a incidência directa da luz solar sobre os alimentos quando seja prejudicial para os mesmos?				
As paredes, os equipamentos e utensílios encontram-se em bom estado de manutenção, limpeza, funcionamento e mantidos em perfeita ordem?				
Verifica-se uma boa circulação de ar para evitar temperatura e humidade excessivas?				
Existe um adequado sistema de drenagem?				
Os produtos alimentares são 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?				

Cada grupo de produtos homogéneos é mantido em sectores separados?				
Os sectores destinados a produtos não alimentares e equipamentos encontram-se distantes e bem separados daqueles dos produtos alimentares?				
Verifica-se o armazenamento de pesticidas e substâncias tóxicas nos armazéns de produtos alimentares?				
Verifica-se a existência em depósito, de produtos alimentares deteriorados, infestados ou contaminados, assim como aqueles julgados impróprios para o consumo pela autoridade sanitária ou outra autoridade?				
Os armazéns são objecto de inspecção, controlo, limpeza completa e fumigação, pelo menos de seis em seis meses?				
O responsável do armazém compila o registo de fumigações que inclui a data, produto utilizado e a modalidade de uso?				
Os alimentos abaixo indicados encontram-se armazenados a uma temperatura superior a 8º C?				
Para prolongar a duração, a temperatura de armazenamento não deverá superar os limites abaixo indicados: Leite e lacticínios: 8º C;				
Carne e seus derivados: 4º C;				
Peixe fresco e mariscos que não sejam completamente cobertos com gelo: 4º C;				
Alimentos cozinhados perecíveis que não sejam mantidos quentes: 4º C;				
Fermento fresco: 4º C.				
<i>Não são abrangidos por esta obrigação: alimentos esterilizados; alimentos congelados; alimentos que sofrerem um processo para aumentar a sua duração como carne seca e outros.</i>				
Verifica-se se os alimentos congelados se encontram armazenados de modo a que a temperatura do produto e do armazém fique uniforme e abaixo de 0º C? <i>Para longa conservação a temperatura não deve ser superior a 18º C.</i>				
Nas câmaras de frio, os produtos estão acumulados encontram-se dispostos de modo a que impeça o ar de os atingir uniformemente?				
Verifica-se a congelação novamente dos alimentos depois da sua descongelação?				
Verifica-se que os alimentos cozinhados que são mantidos quentes, sejam armazenados de maneira a que a sua temperatura não seja inferior a 60º C?				

Artigo 62 - Requisitos mínimos para estabelecimentos alimentares de consumo				
Além de possuir os requisitos comuns aos estabelecimentos alimentares, os estabelecimentos de consumo de alimentos apresentam as seguintes características: Tem as dimensões adequadas ao número de clientes?				
Asseguram as condições de bem-estar ambiental?				
Em particular apresentam boa iluminação e arejamento natural ou artificial que impeça a permanência de odores desagradáveis?				
Tem pavimentos de material lavável nos locais onde os alimentos são armazenados, preparados ou servidos?				
Ter um equipamento adequado e proporcionado à actividade do estabelecimento?				
Tem geleiras, congeladores eventualmente distintos em relação à natureza dos produtos, que garantam uma temperatura não superior a 4° C e 8° C respectivamente, tendo em conta o tipo de alimento?				
Possuem serviços higiénicos à disposição do público que, além de existirem sanitários que cumprem com as exigências normais de higiene, devem: Em número adequado à capacidade do estabelecimento segundo os mínimos estabelecidos abaixo: 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;				
Ser dotados de fechaduras herméticas e que sejam construídos no interior e facilmente visualizados;				
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. 3 retretes, 3 lavabos e 4 urinóis para homens;				
Para estabelecimentos com maior número de lugares exige-se um número de sanitários mais elevado.				
Possuem serviços higiénicos separados para pessoal, com sanitários que obedecem exigências normais de higiene, 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 e que sejam dotados de fechaduras herméticas?				
Para estabelecimentos alimentares de consumo verifica-se: Equipamento guardado em desuso ou que não esteja estreitamente ligado à actividade aí desenvolvida?				
Os produtos são deixados expostos sem o devido acondicionamento e resguardo?				
A louça e talheres utilizados pelos clientes são cuidadosa e eficientemente limpos com água quente e sabão imediatamente depois do uso?				
Os utensílios usados para preparar e servir comida e bebidas são cuidadosa e eficientemente limpos com água imediatamente depois do trabalho diário?				
No caso em que se utilizam utensílios de uso único como pratos ou copos de papel, toalhas, guardanapos, resguardos, verifica-se a repetição do uso dos mesmos?				
As toalhas, os guardanapos e os fardamentos usados pelo pessoal apresentam-se limpos?				
Os utensílios e contentores são armazenados a suficiente distância do pavimento, num lugar limpo e seco protegido contra moscas, poeiras, gotejamento, condensação e outras causas de contaminação?				
Todos os utensílios e contentores são manuseados higienicamente?				
Artigo 73 - Bares, cafés e pastelarias				
Os bares, cafés e pastelarias possuem, 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?				
No caso em que este tipo de estabelecimento alimentar possua um local onde se confeccionam os alimentos, este apresenta sectores distintos para: Preparação dos vegetais?				
Preparação dos alimentos de origem animal?				
Cozeduras?				
Tem paredes laváveis e impermeáveis até à altura de 1,80 metro?				
Tem portas que se fecham bem e de preferência com fecho automático?				
Tem pias de tamanho adequado providas de água potável corrente?				

Uso de água				
Verifica-se um abastecimento adequado de água potável ou água limpa quando permitido, a qual deve ser utilizada sempre que necessário para garantir a não contaminação dos produtos?				
O gelo que entre em contacto com os produtos ou que os possa contaminar é fabricado com água potável ou, quando utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa e manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação?				
Para remover qualquer eventual contaminação da superfície dos produtos, os operadores usam água potável ou, quando permitido, água limpa? (Salvo se a Autoridade Competente vier a autorizar a utilização de outras substâncias.)				
Rastreabilidade				
Os operadores dos produtos alimentares de origem aquática e das rações estão em condições de: Identificar o fornecedor de um produto, de uma ração ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada nestes ou com probabilidades de o ser?				
Identificar os operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos?				
Disponer de sistemas e procedimentos que permitam que as informações referidas nas alíneas anteriores sejam colocadas à disposição da Autoridade Competente sempre que solicitado?				
Os produtos alimentares de origem aquática e as rações que sejam colocados no mercado, ou susceptíveis de o serem, são adequadamente identificados de forma a facilitar a sua rastreabilidade?				
Decreto 27/2016 - Regulamento da Lei de Defesa do Consumidor				
Artigo 4 - Informação obrigatória				
Cada produto contém e expresso em língua portuguesa: Rótulo ou etiqueta com informação sobre prováveis riscos do seu uso?				
Preço expresso em moeda nacional?				
O fornecedor de bens ou prestador de serviços possui um livro de reclamações disponível para o consumidor e uma linha do cliente para o atendimento de reclamações?				

Artigo 11 - Responsabilidade por vício do produto e do serviço				
O fornecedor de produtos de consumo, duráveis ou não duráveis, responde solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade, com as indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes da sua natureza?				
Artigo 13 - Responsabilidade solidária				
O fornecedor do produto ou serviço responsabiliza-se pelos actos dos seus representantes?				
Artigo 14 - Responsabilidade individual				
Verificam-se vícios de qualidade que tornem os produtos impróprios ao consumo ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade com as indicações constantes da oferta ou mensagem publicitária?				
Práticas comerciais				
Artigo 18 - Carácter da informação				
O fornecedor mantém em seu poder, para informação dos legítimos interessados, os dados fácticos, técnicos e científicos que dão sustentação à mensagem?				
Artigo 19 - Publicidade enganosa e abusiva				
Verifica-se a publicidade enganosa ou abusiva?				
(Artigo 20 - Assistência pós-venda				
Verifica-se que os produtores, importadores ou fornecedores de bens e serviços asseguram a oferta de componentes e peças de reposição (enquanto não cessar a fabricação ou importação do produto)?				
Verifica-se a recusa da devolução ou substituição pelo fornecedor do produto ou serviços, por defeito ou outra circunstância que não seja da responsabilidade do consumidor?				
Artigo 21 - Dados de identificação				
Perante a oferta ou venda de produtos ou serviços, por meio de telefone, internet ou reembolso postal, verifica-se se consta o nome e endereço do produtor ou fornecedor de				

serviços, na embalagem, publicidade e em todos os impressos utilizados na transacção comercial?				
Lei 22/2009 - Lei de defesa do consumidor				
Artigo 6 - Direito à qualidade dos bens e serviços				
Os bens e serviços destinados ao consumo encontram-se aptos para satisfazer os fins a que se destinam produzir os efeitos que se lhes atribuem segundo as normas legalmente estabelecidas ou, na falta delas, de modo adequados às legítimas expectativas do consumidor?				
Verifica-se o cumprimento do direito do consumidor a uma garantia mínima de cinco anos para os imóveis				
<i>O decurso do prazo de garantia suspende-se durante o período de tempo em que o consumidor se achar privado do uso dos bens em virtude das operações de reparação resultantes de defeitos originários.</i>				
Artigo 9 - Direito à informação em geral				
A informação ao consumidor é prestada em todas as línguas nacionais, com particular destaque para língua portuguesa?				
A publicidade é lícita, inequivocamente identificada e respeita a verdade e os direitos dos consumidores?				
Artigo 10 - Direito à informação em particular				
O fornecedor de bens ou prestador de serviços informa de forma clara, objectiva e adequada ao consumidor sobre os aspectos previstos na lei?				
O produtor, o fabricante, o importador, o distribuidor, o embalador e o armazenista, cumprem com a sua obrigação de informar o elo imediato até ao consumidor?				
Os riscos para a saúde e segurança dos consumidores que possam resultar da normal utilização de bens ou serviços perigosos são comunicados, de modo claro, completo e adequado, pelo fornecedor ou prestador de serviços, ao potencial consumidor?				
Direito à protecção dos interesses económicos				
Artigo 15 - Responsabilidades por vício de bem				
O fornecedor de produtos de consumo, duráveis ou não duráveis, responde solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade, com as indicações constantes do recipiente,				

da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes da sua natureza?				
Os bens colocados ao uso e consumo são considerados impróprios? <i>(São impróprios ao uso e ao consumo os bens: cujos prazos de validade estejam vencidos; Deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação.)</i>				
Artigo 16 - Responsabilidade por vício do serviço				
Os serviços encontram-se impróprios ao consumo ou foí-lhes diminuído o valor?				
O fornecedor de serviços, no âmbito da reparação, emprega componentes de reposição originais adequados e novos, ou que mantenham as especificações técnicas do fabricante?				
Artigo 28 - Oferta de produtos e serviços				
A oferta e apresentação de bens ou serviços asseguram informações correctas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores?				
O consumidor tem direito à assistência após venda, devendo ser assegurada a oferta de peças e acessórios, pelo período de duração média normal dos bens fornecidos?				
Artigo 29 - Práticas abusivas				
Verifica-se a prática de actividades considerada abusivas, à luz do previsto na lei?				
Artigo 30 - Obrigatoriedade de orçamento				
O fornecedor do serviço entrega ao consumidor orçamento prévio discriminado, o valor da mão-de-obra dos materiais e equipamentos a serem entregues, as condições de pagamento, bem como as datas de início e termos de serviços?				

Notificação				
A pessoa jurídica cujo nome, firma ou denominação social figure no rótulo do pré-medido ou o importador, notificou a entidade competente para o controlo em relação aos produtos que comercializa e dos valores da respectiva quantidade nominal?				
Decreto 15/2016 - Regulamento sobre os requisitos higiénicos-sanitários de produção, transporte, comercialização, inspecção e fiscalização de géneros alimentícios				
Artigo 3 - Asseio e limpeza				
Apresentam-se em perfeito estado de asseio e limpeza: Os locais de produção, manipulação e venda ao público de géneros alimentares?				
Os locais de armazenagem?				
O equipamento usado para a produção e manipulação de géneros alimentícios?				
As viaturas destinadas ao transporte de géneros alimentícios?				
As instalações sanitárias, quer para uso dos trabalhadores, quer para uso do público dos locais de produção e comercialização de géneros alimentares?				
Artigo 5 - Substâncias proibidas				
Verifica-se a presença de substâncias cuja utilização não seja permitida na preparação de um género alimentar nos locais onde se produza, armazenagem, manipule, comercialize ou haja consumo público desse mesmo género?				
Artigo 16 - Dever de colaboração dos agentes económicos				
A Entidade declarou por escrito aos órgãos de fiscalização ou às autoridades de Administração Pública mais próxima, da existência de géneros alimentares falsificados, avariados ou corruptos com a indicação das respectivas quantidades, características e do local onde se encontram, antes de qualquer intervenção oficial ou denúncia?				
A Entidade retirou os géneros alimentares acima referidos da disposição pública, não devendo aliená-los a qualquer título?				
Os responsáveis pela administração ou direcção dos estabelecimentos do comércio e da indústria transformadora de géneros alimentares forneceram todos os esclarecimentos e prestaram todas as informações que				

Ihe foram solicitadas pelos agentes de inspecção e fiscalização e facilitaram o acesso aos locais de produção, armazenagem, manipulação, comercialização e consumo público de géneros alimentares bem como ao respectivo equipamento?				
Decreto 49/2016 – Regulamento de empreendimentos turísticos, restauração e bebidas e salas de dança				
Artigo 5 - Exercício de actividade				
As entidades que fazem a instalação, alteração, ampliação, mudança de localização e encerramento de estabelecimentos de restauração e bebidas, bem como a suspensão da sua actividade possuem autorização do ministro que superintende o sector do turismo, governador provincial ou presidente do conselho municipal, nos exactos termos estabelecidos no presente regulamento?				
Artigo 6 - Localização				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas, em centros urbanos, ou abrangidos pelos planos de urbanização já aprovados, encontram-se localizados dentro das zonas que já foram previstas ou, caso contrário, possuem um parecer da autarquia local respectiva ou entidade competente manifestando expressamente a sua não oposição à localização ou implementação do projecto?				
Artigo 7 - Denominação de estabelecimento				
Na denominação dos estabelecimentos de restauração e bebidas, foram incluídas expressões que não correspondam aos serviços nele prestados ou que induzem em erro sobre a sua classificação?				
Os estabelecimentos acima referenciados, usam denominação diferente da autorizada, ou aludem à anterior nos casos de tiver sido alterada?				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas usam denominação contrária à ordem pública ou moral?				
Requisitos dos estabelecimentos de restauração e bebidas				
Artigo 174 - Requisitos gerais				
As instalações destes estabelecimentos estão adaptadas aos serviços específicos que prestam?				
Artigo 175 -Critérios mínimos por tipo de estabelecimento				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas possui padrões mínimos de qualidade, relativamente aos aspectos físicos do estabelecimento e aos serviços oferecidos?				

A decoração, o equipamento, ambiente e serviço e os seus requisitos mínimos estão em conformidade com o que consta das tabelas 10, 11 e 12 do Anexo I?				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas obedecem os padrões mínimos para cada uma das áreas e/ou sectores específicos do estabelecimento, nomeadamente:				
f) Entrada;				
g) Instalações sanitárias;				
h) Sala de refeição;				
i) Cozinha; e				
j) Área de serviços.				
A zona destinada aos clientes possui:				
m) Entrada para os clientes, independente da entrada de serviço, e com visibilidade restrita para o interior do estabelecimento;				
n) Serviço de segurança a cargo de um guarda;				
o) Condições de saúde e higiene;				
p) Vestiário localizado próximo da entrada;				
q) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pisos;				
r) Telefone;				
s) Ar condicionado;				
t) Instalações sanitárias com materiais nobres e equipamento de luxo e lavabos com água corrente, quente e fria e um espaço para que os clientes troquem fraldas as crianças menores;				
u) Saídas de emergência devidamente sinalizadas;				
v) Extractor de fumo;				
w) Equipamento de combate a incêndios;				
x) Acessos para pessoas portadoras de deficiência física.				
Na zona de serviço existe:				
g) Entrada de serviço;				
h) Cozinha-copa adequada às características da exploração, dispendo de maquinaria moderna e eficiente;				
i) Câmaras frigoríficas;				
j) Condições de saúde e higiene;				
k) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhames adequada à capacidade do estabelecimento;				
l) Vestiário e sanitários para os trabalhadores, com separação por sexo.				

<p>No caso de o estabelecimento se situar num 2º andar ou superior e as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais andares, existe ascensor, que servem todos os andares em que se situem instalações a utilizar pelos clientes, cujo número mínimo de unidades a instalar, na sua capacidade e velocidade é proporcional à capacidade do estabelecimento e ao número de andares do edifício?</p>				
Artigo 178 - Requisitos para estabelecimentos de luxo				
<p>O estabelecimento de luxo satisfaz os seguintes requisitos mínimos, além dos considerados nas tabelas 10, 11 e 12 do Anexo I e 10, 12 e 13 do Anexo II possui:</p>				
<p>a) Telefone;</p>				
<p>b) Ar condicionado e aquecimento;</p>				
<p>c) Cozinha-copa;</p>				
<p>d) Instalações sanitárias com materiais nobres e equipamento de luxo e lavabos com água corrente quente e fria.</p>				
<p>A decoração e equipamento proporcionam ambiente e serviços requintados?</p>				
Artigo 179 - Requisitos para estabelecimentos de 1ª classe				
<p>Além dos requisitos constantes dos Anexos I e II dispõe de:</p>				
<p>a) Telefone;</p>				
<p>b) Ar condicionado e aquecimento;</p>				
<p>c) Cozinha-copa;</p>				
<p>d) Instalações sanitárias com materiais nobres e equipamento de boa qualidade e lavabos com água corrente quente e fria.</p>				
<p>A decoração é de bom nível e o equipamento de boa qualidade, proporcionando ambiente confortável?</p>				
Artigo 180 - Requisitos para estabelecimentos de 2ª classe				
<p>Além dos requisitos constantes dos Anexos I e II possui:</p>				
<p>a) Aparelhagem adequada à climatização do ambiente;</p>				
<p>b) Cozinha com equipamentos básicos;</p>				
<p>c) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e de depósito de vasilhames adequado à capacidade e características do estabelecimento.</p>				
<p>A decoração é de boa qualidade e o equipamento proporciona ambiente aceitável?</p>				

Artigo 181 - Requisitos para estabelecimentos de 3ª classe				
Satisfaz os requisitos mínimos de estabelecimentos de restauração e bebidas e respeita o disposto nas tabelas respectivas dos Anexos I e II?				
O equipamento apresenta-se em bom estado de conservação?				
Cervejaria, Bar e Snack-bar				
Artigo 198 - Classificação				
Os estabelecimentos Cervejaria, Bar e Snack-bar apresentam os critérios mínimos constantes das tabelas 11 e 12 do Anexo I?				
Artigo 199 - Requisitos de Snack-bar				
Obedecem os requisitos mínimos de instalação, gerais e próprios de cada categoria e o serviço oferecido é adaptado de acordo com as características específicas deste tipo de estabelecimento?				
Salão de chá, Pastelaria, Café e Sorveteria				
Artigo 200 - Classificação				
O salão de chá, pastelaria, café e sorveteria apresentam os critérios mínimos constantes das tabelas 11 e 12 do Anexo I?				
Artigo 216 - Emissão do alvará				
O estabelecimento de restauração e bebidas possui alvará?				
O estabelecimento tem afixado no exterior, junto à entrada principal a placa identificativa da respectiva classificação?				
Artigo 220 - Obrigatoriedade de indicação de classificação				
Na publicidade, facturas, correspondências, ou qualquer outra forma de referência aos estabelecimentos indica-se a categoria e classificação?				
Artigo 224 - Interdição de acesso de animais				
Verifica-se a presença de animais nos estabelecimentos de restauração e bebidas?				
Artigo 235 - Afixação obrigatória de preços				
Nos estabelecimentos de bebidas existe tabelas de preços, em locais bem visíveis que reproduzam as tabelas comunicadas, e que são colocadas à disposição dos clientes?				

Artigo 236 - Obrigatoriedade da prática de preços em moeda nacional				
Nos estabelecimentos determina-se e pratica-se preços em moeda nacional?				
Artigo 256 - Estabelecimentos de restauração e bebidas				
Requisitos comuns				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas dispõem:				
a) Água corrente;				
b) Electricidade;				
c) Zonas destinadas aos clientes, em conformidade com as actividades a que se destinam;				
d) Telefone para uso dos clientes;				
e) Instalações sanitárias para uso dos clientes, com separação por sexo;				
f) Escadas de serviço ou monta-pratos quando as instalações destinadas aos clientes se situem em pavimento diferente daquele em que se efectue a confecção e preparação final dos alimentos ou bebidas a servir;				
g) Cozinha-copa ou cozinha e copa, com área e compartimentação adequadas à capacidade do estabelecimento;				
h) Instalações frigoríficas para conservação, refrigeração dos alimentos e bebidas, de harmonia com a classificação e capacidade do estabelecimento;				
i) Instalações sanitárias para os trabalhadores com separação por sexo. <i>(Pode admitir-se a existência de instalações destinadas à preparação dos alimentos na sala de refeições, desde que a qualidade da solução adoptada o permita.)</i>				
Artigo 257 - Instalações sanitárias				
As instalações sanitárias dispõem de ventilação directa ou artificial, com contínua renovação de ar?				
A localização das instalações sanitárias não da directamente para as salas de utilização dos clientes?				
As instalações sanitárias são dotadas de toalhas ou secadores?				
As paredes, pavimentos e tectos são revestidos de materiais de fácil limpeza?				
Artigo 258 - Ar condicionado				
Quando se exija ar condicionado, as instalações permitem a sua regulação separada para as diversas dependências de utilização dos clientes?				

Artigo 259 - Requisitos técnicos dos equipamentos instalados				
A instalação de máquinas ou aparelhagens, ascensores, condutas de água e esgotos, efectua-se de modo que se elimine ruídos e vibrações e utiliza-se para esse fim os meios técnicos adequados?				
Artigo 260 - Conservação de instalações, equipamentos e mobiliário				
Os estabelecimentos, respectivas instalações, mobiliário e demais pertences são mantidos nas devidas condições de apresentação, funcionamento e limpeza, reparando-se prontamente as deteriorações ou avarias verificadas?				
Artigo 261 - Higiene e qualidade de serviços				
Nos estabelecimentos de restauração e bebidas cuida-se do aspecto higiénico e da qualidade dos serviços prestados, em harmonia com a sua classificação, tendo em especial atenção o seguinte:				
e) Apresentação dos alimentos e bebidas, utilizando produtos em perfeito estado de conservação;				
f) Adequada apresentação dos pratos e travessas;				
g) Trato amável dos clientes, atendendo-os com rapidez e eficiência;				
h) Perfeito funcionamento e limpeza das instalações sanitárias.				
Artigo 264 - Livro de reclamações				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas dispõem de livro de reclamações, nos termos e condições estabelecidos no presente regulamento?				
Artigo 265 - Afixação do livro de reclamações				
O livro de reclamações é afixado em local bem visível?				
Artigo 266 - Procedimento sobre reclamações				
O livro de reclamações indica termos de abertura e de encerramento assinado pelo órgão competente para licenciar, com folhas em triplicado e devidamente enumeradas e rubricadas?				
Artigo 268 - Sinalização de segurança				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas possuem sinalização de segurança, exprimindo, de acordo com a situação real, uma proibição, perigo, obrigação ou informação?				

1 – Identificação da Pessoa Individual / Colectiva		
Nome/ Designação Social:		
Contacto telefone:		
Contacto email:		
Endereço:		
Actividade a Inspeccionar	Estabelecimentos alimentares de Produção	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Restaurantes	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Bares, Cafés e Pastelaria	
	Bebidas Alcoólicas	
	Estabelecimentos alimentares de venda	
	Produção e Comércio de Pão	
	Transporte de alimentos	
	Abate	
	Importação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exportação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exploração Pecuária	
	Rotulagem e Publicidade	
	Pré-medidos	

2 – Identificação do Representante do Estabelecimento/Actividade
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Observações:

Bebidas Alcoólicas

Requisito	Não aplicável	Não	Sim	Nº
Decreto 54/2013 - Regulamento Sobre o Controlo de Produção, comercialização e consumo de Bebidas Alcoólicas				
Artigo 5 - Proibições				
Verifica-se a venda e consumo de bebidas alcoólicas nas bombas de abastecimento de combustível e respectivas lojas de conveniência?				
Verifica-se a venda e consumo de bebidas alcoólicas nas escolas e nas imediações dos estabelecimentos de ensino?				
Verifica-se a venda e consumo de bebidas alcoólicas nas vias e espaços públicos, nomeadamente parques, jardins, estradas, passeios, paragens de autocarros e praças de táxis?				
Verifica-se a venda e consumo de bebidas alcoólicas nos mercados?				
Verifica-se a venda e consumo de bebidas alcoólicas por ambulantes?				
Verifica-se a venda e consumo de bebidas alcoólicas no intervalo compreendido entre as 20:00h e às 9:00h do dia seguinte nos locais autorizados para venda, excepto nos restaurantes, nas casas de pasto, discotecas, bares e <i>pubs</i> ?				
Artigo 7 - Obrigações e mensagens de advertência				
Verifica-se a inscrição, em letras bem legíveis e maiúsculas, nos rótulos dos recipientes cujo conteúdo seja alcoólico e para o consumo, das seguintes frases: “É				

proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos de idade”?				
Verifica-se a inscrição em letras bem legíveis e maiúsculas e em local visível nos estabelecimentos comerciais vocacionados à venda de bebidas alcoólicas, da seguinte frase: “É proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos de idade”?				
Verifica-se que as mensagens de advertência nos rótulos dos recipientes de bebidas alcoólicas são amplas, claras, legíveis e em letras maiúsculas?				
Verifica-se que as mensagens de advertência nos rótulos dos recipientes de bebidas alcoólicas indicam o teor alcoólico da bebida?				
Verifica-se se os rótulos contêm, além das advertências já especificadas antes, informações sobre os ingredientes ou componentes do conteúdo, bem como os efeitos para a saúde do consumo precoce e nocivo de bebidas alcoólicas, escrito em língua portuguesa?				
Verifica-se a comercialização de bebidas alcoólicas, a exposição à venda, em recipientes de plástico, em recipientes permitidos para a comercialização de bebidas alcoólicas originalmente usadas para outros fins incluindo outros tipos de bebidas alcoólicas?				
Artigo 9 - Proibição de Publicidade de bebidas alcoólicas				
Verifica-se publicidade de bebidas alcoólicas onde apareçam imagens de menores de idade?				
Verifica-se publicidade de bebidas alcoólicas onde apareçam imagens que destacam a sensualidade da mulher ou degradem o seu papel e posição na sociedade?				
Verifica-se publicidade de bebidas alcoólicas nos estabelecimentos escolares e nas suas imediações?				
Verifica-se publicidade de bebidas alcoólicas nas instituições públicas, transportes públicos terrestres e rodoviários, colectivos e semicolectivos?				
Verifica-se publicidade de bebidas alcoólicas em painéis gigantes, cartazes, murais e estações de transporte públicos ou similares que se encontrem na via pública?				

1 – Identificação da Pessoa Individual / Colectiva		
Nome/ Designação Social:		
Contacto telefone:		
Contacto email:		
Endereço:		
Actividade a Inspeccionar	Estabelecimentos alimentares de Produção	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Restaurantes	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Bares, Cafés e Pastelaria	
	Bebidas Alcoólicas	
	Estabelecimentos alimentares de venda	
	Produção e Comércio de Pão	
	Transporte de alimentos	
	Abate	
	Importação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exportação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exploração Pecuária	
	Rotulagem e Publicidade	
	Pré-medidos	

2 – Identificação do Representante do Estabelecimento/Actividade
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Observações:

Estabelecimentos alimentares de venda

Requisito	Não aplicável	Não	Sim	Nº
Diploma Ministerial 51/84 - Regulamento sobre os Requisitos Higiénicos dos Estabelecimentos Alimentares				
Artigo 2 - Autorizações sanitárias dos estabelecimentos alimentares				
Verifica-se que as autorizações sanitárias possuem a seguinte informação: A indicação das substâncias alimentares que devem ser produzidas, confeccionadas, armazenadas e comercializadas?				
A indicação do eventual carácter sazonal do trabalho?				
A indicação relativa ao sistema de abastecimento hídrico?				
A indicação detalhada dos sistemas escolhidos para assegurar uma boa conservação das substâncias alimentares?				
Indicação do número de trabalhadores existentes e do número máximo de um turno (se aplicável o regime de turnos)?				
Artigo 17 - Requisitos mínimos obrigatórios para estabelecimentos alimentares Locais				
Os estabelecimentos alimentares encontram-se situados numa área salubre e especialmente isenta de fumos, odores desagradáveis, poeiras e outros elementos contaminantes?				
A área não está sujeita a inundações?				
Existe comunicação directa do estabelecimento com habitação?				

O estabelecimento alimentar encontra-se projectado, construído e organizado de maneira a permitir uma limpeza rápida, completa e de modo a evitar, na medida do possível, a penetração de aves, roedores e insectos?				
O estabelecimento alimentar encontra-se mantido em perfeitas condições de higiene e de conservação?				
O estabelecimento alimentar encontra-se a ser utilizado exclusivamente para os fins para que foi autorizado?				
Artigo 20 - Instalações e controlo sanitário				
Tem disponibilidade suficiente de água potável, e caso seja de produção e embalagem, possui água quente?				
Verifica-se 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?				
A produção de gelo é executada exclusivamente a partir de água potável, sendo a manipulação e conservação efectuadas de modo a evitar a contaminação?				
Os sanitários para os trabalhadores são adequados às exigências normais de higiene?				
Os sanitários são bem iluminados e ventilados com meios naturais, comunicando directamente com o exterior?				
Os sanitários comunicam directamente com os locais de armazenamento, transformação, embalagem, consumo e venda de produtos alimentares?				
Os sanitários são dotados de fechaduras herméticas?				
Os sanitários encontram-se separados de outros locais por um compartimento intermédio onde são instalados os lavabos?				
O pavimento é impermeável, lavável e desinfectável?				
As paredes são de cor clara, impermeáveis, laváveis e desinfetáveis até uma altura de dois metros?				
As instalações são dotadas de água corrente em quantidade suficiente, lavabos com sabão e, sempre que possível, com sistema apropriado para secagem das mãos?				
O número de retretes encontra-se em conformidade com o número de trabalhadores? <i>(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 trabalhos; 5 retretes para mais de 100 trabalhadores. A este último número junta-se 1 retrete para cada grupo de 100 trabalhadores a mais)</i>				

As retretes encontram-se distinguidas por sexo?				
Os lavabos encontram-se em número de 1 para cada 10 trabalhadores?				
Nos locais de produção existem instalados lavabos quando previstos pelos regulamentos específicos ou quando exigidos pela autoridade sanitária?				
No sector dos lavabos encontram-se colocados avisos em evidência, com escrita clara e desenhos indicando a obrigatoriedade de lavagem das mãos após a utilização da retrete?				
Nos estabelecimentos de produção, embalagem e consumo existem chuveiros em número que satisfaça o tipo de estabelecimento alimentar e corresponda ao efectivo de trabalhadores? <i>(Este número não pode ser inferior às percentagens de trabalhadores que operem nos sectores de transformação, embalagem e esterilização de alimentos.)</i> <i>(O número de chuveiros deve ser conforme o número de trabalhadores por sexo: 1 chuveiro para cada 10 trabalhadores até ao total de 40 trabalhadores; quando o número destes for superior a 40, 1 chuveiro para cada grupo adicional de 20 trabalhadores acima dos 40.)</i>				
As instalações sanitárias dos trabalhadores possuem vestiários dotados de armários laváveis, desinfectáveis e desinfectáveis ou cabides individuais com divisões para roupa pessoal e fardamento de trabalho?				
Os esgotos estão 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?				
Os estabelecimentos alimentares possuem um sistema adequado de eliminação de lixos mediante a utilização de recipientes impermeáveis, de material que resista à corrosão e possa ser facilmente lavável e desinfectável de tampas herméticas?				
Os recipientes utilizados para remoção frequente do lixo são mantidos a distâncias adequadas dos locais de produção e em área protegida?				

Artigo 32 - Normas higiénicas para locais e instalações				
Os locais, instalações, equipamentos e utensílios encontram-se mantidas em perfeitas condições higiénicas com operações diárias e extraordinárias de limpeza? <i>(Depois do uso de soluções, detergentes e desinfectantes, devem ser lavados com muita água potável para assegurar a eliminação de resíduos)</i>				
Os aditivos e ingredientes que entram na preparação de produtos alimentares encontram-se guardados em depósitos separados?				
Todos os pesticidas e outras substâncias tóxicas encontram-se rotulados, contendo informações sobre a toxicidade e a modalidade de uso?				
Os pesticidas encontram-se colocados em armários ou compartimentos fechados à chave, exclusivamente destinados para este fim?				
Nos locais de depósito de matérias-primas encontram-se aplicadas medidas de prevenção e combate contra insectos, roedores e outros parasitas? <i>(Tais medidas não devem constituir perigo de dano, mesmo indirecto, para o homem nem fonte de contaminação de substâncias alimentares.)</i>				
Nas áreas de trabalho e armazenagem dos géneros alimentícios é permitido o ingresso de pessoas estranhas ao serviço ou de animais domésticos? <i>(Excepção para aqueles que sejam de utilidade directa para o processo de produção)</i>				
As áreas de trabalho são utilizadas para outros fins como por exemplo vestiário de pessoal e nelas existem objectos desnecessários?				
Artigo 37 - Normas higiénicas para o pessoal				
Todo o pessoal que manuseia géneros alimentares apresenta-se limpo, com unhas das mãos cortadas, cabelo e barba em condições de asseio?				
O fardamento encontra-se e mantém-se limpo, sendo o seu uso só permitido no local de trabalho?				
A cor e o tipo de fardamento obtiveram aprovação da autoridade sanitária local?				
Verifica-se a existência de trabalhador doente ou portador de doença, nomeadamente de infecção da pele, feridas infectadas, diarreias, hepatite, amigdalite e tuberculose, a manusear alimentos?				

<i>(Excepção aplica-se no caso dos tuberculosos, quando já lhes tiver sido restituído o boletim de sanidade.)</i>				
Verifica-se algum trabalhador a manusear alimentos enquanto não tenha uma boa cobertura impermeável das feridas, à excepção daqueles a quem tenha sido restituído o respectivo boletim de sanidade?				
Todo o pessoal que manuseia géneros alimentares lava 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? <i>(Deverá também tomar banho, segundo as exigências específicas de trabalho.)</i>				
O pessoal que manuseia alimentos não embalados usa bijuterias que possam entrar em contacto directo com os alimentos?				
Nas áreas de manuseamento de alimentos verificam-se comportamentos que possam contaminar os alimentos, como comer, fumar, etc.?				
As Direcções asseguram aos trabalhadores a frequência periódica de pequenos cursos sobre cuidados mínimos de higiene?				
As Direcções fornecem fardamento apropriado e assegurar a sua limpeza?				
Artigo 47 - Equipamento e utensílios				
O equipamento e utensílios são mantidos em boas condições, construídos e projectados de maneiras que as operações de limpeza possam ser executadas facilmente e integralmente?				
A sua utilização causa contaminação aos alimentos?				
As superfícies que estejam ou possam estar em contacto com os alimentos em diferentes fases de produção, preparação e embalagem são de material que não transmitam substâncias tóxicas ou modificadoras das características organolépticas, não seja absorvente, resistem à acção dos produtos alimentares, às operações de limpeza e desinfecção?				
Os utensílios não destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares encontram-se bem identificados e guardados em locais apropriados?				
A embalagem protege o alimento contra as contaminações?				
O material de embalagem transmite contaminantes ao produto?				

Os alimentos apresentam-se directamente embrulhados em papel de jornal ou outro tipo de papel impresso?				
Verifica-se que as folhas metálicas eventualmente utilizadas para embrulhar alimentos sejam feitas exclusivamente em alumínio ou estanho contendo menos de dez gramas de chumbo por quilo?				
Verifica-se a produção, venda ou utilização de utensílios, recipientes e qualquer outro objecto destinado a estar em contacto com os alimentos, nomeadamente:				
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, extraindo-se com uma solução a 4% de ácido acético durante vinte e quatro horas à temperatura ambiente?				
Com uma superfície revestida de zinco?				
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?				
Que tenham servido de embalagem de pesticidas ou outros produtos de elevada toxicidade?				
Artigo 53 - Requisitos mínimos para armazenamento de produtos alimentares				
Os armazéns possuem as características de construção das substâncias alimentares, em relação à natureza e características dos produtos em depósito?				
A iluminação encontra-se uniforme e suficiente para garantir as condições de visibilidade e de limpeza eficaz?				
Verifica-se a incidência directa da luz solar sobre os alimentos quando seja prejudicial para os mesmos?				
As paredes, os equipamentos e utensílios encontram-se em bom estado de manutenção, limpeza, funcionamento e mantidos em perfeita ordem?				
Verifica-se uma boa circulação de ar para evitar temperatura e humidade excessivas?				
Existe um adequado sistema de drenagem?				
Os produtos alimentares são 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?				
Cada grupo de produtos homogéneos é mantido em sectores separados?				
Os sectores destinados a produtos não alimentares e equipamentos encontram-se distantes e bem separados daqueles dos produtos alimentares?				
Verifica-se o armazenamento de pesticidas e substâncias tóxicas nos armazéns de produtos alimentares?				
Verifica-se a existência em depósito, de produtos alimentares deteriorados, infestados ou contaminados, assim como aqueles julgados impróprios para o consumo pela autoridade sanitária ou outra autoridade?				
Os armazéns são objecto de inspecção, controlo, limpeza completa e fumigação, pelo menos de seis em seis meses?				
O responsável do armazém compila o registo de fumigações que inclui a data, produto utilizado e a modalidade de uso?				
Os alimentos abaixo indicados encontram-se armazenados a uma temperatura superior a 8° C?				
Para prolongar a duração, a temperatura de armazenamento não deverá superar os limites abaixo indicados: Leite e lacticínios: 8° C?				
Carne e seus derivados: 4° C?				
Peixe fresco e mariscos que não sejam completamente cobertos com gelo: 4° C?				
Alimentos cozinhados perecíveis que não sejam mantidos quentes: 4° C?				
Fermento fresco: 4° C?				
<i>Não são abrangidos por esta obrigação: alimentos esterilizados; alimentos congelados; alimentos que sofrerem um processo para aumentar a sua duração como carne seca e outros.</i>				
Verifica-se se os alimentos congelados se encontram armazenados de modo a que a temperatura do produto e do armazém fique uniforme e abaixo de 0° C? <i>Para longa conservação a temperatura não deve ser superior a 18° C?</i>				
Nas câmaras de frio, os produtos estão acumulados encontram-se dispostos de modo a que impeça o ar de atingir uniformemente?				
Verifica-se a congelação novamente dos alimentos depois da sua descongelação?				

Verifica-se que os alimentos cozinhados que são mantidos quentes, sejam armazenados de maneira a que a sua temperatura não seja inferior a 60° C?				
Artigo 62 - Requisitos mínimos para estabelecimentos alimentares de consumo				
Além de possuir os requisitos comuns aos estabelecimentos alimentares, os estabelecimentos de consumo de alimentos apresentam as seguintes características: Tem as dimensões adequadas ao número de clientes?				
Asseguram as condições de bem-estar ambiental?				
Em particular apresentam boa iluminação e arejamento natural ou artificial que impeça a permanência de odores desagradáveis?				
Tem pavimentos de material lavável nos locais onde os alimentos são armazenados, preparados ou servidos?				
Ter um equipamento adequado e proporcionado à actividade do estabelecimento?				
Tem geleiras, congeladores eventualmente distintos em relação à natureza dos produtos, que garantam uma temperatura não superior a 4° C e 8° C respectivamente, tendo em conta o tipo de alimento?				
Possuem serviços higiénicos à disposição do público que, além de existirem sanitários que cumprem com as exigências normais de higiene, devem: Em número adequado à capacidade do estabelecimento segundo os mínimos estabelecidos abaixo: 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?				
Ser dotados de fechaduras herméticas e que sejam construídos no interior e facilmente visualizados?				
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. 3 retretes, 3 lavabos e 4 urinóis para homens?				
Para estabelecimentos com maior número de lugares exige-se um número de sanitários mais elevado?				
Possuem serviços higiénicos separados para pessoal, com sanitários que obedecem exigências normais de higiene,				

<p>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 e que sejam dotados de fechaduras herméticas?</p>				
<p>Para estabelecimentos alimentares de consumo verifica-se: Equipamento guardado em desuso ou que não esteja estreitamente ligado à actividade aí desenvolvida?</p>				
<p>Os produtos são deixados expostos sem o devido acondicionamento e resguardo?</p>				
<p>A louça e talheres utilizados pelos clientes são cuidadosa e eficientemente limpos com água quente e sabão imediatamente depois do uso?</p>				
<p>Os utensílios usados para preparar e servir comida e bebidas são cuidadosa e eficientemente limpos com água imediatamente depois do trabalho diário?</p>				
<p>No caso em que se utilizam utensílios de uso único como pratos ou copos de papel, toalhas, guardanapos, resguardos, verifica-se a repetição do uso dos mesmos?</p>				
<p>As toalhas, os guardanapos e os fardamentos usados pelo pessoal apresentam-se limpos?</p>				
<p>Os utensílios e contentores são armazenados a suficiente distância do pavimento, num lugar limpo e seco protegido contra moscas, poeiras, gotejamento, condensação e outras causas de contaminação?</p>				
<p>Todos os utensílios e contentores são manuseados higienicamente?</p>				
<p>Artigo 73 - Bares, cafés e pastelarias</p>				
<p>Os bares, cafés e pastelarias possuem, 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?</p>				
<p>No caso em que este tipo de estabelecimento alimentar possua um local onde se confeccionam os alimentos, este apresenta sectores distintos para:</p>				
<p>Preparação dos vegetais?</p>				
<p>Preparação dos alimentos de origem animal?</p>				
<p>Cozeduras?</p>				
<p>Tem paredes laváveis e impermeáveis até à altura de 1,80 metro?</p>				

Tem portas que se fecham bem e de preferência com fecho automático?				
Tem pias de tamanho adequado providas de água potável corrente?				
Uso de água				
Verifica-se um abastecimento adequado de água potável ou água limpa quando permitido, a qual deve ser utilizada sempre que necessário para garantir a não contaminação dos produtos?				
O gelo que entre em contacto com os produtos ou que os possa contaminar é fabricado com água potável ou, quando utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa e manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação?				
Para remover qualquer eventual contaminação da superfície dos produtos, os operadores usam água potável ou, quando permitido, água limpa? (Salvo se a Autoridade Competente vier a autorizar a utilização de outras substâncias.)				
Rastreabilidade				
Os operadores dos produtos alimentares de origem aquática e das rações estão em condições de: Identificar o fornecedor de um produto, de uma ração ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada nestes ou com probabilidades de o ser?				
Identificar os operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos?				
Disponer de sistemas e procedimentos que permitam que as informações referidas nas alíneas anteriores sejam colocadas à disposição da Autoridade Competente sempre que solicitado?				
Os produtos alimentares de origem aquática e as rações que sejam colocados no mercado, ou susceptíveis de o serem, são adequadamente identificados de forma a facilitar a sua rastreabilidade?				
Decreto 49/2016 – Regulamento de empreendimentos turísticos, restauração e bebidas e salas de dança				
Artigo 5 - Exercício de actividade				
As entidades que fazem a instalação, alteração, ampliação, mudança de localização e encerramento de estabelecimentos de restauração e bebidas, bem como a suspensão da sua actividade possuem autorização do				

ministro que superintende o sector do turismo, governador provincial ou presidente do conselho municipal, nos exactos termos estabelecidos no presente regulamento?				
Artigo 6 - Localização				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas, em centros urbanos, ou abrangidos pelos planos de urbanização já aprovados, encontram-se localizados dentro das zonas que já foram previstas ou, caso contrário, possuem um parecer da autarquia local respectiva ou entidade competente manifestando expressamente a sua não oposição à localização ou implementação do projecto?				
Artigo 7 - Denominação de estabelecimento				
Na denominação dos estabelecimentos de restauração e bebidas, foram incluídas expressões que não correspondam aos serviços nele prestados ou que induzem em erro sobre a sua classificação?				
Os estabelecimentos acima referenciados, usam denominação diferente da autorizada, ou aludem à anterior nos casos de tiver sido alterada?				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas usam denominação contrária à ordem pública ou moral?				
Requisitos dos estabelecimentos de restauração e bebidas				
Artigo 174 - Requisitos gerais				
As instalações destes estabelecimentos estão adaptadas aos serviços específicos que prestam?				
Artigo 175 - Critérios mínimos por tipo de estabelecimento				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas possui padrões mínimos de qualidade, relativamente aos aspectos físicos do estabelecimento e aos serviços oferecidos?				
A decoração, o equipamento, ambiente e serviço e os seus requisitos mínimos estão em conformidade com o que consta das tabelas 10, 11 e 12 do Anexo I?				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas obedecem os padrões mínimos para cada uma das áreas e/ou sectores específicos do estabelecimento, nomeadamente:				
k) Entrada;				
l) Instalações sanitárias;				
m) Sala de refeição;				
n) Cozinha; e				
o) Área de serviços.				

A zona destinada aos clientes possui:				
y) Entrada para os clientes, independente da entrada de serviço, e com visibilidade restrita para o interior do estabelecimento;				
z) Serviço de segurança a cargo de um guarda;				
aa) Condições de saúde e higiene;				
bb) Vestiário localizado próximo da entrada;				
cc) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pisos;				
dd) Telefone;				
ee) Ar condicionado;				
ff) Instalações sanitárias com materiais nobres e equipamento de luxo e lavabos com água corrente, quente e fria e um espaço para que os clientes troquem fraldas as crianças menores;				
gg) Saídas de emergência devidamente sinalizadas;				
hh) Extractor de fumo;				
ii) Equipamento de combate a incêndios;				
jj) Acessos para pessoas portadoras de deficiência física.				
Na zona de serviço existe:				
m) Entrada de serviço;				
n) Cozinha-copa adequada às características da exploração, dispondo de maquinaria moderna e eficiente;				
o) Câmaras frigoríficas;				
p) Condições de saúde e higiene;				
q) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhames adequada à capacidade do estabelecimento;				
r) Vestiário e sanitários para os trabalhadores, com separação por sexo.				
No caso de o estabelecimento se situar num 2º andar ou superior e as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais andares, existe ascensor, que servem todos os andares em que se situem instalações a utilizar pelos clientes, cujo número mínimo de unidades a instalar, na sua capacidade e velocidade é proporcional à capacidade do estabelecimento e ao número de andares do edifício?				
Artigo 178 - Requisitos para estabelecimentos de luxo				
O estabelecimento de luxo satisfaz os seguintes requisitos mínimos, além dos considerados nas tabelas 10, 11 e 12 do Anexo I e 10, 12 e 13 do Anexo II possui:				

e) Telefone;				
f) Ar condicionado e aquecimento;				
g) Cozinha-copa;				
h) Instalações sanitárias com materiais nobres e equipamento de luxo e lavabos com água corrente quente e fria.				
A decoração e equipamento proporcionam ambiente e serviços requintados?				
Artigo 179 - Requisitos para estabelecimentos de 1ª classe				
Além dos requisitos constantes dos Anexos I e II dispõe de:				
e) Telefone;				
f) Ar condicionado e aquecimento;				
g) Cozinha-copa;				
h) Instalações sanitárias com materiais nobres e equipamento de boa qualidade e lavabos com água corrente quente e fria.				
A decoração é de bom nível e o equipamento de boa qualidade, proporcionando ambiente confortável?				
Artigo 180 - Requisitos para estabelecimentos de 2ª classe				
Além dos requisitos constantes dos Anexos I e II possui:				
d) Aparelhagem adequada à climatização do ambiente;				
e) Cozinha com equipamentos básicos;				
f) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e de depósito de vasilhames adequado à capacidade e características do estabelecimento.				
A decoração é de boa qualidade e o equipamento proporciona ambiente aceitável?				
Artigo 181 - Requisitos para estabelecimentos de 3ª classe				
Satisfaz os requisitos mínimos de estabelecimentos de restauração e bebidas e respeita o disposto nas tabelas respectivas dos Anexos I e II?				
O equipamento apresenta-se em bom estado de conservação?				
Cervejaria, Bar e Snack-bar				
Artigo 198 - Classificação				
Os estabelecimentos Cervejaria, Bar e Snack-bar apresentam os critérios mínimos constantes das tabelas 11 e 12 do Anexo I?				

Artigo 199 - Requisitos de Snack-bar				
Obedecem os requisitos mínimos de instalação, gerais e próprios de cada categoria e o serviço oferecido é adaptado de acordo com as características específicas deste tipo de estabelecimento?				
Salão de chá, Pastelaria, Café e Sorveteria				
Artigo 200 - Classificação				
O salão de chá, pastelaria, café e sorveteria apresentam os critérios mínimos constantes das tabelas 11 e 12 do Anexo I?				
Artigo 216) - Emissão do alvará				
O estabelecimento de restauração e bebidas possui alvará?				
O estabelecimento tem afixado no exterior, junto à entrada principal a placa identificativa da respectiva classificação?				
Artigo 220 - Obrigatoriedade de indicação de classificação				
Na publicidade, facturas, correspondências, ou qualquer outra forma de referência aos estabelecimentos indica-se a categoria e classificação?				
Artigo 224 - Interdição de acesso de animais				
Verifica-se a presença de animais nos estabelecimentos de restauração e bebidas?				
Artigo 235 - Afixação obrigatória de preços				
Nos estabelecimentos de bebidas existe tabelas de preços, em locais bem visíveis que reproduzam as tabelas comunicadas, e que são colocadas à disposição dos clientes?				
Artigo 236 - Obrigatoriedade da prática de preços em moeda nacional				
Nos estabelecimentos determina-se e pratica-se preços em moeda nacional?				
Artigo 256 - Estabelecimentos de restauração e bebidas				
Requisitos comuns				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas dispõem:				
Água corrente?				
Electricidade?				
Zonas destinadas aos clientes, em conformidade com as actividades a que se destinam?				
Telefone para uso dos clientes;				



Instalações sanitárias para uso dos clientes, com separação por sexo?				
Escadas de serviço ou monta-pratos quando as instalações destinadas aos clientes se situem em pavimento diferente daquele em que se efectue a confecção e preparação final dos alimentos ou bebidas a servir?				
Cozinha-copa ou cozinha e copa, com área e compartimentação adequadas à capacidade do estabelecimento?				
Instalações frigoríficas para conservação, refrigeração dos alimentos e bebidas, de harmonia com a classificação e capacidade do estabelecimento?				
Instalações sanitárias para os trabalhadores com separação por sexo? <i>(Pode admitir-se a existência de instalações destinadas à preparação dos alimentos na sala de refeições, desde que a qualidade da solução adoptada o permita.)</i>				
Artigo 257 - Instalações sanitárias				
As instalações sanitárias dispõem de ventilação directa ou artificial, com contínua renovação de ar?				
A localização das instalações sanitárias não da directamente para as salas de utilização dos clientes?				
As instalações sanitárias são dotadas de toalhas ou secadores?				
As paredes, pavimentos e tectos são revestidos de materiais de fácil limpeza?				
Artigo 258 - Ar condicionado				
Quando se exija ar condicionado, as instalações permitem a sua regulação separada para as diversas dependências de utilização dos clientes?				
Artigo 259 - Requisitos técnicos dos equipamentos instalados				
A instalação de máquinas ou aparelhagens, ascensores, condutas de água e esgotos, efectua-se de modo que se elimine ruídos e vibrações e utiliza-se para esse fim os meios técnicos adequados?				
Artigo 260 - Conservação de instalações, equipamentos e mobiliário				
Os estabelecimentos, respectivas instalações, mobiliário e demais pertences são mantidos nas devidas condições de apresentação, funcionamento e limpeza, reparando-se prontamente as deteriorações ou avarias verificadas?				

Artigo 261 - Higiene e qualidade de serviços				
Nos estabelecimentos de restauração e bebidas cuida-se do aspecto higiénico e da qualidade dos serviços prestados, em harmonia com a sua classificação, tendo em especial atenção o seguinte: Apresentação dos alimentos e bebidas, utilizando produtos em perfeito estado de conservação?				
Adequada apresentação dos pratos e travessas?				
Trato amável dos clientes, atendendo-os com rapidez e eficiência?				
Perfeito funcionamento e limpeza das instalações sanitárias?				
Artigo 264 - Livro de reclamações				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas dispõem de livro de reclamações, nos termos e condições estabelecidos no presente regulamento?				
Artigo 265 - Afixação do livro de reclamações				
O livro de reclamações é afixado em local bem visível?				
Artigo 266 - Procedimento sobre reclamações				
O livro de reclamações indica termos de abertura e de encerramento assinado pelo órgão competente para licenciar, com folhas em triplicado e devidamente enumeradas e rubricadas?				
Artigo 268 - Sinalização de segurança				
Os estabelecimentos de restauração e bebidas possuem sinalização de segurança, exprimindo, de acordo com a situação real, uma proibição, perigo, obrigação ou informação?				

1 – Identificação da Pessoa Individual / Colectiva		
Nome/ Designação Social:		
Contacto telefone:		
Contacto email:		
Endereço:		
Actividade a Inspeccionar	Estabelecimentos alimentares de Produção	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Restaurantes	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Bares, Cafés e Pastelaria	
	Bebidas Alcoólicas	
	Estabelecimentos alimentares de venda	
	Produção e Comércio de Pão	
	Transporte de alimentos	
	Abate	
	Importação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exportação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exploração Pecuária	
	Rotulagem e Publicidade	
	Pré-medidos	

2 – Identificação do Representante do Estabelecimento/Actividade
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Observações:

Produção e Comércio de Pão

Requisito	Não aplicável	Não	Sim	Nº
Diploma Ministerial 141/2013 - Regulamento de Produtos Pré-medidos				
Indicação da quantidade líquida de produtos pré-medidos				
Artigo 19 - Requisitos para comercialização de pão				
O pão é comercializado em unidades de peso nominal definido?				
O estabelecimento de comercialização do pão, possui uma tabela afixada com a indicação dos valores de peso nominal com respectivos preços agrafados com caracteres de altura superior a cinco centímetros e de fácil visualização para o consumidor?				
No estabelecimento de comercialização do pão, existe uma balança verificada por entidades competentes para permitir ao consumidor conferir o peso?				
NM 56: 2011 - Pão Especificações				
3.1 Requisitos gerais				
O pão encontra-se bem confeccionado, sem fuligem, sem excesso de massa de farinha ou sal, sem viscosidade, sem fragmentos de insectos, sem contaminação de roedores e demais matérias estranhas?				
Apresenta o cheiro e sabor agradáveis, característicos de um pão bem assado?				
Quando se adiciona farinha de milho, o pão não deverá ter sabor significativamente diferente do pão confeccionado exclusivamente à base da farinha de trigo.				
O pão contém um teor máximo de humidade inferior a 40%?				

3.2 Ingredientes				
Na confecção do pão são usados os seguintes ingredientes: Farinha de trigo que em conformidade com a Norma “NM 7 – Cereais – Especificações para a farinha de trigo incluindo métodos de análise e amostragem”? Fermento activo (fresco ou seco)?				
Água potável que seja química e microbiologicamente propícia para o consumo humano?				
Sal de cozinha que cumpra com os requisitos da “NM 9 – Sal de cozinha iodado. Especificação, incluindo a iodização e métodos de análise”?				
3.4 Requisitos químicos				
O pão cumpre com os seguintes requisitos químicos obrigatórios: Teor de humidade – 40 % máximo?				
Teor de humidade para torrada e pão torrado – 10% máximo?				
Teor de cinza (seca) – 1,4 % máximo?				
pH – 5.3-6.0?				
Fibra bruta – 0.3% máximo, 0.6% mínimo (pão integral)?				
Gorduras – 0.7% mínimo, 2.0 mínimo (pão integral)?				
Açúcares totais expressos em sacarose referido à matéria seca dos vários pães, excepto os especiais – 3 % máximo?				
Açúcares totais expressos em sacarose referido à matéria seca dos vários pães especiais – 5 % máximo?				
Açúcares totais expressos em sacarose referido à matéria seca dos produtos afins – 5 % mínimo, 22 % máximo?				
5 Método de amostragem				
5.1 Requisitos gerais				
As amostras são colocadas num recipiente limpo e seco e guardadas de maneira que não sejam afectadas por agentes microbiológicos, químicos ou físicos?				
Cada recipiente com amostras é selado hermeticamente, rotulado com todos detalhes de amostragem, tais como data e hora de amostragem, remessa ou número do código, nome do produtor, entre outros aspectos relevantes?				
A amostragem é efectuada na padaria (salvo acordado o contrário entre o comprador e o vendedor)?				
A amostragem é efectuada por uma pessoa aceite por ambas partes (isto é, pelo comprador e o vendedor)?				

5.2 Escala de amostragem				
5.2.1 Lote				
O critério para selecionar o número de unidades de pão a serem testados segue o previsto na norma NM 56:2011 relativamente à escala de amostragem?				
5.2.7 Número de ensaios				
A inspeção de todas as amostras de pão cobre as características visuais (por ex. cor da crosta, borbulha na crosta, concavidade entre a crosta e o miolo do pão, entre outra)?				
Cada pão é ensaiado para volume e pesado em unidades?				
O seu peso é registado?				
Os ensaios para a determinação do conteúdo de sólidos totais são conduzidos individualmente em cada amostra constituindo um conjunto de amostras individuais?				
O ensaio para a determinação da concentração de ião de hidrogénio (pH), cinza insolúvel em ácido e fibra bruta é conduzido na amostra composta como preparada anteriormente?				
As amostras são ensaiadas dentro de 36 horas de amostragem?				
5.2.8 Critérios de conformidade				
O lote analisado é declarado conforme de acordo com os critérios previstos na norma aplicável?				
Para amostras compostas o lote é declarado conforme de acordo com os requisitos correspondentes?				
6 Embalagem				
O pão é embalado e conservado em recipientes higiénicos limpos e transportado higienicamente da padaria aos pontos de distribuição preservando a sua frescura?				
7 Rotulagem				
Para além das disposições constantes da Norma Moçambicana – Norma Geral de rotulagem de alimentos pré-embalados – NM 42, cada embalagem de pão contempla de forma clara e legível rotulada, as seguintes informações: O nome ou sigla com os quais se identifica o panificador, assinalado num dos lados da embalagem?				
O tipo e peso líquido do pão?				
A sede oficial do panificador?				

Data de fabrico?				
Lista de ingredientes em ordem decrescente das quantidades?				
Prazo de consumo?				

1 – Identificação da Pessoa Individual / Colectiva		
Nome/ Designação Social:		
Contacto telefone:		
Contacto email:		
Endereço:		
Actividade a Inspeccionar	Estabelecimentos alimentares de Produção	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Restaurantes	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Bares, Cafés e Pastelaria	
	Bebidas Alcoólicas	
	Estabelecimentos alimentares de venda	
	Produção e Comércio de Pão	
	Transporte de alimentos	
	Abate	
	Importação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exportação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exploração Pecuária	
	Rotulagem e Publicidade	
	Pré-medidos	

2 – Identificação do Representante do Estabelecimento/Actividade
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Observações:

Transporte de alimentos

Requisito	Não aplicável	Não	Sim	Nº
Diploma Ministerial 51/84 – O regulamento sobre os requisitos higiénicos dos estabelecimentos alimentares				
Artigo 11 - Meios de transporte				
Os meios de transportes de alimentos possuem autorização sanitária? <i>(Âmbito: os tanques e outros contentores para o transporte de substâncias alimentares não empacotados (bolos, pão e similares); os veículos para o transporte de alimentos congelados; e os veículos para transporte de carne e produtos pesqueiros frescos).</i>				
No transporte de produtos a granel são utilizados veículos que habitualmente transportam produtos químicos?				
Artigo 76 - Requisitos mínimos para os meios de transporte dos alimentos				
O transporte de alimentos é 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?				
Verifica-se o transporte de géneros alimentares com outros produtos que possam alterar as características daqueles ou contaminá-los, excepto no caso em que utilizem confeccções ou embalagens próprias para evitar qualquer contaminação?				
Os tanques e os contentores para transporte de géneros alimentares apresentam:				



Revestimento interno de material que corresponda aos requisitos estabelecidos para equipamentos e utensílios?				
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?				
Portas adequadas com guarnições herméticas?				
Abertura que permita um acesso fácil para o interior?				
Quando necessário, protecção térmica ou pintura metalizada?				
Os tanques ou contentores são limpos e desinfectados com substâncias aprovadas e água potável?				
Os tanques ou contentores são utilizados para transporte de substâncias diferentes daquelas indicadas na autorização?				

1 – Identificação da Pessoa Individual / Colectiva		
Nome/ Designação Social:		
Contacto telefone:		
Contacto email:		
Endereço:		
Actividade a Inspeccionar	Estabelecimentos alimentares de Produção	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Restaurantes	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Bares, Cafés e Pastelaria	
	Bebidas Alcoólicas	
	Estabelecimentos alimentares de venda	
	Produção e Comércio de Pão	
	Transporte de alimentos	
	Abate	
	Importação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exportação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exploração Pecuária	
	Rotulagem e Publicidade	
	Pré-medidos	

2 – Identificação do Representante do Estabelecimento/Actividade
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Observações:

Abate

Requisito	Não aplicável	Não	Sim	Nº
Lei 8/82 - Lei sobre crimes contra a Saúde Pública no âmbito da higiene alimentar				
Artigo 7 - Abate clandestino				
Verifica-se o abate de animais das espécies bovina, caprina, suína ou equina, para consumo público fora dos locais oficialmente autorizados e sem inspecção sanitária?				
Verifica-se a venda ou exposição para venda, bem como aquisição, transporte ou armazenagem para comércio da carne de animais das espécies bovinas, caprina, suína ou equina, abatidos nos termos referidos acima, ou os produtos com eles fabricados, com conhecimento ou dever de conhecimento do carácter clandestino do abate?				
Artigo 8 - Abate de rezes impróprias para consumo				
Verifica-se o abate de animais da espécie bovina, ovina, caprina, suína ou equina, imprópria para consumo público e a este destinado, sendo conhecido o seu estado?				
Verifica-se o aproveitamento para alimentação de outrem a carne de animais acima citados, impróprios para consumo e dos que hajam morrido de doenças, desde que num ou outro caso conheçam o seu defeito?				
Artigo 15 - Dever de participação				
Verifica-se a declaração por escrito a existência de géneros alimentícios falsificados, avariados ou corromptos com a indicação das respectivas quantidades, características e do local onde se encontram, antes de qualquer intervenção oficial ou denúncia às Direcções de saúde ou autoridades				

administrativas da Localidade, Cidade, Distrito ou Província?				
O facto foi participado no prazo de 48 horas àquelas estruturas de Saúde?				
Decreto 26/2009 – Regulamento de sanidade ambiental				
Providências aplicáveis à defesa sanitária				
Registo de animais				
Artigo 38 - Identificação e registo				
Verifica-se a identificação e registo individual de bovinos existentes no País, agrupados em explorações pecuárias ou currais?				
Verifica-se o registo de animais de qualquer espécie doméstica ou selvagem quando agrupados em instalações ou se destinem à exploração para fins comerciais, científicos, turísticos ou de beneficência?				
O regime de identificação e registo de animais apresenta pelo menos um dos seguintes elementos: Marcas de identificação dos animais, de acordo com a regulamentação em vigor?				
Base de dados informatizada?				
Cadernetas de registo para os animais?				
Registos individuais mantidos em cada exploração, curral ou aviário?				
Artigo 39 - Registo de explorações				
Os efectivos de gado e outras espécies animais existentes nas explorações encontram-se registados pela Autoridade Veterinária em livro próprio?				
O curral, exploração ou aviário encontra-se registado?				
Se num curral existirem animais de mais de um proprietário, cada um deles possui a caderneta de registo do seu gado?				
A caderneta foi apresentada quando solicitada pela Autoridade Veterinária?				
Artigo 40 - Caderneta de registo				
A caderneta apresenta o número de folhas correspondentes a cada espécie animal existente e estas encontram-se assinaladas pelas abreviações Bov, Bu, Que, Sui, Cap, Ovi, Avi, Fau, correspondente a bovinos, bufalinos, equinos, suínos, caprinos, ovinos, aves e fauna bravia?				
Da caderneta constam os seguintes elementos de identificação:				

Nome da província, distrito e localidade?				
Identificação do proprietário e código de identificação da exploração?				
Data de nascimento, sexo e raça dos animais?				
Outras informações: mortes, nascimentos, transferências, tratamentos e vacinações realizadas?				
No caso de animais que são transferidos para outra exploração, o nome e o endereço do novo proprietário e/ou o nome e localização da exploração de destino dos animais?				
Artigo 41 - Designação do proprietário de gado				
O proprietário do curral que abrigue gado ou animais de vários proprietários, na sua ausência, designou um deles para o representar perante a Autoridade Veterinária?				
Artigo 42 - Confinamento do gado				
O gado encontra-se recolhido em currais, a menos que as áreas de pastagem sejam vedadas?				
Todos os outros animais mantidos em cativeiro encontram-se confinados em instalações apropriadas?				
Os animais selvagens não mantidos em cativeiro, mas utilizados para fins comerciais pertencem ao titular da concessão onde forem encontrados no momento da inspecção.				
Artigo 43 - Animais fora do confinamento				
Verifica-se a permanência de gado que não esteja sob vigilância, em terrenos não vedados?				
Artigo 44 - Periodicidade de informação				
As alterações dos efectivos do mês anterior foram comunicadas à Autoridade Veterinária, pelos proprietários, até ao dia quinze do mês seguinte?				
Artigo 45 - Requisitos				
A comunicação sobre as alterações menciona as causas, agrupadas em: Nascimentos?				
Passagem de classe?				
Mortes?				
Abates?				
Transferências?				
Outras?				

As alterações por compra e venda são feitas mediante a apresentação do documento escrito assinado pelo comprador e pelo vendedor, e confirmado pelo órgão local do Estado?				
Concentração de animais Artigo 47 - Requisitos				
A concentração de animais em locais permanentes ou temporários é feita mediante prévia autorização da Autoridade Veterinária?				
Vacinações e outros programas sanitários de cumprimento obrigatório Artigo 48 - Programas sanitários				
O proprietário dos animais cumpre com o calendário de vacinações e outros programas sanitários de cumprimento obrigatório determinados pela Autoridade Veterinária?				
Banhos carracicidas Artigo 49 - Obrigatoriedade de banhos carracicidas				
Os proprietários de gado bovino garantem a efectivação de banhos carracicidas dos seus animais, recorrendo aos sistemas de desparasitação bem como as drogas a serem utilizadas e sua alternância, aprovados pela Autoridade Veterinária?				
Artigo 52 - Sistemas de desparasitação				
Na existência de tanques carracicidas ou sistemas de desparasitação, os mesmos constituem perigo para o ambiente ou para a saúde pública?				
O respectivo programa encontra-se aprovado pela Autoridade Veterinária?				
Artigo 54 - Sistemas privados de desparasitação				
O sistema privado de desparasitação encontra-se registado nos Serviços Provinciais de Pecuária, no prazo de noventa dias, contados a partir do primeiro dia em que o mesmo se tornou operacional?				
Em situação de mudança de propriedade, suspensão ou encerramento do sistema de desparasitação, foi efectuada a comunicação por escrito no prazo de trinta dias após a verificação do facto?				
Os proprietários dos sistemas privados de desparasitação comunicaram à Autoridade Veterinária o número de				

animais banhados e o tipo de drogas utilizadas no mês anterior, até ao dia 15 do mês seguinte?				
Artigo 56 - Drenagem dos sistemas de desparasitação				
O despejo do líquido dos sistemas de desparasitação é feito para drenos ou fossas vedadas, por forma a impossibilitar o seu escoamento para linhas ou colecções de água?				
Artigo 58 - Áreas de conservação e fazendas de bravio				
As áreas de conservação terrestres e as fazendas de bravio estão isoladas das outras áreas através de vedações apropriadas às espécies faunísticas nelas existentes?				
Artigo 61- Obrigatoriedade da implantação de vedações				
A unidade de produção que confine com estradas classificadas e vias férreas possui vedações ao longo das mesmas?				
Artigo 62 - Corredores de tratamento				
Verifica-se a existência de corredores de tratamento nas explorações pecuárias?				
Locais de abate, matança e inspecção de animais e carne				
Artigo 71 - Construção e funcionamento				
Os matadouros e locais de abate, bem como o transporte de carnes apresentam licenciamento técnico emitido pela Autoridade Veterinária?				
Artigo 73 - Inspecção de carnes				
Verifica-se o abate de animais assim como a venda de carne para consumo público, sem prévia inspecção sanitária efectuada no local de abate?				
Artigo 75 - Trânsito de carne				
A carne de animais abatidos para consumo, que se encontre em circulação, faz-se acompanhar da respectiva licença de trânsito na qual consta a quantidade e a confirmação da inspecção sanitária?				
Caso possua a licença, a mesma foi passada pelo inspector do matadouro?				

Artigo 76 - Carne e vísceras impróprias para o consumo				
Verifica-se o aproveitamento para alimentação humana ou animal, carne e vísceras de animais mortos por doença, causa desconhecida ou impróprias para consumo?				
Verifica-se a importação, processamento, comercialização de carnes e vísceras de animais que possuem resíduos de hormonas ou antibióticos ou qualquer outra substância que possa constituir perigo para saúde pública?				
Medidas aplicáveis às doenças de declaração obrigatória				
Comunicações				
Artigo 78 - Doenças de declaração obrigatória				
Os proprietários dos animais comunicaram, em caso de suspeita da existência das doenças constantes na Lista de doenças de declaração obrigatória?				
Artigo 79 - Comunicação				
Verificou-se a participação à Autoridade Veterinária da ocorrência de doenças que possam afectar o estado sanitário dos animais ou a saúde pública?				
Artigo 80 - Medidas a observar				
Em situação de manifestação mórbida que, pela sua contagiosidade e mortalidade, os proprietários, encarregados de explorações ou responsáveis a suspeitar de doença de declaração obrigatória efectuaram o seguinte: Comunicaram a ocorrência à Autoridade Veterinária mais próxima?				
Promoveram o imediato sequestro dos animais afectados?				
Suspenderam o movimento de animais e o aproveitamento dos seus produtos, subprodutos e despojos?				
Impediram a abertura de cadáveres e promoveram o seu enterramento ou incineração? (não tendo até vinte e quatro horas depois sido determinado o contrário)?				
Desinfectaram os currais, alfaías, instrumentos e todo o material de maneio e transporte, que tenham estado em contacto com aqueles animais?				
Artigo 82 - Exame dos animais e colheita de amostras em animais suspeitos de doença				
Foi permitido à Autoridade Veterinária o acesso livre às explorações ou propriedades para proceder ao exame dos				

animais e a colheita de amostras e elementos informativos relativos à doença que motivou a comunicação?				
Artigo 85 - Circulação em zonas suspeitas e infectadas				
Verificou-se a deslocação de, para e através de “Zonas suspeitas” e “Zonas infectadas”?				
Artigo 86 - Restrições				
Verificou-se, nas “Zonas suspeitas” e nas “Zonas infectadas”, salvo determinação contrária expressa pela Autoridade Veterinária: O abate de animais para o consumo público ou particular?				
A abertura de cadáveres ou esfola de animais atingidos por doença?				
O aproveitamento de despojos, produtos e subprodutos de origem animal?				
A recolha de amostras por pessoas não autorizadas?				
Artigo 87 - Provas de diagnóstico e medidas profiláticas				
Verificou-se se nas “Zonas suspeitas” e nas “Zonas infectadas” os animais doentes, suspeitos ou em risco de serem atingidos por doença de declaração obrigatória foram submetidos a provas de diagnóstico e a medidas profiláticas e terapêuticas determinadas pela Autoridade Veterinária?				
Verificou-se se na “Zona de vigilância” os animais foram sujeitos à inspecção e, tendo sido necessário, às medidas profiláticas e terapêuticas determinadas pela Autoridade Veterinária?				
Os donos ou encarregados das explorações pecuárias prestaram todo o auxílio que lhes foi solicitado para maior eficácia dos trabalhos a realizar?				
Artigo 89 - Sequestro de animais suspeitos, doentes ou mortos				
Verificou-se o sequestro de animais suspeitos, doentes ou mortos por doenças de declaração obrigatória bem como o uso de todos os meios a fim de evitar a expansão da doença grassante?				
Em situação de sequestro verificou-se a abertura de cadáveres?				
Artigo 90 - Remoção de animais em sequestro				
Verificou-se a remoção de qualquer animal em sequestro sem licença emitida pela Autoridade Veterinária?				

Artigo 96 - Destino de animais mortos				
Verificou-se a existência de animais mortos por acidente ou doença (seja ela qual for) insepultos por mais de vinte e quatro horas ou lançar em quaisquer cursos ou reservatório de água?				
Artigo 97 - Exumação de cadáveres				
Verificou-se a exumação de cadáveres de animais ou postos a descoberto sem determinação da Autoridade Veterinária ou mandado judicial?				
Artigo 98 - Beneficiações				
Verificaram-se as beneficiações de valas, escoadouros, drenos, estrumeiras, currais, alfaias, bebedouros e tudo o mais que for considerado suspeito de contaminado efectuadas obrigatoriamente em conformidade com as indicações da Autoridade Veterinária?				
Artigo 102 - Animais selvagens em liberdade ou cativoiro				
Verifica-se a manutenção de animais selvagens em liberdade ou cativoiro que possam perigar a saúde pública e o bem-estar animal?				
Artigo 104 - Utilização de medicamentos, produtos biológicos, hormonas e drogas				
A importação, registo, preparação e venda de medicamentos, produtos biológicos e químicos destinados a animais, com a excepção do registo de drogas acaricidas e carracidas, realizaram-se de acordo com o licenciamento ou parecer técnico prévio da Autoridade Veterinária?				
Verificou-se o uso de hormonas e de promotores de crescimento na produção animal?				
Artigo 116 - Utilização de restos de comida na alimentação animal				
A utilização de restos de alimentação humana ou animal e produtos de origem animal na alimentação animal encontra-se de acordo com autorização especial da Autoridade Veterinária?				
Artigo 117 - Utilização de estrumes provenientes de zonas suspeitas e/ou zonas infectadas				
Verifica-se que os estrumes originários de "Zonas suspeitas" ou de "Zonas infectadas" apenas são utilizados				



na adubação de terrenos depois de curtidors por um período não inferior a cento e vinte dias?				
Artigo 118 - Troféus				
Os troféus que se pretende a entrada ou saída do País fazem-se acompanhar dos respectivos certificados sanitários?				
Artigo 124 - Medidas profiláticas e terapêuticas				
O proprietário de animais domésticos e selvagens de criação e estimação, assim como de animais selvagens em cativeiro, cumpre com as medidas profiláticas e terapêuticas de carácter obrigatório definidas pela Autoridade Veterinária?				

1 – Identificação da Pessoa Individual / Colectiva		
Nome/ Designação Social:		
Contacto telefone:		
Contacto email:		
Endereço:		
Actividade a Inspeccionar	Estabelecimentos alimentares de Produção	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Restaurantes	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Bares, Cafés e Pastelaria	
	Bebidas Alcoólicas	
	Estabelecimentos alimentares de venda	
	Produção e Comércio de Pão	
	Transporte de alimentos	
	Abate	
	Importação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exportação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exploração Pecuária	
	Rotulagem e Publicidade	
	Pré-medidos	

2 – Identificação do Representante do Estabelecimento/Actividade
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Observações:

Importação de animais e seus produtos e subprodutos

Requisito	Não aplicável	Não	Sim	Nº
Decreto 26/2009 - Regulamento de Sanidade Animal				
Artigo 9 - Importação, circulação e trânsito				
Verifica-se a entrada, circulação ou trânsito no País, de animais, seus produtos, subprodutos, despojos, forragens e produtos biológicos, sem que os mesmos se façam acompanhar da respectiva licença de importação e/ou licença de trânsito e certificado sanitário, emitidos pela Autoridade Veterinária?				
Artigo 10 - Circulação de animais doentes, suspeitos ou infectados				
Verifica-se a circulação de animais doentes, suspeitos, infectados ou que revelem sequelas recentes de doenças constantes da Lista de doenças de declaração obrigatória, bem como a presença de ectoparasitas?				
Artigo 11- Trânsito de produtos vegetais				
Verifica-se que o trânsito de produtos vegetais se acompanhe de autorização da Autoridade Veterinária (no caso de constituir perigo para a disseminação de doença epidémica)?				
Artigo 12- Trânsito de veículos e equipamentos				
Verifica-se que o trânsito de veículos, contentores ou qualquer outro equipamento, se acompanhe de autorização da Autoridade Veterinária (no caso de existir perigo de disseminação de doenças dos animais)?				

Artigo 13 - Transporte				
Verifica-se se o transporte de animais e seus produtos é efectuado em veículos ou contentores e licenciado pela Autoridade Veterinária, segundo as regras aprovadas pelo Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar?				
Verifica-se o transporte de animais e passageiros, no mesmo compartimento do veículo?				
Verifica-se o transporte, no mesmo compartimento do veículo ou contentor, de animais de espécies diferentes e com destinos e propósitos diversos e outros produtos ou carga?				
O transporte de animais é feito em veículos e contentores adequados a cada espécie, idade e sexo dos animais e construídos de modo a evitar lesões, garantindo que as fezes, a coma ou a forragem não possam verter ou cair para fora do veículo ou contentor, conforme os modelos e as características aprovadas pelo Ministério que superintende a área da agricultura e ouvido o Ministério que superintende a área dos transportes e comunicações?				
O transporte dos animais é efectuado de modo a que não entrem em contacto com outros, em momento algum da viagem, desde a saída da exploração ou do centro de concentração até à chegada ao respectivo destino?				
As carnes para o consumo são transportadas em veículos que disponham de um compartimento fechado, provido de ganchos higiénicos para colocar as reses ou fracções de reses, com boa refrigeração a uma temperatura máxima de 4° C, e que se destinem exclusivamente para esse fim?				
Artigo 14 - Obrigações dos transportadores				
O transportador mantém um registo contendo as informações que se seguem, em relação a cada veículo e lote, o qual deve ser conservado por um período de três anos: Local, data de carregamento e nome da exploração ou centro de concentração onde os animais foram carregados?				
Local e data de entrega, nome e endereço do destinatário?				
Espécie e número dos animais transportados?				
Indicação detalhada da documentação relativa ao carregamento?				
Data e local de desinfecção do veículo?				
Rota seguida pelo veículo desde o local de origem do carregamento até ao destino?				

Os transportadores comprometem-se por escrito a: Adoptar as medidas impostas pelo Regulamento aplicável?				
Confiar o transporte de animais a pessoas habilitadas?				
O transportador dispõe de condições de limpeza e desinfeção apropriadas, incluindo instalações de armazenagem, da cama e do estrume, ou comprovar que essas operações são efectuadas por terceiros, tendo em ambos os casos obtido a aprovação da Autoridade Veterinária?				
Verifica-se que o transportador ou responsável pelos animais em trânsito tenha comunicado à Autoridade Veterinária ou ao Posto de Controlo Veterinário mais próximo, das mortes ocorridas durante a viagem?				
Artigo 16 - Formalidades específicas				
A entrada, saída e trânsito de animais, seus produtos, subprodutos, despojos, forragens e produtos biológicos, é feita em veículos ou contentores selados?				
A aplicação e remoção de selos dos veículos ou contentores foi feita pela Autoridade Veterinária?				
Trânsito interno				
Artigo 19 - Movimento de animais, seus produtos, subprodutos, despojos, forragens, produtos biológicos				
O trânsito de animais vivos, para abate ou destinados a outra exploração ou concentração, seus produtos, subprodutos, despojos, forragens, produtos biológicos, faz-se acompanhar da respectiva licença de trânsito emitida pela Autoridade Veterinária?				
Entrada no território – importação				
Artigo 21 - Requisitos para importação				
Verifica-se a entrada no País de qualquer animal, seus produtos, subprodutos, despojos, forragens e produtos biológicos, que não venham acompanhados da licença de importação emitida pela Autoridade Veterinária e pelo certificado sanitário internacional?				
O certificado sanitário internacional emitido pela Autoridade Veterinária do país exportador encontra-se preenchido de acordo com os requisitos exigidos na licença de importação?				
Verifica-se a importação de animais, produtos, subprodutos, despojos e forragens identificados pela Autoridade Veterinária como suspeitos de se encontrarem				

infectados por agente de doença transmissível da Lista de doenças da O.I.E., nova doença ou doença desconhecida?				
Artigo 22 - Proibição de importação de animais e produtos de origem animal				
Verifica-se a importação de animais, seus produtos, subprodutos, despojos e forragens de zonas onde se saiba existirem doenças constantes da Lista de doenças da O.I.E. até seis meses após a declaração do último foco?				
Verifica-se a importação de animais domésticos e selvagens, seus produtos, subprodutos, despojos e ferragens quando o trânsito tenha sido feito por zonas onde ocorram doenças da Lista de doenças da O.I.E?				
Artigo 27 - Quarentena				
Verifica-se a quarentena de todos os animais importados nos locais e moldes determinados pela Autoridade Veterinária?				
Artigo 28 - Desinsectização de aeronaves				
As aeronaves provenientes de regiões onde existam doenças transmissíveis por insectos são submetidas a desinsectização, logo após a sua chegada e antes que se tenha verificado a saída de passageiros ou carga, excepto se esta operação tiver sido efectuada antes da partida ou durante o voo?				
Artigo 29 - Importação de animais, seus produtos, subprodutos, biológicos, material patológico ou outro organismo portador de agente patológico				
A importação de produtos biológicos, agentes patogénicos e material patológico, animal, produto ou subproduto de origem animal ou outro organismo portador de agente patogénico faz-se acompanhar de autorização especial, de acordo com as normas específicas na respectiva licença de importação?				
Verifica-se se a entrada de produtos biológicos e patológicos considerados infectantes é feita em condições de acondicionamento de modo a evitar qualquer possibilidade de contaminação exterior?				
Estes produtos encontram-se embalados de acordo com os procedimentos estabelecidos pela Organização Mundial de Saúde para o transporte seguro de substâncias infecciosas e amostras para diagnóstico, e cumprem com as instruções de acondicionamento da Organização Internacional de				

Aviação Civil (ICAO) e da Associação Internacional de Transporte Aéreo (IATA)?				
Os produtos biológicos e patológicos e material patológico, animal, produto ou subproduto de origem animal ou outro organismo portador de agente patogénico são levados por pessoal qualificado logo após a sua chegada, para o local de destino, sem que de alguma forma sejam expostos ao ambiente?				
Artigo 31 - Embalagens				
As embalagens de produtos biológicos e patológicos considerados infectantes encontram-se rotuladas com indicação expressa da respectiva origem, tipo e quantidade do produto, data de fabrico, data de expedição e período de validade?				

1 – Identificação da Pessoa Individual / Colectiva		
Nome/ Designação Social:		
Contacto telefone:		
Contacto email:		
Endereço:		
Actividade a Inspeccionar	Estabelecimentos alimentares de Produção	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Restaurantes	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Bares, Cafés e Pastelaria	
	Bebidas Alcoólicas	
	Estabelecimentos alimentares de venda	
	Produção e Comércio de Pão	
	Transporte de alimentos	
	Abate	
	Importação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exportação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exploração Pecuária	
	Rotulagem e Publicidade	
	Pré-medidos	

2 – Identificação do Representante do Estabelecimento/Actividade
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Observações:

Exportação de animais e seus produtos e subprodutos

Requisito	Não aplicável	Não	Sim	Nº
Decreto 26/2009 – Regulamento de sanidade animal				
Saída do território – exportação				
Artigo 33 - Exportação de animais, seus produtos, subprodutos, despojos e forragens				
Verifica-se a saída do País de animais, seus produtos, subprodutos, despojos, produtos biológicos, forragens, sem prévia autorização da Autoridade Veterinária, a qual deve emitir o respectivo certificado veterinário, de acordo com a licença de importação emitida pela Autoridade Veterinária do país importador?				
Verifica-se que o certificado sanitário emitido para fins de exportação: Identifica os animais ou seus produtos, subprodutos e forragens tal como se apresentam?				
Indicam a data, lugar de inspecção e nome do inspector?				
Indicam cada um dos testes e seus resultados, caso aqueles tenham sido solicitados e/ou realizados?				
Confirmam que as imposições sanitárias definidas pela Autoridade Veterinária do país importador foram cumpridas?				
A saída de animais, seus produtos, subprodutos, despojos e forragens, provenientes de regiões consideradas infectadas ou suspeitas, obedece às medidas de ordem sanitária, ou de beneficiação, indicadas pela Autoridade Veterinária do país importador?				
Neste caso, o transporte do local de origem para o de embarque é feito em veículos especialmente preparados e nas condições estabelecidas pela Autoridade Veterinária?				



Artigo 36 - Transporte e acondicionamento				
Todos os meios de transporte e de acondicionamento a utilizar na exportação de animais, seus produtos, subprodutos, despojos e forragens reúnem as condições especificadas pela Autoridade Veterinária?				
Artigo 37 - Exportação de produtos biológicos e patológicos				
A exportação de produtos biológicos e patológicos obedece a regras internacionais de acondicionamento e identificação, e aos requisitos sanitários referidos pela Autoridade Veterinária do País importador?				

1 – Identificação da Pessoa Individual / Colectiva		
Nome/ Designação Social:		
Contacto telefone:		
Contacto email:		
Endereço:		
Actividade a Inspeccionar	Estabelecimentos alimentares de Produção	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Restaurantes	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Bares, Cafés e Pastelaria	
	Bebidas Alcoólicas	
	Estabelecimentos alimentares de venda	
	Produção e Comércio de Pão	
	Transporte de alimentos	
	Abate	
	Importação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exportação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exploração Pecuária	
	Rotulagem e Publicidade	
	Pré-medidos	

2 – Identificação do Representante do Estabelecimento/Actividade
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Observações:

Exploração Pecuária

Requisito	Não aplicável	Não	Sim	Nº
Decreto 26/2009 – Regulamento de sanidade animal				
Providências aplicáveis à defesa sanitária				
Registo de animais				
Artigo 38 - Identificação e registo				
Verifica-se a identificação e registo individual de bovinos existentes no País, agrupados em explorações pecuárias ou currais?				
Verifica-se o registo de animais de qualquer espécie doméstica ou selvagem quando agrupados em instalações ou se destinem à exploração para fins comerciais, científicos, turísticos ou de beneficência?				
O regime de identificação e registo de animais apresenta pelo menos um dos seguintes elementos: Marcas de identificação dos animais, de acordo com a regulamentação em vigor?				
Base de dados informatizada?				
Cadernetas de registo para os animais?				
Registos individuais mantidos em cada exploração, curral ou aviário?				
Artigo 39- Registo de explorações				
Os efectivos de gado e outras espécies animais existentes nas explorações encontram-se registados pela Autoridade Veterinária em livro próprio?				
O curral, exploração ou aviário encontra-se registado?				
Se num curral existirem animais de mais de um proprietário, cada um deles possui a caderneta de registo do seu gado?				

A caderneta foi apresentada quando solicitada pela Autoridade Veterinária?				
Artigo 40 - Caderneta de registo				
A caderneta apresenta o número de folhas correspondentes a cada espécie animal existente e estas encontram-se assinaladas pelas abreviações Bov, Bu, Que, Sui, Cap, Ovi, Avi, Fau, correspondente a bovinos, bufalinos, equinos, suínos, caprinos, ovinos, aves e fauna bravia?				
Da caderneta constam os seguintes elementos de identificação: Nome da província, distrito e localidade?				
Identificação do proprietário e código de identificação da exploração? Data de nascimento, sexo e raça dos animais?				
Outras informações: mortes, nascimentos, transferências, tratamentos e vacinações realizadas?				
No caso de animais que são transferidos para outra exploração, o nome e o endereço do novo proprietário e/ou o nome e localização da exploração de destino dos animais?				
Artigo 41 - Designação do proprietário de gado				
O proprietário do curral que abrigue gado ou animais de vários proprietários, na sua ausência, designou um deles para o representar perante a Autoridade Veterinária?				
Artigo 42 - Confinamento do gado				
O gado encontra-se recolhido em currais, a menos que as áreas de pastagem sejam vedadas?				
Todos os outros animais mantidos em cativeiro encontram-se confinados em instalações apropriadas?				
Os animais selvagens não mantidos em cativeiro, mas utilizados para fins comerciais pertencem ao titular da concessão onde forem encontrados no momento da inspeção.				
Artigo 43 - Animais fora do confinamento				
Verifica-se a permanência de gado que não esteja sob vigilância, em terrenos não vedados?				

Artigo 44 - Periodicidade de informação				
As alterações dos efectivos do mês anterior foram comunicadas à Autoridade Veterinária, pelos proprietários, até ao dia quinze do mês seguinte?				
Artigo 45 - Requisitos				
A comunicação sobre as alterações menciona as causas, agrupadas em:				
Nascimentos?				
Passagem de classe?				
Mortes?				
Abates?				
Transferências?				
Outras?				
As alterações por compra e venda são feitas mediante a apresentação do documento escrito assinado pelo comprador e pelo vendedor, e confirmado pelo órgão local do Estado?				
Concentração de animais				
Artigo 47 - Requisitos				
A concentração de animais em locais permanentes ou temporários é feita mediante prévia autorização da Autoridade Veterinária?				
Vacinações e outros programas sanitários de cumprimento obrigatório				
Artigo 48 - Programas sanitários				
O proprietário dos animais cumpre com o calendário de vacinações e outros programas sanitários de cumprimento obrigatório determinados pela Autoridade Veterinária?				
Banhos carracicidas				
Artigo 49 - Obrigatoriedade de banhos carracicidas				
Os proprietários de gado bovino garantem a efectivação de banhos carracicidas dos seus animais, recorrendo aos sistemas de desparasitação bem como as drogas a serem utilizadas e sua alternância, aprovados pela Autoridade Veterinária?				
Artigo 52 - Sistemas de desparasitação				
Na existência de tanques carracicidas ou sistemas de desparasitação, os mesmos constituem perigo para o ambiente ou para a saúde pública?				

O respectivo programa encontra-se aprovado pela Autoridade Veterinária?				
Artigo 54 - Sistemas privados de desparasitação				
O sistema privado de desparasitação encontra-se registado nos Serviços Provinciais de Pecuária, no prazo de noventa dias, contados a partir do primeiro dia em que o mesmo se tornou operacional?				
Em situação de mudança de propriedade, suspensão ou encerramento do sistema de desparasitação, foi efectuada a comunicação por escrito no prazo de trinta dias após a verificação do facto?				
Os proprietários dos sistemas privados de desparasitação comunicaram à Autoridade Veterinária o número de animais banhados e o tipo de drogas utilizadas no mês anterior, até ao dia 15 do mês seguinte?				
Artigo 56 - Drenagem dos sistemas de desparasitação				
O despejo do líquido dos sistemas de desparasitação é feito para drenos ou fossas vedadas, por forma a impossibilitar o seu escoamento para linhas ou colecções de água?				
Artigo 58 - Áreas de conservação e fazendas de bravio				
As áreas de conservação terrestres e as fazendas de bravio estão isoladas das outras áreas através de vedações apropriadas às espécies faunísticas nelas existentes?				
Artigo 61 - Obrigatoriedade da implantação de vedações				
A unidade de produção que confine com estradas classificadas e vias férreas possui vedações ao longo das mesmas?				
Artigo 62 - Corredores de tratamento				
Verifica-se a existência de corredores de tratamento nas explorações pecuárias?				
Locais de abate, matança e inspecção de animais e carne				
Artigo 71 - Construção e funcionamento				
Os matadouros e locais de abate, bem como o transporte de carnes apresentam licenciamento técnico emitido pela Autoridade Veterinária?				

Artigo 73 - Inspeção de carnes				
Verifica-se o abate de animais assim como a venda de carne para consumo público, sem prévia inspeção sanitária efectuada no local de abate?				
Artigo 75 - Trânsito de carne				
A carne de animais abatidos para consumo, que se encontre em circulação, faz-se acompanhar da respectiva licença de trânsito na qual consta a quantidade e a confirmação da inspeção sanitária?				
Caso possua a licença, a mesma foi passada pelo inspector do matadouro?				
Artigo 76 - Carne e vísceras impróprias para o consumo				
Verifica-se o aproveitamento para alimentação humana ou animal, carne e vísceras de animais mortos por doença, causa desconhecida ou impróprias para consumo?				
Verifica-se a importação, processamento, comercialização de carnes e vísceras de animais que possuem resíduos de hormonas ou antibióticos ou qualquer outra substância que possa constituir perigo para saúde pública?				
Medidas aplicáveis às doenças de declaração obrigatória				
Comunicações				
Artigo 78 - Doenças de declaração obrigatória				
Os proprietários dos animais comunicaram, em caso de suspeita da existência das doenças constantes na Lista de doenças de declaração obrigatória?				
Artigo 79 - Comunicação				
Verificou-se a participação à Autoridade Veterinária da ocorrência de doenças que possam afectar o estado sanitário dos animais ou a saúde pública?				
Artigo 80 - Medidas a observar				
Em situação de manifestação mórbida que, pela sua contagiosidade e mortalidade, os proprietários, encarregados de explorações ou responsáveis a suspeitar de doença de declaração obrigatória efectuaram o seguinte: Comunicaram a ocorrência à Autoridade Veterinária mais próxima?				
Promoveram o imediato sequestro dos animais afectados?				
Suspenderam o movimento de animais e o aproveitamento dos seus produtos, subprodutos e despojos?				

Impediram a abertura de cadáveres e promoveram o seu enterramento ou incineração? (não tendo até vinte e quatro horas depois sido determinado o contrário)?				
Desinfectaram os currais, alfaias, instrumentos e todo o material de maneio e transporte, que tenham estado em contacto com aqueles animais?				
Artigo 82 - Exame dos animais e colheita de amostras em animais suspeitos de doença				
Foi permitido à Autoridade Veterinária o acesso livre às explorações ou propriedades para proceder ao exame dos animais e a colheita de amostras e elementos informativos relativos à doença que motivou a comunicação?				
Artigo 85 - Circulação em zonas suspeitas e infectadas				
Verificou-se a deslocação de, para e através de “Zonas suspeitas” e “Zonas infectadas”?				
Artigo 86 - Restrições				
Verificou-se, nas “Zonas suspeitas” e nas “Zonas infectadas”, salvo determinação contrária expressa pela Autoridade Veterinária: O abate de animais para o consumo público ou particular?				
A abertura de cadáveres ou esfolia de animais atingidos por doença?				
O aproveitamento de despojos, produtos e subprodutos de origem animal?				
A recolha de amostras por pessoas não autorizadas?				
Artigo 87 - Provas de diagnóstico e medidas profiláticas				
Verificou-se se nas “Zonas suspeitas” e nas “Zonas infectadas” os animais doentes, suspeitos ou em risco de serem atingidos por doença de declaração obrigatória foram submetidos a provas de diagnóstico e a medidas profiláticas e terapêuticas determinadas pela Autoridade Veterinária?				
Verificou-se se na “Zona de vigilância” os animais foram sujeitos à inspeção e, tendo sido necessário, às medidas profiláticas e terapêuticas determinadas pela Autoridade Veterinária?				
Os donos ou encarregados das explorações pecuárias prestaram todo o auxílio que lhes foi solicitado para maior eficácia dos trabalhos a realizar?				

Artigo 89 - Sequestro de animais suspeitos, doentes ou mortos				
Verificou-se o sequestro de animais suspeitos, doentes ou mortos por doenças de declaração obrigatória bem como o uso de todos os meios a fim de evitar a expansão da doença grassante?				
Em situação de sequestro verificou-se a abertura de cadáveres?				
Artigo 90 - Remoção de animais em sequestro				
Verificou-se a remoção de qualquer animal em sequestro sem licença emitida pela Autoridade Veterinária?				
Artigo 96 - Destino de animais mortos				
Verificou-se a existência de animais mortos por acidente ou doença (seja ela qual for) insepultos por mais de vinte e quatro horas ou lançar em quaisquer cursos ou reservatório de água?				
Artigo 97 - Exumação de cadáveres				
Verificou-se a exumação de cadáveres de animais ou postos a descoberto sem determinação da Autoridade Veterinária ou mandado judicial?				
Artigo 98 - Beneficiações				
Verificaram-se as beneficiações de valas, escoadouros, drenos, estrumeiras, currais, alfaias, bebedouros e tudo o mais que for considerado suspeito de contaminado efectuadas obrigatoriamente em conformidade com as indicações da Autoridade Veterinária?				
Artigo 102 - Animais selvagens em liberdade ou cativo				
Verifica-se a manutenção de animais selvagens em liberdade ou cativo que possam perigar a saúde pública e o bem-estar animal?				
Artigo 104 - Utilização de medicamentos, produtos biológicos, hormonas e drogas				
A importação, registo, preparação e venda de medicamentos, produtos biológicos e químicos destinados a animais, com a excepção do registo de drogas acaricidas e carracidas, realizaram-se de acordo com o licenciamento ou parecer técnico prévio da Autoridade Veterinária?				
Verificou-se o uso de hormonas e de promotores de crescimento na produção animal?				

Artigo 116 - Utilização de restos de comida na alimentação animal				
A utilização de restos de alimentação humana ou animal e produtos de origem animal na alimentação animal encontra-se de acordo com autorização especial da Autoridade Veterinária?				
Artigo 117 - Utilização de estrumes provenientes de zonas suspeitas e/ou zonas infectadas				
Verifica-se que os estrumes originários de “Zonas suspeitas” ou de “Zonas infectadas” apenas são utilizados na adubação de terrenos depois de curtidos por um período não inferior a cento e vinte dias?				
Artigo 118 - Troféus				
Os troféus que se pretende a entrada ou saída do País fazem-se acompanhar dos respectivos certificados sanitários?				
Artigo 124 - Medidas profiláticas e terapêuticas				
O proprietário de animais domésticos e selvagens de criação e estimação, assim como de animais selvagens em cativeiro, cumpre com as medidas profiláticas e terapêuticas de carácter obrigatório definidas pela Autoridade Veterinária?				

1 – Identificação da Pessoa Individual / Colectiva		
Nome/ Designação Social:		
Contacto telefone:		
Contacto email:		
Endereço:		
Actividade a Inspeccionar	Estabelecimentos alimentares de Produção	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Restaurantes	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Bares, Cafés e Pastelaria	
	Bebidas Alcoólicas	
	Estabelecimentos alimentares de venda	
	Produção e Comércio de Pão	
	Transporte de alimentos	
	Abate	
	Importação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exportação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exploração Pecuária	
	Rotulagem e Publicidade	
	Pré-medidos	

2 – Identificação do Representante do Estabelecimento/Actividade
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Observações:

Rotulagem e Publicidade

Requisito	Não aplicável	Não	Sim	Nº
Decreto 15/2016 - Regulamento sobre os requisitos higiénicos-sanitários de produção, transporte, comercialização, inspeção e fiscalização de géneros alimentícios				
Artigo 6 - Elementos do rótulo				
Os rótulos indicam em caracteres perfeitamente legíveis e em língua portuguesa, os elementos previstos na regulamentação?				
São mencionados nos rótulos, em caracteres perfeitamente legíveis e em língua portuguesa, os seguintes elementos: Nome ou marca do Produto?				
Nome ou denominação da empresa produtora?				
Indicação da sede da empresa produtora?				
Indicação dos estabelecimentos de produção?				
Indicação do conteúdo nutritivo?				
Indicação dos ingredientes por ordem decrescente de quantidades presentes, referidas a peso ou volume?				
Indicação dos aditivos?				
Indicação do peso líquido contido na embalagem?				
Indicação de "corado artificialmente" quando se trata de géneros alimentícios submetidos a tratamentos de enriquecimento ou tratamentos especiais ou outros admitidos por lei, quer nacionais, quer importados?				
Indicação da data de fabricação?				
Indicação do prazo de validade para o consumo humano?				
Número do lote?				

Os nomes científicos inscritos no rótulo encontram-se acompanhados, da denominação comum correspondente (sempre que possível)?				
Artigo 7 - Publicidade de alimentos				
É proibida a publicidade de géneros alimentares nos meios de comunicação social através de rótulos ou por qualquer outra forma, incluindo a apresentação, que adopte denominações ou termos susceptíveis de enganar o consumidor, quanto à verdadeira natureza do género alimentício a que se refere.				
É proibida a publicidade de géneros alimentares nos meios de comunicação social através de rótulos ou por qualquer outra forma, incluindo a apresentação, que utilize frases publicitárias ou desenhos que possam iludir a boa-fé ou induzir em erro os compradores/consumidores quanto à natureza, conteúdo ou qualidades nutritivas do alimento.				
É proibida a publicidade de géneros alimentares nos meios de comunicação social através de rótulos ou por qualquer outra forma, incluindo a apresentação, que atribua propriedades medicamentos e/ou terapêuticas aos produtos alimentares.				
Diploma Ministerial 247/2011 - Regime específico da rotulagem e publicidade dos produtos alimentares de origem aquática Artigo 5 - Menções obrigatórias				
A rotulagem de produtos alimentares de origem aquática inclui as seguintes menções essenciais: Denominação de venda do produto, incluindo ou acompanhada do estado físico do produto ou tratamento a que foi sujeito; e ou natureza do produto?				
Quantidade líquida, no caso de produtos pré-embalados?				
Data de durabilidade mínima ou, no caso de produtos muito perecíveis do ponto de vista microbiológico, data-limite de consumo? Lista dos ingredientes, se aplicável?				
Ingredientes pertencentes a uma das categorias (Corante, Conservante, Antioxidante, Emulsionante, Espessante, Gelificante, Estabilizador, Intensificador de sabor, Acidificante, Regulador de acidez, Antiaglomerante, Amido modificado, Edulcorante, Levedante químico, Anti espuma, Agente de revestimento, Agente de tratamento da farinha, Agente de endurecimento, Humidificante, Agente de volume)?				
Ingredientes considerados alergénios?				
Quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes, se aplicável?				

Condições de conservação e de utilização?				
Identificação da unidade produtiva, contendo o nome e endereço do produtor ou fabricante, ou empacotador, ou distribuidor do produto, ou exportador, ou importador e o número de aprovação sanitária (código de aprovação sanitária)?				
Indicação que estabeleça a relação entre a empresa de comercialização e o produto, como “ <i>produzido para</i> ”, “ <i>produzido por</i> ” ou “ <i>distribuído por</i> ”?				
Local de origem ou de proveniência, quando a omissão desta indicação seja susceptível de induzir em erro o consumidor?				
Menção da expressão “ <i>Não volte a congelar</i> ”, no caso de produtos congelados/ultracongelados?				
Menção de “ <i>Acondicionado em atmosfera modificada</i> ” quando o produto tenha a sua durabilidade prolongada por gases de embalagem?				
Indicação que permita identificar o lote?				
Declaração do país de origem, indicando neste caso “ <i>Produto de Moçambique</i> ”?				
Rotulagem nutricional quando uma alegação nutricional conste do rótulo, da apresentação ou da publicidade do produto?				
Os produtos da pesca pertencentes à família <i>Gempylidae</i> , em especial <i>Ruvettus pretiosus</i> e <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , frescos, preparados, congelados e transformados, contêm no rótulo informação ao consumidor sobre a preparação ou a forma de cozinhar e sobre o risco relacionado com a presença de substâncias com efeitos gastrointestinais adversos?				
O nome científico dos produtos acima referidos acompanha o nome comum no rótulo?				
As menções obrigatórias de denominação de venda do produto, incluindo ou acompanhada do estado físico do produto ou tratamento a que foi sujeito; e ou natureza do produto e a quantidade líquida, no caso de produtos pré-embalados bem como a declaração do país de origem, indicando neste caso “ <i>Produto de Moçambique</i> ” figuraram no painel principal?				
Artigo 7 - Denominação de venda do produto				
A denominação de venda de um produto encontra-se de acordo com a designação comum utilizada para o tipo de produto complementado pelo nome vulgar da espécie ou o estabelecido nas Normas do “Codex Alimentarius”, precedido pelo nome científico da família e/ou da espécie desta ou				

definidos pela legislação dos mercados internacionais a que o produto se destina?				
<i>Nota: Na sua falta, a denominação de venda deve ser constituída pelo nome consagrado pelo uso ou por uma descrição do produto e, se necessário, da sua utilização, suficientemente precisa para permitir ao comprador conhecer a verdadeira natureza do produto e distingui-lo dos produtos com os quais possa ser confundido.</i>				
A denominação de venda foi substituída por uma marca de fabrico ou comercial ou por uma denominação de fantasia?				
A denominação de venda deve constar do rótulo de forma evidente e facilmente legível, destacada dos restantes dísticos ou imagens que o componham, não estando dissimulada ou encoberta?				
A denominação de venda inclui ou está acompanhada da indicação do estado físico em que se encontra o produto ou do tratamento específico a que foi submetido quando a omissão desta indicação for susceptível de originar confusão no espírito do comprador?				
Caso o produto tenha sido tratado por radiação ionizante ou que contenha matéria-prima irradiada, contém a menção de produto “irradiado” ou “tratado por radiação” ou “tratado por radiação ionizante”?				
Artigo 8 - Quantidade líquida				
Caso um produto sólido seja apresentado dentro de um líquido de cobertura, é igualmente indicada na rotulagem o peso líquido escorrido?				
A quantidade líquida encontra-se expressa por meio de algarismos, seguidos do símbolo da unidade de medida utilizada, com uma altura mínima de acordo com o previsto na legislação aplicável?				
Artigo 9 - Quantidade em embalagens múltiplas e compostas				
Caso uma pré-embalagem seja constituída por duas ou mais pré-embalagens individuais contendo a mesma quantidade do mesmo produto, a indicação da quantidade líquida menciona a quantidade líquida contida em cada embalagem individual e o seu número total?				
Caso uma pré-embalagem seja constituída por duas ou mais embalagens individuais que não sejam consideradas como unidades de venda, a indicação da quantidade líquida é dada pela menção da quantidade líquida total e do número total de embalagens individuais?				

Artigo 11 - Data de durabilidade mínima				
A data de durabilidade mínima, a figurar na rotulagem, indica de forma clara, segundo a ordem do dia, mês e ano, de acordo com as normas do “Codex Alimentarius” ou do país importador?				
Esta data contém pelo menos o seguinte: Dia e mês, para os produtos que tenham durabilidade mínima inferior a 3 meses? Mês e ano, para produtos que tenham uma durabilidade de 3 a 18 meses? Ano, para produtos de durabilidade superior a 18 meses?				
A data de durabilidade mínima deve ser indicada por uma das seguintes menções: “Consumir de preferência antes de . . .”, quando a data indique o dia? “Consumir de preferência antes do fim de . . .”, nos restantes casos? <i>As referências do dia, mês e ano podem ser inscritas em local separado do da respectiva menção acima enunciada, desde que junto desta se indique o local da embalagem onde constam.</i>				
Artigo 12 - Data limite de consumo				
Os produtos microbiologicamente muito perecíveis apresentam data limite de consumo em vez de data de durabilidade mínima?				
A data limite de consumo encontra-se precedida da expressão “Consumir até. . .”, com a indicação do dia e do mês, e eventualmente do ano, de forma não codificada, e segundo a ordem mencionada?				
Verifica-se a comercialização dos produtos relativamente aos quais a data limite de consumo se encontre ultrapassada?				
Artigo 13 - Modo de emprego				
Encontra-se indicado o modo de emprego de um produto de modo a permitir a sua utilização adequada?				
Artigo 14 - Lista de ingredientes e respectivas designações				
A lista de ingredientes está precedida de um título apropriado que inclua o termo “ingredientes”?				
A lista de ingredientes enumera todos os ingredientes que constituem o produto, por ordem de peso decrescente no momento da sua incorporação no produto?				

No caso de o produto conter aditivos ou ingredientes alergénicos, os mesmos encontram-se identificados?				
Os ingredientes estão designados pelo seu nome específico ou, caso aplicável, em conformidade com denominação de venda do produto?				
Os ingredientes pertencentes a uma das categorias de ingredientes obrigatoriamente designados pelo nome da categoria seguido dos respectivos nomes específicos ou do número de referência identificativo, são designados pelo nome dessa categoria, seguido do seu nome específico ou do seu número de referência?				
No caso de um ingrediente pertencente a várias categorias, é indicada a categoria a que corresponde a sua função principal, no caso do produto em questão?				
Os aromatizantes são designados quer pelo termo “aromatizante (s)” quer por uma designação mais específica ou por uma descrição do aromatizante?				
Artigo 15 - Indicação de ingredientes considerados alergénios				
É indicada no rótulo a referência a qualquer ingrediente utilizado na produção de um produto, que continue presente no produto acabado, mesmo numa forma alterada, e que se encontre enumerado ou que tenha origem num ingrediente enumerado nas regras de rotulagem nutricional? (A obrigatoriedade de indicação referida acima cessa quando a denominação de venda contenha uma referência clara ao ingrediente.)				
Artigo 16 - Exceções à listagem dos ingredientes				
Verifica-se a indicação de água? (<i>ver as situações em que a indicação de água não é exigida</i>).				
Artigo 18 - Local das menções				
Nos produtos pré-embalados as menções obrigatórias, referidas nas menções obrigatórias, figuraram na pré-embalagem ou numa etiqueta a que está ligada? (Ver exceção)				
Nos produtos que sejam sujeitos a venda avulsa, as menções seguem junto com o produto e constam em letreiro apropriado e afixado junto do produto?				
A denominação de venda, a data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo e a quantidade líquida figuram no mesmo campo visual?				

<p>Nos casos referidos no número anterior, a denominação de venda, a data de durabilidade mínima ou a data limite de consumo e o nome e endereço da entidade responsável pela rotulagem também constam da embalagem exterior que acondicione o produto aquando da sua comercialização?</p>				
<p>Artigo 19 - Modo de marcação das indicações obrigatórias</p>				
<p>As indicações obrigatórias a constar na rotulagem dos produtos encontram-se inscritas em caracteres indeléveis, facilmente visíveis e legíveis, num local em evidência, e redigidas em termos correctos, claros e precisos, não podendo qualquer delas ser dissimulada, encoberta ou separada por outras menções ou imagens?</p>				
<p>Artigo 20 - Idioma utilizado</p>				
<p>Os rótulos ou etiquetas das embalagens primárias dos produtos alimentares de origem aquática contém inscrições obrigatórias em língua portuguesa (sendo opcional a utilização de outros idiomas)? <i>(Ver excepções aplicáveis)</i></p>				
<p>Artigo 21 - Indicação de lote</p>				
<p>A indicação que permite identificar o lote ao qual pertence o produto pré-embalado encontra-se precedida da letra “L”? <i>(salvo no caso em que se distinga claramente das outras menções da rotulagem.)</i></p>				
<p>A indicação de lote, acima referida, verifica-se nos produtos não pré-embalados, na fase anterior a sua exposição à venda ao consumidor final? <i>(Deve figurar na embalagem ou recipiente que os acondicione ou, na sua falta, nos respectivos documentos de venda.)</i></p>				
<p>A indicação do lote está facilmente visível, claramente legível e indelével?</p>				
<p>Artigo 24 - Rotulagem de produtos para o mercado externo</p>				
<p>Os produtos de origem aquática que se destinam ao mercado externo observam os requisitos do país importador e fazem-se acompanhar de documentação que contenha todas as menções obrigatórias relativas à rotulagem?</p>				
<p>O operador indica, “Produto de Moçambique”, quando o produto tenha origem em unidades produtivas nacionais aprovadas?</p>				

Artigo 25 - Rotulagem de produtos importados				
Os produtos alimentares de origem aquática importados observam os requisitos previstos nas presentes normas, nas demais regras que regem a mesma matéria e nos instrumentos legais aplicáveis?				

1 – Identificação da Pessoa Individual / Colectiva		
Nome/ Designação Social:		
Contacto telefone:		
Contacto email:		
Endereço:		
Actividade a Inspeccionar	Estabelecimentos alimentares de Produção	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Restaurantes	
	Estabelecimentos alimentares de Consumo – Bares, Cafés e Pastelaria	
	Bebidas Alcoólicas	
	Estabelecimentos alimentares de venda	
	Produção e Comércio de Pão	
	Transporte de alimentos	
	Abate	
	Importação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exportação de animais e seus produtos e subprodutos	
	Exploração Pecuária	
	Rotulagem e Publicidade	
	Pré-medidos	

2 – Identificação do Representante do Estabelecimento/Actividade
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Observações:

Pré-medidos

Requisito	Não aplicável	Não	Sim	Nº
Diploma Ministerial 141/2013 - Regulamento de Produtos Pré-medidos				
Artigo 4 - Indicação da quantidade líquida de produtos pré-medidos				
Os produtos pré-medidos contém, de modo bem visível e inequívoco, a indicação da quantidade líquida expressa em unidades legais, ou nos casos definidos pelo INNOQ, o número de unidades contidas nas embalagens?				
Na embalagem fechada encontra-se o produto para a qual a embalagem foi destinada?				
Se, na embalagem fechada, houver dois ou mais produtos de igual importância, a quantidade líquida a ser considerada é a representada pela soma das quantidades desses produtos?				
Se a embalagem fechada tiver a indicação da quantidade bruta, esta apresenta-se em caracteres de menor tamanho e de menor destaque, em relação aos caracteres indicativos da quantidade líquida?				
Os produtos pré-medidos contém na inscrição da respectiva quantidade, a palavra "aproximadamente"?				
Os produtos pré-medidos, sem embalagem própria, trazem a indicação quantitativa correspondente, num rótulo, etiqueta, numa gravação feita na sua própria superfície ou por outro meio ou processo adequado, que transmita fácil, fiel e satisfatoriamente ao consumidor a informação quantitativa, nas condições referidas?				

Artigo 5 - Inscrições obrigatórias nas embalagens				
A inscrição quantitativa obrigatória nas embalagens encontra-se de acordo com o previsto legal e normativamente, nomeadamente: Está em conformidade com a legislação metrológica em vigor, e com as normas moçambicanas NM 15 e NM 80?				
Consta no lado externo da embalagem colectiva, além das inscrições previstas na legislação metrológica em vigor, a data de fabrico, na forma convencional com a indicação do dia, mês e ano, precedida da palavra "Data"?				
Consta nas embalagens colectivas a seguinte inscrição: "esta embalagem deve permanecer fechada na sua forma original, até o acto de exposição para comercialização do produto a retalho"?				
Está impressas em caracteres alfanuméricos maiores que 5mm?				
Consta na embalagem colectiva o número de unidades amostrais que a compõem?				
Artigo 8 - Comercialização de produtos pré-medidos				
Os produtos pré-medidos encontram-se a ser comercializados com a sua quantidade nominal seja expressa em unidades legais ou com os símbolos de uso obrigatório?				
Os produtos pré-medidos que se apresentam à temperatura ambiente sob forma sólida ou granulada, são comercializados em unidades legais de massa, seus múltiplos e submúltiplos?				
Os produtos pré-medidos que se apresentem à temperatura ambiente sob forma líquida ou pastosa, são comercializados em unidades legais de volume, seus múltiplos e submúltiplos?				
Os produtos pré-medidos que se apresentem à temperatura ambiente sob forma pastosa, são comercializados em unidades legais de massa ou volume, seus múltiplos e submúltiplos?				
A comercialização de produtos pré-medidos, que se apresentem em estado líquido à temperatura ambiente sob pressão e os produtos embalados sob a forma de aerossóis, são comercializados em unidades legais de massa ou volume, seus múltiplos e submúltiplos?				
Os produtos pré-medidos cujo emprego principal depende da sua extensão linear, são comercializados em unidades legais de comprimento, seus múltiplos e submúltiplos?				

Os produtos cujo emprego principal depende de sua superfície, são comercializados em unidades legais de área, seus múltiplos e submúltiplos?				
Os produtos que, por suas características principais de utilização, são comercializados em unidades, trazem a indicação quantitativa referente ao número de unidades?				
Artigo 9 - Meios de execução do controlo e prazo de validade dos documentos				
A entidade cujo nome, firma ou denominação social figure no rótulo do pré-medido, o embalador ou o importador, demonstra meios indispensáveis à execução das medições, correções e ajustamentos necessários ao cumprimento do disposto no regulamento aplicável?				
Artigo 19 - Requisitos para comercialização de pão				
O pão é comercializado em unidades de peso nominal definido?				
O estabelecimento de comercialização do pão, possui uma tabela afixada com a indicação dos valores de peso nominal com respectivos preços agrafados com caracteres de altura superior a cinco centímetros e de fácil visualização para o consumidor?				
No estabelecimento de comercialização do pão, existe uma balança verificada por entidades competentes para permitir ao consumidor conferir o peso?				
Artigo 20 - Inscrições obrigatórias				
Sem prejuízo de quaisquer outras disposições aplicáveis, nomeadamente as relativas a substancias e preparações perigosas e à quantidade dos produtos pré-medidos, cada embalagem apresenta de forma visível, legível, indelével e em língua portuguesa, o nome e endereço ou marca registada do responsável pela colocação da embalagem no mercado?				
Artigo 21 - Notificação				
A pessoa jurídica cujo nome, firma ou denominação social figure no rótulo do pré-medido ou o importador, notificou a entidade competente para o controlo em relação aos produtos que comercializa e dos valores da respectiva quantidade nominal?				



Comentários e Observações



Sansões aplicáveis

Documento	Irregularidade	Ações Previstas	Multa aplicável
Diploma Ministerial 51/84 - Regulamento sobre os Requisitos Higiénicos dos Estabelecimentos Alimentares	Abertura de um estabelecimento alimentar e/ou alteração das instalações ou tipo de produção sem que o respectivo proprietário tenha obtido a necessária autorização	Encerramento do estabelecimento até ao cumprimento dos trâmites legais preteridos	10 000,00 a 100 000,00 MT
	O transporte de substâncias alimentares não empacotados como bolos, pão e similares sem autorização sanitária; Veículos que transportem alimentos congelados sem autorização sanitária; Veículos que transportem carne e produtos pesqueiros frescos sem autorização sanitária; O transporte de produtos a granel em veículos que habitualmente transportem produtos químicos.	Apreensão do meio de transporte que tenha dado origem à infracção, até obtenção da competente autorização sanitária	10 000,00 a 50 000,00 MT
	O transportador deve manter o veículo em condições higiénicas e suspender a sua utilização no caso de tornar-se não idóneo		10 000,00 a 50 000,00 MT; A primeira reincidência será punida com o dobro da multa; A segunda reincidência será punida com a confiscação dos meios de transporte
	Não disponibilidade de água potável	Encerramento imediato do estabelecimento até à satisfação das condições mínimas exigidas	
	Não disponibilidade de água quente		5000,00 a 50 000,00 MT
	A produção de gelo a partir de água não potável, sendo a manipulação e conservação efectuadas de modo a não evitar a sua contaminação		10 000,00 a 50 000,00 MT
	As infracções às disposições dos artigos 23 a 30		2500,00 a 25 000,00 MT
	As infracções às disposições dos artigos 32 a 35 (normas higiénicas para locais e instalações)		500,00 a 5000,00 MT
	As infracções às disposições dos artigos 37 a 43 (normas higiénicas para o pessoal)		2500,00 a 25 000,00 MT

	As infracções do disposto nos artigos 50 a 51		1500,00 a 10 000,00 MT
	As infracções do disposto nos artigos 53 a 60 (requisitos mínimos obrigatórios para armazenamento de produtos alimentares)		1500,00 a 10 000,00 MT
	As infracções do disposto nos artigos 63 a 64		500,00 a 5000,00 MT
Decreto 76/2009 - Regulamento Geral para o Controlo Hígio- Sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática	Funcionamento de unidades produtivas e estabelecimentos sem licenciamento sanitário	Encerramento da unidade produtiva ou do estabelecimento	De 20 a 50 vezes o valor da licença sanitária de funcionamento correspondente
	Funcionamento de unidades produtivas e estabelecimentos com licença caducada ou suspensa	Encerramento temporário da unidade produtiva ou do estabelecimento	De 10 a 30 vezes o valor da licença sanitária de funcionamento correspondente
	A colocação no mercado de produtos alimentares de origem aquática sem cumprir com os requisitos hígio-sanitários (critérios microbiológicos; critérios de temperatura; manutenção da cadeia de frio; recolha de amostras e análises; outros processos necessários ao cumprimento dos requisitos de higiene). Os lotes de produtos alimentares de origem aquática propostos para colocação no mercado não preenchem os requisitos gerais (terem sido manuseados e/ou processados de acordo com os requisitos gerais e específicos do presente Regulamento e outros relacionados; terem passado nos controlos oficiais; cumprirem com o declarado na embalagem, rótulo ou etiqueta segundo as normas aplicáveis). Colocação no mercado de produtos alimentares de origem aquática sem certificação sanitária.	Reversão a favor do Estado dos produtos objecto da contração	De 100 a 150 vezes o valor da certificação sanitária do respectivo produto
	Não cumprimento dos requisitos hígio-sanitários previstos no presente Regulamento ou em regulamentação específica.	Suspensão da correspondente licença sanitária de funcionamento até à regularização dos incumprimentos e perda a favor do Estado dos produtos produzidos em contração.	De 30 a 50 vezes o valor da licença sanitária de funcionamento correspondente

MANUAL DO AGENTE ECONÓMICO
MÓDULO VI – COMÉRCIO ALIMENTAR

	A falta de documentos, a falta de registos e a sua falsificação, o envio de informações falsas ou a falta de envio de informação destinada à Autoridade Competente.		De 2 a 10 vezes o valor da licença sanitária de funcionamento correspondente.
	O impedimento ou a criação de obstáculos à realização de controlos oficiais.		De 30 a 50 vezes o valor da licença sanitária de funcionamento correspondente.
	O funcionamento de unidades produtivas e estabelecimentos que não cumpram os requisitos estruturais e em matéria de equipamento estabelecidos nas normas específicas.	Suspensão da correspondente licença sanitária de funcionamento até à regularização dos incumprimentos.	De 20 a 30 vezes o valor da licença sanitária de funcionamento correspondente.
	Colocação deliberada ou tentativa de colocação no mercado de produtos da pesca contaminados ou que contenham toxinas prejudiciais à saúde humana.	Perda a favor do Estado dos produtos.	De 30 a 50 vezes o valor da licença sanitária de funcionamento de um estabelecimento.
	O não cumprimento dos prazos que venham a ser estabelecidos pelo Inspector do Pescado no âmbito dos controlos oficiais.		De 2 a 10 vezes o valor da licença sanitária de funcionamento.
Decreto 27/2016 - Regulamento da Lei de Defesa do Consumidor	O fornecedor de bens ou prestador de serviços não prestou toda informação ao consumidor, tanto nas negociações, como na celebração de um contrato, sobre características, composição e preço do bem ou serviço, o período de vigência do contrato, garantias, prazos de entrega e assistência após o negócio jurídico, os riscos para a saúde e segurança dos consumidores. Embalagem que não contenha um prospecto indicador da composição material do produto e o risco provável ou eventual do seu uso normal. Falta de informação, informação insuficiente ou viciação da informação, informação ilegível ou ambígua. O produto não contém e expresso em língua portuguesa: Rótulo ou etiqueta com informação sobre prováveis riscos do seu uso, preço expresso em moeda nacional.	Apreensão dos bens relacionados com a infração e declarados perdidos a favor do Estado	Até 10% do valor da venda.

	<p>Não possuir um livro de reclamações disponível para o consumidor e uma linha do cliente para o atendimento de reclamações.</p> <p>No fornecimento de produtos ou prestação de serviços que envolva outorga de crédito ou concessão de financiamento ao consumidor, o fornecedor não informou, prévia e adequadamente, sobre:</p> <p>preço do produto ou serviço em moeda corrente nacional, montante dos juros de mora e da taxa efectiva anual de juros, Acréscimos legalmente previstos, número e periodicidade das prestações, soma total a pagar, com e sem financiamento.</p> <p>Quando as multas decorrentes do incumprimento de obrigação no seu termo são superiores a dois por cento do valor da prestação.</p> <p>Não é assegurada ao consumidor a liquidação antecipada do débito, total ou parcialmente, mediante redução proporcional dos juros e demais acréscimos.</p> <p>O fornecedor de produtos ou serviços que, posteriormente à sua introdução no mercado de consumo, tiver conhecimento do grau de atentado à saúde pública e não comunicar imediatamente às autoridades competentes e aos consumidores.</p> <p>Quando o fabricante, comerciante, vendedor, produtor, construtor e importador não responde pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos decorrentes de projecto, fabricação, construção, montagem, fórmulas, manipulação, apresentação dos seus produtos.</p> <p>Quando o comerciante não se responsabiliza pelo defeito do produto que foi fornecido sem identificação do seu fabricante, produtor, construtor ou importador, bem como quando não conserve adequadamente os produtos, nos termos da legislação aplicável.</p> <p>Fazer publicidade enganosa ou abusiva.</p> <p>Quando os produtores, importadores ou fornecedores de bens e serviços não asseguram a oferta de componentes e peças de</p>		
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>reposição, enquanto não cessar a fabricação ou importação do produto e depois de terminada a produção ou importação, a oferta não ser mantida por um período razoável de tempo, nunca inferior a um ano.</p> <p>A recusa da devolução ou substituição pelo fornecedor do produto ou serviços, por defeito ou outra circunstância que não seja da responsabilidade do consumidor.</p> <p>Vender produtos ou serviços por meio de telefone, internet ou reembolso postal, sem constar o nome e endereço do produtor ou fornecedor de serviços, na embalagem, na publicidade e em todos os impressos utilizados na transacção comercial.</p> <p>Se o fornecedor de produtos ou serviços recusar o cumprimento da sua obrigação de oferta, apresentação ou publicidade.</p>		
	<p>Quando o produto ou serviço, objecto da infracção atenta contra a saúde pública, a biodiversidade, a moral pública e com direitos de propriedade intelectual.</p>	<p>Inutilização do produto; Proibição de fabricação do produto; Suspensão temporária de actividades que originou o levantamento do auto.</p>	
	<p>Manutenção da actividade que coloca em risco a saúde pública, ou quando o agente económico no exercício das suas actividades cometer a segunda infracção antes de decorrido o período de um ano, contando da data da última infracção.</p>	<p>Revogação do alvará ou licença para o exercício da actividade económica.</p>	
	<p>Vícios de qualidade e quantidade; Inadequação ou insegurança do produto ou serviço.</p>	<p>Apreensão; Inutilização de produtos; Proibição de fabricação de produtos; Suspensão do fornecimento de produto ou serviço; Revogação da concessão ou permissão de uso.</p>	
	<p>Infracções das normas de defesa dos consumidores</p>	<p>Apreensão do bem; Inutilização do bem;</p>	<p>10% do valor da venda.</p>



Lei 22/2009 - Lei de defesa do consumidor		Proibição de fabricação do bem; Suspensão de fornecimento de bens ou serviços; Suspensão temporária da actividade que originou o levantamento do auto; Revogação de concessão ou permissão do alvará; Interdição, total ou parcial, de estabelecimento, de obra ou de actividade.	
	Vícios de qualidade ou quantidade por inadequação ou insegurança do bem ou serviço.	Apreensão; Inutilização de bens; Proibição de fabricação de bens; Suspensão de fornecimento de bens ou serviços; Revogação da concessão.	
Diploma Ministerial 141/2013 - Regulamento de Produtos Pré-medidos	Sanções e infrações decreto-lei 2/2010		
Decreto 15/2016 - Regulamento sobre os requisitos higiénicos-sanitários de produção, transporte,	Produzir, vender ou expuser à venda, bem como adquirir, armazenar para fins comerciais ou consumo público géneros alimentares infringindo as Normas de Qualidade vigentes no País no âmbito da Política de Qualidade. Não se apresentar em perfeito estado de asseio e limpeza: os locais de produção, manipulação e venda ao público de géneros alimentares; os locais de armazenagem;		40 salários mínimos

MANUAL DO AGENTE ECONÓMICO
MÓDULO VI – COMÉRCIO ALIMENTAR

<p>comercialização, inspecção e fiscalização de géneros alimentícios</p>	<p>o equipamento usado para a produção e manipulação de géneros alimentícios; as viaturas destinadas ao transporte de géneros alimentícios; as instalações sanitárias, quer para uso dos trabalhadores, quer para uso do público dos locais de produção e comercialização de géneros alimentares. A produção, e comercialização de pesticidas destinados à protecção e tratamento de plantas, animais e conservação de substâncias alimentares armazenadas sem observar o estabelecido no Regulamento específico sobre Pesticidas. A presença de substâncias cuja utilização não seja permitida na preparação de um género alimentar nos locais onde se produza, armazeni, manipule, comercialize ou haja consumo público desse mesmo género. A publicidade de géneros alimentares nos meios de comunicação social através de rótulos ou por qualquer outra forma, incluindo a apresentação, que adopte denominações ou termos susceptíveis de enganar o consumidor, quanto à verdadeira natureza do género alimentício a que se refere; utilizar frases publicitárias ou desenhos que possam iludir a boa fé ou induzir em erro os compradores/consumidores quanto à natureza, conteúdo ou qualidades nutritivas do alimento; atribuir propriedades medicamentosas e/ou terapêuticas aos produtos alimentares.</p>		
	<p>Comercializar ou expor para consumo público géneros alimentares sem a rotulagem obrigatória.</p>	<p>Selagem dos respectivos géneros alimentares, recolha da amostra para análises e imposição do prazo para a inserção do rótulo.</p>	<p>40 salários mínimos</p>
	<p>Comercializar ou expor para consumo público géneros alimentares com rótulo irregular.</p>	<p>Retirada dos respectivos géneros alimentares, recolha de amostra para análise e imposição do prazo para sua regularização.</p>	<p>10% por cada elemento em falta,</p>

MANUAL DO AGENTE ECONÓMICO
MÓDULO VI – COMÉRCIO ALIMENTAR

	Comercializar ou expor para consumo público géneros alimentares fora do prazo.	Retirada e conseqüente destruição, antecedida da verificação física dos géneros alimentares respectivos, na presença do infractor.	Triplo da totalidade do/s produto/s em causa.
	Não correcção das irregularidades (Comercializar ou expor para consumo público géneros alimentares sem a rotulagem obrigatória e Comercializar ou expor para consumo público géneros alimentares com rótulo irregular) nos prazos que tiverem sido fixados.		Duplicação sucessiva do valor da multa
	Fazer desaparecer total ou parcialmente os géneros alimentares fora do prazo que tenham sido confiscados.		Dobro do valor da multa aplicada
	A reincidência relativa às infracções		Dobro dos montantes fixados, quando a reincidência é praticada pela primeira vez, e ao quádruplo quando praticada pela segunda vez, a terceira reincidência será punida com a cassação do alvará.
Lei 8/82 - Lei sobre crimes contra a Saúde Pública no âmbito da higiene alimentar	Produzir, vender ou expor para venda, adquirir, transportar ou armazenar, para fins comerciais, géneros alimentícios falsificados, avariados ou corruptos. Produzir, vender ou expor para venda, adquirir, transportar ou armazenar, para fins comerciais, utensílios de cozinha ou de mesa, recipientes, quaisquer outros objectos ou equipamento desde que no seu uso corrente contactem com os alimentos e por este contacto lhes possam transmitir produtos tóxicos em quantidades superiores aos limites legalmente fixados.	Penal de prisão de oito a doze anos: se os alimentos falsificados, avariados ou corruptos forem por sua natureza ou qualidade susceptíveis de prejudicarem gravemente a saúde do consumidor; e se as quantidades de produtos tóxicos transmissíveis são gravemente prejudiciais à saúde do consumidor.	

MANUAL DO AGENTE ECONÓMICO
MÓDULO VI – COMÉRCIO ALIMENTAR

	<p>Comercializar géneros alimentícios que por sua natureza ou qualidade sejam susceptíveis de prejudicar a saúde do consumidor.</p> <p>Comercializar géneros alimentícios cujas quantidades de produtos tóxicos transmissíveis são prejudiciais à saúde do consumidor.</p>	<p>Pena de prisão de dois a oito anos.</p>	
	<p>Ignorar defeito do alimento ou a transmissão por parte dos mesmos de produtos tóxicos, em virtude dos seus insuficientes conhecimentos técnicos-científicos e de educação sanitária.</p>		<p>5000.00 a 50 000.00 MT</p>
<p>Decreto 54/2013 - Regulamento Sobre o Controlo de Produção, comercialização e consumo de Bebidas Alcoólicas</p>	<p>Comercializar bebidas alcoólicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> para menores de 18 anos de idade; as pessoas com sinais de perturbação mental; as pessoas com sinais de embriaguez; nas bombas de abastecimento de combustível e repectivas lojas de conveniência; nas escolas e nas imediações dos estabelecimentos de ensino; nas vias e espaços públicos, nomeadamente parques, jardins, estradas, passeios, paragens de autocarros e praças de táxis; nos mercados; por ambulantes; no intervalo compreendido entre as 20:00h e às 9:00h do dia seguinte nos locais autorizados para venda, excepto nos <u>restaurantes, nas casas de pasto, discotecas, bares e pubs.</u> 	<p>Apreensão dos produtos relacionados com a infracção e que estejam na posse do infractor, revertendo-se à favor do Estado.</p>	<p>40 salários mínimos</p>
	<p>Atribuição de licenças para a venda</p>		
	<p>Desconsiderar os seguintes critérios de atribuição das licenças: a elegibilidade do requerente; a localização do espaço; a natureza do negócio; os dias e as horas de comércio; os aspectos ligados a questões de segurança; o parecer favorável da comunidade. No âmbito da renovação das licenças para venda de bebidas alcoólicas não possuir o certificado de cumprimento da normas estabelecidas no presente Regulamento passada pela INAE.</p>		<p>20 salários mínimos</p>
	<p>Obrigações e mensagens de advertência</p>		
	<p>Caso não se verifique nos estabelecimentos de venda e consumo de bebidas alcoólicas inscrição em letras bem legíveis e maiúsculas, nos rótulos dos recipientes cujo conteúdo seja</p>		<p>80 salários mínimos</p>

	<p>alcoólico e para o consumo, das seguintes frases: “É proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos de idade”;</p> <p>a inscrição em letras bem legíveis e maiúsculas e em local visível nos estabelecimentos comerciais vocacionados à venda de bebidas alcoólicas, da seguinte frase: “É proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos de idade”;</p> <p>mensagens de advertência nos rótulos dos recipientes de bebidas alcoólicas, sendo as mesmas amplas, claras, legíveis e em letras maiúsculas;</p> <p>mensagens de advertência nos rótulos dos recipientes de bebidas alcoólicas indicam o teor alcoólico da bebida;</p> <p>além das advertências já especificadas antes, informações sobre os ingredientes ou componentes do conteúdo, bem como os efeitos para a saúde do consumo precoce e nocivo de bebidas alcoólicas, escrito em língua portuguesa.</p> <p>Comercializar de bebidas alcoólicas ou a expor à venda, em recipientes de plástico, e em recipientes permitidos para a comercialização de bebidas alcoólicas originalmente usadas para outros fins incluindo outros tipos de bebidas alcoólicas.</p>		
	<p>Proibição de Publicidade de bebidas alcoólicas</p>		
	<p>Caso se verifique a publicidade de bebidas alcoólicas onde apareçam imagens de menores de idade;</p> <p>a publicidade de bebidas alcoólicas onde apareçam imagens que destacam a sensualidade da mulher ou degradem o seu papel e posição na sociedade;</p> <p>a publicidade de bebidas alcoólicas nos estabelecimentos escolares e nas suas imediações;</p> <p>a publicidade de bebidas alcoólicas nas instituições públicas, transportes públicos terrestres e rodoviários, colectivos e semi-colectivos;</p> <p>a publicidade de bebidas alcoólicas em painéis gigantes, cartazes, murais e estações de transporte públicos ou similares que se encontrem na via pública.</p>		<p>50 salários mínimos</p>
	<p>Controlo da qualidade das bebidas alcoólicas</p>		

MANUAL DO AGENTE ECONÓMICO
MÓDULO VI – COMÉRCIO ALIMENTAR

	As indústrias produtoras e empresas importadoras de bebidas alcoólicas que não submetem os seus produtos para efeitos de inspeção e certificação de qualidade, junto ao Laboratório Nacional de Higiene, Águas e Alimentos do Ministério da Saúde.		80 salários mínimos.
	Reincidência		
	Reincidência.	Confiscação do equipamento e material do estabelecimento a favor do Estado.	Triplo dos valores das multas.
	Circulação de animais doentes, suspeitos, infectados ou que revelem sequelas recentes de doenças constantes da Lista de doenças de declaração obrigatória, bem como a presença de ectoparasitas.		2000.00 MT/animal
	Trânsito de produtos vegetais		
	O trânsito de produtos vegetais sem autorização da Autoridade Veterinária (no caso de constituir perigo para a disseminação de doença epidémica).		100.00MT/kg
	Trânsito de veículos e equipamentos		
	O trânsito de veículos, contentores ou qualquer outro equipamento, sem autorização da Autoridade Veterinária (no caso de existir perigo de disseminação de doenças dos animais).		5000.00 MT
Decreto 26/2009 - Regulamento de Sanidade Animal	Transporte		
	O transporte de animais e seus produtos em veículos ou contentores sem licença da Autoridade Veterinária, segundo as regras aprovadas pelo Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar. O transporte de animais e passageiros, no mesmo compartimento do veículo. O transporte, no mesmo compartimento do veículo ou contentor, de animais de espécies diferentes e com destinos e propósitos diversos e outros produtos ou carga. O transporte de animais feito em veículos e contentores não adequados a cada espécie, idade e sexo dos animais e		5000.00 MT

	<p>construídos de modo que nao evitar lesões, não garantindo que as fezes, a coma ou a forragem não possam verter ou cair para fora do veículo ou contentor, conforme os modelos e as características aprovadas pelo Ministério que superintende a área da agricultura e ouvido o Ministério que superintende a área dos transportes e comunicações.</p> <p>O transporte dos animais não é efectuado de modo a que não entrem em contacto com outros, em momento algum da viagem, desde a saída da exploração ou do centro de concentração até à chegada ao respectivo destino.</p> <p>As carnes para o consumo não são transportadas em veículos que disponham de um compartimento fechado, provido de ganchos higiénicos para colocar as reses ou fracções de reses, com boa refrigeração a uma temperatura máxima de 4º C, e que se destinem exclusivamente para esse fim.</p>		
	<p><u>Obrigações dos transportadores</u></p> <p>Caso o transportador não mantenha um registo contendo as informações que se seguem, em relação a cada veículo e lote, o qual deve ser conservado por um período de três anos:</p> <p>Local, data de carregamento e nome da exploração ou centro de concentração onde os animais foram carregados;</p> <p>Local e data de entrega, nome e endereço do destinatário;</p> <p>Espécie e número dos animais transportados;</p> <p>Indicação detalhada da documentação relativa ao carregamento;</p> <p>Data e local de desinfecção do veículo;</p> <p>Rota seguida pelo veículo desde o local de origem do carregamento até ao destino.</p> <p>Caso os transportadores não se comprometam por escrito a:</p> <p>Adoptar as medidas impostas pelo Regulamento aplicável;</p> <p>Confiar o transporte de animais a pessoas habilitadas.</p> <p>O transportador não disponha de condições de limpeza e desinfecção apropriadas, incluindo instalações de armazenagem, da cama e do estrume, ou comprovar que essas operações são efectuadas por terceiros, tendo em ambos os casos obtido a aprovação da Autoridade Veterinária.</p>		5000.00 MT

	<p>Caso se verifique que o transportador ou responsável pelos animais em trânsito não tenha comunicado à Autoridade Veterinária ou ao Posto de Controlo Veterinário mais próximo, das mortes ocorridas durante a viagem.</p>		
<p>Formalidades específicas</p>			
	<p>A entrada, saída e trânsito de animais, seus produtos, subprodutos, despojos, forragens e produtos biológicos, feita em veículos ou contentores sem selos. Quando se verifica que a aplicação e remoção de selos dos veículos ou contentores não foi feita pela Autoridade Veterinária.</p>		<p>10.000.00MT/selo</p>
<p>Movimento de animais, seus produtos, subprodutos, despojos, forragens, produtos biológicos</p>			
	<p>O trânsito de animais vivos, para abate ou destinados a outra exploração ou concentração, seus produtos, subprodutos, despojos, forragens, produtos biológicos, sem que se façam acompanhar da respectiva licença de trânsito emitida pela Autoridade Veterinária.</p>		<p>1000.00MT/animal, 50.00MT/ave, 50.00MT/kg e 1000.00MT/produto biológico</p>
<p>Requisitos para importação</p>			
	<p>A entrada no País de qualquer animal, seus produtos, subprodutos, despojos, forragens e produtos biológicos, que não venham acompanhados da licença de importação emitida pela Autoridade Veterinária e pelo certificado sanitário internacional. A importação de animais, produtos, subprodutos, despojos e forragens caso a Autoridade Veterinária suspeite que os mesmos se encontram infectados por agente de doença transmissível da Lista de doenças da O.I.E., nova doença ou doença desconhecida.</p>		<p>2000.00MT/animal e 100.00MT/kg</p>
<p>Proibição de importação de animais e produtos de origem animal</p>			
	<p>A importação de animais, seus produtos, subprodutos, despojos e forragens de zonas onde se saiba existirem doenças constantes da Lista de doenças da O.I.E. até seis meses após a declaração do último foco. A importação de animais domésticos e selvagens, seus</p>		<p>2000.00MT/animal e 20.00MT/kg</p>

	produtos, subprodutos, despojos e forragens, quando o trânsito se fizer por zonas onde ocorram doenças da Lista de doenças da O.I.E.		
	Mortes ocorridas durante o transporte		
	<p>Não encaminhar qualquer animal encontrado morto à chegada, ao Laboratório de Referência para exame, ou destruído após serem colhidas as amostras necessárias pela Autoridade Veterinária.</p> <p>Não comunicar à Autoridade Veterinária as mortes ocorridas em viagem ou qualquer outra anormalidade que se registre nos animais importados.</p>		5000.00MT/animal
	Inspeção veterinária		
	Não realizar a inspeção e controlo hígio-sanitário à entrada no território nacional, de animais, seus produtos, subprodutos, despojos, forragens, produtos biológicos e patológicos.		10.000.00MT
	Quarentena		
	Caso não se mantenha em quarentena todos os animais importados, nos locais e moldes determinados pela Autoridade Veterinária.		5000.00MT/animal
	Importação de animais, seus produtos, subprodutos, biológicos, material patológico ou outro organismo portador de agente patológico		
	<p>A importação de produtos biológicos, agentes patogénicos e material patológico, animal, produto ou subproduto de origem animal ou outro organismo portador de agente patogénico sem autorização especial, de acordo com as normas específicas na respectiva licença de importação.</p> <p>Se a entrada de produtos biológicos e patológicos considerados infectantes é feita em condições de acondicionamento em moldeis que não evita qualquer possibilidade de contaminação exterior.</p> <p>Se os produtos não encontram-se embalados de acordo com os procedimentos estabelecidos pela Organização Mundial de Saúde para o transporte seguro de substâncias infecciosas e amostras para diagnóstico, e não cumprem com as instruções de</p>		20.000.00MT

	<p>acondicionamento da Organização Internacional de Aviação Civil (ICAO) e da Associação Internacional de Transporte Aéreo (IATA).</p> <p>Os produtos biológicos e patológicos e material patológico, animal, produto ou subproduto de origem animal ou outro organismo portador de agente patogénico não são levados por pessoal qualificado logo após a sua chegada, para o local de destino, sem que de alguma forma sejam expostos ao ambiente.</p>		
Exportação de animais, seus produtos, subprodutos, despojos e forragens			
	<p>A saída do País de animais, seus produtos, subprodutos, despojos, produtos biológicos, forragens, sem prévia autorização da Autoridade Veterinária, a qual deve emitir o respectivo certificado veterinário, de acordo com a licença de importação emitida pela Autoridade Veterinária do país importador.</p>		1600.00MT/animal e 20.00MT/kg
Identificação e registo			
	<p>Caso não se verifique a identificação e registo individual de bovinos existentes no País, agrupados em explorações pecuárias ou currais.</p>		40.00MT/animal
	<p>Se animais de qualquer espécie doméstica ou selvagem quando agrupados em instalações ou se destinem à exploração para fins comerciais, científicos, turísticos ou de beneficência, não possuírem registo.</p>		10.000.00MT/exploração
Registo de explorações			
	<p>Quando os efectivos de gado e outras espécies animais existentes nas explorações não encontram-se registados pela Autoridade Veterinária em livro próprio.</p> <p>O curral, exploração ou aviário não encontra-se registado.</p> <p>Se num curral existirem animais de mais de um proprietário, cada um deles não possuir a caderneta de registo do seu gado.</p> <p>Se não apresentar-se a caderneta quando solicitada pela Autoridade Veterinária.</p>		5000.00MT
Animais fora do confinamento			
	<p>A permanência de gado que não esteja sob vigilância, em terrenos não vedados.</p>		40.000.00MT/animal/dia

Periodicidade de informação		
Quando os proprietários não comunicam as alterações dos efectivos do mês anterior à Autoridade Veterinária, até ao dia quinze do mês seguinte.		1000.00MT
Requisitos		
As alterações por compra e venda não são feitas mediante a apresentação do documento escrito assinado pelo comprador e pelo vendedor, e confirmado pelo órgão local do Estado.		2000.00MT
A concentração de animais em locais permanentes ou temporários sem prévia autorização da Autoridade Veterinária.		10.000.00MT
Programas sanitários		
Caso o proprietário dos animais não observe o calendário de vacinações e outros programas sanitários de cumprimento obrigatório determinados pela Autoridade Veterinária.		10.000.00MT
Obrigatoriedade de banhos carracicidas		
Os proprietários de gado bovino não garantem a efectivação de banhos carracicidas dos seus animais, recorrendo aos sistemas de desparasitação bem como as drogas a serem utilizadas e sua alternância, desaprovados pela Autoridade Veterinária.		50.00MT/animal
Novas drogas acaricidas e carracicidas		
A utilização de novas drogas acaricidas e carracicidas sem ter o registo prévio nos termos do Regulamento sobre Pesticidas, aprovado pelo Decreto nº 6/2009, de 31 de Março.		10.000.00MT
Sistemas de desparasitação		
A construção de tanques carracicidas ou sistemas de desparasitação, desde que constituam perigo para o ambiente ou para a saúde pública e após a aprovação do respectivo projecto pela Autoridade Veterinária.		20.000.00MT
Sistemas privados de desparasitação		
O sistema privado de desparasitação não encontra-se registado nos Serviços Provinciais de Pecuária, no prazo de noventa dias,		5000MT

	<p>contados a partir do primeiro dia em que o mesmo se tornou operacional.</p> <p>Em situação de mudança de propriedade, suspensão ou encerramento do sistema de desparasitação, não foi efectuada a comunicação por escrito no prazo de trinta dias após a verificação do facto.</p> <p>Os sistemas privados de desparasitação não efectuem vistoria e inspecção permanente feita pela Autoridade Veterinária.</p> <p>Os proprietários dos sistemas privados de desparasitação não comunicaram à Autoridade Veterinária o número de animais banhados e o tipo de drogas utilizadas no mês anterior, até ao dia 15 do mês seguinte.</p>		
	Drenagem dos sistemas de desparasitação		
	O despejo do líquido dos sistemas de desparasitação não é feito para drenos ou fossas vedadas, por forma a impossibilitar o seu escoamento para linhas ou colecções de água.		50.000.00MT
	Destruição, retirada ou remoção de vedações, portões ou grelhas		
	Quando os proprietários de animais destroem, retiraram ou removem qualquer vedação, portão ou grelha, bem como impedem a sua construção quando edificadas em circunstâncias cujas exigência não permitam.		10.000.00MT
	Obrigatoriedade da implantação de vedações		
	O proprietário da unidade de produção, que confine com estradas classificadas e vias férreas, que não implantou vedações ao longo das mesmas.		5000.00MT
	Corredores de tratamento		
	Caso não se tenha corredores de tratamento nas explorações pecuárias.		5000.00MT
Diploma Ministerial 247/2011 - Regime	Sem sanções aplicáveis		

<p>específico da rotulagem e publicidade dos produtos alimentares de origem aquática</p>			
<p>Decreto 49/2016 - Regulamento de empreendimentos turísticos, restauração e bebidas e salas de dança</p>	<p>Exercício não licenciado das actividades</p>	<p>Em função da gravidade e reiteração das infracções previstas no presente regulamento bem como da culpa do agente, podem ser aplicadas as seguintes sanções acessórias:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Apreensão do material através do qual se praticou a infracção; b) Suspensão, por um período até dois anos, do exercício da actividade directamente relacionada com a infracção praticada; c) Encerramento, pelo prazo máximo de dois anos, do estabelecimento de restauração e bebidas. 	
<p>Infracções em matérias de sanidade, higiene e limpeza (artigo 280)</p>			

	<p>Considera-se infracções em matérias de sanidade, higiene alimentar e limpeza, as seguintes:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Alimentos não devidamente protegidos ou conservados ou excedendo os respectivos prazos de validade; b) Fumar, comer, na zona de manipulação ou preparação de alimentos; c) Manipulação ou preparação de alimento sem indumentária adequada e completa; d) Utilização de água fora da rede pública de abastecimento ou não aprovada pelas autoridades sanitárias; e) Supressão dos sifões dos lavatórios, lava-loiças e sanitas; f) Acumulação de detritos de lixo; g) Inexistência de recipientes para recolha de lixo ou uso de recipientes sem tampa; h) Armazenagem de louças e utensílios em locais que não ofereçam condições de higiene; i) Objectos de uso pessoal em contacto com as zonas de preparação ou armazenamento de alimentos; j) Mau estado de conservação e limpeza das instalações, equipamento e utensílios; k) Existência de utensílios susceptíveis de oxidação; l) Existência de louças ou vidros partidos ou rachados; m) Deficiente arejamento, ventilação e iluminação; n) Deficiente funcionamento do sistema de recolha e exaustão de fumos e cheiros; o) Infestação por roedores ou insectos; p) Inexistência de toalhas descartáveis ou secadores de mão, bem como dos indispensáveis artigos de higiene individual nas instalações sanitárias; q) Não funcionamento de autoclismo. 		
	<p>Infracções em matéria de segurança contra incêndio (artigo 281)</p>		
	<p>Considera-se infracções em matéria de segurança contra incêndio, as seguintes:</p>		

	<p>a) Não existência de extintores ou existência em número insuficiente;</p> <p>b) Existência de extintores fora do prazo de validade;</p> <p>c) Inexistência de sinalização de segurança;</p> <p>d) Inexistência ou deficiência de iluminação de emergência de segurança;</p> <p>e) Bloqueamento de saídas e de janelas ou escadas;</p> <p>f) Ocupação dos caminhos de evacuação;</p> <p>g) Inutilização das câmaras de fumo;</p> <p>h) Utilização de materiais decorativos sem protecção contra o fogo;</p> <p>i) Existência de combustíveis para além dos limites fixados ou de tipo não aprovado;</p> <p>j) Superlotação do estabelecimento.</p>		
Anexo IX – Tabela das infracções e penalidades			
1.	Construção ilegal em lugar impróprio	Demolição	50.000.00 a 100.000.00 MT
2.	Construção ilegal, em lugar adequado ao desenvolvimento do projecto	Embargo	20.000.00 a 40.000.00 MT
3.	Exercício da actividade sem alvará		30.000.00 MT
4.	Alteração ilegal de actividades		20.000.00 MT
5.	Falta de livro de reclamações e ou incumprimento dos prazos de averbamento dos textos		10.000.00 MT
6.	Uso de denominação indevida		15.000.00 MT
7.	Prática de preços não homologados e/ou em moeda estrangeira		30.000.00 MT
8.	Violação das regras de sanidade, higiene alimentar e limpeza		20.000.00 MT
9.	Acumulação de infracção por violação das regras de sanidade, higiene alimentar e limpeza	Suspensão até seis meses	20.000.00 MT
10.	Violação das regras de segurança contra incêndio		30.000.00 MT
11.	Violação dos direitos e deveres previstos nos artigos da Lei do Turismo		30.000.00 a 50.000.00 MT
12.	Outras infracções não previstas na presente tabela (infracções diversas)		15.000.00 a 30.000.00 MT

Gestão da Não Conformidade Agente Económico

Data da Inspeção	Tipo de Inspeção (1ª Inspeção, 1ª Reincidência, 2ª Reincidência)	Documento de referência	Artigo/Cláusula aplicável	Descrição da situação detectada	Acção a implementar para corrigir o detectado	Prazo de implementação	Data da próxima Inspeção	Sanções Acção Aplicada / Multa aplicada (se aplicável)	Colaborador responsável pela implementação e acompanhamento da acção proposta