

SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL (SIR)

TÍTULO PADRONIZADO INTEGRADO (TPI)

CENTROS DE CLASSIFICAÇÃO DE OVOS

NOTA PRÉVIA

. O Título Padronizado Integrado (TPI) de instalação e exploração de Centros de Embalagem e Classificação de Ovos (adiante designado por título), contém as condições padrão de instalação e exploração de estabelecimento industrial nos domínios da segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente para efeitos de exercício destas atividades.

. A adesão ao título de instalação e exploração de Centros de Embalagem e Classificação de Ovos constitui uma opção do industrial, a qual, uma vez exercida, o habilita ao exercício desta atividade mediante o cumprimento das condições padrão definidas no presente título, sem prejuízo da respetiva eficácia estar condicionada:

- À obtenção prévia, do alvará de utilização emitido pela câmara territorialmente competente ou verificado o respetivo deferimento tácito. O título de utilização em referência deverá reportar expressamente o uso industrial da instalação, salvo os estabelecimentos industriais enquadráveis na parte 2-A e ou 2-B do Anexo I ao SIR, em que se aplicam os critérios fixados no n.º 6 e 7 do artigo 8.º do SIR;

- À apreciação positiva de cópia da apólice de seguro de responsabilidade civil aplicável aos estabelecimentos tipo 2, como previsto no artigo 4.º do SIR.

. A adesão ao título de instalação e exploração de Centros de Embalagem e Classificação de Ovos não dispensa a aprovação do estabelecimento em causa pela autoridade responsável pela segurança alimentar, mediante vistoria a realizar previamente ao início de exploração, em cumprimento do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

. Pode solicitar a aplicação deste título qualquer operador que submeta um processo de licenciamento enquadrável nos regimes de comunicação prévia com prazo e mera comunicação prévia.

Índice

1 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

2 - CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO

2.1 - ENQUADRAMENTO LEGAL

2.2 - REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES

2.2.1 - Princípios gerais

2.2.2 - Localização

2.2.3 - Conceção

2.2.4 - Requisitos Dimensionais

2.2.5 - Pavimento

2.2.6 - Paredes

2.2.7 - Tetos

- 2.2.8 - Portas
- 2.2.9 - Janelas
- 2.2.10 - Vias normais e de emergência
- 2.2.11 - Cais e rampas de carga
- 2.2.12 - Instalações sociais
- 2.2.13 - Iluminação
- 2.2.14 - Ventilação
- 2.2.15 - Instalação elétrica
- 2.2.16 - Sinalização de segurança
- 2.2.17 - Águas de abastecimento
- 2.2.18 - Águas residuais
- 2.2.19 - Águas pluviais

2.3 - REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS

- 2.3.1 - Características dos materiais
- 2.3.2 - Requisitos de instalação dos equipamentos
- 2.3.3 - Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios
- 2.3.4 - Dispensador de água potável
- 2.3.5 - Contentores para colocação de subprodutos
- 2.3.6 - Equipamento técnico de classificação e manuseamento dos ovos
- 2.3.7 - Embalagens
- 2.3.8 - Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos
 - 2.3.8.1 - Equipamentos a gás/termoacumulador
 - 2.3.8.2 - Máquinas
 - 2.3.8.3 - Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho
 - 2.3.8.4 - Elevação e transporte de materiais
 - 2.3.8.5 - Elementos móveis dos equipamentos de trabalho
 - 2.3.8.6 - Equipamentos de proteção individual
 - 2.3.8.7 - Material de primeiros socorros
 - 2.3.8.8 - Equipamentos de deteção e combate a incêndios

2.4 - ASPETOS OPERACIONAIS

- 2.4.1 - Higiene e Segurança Alimentar
 - 2.4.1.1 - Procedimentos baseados no sistema HACCP
 - 2.4.1.2 - Pré-requisitos do sistema HACCP
 - 2.4.1.3 - Rastreabilidade

2.4.1.4 - Subprodutos

2.4.1.5 - Disposições relativas ao controlo da Salmonela

2.4.2 - Segurança e Saúde no Trabalho

2.4.2.1 - Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho

2.4.2.2 - Condições de temperatura e humidade

2.4.2.3 - Condições ergonómicas

2.4.2.4 - Prevenção de riscos profissionais

2.4.3 - Ambiente

2.4.3.1 - Recursos hídricos

2.4.3.2 - Resíduos

2.4.3.3 - Ruído ambiente

2.5 - FLEXIBILIDADE

ANEXOS

I - LEGISLAÇÃO

- SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL

- SEGURANÇA ALIMENTAR

- SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

- AMBIENTE

II - FLUXOGRAMA DA ATIVIDADE (indicativo)

1 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1.1 - O presente título é aplicável à atividade de classificação de ovos, enquadrável na CAE 46331, exercida em estabelecimento industrial de tipo 2 e 3, na aceção do artigo 11.º do SIR.

1.2 - A atividade de classificação de ovos compreende o processo que se inicia com a receção dos ovos e inclui as fases de seleção, calibração, classificação, marcação, seguida do acondicionamento e ou embalamento e expedição dos ovos.

2 - CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO

2.1 - ENQUADRAMENTO LEGAL

A listagem da legislação de enquadramento das condições padrão abaixo definidas consta em anexo ao presente título.

2.2 - REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES

2.2.1 - Princípios gerais

O centro de embalagem e classificação de ovos deve ser concebido de forma a assegurar a higiene e segurança alimentar dos ovos, bem como a segurança e a saúde dos trabalhadores e a

proteção do ambiente, devendo o respetivo projeto de construção ser elaborado na perspetiva de:

- a) Permitir a manutenção, limpeza e desinfeção adequadas;
- b) Facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações;
- c) Evitar a contaminação por via atmosférica, a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios bem como a formação de condensações e bolores nas superfícies;
- d) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e a existência de condições adequadas de manuseamento e de armazenagem;
- e) Possibilitar o controlo de pragas e de animais indesejáveis;
- f) Garantir as condições de trabalho adequadas à prevenção dos riscos profissionais;
- g) Garantir a proteção e a promoção da saúde dos trabalhadores.

2.2.2 - Localização

O estabelecimento está localizado em zona livre de fontes de contaminação. A área circundante das instalações deve estar limpa.

2.2.3 - Conceção

O estabelecimento deve dispor de:

- a) Uma zona de receção de ovos que permita a descarga dos mesmos de forma higiénica e a aplicação de boas práticas que evitem contaminações, nomeadamente através da entrada de gases do escape, de poeiras e de outros veículos de contaminação dos alimentos e a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas;
- b) Uma zona de armazenagem dos ovos depois de rececionados, se não forem classificados imediatamente após a receção;
- c) Uma zona para a seleção, calibração, classificação e marcação dos ovos equipada de forma a assegurar que os ovos estejam ao abrigo de variações de temperatura;
- d) Uma zona de armazenagem dos ovos, depois de classificados e marcados, localizada de modo a não ter passagem ou permanência em zonas onde possa haver risco de contaminação;
- e) Um local onde os subprodutos de origem animal (ovos e cascas de ovos) sejam armazenados, que salvguarde a contaminação dos ovos destinados ao consumo humano por aquelas matérias;
- f) Um local para armazenagem de materiais de acondicionamento e de embalagem. As características do local de armazenagem devem permitir assegurar que os materiais de embalagem não são contaminados;
- g) Um local para armazenagem de detergentes, desinfetantes e outros produtos químicos, em condições de segurança, segregado do armazenamento dos alimentos produzidos;
- h) Um local para armazenagem de utensílios de lavagem e desinfeção;
- i) Uma zona de lavagem dos utensílios e equipamentos, com um abastecimento de água quente e fria;
- j) Uma zona destinada à armazenagem dos utensílios depois de devidamente lavados e desinfetados, que deve ser limpa, seca e protegida de contaminações;

k) Um local destinado ao acondicionamento e embalagem dos ovos, munido de mesa(s) de trabalho ou suportes com altura adequada à tarefa dos operadores;

l) Uma zona de expedição, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos;

m) Uma sala especificamente destinada à venda ao público, caso este tipo de venda seja efetuada no estabelecimento, concebida de modo a impedir a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas nas zonas de exploração;

n) Uma zona de vestiário e instalações sanitárias que, pela sua localização e conceção, asseguram o circuito adequado dos trabalhadores e permitem o seu fardamento e a sua higienização, antes da entrada das zonas de laboração (vide 2.2.11).

2.2.4 - Requisitos Dimensionais

a) A dimensão do estabelecimento e dos seus compartimentos deve facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações e permitir a aplicação de boas práticas de higiene, não podendo, em qualquer caso, a área mínima útil de trabalho ser inferior a 1,80 m² por trabalhador.

b) O pé direito mínimo do estabelecimento deve ser de 3 metros.

c) A cubagem mínima de ar por trabalhador é de 11,50 m³ podendo ser reduzida para 10,50 m³ caso se verifique uma boa renovação. Para determinação da cubagem mínima não são considerados os volumes de móveis, máquinas ou quaisquer outros materiais existentes no local.

d) As vias de circulação interiores, incluindo as de emergência, devem ter uma largura mínima de 0,90 m de modo a permitir a circulação fácil e segura das pessoas, sendo esta largura ajustada em função do número de trabalhadores de acordo com o Regulamento Técnico de Segurança Contra Incêndios em Edifícios. Se estas vias de circulação apresentarem riscos de queda em altura, devem existir resguardos laterais com uma altura mínima de 0,90 m e, se necessário, rodapé com uma altura mínima de 0,14 m.

e) As escadas fixas devem ter uma largura mínima de 0,90 m e possuir corrimão não interrompido nos patamares, sendo os degraus em piso antiderrapante, ou contendo tiras abrasivas junto ao bordo, e proteções com uma altura mínima de 0,90 m.

f) Os intervalos entre máquinas, instalações ou materiais devem ter uma largura de, pelo menos, 0,60 m.

g) Os compartimentos onde estão instaladas as retretes devem ter as dimensões mínimas de 0,80 m de largura por 1,30 m de profundidade.

h) No caso de estabelecimentos que empreguem mais de 25 trabalhadores, as instalações de vestiário, cabinas de chuveiro e lavatórios anexos, no seu conjunto, devem dispor de uma área não inferior à correspondente a 1 m² por utilizador.

2.2.5 - Pavimento

a) O pavimento do estabelecimento deve ser fixo, estável, antiderrapante e sem inclinações perigosas, saliências e cavidades.

b) As aberturas nos pavimentos devem estar protegidas com resguardos fixos e resistentes.

c) Nos locais de laboração o pavimento deve ser constituído por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, desinfetáveis e não tóxicos e dispor de drenagem adequada, devendo apresentar uma inclinação ligeira e uniforme de 1 a 2 % e dotadas de grelha de escoamento com ralo sifonado.

2.2.6 - Paredes

- a) As paredes interiores do estabelecimento devem ser lisas, de fácil limpeza e pintadas de cores claras não brilhantes.
- b) Nos locais de laboração, as paredes devem ainda ser revestidas de materiais impermeáveis, laváveis, não absorventes e não tóxicos.
- c) As divisórias, transparentes ou translúcidas existentes, devem estar assinaladas por forma a serem visíveis.

2.2.7 - Tetos

- a) Os tetos devem apresentar-se lisos, de fácil limpeza, pintados ou revestidos de cor clara e de material incombustível.
- b) Nos locais de laboração, os tetos e os equipamentos neles montados devem ser construídos de modo a facilitar a sua higienização, a evitar o desenvolvimento de fungos, a acumulação de poeiras e o desprendimento de partículas que de qualquer forma possam vir a causar contaminação.
- c) A junção entre o teto e as paredes não deve exibir aberturas desprotegidas, de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de fumos, gases, poeiras, insetos e outros animais.

2.2.8 - Portas

- a) Nos locais de laboração, as portas devem apresentar as seguintes características:
 - . Devem ser lisas, constituídas de materiais não absorventes, facilmente laváveis e desinfetáveis;
 - . Devem possuir sistemas de fecho adequado e eficiente de forma a permitir o seu ajuste ao pavimento e às paredes, sempre que abram diretamente para o exterior, designadamente as das zonas de receção de matérias-primas e de expedição;
- b) As portas e os portões que sejam de funcionamento mecânico devem possuir dispositivos de paragem de emergência facilmente identificáveis e acessíveis devendo, em caso de falha de energia, poder abrir-se automaticamente ou por comando manual. As portas e os portões basculantes devem ser transparentes ou possuir painéis transparentes com uma marca opaca a um nível facilmente identificável pelo olhar. As portas e portões automáticos devem estar dotados de sistemas de deteção de movimento (ex. células fotoelétricas) por forma a poderem parar automaticamente.
- c) As portas e portões de correr devem possuir dispositivos de segurança que os impeça de saltar das calhas ou cair.
- d) Junto aos portões destinados à circulação de veículos devem existir portas para peões, sinalizadas e permanentemente desobstruídas.
- e) As portas das vias de emergência deverão ser resistentes ao fogo e estar munidas de barras antipânico, abrir para o exterior e estarem devidamente sinalizadas e disporem de iluminação de segurança.

2.2.9 - Janelas

- a) As características das janelas e das claraboias devem permitir o seu funcionamento em segurança, com isolamento térmico e possibilidade de ajuste de abertura, dispondo de dispositivos de controlo da incidência dos raios solares.

b) Nos locais de laboração, as janelas e outras aberturas, pela sua conceção e construção, devem evitar a acumulação de sujidade e dispor, quando abram para o exterior, de redes mosquiteiras, removíveis para permitir a sua limpeza, ou de outro sistema que previna a entrada de pragas.

2.2.10 - Vias normais e de emergência

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em edifícios:

a) As vias normais e de emergência têm de estar permanentemente desobstruídas e em condições de utilização, devendo o respetivo traçado conduzir, o mais diretamente possível, a áreas ao ar livre ou a zonas de segurança.

b) A instalação de cada posto de trabalho deve permitir a evacuação rápida e em máxima segurança dos trabalhadores.

c) O número, a localização e as dimensões das vias e das saídas de emergência devem atender ao tipo de utilização, às características do local de trabalho, ao tipo de equipamento e ao número previsível de utilizadores em simultâneo.

d) As vias e as saídas de emergência que necessitem de iluminação artificial durante os períodos de trabalho devem dispor de iluminação de segurança alternativa para os casos de avaria da iluminação principal.

2.2.11 - Cais e rampas de carga

a) Os cais e as rampas de carga devem ser adequados à dimensão das cargas neles movimentados e devem permitir a circulação fácil e segura das pessoas.

b) Os cais de carga devem ter pelo menos, uma saída ou, quando o seu comprimento for superior a 25 m, uma saída em cada extremidade.

c) As vias de circulação destinadas a veículos devem estar distanciadas das portas, dos portões, das passagens para peões, dos corredores e das escadas de modo a não constituírem risco para os seus utilizadores;

d) As vias de circulação destinadas a pessoas devem ter iluminação adequada e piso não escorregadio e antiderrapante.

2.2.12 - Instalações sociais

a) As instalações sanitárias:

. Devem ser separadas ou de utilização separada por sexo, não devendo comunicar diretamente com os locais de exploração;

. Devem conter um lavatório fixo por cada grupo de 10 trabalhadores que cessem simultaneamente o trabalho;

. Destinadas ao sexo masculino, devem conter uma retrete e um urinol por cada grupo de 25 homens ou fração trabalhando simultaneamente; os urinóis devem dispor de dispositivos de descarga de água e estar separados por baias laterais distantes entre si de pelo menos 0,60 m;

. Destinadas ao sexo feminino, devem conter uma retrete por cada grupo de 15 trabalhadoras que cessem simultaneamente o trabalho.

b) Os compartimentos, onde estão instaladas as retretes, devem possuir tiragem de ar direta para o exterior, com porta independente a abrir para fora e provida de fecho.

c) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.

d) A zona destinada aos vestiários deve comunicar diretamente com as cabinas de chuveiro e os lavatórios, ser separada por sexos e dispor de armários individuais munidos de fechadura ou cadeado.

e) Os chuveiros devem existir na proporção de 1/10 trabalhadores que possam vir a utilizá-los simultaneamente, com água quente e fria, separados ou de utilização separada por sexo.

f) Os trabalhadores devem ter à sua disposição, na zona de vestiário, cacifos duplos construídos com materiais laváveis, resistentes à corrosão, não porosos e impermeáveis, de forma a permitir a separação das roupas de uso pessoal e de trabalho, assim como de outros bens pessoais. As fardas de trabalho limpas são colocadas, à disposição dos trabalhadores, em equipamento adequado e localizado à entrada dos vestiários.

g) Refeitórios:

. Os estabelecimentos que empreguem 50 ou mais trabalhadores e aqueles em que lhe seja autorizado tomarem as suas refeições devem dispor de uma sala destinada exclusivamente a refeitório, com meios próprios para aquecer a comida, não comunicando diretamente com locais de trabalho, instalações sanitárias ou locais insalubres;

. A superfície dos refeitórios deve ser calculada em função do número máximo de pessoas que os possam utilizar simultaneamente, tendo em conta o seguinte:

. 18,5 m² até 25 trabalhadores;

. 18,5 m² + 0,65 m² por pessoa a mais, entre 26 e 74 trabalhadores;

. 50 m² + 0,55 m² por pessoa a mais, entre 75 e 149 trabalhadores;

. 92 m² + 0,50 m² por pessoa a mais, entre 150 e 499 trabalhadores;

. 225 m² + 0,40 m² por pessoa a mais, para 500 ou mais trabalhadores.

. Devem ter mesas e cadeiras ou bancos, em número correspondente ao máximo de trabalhadores que podem utilizá-los ao mesmo tempo.

h) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.

2.2.13 - Iluminação

a) Deve ser assegurada uma correta intensidade de luz (natural e ou artificial) nas diferentes áreas do estabelecimento, incluindo nas zonas de armazenagem e nas vias de circulação interiores.

b) As lâmpadas existentes nas áreas de manipulação e armazenagem de géneros alimentícios devem possuir proteção antiqueda de partículas em caso de quebra.

2.2.14 - Ventilação

a) Todas as áreas do estabelecimento devem estar equipadas com sistemas de ventilação natural e ou forçada (mecânica) que garanta a exaustão de cheiros, fumos ou vapores e evite condensações e desenvolvimento de bolores, devendo o caudal médio de ar puro (ventilação) ser de pelo menos 30 a 50 m³ por hora e por trabalhador.

b) O sistema de ventilação deve ser construído de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

2.2.15 - Instalação elétrica

A instalação elétrica deve cumprir as regras técnicas das instalações elétricas previstas na legislação específica aplicável, incluindo as seguintes:

a) Todas as instalações deverão estar dotadas de terra de proteção;

b) Os quadros elétricos deverão:

. Ser de fácil acesso e estar permanentemente desobstruídos;

. Ter portas fechadas à chave e dotadas de sinalização de aviso de perigo de eletrocussão;

. Ser acedidos por pessoa competente;

. Estar instalados em local que não permita a entrada de água e afastados de substâncias combustíveis e ou inflamáveis;

. Estar equipados com um disjuntor diferencial para proteção das pessoas, bem como com disjuntores magnetotérmicos para proteção da instalação contra curto-circuitos e sobreaquecimentos;

. Estar equipados com disjuntores que permitam identificar o circuito por eles alimentado.

c) As tomadas e as fichas devem ser concebidas de forma a que não seja possível o contacto direto com as partes ativas antes, durante e depois da inserção da tomada. Nos locais onde se verifique a possibilidade de contacto com a água, as infraestruturas elétricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.

d) A instalação elétrica deve encontrar-se em bom estado de conservação, nomeadamente sem fios descarnados, sem ruturas nos cabos e sem fichas ou tomadas partidas.

e) Os equipamentos de trabalho (máquinas e ferramentas elétricas portáteis) devem garantir a proteção dos trabalhadores contra os riscos de contacto direto ou indireto com a eletricidade.

f) Verificações regulares com vista a garantir o seu adequado funcionamento.

2.2.16 - Sinalização de segurança

O estabelecimento deve dispor de sinalização de segurança em todos os pontos convenientes, (sinais de saída e de emergência, sinais respeitantes a incêndios, sinais de obrigação, de proibição, de advertência de perigo, sinais para obstáculos, marcação de vias de circulação e iluminação de segurança).

2.2.17 - Águas de abastecimento

a) O estabelecimento deve dispor de uma rede de água potável quente e fria que garanta o correto abastecimento a todos os lavatórios e dispositivos de lavagem.

b) A água não potável, se for usada (no combate a incêndios, produção de vapor ou refrigeração de equipamentos) deve circular em sistemas separados, devidamente identificados, sem que haja ligação ou refluxo para o sistema de água potável.

c) A utilização da água no estabelecimento deve ser otimizada de forma a reduzir os consumos de água e os volumes de águas residuais industriais produzidas.

d) As atividades agroindustriais devem promover o uso eficiente da água, particularmente tendo em consideração as linhas de orientação do Programa Nacional para o Uso Eficiente da Água (PNUEA), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 113/2005, de 30 de junho.

2.2.18 - Águas residuais

a) O sistema de drenagem de águas residuais deve assegurar a correta drenagem dos pavimentos e estar munido de mecanismos que impeçam os refluxos.

b) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização das águas residuais resultantes de processos de extração física (p. e., na indústria dos óleos vegetais), de lavagem de produtos alimentares em bruto e operações de lavagem de embalagens e vasilhame, para outros fins como sendo nas lavagens das instalações fabris, para o uso agrícola na rega e para o transporte das matérias alimentares a processar.

c) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização de água com origem noutros processos existentes na unidade industrial ou no uso de água de qualidade inferior, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.2.19 - Águas pluviais

Sempre que possível deve ser promovida a recolha e a utilização de águas pluviais, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.3 - REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS

2.3.1 - Características dos materiais

Todos os utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser fabricados com materiais adequados.

2.3.2 - Requisitos de instalação dos equipamentos

a) Os equipamentos devem estar instalados de forma a permitir a limpeza da área circundante, devendo os intervalos entre máquinas e outros materiais ter uma largura mínima de 0,60 m.

b) Sempre que sejam utilizadas estantes, designadamente nas áreas de armazenagem, estas devem estar estruturadas em função das cargas previstas e estar afixadas às paredes e pavimento de forma a garantir sua estabilidade.

c) Os equipamentos e máquinas ruidosas devem dispor de elementos para redução de ruído na fonte (silenciadores, atenuadores, blocos de inércia, elementos antivibráticos) e devem estar isolados

2.3.3 - Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios

a) Devem existir lavatórios de mãos localizados pelo menos nos seguintes locais: locais onde são manuseados e embalados os ovos e de venda ao público.

b) Os lavatórios devem ser dotados de água potável quente e fria, de sistema de acionamento não manual e devem drenar diretamente para a rede de esgotos, mediante ligação dotada de sifão.

c) Junto dos lavatórios devem existir dispositivos dispensadores de detergente e desinfetante das mãos, toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos. No caso de serem usados toalhetes individuais, deve existir um contentor para colocação dos mesmos após utilização.

2.3.4 - Dispensador de água potável

O estabelecimento deve dispor de dispensador de água potável, sendo proibido o uso de copos coletivos.

2.3.5 - Contentores para colocação de subprodutos

O estabelecimento deve dispor de contentores para o acondicionamento de subprodutos, constituídos por materiais laváveis e desinfetáveis. Os contentores devem ser estanques, munidos de tampa e devem ostentar a menção "Categoria 3" e "Não destinado ao consumo humano".

2.3.6 - Equipamento técnico de classificação e manuseamento dos ovos

O estabelecimento deve estar munido dos seguintes equipamentos:

- a) Equipamento de miragem, permanentemente assistido ou automático, que permite examinar separadamente a qualidade do ovo, ou outro equipamento adequado. Caso se utilize uma máquina automática que assegure a verificação luminosa, a triagem e a classificação, o equipamento deve incluir um ovoscópio autónomo;
- b) Dispositivos de medição da altura da câmara-de-ar;
- c) Equipamento para classificar os ovos em função do peso (exceto se trabalhar exclusivamente para a indústria alimentar e não alimentar);
- d) Uma ou várias balanças homologadas para a pesagem de ovos;
- e) Equipamento para marcação de ovos.

2.3.7 - Embalagens

Os materiais de acondicionamento e embalagem não são reutilizáveis.

2.3.8 - Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos

2.3.8.1 - Equipamentos a gás/termoacumulador

a) Os esquentadores devem ser instalados em locais ventilados, com exaustão de gases e fumos para o exterior e não devem ser instalados em locais fechados, nomeadamente em casas de banho, dispensas e garagens.

b) A eventual armazenagem de garrafas de GPL deverá satisfazer as seguintes condições:

. É apenas permitida a existência de garrafas de GPL amovíveis, cheias ou vazias, desde que a sua capacidade global não exceda 1,500 dm³, por metro quadrado de área útil da oficina ou nave industrial;

. No caso de utilização de garrafas amovíveis com capacidade unitária inferior a 30 dm³, estas não devem ser agrupadas em mais de quatro unidades por grupo.

. É proibido o uso de garrafas de GPL em espaços situados abaixo da cota do piso 0, (caves ou subcaves) por força da sua densidade ser maior do que a do ar.

. Caso a quantidade de GPL armazenada esteja sujeita a controlo prévio/licenciamento, o mesmo deve ser obtido nos termos da legislação aplicável.

c) Caso seja instalado termoacumulador, o industrial deverá estar na posse de termo de responsabilidade técnica de montagem, garantindo-se a utilização da proteção diferencial de alta sensibilidade.

2.3.8.2 - Máquinas

As máquinas instaladas devem satisfazer as exigências essenciais de segurança e saúde aplicáveis, incluindo declaração CE de conformidade, marcação CE e manual de instruções em português.

2.3.8.3 - Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho

Devem ser asseguradas verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho, incluindo o bom estado das fichas e o isolamento dos condutores, devendo estar disponíveis registos que evidenciem o cumprimento deste requisito, bem como os respetivos relatórios.

2.3.8.4 - Elevação e transporte de materiais

Devem ser utilizados meios técnicos apropriados na carga, descarga, circulação, transporte e armazenagem de materiais de modo a evitar, tanto quanto possível os esforços físicos.

2.3.8.5 - Elementos móveis dos equipamentos de trabalho

Os elementos móveis dos equipamentos de trabalho que possam causar acidentes por contacto mecânico devem ter protetores que impeçam o acesso às zonas perigosas ou dispositivos que interrompam o movimento dos elementos móveis antes do acesso a essas zonas.

2.3.8.6 - Equipamentos de proteção individual

Os equipamentos de proteção individual contra os riscos resultantes das operações efetuadas devem encontrar-se disponíveis para os trabalhadores. Estes equipamentos devem ser distribuídos individualmente e, mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

2.3.8.7 - Material de primeiros socorros

O estabelecimento deve dispor de material de primeiros socorros de fácil acesso e devidamente sinalizado.

2.3.8.8 - Equipamentos de deteção e combate a incêndios

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos técnicos fixados no Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em Edifícios e da adoção das medidas de autoproteção mínimas exigíveis, em função da categoria de risco por utilização-tipo:

- a) Devem existir meios de deteção adequados em zonas de produção e armazenagem;
- b) Os meios de combate a incêndios devem estar disponíveis, ser os adequados, encontrarem-se sinalizados e em condições operacionais.
- c) Na ausência de outro critério de dimensionamento devidamente justificado, os extintores devem ser calculados à razão de:
 - . 18 L de agente extintor padrão por 500 m² ou fração de área de pavimento do piso em que se situem;
 - . Um por cada 200 m² de pavimento do piso ou fração, com um mínimo de dois por piso.
- d) Os extintores devem ser convenientemente distribuídos, sinalizados sempre que necessário e instalados em locais bem visíveis, colocados em suporte próprio de modo a que o seu manípulo fique a uma altura não superior a 1,2 m do pavimento e localizados preferencialmente:
 - . Nas comunicações horizontais ou, em alternativa, no interior das câmaras corta-fogo, quando existam;
 - . No interior dos grandes espaços e junto às suas saídas.

2.4 - ASPETOS OPERACIONAIS

2.4.1 - Higiene e Segurança Alimentar

2.4.1.1 - Procedimentos baseados no sistema HACCP (1)

O industrial deve estabelecer um procedimento ou procedimentos baseados nos princípios HACCP. Deve existir uma abordagem fundamentada aos perigos envolvidos, nomeadamente a sua identificação, avaliação e formas de controlo e registo (2).

2.4.1.2 - Pré-requisitos do sistema HACCP

Para efeitos de execução do disposto do ponto anterior, o industrial deve:

- a) Definir um fluxograma, que inclua a descrição das operações (3);
- b) Dispor de planta com marcação dos circuitos funcionais de pessoal, géneros alimentícios, matérias subsidiárias (material de acondicionamento e embalagem), subprodutos e da rede de águas e esgotos;
- c) Definir procedimentos de controlo de receção dos ovos. No caso dos materiais de acondicionamento e embalagem, o controlo deve assegurar que os materiais são próprios para entrar em contacto com os géneros alimentícios;
- d) Definir procedimentos de higienização e desinfeção das instalações, equipamentos e utensílios;
- e) Definir procedimentos de controlo do acesso às instalações por parte de animais domésticos e pragas;
- f) Definir um plano de controlo analítico, de acordo com a análise de risco;
- g) Definir procedimentos de supervisão e instrução e ou formação do pessoal que manuseia os ovos, em matéria de higiene dos géneros alimentícios;
- h) Implementar boas práticas de fabrico.

2.4.1.3 - Rastreabilidade

O industrial deve definir procedimentos que permitam identificar os fornecedores de ovos e identificar os operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos, de forma a assegurar a rastreabilidade.

2.4.1.4 - Subprodutos

Constituem subprodutos de origem animal os ovos partidos, cascas de ovos, ovos impróprios para consumo e ovos que por razões comerciais não se destinem ao consumo humano.

Os subprodutos devem ser recolhidos e colocados em contentores que devem ser limpos e desinfetados após cada utilização (vide ponto 2.3.5).

Os subprodutos devem ser encaminhados para estabelecimentos aprovados ou registados, que constam das listas divulgadas no sítio da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária em:

<http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=157838&cboui=157838>

O transporte de ovos partidos destinados à produção de matérias para alimentação animal deve ser efetuado a uma temperatura máxima de 7°C. Os veículos utilizados no transporte refrigerado devem garantir a manutenção de uma temperatura adequada durante todo o transporte e permitir que a temperatura seja monitorizada.

Durante o transporte, os subprodutos animais referidos no parágrafo anterior devem ser acompanhados da guia de acompanhamento de subprodutos de origem animal modelo 376/DGV, que deve ser emitida pelo estabelecimento de origem dos mesmos.

2.4.1.5 - Disposições relativas ao controlo da Salmonela

O estabelecimento deve assegurar que apenas são recebidos ovos provenientes de bandos negativos à Salmonela. Nos casos em que não seja possível evitar a receção de ovos provenientes de bandos sob restrições sanitárias, por questões estruturais inerentes aos

pavilhões de produção, deve ser garantida a separação desses ovos em relação aos provenientes de bandos negativos, de modo a impedir a contaminação cruzada.

2.4.2 - Segurança e Saúde no Trabalho

2.4.2.1 - Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho

O industrial deve organizar os serviços de segurança e saúde no trabalho de acordo com as seguintes modalidades, previstas no artigo 74.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro:

a) Serviço externo (4),

ou, quando legalmente admitido,

b) Regime simplificado (atividade de segurança exercida pelo empregador ou por trabalhador designado). (5)

c) Serviço comum

O serviço comum deve ser instituído por acordo, que deve ser celebrado por escrito, entre várias empresas ou estabelecimentos (pertencentes a sociedades que não se encontrem em relação de grupo nem sejam abrangidas pela obrigatoriedade de serviços internos) e contemplam exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança e saúde os empregadores subscritores do acordo sejam responsáveis.

O acordo referido, carece de autorização da Autoridade para as Condições do Trabalho, (no âmbito da segurança no trabalho) e da Direção Geral da Saúde (no âmbito da saúde no trabalho).

d) Serviço interno

Este serviço deve ser instituído pelo empregador, abrange exclusivamente os trabalhadores por cuja segurança aquele é responsável, faz parte da estrutura da empresa e funciona na sua dependência.

Esta modalidade é obrigatória para estabelecimentos com mais de 400 trabalhadores ou (conjunto de estabelecimentos distanciados daquele que ocupa maior número de trabalhadores e que, com este, tenham pelo menos 400 trabalhadores) ou para estabelecimentos (ou conjunto de estabelecimentos) que desenvolvam atividades de risco elevado a que estejam expostos pelo menos 30 trabalhadores.

Qualquer que seja a modalidade adotada, a empresa ou o estabelecimento, deve ter uma estrutura interna que assegure as atividades de primeiros socorros, de combate a incêndios e de evacuação de instalações, as medidas que devem ser adotadas e a identificação dos trabalhadores responsáveis pela sua aplicação, bem como assegurar os contactos necessários com as entidades externas competentes para realizar aquelas operações e as de emergência médica.

2.4.2.2 - Condições de temperatura e humidade

As condições de temperatura e humidade dos locais de trabalho devem ser mantidas dentro dos limites convenientes para evitar danos na saúde dos trabalhadores e a inviabilidade dos ovos.

2.4.2.3 - Condições ergonómicas

A Ergonomia visa a conceção e ou correção de sistemas, máquinas e postos de trabalho que sejam seguros e eficientes, adaptando o trabalho ao Homem e tendo como objetivo fundamental, o aumento da segurança, saúde e conforto do trabalhador, contribuindo assim para o aumento da eficiência organizacional, pelo que:

a) A disposição e dimensionamento dos postos de trabalho devem ser adequados às exigências das tarefas a executar;

b) Devem ser adotados os meios técnicos e organizacionais para reduzir os esforços nas atividades de manuseamento de cargas, bem como a repetibilidade de tarefas

2.4.2.4 - Prevenção de riscos profissionais

O estabelecimento deve dispor de um plano escrito de prevenção de riscos profissionais, integrando a todos os níveis e, para o conjunto das atividades da empresa, a avaliação dos riscos e as respetivas medidas de prevenção.

Deve ser assegurada a formação, informação e sensibilização dos trabalhadores em matéria de exposição ao risco profissional.

Na tabela seguinte, identificam-se as seguintes medidas preventivas:

ATIVIDADES	MEDIDAS PREVENTIVAS
RECEÇÃO E ARMAZENAGEM DE OVOS E OUTROS MATERIAIS (EMBALAGENS)	<ul style="list-style-type: none"> • UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUXILIARES PARA A MOVIMENTAÇÃO MANUAL DE CARGAS, QUANDO ESTA FOR SUPERIOR A 20 KG; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE); • DEFINIR E IMPLEMENTAR REGRAS DE ARMAZENAGEM (O EMPILHAMENTO DE MATERIAIS, DEVE SER FEITO DE FORMA SEGURA, TENDO EM ATENÇÃO QUE ESTES DEVEM SER EMPILHADOS SOBRE BASES RESISTENTES, NÃO DEVENDO A SUA ALTURA COMPROMETER A ESTABILIDADE DA PILHA, A DISTRIBUIÇÃO DA LUZ NATURAL OU ARTIFICIAL, A CIRCULAÇÃO NAS VIAS DE PASSAGEM, O FUNCIONAMENTO EFICAZ DE EQUIPAMENTOS OU DE MATERIAL DE LUTA CONTRA INCÊNDIOS, NÃO DEVENDO EXISTIR ELEMENTOS SALIENTES QUE POSSAM CAUSAR EMBATES OU TROPEÇÕES); • COLOCAR EQUIPAMENTOS PARA CORRETA ARMAZENAGEM DOS MATERIAIS.
SELEÇÃO, CALIBRAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO.	<ul style="list-style-type: none"> • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE);
ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM	<ul style="list-style-type: none"> • ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS, TAPETES ROLANTES) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES.

ATIVIDADES	MEDIDAS PREVENTIVAS
ARMAZENAGEM	<ul style="list-style-type: none"> • O EMPILHAMENTO DE MATERIAIS, DEVE SER FEITO DE FORMA SEGURA, TENDO EM ATENÇÃO QUE OS MATERIAIS DEVEM SER EMPILHADOS SOBRE BASES RESISTENTES, NÃO DEVENDO A SUA ALTURA COMPROMETER A ESTABILIDADE DA PILHA, A DISTRIBUIÇÃO DA LUZ NATURAL OU ARTIFICIAL, A CIRCULAÇÃO NAS VIAS DE PASSAGEM, O FUNCIONAMENTO EFICAZ DE EQUIPAMENTOS OU DE MATERIAL DE LUTA CONTRA INCÊNDIOS, E NÃO DEVENDO EXISTIR ELEMENTOS SALIENTES QUE POSSAM CAUSAR EMBATES OU TROPEÇÕES; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE).
LIMPEZA DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES (UTILIZAÇÃO DE DESINFETANTES E DETERGENTES).	<ul style="list-style-type: none"> • DISPONIBILIZAÇÃO DE FICHAS DE DADOS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS; • ADEQUADA ARMAZENAGEM E ROTULAGEM; • UTILIZAÇÃO DE SISTEMAS DE ASPIRAÇÃO COM FILTRAÇÃO ADEQUADA; • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS.
SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • CONCEÇÃO DOS POSTOS DE TRABALHO DE MODO A SEREM RESPEITADOS OS PRINCÍPIOS ERGONÓMICOS, DE CONFORTO TÉRMICO, ILUMINAÇÃO E QUALIDADE DO AR.

2.4.3 - Ambiente

2.4.3.1 - Recursos hídricos

a) Caso o estabelecimento utilize água proveniente de captação própria de águas superficiais ou subterrâneas (6) deve dispor de título de utilização de recursos hídricos, ou do correspondente título padronizado, se aplicável, ou parecer positivo à comunicação prévia, emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

b) O disposto na alínea anterior deve ter em consideração o artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, uma que a qualidade da água utilizada para fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias, assim como a utilizada na limpeza de superfícies, objetos e materiais que podem estar em contacto com os alimentos deve ser igual à exigida para o consumo humano, exceto quando a utilização dessa água não afeta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada. A utilização de captações próprias para os processos que interfiram com a salubridade dos alimentos só é permitida se não houver a possibilidade de ligação à rede pública de abastecimento, devendo ser implementado neste caso um sistema de tratamento necessário, ou nos casos das indústrias já existentes desde que possuam um sistema de tratamento que comprovadamente produz uma água equiparada à definida no Decreto-Lei n.º 306/2007.

c) Se o estabelecimento estiver ligado ao sistema público de drenagem de águas residuais, deve dispor de autorização expressa da respetiva entidade gestora, conforme disposto no artigo 54.º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.

d) No caso de rejeição de águas residuais no meio hídrico ou no solo (sistema autónomo doméstico seguido de órgão de infiltração no terreno), o estabelecimento deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente ou, no caso de rejeição águas residuais domésticas no solo, e se tal for a opção do industrial, do correspondente título padronizado, nos casos aplicáveis.

e) No caso do estabelecimento se localizar em terrenos do domínio hídrico deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.

f) Os pedidos de emissão de título de utilização de recursos hídricos devem ser submetidos no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) em <https://siliamb.apambiente.pt>

2.4.3.2 - Resíduos

a) Sempre que o estabelecimento produza resíduos que não possam ser equiparados a resíduos urbanos (resíduos que pela sua natureza e composição são semelhantes aos resíduos provenientes de habitações e cuja produção diária não ultrapassa 1100 litros), deve ser assegurada, na gestão dos mesmos o cumprimento do disposto no Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho, nomeadamente:

I. Adoção de medidas de gestão de substâncias, materiais ou produtos, quando aplicável, destinadas a reduzir a quantidade, a perigosidade e os impactes adversos no ambiente e na saúde humana dos resíduos produzidos;

II. Separação dos resíduos na origem, por fluxos e fileiras, de forma a promover a sua valorização;

III. Armazenamento dos resíduos produzidos de modo a não provocar danos para o ambiente, nem para a saúde humana, instalando-se, sempre que necessário, sistemas de contenção/retenção secundária de eventuais escorrências e ou derrames;

IV. Encaminhamento dos resíduos produzidos para operadores autorizados para a sua valorização ou eliminação, assegurando que o seu transporte é acompanhado, até à entrada em vigor das e-GAR (Guia de Acompanhamento de Resíduos Eletrónica), por guia preenchida em triplicado, em Modelo n.º 1428 da Imprensa Nacional-Casa da Moeda;

V. Registo no sistema integrado de registo eletrónico de resíduos (SIRER) a efetuar no prazo de um mês após o início da atividade ou do funcionamento do estabelecimento, bem como registo anual da informação relativa à produção de resíduos, por código da Lista Europeia de Resíduos, até 31 de março do ano seguinte ao do ano civil a reportar caso o estabelecimento produza qualquer quantidade de resíduos perigosos ou produza resíduos não urbanos e empregue mais de 10 trabalhadores.

b) Aderir a um sistema de gestão que assegure o cumprimento do princípio da responsabilidade alargada do produtor.

2.4.3.3 - Ruído ambiente

O Regulamento Geral do Ruído (RGR), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro, será aplicável às instalações agroindustriais caso estas consubstanciem, no caso de alterações de uma instalação existente, ou venham a consubstanciar, no caso de novas instalações, o conceito de "atividade ruidosa permanente" conforme definição constante da alínea a) do artigo 3.º do RGR. Ou seja, o ruído produzido pela instalação existente, terá de ser, pelo menos, audível (avaliação qualitativa) junto de um ou mais recetores sensíveis (edifício habitacional, escolar, hospitalar ou similar ou espaço de lazer, com utilização humana). Caso a condição anterior se verifique, deve evidenciar o cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR, apresentando à entidade coordenadora do licenciamento uma avaliação acústica (n.º 9 do artigo 13.º do RGR) que reveste a forma de ensaio acústico a realizar junto do ou no recetor e, caso aplicável, a apresentação de medidas de prevenção e controlo do ruído.

Para novas instalações, terá que ser realizado um estudo previsional que demonstre a viabilidade do cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do artigo 13.º do RGR sob condições normais de funcionamento da instalação agroindustrial.

2.5 - FLEXIBILIDADE

Eventuais desvios às condições de instalação e exploração constantes do presente título poderão ser admitidos, uma vez demonstrada pelo industrial a sua compatibilidade com os objetivos relativos à segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente prosseguidos pela legislação aplicável.

(1) HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points (em português "APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo") é um método sistemático e documentado de controlo de segurança alimentar, concebido para prevenir, eliminar e ou detetar perigos.

(2) Devem ser consideradas as recomendações constantes no documento de orientação sobre a aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP e sobre a simplificação da aplicação dos princípios HACCP, disponível em http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_pt.pdf.

(3) O fluxograma constante no anexo II é meramente indicativo.

(4) O serviço externo é desenvolvido por entidade autorizada pela ACT (no âmbito da segurança no trabalho) e pela DGS (no âmbito da saúde no trabalho) que, mediante contrato com o empregador, por escrito, realiza as atividades principais (descritas no artigo n.º 98.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro), que visam prevenir os riscos profissionais e promover a segurança e saúde dos trabalhadores.

(5) No estabelecimento ou conjunto de estabelecimentos distanciados até 50 km do de maior dimensão, que empregue no máximo 9 trabalhadores, as atividades de segurança no trabalho podem ser exercidas diretamente pelo próprio empregador, ou por um ou mais trabalhadores designados, se possuírem formação adequada, dispuserem de tempo e de meios e permanecerem habitualmente no estabelecimento. O exercício desta atividade depende de

autorização expressa da ACT a requerer em modelo próprio disponível no sítio eletrónico desta entidade.

(6) No caso de abastecimento de água para consumo humano, só é admissível o recurso a este tipo de captação se a rede pública não se encontrar disponível, ou seja, se a mesma se encontrar a uma distância superior a 20 metros do estabelecimento a servir.

ANEXOS

I - LEGISLAÇÃO

- SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL

. Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto

Aprova o Sistema da Indústria Responsável (SIR)

- SEGURANÇA ALIMENTAR

. Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro

Estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

. Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril,

Relativo à higiene dos géneros alimentícios

. Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril

Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal

. Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de novembro

Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios

. Regulamento (CE) n.º 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro

Define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano

. Regulamento (UE) n.º 142/2011, da Comissão, de 25 de fevereiro

Aplica o Regulamento (CE) n.º 1069/2009

. Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho de 22 de outubro de 2007

Estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas

. Regulamento (CE) n.º 589/2008 da Comissão de 23 de junho 2008

Estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 no que respeita às normas de comercialização dos ovos

. Edital n.º 1 - Controlo de Salmonelas em ovos para consumo

Estabelece disposições em matéria de controlo de Salmonela em ovos para consumo

- SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

. Portaria n.º 53/71 de 3 de fevereiro

Aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

. Portaria n.º 702/80, de 22 de setembro

Altera a Portaria n.º 53/71 de 03 de fevereiro, que aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais

. Portaria n.º 1081/91, de 24 de outubro

Estabelece regras uniformes de fabrico e de montagem de termoacumuladores elétricos

. Decreto-Lei n.º 347/93, de 1 de outubro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde nos locais de trabalho

. Portaria n.º 987/93, de 6 de outubro

Estabelece a regulamentação das prescrições mínimas de segurança e saúde nos locais de trabalho

. Decreto-Lei n.º 330/93, de 25 de setembro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde na movimentação manual de cargas.

. Decreto-Lei n.º 348/93, de 1 de outubro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde dos trabalhadores na utilização de equipamentos de proteção individual

. Decreto-Lei n.º 141/95, de 14 de junho

Estabelece as prescrições mínimas para a sinalização de segurança e de saúde no trabalho

. Portaria n.º 1456-A/95, de 11 de dezembro

Regulamenta as prescrições mínimas de colocação e utilização da sinalização de segurança e de saúde no trabalho

. Portaria n.º 460/2001, de 8 de maio

Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de GPL com capacidade até 200 m³

. Despacho n.º 22 333/2001, de 30 de outubro

Aprova a instrução técnica complementar para reservatórios de GPL

. Decreto-Lei n.º 236/2003, de 30 de setembro

Estabelece as prescrições mínimas destinadas a promover a melhoria da proteção da segurança e da saúde dos trabalhadores suscetíveis de exposição a riscos derivados de atmosferas explosivas no local de trabalho.

. Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de fevereiro

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde para a utilização pelos trabalhadores de equipamentos de trabalho,

. Decreto-Lei n.º 226/2005, de 28 de dezembro

Estabelece os procedimentos de aprovação das regras técnicas das instalações elétricas de baixa tensão

. Portaria n.º 949-A/2006, de 29 de dezembro

Aprova as Regras Técnicas das Instalações Elétricas de Baixa Tensão

. Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro

Estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios, abreviadamente designado por SCIE

. Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro

Aprova o Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndio em Edifícios (SCIE)

. Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro

Regulamenta o regime jurídico da promoção e prevenção da segurança e saúde no trabalho

. Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho

Aprova o novo regulamento de instalação, de funcionamento, de reparação e de alteração de equipamentos sob pressão

. Informação Técnica n.º 1/2010 da Direção-Geral de Saúde

Conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros (disponível em www.dgs.pt, micro site de saúde ocupacional)

. Documento de Referência da Segurança e Saúde do Trabalho (SST): ACT/DGS, dezembro, 2013

Atuação dos Industriais no âmbito do SIR

- AMBIENTE

- Recursos Hídricos

. Lei n.º 58/2005, de 29 de dezembro, alterada e republicada pelo Decreto-Lei n.º 130/2012 de 22 de junho

Aprova a Lei da Água, estabelecendo as bases e o quadro institucional para a gestão sustentável das águas.

. Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio

Estabelece o regime da utilização dos recursos hídricos

. Portaria n.º 1450/2007 de 12 de novembro

Fixa as regras do regime de utilização dos recursos hídricos

. Decreto-Lei n.º 97/2008 de 11 de junho

Estabelece o regime económico e financeiro dos recursos hídricos

. Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de agosto

Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano

- Resíduos

. Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho

Estabelece o regime geral da gestão de resíduos

. Portaria n.º 335/97, de 16 de maio

Fixa as regras a que fica sujeito o transporte de resíduos dentro do território nacional

- Ruído Ambiente

. Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro

Regulamento Geral do Ruído

II - FLUXOGRAMA DA ATIVIDADE (indicativo)

