

SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL (SIR)

TÍTULO PADRONIZADO INTEGRADO (TPI)

FABRICO DE ALIMENTOS COMPOSTOS PARA ANIMAIS QUE NÃO UTILIZE MATÉRIAS-PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL

NOTA PRÉVIA

. O Título Padronizado Integrado (TPI) de instalação e exploração de estabelecimento industrial de fabrico de alimentos para animais que não utilize matérias-primas de origem animal (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 desta atividade.

. A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de fabrico de alimentos para animais que não utilize matérias-primas de origem animal 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 art.º 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 estabelecimento industrial de fabrico de alimentos para animais que não utilize matérias-primas de origem animal não dispensa a aprovação do estabelecimento em causa pela autoridade responsável, mediante vistoria a realizar previamente ao início de exploração, em cumprimento do disposto no artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 183/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de janeiro, no caso de fabrico de alimentos compostos que contenham aditivos das seguintes categorias:

(i) Aditivos zootécnicos, grupo funcional dos outros aditivos zootécnicos e ou

(ii) Coccidiostáticos e histomonostáticos.

. 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 - Silos
- 2.2.12.1 - Regras básicas de segurança a observar em espaços confinados
- 2.2.13 - Instalações sociais
- 2.2.14 - Iluminação
- 2.2.15 - Ventilação
- 2.2.16 - Instalação elétrica
- 2.2.17 - Sinalização de segurança
- 2.2.18 - Águas de abastecimento
- 2.2.19 - Águas residuais
- 2.2.20 - Águas pluviais

2.3 - REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS

- 2.3.1 - Características dos materiais
- 2.3.2 - Requisitos de instalação dos equipamentos
- 2.3.3 - Dispensador de água potável
- 2.3.4 - Equipamento para lavagem e desinfeção do calçado
- 2.3.5 - Acondicionamento
- 2.3.6 - Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos
- 2.3.6.1 - Balanças e equipamentos de medição
- 2.3.6.2 - Máquinas
- 2.3.6.3 - Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho
- 2.3.6.4 - Misturadoras
- 2.3.6.5 - Sistema de proteção dos equipamentos
- 2.3.6.6 - Elevação e transporte de materiais
- 2.3.6.7 - Equipamentos de proteção individual
- 2.3.6.8 - Material de primeiros socorros

2.3.6.9 - 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

2.4.2 - 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 - Atmosferas explosivas

2.4.2.5 - Prevenção de riscos profissionais

2.4.3 - Ambiente

2.4.3.1 - Águas de abastecimento

2.4.3.2 - Resíduos

2.4.3.3 - Ruído ambiente

2.5 - FLEXIBILIDADE

ANEXOS

I - LEGISLAÇÃO

- SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL

- ALIMENTAÇÃO ANIMAL e SEGURANÇA ALIMENTAR

- SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

- AMBIENTE

II - FLUXOGRAMA

Texto de apoio ao Fluxograma

1 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1.1 - O presente título é aplicável à atividade de fabrico de alimentos para animais que não contenham matérias-primas de origem animal, enquadrável nas CAE 10912, 10913 e 10920 exercidas em estabelecimento industrial de tipo 2 ou 3, na aceção do artigo 11.º do SIR.

1.2 - Quando o estabelecimento industrial se enquadrar no tipo 2 e se encontrar abrangido pelo regime de jurídico de emissão de gases com efeito de estufa, ou pelo regime jurídico das operações de gestão de resíduos, em caso de adesão ao presente título, deverá ainda obter, respetivamente, o título de emissão de gases com efeito de estufa (TEGEE) ou o alvará ou

parecer para as operações de gestão de resíduos, nos termos das respetivas legislações aplicáveis.

1.3 - A atividade de fabrico de alimentos para animais que não utilizem matérias-primas de origem animal compreende o processo que se inicia com a receção de matérias-primas para alimentação animal, que prossegue com a sua mistura de acordo com formulação adequada, o respetivo processamento tecnológico, se aplicável, o embalamento, o armazenamento e a expedição/distribuição dos alimentos.

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 estabelecimento industrial deve ser concebido de forma a assegurar a segurança e qualidade dos alimentos para animais produzidos, 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 um circuito de marcha em frente;
- b) Permitir uma correta circulação dos produtos, das operações e dos operadores;
- c) Evitar contaminações externas e ou cruzadas;
- d) Permitir a manutenção, limpeza e desinfeção adequadas;
- e) Evitar a acumulação de sujidade, reduzir a formação de condensações e o desenvolvimento de bolores indesejáveis;
- f) Evitar o contacto com contaminantes passíveis de afetar a segurança e qualidade dos alimentos para animais;
- g) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e a existência de condições adequadas de manuseamento e de armazenamento;
- h) Possibilitar o controlo de pragas e de animais indesejáveis;
- i) Garantir as condições de trabalho adequadas à prevenção dos riscos profissionais;
- j) Garantir a proteção e a promoção da saúde dos trabalhadores.

Todos os materiais de construção utilizados nas infraestruturas das instalações e em particular os materiais utilizados nas estruturas internas devem ser lisos, impermeáveis, laváveis, resistentes, não absorventes, não tóxicos e de cor clara.

2.2.2 - Localização

O estabelecimento deve localizar-se em zona livre de fontes de contaminação. Como tal, devem ser evitadas:

- a) Áreas poluídas e zonas industriais passíveis de constituir fonte de contaminação das matérias-primas;
- b) Áreas localizadas em leito de cheia;
- c) Áreas predispostas à presença de pragas, animais domésticos ou silvestres;

- d) Áreas de difícil acesso para efeitos da remoção de resíduos sólidos ou líquidos;
- e) Áreas com pouca drenagem ou com mau escoamento de águas pluviais.

O estabelecimento deve ainda localizar-se em local com boa acessibilidade e a área circundante das instalações deve estar limpa.

2.2.3 - Conceção

O estabelecimento deve dispor de:

- a) Uma zona de receção de matérias-primas concebida de modo a resguarda de intempéries e impedir ou minimizar a contaminação por poeiras, insetos ou outros animais;
- b) Um local adequado ao armazenamento de grandes volumes de matérias-primas (silos e ou tulhas);
- c) Um local destinado ao armazenamento de produtos embalados (matérias-primas, aditivos e pré-misturas de aditivos);
- d) Uma área destinada à produção dos alimentos compostos, incluindo o seu embalamento;
- e) Um local para armazenamento de materiais de acondicionamento e de embalagem, preferencialmente com ligação às zonas de embalamento;
- f) Um local de armazenamento do produto final;
- g) Um local reservado ao armazenamento de produtos não-conformes;
- h) Um local para armazenamento de detergentes, desinfetantes e outros produtos químicos, em condições de segurança, segregado do armazenamento dos alimentos produzidos;
- i) Uma zona de vestíário 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 2.2.10).

2.2.4 - Requisitos Dimensionais

- a) A dimensão do estabelecimento e dos seus compartimentos deve facultar espaço de trabalho suficiente para a execução das operações e permitir a aplicação de boas práticas de fabrico, 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. 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) 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 %.

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 manipulação de matérias-primas, de aditivos e pré-misturas de aditivos para alimentação animal e dos alimentos produzidos, 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 não combustível.

b) Nos locais de manipulação de matérias-primas, de aditivos e pré-misturas de aditivos e dos alimentos produzidos, os tetos e os equipamentos neles montados devem ser construídos de modo a facilitar a sua higienização, a evitar condensações e desenvolvimento de fungos, acumulação de poeiras e o desprendimento de partículas que possam ser fonte de 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) Devem ser lisas, constituídas de materiais não absorventes, facilmente laváveis e desinfetáveis;

b) 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;

c) 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;

d) As portas e portões de correr devem possuir dispositivos de segurança que os impeça de saltar das calhas ou cair.

e) Junto aos portões destinados à circulação de veículos devem existir portas para peões, sinalizadas e permanentemente desobstruídas.

f) As portas das vias de emergência deverão ser resistentes ao fogo e estar munidas de barras antipânico, abrir para o exterior, 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) 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 de proteção, 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 - Silos

Caso o estabelecimento disponha de silos para armazenagem de materiais, deve ter-se o cuidado de:

a) Não sobrecarregar a carga para além da capacidade indicada para o silo;

- b) Proceder à ventilação do seu interior, antes do acesso ao silo;
- c) Os trabalhadores devem ter equipamentos de proteção adequados durante a limpeza e o acesso aos silos;
- d) Nestes locais deve ser proibido fumar;
- e) As escadas devem estar protegidas em toda a sua longitude, com aros de proteção e o piso deve ser antiderrapante.

Por ser um local com aberturas limitadas de entrada e saída, com ventilação natural desfavorável e níveis deficientes de oxigénio, podendo conter ou produzir contaminantes químicos tóxicos ou inflamáveis e que não está concebido para uma ocupação contínua por trabalhadores, o trabalho desenvolvido nos Silos, é considerado trabalho em espaço confinado.

2.2.12.1 - Regras básicas de segurança a observar em espaços confinados

- a) Deve identificar e avaliar os riscos existentes, definindo as medidas de prevenção adequadas, a implementar;
- b) Deve identificar, sinalizar e interditar o acesso a trabalhadores não autorizados, em todos os espaços confinados;
- c) Deve informar todos os trabalhadores envolvidos, dos resultados da avaliação de riscos e do planeamento dos trabalhos;
- d) Deve implementar e testar os procedimentos de emergência e resgate, garantindo a formação do pessoal necessário e os meios adequados;
- e) Deve proceder à avaliação da atmosfera (qualidade do ar) do espaço confinado, antes e durante a realização dos trabalhos;
- f) Deve proceder ao controlo efetivo das medidas de prevenção prevista, nomeadamente a autorização de entrada;
- g) Deve garantir, antes da realização dos trabalhos, o bom estado de funcionamento dos equipamentos de trabalho e de medição.

2.2.13 - Instalações sociais

- a) As instalações sanitárias:

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

. 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;

. 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 devem ser separados 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.

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

2.2.14 - Iluminação

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

b) As lâmpadas existentes nas áreas de manipulação e de armazenamento dos alimentos devem possuir proteção antiqueda, em caso de quebra.

2.2.15 - Ventilação

a) As instalações devem ser devidamente ventiladas de modo a evitar a acumulação de humidade ou calor excessivo e a permitir a correta renovação do ar no estabelecimento, devendo o caudal médio de ar puro (ventilação) ser de pelo menos 30 a 50 m³ por hora e por trabalhador.

b) No caso de existir sistema de ventilação, este deve ser:

. Concebido de forma a evitar a circulação do ar das zonas sujas para as zonas limpas;

. Construído de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

c) Todos os gases, vapores, fumos, névoas ou poeiras que se produzam ou desenvolvam no decorrer das operações, devem ser captados, tanto quanto possível no seu ponto de formação

ou eliminados pela utilização de outros meios, de modo a evitar a poluição da atmosfera dos locais de trabalho e sem causar prejuízo ou incómodos a terceiros.

2.2.16 - Instalação elétrica

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

- a) Todas as instalações deverão estar dotadas de sistemas de proteção de ligação à terra;
- 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 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 devem garantir a proteção dos trabalhadores contra os riscos de contacto direto ou indireto com a eletricidade.

2.2.17 - 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).

2.2.18 - 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.

2.2.19 - 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

2.2.20 - 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

Os equipamentos utilizados no processo de fabrico de alimentos compostos devem ser constituídos por materiais resistentes à corrosão, não porosos, não tóxicos e próprios para contactar com matérias-primas, aditivos e pré-misturas de aditivos para alimentação animal.

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 armazenamento, estas devem estar estruturadas em função das cargas previstas e estar afixadas ao 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 - Dispensador de água potável

Caso o estabelecimento forneça água potável aos seus trabalhadores mediante dispensador, é proibido o uso de copos coletivos.

2.3.4 - Equipamento para lavagem e desinfeção do calçado

No caso do estabelecimento industrial estar inserido numa unidade pecuária, deve existir um equipamento para lavagem e desinfeção do calçado, dotado de água potável corrente, munido de sistema de escoamento adequado.

2.3.5 - Acondicionamento

Os materiais de acondicionamento de alimentos para animais a granel, nomeadamente silos, devem ser constituídos por materiais fáceis de limpar.

2.3.6 - Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos

2.3.6.1 - Balanças e equipamentos de medição

As balanças e equipamentos de medição devem ser adequados à gama de pesos e volumes a medir, devendo estar prevista a sua testagem regular.

2.3.6.2 - Máquinas

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

2.3.6.3 - 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.

2.3.6.4 - Misturadoras

As misturadoras devem ser adequadas à gama de pesos e volumes a misturar e capazes de produzir misturas homogéneas. Devem estar previstos testes de homogeneidade que permitam demonstrar a eficácia das misturadoras no que se refere a este requisito.

2.3.6.5 - Sistema de proteção dos equipamentos

Os equipamentos que possam causar acidentes por contacto mecânico, devem ter protetores que impeçam o acesso às zonas perigosas e ou dispositivos que interrompam o movimento antes do acesso a essas zonas.

2.3.6.6 - 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.

2.3.6.7 - Equipamentos de proteção individual

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

2.3.6.8 - Material de primeiros socorros

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

2.3.6.9 - 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:

d) 18 L de agente extintor padrão por 500 m² ou fração de área de pavimento do piso em que se situem;

e) Um por cada 200 m² de pavimento do piso ou fração, com um mínimo de dois por piso.

f) 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 nas operações, 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 implementar um programa de pré-requisitos baseado nos requisitos de higiene dos alimentos para animais, nomeadamente:

a) Definir um organograma funcional que englobe as qualificações e as responsabilidades do pessoal;

b) Definir procedimentos de controlo do acesso às instalações, incluindo a presença de animais domésticos;

c) Prever a implementação de um sistema de controlo de pragas;

d) Definir procedimentos de limpeza e manutenção das instalações e equipamentos e respetivos registos;

e) Definir um fluxograma de fabrico que inclua a descrição das operações (3);

f) Definir procedimentos escritos de fabrico que incluam as medidas de carácter técnico ou organizacional adotadas, que evitem contaminações cruzadas, arrastamento e erros;

g) Definir um plano de controlo de qualidade, que abranja:

. O controlo dos pontos críticos definidos no processo de fabrico;

. Os processos e a frequência de recolha de amostras;

. Os tipos de alimentos para animais considerados;

. As determinações, métodos e frequência das análises, incluindo testes de homogeneidade e de contaminação cruzada/arrastamento;

. O respeito das especificações dos produtos, desde as matérias-primas até aos produtos acabados e o respetivo destino, em caso de desrespeito.

h) Definir um procedimento para registo e análise de reclamações, incluindo a retirada rápida do mercado de produtos considerados não conformes ou suspeitos de não conformidade, bem como o seu destino quando não satisfizerem os requisitos de segurança.

i) Definir procedimentos de supervisão e instrução e ou formação do pessoal que manuseia as matérias-primas, os aditivos, as pré-misturas de aditivos e os produtos finais, em matéria de higiene.

j) Implementar boas práticas de higiene e fabrico.

2.4.1.3 - Rastreabilidade

O industrial deve definir procedimentos que permitam identificar os fornecedores de matérias-primas, de aditivos e de pré-misturas de aditivos destinados a ser incorporados nos alimentos compostos. Da mesma forma deverão ser definidos procedimentos que permitam identificar os destinatários finais a quem tenham sido fornecidos os alimentos produzidos no estabelecimento, de forma a assegurar a adequada rastreabilidade.

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

Embora esta atividade produtiva necessite de determinadas condições de temperatura e humidade, o ambiente térmico dos locais de trabalho deve ser mantido dentro dos limites convenientes para evitar danos na saúde dos trabalhadores.

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 - Atmosferas explosivas

Dada a possibilidade de formação de atmosferas explosivas, em locais onde há manipulação de rações (poeiras combustíveis), deve ser assegurado:

- a) Classificação de áreas perigosas;
- b) Avaliação de risco de explosão;
- c) Adoção de medidas de proteção técnica e organizacionais contra eventuais explosões;
- d) Verificação e ou Seleção de aparelhos, equipamentos e Sistemas adequados a atmosferas explosivas;
- e) Elaboração de um Manual de Proteção contra Explosões.

2.4.2.5 - 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
RECEÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS	<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).
ARMAZENAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • ESTANTES E PRATELEIRAS ESTRUTURADAS E ESTABILIZADAS EM FUNÇÃO DAS CARGAS PREVISÍVEIS; • 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; • UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE); • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO E EPI'S ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
DOSEAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS ADEQUADOS PARA PROTEÇÃO INDIVIDUAL; • ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES; • VENTILAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: UTILIZAR SISTEMA DE EXAUSTÃO (CAPTAÇÃO DE POEIRAS), LOCALIZADO.
ACONDICIONAMENTO E EXPEDIÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> • ESTANTES E PRATELEIRAS ESTRUTURADAS E ESTABILIZADAS EM FUNÇÃO DAS CARGAS PREVISÍVEIS; • O EMPILHAMENTO DO PRODUTO FINAL DEVE SER FEITO DE FORMA SEGURA, TENDO EM ATENÇÃO QUE AS EMBALAGENS DEVEM SER EMPILHADAS 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; • UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO; • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO E EPI'S ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
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 DE LIMPEZA HOMOLOGADOS; • ADEQUADO ARMAZENAMENTO E ROTULAGEM; • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS.
POSTOS DE TRABALHO COM ECRÃS DE VISUALIZAÇÃO.	<ul style="list-style-type: none"> • CONCEÇÃO DOS POSTOS DE TRABALHO DE MODO A SEREM RESPEITADOS OS PRINCÍPIOS ERGONÓMICOS, CONFORTO TÉRMICO, ILUMINAÇÃO E QUALIDADE DO AR.

2.4.3 - Ambiente

2.4.3.1 - Águas de abastecimento

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 art.º 54º 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) Documento de orientação da COM:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_pt.pdf

(3) O fluxograma constante no Anexo II é meramente indicativo e inclui, complementarmente, um conjunto de boas práticas de higiene que devem ser observadas durante a laboração.

(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 50km 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)

- ALIMENTAÇÃO ANIMAL e 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 1831/2003, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de setembro
Relativo aos aditivos destinados à alimentação animal

. Regulamento (CE) n.º 1831/2005, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de janeiro
Estabelece requisitos de higiene dos alimentos para animais

. Regulamento (CE) n.º 767/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 13 de julho
Relativo à colocação no mercado e à utilização de alimentos para animais

. Regulamento (UE) n.º 68/2013, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de janeiro
Relativo ao catálogo de matérias-primas para alimentação animal

- 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 3 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

Transpõe a Diretiva n.º 89/654/CEE, do Conselho, de 30.10, relativa às 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

Transpõe a Diretiva n.º 90/269/CEE, do Conselho, de 29.05, relativa às prescrições mínimas de segurança e de saúde na movimentação manual de cargas.

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

Transpõe a Diretiva 89/656/CEE, de 30.11, relativa às 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

Transpõe a Diretiva n.º 92/58/CEE, de 24.06, relativa às 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

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

Transpõe a Diretiva n.º 1999/92/CE, relativa às 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

Transpõe a Diretiva n.º 2001/45/CE, de 27.06, relativa às 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

. 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

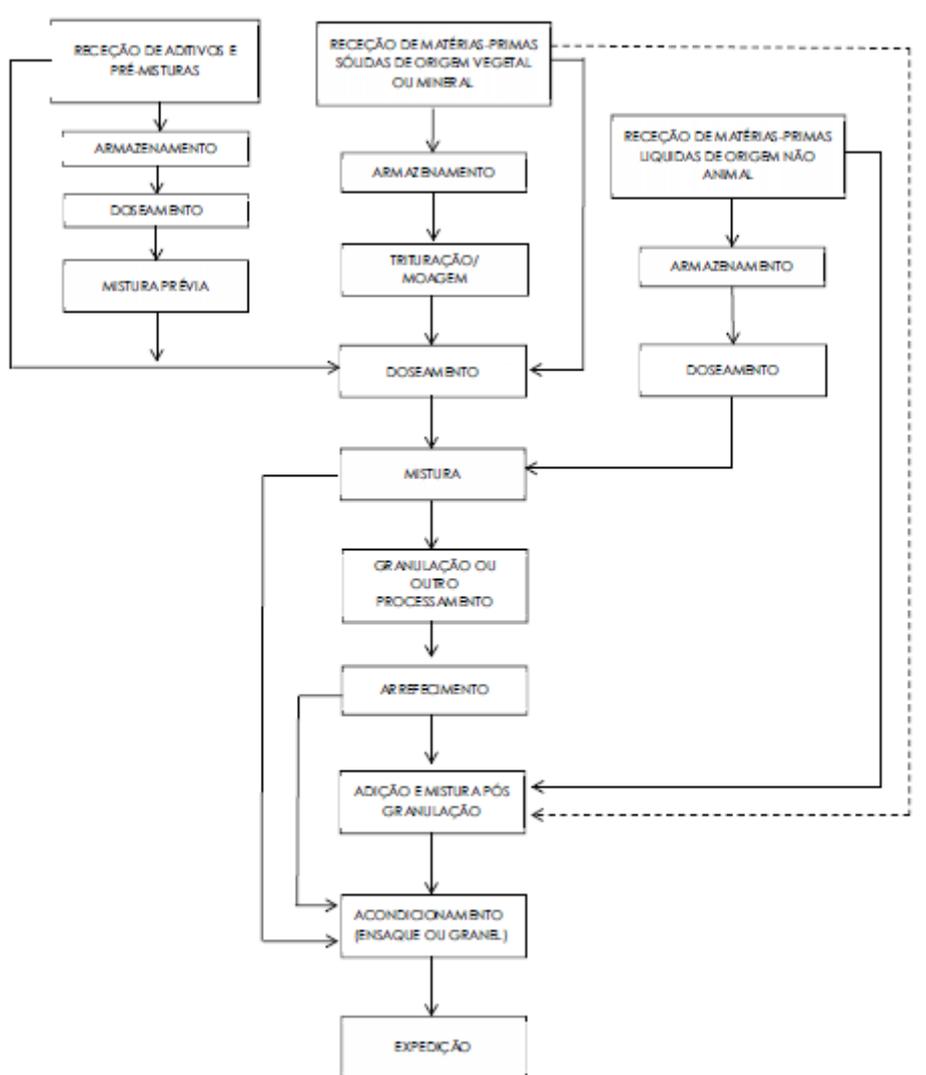
Fixa as regras a que fica sujeito o transporte de resíduos dentro do território nacional

- Ruído Ambiente

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

Regulamento Geral do Ruído

II - FLUXOGRAMA



Texto de apoio ao Fluxograma

Receção de matérias-primas, de aditivos e pré-misturas de aditivos

- A descarga de matérias-primas, de aditivos e de pré-misturas de aditivos deve processar-se de modo a possibilitar a sua transferência para os respetivos locais de armazenamento, de acordo com as suas características.

Armazenamento

- Nos locais onde são armazenados as matérias-primas, os aditivos e as pré-misturas de aditivos não devem ser armazenados materiais ou produtos que os possam contaminar.

- Os aditivos e as pré-misturas de aditivos devem ser armazenados em local próprio, devidamente identificado e com acesso reservado.

- No local onde são armazenados os produtos de limpeza e desinfeção não devem ser armazenados ou manipulados matérias-primas, os aditivos e as pré-misturas de aditivos, materiais de embalagem ou outros materiais que possam vir a entrar em contacto com os alimentos produzidos.

Mistura prévia de aditivos e ou pré-misturas

- Sempre que haja lugar à mistura prévia de aditivos e ou pré-misturas de aditivos, esta deve ser feita de acordo com formulação específica, respeitando sempre os procedimentos que evitem erros e contaminações cruzadas.

Trituração/Moagem

- A fase de moagem visa a redução da dimensão das partículas de matérias-primas sólidas, tendo em consideração a fase tecnológica seguinte e a espécie/fase animal à qual se destina o alimento.

Doseamento

- As balanças utilizadas devem estar limpas, calibradas e devem ser adequadas à gama de pesos e volumes a medir.

- Deve ser feito de acordo com formulação específica, respeitando sempre os procedimentos que evitem erros e contaminações cruzadas.

Mistura

- As misturadoras utilizadas devem estar limpas e devem ser adequadas à gama de pesos e volumes a misturar.

- A mistura deve feita durante o tempo necessário à obtenção de uma homogeneidade adequada, tendo em consideração as indicações específicas do equipamento.

Granulação

- O processo de granulação consiste na modelação da mistura através de uma matriz. As matrizes utilizadas devem estar limpas e devem conferir uma forma e tamanho de granulado adequado à espécie/fase animal à qual se destina o alimento.

Arrefecimento

- O processo de arrefecimento que se segue à granulação tem como objetivo a redução de temperatura, no sentido de favorecer a sua conservação.

- Os arrefecedores devem estar limpos e secos.

Adição e mistura pós-granulação

- Esta operação pode realizar-se após o arrefecimento do granulado, sempre que haja lugar à adição de matérias-primas líquidas e ou aditivos que não suportem temperaturas elevadas.

Acondicionamento e Expedição

- O acondicionamento do produto final pode ser feito em sacos ou a granel. Em qualquer dos casos a sua expedição deve respeitar sempre o princípio PEPS relativo à validade do alimento ("primeiro a expirar, primeiro a sair").