

Portaria n.º 6/91**de 2 de Janeiro**

Com fundamento no disposto nos artigos 19.º a 27.º da Lei n.º 30/86, de 27 de Agosto, e 56.º a 59.º, 65.º a 67.º, 71.º a 76.º, 81.º e 82.º do Decreto-Lei n.º 274-A/88, de 3 de Agosto;

Ouvido o Conselho Nacional da Caça e da Conservação da Fauna:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, o seguinte:

1.º Fica sujeita ao regime cinegético especial a propriedade constante da planta anexa, denominada «Quinta da Marinha» (parcelas n.ºs 2 e 3), situada na freguesia e concelho de Cascais, com uma área de 272,8289 ha.

2.º Nesta área, até ao dia 31 de Maio de 2010, é concessionada à Raso — Sociedade de Empreendimentos Turísticos, S. A., a exploração de uma zona de caça turística (processo n.º 494 da Direcção-Geral das Florestas).

3.º Nesta zona de caça é facultado o exercício venatório a todos os caçadores em igualdade de circunstâncias, quando devidamente licenciados pela entidade gestora.

4.º Nesta zona de caça a Raso — Sociedade de Empreendimentos Turísticos, S. A., entidade responsável pela sua gestão, fica obrigada a cumprir e fazer cumprir o plano de ordenamento e exploração cinegético aprovado pela Direcção-Geral das Florestas, nomeadamente no respeitante aos limites anuais de cada uma das espécies, períodos, processos e meios de caça respectivos.

5.º A entidade concessionária fica obrigada a fazer cumprir as disposições legais e regulamentares do exercício da caça e, bem assim, as regras constantes do plano de ordenamento e exploração respectivo, sem prejuízo da responsabilidade pessoal dos infractores.

6.º A linha perimetral desta zona de caça é obrigatoriamente sinalizada com tabuletas do modelo n.º 4 definido na Portaria n.º 697/88, de 17 de Outubro, sendo aplicável em conjunto o disposto na citada portaria e na Portaria n.º 569/89, de 22 de Julho.

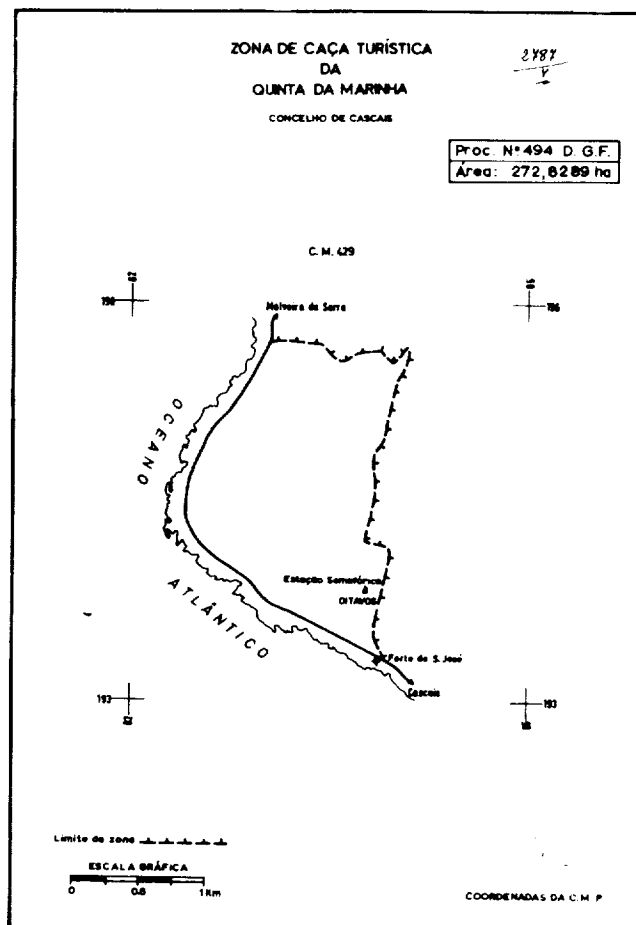
7.º A propriedade que integra esta zona de caça, nos termos do disposto no artigo 76.º do Decreto-Lei n.º 274-A/88, para efeitos de polícia e fiscalização da caça, fica submetida ao regime florestal, obrigando-se a concessionária a manter um guarda florestal auxiliar.

8.º Esta concessão é renovável nos termos do disposto no artigo 73.º do Decreto-Lei n.º 274-A/88.

Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Assinada em 10 de Dezembro de 1990.

Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Álvaro dos Santos Amaro*, Secretário de Estado da Agricultura.



**MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA, PESCAS
E ALIMENTAÇÃO E DO COMÉRCIO E TURISMO**

Portaria n.º 7/91**de 2 de Janeiro**

Considerando as Directivas n.ºs 85/397/CEE, do Conselho, de 5 de Agosto de 1985, 89/362/CEE, da Comissão, de 26 de Maio de 1989, e 89/384/CEE, de 20 de Junho de 1989, que estabelecem, respectivamente, as regras sanitárias e de polícia sanitária para o leite tratado termicamente, as condições gerais de higiene a observar nas explorações leiteiras e as regras de controlo do ponto crioscópico do leite cru;

Considerando o Decreto-Lei n.º 340/90, de 30 de Outubro, que transpõe aquelas directivas para a ordem jurídica nacional:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo, após audição dos órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, ao abrigo do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 340/90, de 30 de Outubro, o seguinte:

1.º A presente portaria estabelece as normas técnicas aplicáveis às trocas intracomunitárias de leite tratado termicamente, designadamente:

- 1) As normas de carácter higio-sanitário e de polícia sanitária relativas ao leite tratado termicamente e ao leite pasteurizado concentrado transportado em cisterna, para comercialização

em natureza ou após transformação e destinado às trocas intracomunitárias;

- 2) As condições gerais de higiene nas explorações leiteiras;
- 3) As regras do controlo do índice crioscópico do leite cru.

2.º Para além das definições previstas no Decreto-Lei n.º 80/90, de 12 de Março, e respectiva regulamentação relativa às trocas intracomunitárias de animais da espécie bovina e suína e ainda as previstas no artigo 3.º do Regulamento n.º 1411/71/CEE, entende-se por:

Leite cru: o produto da secreção da glândula mamária de uma ou várias vacas leiteiras;

Exploração de produção: o estábulo com uma ou mais vacas afectas à produção de leite;

Leite tratado termicamente: leite próprio para consumo humano directo, obtido exclusivamente a partir de leite cru submetido a tratamento térmico e apresentando-se sob a forma de leite pasteurizado, leite ultrapasteurizado (UHT) e leite esterilizado, definidos nos n.ºs 33, 34, 35, 36 e 37 do capítulo VII do anexo A;

País expedidor: o Estado membro a partir do qual o leite tratado termicamente é expedido para um outro Estado membro;

País destinatário: o Estado membro para o qual é expedido o leite tratado termicamente proveniente de um outro Estado membro;

Serviço oficial: o serviço veterinário ou outro serviço oficial de nível equivalente designado para assegurar o controlo da aplicação do presente diploma no âmbito das atribuições orgânicas cometidas a nível nacional e sem prejuízo das competências específicas atribuídas à autoridade sanitária competente;

Centro de tratamento: o estabelecimento onde o leite é tratado termicamente.

3.º Só será expedido o leite tratado termicamente que satisfaça as seguintes condições gerais:

1) Tenha sido obtido a partir de leite cru e que:

- a) Não tenha sofrido outras operações de subtracção ou adição, para além das inerentes ao acerto do teor de matéria gorda;
- b) Provenha de vacas que satisfaçam as condições dos n.ºs 16 e 17 do capítulo VI do anexo A;
- c) Provenha de explorações que satisfaçam as condições gerais de higiene dos n.ºs 18 a 23 do capítulo VI do anexo A;
- d) Satisfaça as condições de higiene, de ordenha, recolha, manipulação e transporte, bem como da higiene do pessoal afecto a estas operações, de acordo com as condições fixadas nos n.ºs 24 a 30 do capítulo VI do anexo A;
- e) Provenha de vacas e de explorações que sejam objecto de um controlo periódico pelas autoridades veterinárias nacionais competentes, de acordo com a alínea a) do n.º 14.º;
- f) Tenha sido controlado, segundo a alínea b) do n.º 14.º, e que satisfaça as condições do n.º 31 do capítulo VI do anexo A;

- 2) Provenha de um centro de tratamento que satisfaça as condições dos capítulos I, II e V do anexo A. Em caso de passagem do leite cru por um posto de concentração, este deve satisfazer as condições dos capítulos I, III e V do anexo A. Quando neste estabelecimento se efectua a operação de normalização, este deve ainda satisfazer as condições dos capítulos I, IV e V do anexo A;
- 3) Tenha sido tratado segundo as exigências do capítulo VII do anexo A;
- 4) Se for acondicionado, deve satisfazer o disposto no capítulo VIII do anexo A e ter sido acondicionado no centro de tratamento em que o leite foi tratado;
- 5) Ter sido armazenado segundo as disposições do capítulo IX do anexo A;
- 6) Deve, nos termos do capítulo X do anexo A, ser acompanhado de um certificado de salubridade, nos termos do anexo B, redigido na ou nas línguas oficiais do país destinatário;
- 7) Deve ser transportado em condições higio-sanitárias satisfatórias, de acordo com o capítulo XI do anexo A.

4.º Só é exportado para os outros Estados membros o leite pasteurizado que satisfaça as condições previstas no número anterior e que tenha sofrido um único processo de pasteurização.

5.º Só pode ser exportado para os outros Estados membros o leite tratado termicamente destinado ao consumo directo que tenha um peso superior ou igual a 1030 g/l, a uma temperatura de 15°C, ou o equivalente no leite magro, a 20°C, contendo um mínimo de 28 g de matéria proteica por litro e um teor de resíduo seco isento de matéria gorda superior ou igual a 8,5 %, não podendo, sem prejuízo das disposições determinadas no âmbito da organização comum de mercado do leite e produtos lácteos, ser fixadas para o leite destinado à indústria características mais severas.

6.º O serviço oficial competente deve assegurar que:

- 1) As cisternas afectas ao transporte de leite só sejam utilizadas para o transporte do mesmo, de produtos lácteos e de água potável;
- 2) Os locais, as instalações e o material só sejam utilizados para a recolha, tratamento e armazenagem de leite e de produtos lácteos;
- 3) O certificado de salubridade deve conter indicação que permita a identificação das cisternas afectas ao transporte exclusivo do leite tratado termicamente.

7.º — 1 — Por derrogação dos n.ºs 6.º e 8.º, pode ser autorizada a utilização de cisternas e material para transporte, assim como o fabrico em momentos diferentes, de outros géneros alimentícios desde que sejam tomadas as medidas necessárias, de modo a evitar a contaminação dos produtos visados no presente diploma, bem como a sua deterioração.

2 — A autoridade sanitária nacional informa a Comissão e os outros Estados membros das derrogações acordadas e comunica a lista de estabelecimentos que beneficiam desta derrogação.

3 — As cisternas referidas no n.º 1 não podem ser utilizadas no transporte do leite tratado termicamente destinado a outro Estado membro que não conceda

idêntica derrogação. A pedido deste, é enviada uma lista das cisternas que não beneficiem da derrogação do n.º 1 do presente número.

8.º Se um estabelecimento produz géneros alimentícios obtidos parcialmente a partir de leite e produtos lácteos, os produtos utilizados no fabrico desses géneros alimentícios devem ser armazenados e tratados nos locais especialmente previstos para o efeito, se não tiverem sofrido previamente um tratamento térmico ou outro que não deprecie o leite ou os produtos lácteos.

9.º — 1 — É estabelecida uma lista dos centros de tratamento acreditados, bem como dos respectivos postos de recolha e centros de concentração oficialmente aprovados para as trocas intracomunitárias de leite tratado termicamente, aos quais corresponderá um número de registo.

2 — Só serão oficialmente aprovados os estabelecimentos que satisfaçam as disposições do presente diploma, sendo o licenciamento retirado quando se verificar que as condições que lhe deram lugar não são asseguradas.

3 — A inspecção regular dos centros e estabelecimentos mencionados no número anterior é efectuada pelo serviço oficial, sendo a sua vigilância e controlo permanentes assegurados pelo médico veterinário responsável.

4 — A autoridade veterinária competente ou o serviço oficial de nível equivalente podem ser assistidos por pessoal especialmente formado para o efeito, devendo aquela ter livre acesso a todos os locais dos estabelecimentos, de modo a assegurar o cumprimento do presente diploma.

10.º — 1 — Se as condições de licenciamento não são respeitadas por um estabelecimento de outro Estado membro, será informada a respectiva autoridade sanitária competente para que diligencie nos termos legais.

2 — Em caso de litígio respeitante à aplicação das disposições do presente diploma que não se encontram regulamentadas no âmbito do n.º 13.º, a solução é procurada com base em métodos e ou normas de referência reconhecidos.

3 — Portugal informa a Comissão para, se for caso disso, esta encarregar um ou mais peritos de emitir um parecer.

4 — Até à emissão do parecer atrás referido, o Estado membro expedidor deve, por motivos graves de saúde pública e a pedido do Estado membro destinatário, reforçar os controlos sobre o leite tratado termicamente proveniente do estabelecimento em causa.

11.º — 1 — Sem prejuízo das disposições do n.º 9.º, a autoridade sanitária nacional pode verificar se cada partida de leite tratado termicamente entrada é acompanhada do certificado de salubridade e, em caso de suspeita fundamentada de irregularidades, proceder a controlos para verificar o cumprimento do presente diploma, desde que não provoquem atrasos exagerados no fluxo ou lançamento nos circuitos comerciais, de modo a afectar a qualidade do leite.

2 — As verificações e inspecções têm lugar normalmente no local de destino ou em qualquer outro apropriado, desde que a sua escolha cause o mínimo de inconvenientes ao fluxo das mercadorias.

3 — Se durante o controlo efectuado de acordo com o n.º 1 se verificar que o leite não satisfaz as condições do presente diploma, a autoridade sanitária competente pode, se as condições de salubridade o permi-

tirem, deixar ao expedidor, ao destinatário ou ao seu mandatário a escolha entre a devolução, a utilização para outros fins ou a sua destruição ou, se as mesmas o não permitirem, decidir a sua destruição, devendo, no entanto, ser tomadas medidas preventivas com o objectivo de evitar a utilização inadequada do leite.

4 — As decisões devem ser comunicadas ao expedidor ou ao seu mandatário devidamente fundamentadas e, caso seja solicitada comunicação por escrito, esta deve conter indicação das vias de recurso.

5 — Se tais decisões se basearem no diagnóstico de uma doença infecciosa ou contagiosa ou uma alteração perigosa para a saúde humana ou animal, ou um caso de infracção grave ao disposto no presente diploma, devem ser comunicadas de imediato à autoridade veterinária nacional competente do Estado membro produtor e à Comissão.

12.º — 1 — É concedido aos expedidores cujo leite não pôde ser lançado nos circuitos comerciais o direito de obter o parecer de um perito, de modo que estes possam determinar se se verificaram as condições do n.º 3 do número anterior, antes de as autoridades veterinárias competentes terem tomado outras medidas, tais como a destruição do leite.

2 — O perito deve ter nacionalidade de um dos Estados membros diferente da dos envolvidos no litígio.

13.º — 1 — Sem prejuízo das exigências complementares previstas no n.º 5.º, só pode ser expedido para o território de outro Estado membro leite tratado termicamente que provenha de estabelecimentos de tratamento que satisfaçam as condições previstas nos capítulos VI e VII do anexo A para a 1.ª fase, isto é, até 31 de Dezembro de 1992, e as do 2.º período a partir desta data.

2 — No caso de leite destinado ao consumo directo, aplicam-se os critérios da 2.ª fase a partir de 1 de Abril de 1990.

3 — Os métodos de análise a utilizar para verificação do cumprimento das disposições do n.º 1 serão posteriormente publicados, de acordo com o que vier a ser estabelecido a nível comunitário, seguindo-se, entretanto, os métodos de análise admitidos no plano nacional ou internacional, nomeadamente pela FIL e ISO.

14.º — 1 — As explorações devem ser submetidas a controlos periódicos, por um médico veterinário oficial, que permitam assegurar o cumprimento das exigências de carácter higiénico, havendo lugar à adopção de medidas adequadas pelo serviço oficial sempre que houver suspeita de que as exigências de carácter higiénico e as sanitárias, mencionadas no capítulo VI do anexo A, não são respeitadas.

2 — O leite cru e o leite tratado termicamente devem ser submetidos a um controlo periódico a efectuar pelos estabelecimentos supervisionados e sob responsabilidade do médico veterinário oficial, bem como a controlo periódico a realizar pelo serviço oficial.

3 — Estes controlos devem consistir na pesquisa de resíduos de substâncias de acção farmacológica, hormonal, antibióticos, pesticidas, agentes detergentes e outras substâncias prejudiciais ou susceptíveis de alterarem as características organolépticas ou de tornarem o consumo do leite perigoso ou nocivo à saúde humana, na medida em que esses resíduos ultrapassem os limites de tolerância admitidos.

4 — Se o leite examinado não cumprir as disposições do presente diploma, deve ser excluído das trocas intracomunitárias.

5 — Os exames dos resíduos devem ser feitos segundo métodos cientificamente reconhecidos, nomeadamente os que são definidos nas directivas comunitárias ou noutras normas internacionais.

6 — O controlo das explorações de produção será efectuado de acordo com o código geral de higiene, definindo as condições gerais de higiene a respeitar nas explorações de produção, em particular as condições de manutenção dos locais e as relativas à ordenha.

7 — Quando existir suspeita fundamentada de que as disposições do presente diploma não são respeitadas, o serviço oficial toma as medidas apropriadas, nomeadamente a suspensão do licenciamento.

15.º Não é permitida a entrada no território nacional de leite:

- a) Pateurizado, obtido num estabelecimento aprovado que faça a recolha de leite cru ou se situe na zona de protecção abrangida pelo Decreto-Lei n.º 80/90, de 12 de Março, e respectivo regulamento, relativo às trocas intracomunitárias de bovinos e suínos, no caso de ocorrer febre aftosa nessa zona;
- b) Pateurizado ou UHT, proveniente de um Estado membro em que a febre aftosa tome um carácter extensivo ou quando ocorra uma nova doença grave contagiosa dos animais.

16.º Até à adopção de um regime comunitário relativo à importação de leite tratado termicamente proveniente de países terceiros, as disposições nacionais aplicáveis a estas importações não devem ser mais favoráveis que as que regem as trocas intracomunitárias.

Ministérios da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo.

Assinada em 6 de Dezembro de 1990.

O Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Arlindo Marques da Cunha*. — O Ministro do Comércio e Turismo, *Fernando Manuel Barbosa Faria de Oliveira*.

ANEXO A

CAPÍTULO I

Condições gerais de aprovação

Os centros de tratamento e os postos de recolha e centros de concentração do leite devem estar situados em locais em que o leite não possa sofrer influência nociva para a saúde humana e cujas características naturais não sejam modificadas, devendo, pelo menos, ter:

1 — Nos locais em que é tratado e armazenado o leite tratado termicamente:

- a) Um pavimento em material fácil de limpar e desinfectar e disposto de modo a permitir um escoamento fácil dos líquidos;
- b) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis, com revestimento lavável e claro pelo menos até uma altura de 2 m e no mínimo até à altura da armazenagem nos locais de refrigeração e armazenagem, excepto quando o leite for armazenado em tanques hermeticamente fechados. A linha de união das paredes e solo deve ser arredondada ou com acabamento idêntico, excepto nos locais de armazenagem e refrigeração;
- c) Portas em materiais inalteráveis com revestimento liso e impermeável de ambos os lados;
- d) Materiais de isolamento imputrescíveis e inodoros;

- e) Uma ventilação suficiente e uma boa evacuação dos vapores;
- f) Uma iluminação adequada, natural ou artificial;
- g) Dispositivos de limpeza e desinfecção das mãos e lavagem de material com água quente, o mais próximo possível dos postos de trabalho. As torneiras devem ser de comando não manual. Para a lavagem das mãos, estas instalações devem ter água corrente, quente e fria, produtos de lavagem e desinfecção, bem como toalhas de uso único.

2 — Um número apropriado de vestiários com paredes e pavimentos lisos, impermeáveis e laváveis. Lavatórios, duches e instalações sanitárias, equipados com sifão, que não comuniquem com os locais de trabalho. Os lavabos devem ter água corrente, quente e fria, dispositivos de lavagem e desinfecção das mãos, em número suficiente e providos de torneiras de comando não manual, bem como toalhas de uso único, e estar situados próximo das instalações sanitárias.

3 — Um local especial e equipamento apropriado para as operações de limpeza e desinfecção dos recipientes ou cisternas.

4 — Uma instalação que permita o abastecimento em água exclusivamente potável, segundo as disposições da Directiva n.º 80/778/CEE. No entanto, e a título excepcional, é permitida uma instalação de água não potável para a produção de vapor, luta contra incêndios e arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, desde que as condutas instaladas para o efeito não permitam a utilização desta água para fins diferentes e não constituam risco de contaminação do leite. O vapor de água e a água em questão não podem entrar em contacto directo com o leite, nem ser utilizados para a lavagem e desinfecção de recipientes, instalações e material que contactem com o leite. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das destinadas à água potável.

5 — Dispositivos apropriados de protecção contra os animais indesejáveis.

6 — O material, as canalizações e os equipamentos ou a sua superfície, destinados a contactar com o leite, devem ser fabricados em material liso, fácil de lavar e desinfectar, resistente à corrosão e que não liberte no leite uma quantidade de elementos nocivos, susceptíveis de alterarem a composição do leite ou exercerem uma influência nociva nas suas características organolépticas.

CAPÍTULO II

Condições especiais de aprovação dos centros de tratamento

7 — Para além das condições gerais previstas no capítulo I, os estabelecimentos de tratamento devem ter, pelo menos:

- a) Uma instalação que permita efectuar mecanicamente as operações de enchimento e fecho automáticos apropriadas dos recipientes destinados ao acondicionamento do leite tratado termicamente, após enchimento, excluindo bidões e cisternas;
- b) Equipamentos para arrefecimento e armazenagem em frio do leite tratado termicamente e, nos casos previstos nos capítulos III e IV e n.º 32 do capítulo VII, do leite cru. As instalações de armazenagem devem estar equipadas com aparelhos de medição de temperatura;
- c) Em caso de acondicionamento em embalagem perdida, um local para a sua armazenagem, bem como para as matérias-primas destinadas ao fabrico da mesma;
- d) No caso de o acondicionamento ser feito em recipientes de utilização múltipla, um local especial para a sua armazenagem, bem como uma instalação que permita efectuar mecanicamente a sua lavagem e desinfecção;
- e) Recipientes para a armazenagem do leite cru, instalação para a normalização do leite, bem como recipientes para a armazenagem do leite normalizado;
- f) Centrífugas ou qualquer outro aparelho aprovado ou autorizado para a depuração do leite;
- g) Um equipamento aprovado ou autorizado pelo serviço oficial para o tratamento térmico com:
 - 1) Um regulador automático de temperatura;
 - 2) Um termómetro registador;
 - 3) Um sistema de segurança automático que impeça um aquecimento insuficiente;
 - 4) Um sistema de segurança adequado que impeça a mistura do leite pasteurizado ou esterilizado com leite insuficientemente aquecido (válvula de derivação);
 - 5) Um registador automático de segurança que impeça aquela mistura;

- h) O estabelecimento de tratamento deve dispor de um laboratório próprio ou apoiar-se nos serviços prestados por um laboratório equipado com o material necessário para efectuar as análises e os exames indispensáveis do leite.

CAPÍTULO III

Condições especiais dos postos de recolha

- 8 — Independentemente das condições gerais do capítulo I, os postos de concentração devem, pelo menos, ter:
- a) Um dispositivo ou meios apropriados para o arrefecimento do leite e, desde que se proceda à sua armazenagem no posto, uma instalação para a armazenagem em frio;
 - b) Se no posto de recolha o leite é depurado, esta operação deve fazer-se em centrífugas ou qualquer outro aparelho aprovado pelo serviço oficial.

CAPÍTULO IV

Condições especiais de registo de centros de concentração

- 9 — Independentemente das condições gerais do capítulo I, os centros de normalização devem, pelo menos, ter:
- a) Recipientes para a armazenagem em frio do leite cru, uma instalação para a normalização, bem como recipientes para a armazenagem de leite normalizado;
 - b) Centrífugas ou qualquer outro aparelho aprovado ou autorizado pelo serviço oficial para a depuração do leite.

CAPÍTULO V

Higiene dos locais, do material e do pessoal nos estabelecimentos

10 — É exigido o mais escrupuloso estado de limpeza para o pessoal, locais e material:

- a) O pessoal afecto ao tratamento ou à manipulação do leite deve usar fatos de trabalho e barretes limpos. É proibido fumar nos locais de trabalho e armazenagem do leite.
- b) Não é permitida a entrada de animais nos estabelecimentos. A destruição de animais infestantes deve ser praticada sistematicamente;
- c) O material e as instalações utilizados para o tratamento do leite devem ser mantidos em bom estado de limpeza e manutenção;
- d) Os locais de tratamento devem ser limpos, pelo menos, diariamente;
- e) No fim de cada fase de trabalho, e pelo menos uma vez por dia, o material, os recipientes e as instalações que contactam com o leite, com os produtos lácteos ou outros géneros alimentícios devem ser lavados, limpos e desinfectados.

11 — Após cada transporte ou cada série de transportes, quando o período que decorre entre a carga e descarga for reduzido, mas pelo menos uma vez por dia, os recipientes e as cisternas utilizados no transporte do leite cru ao centro de recolha ou de normalização ou ao centro de tratamento do leite devem ser lavados antes da sua reutilização.

12 — Quando a passagem do leite cru do posto de recolha ou concentração para o estabelecimento de tratamento não é efectuada por meio de canalizações, os recipientes necessários ao transporte do leite cru devem preencher as condições previstas nas alíneas c) a e) do n.º 10.

13 — Quando forem utilizados produtos químicos para as operações de desinfecção, estes produtos devem ser os oficialmente aprovados para este fim.

14 — O trabalho, o tratamento, a manipulação e o transporte do leite são interditos ao pessoal que possa transmitir, por intermédio do leite, doenças infecto-contagiosas ou de qualquer outra natureza.

15 — Todo o pessoal afecto ao trabalho e à manipulação do leite deve provar, por certificado médico ou qualquer outro sistema equivalente, que nada se opõe à sua afectação àquele trabalho. O certificado médico deve ser renovado anualmente, a menos que seja oficialmente reconhecido um outro regime de controlo médico equivalente.

CAPÍTULO VI

Das condições relativas às condições de admissão do leite cru no estabelecimento de tratamento

A) Efectivo de origem

16 — O leite cru deve provir de vacas que:

- a) Pertencam a um efectivo oficialmente indemne de tuberculose e indemne ou oficialmente indemne de brucelose;
- b) Não apresentem nenhuma manifestação de doença contagiosa transmissível ao homem pelo leite;
- c) Não apresentem nenhuma alteração visível do estado geral nem afecções do aparelho genital com corrimento, enterite com diarreia acompanhada de febre ou inflamação detectável da mama ou da pele do úbere;
- d) Não apresentem feridas do úbere susceptíveis de afectarem o leite;
- e) Produzam diariamente, pelo menos, 2 l de leite;
- f) Que não tenham sido tratadas com substâncias transmissíveis ao leite e que sejam perigosas para a saúde humana ou susceptíveis de o serem quando não tenha sido respeitado o intervalo de segurança.

17 — Deve ser excluído do tratamento o leite cru que:

- a) Provenha de animais que não satisfaçam as exigências do Decreto-Lei n.º 367/88, de 15 de Outubro;
- b) Contenha resíduos de substâncias visadas no n.º 3 do n.º 14.º

B) Higiene da exploração

18 — O leite cru deve provir de explorações de produção registadas e controladas nos termos do n.º 14.º Os locais utilizados como tal devem ser projectados, construídos, mantidos e geridos de modo a assegurar:

- a) Boas condições de alojamento, higiene, limpeza e sanidade dos bovinos leiteiros;
- b) Condições higiénicas satisfatórias para a ordenha, manipulação e armazenagem do leite.

19 — Os locais nos quais se procede à ordenha ou nos quais o leite é armazenado, manipulado ou arrefecido devem estar situados e ser construídos de modo a evitar qualquer risco de contaminação do leite. Devem ser fáceis de lavar e desinfectar e ter, pelo menos:

- a) Paredes e pavimento facilmente laváveis;
- b) Um sistema de drenagem satisfatório, disposto de modo a permitir o escoamento fácil dos líquidos, e meios satisfatórios de evacuação dos efluentes;
- c) Ventilação e iluminação satisfatórias;
- d) Abastecimento de água apropriado e satisfatório, de acordo com a Directiva n.º 80/778/CEE, para as operações de ordenha, limpeza e arrefecimento;
- e) Uma separação adequada de qualquer fonte de contaminação, tal como instalações sanitárias e nitreiras;
- f) Revestimentos e equipamentos fáceis de lavar, limpar e desinfectar;
- g) Os locais de armazenagem do leite devem dispor de um equipamento de refrigeração. Devem estar protegidos de quaisquer animais infestantes e ter uma separação adequada dos locais em que os animais estão alojados.

20 — Se se utilizar um sistema de ordenha móvel, devem ser satisfeitas as exigências das alíneas d) e f) do n.º 19 e este deve localizar-se num local onde não haja acumulação de excrementos ou outros dejectos, de modo a assegurar a protecção do leite durante o período da sua utilização, ser construído e ter acabamentos de modo a permitir a manutenção em bom estado de higiene.

21 — É necessária uma área ou uma sala, de ordenha, separada de modo adequado das superfícies habitáveis quando os bovinos leiteiros estejam em liberdade.

22 — O isolamento dos animais atingidos ou suspeitos de o serem por uma das doenças visadas na alínea b) do n.º 16, ou a separação dos animais visados na alínea c) do n.º 16 do restante rebanho, deve ser feito de um modo eficaz.

23 — Qualquer animal deve ser mantido afastado dos locais em que é armazenado, manipulado ou arrefecido o leite.

C) Da higiene da ordenha, recolha do leite cru e seu transporte da exploração de produção ao centro de recolha ou de normalização ou ao estabelecimento de tratamento e da higiene do pessoal.

24 — A ordenha deve efectuar-se higienicamente e nas condições fixadas no anexo D.

25 — Imediatamente após a ordenha, o leite deve ser colocado num local apropriado e mantido de modo a evitar qualquer influência desfavorável. Se não for recolhido nas duas horas seguintes à ordenha, o leite deve ser arrefecido a uma temperatura de, pelo menos, 8°C no caso de recolha diária e de 6°C se a recolha não for diária. Durante o transporte para o estabelecimento de tratamento, a temperatura do leite não deve ultrapassar 10°C.

26 — O material e o equipamento ou a sua superfície, destinados a contactar com o leite (utensílios, recipientes, cisternas e outro material destinado à ordenha, recolha ou ao transporte do leite), devem ser fabricados em material liso, fácil de limpar e desinfectar, resistente à corrosão e que não liberte para o leite uma quantidade de elementos susceptível de afectar a saúde humana, alterar a composição do leite ou exercer uma influência nociva nas suas características organolépticas.

27 — Os utensílios empregues na ordenha, as instalações de ordenha mecânica e os recipientes em contacto com o leite devem, após a sua utilização, ser limpos e desinfectados. Após cada transporte ou cada série de transportes, quando o período que decorre entre a carga e a descarga for reduzido, mas, pelo menos, uma vez por dia, os recipientes e as cisternas utilizados no transporte do leite cru ao posto de recolha, de concentração ou ao centro de tratamento do leite devem ser lavados, limpos e desinfectados antes da sua reutilização.

28 — Quando forem utilizados produtos químicos nas operações de desinfecção, estes devem ser oficialmente aprovados para este fim.

29 — As cisternas afectas à recolha de leite só podem ser utilizadas para o transporte do leite, produtos lácteos e água potável.

30 — A ordenha, manipulação e recolha do leite são interditos ao pessoal que possa transmitir doenças contagiosas ou outras através do leite.

D) Das normas a observar na admissão do leite

O leite cru de cada exploração deve, para poder ser tratado termicamente, satisfazer as seguintes normas mínimas:

31 — O cumprimento dos requisitos exigidos deve ser controlado por amostragem, por sondagem, a nível da recolha na exploração, na admissão do leite cru no estabelecimento de tratamento ou nos postos de recolha e ou de concentração:

	1.ª fase	2.ª fase
Teor em germes a 30°C (por mililitro) — máx.	(1) 300 000	(1) 100 000
Título em células somáticas (por mililitro) — máx.	(2) 500 000	(2) 400 000
Ponto de congelação (0°C) — máx.	0,520	0,520
Antibióticos (por mililitro):		
Penicilina — inf.	0,004 ug	0,004 ug
Outros	Negativo	Negativo

(1) Média constatada num período de dois meses com, pelo menos, duas colheitas por mês.

(2) Média constatada num período de três meses com, pelo menos, uma colheita por mês.

Para além disso, o leite deverá ter sido submetido a um teste pirúvico ou a qualquer outro controlo de resultado equivalente e satisfazer os demais requisitos que vierem a ser fixados pelo Conselho e publicados por portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

O centro de tratamento informa o veterinário oficial quando as contagens máximas fixadas para o título em células somáticas foram atingidas, para que o médico veterinário oficial tome as medidas adequadas. Se ao cabo de um mês o leite da exploração em causa não respeitar as normas determinadas, deverá ser tratado em momento diferente ou separadamente do leite destinado às trocas intracomunitárias e destas ser excluído.

CAPÍTULO VII

Requisitos relativos ao tratamento térmico

32 — O leite cru, desde a recepção no centro de tratamento, se não for tratado nas quatro horas seguintes à sua admissão, deve ser arrefecido a uma temperatura que não ultrapasse + 5°C e ser mantido a esta temperatura até ao tratamento térmico. Se o leite cru não for tratado nas 36 horas seguintes à sua admissão, deverá ser submetido a um controlo complementar antes do seu tratamento térmico, se se constatar, segundo um método directo ou indirecto, que o teor em germes mesófilos totais a 30°C ultrapassa, por mililitro, os 600 000 na 1.ª fase e 200 000 para a 2.ª, o leite em causa deve ser tratado num momento diferente ou separadamente do destinado às trocas intracomunitárias.

33 — O leite pasteurizado deve ter sido obtido por um tratamento cuja temperatura seja, no mínimo, de 71,7°C durante 15 segundos ou qualquer outra combinação equivalente. Deve, para além disso, satisfazer, aquando dos controlos por sondagem efectuados no centro de tratamento, as seguintes normas:

	1.ª fase	2.ª fase
Germes patogénicos	Ausência	Ausência
Coliformes (por mililitro) — inf.	5	1
Teor em germes a 30°C (por mililitro) — máx.	50 000	30 000
Após incubação a 6°C cinco dias:		
Teor em germes a 21°C (por mililitro) — máx.	250 000	100 000
Fosfatase	Negativo	Negativo
Peroxidase	Positivo	Positivo
Antibióticos (por mililitro)	Negativo	Negativo
Índice crioscópico (°C) — máx.	0,520	0,520

Para além disso, o leite pasteurizado deve ser submetido a um teste pirúvico ou a qualquer outro controlo com resultados equivalentes e satisfazer, aquando destes controlos, as provas que vierem a ser fixadas pelo Conselho e publicadas por portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

34 — O leite UHT deve satisfazer as seguintes condições:

- Deve ter sido obtido por um processo de aquecimento em fluxo contínuo, aplicado uma única vez de modo ininterrupto, utilizando um binómio temperatura elevada-tempo curto (no mínimo 135°C durante, pelo menos, um segundo) e acondicionamento asséptico em recipiente opaco;
- Ter uma conservação tal que, efectuado o controlo por sondagem, não seja detectável qualquer alteração no leite mantido numa embalagem fechada após incubação durante 15 dias a uma temperatura de +30°C. Quando necessário, poderá considerar-se a «prova de estufa» em embalagem fechada durante sete dias a uma temperatura de 55°C;
- Apresentar uma reacção positiva à prova modificada da turvação segundo Aschaffenburg ou qualquer outra a elaborar em conformidade com o que vier a ser estabelecido;
- Ter um índice crioscópico inferior ou igual a — 0,520°C;
- No caso de o leite ser submetido ao tratamento UHT por contacto directo com vapor de água, este deve ser proveniente de água potável e não deve libertar substâncias estranhas.

35 — O leite esterilizado deve:

- Ter sido aquecido e esterilizado em recipientes hermeticamente fechados, devendo o fecho permanecer intacto;
- Ter uma conservação tal que, efectuado o controlo por sondagem, não seja detectável qualquer alteração no leite mantido em embalagem fechada após incubação durante 15 dias a uma temperatura de +30°C. Quando necessário, poderá considerar-se a «prova de estufa» em embalagem fechada durante sete dias a uma temperatura de +55°C;
- Apresentar uma reacção negativa à prova modificada de turvação de Aschaffenburg ou a qualquer outra prova equivalente em conformidade com o que vier a ser estabelecido pelo Conselho;
- Ter um índice crioscópico inferior ou igual a — 0,520°C.

36 — O leite esterilizado e o leite UHT devem, aquando dos controlos efectuados por sondagem no estabelecimento de tratamento, satisfazer as seguintes condições:

	1.ª fase	2.ª fase
Após incubação durante 15 dias a 30°C:		
Teor em germes a 30°C (por 0,1 ml) — máx.	10	10
Controlo organoléptico	Normal	Normal
Antibióticos (por mililitro)	Negativo	Negativo

Por outro lado, este leite deverá ser submetido a um controlo por LPS (germes butíricos) ou a qualquer outro de resultados equivalentes e satisfazer as normas que para o efeito vierem a ser estabelecidas por portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

37 — A produção de leite pasteurizado, UHT e de leite esterilizado pode fazer-se a partir de leite cru que tenha sofrido noutro estabelecimento um primeiro tratamento térmico cujo binómio tempo-temperatura seja inferior ao da pasteurização e deve ter, por isso, uma fosfatase positiva. Deste facto deverá ser dado conhecimento às autoridades competentes e deve figurar no certificado de salubridade.

38 — Os processos de aquecimento, as temperaturas e a duração do aquecimento para o leite pasteurizado, esterilizado e UHT, os tipos de aparelhos de aquecimento, a válvula de derivação e os tipos de dispositivos de regulação e de registo das temperaturas serão aprovados ou autorizados pelo organismo oficial competente.

39 — O leite, após pasteurização, deve imediatamente ser arrefecido, de modo a respeitar, nos mais curtos espaços de tempo, as temperaturas previstas nos capítulos IX e XI para a armazenagem e transporte do leite, respectivamente.

40 — Os gráficos dos termómetros registadores devem ser datados e conservados durante dois anos para serem apresentados a pedido dos agentes designados pelo serviço oficial para o controlo do estabelecimento.

CAPÍTULO VIII

Acondicionamento no centro de tratamento do leite tratado termicamente nos recipientes destinados a venda directa aos consumidores.

41 — Os recipientes destinados à venda directa aos consumidores devem respeitar as regras de higiene. Devem, nomeadamente, não libertar elementos susceptíveis de afectarem a saúde humana, nem alterar a composição do leite ou exercer uma influência nociva nas suas propriedades organolépticas, em conformidade com as disposições legais aplicáveis na matéria. Para além disso, se se tratar de recipientes destinados a reutilização, devem ser concebidos de modo a poderem ser facilmente lavados, limpos e desinfectados, em conformidade com a alínea c) do n.º 48.

42 — As operações de enchimento e fecho dos recipientes e seu acondicionamento devem ser efectuados automaticamente.

43 — O fecho deve ser efectuado no estabelecimento de tratamento do leite, imediatamente após o enchimento por meio de um dispositivo que assegure uma protecção do leite contra as influências nocivas. O dispositivo de fecho não deve poder ser reutilizado após a abertura.

44 — Para além das menções previstas pelas disposições legais em vigor, o produtor deve marcar de modo legível e visível a embalagem com as seguintes indicações:

- a) A natureza do tratamento térmico do leite;
- b) A data do tratamento térmico e, no caso do leite pasteurizado, a temperatura de armazenagem;
- c) O número de aprovação do estabelecimento de tratamento e a sigla CEE.

CAPÍTULO IX

Armazenagem do leite pasteurizado no centro de tratamento

45 — Após arrefecimento, a temperatura máxima do leite pasteurizado deve ser, até à saída do estabelecimento de tratamento, de + 46°C. A temperatura dos locais de armazenagem deve ser registada.

CAPÍTULO X

Certificado de salubridade

46 — O exemplar original do certificado de salubridade que deve acompanhar o leite tratado termicamente durante o transporte para o país de destino deve ser emitido, aquando da carga, pelo médico veterinário oficial ou pela autoridade competente designada pelo serviço veterinário central.

47 — O certificado de salubridade deve corresponder, na sua apresentação e conteúdo, ao modelo do anexo B, sendo redigido, pelo menos, na ou nas línguas do país de destino.

CAPÍTULO XI

Transporte do leite tratado termicamente

48 — As cisternas, bidões e outros recipientes que devem ser utilizados para o transporte do leite pasteurizado devem satisfazer todas as regras de higiene, nomeadamente:

- a) As paredes internas ou qualquer outra parte que possa contactar com o leite devem ser fabricadas em material liso, fácil de lavar, limpar e desinfectar, resistente à corrosão e que não liberte no leite elementos susceptíveis de prejudicarem a saúde humana, de alterarem a sua composição ou exercerem uma influência nociva nas suas propriedades organolépticas;
- b) Serem concebidos de tal modo que permitam o escoamento fácil do leite, e quando providos de torneiras, estas devem poder ser facilmente retiradas e desmontadas, lavadas e desinfectadas;
- c) Serem lavados e desinfectados, segundo o disposto nas alíneas c) a e) do n.º 10 do capítulo V, após cada utilização e, sempre que necessário, antes de serem reutilizados;
- d) Estarem hermeticamente fechados antes e durante o transporte.

49 — Os veículos e recipientes destinados ao transporte do leite pasteurizado devem ser concebidos e equipados de tal modo que a temperatura prevista no n.º 54 possa ser mantida durante todo o transporte.

50 — Os veículos de transporte do leite tratado termicamente e acondicionado em pequenos recipientes ou em bilhas devem estar em bom estado de conservação. Não podem ser utilizados para o transporte de outro produto susceptível de alterar o leite.

51 — O revestimento interior das cisternas ou bidões deve ser liso e fácil de lavar e desinfectar. O interior dos veículos destinados ao transporte deve responder a todas as regras de higiene. Os veículos destinados ao transporte do leite tratado termicamente acondicionado em pequenos recipientes ou bidões devem ser concebidos de modo a protegê-los de qualquer conspurcação ou influência atmosférica e não podem ser utilizados para o transporte de animais.

52 — Cada cisterna utilizada para o transporte do leite pasteurizado destinado às trocas intracomunitárias deve ser aprovada pelo serviço oficial e ser selada aquando da emissão do certificado pela autoridade veterinária competente.

53 — A autoridade veterinária competente deve certificar-se, antes da expedição, de que os meios de transporte, bem como as condições da carga, satisfazem as condições de higiene definidas no presente capítulo.

54 — Durante o transporte, a temperatura do leite pasteurizado transportado em cisterna ou acondicionado em pequenos recipientes e bidões não deve ultrapassar + 6°C.

ANEXO B

Certificado de salubridade relativo ao leite tratado termicamente destinado a um Estado membro

N.º ... (facultativo)

País expedidor: ...

Ministério: ...

Serviço: ...

Ref.º: ... (facultativo).

I — Identificação do produto

Natureza do produto: ...

O produto foi/não foi ⁽¹⁾ obtido a partir de leite cru que sofreu, noutro estabelecimento, um primeiro tratamento térmico cujo binómio tempo-temperatura foi inferior ao da pasteurização. Este leite revelou uma fosfatase positiva.

Data e natureza do tratamento térmico: ... (tempo/temp.º).
 O processo de tratamento do leite UHT foi/não foi ⁽¹⁾ aplicado por contacto directo do leite com vapor de água.
 Natureza da embalagem: ...
 Número de recipientes: ...
 Quantidade de produto em volume ou em peso: ...
 Número do lote: ...

II — Proveniência do produto

Morada e número de aprovação do estabelecimento de tratamento: ...

III — Destino do produto

O produto é expedido de: ... (local de expedição).
 Nome e morada do expedidor: ... para: ... (país e local de destino).
 Nome e morada do destinatário: ...
 Pelo seguinte meio de transporte ⁽²⁾: ...
 A cisterna utilizada para o transporte visado no presente certificado é/não é ⁽¹⁾ afectada ao transporte exclusivo do leite tratado termicamente.

IV — Atestado

Eu, abaixo assinado, certifico que o leite atrás designado foi obtido nas condições de produção e controlo previstos pelo presente diploma, referente às questões sanitárias e de polícia sanitária aquando das trocas intracomunitárias de leite tratado termicamente.

Certifico, para além disso, que o leite atrás designado satisfaz:

- As normas microbiológicas previstas na directiva anteriormente referida para a 1.ª fase ⁽¹⁾ ⁽³⁾;
- As normas da 2.ª fase para o leite destinado ao consumo humano directo ⁽⁴⁾.

(Carimbo.)

Feito em ... (data e local).

... (assinatura).

Nome em letra de imprensa: ...

⁽¹⁾ Riscar o que não interessa.

⁽²⁾ Para os vagões e os camiões indicar a matrícula, para os aviões o número de voo e para os barcos o nome.

⁽³⁾ Atestado a emitir para o leite destinado a um Estado membro que possa condicionar a introdução de leite tratado termicamente no seu território de acordo com esta condição.

⁽⁴⁾ A partir de 1 de Abril de 1990.

ANEXO C

Controlo do ponto crioscópico

O controlo previsto no ponto D do capítulo VI do anexo A do ponto crioscópico do leite cru deve ser feito de acordo com as seguintes modalidades:

- 1 — O leite cru de cada exploração deve ser submetido a um controlo regular através da colheita de amostras a efectuar por sondagem.
- 2 — No caso de entrega directa do leite de uma única exploração ao estabelecimento de tratamento, essas colheitas serão efectuadas, quer por ocasião da recolha na exploração, desde que sejam tomadas todas as precauções para evitar qualquer fraude durante o transporte, quer antes da descarga no estabelecimento de tratamento, sempre que o leite seja directamente entregue pelo empresário.
- 3 — Se os resultados do controlo conduzirem a autoridade competente à suspeita de ter havido uma adição de água, esta colherá uma amostra autêntica. Esta amostra deve representar o leite de uma ordenha da manhã ou da tarde, integralmente vigiada, e que não tenha sido iniciada, no mínimo, 11 horas, e, no máximo, 13 horas após a ordenha anterior.
- 4 — No caso de entrega proveniente de várias explorações, as colheitas apenas podem ser efectuadas aquando da admissão do leite cru no estabelecimento de tratamento ou no centro de recolha ou normalização, desde que, no entanto, seja efectuado um controlo por amostragem nas explorações.
- 5 — Se os resultados do controlo revelarem a ultrapassagem da norma prevista no ponto 31 do capítulo VI do anexo A, serão efectuadas colheitas de amostras nas explorações que tenham participado na recolha do leite em causa.
- 6 — Se necessário, a autoridade competente colherá amostras autênticas na aceção do ponto 3.
- 7 — Se os resultados do controlo desmentirem a suspeita de adição de água, o leite cru pode ser utilizado para a produção de leite tratado termicamente.

ANEXO D

Condições gerais de higiene nas explorações de leite

1 — As explorações de produção de leite devem respeitar o seguinte código geral de higiene:

Código geral de higiene a respeitar nas explorações de produção

CAPÍTULO I

Condições gerais de manutenção das instalações

- 1 — Os estábulos em que as vacas são alojadas e as respectivas instalações devem estar sempre bem limpos e em boas condições.
- 2 — Os acessos aos estábulos e respectivas instalações devem ser mantidos sem quaisquer acumulações de excrementos ou outros resíduos prejudiciais.
- 3 — O estrume deve ser removido das condutas de excrementos com a regularidade necessária.
- 4 — Em caso de estabulação presa, os compartimentos devem ser mantidos secos, se necessário por meio da utilização de camas.
- 5 — As salas de ordenha, do leite, de limpeza e de armazenagem, bem como do material que nelas se encontra, devem estar sempre limpas e em boas condições.
- 6 — A desinfecção do estábulo e respectivas instalações deve ser efectuada de modo a evitar o risco de mistura do desinfectante ao leite ou de deterioração deste.
- 7 — Tanto os suínos como as aves de capoeira não devem ser alojados nos estábulos nem nas instalações onde as vacas são ordenhadas.
- 8 — Os insectos, os roedores e outros organismos prejudiciais devem ser controlados.
- 9 — Os produtos químicos, medicamentos e afins devem ser guardados em lugar seguro.
- 10 — Os géneros alimentícios susceptíveis de terem um efeito prejudicial sobre o leite não podem ser armazenados no estábulo.

CAPÍTULO II

Condições gerais para a manutenção do material e utensílios a empregar na ordenha e na manipulação do leite.

- 1 — O material e utensílios empregues na ordenha bem como todos os seus componentes devem estar sempre limpos e ser mantidos em boas condições.
- 2 — Após a limpeza e desinfecção, o material e utensílios empregues na ordenha, tratamento, armazenagem e transporte do leite devem ser lavados com água potável. Os utensílios e escovas devem ser armazenados em boas condições de higiene.
- 3 — As cisternas, quando esvaziadas e após limpeza e desinfecção, devem ficar destapadas até serem de novo utilizadas.

CAPÍTULO III

Condições gerais de higiene relativas às operações de ordenha

- 1 — Todas as vacas do efectivo devem ser identificadas individualmente pela autoridade competente; devem ser mantidas limpas e em boas condições.
- 2 — Não deve ser permitida, nem imediatamente antes nem depois da ordenha, a realização de qualquer trabalho que possa ter um efeito prejudicial sobre o leite.
- 3 — Antes de ser iniciada a ordenha, os tetos, o úbere e, se necessário, as zonas adjacentes da virilha, a coxa e o abdómen da vaca devem ser limpos.
- 4 — Antes da ordenha de cada vaca, o ordenhador deve inspecionar o aspecto do leite. Em caso de detecção de qualquer anomalia, o leite dessa vaca deve ser retirado.
- 5 — As vacas com doenças do úbere devem ser ordenhadas em último lugar, ou por uma máquina separada, ou, ainda, ordenhadas manualmente, e o leite deve ser retirado.
- 6 — Os líquidos ou os aerossóis destinados aos tetos das vacas em aleitamento só devem ser utilizados imediatamente após a ordenha, a não ser que tenham sido autorizados de outro modo pelas autoridades oficiais. Os componentes desses líquidos ou aerossóis devem ser aprovados pelas autoridades oficiais.

7 — O pessoal encarregado da ordenha e outros tratamentos do leite deve usar vestuário de ordenha limpo e adequado.

8 — Os ordenhadores devem lavar as mãos imediatamente antes do início da ordenha e mantê-las limpas, tanto quanto possível, durante toda a ordenha. Para esse efeito, é necessário que existam, junto ao local da ordenha, instalações adequadas para que o pessoal encarregado da ordenha ou tratamento do leite possa lavar as mãos e os braços. Os golpes e feridas devem ser cobertos com um penso à prova de água.

9 — O leite deve ser armazenado até à recolha na sala do leite ou numa sala de armazenagem de leite.

10 — As salas do leite devem ser utilizadas unicamente para as actividades relacionadas com a manipulação do leite e material de ordenha.

11 — Os recipientes que contêm leite devem permanecer tapados enquanto estiverem no estábulo ou serem retirados e transportados para as salas do leite.

12 — No caso do leite ser filtrado, o filtro utilizado deve, em função do seu tipo, ser substituído ou limpo antes de perder a sua capacidade de absorção. De qualquer modo, o filtro deve ser substituído ou limpo antes de cada ordenha. Não devem utilizar-se filtros de pano.

MINISTÉRIO DAS OBRAS PÚBLICAS, TRANSPORTES E COMUNICAÇÕES

Portaria n.º 8/91
de 2 de Janeiro

Considerando que o Instituto das Comunicações de Portugal é a entidade competente para a fiscalização da utilização do espectro radioelétrico;

Considerando que a salvaguarda dos direitos dos cidadãos e a operacionalidade da fiscalização impõem a adopção de um cartão de identificação dos agentes fiscalizadores, por forma a garantir a idoneidade da sua actuação;

Manda o Governo, pelo Ministro das Obras Públicas, Transportes e Comunicações, nos termos e ao abrigo do disposto no n.º 3 do artigo 24.º do Decreto-Lei n.º 238/89, de 23 de Agosto, com a redacção dada pelo Decreto-Lei n.º 379/90, de 7 de Dezembro, o seguinte:

1.º É aprovado o modelo, anexo a esta portaria, de cartão de identificação para uso exclusivo dos agentes de fiscalização radioelétrica do Instituto das Comunicações de Portugal.

2.º Os cartões devem ser visados pelo director de Fiscalização Radioelétrica do Instituto das Comunicações de Portugal e autenticados com o selo branco.

3.º Os cartões são válidos pelo período neles indicado, podendo ser renovados no seu termo.

4.º Os titulares ficam obrigados a devolver os cartões no final do seu prazo de validade ou caso seja alterada a sua situação funcional.

5.º Será passada 2.ª via, mediante declaração do titular, em caso de extravio, destruição ou deterioração, de que se fará referência expressa no cartão, a vermelho, mantendo, no entanto, o mesmo número.

6.º É revogada a Portaria n.º 701/87, de 17 de Agosto, cessando a validade dos cartões emitidos ao seu abrigo.

Ministério das Obras Públicas, Transportes e Comunicações.

Assinada em 11 de Dezembro de 1990.

Pelo Ministro das Obras Públicas, Transportes e Comunicações, *Carlos Alberto Pereira da Silva Costa*, Secretário de Estado da Habitação.

ANEXO I CARTÃO DE IDENTIFICAÇÃO ANVERSO

MINISTÉRIO DAS OBRAS PÚBLICAS, TRANSPORTES E COMUNICAÇÕES INSTITUTO DAS COMUNICAÇÕES DE PORTUGAL Direcção de Fiscalização Radioelétrica	
Emitido em ____/____/____ Válido até ____/____/____	
FISCALIZAÇÃO DO ESTADO	
Agente de Fiscalização _____	
Categoria _____	N.º Mec.º _____
CARTÃO DE IDENTIDADE N.º _____ O DIRECTOR	
APROVADO POR PORTARIA N.º _____	

VERSO

Nos termos da legislação em vigor o portador deste cartão está designado para as funções de fiscalização.

DECRETO-LEI N.º 147/87 DE 24 DE MARÇO

Art.º 33 N.º 1 - A fiscalização do cumprimento das disposições do presente diploma e da sua legislação necessária à sua execução compete aos agentes de fiscalização designados para o efeito pela entidade que superintende nas radiocomunicações, bem como aos agentes das autoridades policiais.

DECRETO-LEI N.º 283/89 DE 23 DE AGOSTO

Art.º 4.º alínea e) N.º 4 - Para prossecução das suas atribuições, compete designadamente, ao ICP, efectuar a gestão do espectro radioelétrico, devendo para tal nomeadamente fiscalizar as condições de utilização do espectro das actividades licenciadas, bem como controlar e fiscalizar utilizações abusivas e as interferências radioelétricas, aplicando coimas quando for caso disso.

Art.º 24.º N.º 2 - Os trabalhadores do ICP que desempenhem funções de fiscalização quando se encontrem no exercício das suas funções, são equiparados a agentes de autoridade e têm as seguintes prerrogativas:

- a) Podem identificar, para posterior actuação, todos os indivíduos que infringirem os regulamentos cuja observância devem fazer respeitar;
- b) Podem reclamar o auxílio das autoridades administrativas e judiciais, quando o julguem necessário ao desempenho das suas funções;
- c) Podem usar armas para defesa própria, dos objectos de serviço e das instalações e valores à sua guarda, quando devidamente autorizados.

O Agente de Fiscalização

[ICP]

1 - Formato : 105 mm x 74,4 mm ; Cor Branca .

Impressão a Preto ; Tarjas em diagonal do canto superior direito para o canto inferior esquerdo , a Encarnado e Verde .

2 - Fotografia Tipo Passe .

MINISTÉRIO DA SAÚDE

Portaria n.º 9/91
de 2 de Janeiro

Pela Portaria n.º 591/89, de 29 de Julho, foi aprovado o regulamento interno do Hospital Geral de Santo António, em cujo artigo 11.º se estabelecia a estrutura da área de prestação de cuidados de saúde.

Verifica-se agora que, para uma maior eficácia e eficiência dos serviços, há que proceder à reestruturação dos Departamentos de Cirurgia e de Patologia Laboratorial.

Também a grande evolução dos cuidados médicos em geral e dos prestados à criança em especial faz sentir a necessidade da criação de um departamento de pediatria, englobando a pediatria geral e os cuidados especiais e intensivos de neonatologia e pediatria.

Nos termos do artigo 35.º do Decreto Regulamentar n.º 3/88, de 22 de Janeiro, e de harmonia com o disposto pelo artigo 12.º do regulamento interno do Hospital Geral de Santo António, aprovado pela Portaria n.º 591/89, de 29 de Julho:

Manda o Governo, pelo Ministro da Saúde, que o artigo 11.º do regulamento interno do Hospital Geral