

Segurança Alimentar

Aprovação de estabelecimentos industriais em casas particulares

Esclarecimento 8/2014



Resumo: O presente esclarecimento pretende clarificar o enquadramento legal da aprovação e atribuição de NCV (Número de Controlo Veterinário) dos estabelecimentos de atividade industrial situados em habitações.

LICENCIAMENTO INDUSTRIAL

Decreto-Lei n.º 169/2012 – artigos 1.º e 18.º do Anexo

O licenciamento das unidades industriais é regulamentado pelo Decreto-Lei n.º 169/2012 de 1 de agosto, conhecido como SIR (Sistema da Indústria Responsável).

A instalação de estabelecimentos industriais em prédios urbanos destinados à habitação pode ser autorizada, quando não exista impacto relevante no equilíbrio urbano e ambiental.

Compete às Câmaras Municipais a definição dos critérios a observar na avaliação da salvaguarda do equilíbrio urbano e ambiental.

Estas instalações só podem ser licenciadas se observaram as seguintes condições:

- Potência elétrica contratada até 15kVA
- Potência térmica até 4 x 105kJ/h
- A atividade é exercida a título individual ou em microempresa até 5 trabalhadores
- O volume anual de produção não exceda o valor máximo fixado no SIR, constante na tabela abaixo.

Importante: É possível instalar e desenvolver uma atividade industrial numa casa particular, sob determinadas condições.

ATIVIDADES QUE PODEM SER EXERCIDAS EM CASAS PARTICULARES

No que diz respeito ao setor agroalimentar, as atividades que podem ser autorizadas em prédios urbanos destinados à habitação são as seguintes:

CAE	Descrição da atividade	Limite anual de produto acabado
10130	Preparação e conservação de produtos à base de carne e preparação de enchidos, ensacados e similares	2.000 Kg
10201	Preparação de produtos da pesca e da aquicultura	2.000 Kg
10203*	Preparação e conservação de peixe e outros produtos do mar	2.000 Kg
10204*	Salga, secagem e outras transformações de produtos da pesca e aquicultura	2.000 Kg
10310	Preparação e conservação de batatas	5.000 Kg
10392	Preparação de frutos secos e secados, incluindo os silvestres	5.000 Kg
10393	Preparação de doces, compotas, geleias e marmelada	5.000 Kg
10394	Descasque e transformação de frutos de casca rija comestíveis	5.000 Kg
10395	Preparação e conservação de frutos e de produtos hortícolas	5.000 Kg
10510	Indústrias do leite e derivados	12.000 l
10520	Preparação de gelados e sorvetes	1.500 Kg
10711	Fabrico de pão e produtos afins do pão	8.000 Kg
10712	Fabrico de bolos, doçaria e confeitos	5.000 Kg
10840	Preparação de plantas aromáticas, condimentos e temperos (incluindo produção de vinagre)	1.500 Kg
11011*	Fabricação de aguardentes preparadas	1.500 l
11013	Produção de licores, xaropes e aguardentes não vónicas	2.500 l
11021	Produção de vinhos comuns e licorosos	2.500 l
11030*	Produção de cidra e outros produtos fermentados de frutos	2.500 l
11050	Fabricação de cerveja	2.500 l

As atividades assinaladas na tabela com um * não podem ser exercidas em frações autónomas de prédios urbanos.

Importante: Apenas algumas atividades podem ser desenvolvidas em casas particulares e dentro dos limites de produção estabelecidos.

APROVAÇÃO DE INSTALAÇÕES ONDE SE PROCEDE À PREPARAÇÃO DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e 853/2004 de 29 de abril

Com exceção do comércio retalhista, os estabelecimentos que laboram com géneros alimentícios de origem animal não transformados devem ser aprovados pela DGAV, antes do início da laboração.

A aprovação faz parte do processo de licenciamento e consiste no reconhecimento de que o estabelecimento satisfaz os requisitos previstos na legislação, no que diz respeito à segurança alimentar.

A aprovação exige sempre uma vistoria prévia da DGAV e culmina com a atribuição de um Número de Controlo Veterinário (NCV) ao estabelecimento. Os estabelecimentos aprovados são inseridos numa [lista de estabelecimentos aprovados](#), publicamente disponibilizada no portal da DGAV.

As atividades referidas na tabela acima às quais se aplica a aprovação são as que correspondem às CAE 10130, 10201, 10203, 10204 e 10510.

A necessidade de aprovar as instalações onde se desenvolvem as atividades com os CAE 10393 (preparação de doces, compotas, geleias e marmelada), 10520 (preparação de gelados e sorvetes) e 10712 (fabrico de bolos, doçaria e confeitos) depende da utilização, como matérias-primas, de produtos de origem animal não transformados como ovos e leite cru. Se apenas forem utilizados, como matérias-primas, alimentos de origem animal transformados (por exemplo ovo pasteurizado e leite pasteurizado), o estabelecimento não precisa de ser aprovado pela DGAV.

Importante: Os estabelecimentos que laboram alimentos de origem animal não transformados devem ser aprovados pela DGAV e ter NCV (Número de Controlo Veterinário).

REQUISITOS A OBSERVAR PARA EFEITOS DE APROVAÇÃO

Regulamentos (CE) n.º 852/2004, 853/2004, 178/2002, 2073/2005, 1069/2009 e 142/2011

Na vistoria prévia à laboração, a DGAV verifica se os estabelecimentos cumprem as disposições definidas na legislação, nomeadamente as relativas aos seguintes assuntos:

Assunto:

Legislação aplicável

Requisitos gerais das instalações e dos locais onde os géneros alimentícios são preparados*	Capítulo III do Anexo II do Reg 852/2004
Requisitos do equipamento	Capítulo V do Anexo II do Reg 852/2004
Disposições aplicáveis aos resíduos, ao abastecimento de água, à higiene pessoal, aos géneros alimentícios, ao acondicionamento e embalagem, ao tratamento térmico e à formação	Capítulos VI, VII, VIII, IX, X, XI e XII do Anexo II do Reg 852/2004
Critérios de temperatura aplicáveis aos géneros alimentícios e manutenção da cadeia de frio	Capítulo IX do Anexo II do Reg 852/2004 e Anexo III do Reg 853/2004
Implementação de procedimentos baseados nos princípios HACCP	Artigo 5.º do Reg 852/2004
Recolha de amostras e análises	Artigo 4.º do Reg 852/2004 e Reg 2073/2005
Requisitos específicos aplicáveis de acordo com a atividade	Anexo III do Reg 853/2004
Rastreabilidade	Artigo 18.º do Reg 178/2002
Recolha, armazenagem e encaminhamento de subprodutos animais	Reg 1069/2009 e Reg 142/2011

* Nota: Os requisitos gerais aplicáveis às instalações e aos locais onde os géneros alimentícios são preparados são os fixados no Capítulo III do Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004, uma vez que se trata de instalações localizadas em casas de habitação.

Para dar cumprimento aos requisitos assinalados, os estabelecimentos aprovados devem estar dotados de locais destinados exclusivamente à preparação dos géneros alimentícios e que não sejam utilizados para outros fins que não aquele, incluindo a preparação de refeições, uma vez que esta é uma condição importante para o sucesso da implementação de boas prática de fabrico. Isto pode ser conseguido, por exemplo, se a atividade for desenvolvida num anexo da habitação, num piso independente da habitação ou numa zona separada da habitação, não utilizada para fins “domésticos”. No entanto, determinadas instalações da habitação, como vestiários e instalações sanitárias, podem ser utilizadas no apoio à atividade industrial, desde que as mesmas cumpram os requisitos de higiene aplicáveis.

Importante: Para que um estabelecimento seja aprovado e detenha o NCV (Número de Controlo Veterinário), o mesmo deve estar dotado de instalações especificamente destinadas à preparação dos géneros alimentícios, que não sejam utilizadas para outras tarefas “domésticas” como a preparação de refeições.

ESTABELECIMENTOS DE FABRICO COM VISTA À VENDA AO CONSUMIDOR FINAL

A preparação de géneros alimentícios em casas particulares, com vista ao fornecimento direto do consumidor final através da venda à porta, em feiras, mercados ou com entrega no cliente não carece de aprovação por parte da DGAV, mesmo que sejam utilizados produtos de origem animal não transformados.

A venda ao comércio retalhista e à restauração não é considerada venda ao consumidor final, pelo que um estabelecimento que forneça esses estabelecimentos deverá ser aprovado.

Ainda que não careça de aprovação, estes estabelecimentos devem ser sujeitos a controlos, pelo que as Câmaras Municipais devem informar a DGAV de todas as instalações licenciadas, para que sejam registadas e controladas regularmente.

Importante: Os estabelecimentos industriais cuja atividade se destine apenas à venda ao consumidor final (à porta de casa, em feiras, em mercados, com entrega ao cliente, etc.) não precisam de ser aprovados, ainda que utilizem alimentos de origem animal não transformados.

Caracterização do estabelecimento	Carece de aprovação e NCV?	Exemplos e observações
São usados exclusivamente géneros alimentícios de origem não animal.	Não	<ul style="list-style-type: none"> • Preparação de doces, compotas, geleias e marmelada • Preparação de frutos secos e secados, incluindo os silvestres
São usados, como matérias-primas de origem animal, exclusivamente géneros alimentícios transformados (ex: ovo pasteurizado, leite pasteurizado, natas, fiambre, presunto e enchidos).	Não	<ul style="list-style-type: none"> • Preparação de bolos com uso exclusivo de ovo pasteurizado • Preparação de pão com chouriço, pastéis e pizzas com carnes transformadas • Preparação de gelados com natas e leite pasteurizado
São usados géneros alimentícios não transformados (ex: carne fresca, incluindo congelada, carne picada, ovos em natureza e leite cru) e a produção destina-se exclusivamente à venda direta ao consumidor final.	Não	<ul style="list-style-type: none"> • A venda direta pode efetuar-se no estabelecimento, em feiras ou mercados ou por entrega direta ao consumidor final. • A venda à restauração ou ao comércio a retalho não é venda direta ao consumidor final
São usados géneros alimentícios de origem animal não transformados (ex: carne fresca, incluindo congelada, carne picada, ovos em natureza e leite cru) e a produção destina-se, pelo menos em parte, à venda a outros operadores do setor alimentar (incluindo cafés, restaurantes e mercearias).	Sim	Nestes estabelecimentos deve haver um espaço específico para a preparação dos alimentos, independente da cozinha doméstica

Elaboração: DGAV/DSSA - 22 de dezembro de 2014

Para mais informações contacte a DGAV:

DSSA – Direção de Serviços de Segurança Alimentar

seguranca.alimentar@dgav.pt