

Segurança Alimentar

Venda ambulante de carnes e produtos cárneos

Esclarecimento 3/2015



Resumo: Os procedimentos de autorização a que estava sujeita a atividade de venda ambulante de carnes e seus produtos, estabelecidos no Decreto-Lei n.º 368/88 de 15 de outubro, devem ser descontinuados, uma vez que este diploma foi tacitamente revogado pela legislação atualmente vigente sobre esta matéria.

Decreto-Lei n.º 368/88, de 15 de outubro

O **Decreto-Lei n.º 368/88**, de 15 de outubro, estabeleceu as condições necessárias para que a venda de carnes e produtos derivados pudesse ser efetuada com recurso a unidades móveis, bem como o procedimento administrativo inerente à autorização dessa atividade.

De acordo com esse decreto-lei, os interessados no exercício da atividade de venda ambulante de carnes deveriam requerer a respetiva autorização à câmara municipal em cuja circunscrição territorial a pretendiam exercer, bem como requerer a realização de uma vistoria sanitária às unidades móveis.

O exercício da atividade, de acordo com aquele diploma, estava sujeito à concessão de um cartão emitido pelas Câmaras Municipais.

No Anexo do Decreto-Lei n.º 368/88 foram fixados os requisitos técnicos a que deviam obedecer as unidades móveis e as caixas dos veículos.

Alterações legislativas

Nos últimos anos foram introduzidas alterações legislativas nos regimes de licenciamento das atividades económicas, orientadas para a simplificação dos processos de licenciamento, nomeadamente através da redução das situações de controlo prévio e reforço dos mecanismos de controlo *à posteriori*.

São exemplos o Licenciamento Zero, aplicável às atividades comerciais (instituído no **Decreto-lei n.º 48/2011**, de 1 de abril, alterado posteriormente pelo **Decreto-lei n.º 10/2015**, de 16 de janeiro) e o Sistema de Indústria Responsável, respeitante ao licenciamento industrial (estabelecido no **Decreto-Lei n.º 169/2012**, de 1 de agosto, alterado posteriormente pelo **Decreto-Lei n.º 73/2015**, de 11 de maio).

No que diz respeito às atividades alimentares, essas alterações estão em sintonia com a legislação comunitária, que reserva a necessidade de vistoria prévia para as atividades de maior risco. Assim, nos termos dos **Regulamentos n.º 852/2004 e n.º 853/2004**, as atividades de comércio a retalho e de restauração, por exemplo, não carecem de uma vistoria oficial efetuada antes do início da laboração, sendo bastante o mero registo do estabelecimento, assegurado pelo procedimento de mera comunicação prévia previsto no licenciamento comercial. O mesmo critério aplica-se a todas as atividades industriais em que não são laborados produtos de origem animal não transformados.

Também na venda ambulante se verificaram alterações. A **Lei n.º 27/2013**, de 12 de abril, ao estabelecer um novo regime jurídico para a atividade de comércio a retalho não sedentária exercida por feirantes e vendedores ambulantes, revogou tacitamente o Decreto-Lei n.º 368/88. Esta lei foi posteriormente revogada pelo **Decreto-Lei n.º 10/2015**, de 16 de janeiro, pelo que o regime jurídico aplicável à atividade de venda ambulante é agora o estabelecido neste diploma.

Requisitos técnicos relativos à higiene alimentar

No que diz respeito aos requisitos técnicos, a venda ambulante de carnes e seus derivados, tal como todas as outras atividades de venda a retalho de géneros alimentícios, devem respeitar as normas técnicas constantes da legislação específica aplicável, em matéria de higiene e segurança alimentar, nomeadamente a constante na tabela da página seguinte.



http://sablethouse.blogspot.pt/2014_11_01_archive.html

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 dos equipamentos	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
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
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 veículos para venda ambulante.

Conclusão

Face ao exposto, o procedimento administrativo definido no Decreto-lei n.º 368/88, de 15 de outubro, relativo à autorização da atividade de venda de carne em unidades móveis deve ser descontinuado, em favor do procedimento de mera comunicação prévia definido no artigo 4.º do Anexo do Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro.

As regras aplicáveis à atividade de venda ambulante de carne e produtos cárneos são as constantes dos artigos 74.º a 81.º do Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro.

Os requisitos técnicos que devem ser observados na venda ambulante de carne e produtos cárneos, bem como de todos os outros géneros alimentícios, são os constantes na legislação constante da tabela da página acima.

Os regimes sancionatórios definidos no **Decreto-Lei n.º 113/2006**, de 12 de junho e no **Decreto-Lei n.º 122/2006**, de 27 de junho são aplicáveis aos incumprimentos das normas em matéria de higiene alimentar e subprodutos animais, respetivamente.

Elaboração: DGAV/DSSA, 27 de agosto de 2015

Para mais informações contacte a DGAV:

DSSA – Direção de Serviços de Segurança Alimentar
seguranca.alimentar@dgav.pt