

Pela Espanha:
Enrique Sanchez de Leon, Ministro da Saúde e Segurança Social.

dente da Organização Ibero-Americana de Segurança Social, de acordo com a acta anexa.

Pelo Panamá:
Jorge Abadia Arias, director-geral da Caixa de Seguro Social.

Pela Organização Ibero-Americana de Segurança Social:

Carlos Marti Bufill, Secretário-Geral.

Pelo Chile:
Alfonso Serrano, Subsecretário da Previdência Social.

MINISTÉRIOS DA JUSTIÇA, DA SAÚDE, DA AGRICULTURA, DO COMÉRCIO E TURISMO E DA QUALIDADE DE VIDA.

Pelo Peru:
Pedro Calosi Razzeto, gerente de pensões e outras prestações económicas do seguro social.

**Decreto-Lei n.º 402/84
de 31 de Dezembro**

Pelas Honduras:
Humberto Rivera Medina, director-geral do Instituto Hondurenho de Segurança Social.

É inegável, por evidente, a grande importância que a carne picada fresca tem ganho nos últimos anos na dieta alimentar em todo o mundo e, portanto, também no nosso país, mercê de várias circunstâncias.

Assim é que, face a um tão significativo aumento do consumo de carne picada fresca, se torna indispensável regular alguns aspectos da sua preparação e comercialização no sentido de impor padrões de qualidade aceitáveis, que entre nós, infelizmente e por enquanto, deixam bastante a desejar.

Pela Nicarágua:
Carlos Reyes D., membro do Conselho Directivo JNAPS-INSS.

Com efeito, a carne picada fresca, pelas suas características, é um produto particularmente susceptível de se tornar perigoso sob o ponto de visto da higiene alimentar.

Pela Costa Rica:
Irma Morales Moya, membro da Junta Directiva da Caixa Costa-Riquenha de Seguro Social.

E isto porque quando uma carne, embora sã ou mesmo estéril em profundidade, é fraccionada não só se vão eliminando as camadas protectoras exteriores como se tornam maiores os riscos de contaminação microbiana por via do aumento das superfícies de corte em contacto com o meio ambiente.

Pela Venezuela:
Fermin Huizi Cordero, director-geral do Ministério do Trabalho.

Mas se, avançando um pouco mais, pensarmos no granulado característico da carne picada, nível a que as células são dilaceradas, as fibras musculares destruídas, aumentando o exsudado e, conseqüentemente, acrescidos os factores predisponentes para a sua rápida alteração, fácil será chegar à ideia, já acima afluída, de que se trata, agora por maioria de razão, de um produto muito sensível e deteriorável e em que os processos de maturação clássica sofrem também grandes modificações.

Pelo Uruguai:
Alfredo Baeza, Vice-Ministro do Trabalho e Segurança Social.

Tendo sido já aprovado pelo Decreto-Lei n.º 261/84, de 31 de Julho (anexo III), o Regulamento das Condições Higiénicas a Observar na Preparação de Carnes Picadas para Consumo Público, preparadas industrialmente, o presente diploma destina-se a definir as condições a que deverá obedecer a preparação e venda de carne picada fresca para consumo humano.

Pela Guatemala:
Alberto Arreaga Gonzalez, embaixador.

Assim:

Pelo Salvador:
Ivan Castro, Subsecretário do Trabalho e Previdência Social.

O Governo decreta, nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 201.º da Constituição, o seguinte:

Pela República Dominicana:
José L. Morales, secretário-geral do Instituto Dominicano de Segurança Social.

Artigo 1.º

Pela Bolívia:
Jorge Barrero, Subsecretário da Previdência Social.

(Âmbito do diploma)

Pela Argentina:
Santiago Manuel de Estrada, Secretário de Estado da Segurança Social, vice-presi-

A preparação e a comercialização da carne picada fresca destinada ao consumo humano passam a obedecer ao disposto no presente diploma.

Artigo 2.º

(Preparação e venda)

1 — Nos talhos e estabelecimentos equiparados, a venda de carne picada fresca só é permitida quando preparada a pedido e à vista do comprador e no momento da venda.

2 — Na preparação de carne picada apenas podem ser utilizadas carnes de animais de talho das espécies bovina, suína, ovina, caprina e equina.

Artigo 3.º

(Proibições relativas à preparação)

1 — Na preparação de carne picada destinada ao consumo humano é proibido utilizar os restos da limpeza da carne e o suco muscular (exsudado) proveniente da sua preparação.

2 — Não é permitido também cortar antecipadamente em porções as peças de carne destinadas à preparação de carne picada.

Artigo 4.º

(Conservação)

As carnes destinadas a serem picadas devem ser conservadas sob protecção frigorífica, à temperatura de 0°C a 4°C, até ao momento da sua preparação.

Artigo 5.º

(Condições de higiene)

1 — Todos os indivíduos que intervenham na manipulação de carne picada devem apresentar-se em conformidade com o estabelecido no anexo I do Decreto-Lei n.º 261/84, de 31 de Julho.

2 — A máquina picadora, tabuleiro, moldes e demais utensílios utilizados na preparação e manipulação de carne picada serão constituídos por material apropriado, reservados exclusivamente a esse fim e fáceis de desmontar e de limpar.

3 — Os utensílios referidos no número anterior deverão ser lavados e desinfetados após cada período de trabalho e resguardados contra conspurcações exteriores.

Artigo 6.º

(Preparação em estabelecimentos hoteleiros e similares e cantinas)

1 — A preparação de carne picada, incluindo a sua reconstituição nos estabelecimentos hoteleiros e similares e nas cantinas, fica igualmente sujeita ao disposto neste diploma, com excepção do n.º 1 do artigo 2.º

2 — As carnes referidas no número anterior deverão ser mantidas à temperatura de 0°C a 2°C e cozinhadas e consumidas no prazo máximo de 2 horas a contar da sua preparação.

Artigo 7.º

(Carne picada para alimentação de animais)

1 — Nos estabelecimentos mencionados no n.º 1 do artigo 2.º, os restos das limpezas e dos cortes só podem ser picados quando se destinem à alimentação de animais.

2 — A operação referida no número anterior só pode ser efectuada em estabelecimentos que disponham de máquina picadora devidamente identificada e reservada para esse fim.

Artigo 8.º

(Destino dos produtos proibidos)

A autoridade fiscalizadora deverá retirar da venda a carne picada fresca que encontrar em infracção ao disposto neste decreto-lei e proceder à sua desnaturação.

Artigo 9.º

(Penalidades)

1 — Considera-se falsificação por adição, definida no n.º I) da alínea a) do n.º 2 do artigo 82.º do Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, as infracções ao disposto no artigo 3.º e no n.º 1 do artigo 7.º

2 — Considera-se falsificação por substituição, definida no n.º III) da alínea a) do n.º 2 do artigo 82.º do Decreto-Lei n.º 28/84, a infracção ao disposto no n.º 2 do artigo 2.º

3 — Constituem contra-ordenações, previstas nas alíneas c) e d) do artigo 58.º do Decreto-Lei n.º 28/84, o não cumprimento das restantes disposições do presente diploma.

4 — A violação do disposto neste diploma é punível de harmonia com os preceitos aplicáveis do citado Decreto-Lei n.º 28/84, se infracção mais grave lhe não corresponder.

Artigo 10.º

(Entrada em vigor)

O presente decreto-lei entra em vigor decorridos 180 dias após a data da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 29 de Novembro de 1984. — *Mário Soares* — *Carlos Alberto da Mota Pinto* — *Rui Manuel Parente Chancerelle de Machete* — *António Manuel Maldonado Gonelha* — *Álvaro Roque de Pinho Bissaia Barreto* — *Joaquim Martins Ferreira do Amaral* — *Francisco José de Sousa Tavares*.

Promulgado em 14 de Dezembro de 1984.

Publique-se.

O Presidente da República, ANTÓNIO RAMALHO EANES.

Referendado em 17 de Dezembro de 1984.

O Primeiro-Ministro, *Mário Soares*.