

## MINISTÉRIOS DAS FINANÇAS E DA EDUCAÇÃO E CULTURA

Portaria n.º 40/87

de 17 de Janeiro

Considerando a necessidade de criar no quadro único dos organismos e serviços centrais do Ministério da Educação e Cultura (MEC) um lugar na carreira técnica superior, que será provido pela funcionária que deixou de exercer o cargo de director de serviços do Gabinete de Estudos e Planeamento do MEC:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelos Ministros das Finanças e da Educação e Cultura, ao abrigo do artigo 14.º do Decreto-Lei n.º 191-F/79, de 26 de Junho, e do n.º 1 do artigo 13.º do Decreto-Lei n.º 180/80, de 3 de Junho, que seja criado no quadro único dos organismos e serviços centrais do MEC, constante do anexo II ao Decreto-Lei n.º 81/83, de 10 de Fevereiro, um lugar de assessor, letra C, o qual será extinto quando vagar.

Ministérios das Finanças e da Educação e Cultura.

Assinada em 30 de Dezembro de 1986.

O Ministro das Finanças, *Miguel José Ribeiro Cadilhe*. — O Ministro da Educação e Cultura, *João de Deus Rogado Salvador Pinheiro*.

## MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

Direcção-Geral dos Negócios Político-Económicos

### Aviso

Por ordem superior se faz público que a Venezuela aderiu, em 19 de Setembro de 1986, formulando uma reserva, ao Protocolo Relativo ao Estatuto dos Refugiados, concluído em Nova Iorque em 31 de Janeiro de 1967.

Direcção-Geral dos Negócios Político-Económicos, 19 de Dezembro de 1986. — O Director de Serviços dos Assuntos Multilaterais, *Marcello de Zaffiri Duarte Mathias*.

## MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO

Decreto-Lei n.º 33/87

de 17 de Janeiro

O pão, componente da maior importância na alimentação humana, tem merecido desde sempre um tratamento legal específico, no sentido de lhe serem reservadas as mais convenientes condições de fabrico.

Com o presente regulamento substitui-se e revoga-se o Regulamento do Exercício da Indústria de Panificação aprovado pelo Decreto-Lei n.º 42 477, de 29 de Agosto de 1959, o qual, para além de legislar na óptica do condicionamento industrial então vigente, apresenta uma série de requisitos técnicos que só fariam sentido nesse âmbito.

Muito embora o Decreto-Lei n.º 519-11/79, de 29 de Dezembro, tenha consagrado o princípio do livre

acesso à actividade industrial, torna-se necessário adoptar os requisitos técnicos específicos do sector de panificação, com o fim de permitir ao industrial um mais adequado ordenamento da sua indústria, tendo em vista a obtenção de um produto de qualidade, e ao consumidor o acesso a um alimento que ofereça melhores garantias, asseguradas pela mais conveniente higiene de fabrico.

Há o cuidado em manter a possibilidade de se fabricarem produtos afins do pão e, considerando o que é uso em outros países, permite-se o fabrico de produtos de pastelaria, ou seja, legaliza-se uma situação que desde há muito se verifica na prática.

Do mesmo modo, são agora considerados os estabelecimentos de fabrico de pão integrados em complexos comerciais, pois tomam-se em atenção os elevados préstimos que tais estabelecimentos trouxeram ao público consumidor.

São igualmente tratadas todas as condições técnicas de higiene e de segurança que à indústria de panificação respeitam, que na sua maioria existem dispersas e que, reunidas neste regulamento, facilitam a consulta, dando-se-lhes forma mais de acordo com as normas existentes em países de tecnologia avançada.

Assim:

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

Artigo 1.º É aprovado o Regulamento do Exercício da Indústria de Panificação anexo ao presente decreto-lei e que dele faz parte integrante.

Art. 2.º Este Regulamento entra em vigor 90 dias após a sua publicação e é aplicável apenas no território do continente.

Art. 3.º Fica revogado, a partir da data da entrada em vigor do Regulamento aprovado pelo presente diploma, o Regulamento do Exercício da Indústria de Panificação aprovado pelo Decreto-Lei n.º 42 477, de 29 de Agosto de 1959.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 23 de Outubro de 1986. — *Aníbal António Cavaco Silva* — *Álvaro Roque de Pinho Bissaia Barreto* — *Fernando Augusto dos Santos Martins* — *Luís Fernando Mira Amaral* — *Maria Leonor Couceiro Pizarro Beleza de Mendonça Tavares*.

Promulgado em 18 de Dezembro de 1986.

Publique-se.

O Presidente da República, MÁRIO SOARES.

Referendado em 29 de Dezembro de 1986.

O Primeiro-Ministro, *Aníbal António Cavaco Silva*.

### Regulamento do Exercício da Indústria de Panificação

#### CAPÍTULO I

#### Dos estabelecimentos de fabrico de pão

##### Artigo 1.º

##### Âmbito

ficam sujeitas ao disposto neste Regulamento as unidades industriais de fabrico de pão e de produtos afins, abreviadamente designadas adiante como estabelecimentos de fabrico de pão.

**Artigo 2.º****Classificação**

Para fins de aplicação do Regulamento de Instalação e Laboração dos Estabelecimentos Industriais (RILEI), aprovado pelo Decreto n.º 46 924, de 28 de Março de 1966, os estabelecimentos de fabrico de pão passam a ser estabelecimentos de 2.ª classe, salvo nos casos previstos na alínea a) do n.º 3 do artigo 1.º daquele decreto, que serão considerados estabelecimentos de 1.ª classe.

**Artigo 3.º****Instalação, transferência, reabertura, alteração ou ampliação de estabelecimentos de 1.ª classe**

1 — A instalação, transferência, reabertura, alteração ou ampliação de estabelecimentos industriais de 1.ª classe de fabrico de pão só poderão iniciar-se depois de verificada a sua conformidade com o estabelecido no presente Regulamento, mediante aprovação dos respectivos projectos nos termos dos artigos 3.º e seguintes do RILEI, aprovado pelo Decreto n.º 46 924, de 28 de Março de 1966.

2 — A reabertura de estabelecimentos de fabrico de pão referidos neste artigo não obriga à apresentação e aprovação de projecto, desde que não tenha havido alteração das áreas e volumes das instalações ou modificações do equipamento fabril.

**Artigo 4.º****Início de laboração**

A laboração dos estabelecimentos de fabrico de pão que tenham sido objecto de instalação, transferência, reabertura, alteração ou ampliação não poderá iniciar-se sem que sejam verificadas as condições definidas neste Regulamento e satisfeitos os requisitos de salubridade, higiene, segurança, comodidade e técnico-funcionais, nos termos do disposto nos artigos 11.º e seguintes do RILEI.

**Artigo 5.º****Suspensão de laboração**

1 — Consideram-se em situação de laboração suspensa os estabelecimentos que no período de um ano tenham laborado farinha durante menos de doze semanas consecutivas.

2 — Para efeitos de execução deste preceito ficam os industriais de panificação obrigados a participar às delegações regionais do Ministério da Indústria e Comércio (MIC) a data de interrupção e a data prevista para a reabertura dos estabelecimentos.

**Artigo 6.º****Comunicação dos despachos de aprovação**

As delegações regionais do MIC darão conhecimento à Direcção-Geral de Inspeção Económica, ao Instituto de Qualidade Alimentar e às autoridades sanitárias distritais sediadas junto das respectivas administrações regionais de saúde dos despachos de aprovação proferidos nos termos do disposto nos artigos 3.º e 4.º deste Regulamento.

**Artigo 7.º****Registo obrigatório**

Os estabelecimentos de fabrico de pão serão objecto de registo obrigatório nos termos do Decreto-Lei n.º 519-11/79, de 29 de Dezembro.

**CAPÍTULO II****Das condições higiénicas e técnicas de laboração****SECÇÃO I****Quanto às instalações****Artigo 8.º****Autonomia e exclusividade**

1 — Os estabelecimentos de fabrico de pão deverão constituir uma unidade autónoma e exclusiva, com acesso apenas do exterior.

2 — É, porém, admissível a instalação de estabelecimentos de fabrico de pão integrados em complexos comerciais desde que disponham de acesso independente e exclusivo para o pessoal, matérias-primas e combustíveis.

**Artigo 9.º****Regras comuns às várias dependências**

1 — Sem prejuízo do disposto na Portaria n.º 53/71, de 3 de Fevereiro, alterada pela Portaria n.º 702/80, de 22 de Setembro, as dependências industriais dos estabelecimentos de fabrico de pão, as instalações sanitárias e o vestiário deverão obedecer aos seguintes requisitos:

- a) Pavimentos lisos e impermeáveis de material não friável e lavável, com escoamento por ralos sifónicos;
- b) Paredes revestidas até 2 m acima do pavimento de material impermeável e lavável, de cores claras, e pintadas na extensão restante;
- c) Tectos lisos e sem madeira à vista, estucados ou pintados, devendo na secção de fornos ser de material incombustível;
- d) Altura não inferior a 3 m entre o pavimento e o tecto para os estabelecimentos novos, admitindo-se uma tolerância de 0,2 m para os estabelecimentos já em laboração à data da entrada em vigor do presente Regulamento;
- e) Sobre fornos, estufas ou ainda sobre equipamentos em cuja parte superior se devam efectuar correntemente manobras de comando ou trabalhos de reparação, afinação, desmontagem ou lubrificação deve dispor-se de uma distância adequada para o efeito;
- f) Rodapés e cantos de modo a permitir uma fácil e perfeita limpeza;
- g) Portas de superfície lisa;
- h) Janelas envidraçadas, protegidas com rede mosquiteira em armação fixa.

2 — Para as superfícies pintadas deverão ser utilizadas tintas laváveis de cores claras.

**Artigo 10.º****Limpeza dos pavimentos, paredes e tectos**

Os pavimentos, paredes e tectos das dependências industriais e comerciais dos estabelecimentos de fabrico de pão deverão encontrar-se rigorosamente limpos.

**Artigo 11.º****Proibições**

1 — É proibida a existência nas dependências industriais dos estabelecimentos de fabrico de pão de quaisquer objectos e utensílios que se não destinem nem sejam necessários à sua laboração normal.

2 — É proibido cozinhar em quaisquer dependências dos estabelecimentos, com excepção das sociais.

3 — É proibido ter camas, ainda que desmontáveis, nas zonas industriais dos estabelecimentos.

4 — É proibida a entrada de animais nos estabelecimentos de fabrico de pão.

**Artigo 12.º****Depósitos de água**

1 — Os depósitos de água existentes nos estabelecimentos de fabrico de pão deverão ser cobertos, de modo a evitar a entrada de poeiras, e disporão de indicador de nível, postigo de limpeza e saída de fundo que permita o seu esvaziamento total, de modo a facilitar a sua limpeza, desinfecção e conservação permanentes.

2 — Será obrigatória nas localidades em que a água não seja fornecida por serviço público de abastecimento a instalação de depósitos com capacidade que permita armazenar água suficiente para dois períodos de laboração diários e cuja rede de distribuição apresente a pressão necessária ao bom funcionamento dos serviços de limpeza e outros.

## SECÇÃO II

## Quanto ao equipamento

## Artigo 13.º

## Princípios gerais

1 — Todo o equipamento e quaisquer outros utensílios destinados ao fabrico de pão e à sua escolha depois de cozido deverão encontrar-se em bom estado de conservação e asseio, permitir o fabrico em boas condições hígio-sanitárias e ser de material que:

- a) Não altere a cor e as qualidades organolépticas dos produtos;
- b) Permita a lavagem e desinfecção fáceis.

2 — Os equipamentos e utensílios em contacto com as massas devem ser fabricados com material inerte, inócuo e atóxico.

3 — Quando o estabelecimento se situar em construção habitacional, às amassadeiras mecânicas, bem como a qualquer outro equipamento cuja utilização possa ser fonte de incomodidade para terceiros, deverão ser aplicadas medidas técnicas apropriadas, nomeadamente a sua montagem sobre mactiços antivibrantes.

## Artigo 14.º

## Utilização de equipamento

O equipamento industrial em serviço nos estabelecimentos de fabrico de pão não poderá ser utilizado para fins diferentes daqueles a que se destina.

## Artigo 15.º

## Distância entre máquinas

Nos estabelecimentos de fabrico de pão a distância entre máquinas é subordinada ao disposto na Portaria n.º 53/71, de 3 de Fevereiro, alterada pela Portaria n.º 702/80, de 22 de Setembro.

## SECÇÃO III

## Quanto às matérias-primas e aos produtos

## Artigo 16.º

## Água

1 — A água utilizada no fabrico de pão e de produtos afins deverá ser potável, canalizada e, quando não for fornecida por serviço público de abastecimento, provir dos depósitos a que se refere o artigo 12.º

2 — Os canos e depósitos deverão ser de material que não prejudique a qualidade da água.

3 — Os serviços competentes poderão exigir, sempre que o julguem conveniente, análise da água utilizada quando não seja proveniente da rede de abastecimento público. A referida análise deve ser feita em laboratório oficial e com colheita efectuada pelos serviços competentes.

## Artigo 17.º

## Farinhas e outras matérias-primas e produtos

1 — As farinhas, iscos, leveduras, sal e quaisquer outras matérias-primas destinados ao fabrico de pão e produtos afins deverão ser acondicionados, resguardados e conservados, de modo a evitar a sua deterioração ou conspurcação.

2 — Para efeitos do disposto no número anterior serão observadas as seguintes regras:

- a) As farinhas ensacadas deverão ser convenientemente guardadas em armazém próprio e, quando fora das sacas, em caixas especialmente destinadas a esse fim, que deverão estar fechadas quando não em utilização;
- b) As farinhas recebidas a granel deverão ser armazenadas em silos que obedeçam aos requisitos legalmente fixados;
- c) Os panos em contacto com farinhas, iscos, massas e pão deverão estar em perfeito estado de asseio e ser exclusivamente destinados àquele fim;

- d) O sal e os iscos serão conservados em recipientes próprios devidamente resguardados;
- e) As leveduras prensadas deverão ser preservadas do contacto com o ar e guardadas em frigorífico ou em armário fechado situado em lugar fresco;
- f) As demais matérias-primas serão guardadas devidamente fechadas e rotuladas.

## SECÇÃO IV

## Quanto ao pessoal

## Artigo 18.º

## Boletim de sanidade

O pessoal dos estabelecimentos de fabrico de pão será obrigatoriamente portador de boletim de sanidade, nos termos da legislação em vigor.

## Artigo 19.º

## Vestuário

Os profissionais que se ocupem da manipulação de massas, fermentos ou pão são obrigados a usar durante a execução do serviço calçado, barrete e vestuário de cores claras, em bom estado de conservação e asseio, sendo proibida a sua utilização fora do estabelecimento de fabrico de pão.

## SECÇÃO V

## Quanto às dependências dos estabelecimentos de fabrico de pão

## Artigo 20.º

## Princípios gerais

1 — Sem prejuízo do disposto no n.º 2 do artigo 8.º deste Regulamento, os estabelecimentos de fabrico de pão a que se reporta a presente secção devem ter, pelo menos, duas portas, sendo uma destinada ao pessoal, matérias-primas e combustível e outra à saída do pão e produtos afins.

2 — Os estabelecimentos poderão dispor das seguintes secções individualizadas:

- a) Armazém de farinhas;
- b) Secção de amassaria;
- c) Secção de fornos;
- d) Secção de expedição;
- e) Depósitos de combustíveis;
- f) Instalações sanitárias e de vestuário;
- g) Secção de arrecadação.

3 — As secções de amassaria e de fornos poderão ser instaladas numa única dependência.

4 — Eventualmente poderão ter anexa a secção de venda de pão.

5 — Quando circunstâncias irremovíveis impossibilitem o cumprimento do disposto nos n.ºs 1 e 2 poderá haver dispensa do que nelas se encontra referido desde que fiquem devidamente acauteladas as condições de higiene, segurança e técnico-funcionais.

## Artigo 21.º

## Armazém de farinhas

1 — O armazém de farinhas deverá satisfazer os seguintes requisitos:

- a) Dispor de estrados em número suficiente que permita o empilhamento das sacas de farinha a 20 cm do pavimento e a igual distância das paredes;
- b) Achar-se instalado em local seco, bem arejado e convenientemente afastado dos fornos ou isolado destes;
- c) Possuir paredes impermeabilizadas e nuas;
- d) Permitir fácil acesso à entrada e saída das farinhas.

2 — O armazém de farinhas poderá ser substituído por silo especializado, com obediência aos requisitos a que se refere a alínea b) do n.º 2 do artigo 17.º

**Artigo 22.º****Secção de amassaria**

A secção de amassaria deverá comunicar facilmente com o armazém de farinhas e com a secção de fornos, ser bem iluminada, permitindo fácil arejamento, e dispor do seguinte equipamento:

- a) Balança e bancada para a pesagem de matérias-primas;
- b) Refrigerador e misturador de água;
- c) Lavatório fixo de água corrente com sifão de gorduras e ralo sifonado ao nível do pavimento colocado sob o lavatório;
- d) Amassadeira mecânica;
- e) Mesa tendedeira, carros e tabuleiros adequados para o transporte e depósito de massas tendidas, salvo em estabelecimentos com linhas automáticas de fabrico.

**Artigo 23.º****Secção de fornos**

1 — A secção de fornos deverá comunicar facilmente com a secção de expedição e dispor de entrada independente para os combustíveis sólidos, quando utilizados.

2 — A secção de fornos deverá dispor do equipamento seguinte:

- a) Chaminé de captação de fumos e vapores provenientes da combustão e da cozedura;
- b) Meios eficazes de combate a incêndios.

3 — No caso de o forno ou fornos existentes serem de aquecimento descontínuo é permitido utilizar como combustível lenha ou madeira não tratada ou qualquer outro cuja combustão não seja poluente, sendo proibida a utilização de óleos já usados.

**Artigo 24.º****Secção de expedição**

A secção de expedição deverá satisfazer os requisitos seguintes:

- a) Comunicar directamente com o exterior ou facilmente com a secção de venda, quando exista;
- b) Dispor de carros ou outros sistemas apropriados ao transporte, arrefecimento e armazenamento de pão;
- c) Impedir que nela entrem quaisquer veículos de carga destinados a receber pão para a distribuição.

**Artigo 25.º****Dépósitos de combustíveis**

1 — Quando o combustível utilizado for lenha o depósito deverá satisfazer os requisitos seguintes:

- a) Comunicar directamente com o exterior e com a secção de fornos;
- b) Ter convenientemente isoladas a parede ou paredes que sejam comuns à secção de fornos;
- c) Possuir porta de ferro que assegure isolamento conveniente.

2 — Quando a energia utilizada for proveniente de gás, óleo, outro combustível líquido ou electricidade serão aplicáveis as disposições regulamentares específicas de licenciamento da competência da Direcção-Geral de Energia.

**Artigo 26.º****Instalações sanitárias e de vestiário**

1 — Sem prejuízo do disposto na Portaria n.º 53/71, de 3 de Fevereiro, alterada pela Portaria n.º 702/80, de 22 de

Setembro, as instalações sanitárias devem satisfazer os seguintes requisitos:

- a) Serem separadas para cada sexo;
- b) Não comunicarem directamente com o local de trabalho e terem acesso fácil e cómodo;
- c) Dispor de água canalizada e de esgotos ligados à rede geral ou fossa séptica com interposição de sifões hidráulicos;
- d) Serem iluminadas e receberem ventilação própria;
- e) Os pavimentos serem revestidos de material resistente, liso e impermeável, inclinados pelos ralos do escoamento e providos de sifões hidráulicos;
- f) As paredes serem de cor clara e revestidas de azulejo ou outro material impermeável até, pelo menos, 1,5 m de altura.

2 — As instalações sanitárias devem dispor do seguinte equipamento:

- a) Um lavatório fixo por cada grupo de dez indivíduos ou fracção que cessem simultaneamente o trabalho;
- b) Uma cabina de banho com chuveiro por cada grupo de dez indivíduos ou fracção que cessem simultaneamente o trabalho.

3 — As instalações de vestiário devem situar-se em salas próprias, separadas para cada sexo, e comunicar directamente com as instalações sanitárias, devendo obedecer aos seguintes requisitos:

- a) Dispor de armários com divisões individuais para os empregados, com portas, fechaduras, orifícios de arejamento e as dimensões mínimas de 150 cm de altura e 40 cm de largura e profundidade;
- b) Dispor de armário para pensos e medicamentos de primeiros socorros, com uma cruz branca em fundo verde na porta.

**Artigo 27.º****Secção de arrecadação**

1 — A secção de arrecadação deverá ter as dimensões adequadas à recolha de todo o material de limpeza e conservação do estabelecimento e seu equipamento.

2 — Na secção a que se refere o número anterior serão guardados todos os raticidas, fumigantes e insecticidas, os quais deverão ser conservados nas embalagens originais e guardados em armários próprios, fechados à chave, só podendo ser manipulados fora das horas de fabrico.

**CAPÍTULO III****Disposições gerais****Artigo 28.º****Penalidades**

As infracções ao disposto no presente diploma serão punidas nos termos do Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, se sanção mais grave lhes não couber.

**Artigo 29.º****Fiscalização**

A fiscalização das infracções às normas estabelecidas neste diploma, bem como às constantes do Decreto n.º 46 924, de 28 de Março de 1966, compete especialmente ao MIC, sem prejuízo da competência atribuída a organismos de outros ministérios.

**Artigo 30.º****Fabrico de outros produtos**

É permitido nos estabelecimentos de fabrico de pão e produtos afins que obedeçam ao disposto neste Regulamento o fabrico de produtos de pastelaria.