

# **POSTURA MUNICIPAL DE PEIXARIAS MÓVEIS**

**(Aprovada na 8ª Reunião Extraordinária de Câmara Municipal  
realizada em 17 de Dezembro de 1999,  
na 1ª Reunião Extraordinária de Assembleia Municipal,  
realizada em 27 de Janeiro de 2000,  
com a actualização aprovada na 23ª Reunião Ordinária de Câmara Municipal,  
realizada em 9 de Dezembro de 2002)**

# **POSTURA MUNICIPAL DE PEIXARIAS MÓVEIS**

**(Aprovada na 8ª Reunião Extraordinária de Câmara Municipal realizada em 17 de Dezembro de 1999, na 1ª Reunião Extraordinária de Assembleia Municipal, realizada em 27 de Janeiro de 2000, com a actualização aprovada na 23ª Reunião Ordinária de Câmara Municipal, realizada em 9 de Dezembro de 2002)**

Nos termos do artigo 241.º da Constituição da República Portuguesa e da alínea a) do n.º 2 do Artigo 53.º da Lei n.º 169/99, de 18 de Setembro, a Assembleia Municipal de Loures aprova o seguinte:

## **CAPÍTULO I Disposições Gerais**

### **Artigo 1º**

A venda de pescado em unidades móveis, em que se prevê a possibilidade de venda de peixe em feiras e mercados de levante e em venda ambulante carece de alvará municipal, a emitir em conformidade com os requisitos enunciados nos artigos seguintes:

### **Artigo 2º**

Consideram-se Unidades Móveis os veículos automóveis ligeiros ou pesados de mercadorias, reboque ou semi-reboque adaptados para o efeito, de acordo com os requisitos estabelecidos no artigo 3.º

### **Artigo 3º**

As Unidades Móveis previstas no artigo 1.º devem obedecer aos seguintes requisitos técnicos e higio-sanitários:

- a) possuir pavimentos de superfície unida, anti-deslizante, não absorvente e impermeável à humidade, com declive para fácil escoamento das águas de lavagem e de líquidos residuais que devem ser canalizados para recipientes metálicos ou plásticos estanques e de oclusão perfeita;
- b) ter as paredes revestidas em toda a sua extensão, por material impermeável, liso e lavável, devendo a superfície restante, assim como o tecto, ser constituídos por material de fácil limpeza e desinfecção, devendo os cantos ser arredondados;
- c) estar dotados com dispositivos de ventilação permanente e indirecta, com débito que garanta a tiragem ininterrupta do ar;
- d) dispor de água potável corrente e em abundância para lavagem do peixe e dos seus manipuladores e utensílios inerentes à actividade;
- e) dispor de um recipiente com capacidade para receber as águas provenientes das lavagens;
- f) ter dispositivos eficientes de protecção contra ratos e insectos;
- g) ter móveis e utensílios constituídos por material apropriado imputrescível e lavável, devendo a superfície das mesas, bancadas e prateleiras destinadas à exposição e venda de pescado ser constituídas por material duro e liso, não poroso ou absorvente, e ter um declive não inferior a 3% e dispositivo que permita o fácil escoamento dos líquidos escorrenciais através de caleiras ou tubos em ligação com recipientes metálicos ou plásticos. As mesas e/ou bancadas deverão dispor de água corrente utilizável;
- h) dispor de secções de venda e exposição do pescado em armário, mostruário ou balcão frigorífico, com temperatura adequada à boa conservação do pescado.

## **CAPÍTULO II** **Funcionamento**

### **Artigo 4º**

No funcionamento das peixarias móveis, observar-se-á o seguinte:

- a) é proibida a venda de pescado congelado;
- b) o pescado ou suas partes não devem estar submetidos à incidência directa dos raios solares e chuva; os mesmos deverão estar sempre acondicionados ou expostos por forma a evitar o contacto de poeiras gases industriais, fumos, insectos e ratos;
- c) todo o apetrechamento e utensílios existentes nos locais de venda, manipulação, preparo ou armazenagem deverão apresentar-se em perfeito estado de asseio e ser objecto de lavagem e enxugo diários, fazendo-se a sua desinfecção com soluções anti-sépticas fracas tais como o leite de cal ou solutos de soda clorada ou de sulfatos de ferro;
- d) a conservação do peixe fresco ou das suas partes para venda a retalho no dia seguinte deve fazer-se com mistura de gelo triturado simples ou associado com sal marinho de boa qualidade e não utilizado anteriormente ou dentro de frigoríficos cuja temperatura interior não exceda 2 graus centígrados. A conservação do peixe por este modo nunca deverá exceder as 48 horas;
- e) a arrumação do pescado em exposição para venda deve fazer-se de forma a preservá-lo do contacto com o público ou com objectos de que este seja portador;
- f) o papel ou cartão a empregar como envoltório do pescado deve ser limpo, não usado e desprovido de quaisquer caracteres impressos, salvo os dizeres da firma ou do vendedor, quando os mesmos sejam gravados em tinta não tóxica e não destingível pela acção de líquidos (de qualquer forma, os caracteres referidos não devem contactar com o produto);
- g) os manipuladores deverão usar vestuário adequado à função, de preferência, de cor clara, em perfeitas condições de asseio e higiene;
- h) não estacionar ou permanecer em locais contíguos a habitações ou outros estabelecimentos do mesmo ramo ou alojamento de animais, estrumeiras ou quaisquer outras zonas de onde sejam libertados cheiros, poeiras, fumos ou gases ou outros vectores susceptíveis de conspurcar ou alterar o pescado exposto para venda;
- i) a evisceração e descamação (amanho) do peixe apenas é permitida quando a unidade comporte uma secção para o efeito.

## **CAPÍTULO III** **Licenciamento e Vistoria Sanitária**

### **Artigo 5º**

- a) os interessados no exercício desta actividade deverão requerer o respectivo alvará à Câmara Municipal;
- b) ao requerimento deverá ser anexado o projecto de Instalação com memória descritiva que, obrigatoriamente, deverá ser submetido à apreciação do Médico Veterinário Municipal e Autoridades de Saúde Concelhias;
- c) do requerimento constará a respectiva identificação do interessado e da viatura utilizada, bem como o número de pessoa colectiva ou de empresário individual;
- d) o requerimento deverá ser decidido pela Câmara no prazo de 60 dias;
- e) o prazo fixado no número anterior é interrompido pela notificação do requerente para suprir eventuais deficiências do requerimento ou para prestar quaisquer esclarecimentos julgados necessários, começando a decorrer novo prazo a partir da data da recepção na Câmara Municipal, dos elementos pedidos.

### **Artigo 6º**

- a) a vistoria sanitária será efectuada num prazo máximo de 20 dias a partir da data de recepção do requerimento pelas Autoridades Sanitárias Concelhias ou dos elementos solicitados nos termos da alínea e) do número anterior;
- b) quando o resultado da vistoria sanitária for favorável, a Câmara Municipal emitirá uma licença sanitária comprovativa da aprovação da respectiva Unidade Móvel, em duplicado com o original, e entregando o duplicado ao requerente;
- c) na licença sanitária deverão constar as condições de funcionamento, em anexo;
- d) a licença sanitária referida na alínea anterior tem um prazo de validade máxima de 1 ano, após o qual, a Unidade Móvel deve ser submetida a nova vistoria, a requerer até 30 dias antes da sua caducidade, em requerimento ao Presidente da Câmara Municipal de Loures.

## **CAPÍTULO IV Fiscalização**

### **Artigo 7º**

A fiscalização da presente Postura Municipal compete aos Serviços da Fiscalização da Câmara Municipal e Entidades Policiais e Administrativas.

## **CAPÍTULO V Sanções**

### **Artigo 8º**

- a) as infracções ao disposto na presente Postura Municipal constituem contra-ordenações puníveis com a coima de € 24,94 a € 2.493,99 em caso de dolo e de € 12,47 a € 1.246,99 em caso de negligência, sem prejuízo de aplicação das sanções acessórias previstas no artigo 22º. do Decreto-Lei n.º 122/79, de 8 de Maio, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 252/93, de 14 de Julho;
- b) sem prejuízo das sanções previstas nas alíneas anteriores poderão ser aplicadas sanções acessórias de apreensão dos artigos para venda e interdição do exercício na venda ambulante até dois anos, da área do Município.

## **CAPÍTULO VI Disposições Finais**

### **Artigo 9º**

A presente postura entra em vigor 30 dias após a sua aprovação.