

LEGISLAÇÃO DE SUPORTE PARA O LS:

- a) Lei n.º 22/2013, de 01 de Novembro-Lei das Pescas;
- b) Decreto n.º 80/2020, de 8 de Setembro, que aprova o Regulamento para o Controlo Hígio-sanitário dos Produtos da Pesca;
- c) Aviso n.º 01/Inspeção Pescado, IP/2024 de 12 Dezembro que aprova o a Instrução Normativa para o Licenciamento Sanitário de Unidades Produtivas;
- d) Diploma Ministerial n.º 26/2023 de 2 d Fevereiro, que aprova o Procedimento hígio-sanitário para a Produção de Produtos da Pesca;
- e) Diploma Ministerial n.º 113/2024 de 28 de Novembro, que aprova Regime Jurídico específico atinente à rotulagem, apresentação e publicidade de produtos da pesca;
- f) Aviso n.º 01/INIP/2010 de 18 de Agosto, que aprova requisitos hígio-sanitários para referência do inspector e da indústria;
- g) Aviso n.º 001/Inspeção do Pescado,IP/IP/2011 de 28 de Abril, que define os limites e critérios de análises, testes e diagnósticos laboratoriais;
- h) Norma NM NP ISO/IEC 17020 e o respectivo guião de interpretação da norma ISO 17020;
- i) Resolução n.º 30/2020 de 23 de Julho, que Aprova o Estatuto Orgânico do Instituto Nacional de Inspeção do Pescado, IP;
- j) Procedimento Técnico Operacional de Condução da Inspeção/ Vistoria sanitária;
- k) Decreto n.º 99/2021 de 21 de Dezembro, que aprova o Regulamento da Aquacultura;
- l) Diploma Ministerial n.º 23/2025 de 28 de Fevereiro, que define e adopta procedimentos relativos a tramitação processual do licenciamento da actividade da aquacultura artesanal, semi-industrial, industrial, experimental, de investigação, treino e recreativa;

Além das referências da legislação acima citada, deve ser observada a legislação vigente no país importador.



Morada: *Rua do Bagamoyo n.º 143*

Maputo – Moçambique

Telephone: + 258 - 21 - 315228;

Fax: +258 - 21 - 315230;

info@inip.gov.mz

www.inip.gov.mz

2025



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, AMBIENTE E PESCAS

INSTITUTO NACIONAL DE INSPECÇÃO DO PESCADO, IP

**REQUISITOS PARA O LICENCIAMENTO
SANITÁRIO (LS) DE UNIDADES PRODUTIVAS
(UP)
(PRODUTOS DA PESCA E DA AQUACULTURA)**





LICENCIAMENTO SANITÁRIO

Licenciamento Sanitário (LS) é o procedimento levado a cabo pela autoridade competente para proceder ao registo e aprovação de processos para instalação e/ou modificação e funcionamento de unidades produtivas ⁽¹⁾.

Actividades de licenciamento sanitário de UP, incluem:

- Análise de projectos e documentos referentes ao LS;
- Inspecção sanitária de locais de implantação de projectos;
- Pré-Inspecção sanitária;
- Inspecção sanitária após a modificação, que implica a alteração da Licença Sanitária de Funcionamento vigente;
- Inspecção sanitária para a emissão da Licença Sanitária de Funcionamento;
- Inspecção sanitária para a renovação de licença sanitária de funcionamento ou validação do HACCP, seus pré-requisitos e planos de biossegurança;
- Re-inspecção sanitária de verificação de não conformidades constatadas nos Controlos Oficiais;
- Inspecção sanitária no âmbito do Programa Regular de Inspecção (PRI);
- Inspecção sanitária para verificação das condições hígio sanitárias, sanitárias e de biossegurança, após a interrupção do funcionamento devido à veda ou por solicitação da empresa;
- Emissão de licença sanitária de instalação e/ou modificação;
- Emissão de licença sanitária de funcionamento;
- Inclusão/exclusão das listas para os diversos mercados;
- Fiscalização sanitária.

(1) Qualquer infra-estrutura incluindo instalação de aquacultura (IAq), estabelecimento, local da primeira venda, embarcação de pesca artesanal, embarcações congeladoras, embarcação de pesca – fabrica ou de operações conexas de pescas e veículo operando directa ou indirectamente em qualquer fase da cadeia produtiva, incluindo distribuição e comércio de produtos da pesca ⁽²⁾ e rações.

(2) Qualquer espécie aquática ou parte dela, animal ou vegetal, marinha ou de água doce, apanhada ou capturada no decurso da pesca, ou proveniente da aquacultura, também designada por pescado.

O Processo de Licenciamento Sanitário de Unidades Produtivas segue as seguintes etapas:

- Emissão de Licença Sanitária de Instalação e/ou modificação (LSIM)

2. Emissão de Licença Sanitária de Funcionamento (LSF)



REQUISITOS DE LICENCIAMENTO SANITÁRIO

EMIÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA PARA INSTALAÇÃO E/OU MODIFICAÇÃO DE UP

O proponente deve cumprir com os seguintes requisitos hígio-sanitários e sanitários:

- Localização topográfica (a uma distância segura de fontes de poluição e fora do perímetro destinado à habitação ou residência);
- Layout (deve ser concebido duma forma permita um fluxo lógico de trabalho que impeça ou reduza o risco de contaminações cruzadas, desde a entradas matérias-primas até ao despacho de produtos acabados. As infra-estruturas de apoio devem ser localizadas separadamente das áreas de processamento e manuseamento);
- Planta do projecto (incluindo as infra-estruturas de apoio);
- Material utilizado na construção (não deve ser tóxico e deve ser aprovado para uso na indústria alimentar);
- Documentos: Prova da concessão do terreno; Parecer Sanitário da Saúde; Alvará do Comércio e Licença Ambiental.

EMIÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA DE FUNCIONAMENTO (LSF) DE UP

Após a instalação e/ou modificação, o proponente deve solicitar a LSF de UP e para tal deverá reunir a seguinte informação:

- Política de garantia de qualidade do operador nas instalações;
- Manual de controlo de qualidade contendo as Boas Práticas de Higiene (BPH), Boas Práticas de Fabrico (BPF), incluindo os planos/programas de:
 - controlo e monitorização da qualidade da água e do gelo;
 - controlo de pragas e animais;
 - controlo de boletins de sanidade;
 - rastreabilidade;
 - controlo/tratamento de resíduos sólidos (orgânicos inorgânicos) e líquidos (efluentes);
 - controlo de parasitas;
 - controlo de doenças;
 - controlo e registo de mortalidade;
 - emergência e contingência;
 - controlo de resíduos (ex: contaminantes ambientais);
 - higiene de instalações, equipamento e pessoal;
 - treinamento do pessoal;
 - calibração de instrumentos;

- de lavagem dos depósitos de água (tanques/cisternas);



REQUISITOS LICENCIAMENTO SANITÁRIO

EMIÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA PARA INSTALAÇÃO E/OU MODIFICAÇÃO DE IAq

O proponente deve cumprir para além do descrito como requisitos nas UP, com os seguintes requisitos hígio-sanitário, sanitário e de biossegurança:

- Layout (deve ser concebido duma forma que as fontes de água que alimentam a unidade produtiva não possam ser contaminadas. As infra-estruturas de apoio devem ser localizadas separadamente das áreas de produção e manuseamento);
- Localização topográfica local de cultivo em terra, lagoa, rio, mar ou outros cursos naturais (a uma distância segura de fontes de poluição e fora do perímetro destinado à habitação ou residência)
- Projecto deve ser submetido na Delegação da ADNAP, IP, incluindo as matérias hígio-sanitárias, sanitárias e de biossegurança e documentos requeridos para a emissão da Licença Sanitária Instalação e/ou Modificação.

EMIÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA DE FUNCIONAMENTO DE INSTALAÇÃO DE AQUACULTURA (IAq)

Após a instalação e/ou modificação da IAq, o proponente deve solicitar a LSF e para tal deverá, para além do descrito como requisitos nas UP, reunir a seguinte informação:

- Política de garantia de qualidade do operador nas instalações
- Manual de Operativo contendo as BPH, Boas Práticas de Produção (BPP) e Boas Práticas de Biossegurança (PPB) incluindo os planos/programas de:
 - biossegurança;
 - quarentena
 - controlo de sementes aquícolas
 - controlo de ração/alimento vivo;
 - controlo da qualidade de água de cultivo;
 - vigilância epidemiológica;
 - controlo de parasitas (Tremátodos no caso de aquacultura de água doce);
 - controlo de resíduos (ex: medicamentos veterinários e produtos de uso veterinário);
 - controlo de escape de animais em cultivo

- p) *vazio sanitário dos tanques de cultivo*
- q) *controlo de acesso às instalações de aquacultura*
- r) *de depuração;*
- s) *de despesca;*