



Assistência Técnica  
de Apoio a Angola sobre  
Normas de Segurança & Qualidade

# Guia de Rastreabilidade Alimentar

Volume 5 | Registo e Aprovação  
de Estabelecimentos



Financiado pela  
União Europeia



**Assistência Técnica de Apoio a Angola sobre Normas de Segurança e  
Qualidade**

Rumo a um Crescimento Económico Nacional Sustentável e Inclusivo

**Guia de Rastreabilidade Alimentar**

Volume V | Registo e Aprovação de Estabelecimentos

Outubro de 2024

## Conteúdos

I. Introdução.....	5
II. Registo de operadores e estabelecimentos .....	6
1. Que operadores e estabelecimentos devem ser registados? .....	6
2. Quando se deve proceder ao registo? .....	7
3. Quem deve registar os estabelecimentos? .....	8
4. Em que suporte devem ser registados os dados?.....	8
5. Que dados devem ser registados?.....	10
6. Quem deve poder aceder aos dados do registo dos estabelecimentos? .....	11
7. Número do registo .....	12
III. Aprovação de estabelecimentos.....	13
8. Que estabelecimentos devem ser aprovados? .....	13
9. Quando se deve proceder à aprovação dos estabelecimentos? .....	15
10. Quem deve aprovar os estabelecimentos? .....	15
11. Como se procede à aprovação dos estabelecimentos?.....	16
12. A aprovação dos estabelecimentos é para sempre? .....	16
13. Número de aprovação .....	17
14. Lista de estabelecimentos aprovados .....	17
15. Termos e limites de aprovação .....	17
16. Requisitos necessários para um estabelecimento ser aprovado .....	18
17. Aprovação condicional .....	19

**Documento produzido por:**

Leadership Business Consulting (LBC) e Sociedade Geral de Superintendência (SGS)  
Portugal.



**Financiamento:**

União Europeia, Contrato FED/2022/438-133 - Assistência Técnica de Apoio a Angola sobre  
Normas de Segurança e Qualidade

**Referência do Entregável (em inglês):**

*Reporto on "Farm-to-Fork" Traceability System*

**Fotografia de Capa:** © [Freepik](#)

## I. Introdução

O registo e a aprovação dos operadores e dos estabelecimentos do sector alimentar são actos administrativos essenciais para o funcionamento seguro da cadeia alimentar.



O **REGISTO** consiste na inscrição, numa base de dados oficial, da informação relevante sobre os operadores, os estabelecimentos e as actividades do sector alimentar.



A **APROVAÇÃO** consiste no reconhecimento, pela autoridade competente, de que os estabelecimentos cumprem os requisitos de segurança dos alimentos.

O registo e a aprovação dos estabelecimentos são, habitualmente, prévios ao início da laboração.

A aprovação apenas deve ser obrigatória para os estabelecimentos que desenvolvem actividades de maior risco e que podem causar um dano mais significativo, se houver uma falha de segurança dos alimentos.

### NOTA:

Poder-se-á considerar que, idealmente, todos os estabelecimentos do sector alimentar deviam ser aprovados, uma vez que dessa forma se poderia assegurar que apenas estabelecimentos que cumprem os requisitos legais colocam alimentos no mercado. Sem prejuízo da validade dessa opinião, há que considerar que a intervenção prévia sistemática das autoridades coloca entraves significativos ao desenvolvimento da actividade económica, por ser praticamente impossível assegurar a aprovação atempada de todos os estabelecimentos. Por outro lado, a gestão pública obriga a que os recursos disponíveis sejam utilizados com proporcionalidade e justificação, devendo adequar-se a alocação dos recursos em função do risco. Por essas razões, a tendência global tem sido a de reservar a intervenção prévia das autoridades nos estabelecimentos cujo risco é maior.

O registo dos estabelecimentos é essencial para que as autoridades oficiais possam implementar controlos no sector alimentar. É igualmente importante para o estabelecimento de relações comerciais de confiança entre os operadores. O facto de um operador ou de um estabelecimento não estar registado, sendo o registo obrigatório por lei, significa que não está em situação regular, perante a lei, pelo que não deve ser considerado de confiança pelos outros operadores.

A aprovação dos estabelecimentos é importante para assegurar que apenas os estabelecimentos que cumprem os requisitos são autorizados a desenvolver as actividades de maior risco. Dessa forma, o Estado consegue evitar a potencial ocorrência de falhas de segurança dos alimentos que poderiam causar prejuízo relevante para a saúde pública.

## II. Registo de operadores e estabelecimentos

### 1. Que operadores e estabelecimentos devem ser registados?

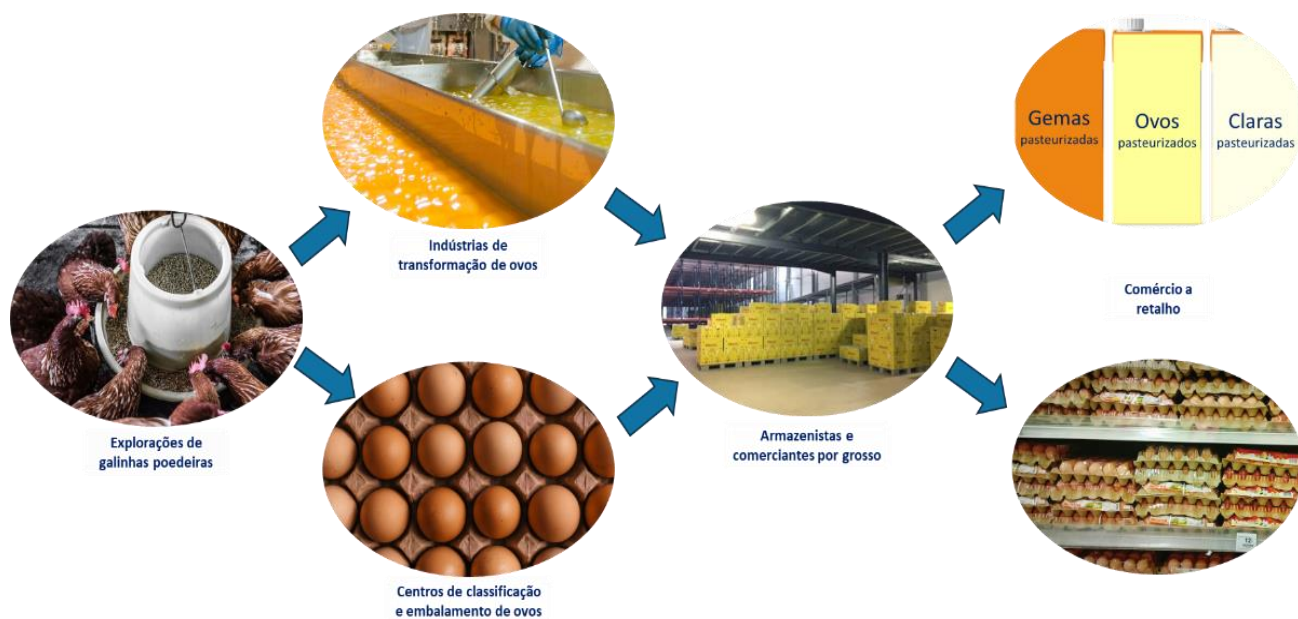
Idealmente, **TODOS OS OPERADORES E ESTABELECEMENTOS** do sector alimentar devem ser registados, nomeadamente:

- Os que se dedicam às actividades da **produção primária** (agricultura, pecuária, pesca e aquicultura, caça, apanha de alimentos na natureza, entre outras);
- Os que se dedicam à **transformação industrial**, independentemente da dimensão, dos meios utilizados, do grau de sofisticação ou de automação;
- Os que efetuam **comércio por grosso e a retalho**, incluindo a venda ambulante, a venda online e a comercialização através de equipamentos de venda automática;
- Os que efetuam operações de comércio sem deterem os alimentos nas suas instalações;
- Os que apenas efectuam **armazenagem** de alimentos de outros operadores (entrepósitos);
- Os que exercem actividades de **transporte e distribuição**;
- Os que exercem actividades de **restauração** e afins, incluindo em meios móveis.

Os operadores e estabelecimentos devem ser registados, independentemente da finalidade da actividade alimentar que desenvolvem, ou seja, quer a actividade seja desenvolvida com ou sem fins lucrativos.

#### NOTA

Os estabelecimentos onde são doados alimentos ou onde são servidas refeições com carácter de beneficência devem ser registados. No entanto, podem ser excluídos da necessidade de registo os estabelecimentos onde são comercializados ou servidos alimentos no contexto de festas populares ou outros eventos com carácter ocasional e temporário.



**Figura 1:** Representação de várias actividades do sector dos ovos e ovoprodutos. Todas devem ser registadas.

## 2. Quando se deve proceder ao registo?

Idealmente, por questões de simplificação administrativa, o registo dos operadores e dos estabelecimentos deve decorrer no âmbito de outros procedimentos administrativos a que os operadores estejam obrigados, no âmbito da sua actividade.

Sempre que o exercício da actividade esteja sujeito a algum **LICENCIAMENTO**, o registo deve ser parte integrante desse procedimento, desobrigando o operador de outras formalidades perante a Administração Pública.

### NOTA

Decorre do princípio acima referido a necessidade de diferentes entidades públicas implementarem formas de partilha de informação, uma vez que a entidade responsável pelo procedimento administrativo no âmbito do qual decorre o registo pode não ser a mesma a quem o registo interessa.

Nos casos em que a actividade desenvolvida não está sujeita a licenciamento, o registo deve ser desencadeado por iniciativa do operador responsável pela actividade, junto da entidade a quem o registo interessa.

Caso o registo interesse a várias entidades, deve ser definida a entidade responsável pelo procedimento de registo e pela partilha de informação com as restantes entidades interessadas.

A entidade responsável pelo registo, a forma como o registo é requerido pelos operadores, a descrição do procedimento administrativo e eventuais taxas aplicáveis devem ser **DEFINIDAS NA LEI**.

### **3. Quem deve registar os estabelecimentos?**

Idealmente, por questões de eficiência administrativa, deve haver uma entidade única responsável pelo registo dos operadores alimentares. Essa entidade tem a atribuição de assegurar que todas as entidades interessadas na informação constante dos registos têm acesso à mesma.

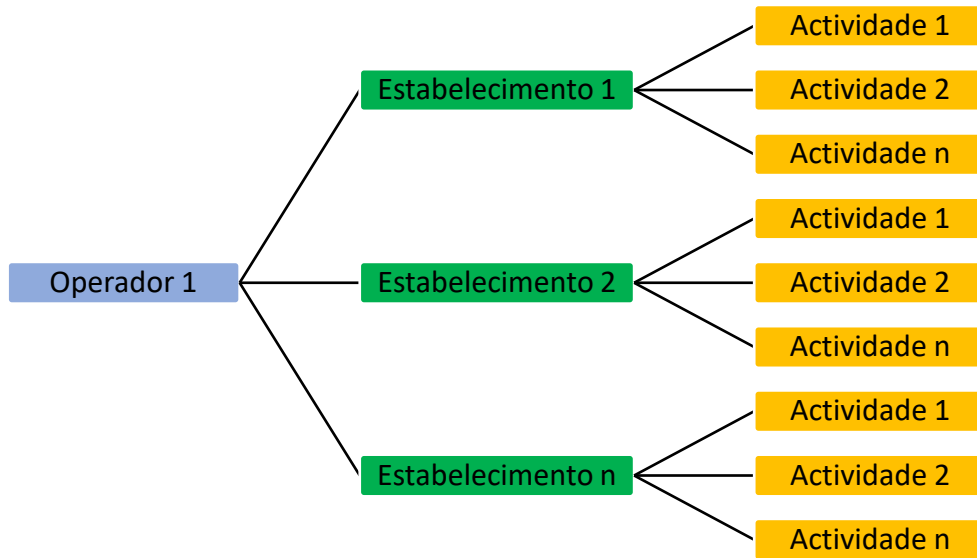
No entanto, nem sempre é possível confluir todos os procedimentos de registo numa única entidade. Nesse caso, é importante garantir que a conjugação dos registos efetuados por cada entidade abranja todos os operadores e todos os estabelecimentos do sector alimentar.

### **4. Em que suporte devem ser registados os dados?**



Os dados devem ser registados em **SISTEMA INFORMÁTICO** que garanta a segurança, que permita a sua consulta fiável e rápida, a partilha de informação entre várias entidades e a atualização permanente da informação.

A estrutura de dados deve atender às seguintes relações: um operador pode ter um ou mais estabelecimentos; num estabelecimento podem exercer-se uma ou mais actividades.

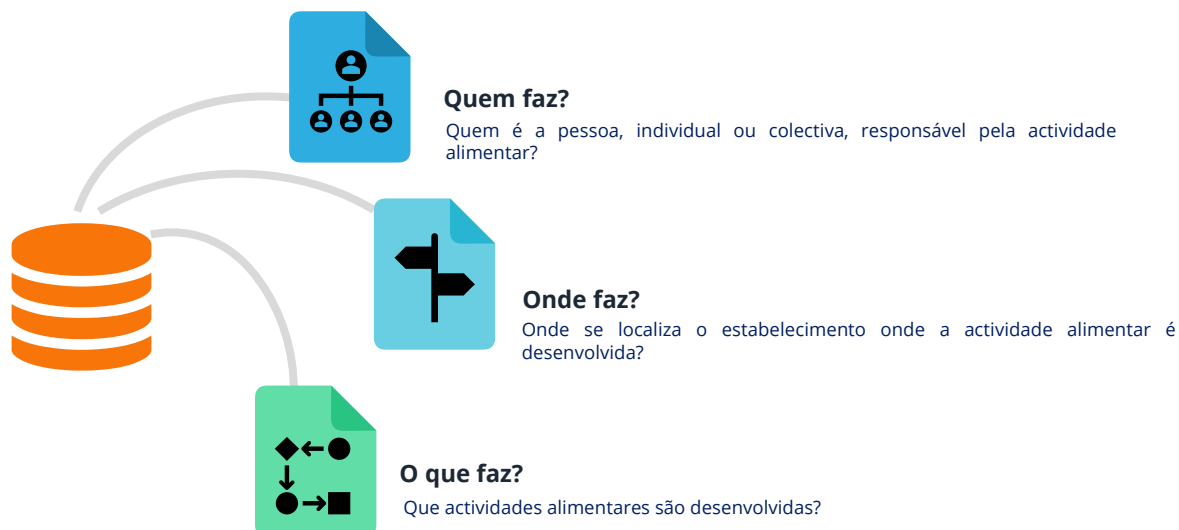


**Figura 2:** Representação da estrutura de dados no sistema de informação.

Idealmente, o sistema de informação onde os registos são efectuados deve poder servir para o registo dos controlos oficiais, como inspecções ou vistorias, recolhas de amostras oficiais para análise laboratorial, emissão de certificados, entre outros.

## 5. Que dados devem ser registados?

Os dados registados devem permitir caracterizar os operadores, os estabelecimentos e as actividades. O registo deve permitir responder às seguintes questões:



**Figura 3:** Representação da informação relevante que deve ser registada.

Os **dados relativos aos operadores** devem incluir:

- o nome da pessoa individual ou colectiva que desenvolve a actividade;
- o número de identificação fiscal;
- a sede fiscal;
- os dados de contacto, nomeadamente o telefone e o e-mail.

Deve ser identificada a pessoa que é a interlocutora principal para as autoridades responsáveis pelo controlo da segurança dos alimentos.

Os **dados relativos aos estabelecimentos** devem incluir:

- o nome do estabelecimento;
- a morada (ou seja, a localização do estabelecimento);
- a geolocalização;
- os dados de contacto;
- a identificação da pessoa responsável pelo estabelecimento, para efeitos de contacto com as autoridades.

O registo dos estabelecimentos pode incluir dados adicionais, nomeadamente os que permitam classificar a sua dimensão. São exemplo disso:

- número de trabalhadores;
- área do estabelecimento;
- consumo energético;
- capacidade produtiva.

Resta ainda a **informação relativa às actividades desenvolvidas**. Uma hipótese será registar as actividades económicas que são desenvolvidas no estabelecimento. Este método tem a vantagem de utilizar uma classificação de actividades já estabelecida para outros efeitos legais, mas pode caracterizar de forma insuficientemente detalhada as actividades, no que diz respeito à segurança dos alimentos. Por exemplo, na Europa, não há coincidência entre a classificação das actividades económicas e a classificação das actividades estabelecida na legislação alimentar. Por exemplo, o fabrico de preparados de carne, de carne picada, de carne separada mecanicamente e de produtos à base de carne estão todas agrupadas na mesma actividade económica. No entanto, na legislação alimentar, todas são consideradas actividades distintas. Esta diferença pode causar dificuldades de articulação e partilha de informação entre diferentes autoridades competentes, nomeadamente as que licenciam, as que fiscalizam as normas fiscais e aduaneiras e as que efectuam controlo alimentar.

## 6. Quem deve poder aceder aos dados do registo dos estabelecimentos?

Os dados gerais de registo dos estabelecimentos e dos operadores, que não sejam dados pessoais, podem ser disponibilizados ao público em **LISTAS PUBLICADAS NA INTERNET**.

A disponibilização pública de dados dos estabelecimentos alimentares contribui para o cumprimento das normas e permite aos operadores saberem que os estabelecimentos das empresas com quem estabelecem relações estão devidamente registados.



A totalidade dos dados registados deve poder ser consultada apenas pelos agentes das entidades responsáveis pelo controlo alimentar. Se se tratar de entidades públicas, estas estão obrigadas ao dever de confidencialidade. Caso se trate de entidades privadas a quem a competência de controlo foi delegada, é necessário acautelar que as mesmas se obrigam ao mesmo dever.

Os operadores devem ter acesso aos dados registados dos seus estabelecimentos.

Os dados de registo só devem ser utilizados para efeitos de controlo da segurança dos alimentos. Utilizações distintas devem ser sempre sujeitas a autorização prévia dos detentores dos dados, ou seja, dos operadores económicos.

## 7. Número do registo

Aos estabelecimentos registados deve ser atribuído um **NÚMERO DE REGISTO**, que consiste num código alfanumérico que identifique, de modo inequívoco, o estabelecimento.

O número de registo pode conter caracteres que caracterizem o estabelecimento, como por exemplo, a região onde se encontram. No entanto, deve ser evitada a atribuição de caracteres que traduzam características do estabelecimento que podem ser alvo de alterações, como por exemplo as actividades. Devem ser evitados espaços entre caracteres ou a separação de caracteres por ifen ("-"), barra ("/") ou outros sinais equivalentes.



**A3487RS**



**A 3487 RS**



**A-3487-RS**



**A/3487/RS**

### III. Aprovação de estabelecimentos

#### 8. Que estabelecimentos devem ser aprovados?

Os estabelecimentos alimentares onde se exercem **ACTIVIDADES DE MAIOR RISCO** devem ser aprovados, de forma a reduzir a probabilidade de ocorrência de riscos alimentares significativos.

Habitualmente, considera-se que os estabelecimentos que exercem actividades industriais, de comércio por grosso ou de armazenagem industrial e que utilizam, comercializam ou armazenam **matérias-primas de origem animal não transformadas** devem ser aprovados.

Pelo contrário, os estabelecimentos que utilizem exclusivamente matérias-primas de origem não animal e/ou matérias-primas de origem animal previamente transformadas não carecem de aprovação, bem como todos os estabelecimentos que apenas fornecem o consumidor final, ainda que utilizem ou comercializem produtos de origem animal não transformados (restaurantes, talhos e peixarias, por exemplo).



**Figura 4:** Produtos de origem animal não transformados e produtos de origem animal transformados.

Contudo, é necessário realçar que as regras que definem os estabelecimentos que devem ser aprovados não devem ser estanques e inalteráveis, antes devendo ser adaptadas em função dos riscos alimentares que vão ocorrendo na sociedade.

### NOTA

Um exemplo foi a decisão de tornar obrigatória a aprovação dos estabelecimentos que produzem rebentos, na UE, após a ocorrência de um surto alimentar, em 2011, causada pela contaminação destes alimentos com uma estirpe patogénica de *Escherichia coli*, que causou dezenas de mortos. A aprovação destes estabelecimentos representa uma dupla excepcionalidade, na UE. Por um lado, por ser o único caso de uma actividade da produção primária sujeita a aprovação. Por outro, por ser a única actividade sujeita a aprovação em que não há utilização de matérias-primas de origem animal não transformadas.



Os estabelecimentos que exercem actividades sujeitas a aprovação e actividades não sujeitas a aprovação devem ser sujeitos a aprovação.

Os critérios que definem que estabelecimentos devem ser aprovados devem estar previstos na lei, bem como o procedimento administrativo conducente à aprovação e as taxas que são aplicáveis.



**Figura 5:** Estabelecimentos do sector dos ovos e ovoprodutos. Identificação dos estabelecimentos que devem ser sujeitos a aprovação e dos que não devem ser sujeitos a aprovação (neste caso, são sujeitos apenas a registo).

## 9. Quando se deve proceder à aprovação dos estabelecimentos?

A aprovação dos estabelecimentos deve ocorrer **ANTES DO INÍCIO DA LABORAÇÃO**.

Há situações em que um estabelecimento não previamente sujeito a aprovação pretende passar a desenvolver uma actividade que carece de aprovação. Nesse caso, a aprovação deve ocorrer previamente ao início da nova actividade que o operador pretende desenvolver.

A aprovação dos estabelecimentos é específica para uma actividade, ou para um conjunto de actividades. Assim, se um estabelecimento já aprovado pretender desenvolver uma nova actividade, também sujeita a aprovação, deve ser sujeito a aprovação dessa nova actividade, antes do início do seu exercício.

Por exemplo, um estabelecimento aprovado para o abate e desmancha de carnes que pretende passar a fabricar preparados de carne, deve ser sujeito a aprovação prévia da actividade de fabrico de preparados de carne, antes desta nova actividade ser iniciada. Após a aprovação desta nova actividade, o estabelecimento passa a estar aprovado para o abate, a desmancha de carnes e o fabrico de preparados de carne.

## 10. Quem deve aprovar os estabelecimentos?

A aprovação dos estabelecimentos do sector alimentar deve ser efetuada pela entidade que detém competência formalmente estabelecida para tal. Pode haver uma única entidade competente para a aprovação de todos os estabelecimentos do sector alimentar, ou pode haver várias entidades competentes para a aprovação (carnes, produtos da pesca, lacticínios, por exemplo). Neste caso, a lei deve prever claramente qual a entidade responsável pela aprovação de cada tipo de estabelecimento. Não deve haver mais do que uma entidade responsável pela aprovação de um estabelecimento.

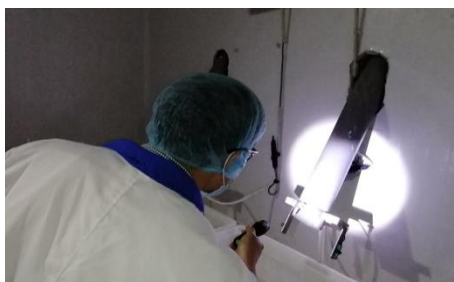
### NOTA

Não devem ser confundidos os conceitos de **licenciamento e aprovação**.

O licenciamento é o procedimento administrativo necessário ao exercício das actividades económicas, que envolve vários serviços da Administração Pública, como sejam as entidades responsáveis pelos domínios do ambiente, saúde, segurança no trabalho e segurança dos alimentos. O licenciamento é um procedimento administrativo mais abrangente, no âmbito do qual deve decorrer, de modo integrado, a aprovação. Ao dar início ao licenciamento, o operador está também a assegurar a aprovação, nos casos em que a aprovação é necessária.

## 11. Como se procede à aprovação dos estabelecimentos?

A aprovação dos estabelecimentos do sector alimentar deve ser efectuada após **CONTROLO OFICIAL** para verificação da observância dos requisitos legalmente aplicáveis ao estabelecimento e às actividades que vão ser desenvolvidas.



O controlo oficial pode ser efetuado no âmbito específico da segurança dos alimentos, pela entidade responsável pela aprovação, ou no âmbito de um controlo conjunto com outras autoridades competentes noutras matérias (ambiente, segurança no trabalho, saúde, etc.), habitualmente no decurso de um procedimento de licenciamento.

Do controlo efectuado deve sempre resultar a elaboração de um relatório de controlo oficial, onde sejam descritos:

- Todos os factos observados que constituam incumprimentos;
- A referência às normas legais infringidas;
- Um parecer relativo à aprovação, que pode ser favorável, favorável com condições ou desfavorável.

## 12. A aprovação dos estabelecimentos é para sempre?

A aprovação dos estabelecimentos é válida enquanto se verificarem os pressupostos que estiveram subjacentes à aprovação, ou seja, enquanto se verificar o **CUMPRIMENTO DAS NORMAS** vigentes em matéria de segurança dos alimentos.

A autoridade que aprovou um estabelecimento deve estar dotada da competência necessária para suspender ou retirar a aprovação, se verificar que o estabelecimento não cumpre os requisitos aplicáveis.

A suspensão da aprovação pode ser total, abrangendo todas as actividades desenvolvidas, ou parcial, se apenas disser respeito a parte das actividades desenvolvidas ou a determinadas secções ou instalações do estabelecimento.

O levantamento da suspensão da aprovação deve ser efectuado quando os motivos que levaram à suspensão são corrigidos e deixam de se verificar.

### **13. Número de aprovação**

Aos estabelecimentos aprovados deve ser atribuído um **NÚMERO DE APROVAÇÃO**, que consiste num código alfanumérico que identifique, de modo inequívoco, o estabelecimento.

O número de aprovação pode conter caracteres que caracterizem o estabelecimento, como por exemplo, a região onde se encontram. No entanto, deve ser evitada a atribuição de caracteres que traduzam características do estabelecimento que podem ser alvo de alterações, como por exemplo as actividades. Devem ser evitados espaços entre caracteres ou a separação de caracteres por ífen (" - "), barra (" / ") ou outros sinais equivalentes.

É conveniente que o número de aprovação seja de formato distinto do número de registo.

Aos estabelecimentos que exerçam, simultaneamente, actividades sujeitas a aprovação e actividades não sujeitas a aprovação deve ser atribuído um número de aprovação.

### **14. Lista de estabelecimentos aprovados**

Deve ser tornada pública a **LISTA DE ESTABELECEMENTOS APROVADOS** do sector alimentar.

Esta lista deve incluir as seguintes informações: número de aprovação, nome do operador, localidade do estabelecimento, sector de actividade principal e outras actividades desenvolvidas.

### **15. Termos e limites de aprovação**

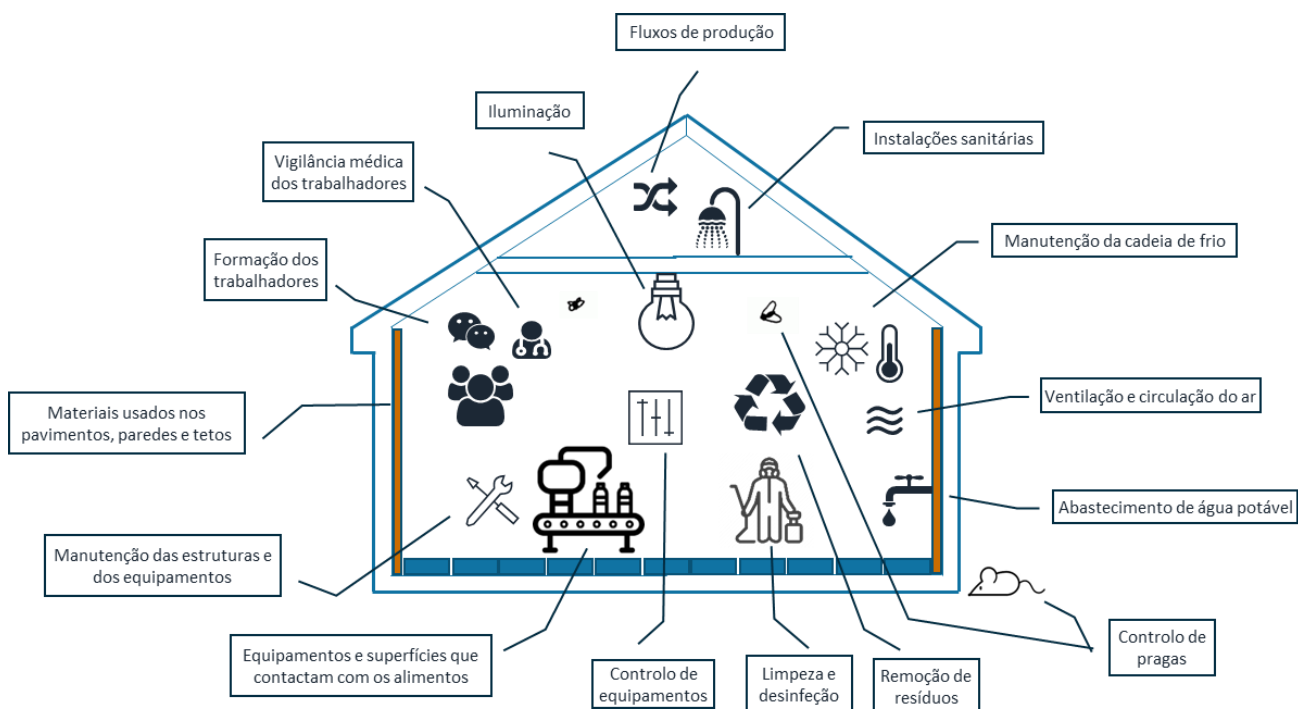
Os operadores não podem desenvolver actividades sujeitas a aprovação em estabelecimentos não aprovados para essas actividades.

O desenvolvimento de novas actividades apenas poderá ocorrer após um procedimento de aditamento da aprovação, que inclui uma vistoria prévia, em que a autoridade competente estende a abrangência da aprovação, de modo a incluir essas actividades.

Dentro do âmbito das actividades aprovadas, os operadores podem desenvolver novos processos tecnológicos, diferentes dos que foram sujeitos a apreciação aquando da aprovação, ou passar a utilizar novas matérias-primas, sem que seja necessária a autorização prévia da autoridade competente. No entanto, os operadores têm o dever de informar a autoridade competente sempre que desenvolverem novos processos tecnológicos. Para esse efeito, a autoridade competente deve definir a forma como esta informação é transmitida.

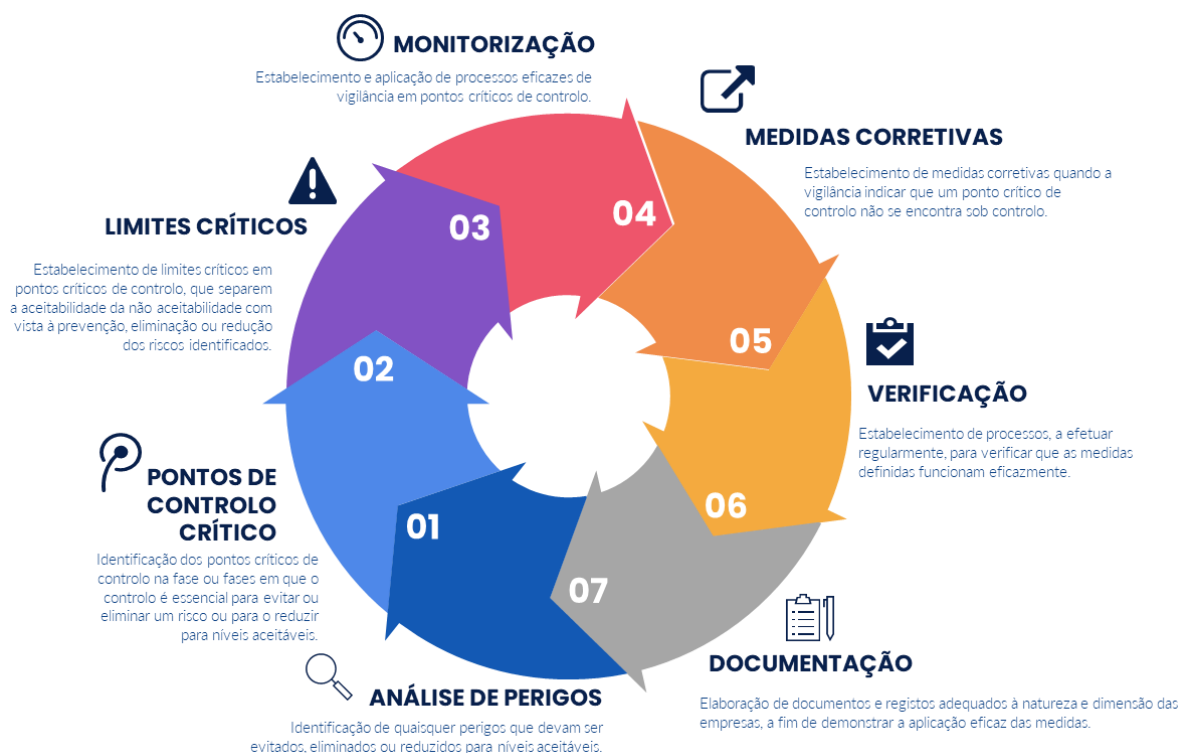
## 16. Requisitos necessários para um estabelecimento ser aprovado

Os requisitos necessários para um estabelecimento ser aprovado e cuja observância deve ser verificada na vistoria prévia ao início da laboração, são **EXCLUSIVAMENTE OS QUE CONSTAM DA LEI.**



**Figura 6:** Ilustração dos requisitos que devem ser observados nos estabelecimentos do sector alimentar, em matéria de higiene alimentar e segurança dos alimentos.

Além dos requisitos de natureza estrutural, são igualmente relevantes os procedimentos de controlo implementados pelo operador, de modo a reduzir, eliminar ou controlar a ocorrência de riscos alimentares. Habitualmente, estes procedimentos são baseados no sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).



**Figura 7:** Ilustração dos princípios do sistema HACCP, universalmente considerada como a metodologia mais apropriada para reduzir, eliminar ou controlar os riscos alimentares.

## 17. Aprovação condicional

Inicialmente, os estabelecimentos podem ser aprovados condicionalmente, isto é, é admissível que um estabelecimento possa ser aprovado ainda que não se verifique o cumprimento completo das normas em vigor. Nesses casos, é atribuída uma aprovação condicional temporária, válida por um período definido, findo o qual deve ser efectuado um novo controlo para verificação da observância dos requisitos.

A aprovação condicionada pode ser prorrogada por um prazo adicional caso a autoridade competente considere que os requisitos ainda não observados não comprometem a segurança dos alimentos. Sem prejuízo daquela possibilidade, deve ser definido um prazo máximo para o funcionamento de um estabelecimento sob aprovação condicionada.

