**Licenciamento Sanitário**

Estão sujeitos ao licenciamento sanitário pelo INIP todos os operadores da cadeia de valor nomeadamente: desembarcadouros, embarcações, armazéns frigoríficos ou de refrigeração, meios de transporte, estabelecimentos de processamento e locais de venda de pescado a grosso.

Todos os pedidos de licenciamento sanitário devem ser efectuados em modelo oficial e submetidos à Delegação / Representação do INIP da província onde se situa a unidade proposta a ser licenciada.

Quando o pedido envolva a construção e/ou modificação de um estabelecimento para o processamento do pescado, em caso de aprovação é emitida uma licença sanitária de instalação e/ou modificação.

Após a construção e/ou modificação do estabelecimento a empresa deve solicitar, uma vistoria para a confirmação de que as instalações foram construídas e/ou modificadas de acordo com a planta aprovada e que os equipamentos instalados estão de acordo com a legislação alimentar vigente. Nessa altura é atribuída uma licença sanitária provisória, que tem a validade de 3 meses, para que a empresa possa testar os equipamentos e treinar os trabalhadores. Findo este período é efectuada uma nova vistoria que vai determinar se a empresa pode ou não receber a licença sanitária definitiva, que tem a validade de 2 anos, e também indicará para que mercados o estabelecimento está autorizado a colocar o seu produto final. Para as embarcações a licença sanitária caduca a 31 de Dezembro de cada ano.

Ao longo do ano a unidade produtiva é submetida a vistorias de rotina para a monitoria das suas actividades e manutenção das condições sanitárias de funcionamento. Caso se justifique é feita a reclassificação da unidade produtiva em relação ao mercado para o qual pode destinar a sua produção ou mesmo, em casos extremos, é suspensa temporária ou definitivamente a licença sanitária de funcionamento.

Esta actividade é regulada essencialmente pelos artigos 16 e 34 do Regulamento Geral para o Controlo Hígio-Sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática ([*pdf* Regulamento Geral para o Controlo Higio-Sanitário dos Produtos Alimentares de Origem Aquática - Pt (114 KB)](http://www.inip.gov.mz/index.php/pt/legislacao/decretos/56-regulamento-geral-para-o-controlo-higio-sanitario-dos-produtos-alimentares-de-origem-aquatica-pt)) e pelos *[pdf](http://www.inip.gov.mz/index.php/pt/legislacao/diplomas-ministeriais/licenciamento-sanitario/procedimentos-licenciamento-de-embarcacoes/125-procedimentos-de-licenciamento-sanitario-de-embarcacoes-e-verificacao-do-funcionamento-edicao-2007)*[Procedimentos de Licenciamento Sanitário de Embarcações e Verificação do Funcionamento EDIÇÃO 2007 (170 KB)](http://www.inip.gov.mz/index.php/pt/legislacao/diplomas-ministeriais/licenciamento-sanitario/procedimentos-licenciamento-de-embarcacoes/125-procedimentos-de-licenciamento-sanitario-de-embarcacoes-e-verificacao-do-funcionamento-edicao-2007) e a tabela de preços pelos serviços de licenciamento foi aprovada por Despacho 2 de Junho de 2004.

[Faça um clique aqui para aceder aos procedimentos](http://www.inip.gov.mz/index.php/legislacao/diplomas-ministeriais/licenciamento-sanitario).