

MANUAL DE APOIO

Estabelecimentos de Restauração ou de Bebidas



» ÍNDICE

PREAMBULO.....	04
INTRODUÇÃO.....	05
1.PERIGOS PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR.....	06
2.BREVES NOÇÕES SOBRE MICROBIOLOGIA.....	07
2.1.O que são toxinfecções alimentares?.....	08
2.2.Amostras testemunhas.....	09
3.BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL.....	09
3.1.Higiene pessoal.....	10
3.2.Formação.....	12
4.INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.....	12
4.1.As instalações.....	13
4.2.Abastecimento de Água.....	14
4.3.Cozinhas, copas e zonas de fabrico.....	14
4.4.Instalações Sanitárias e Vestiários dos Trabalhadores.....	15
4.5.Gestão de resíduos.....	16
4.6.Controlo de pragas.....	16
4.7.Acessórios de limpeza.....	18
4.8.Higienização de utensílios e equipamentos.....	19
4.9.Plano de higiene.....	20
5.HIGIENE ALIMENTAR.....	21
5.1.Recepção de matérias-primas.....	21
5.2.Armazenagem.....	22
5.3.Preparação, confecção e distribuição.....	24
5.4.Controlo dos óleos de fritura.....	26
5.4.Algumas medidas preventivas da contaminação de alimentos.....	26
6.TRANSPORTE.....	27
7.O QUE É O HACCP.....	27
8.PSP.....	30
	Polícia de Segurança Pública
9.BOMBEIROS MUNICIPAIS.....	39
	Procedimentos de actuação
10.CÂMARA MUNICIPAL.....	40
	Guia para a instalação ou modificação de estabelecimentos de restauração e bebidas
11.GLOSSÁRIO DE TERMOS.....	46
12.BIBLIOGRAFIA.....	50

ANEXOS.....52

ANEXO I

Exemplo de normas de higiene e condutas de bom comportamento

ANEXO II

Exemplo de codificação de cores para utensílios de cozinha

ANEXO III

Exemplo de registo de temperaturas de equipamentos de frio

ANEXO IV

Exemplo de registo de operações de manutenção dos equipamentos

ANEXO V

Exemplo de plano de higiene

ANEXO VI

Exemplo de registo de matérias-primas não conformes

ANEXO VII

Exemplo de registo de rastreabilidade - identificação de matérias-primas

ANEXO VIII

Exemplo de não utilizar produto impróprio para consumo

ANEXO IX

Exemplo de registo de temperaturas (°C) de produtos em arrefecimento

ANEXO X

Exemplo de registo de controlo da qualidade dos óleos de fritura

ANEXO XI

Como utilizar um extintor

» PREÂMBULO

A Segurança Alimentar assume nos dias de hoje uma enorme importância. Não sendo um tema recente, uma vez que faz parte integrante do desenvolvimento do ser humano no que concerne aos seus hábitos e costumes. É sem dúvida um assunto que sempre assumiu uma importância primordial, antigamente um pouco dissimulada, sendo actualmente um tema que se assume perante toda uma sociedade, cada vez mais interessada e conhecedora.

Não sendo possível mencionar com detalhe a vastíssima legislação, regulamentos, códigos de boas práticas, codex alimentarius, etc., realçamos o Regulamento (CE) nº 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios que foi aprovado em 29 de Abril de 2004. Trata-se de um diploma que estabelece requisitos gerais de higiene a respeitar pelas empresas do sector alimentar em todas as fases da cadeia alimentar.

Todas as empresas de restauração colectiva, devem assumir um nível de higiene de modo a que os alimentos por elas produzidos, não possam constituir um perigo para a saúde do consumidor.

Neste sentido, convictos que a segurança alimentar é um princípio que deve ser assegurado como forma de preservar a saúde do consumidor, ao elaborar o presente manual: "Manual de Apoio aos Estabelecimentos de Restauração ou de Bebidas", temos como objectivo compilar as principais informações sobre segurança alimentar e procedimentos referentes às condições de instalação e funcionamento para serviços de restauração e bebidas, cabendo ao proprietário dos mesmos a adequação dos conceitos nele descritos.

» INTRODUÇÃO

Todos os anos muitas pessoas, ficam doentes após consumirem alimentos, apresentam sintomas diversos como **diarreia, vômitos, transtornos intestinais, febre, ou dores.**

Muitas doenças (**intoxicações**) podiam ser evitadas se existissem boas normas de higiene, conservação de alimentos a temperaturas adequadas, boa higiene pessoal, confecção apropriada, equipamentos e materiais higienizados.

Para instaurar as boas práticas de higiene nas cozinhas e poder assim zelar para que os alimentos não representem qualquer perigo para a saúde do consumidor, é imperioso que todos os membros estejam envolvidos nesse mesmo objectivo. Os responsáveis têm aqui a importante tarefa de motivar todos os seus funcionários e de os envolver activamente na política de higiene.

Através de medidas concertadas, é possível elaborar soluções práticas, permitindo ao mesmo tempo fazer compreender o porquê de certas medidas preventivas.

Attingir elevados níveis de higiene, requer uma atitude correcta e apenas será possível, com a consciencialização de que, a má higiene é errada não só legal e moralmente, mas também economicamente.

As pessoas que não mantêm um nível apropriado de higiene pessoal, as que padecem de determinadas doenças/estados de saúde, ou que se comportam de modo inapropriado, não seguindo regras de higiene, podem contaminar os alimentos e transmitir doenças aos consumidores.

A contaminação dos alimentos pode ocorrer durante a recepção, preparação, distribuição, conservação e venda.



**A HIGIENE DEVE
SER ENTENDIDA
COMO UM MODO
DE ESTAR E NÃO
APENAS COMO
UM CONJUNTO
DE REGRAS E
OBRIGAÇÕES**

» 1. PERIGOS PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR

PERIGOS BIOLÓGICOS

Resultantes da actividade das bactérias, parasitas, fungos e vírus.

PRINCIPAIS FACTORES DE RISCO

1. Cuidados de higiene pessoal insuficientes.
2. Cuidados de higiene na manipulação dos produtos insuficientes.
3. Binómio tempo/temperatura inadequado à conservação do produto.
4. Condições de humidade propícias ao desenvolvimento microbiológico.
5. Práticas que favoreçam as contaminações cruzadas (e.g.: armazenamento de produtos crus e cozinhados sem separação física entre ambos).
6. Higienização de instalações, equipamentos e utensílios inadequada.
7. Controlo de pragas inadequado.



PERIGOS FÍSICOS

Resultantes de queda ou introdução de objectos estranhos nos alimentos, e.g.: malha de aço, pedaço de vidro, madeira.

PRINCIPAIS FACTORES DE RISCO

1. Insuficiências ao nível das infra-estruturas das instalações.
2. Presença de objectos estranhos à actividade nas instalações.
3. Instalações/ viaturas/ equipamentos/ utensílios em mau estado de limpeza e/ou conservação.



PERIGOS QUÍMICOS

Principalmente devido ao uso incorrecto de detergentes e desinfetantes.

PRINCIPAIS FACTORES DE RISCO

1. Instalações mal projectadas favorecendo a permanência de resíduos químicos (e.g.: superfícies que não permitem o enxaguamento e drenagem de detergentes).
2. Deficiente manutenção do equipamento.
3. Práticas que favoreçam a contaminação cruzada (e.g.: arrumação de detergentes e produtos alimentares no mesmo local e sem separação física).
4. Equipamento, agentes e/ou procedimentos de limpeza inadequados.
5. Incumprimento dos procedimentos de limpeza e desinfecção definidos no Plano de Higienização.



» 2. BREVES NOÇÕES SOBRE MICROBIOLOGIA

Os microorganismos são seres vivos, extremamente pequenos, respiram, alimentam-se e reproduzem-se, sendo apenas visíveis ao microscópio.

Encontram-se na água, na terra, no ar, nos alimentos, nos animais e no Homem.

BACTÉRIAS

A sua multiplicação é simples e rápida quando encontram condições favoráveis de humidade, temperatura, pH e oxigénio.

SABIA QUE...

Uma bactéria divide-se em duas, de 20 em 20 minutos e origina milhares de outras bactérias ao fim de 24 horas



BOLORES

Podem ser observados a olho nú (e.g. o bolor do pão, nos enchidos, etc.)

Consoante as diferentes acções, os bolores podem ser:

Úteis: utilizam-se no fabrico de alguns produtos alimentares (queijo)

Nocivos: transmitem cheiro e sabor aos alimentos

Perigosos: produzem substâncias tóxicas

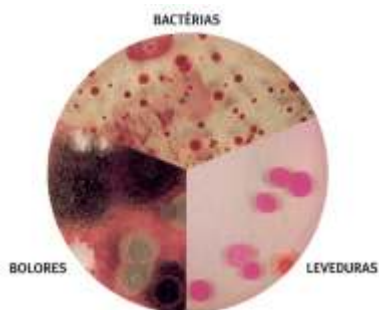


LEVEDURAS

.São utilizadas no fabrico de pão, cerveja, queijo, etc

.Podem provocar alterações em alguns alimentos (fermentação de sopas)

.As leveduras são facilmente destruídas a temperaturas elevadas



» 2.1. O QUE SÃO TOXINFECÇÕES ALIMENTARES?

São doenças transmitidas ao homem pela ingestão de alimentos contaminados por bactérias e/ou suas toxinas.

Existem mais de 250 diferentes tipos de doenças descritas que são causadas pelos alimentos.

Manifestam-se algumas horas após a ingestão dos alimentos contaminados e podem durar de 1 a 7 dias.

Os sintomas dependem da bactéria responsável e da quantidade do alimento contaminado ingerido. Os mais frequentes são a **dor abdominal**, **diarreia**, **vómitos** e em alguns casos **febre e dor de cabeça**.

Os alimentos mais comuns a essa transmissão de um modo geral são os muitos proteicos e / ou poucos ácidos, ou seja:

- .LEITE E PRODUTOS DERIVADOS
- .OVOS
- .CARNES
- .PEIXE
- .MARISCO
- .PRODUTOS COZINHADOS À BASE DE SOJA

Este tipo de alimentos permite o desenvolvimento rápido dos microorganismos causadores de intoxicações alimentares.



Nos idosos, crianças ou doentes, os sintomas são mais graves que adultos saudáveis

» 2.2. AMOSTRAS TESTEMUNHAS

Uma preparação de **amostras testemunha da produção diária**, deve ser feita em cada unidade de produção. Estas amostras serão representativas da escolha oferecida ao consumidor.

O manipulador deverá continuar a ter um fardamento limpo e mãos convenientemente higienizadas.

As pinças, facas ou garfos a utilizar na recolha dos alimentos de um determinado prato, apenas devem contactar com esses alimentos e nunca com as bancadas, mesas, outros utensílios e/ou outros alimentos.

O manipulador não deve falar ou tossir, enquanto está a fazer a recolha.

Os recipientes, utensílios, modos de operação e identificação dos produtos devem ser determinados por um **procedimento apropriado**.

As amostras, com um **mínimo de 100gr**, devem ser conservadas em recipientes adequados (com símbolo próprio para produtos alimentares) a uma temperatura de **refrigeração máxima de 4°C**, durante um período de **72 horas**. Se, tecnicamente não for possível manter esta temperatura, elas deverão ser mantidas congeladas, durante o mesmo período de tempo.



» 3. BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL

Os manipuladores de alimentos são o principal veículo de contaminação por microorganismos, que vivem e se desenvolvem em certas partes do organismo, nomeadamente cabelo, nariz, boca, garganta, intestinos, pele e unhas.

Todos os funcionários que trabalham na área da restauração devem apresentar um comprovativo (Ficha de Aptidão) emitido por um MÉDICO DO TRABALHO, que ateste a sua faculdade para a actividade que desempenham.



Sempre que houver uma alteração no seu estado de saúde avise o seu superior hierárquico

» 3.1. HIGIENE PESSOAL

1. As **MÃOS** dos trabalhadores são as principais transmissoras de contaminações.

O pessoal que lida com alimentos não embalados deverá lavar as mãos e antebraços com **água corrente, quente e fria, potável** e **sabão líquido**.

QUANDO LAVAR AS MÃOS

- . Antes de iniciar ou reiniciar o serviço;
- . Sempre que mude de tarefa e/ou preparação;
- . Antes de manipular alimentos prontos a consumir;
- . Depois de mexer em alimentos crus;
- . Depois de utilizar produtos de higiene e limpeza;
- . Depois de mexer em equipamentos sujos;
- . Depois de mexer em sacos e/ou caixotes de lixo;
- . Depois de se assoar, tossir ou espirrar ou mexer no cabelo;
- . Depois de comer;
- . Depois da utilização dos sanitários;
- . Depois de fumar;
- . Depois de mexer em dinheiro;
- . E sempre que necessário

COMO LAVAR AS MÃOS

1. Molhar as mãos com água corrente potável, quente e fria;
2. Ensaboar com sabão líquido desinfectante;
3. Lavar cuidadosamente os espaços entre os dedos, as costas das mãos, polegar e unhas (usar uma escova adequada que deverá ser mantida limpa e seca entre as utilizações);
4. Passar por água corrente para remover todo o sabão;
5. Secar com toalha de papel descartável de utilização única ou outro dispositivo de secagem higiénica.



As **unhas** devem ser mantidas curtas, limpas e sem verniz.

É proibida a utilização de unhas postiças.

Quando são utilizadas **luvas descartáveis**, as mãos devem ser sempre correctamente higienizadas antes de proceder à sua colocação.

Em caso de feridas, cortes ou arranhões a nível da mão ou braço, estes devem **proteger-se com cobertura** (dedeira, luva ou adesivo) **impermeável e de cor viva**, por exemplo azul (dado que nenhum alimento tem a cor azul).

2. O **cabelo** deve estar sempre lavado, penteado e **totalmente** protegido por touca/ barrete.



3. O **fardamento** deve:

- . Ser de cor clara, confortável e adequado à tarefa a desempenhar
- . Ser de uso **exclusivo** no local de laboração

Nunca deverá utilizar-se roupa escura por baixo da farda; caso se justifique poderão utilizar-se collants e camisolas de algodão de cor clara;

Também o **calçado** deve ser de uso exclusivo no local de laboração, ser de cor clara, antiderrapante, confortável e fechado.



Não é permitido o uso de quaisquer adornos (anéis, brincos, pulseiras, piercings, entre outros) no decurso da actividade. Pode constituir excepção o uso de aliança de casamento lisa.



CONDUTAS DE BOM COMPORTAMENTO

.Não coma nem beba, não fume, nem masque;

pastilha elástica nas áreas de recepção, preparação, confecção ou serviço de alimentos;

.Se tossir ou espirrar procure proteger a boca e o nariz, com um lenço ou guardanapo descartáveis. De seguida, lave as mãos;

.Evite levar as mãos à boca, nariz, ouvidos, olhos ou cabelo, se isso acontecer lave as mãos imediatamente;

.Mantenha sempre o seu local de trabalho limpo e arrumado;

.Guarde a roupa e outro material utilizado fora do local de laboração, no vestiário;

.Evite o uso de maquilhagem, perfumes, loções, medicamentos ou repelente de insectos de uso tópico que possam passar para os alimentos;



AS NORMAS DE HIGIENE E CONDUTAS DE BOM COMPORTAMENTO DEVEM SER AFIXADAS EM LOCAL VISÍVEL (ANEXO I).

» 3.2. FORMAÇÃO

A legislação em vigor responsabiliza os proprietários das empresas alimentares pela obrigatoriedade de formação dos seus funcionários, em matéria de higiene de acordo com as actividades desenvolvidas.

A formação tem uma importância fundamental para qualquer sistema de higiene alimentar.

TODOS OS MANIPULADORES DEVEM DISPOR DOS CONHECIMENTOS E QUALIFICAÇÕES NECESSÁRIOS QUE LHES PERMITAM TRATAR OS ALIMENTOS DE FORMA HIGIÉNICA.

Todas as actividades de formação devem estar organizadas num **Plano de Formação** e devidamente documentadas, através de registos da formação e certificados de participação, emitidos e autenticados pela entidade formadora. Os programas devem ser regularmente revistos e actualizados.



TODOS DEVEM TER CONSCIÊNCIA DO SEU PAPEL E RESPONSABILIDADE NA PROTECÇÃO DOS ALIMENTOS QUANTO À SUA **CONTAMINAÇÃO** OU **DETERIORAÇÃO**

» 4. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas apesar de poderem apresentar diferentes características, estruturas e dimensões, do ponto de vista higio-sanitário todos devem cumprir um conjunto de requisitos mínimos de forma a assegurar um elevado grau de segurança no que respeita à higiene dos géneros alimentícios, e consequentemente garantir uma melhor defesa da saúde pública e a prestação de um serviço de maior qualidade.

» 4.1 AS INSTALAÇÕES

As instalações devem ser concebidas de maneira a facilitar a higiene das operações, graças a uma progressão contínua - **Marcha em Frente**.

OS LOCAIS DE PREPARAÇÃO E FABRICO, ONDE SE INCLUEM AS COZINHAS, DEVEM CONTEMPLAR:

TECTOS E ACESSÓRIOS SUSPENSOS

Sem vestígios de humidade nem proliferação de bolores, construção e acabamento que minimize a acumulação de sujidade e a condensação, bem como a queda de partículas;

LÂMPADAS

Devidamente protegidas de forma a garantir que os alimentos não sejam contaminados, caso haja quebra;

PAREDES E DIVISÓRIAS

Lisas (no mínimo até uma altura adequada à operação - 2m), constituídas por materiais impermeáveis, não absorventes e não tóxicos e livres de frestas de forma a não acumular bolores, gorduras ou outros resíduos;

PAVIMENTOS

De material anti-derrapante, resistente e não tóxico, limpos, desinfectados e em boas condições: sem mosaicos partidos, fissuras ou discontinuidades. Todos os ralos de ligação a esgotos devem possuir tampas ou grades de protecção;

JUNÇÕES

Acabamentos entre paredes e tecto ou entre paredes e pavimento devem ser estanques e arredondadas, permitindo uma higienização fácil e eficaz;

JANELAS

Protegidas com redes mosquiteiras amovíveis para fácil limpeza. Devem permanecer fechadas durante a laboração sempre que da sua abertura puder resultar qualquer contaminação para os géneros alimentícios;

PORTAS

De superfícies lisas e não absorventes, fáceis de limpar e desinfectar, incluindo os manípulos;

SUPERFÍCIES DE TRABALHO

Duráveis, fáceis de manter, limpar e desinfectar; de materiais lisos e não absorventes, inertes em relação aos alimentos, a detergentes e desinfectantes.

Nos locais onde se manipulam alimentos

É PROIBIDO O USO DE QUALQUER TIPO DE MATERIAL DE MADEIRA EM VISÍVEL
ESTADO DE DEGRADAÇÃO

Não esquecer também que, em todo o estabelecimento deve ser assegurada:

Iluminação natural e/ou artificial suficiente

Assegurando a correcta iluminação em sistemas de exaustão por Hotte de forma a garantir uma adequada intensidade luminosa sobre a zona de confecção.

Ventilação natural e/ou mecânica adequada que impeça:

- . Calor excessivo;
- . Condensação de vapores, odores, poeiras ou simplesmente ar viciado;

Os filtros e outras partes que necessitam de limpeza ou de substituição devem ser de fácil acesso.

NÃO ESQUECER

O exaustor deverá estar sempre ligado durante a confecção! O seu não funcionamento contribui para a acumulação de gorduras e humidades!

» 4.2. ABASTECIMENTO DE ÁGUA



Em todo e qualquer contacto entre água e géneros alimentícios ou seus manipuladores, esta deve ser **potável** e respeitar a legislação em vigor.

Deve proceder-se regularmente à sua análise (no mínimo uma vez por ano), mesmo que a água seja proveniente da rede pública.

O sistema de abastecimento de **água não potável** (e.g. para o sistema contra incêndios, produção de vapor, refrigeração...) deve ser **independente, estar identificado** e não deve estar ligado com o sistema de água potável, nem haver perigo de refluxo entre eles.

» 4.3. COZINHAS, COPAS E ZONAS DE FABRICO

As cozinhas, as copas e as zonas de fabrico devem estar equipadas com lavatórios e torneiras com sistema de accionamento não manual destinadas à higienização das mãos, podendo existir apenas uma torneira com aquele sistema na cuba de lavagem da copa suja, quando se trata de zonas contíguas ou integradas.

Nas cozinhas deve, preferencialmente, existir uma zona de preparação distinta da zona de confecção.

Na copa suja deve existir pelo menos uma cuba de lavagem equipada com água quente e fria e máquina de lavar loiça.

» 4.4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS DOS TRABALHADORES

Todos os estabelecimentos têm de ter uma instalação sanitária e vestiários **destinados aos seus trabalhadores**, preferencialmente em local afastado da área de confeção.

ESTES LOCAIS DEVERÃO CONTEMPLAR:

- . **Cacifos individuais** (em número igual ao de trabalhadores) onde possa haver separação da roupa do dia a dia e objectos pessoais, da roupa de trabalho;
- . Provimento constante de **papel higiénico resguardado, sabão líquido, sistema de secagem de mãos individual, escova de unhas e piaçaba** para os sanitários;
- . **Caixotes do lixo accionados por pedal**, convenientemente forrados com sacos de plástico impermeáveis;
- . Portas com **molas de retorno**;
- . **Os lavatórios para lavagem das mãos** devem estar equipados com torneira de água corrente quente e fria e sistema de accionamento não manual.

PARA A SECAGEM DAS MÃOS PODEM SER UTILIZADAS TOALHAS DE PAPEL, TOALHAS DE ROLO OU/ E SECADORES AUTOMÁTICOS, MAS **NUNCA** TOALHAS DE PANO **COLECTIVAS!**

NÃO ESQUECER

Por ser um potencial foco de contaminação, as instalações sanitárias devem ser convenientemente limpas e desinfectadas todos os dias e sempre que necessário.

DEVERÁ EXISTIR UM ESTOJO DE PRIMEIROS-SOCORROS QUE INCLUA:

- . 3 Embalagens de 5 compressas de não tecido 5 cm x 5 cm;
- . 3 Embalagens de 5 compressas de não tecido 10cm x 10cm;
- . 10 pensos rápidos coloridos, transpiráveis e impermeáveis;
- . 1 rolo de adesivo hipoalérgico;
- . 3 ligaduras elásticas de compressão ligeira (10cm de largura);
- . 3 embalagens de solução anti-séptica (iodopovidona - "Betadine" ou similar - solução dérmica 5 ml);
- . 3 embalagens de soro fisiológico de irrigação (100ml);
- . 10 toalhetes individuais impregnados com álcool;
- . 1 tesoura universal;
- . 3 pares de luvas de latex descartáveis;
- . 1 termómetro (não pode ser de mercúrio).



ALERTA-SE AINDA QUE, PARA ALÉM DO CONTEÚDO ANTERIORMENTE REFERIDO, SERIA DESEJÁVEL QUE OS LOCAIS DE TRABALHO DISPUSESSEM DE UMA MANTA TÉRMICA E/OU LENÇOL DE URGÊNCIA E DE UM SACO DE GELO INSTANTÂNEO E/OU SACO TÉRMICO PARA GELO.

» 4.5. GESTÃO DE RESÍDUOS

ARMAZENAMENTO E DESTINO DE LIXOS

Os recipientes para o lixo devem ser de material fácil de lavar e desinfectar, com tampa de accionamento não manual e forrados com sacos de plástico impermeável.

Devem ser esvaziados antes de ficarem totalmente cheios, para que o seu fecho se mantenha eficaz.

As tampas devem manter-se sempre fechadas entre utilizações e o accionamento da tampa não manual deve ser rigorosamente cumprido, evitando desse modo o contacto das mãos com esta fonte de contaminação.

O trajecto do lixo deve ser planeado de modo que não entre em contacto com géneros alimentícios

O lixo do dia deve ficar numa área reservada em contentores exteriores com tampas justas e de preferência em estrados altos para evitar o contacto com animais e roedores. Os recipientes e esta área devem ser limpos e desinfectados diariamente, sendo que os utensílios utilizados para este fim devem estar perfeitamente identificados e servir exclusivamente para esse efeito.

Os estabelecimentos devem ser dotados de equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos na origem de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras

FAÇA A SEPARAÇÃO DOS LIXOS

Tenha recipientes para:

- . Lixo orgânico (castanho)
- . Vidro (verde)
- . Plástico e metal (amarelo)
- . Papel e cartão (azul)
- . Azeite e óleos vegetais usados



» 4.6. CONTROLO DE PRAGAS

Nos locais onde se manipulam, confeccionam, conservam, armazenam, expõem e comercializam alimentos é obrigatório efectuar o controlo de pragas.

SABIA QUE...

...Insectos e roedores são portadores de microorganismos patogénicos e podem contaminar os alimentos.

MEDIDAS PREVENTIVAS A TER EM CONTA

- . Colocar redes mosquiteiras nas janelas, e grelhas de ventilação;
- . Colocar protecção nas portas (molas de retorno, cortinas de lamelas, etc.);
- . Manter as portas e janelas bem fechadas;
- . Instalar insectocaçadores junto das portas com acesso ao exterior e NUNCA por cima das bancadas, mesas ou locais de armazenamento de géneros alimentícios;
- . Instalar grelhas nas caleiras e nos ralos de escoamento, e mantê-los sempre limpos e em bom estado de conservação;
- . Tapar as aberturas e fendas que possam existir nos pavimentos, paredes e tectos;
- . Inspeccionar cuidadosamente as embalagens durante a recepção de matérias-primas, assegurando que estas não transportam pragas;
- . Retirar os produtos das caixas de cartão, desde que se apresentam embalados e rotulados individualmente;
- . Colocar o lixo em recipientes adequados, com tampa e mantê-los fechados;
- . Limpar e desinfetar os recipientes do lixo diariamente;
- . Manter as instalações em bom estado de conservação e higiene;
- . Não ter plantas nos locais de manipulação de alimentos, pois estas podem ser portadoras de pragas;
- . Não colocar alimentos para os animais errantes no exterior das instalações;
- . Proibir a entrada de animais domésticos dentro do estabelecimento.

Caso se dê a entrada de pragas para o local de produção é necessário proceder imediatamente à sua destruição, de acordo com o **Plano de Desinfestação que é obrigatório existir em cada estabelecimento**.

Este plano deverá ser definido por técnicos especializados, ficando a documentação disponível no estabelecimento.

» 4.7. ACESSÓRIOS DE LIMPEZA

O equipamento de limpeza e desinfecção em uso nos vários locais de trabalho deve ser mantido afastado dos alimentos, em **local próprio** para o efeito e **devidamente identificado**.

ALGUNS CUIDADOS A TER

- . Todos os produtos de limpeza e desinfecção devem ser mantidos nas embalagens originais com rótulo não danificado e possuírem as fichas de dados de segurança;
- . Os panos de limpeza reutilizáveis, esfregões de loiça, etc., devem encontrar-se em perfeito estado de conservação e estar limpos, desinfectados e secos;
- . Os baldes de limpeza devem ser esvaziados em local próprio e NUNCA nas pias utilizados na lavagem de mãos, alimentos, recipientes ou utensílios;
- . Nunca devem ser utilizadas vassouras para varrer o pavimento da cozinha e das salas de refeição (utilizar por exemplo sistemas de aspiração ou meios húmidos);
- . Durante as operações de limpeza e desinfecção, o vestuário deve ser adequado e exclusivo para esse fim;
- . As indicações de dosagem, de tempo de contacto e modo de aplicação de um desinfectante devem ser rigorosamente respeitadas, bem como todas as outras informações contidas no rótulo dos produtos de limpeza.



Nunca usar vassouras para varrer o pavimento da cozinha nem das salas de refeição!



» 4.8. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Todos os equipamentos e utensílios devem ser de **materiais inócuos, não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de suportar as operações repetitivas de limpeza e de desinfecção.**

A quantidade/capacidade de equipamentos e utensílios, deve ser adequada ao número de refeições servidas, permitindo a correcta e tranquila execução das diversas tarefas, sem necessidade de precipitadas limpezas que perturbem o decorrer normal da actividade.

A. UTENSÍLIOS

Conchas, colheres, garfos e outros utensílios de preparação de alimentos devem ser preferencialmente em aço inox.



De forma a evitar a proliferação microbiana e possíveis contaminações cruzadas, todo e qualquer utensílio deve ser **lavado e desinfectado após cada utilização.**

A lavagem mecânica deve fazer-se em três tempos:

1. Lavagem (55° - 60°);
2. Enxaguamento (80° - 85°)
3. Secagem



A lavagem à mão deve ser feita em duas cubas:

- Uma para lavar (45°)
- Outra para enxaguar (55°)

Todas as loiças e utensílios, após a sua limpeza devem ser colocados em **armários próprios perfeitamente limpos** ou em qualquer outro local ao abrigo de contaminações.



NÃO ESQUECER

O enxaguamento deve-se efectuar com água corrente e potável.

Assim, a codificação por cores deverá ser atribuída a placas e instrumentos de corte (**Anexo II**), e.g.:

azul	peixe e marisco cru
vermelho	carne crua
verde	vegetais e frutas crus
amarelo	alimentos cozinhados
branco	pão e laticíneos

. Tanto as placas de corte como as facas utilizadas para **alimentos cozinhados** devem destinar-se exclusivamente a esse fim, devendo ser devidamente desinfectadas após cada utilização.

. No que respeita às diferentes famílias de **alimentos ainda não confeccionados** (carne, peixe, hortofrutícolas, etc.) **CASO NÃO SEJA POSSÍVEL** a existência de utensílios distintos para cada uma delas, dever-se-á proceder à correcta limpeza e posterior desinfecção das mesmas, sempre que existir uma mudança de preparação de alimentos.



Quaisquer pratos, copos ou outros utensílios que estejam quebrados ou possuam fissuras devem ser **REJEITADOS**, pois mesmo uma limpeza eficaz não consegue eliminar as bactérias que se acumulam nas ranhuras, existindo o risco de contaminação, e também de corte.

B. EQUIPAMENTOS DE FRIO:

câmaras de refrigeração ou conservação de congelados

. Todos os equipamentos devem ser instalados de forma a possibilitarem a adequada limpeza dos mesmos e da área circundante.

. O equipamento de frio deve ser sujeito a um plano regular de higienização **evitando a acumulação de gelo**.

. Deve ser dada especial atenção às portas (especialmente às borrachas e puxadores), prateleiras, paredes interiores, chão e tecto.

. Durante a higienização o conteúdo das câmaras deve ser colocado num equipamento alternativo; **CASO NÃO SEJA POSSÍVEL**, o conteúdo deverá ser retirado e a higienização realizada **o mais rápido possível**.

As câmaras frigoríficas/congeladoras devem dispor de **alarme ou lâmpada indicadora colocada no exterior**, para alertar sempre que a porta não fique completamente fechada.

Nas câmaras frigoríficas/congeladoras onde o trabalhador poderá ter acesso, esta deverá possuir uma **abertura de emergência pelo seu interior**.

Todas as câmaras devem estar munidas de **termómetros** que não devem ser de vidro nem conter mercúrio, ou de um dispositivo de registo constante de temperaturas, **visível pelo seu exterior (Anexo III)**.

Deverá ser implementado um Plano de Manutenção dos Equipamentos **(Anexo IV)**.

» 4.9. PLANO DE HIGIENE

A existência de um **Plano de Higiene** é essencial para a execução de boas práticas. **(Anexo V)**. Para cada área, utensílio e equipamento, deverão ser definidos:

- a) **Procedimentos de limpeza e desinfecção** - deverão estar imediatamente acessíveis ao pessoal;
- b) **Equipamentos e agentes de limpeza e desinfecção** utilizados;
- c) **Concentrações** de agentes de limpeza e desinfectantes na preparação das soluções utilizadas para este fim;
- d) **Frequência** de limpeza e desinfecção.
- e) **Nome do funcionário** responsável pela tarefa, e **folha de registo** a efectuar por este.

» 5. HIGIENE ALIMENTAR

É o conjunto de medidas necessárias para **garantir a qualidade, salubridade e bom estado de conservação** dos produtos destinados à alimentação em todas as fases de preparação de modo a que os alimentos não percam as características nutritivas e gastronómicas.

A HIGIENE ALIMENTAR REPRESENTA MUITO MAIS QUE LIMPEZA!

A **Higiene Alimentar** inclui todas as práticas destinadas a:

- . Proteger o alimento do risco de contaminação;
- . Evitar a multiplicação de microorganismos no alimento;
- . Destruir os microorganismos, em caso de contaminação.

Existem **diversos factores** que alteram a constituição dos alimentos:

- . Luz e calor;
- . Reacções químicas e enzimáticas;
- . Acção e desenvolvimento de microorganismos.



FACTORES INFLUENTES NA SEGURANÇA E HIGIENE DOS PRODUTOS ALIMENTARES

- . **Garantias sanitárias de origem** que certificam os alimentos;
- . **Instalações e equipamentos** onde se processam os alimentos e o estado de saúde das pessoas que manipulam os alimentos;
- . **Procedimentos e comportamentos** a seguir na manipulação.

» 5.1. RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS

Todo o género alimentício não conforme deve ser rejeitado

Na recepção de matérias-primas devem ser controlados os seguintes parâmetros:

- . **Temperatura** de produtos refrigerados/ congelados;
- . **Higiene e bom estado de conservação** das embalagens;
- . **Características organolépticas e integridade** dos produtos;
- . **Prazo de validade**.

NÃO ESQUECER

As entregas deverão ser efectuadas em **HORÁRIOS E LOCAIS DETERMINADOS**, de modo a que todos os géneros alimentícios possam ser controlados. Preferencialmente de manhã ou ao fim da tarde, de modo a evitar o período de maior laboração.

A recepção das matérias-primas deve ser documentada por registos que comprovem a conformidade dos produtos e da encomenda solicitada.

Sempre que haja uma não conformidade deve ser feito o seu registo, e o género alimentício deve ser recusado (Anexo VI).

DEVERÃO SER REJEITADOS:

- . Alimentos refrigerados com temperaturas superiores a 7°C
- . Alimentos ultracongelados com temperaturas superiores a -15°C (e.g.: -10°C, -5°C, etc)



ATENÇÃO

Na recepção das CAIXAS DE OVOS o interior da caixa deve ser verificado, confirmando a integridade do produto e a ausência de pragas.



Desde o dia 1 de Janeiro de 2005 que o Regulamento (CE) nº 178/2002, de 28 de Janeiro, no seu artigo 18º, torna obrigatória a implementação de SISTEMAS DE RASTREABILIDADE em todos os estabelecimentos de restauração ou de bebidas.

Em termos práticos, este sistema consiste na identificação de todas as matérias-primas recebidas (Anexo VII) e produtos que confecciona (produto final) para que haja maior rapidez e eficácia na resposta a uma situação de anomalia que possa constituir um perigo para a saúde do consumidor.

» 5.2. ARMAZENAGEM

A armazenagem dos géneros alimentícios deve ser feita o mais rápido possível aquando da sua recepção. Antes do armazenamento todos os produtos devem ser retirados das suas embalagens exteriores, tendo o cuidado de manter a integridade do rótulo ou etiqueta de identificação.

A. ARMAZENAGEM NO ECONOMATO

As “despensas” devem ser um local seco, bem arejado, limpo e organizado.

REGRA: FIFO - “FIRST IN FIRST OUT”

Os alimentos devem ser arrumados por categorias, e de maneira a que os primeiros a entrar sejam os primeiros a sair, sempre tendo em conta o prazo de validade.

As prateleiras devem ser de material resistente, não tóxico, lavável e facilmente desinfectável. Devem-se encontrar afastadas da parede e pavimento, com uma distância mínima de 20cm.

NÃO ESQUECER

Mesmo quando ensacados, NUNCA colocar produtos alimentares em contacto directo com o chão!

Alguns cuidados:

- . Todos os produtos devem manter o **rótulo ou a etiqueta de origem voltada para a frente**;
- . Os produtos alimentares líquidos e aquosos, farinhas, açúcar, sal, devem ser arrumados nas prateleiras inferiores, de modo a evitar que derramem sobre outros produtos;
- . Os produtos considerados não conformes devem ser correctamente identificados como tal - **“impróprio para consumo” (Anexo VIII)** e mantidos isolados dos restantes;
- . As substâncias perigosas ou não comestíveis, devem ser acompanhadas de uma indicação adequada e armazenadas em recipientes ou contentores separados e fechados de forma segura.

LEMBRE-SE QUE:

Os produtos de limpeza e substâncias perigosas podem estar armazenados na despensa desde que devidamente separados dos produtos alimentares, por exemplo em armários reservados e identificados.

B. ARMAZENAGEM NO FRIO

Todos os produtos devem estar **devidamente acondicionados, em recipientes ou sacos transparentes próprios para produtos alimentares**, sem contacto directo com o ar e munidos de etiquetas com a data de entrada de cada produto na câmara e com o respectivo rótulo (devidamente isolado no caso de recorte de cartão).

LEMBRE-SE:

REGRA: **FIFO** - “FIRST IN FIRST OUT”

O primeiro produto a entrar no frigorífico/ arca é o primeiro a sair!

CÂMARA DE REFRIGERAÇÃO

Os alimentos crus refrigerados devem ser mantidos a temperaturas entre **1 e 4°C**.

A **arrumação dos alimentos no frigorífico deve ser feita por grupos** de modo a minimizar os perigos de contaminação cruzada e a transmissão e absorção de cheiros.

Em cima: alimentos confeccionados e lacticínios

No meio: carnes e pescado

Em baixo: produtos em fase de descongelação

Em baixo e nas gavetas: vegetais

O frigorífico **não deve estar completamente cheio**, para permitir que o ar circule e arrefeça ou mantenha frios os alimentos.

CÂMARA DE CONGELAÇÃO

Os alimentos congelados devem ser conservados a uma temperatura igual ou inferior a **-18°C** (e.g. -19°C, -22°C).



Os aparelhos de conservação de congelados servem, APENAS, para manter os produtos adquiridos já neste estado. A congelação de produtos frescos só é permitida se for feita em EQUIPAMENTO ADEQUADO!!!

EXPOSITOR FRIO DE SOBREMESAS/ BOLOS

As prateleiras de cima deverão ser reservadas para os bolos, salgados e sobremesas desprotegidas.

As prateleiras de baixo, para frutas, chocolates, garrafas de sumos e outros produtos embalados que ao libertarem partículas de pó e microorganismos não contaminam os géneros alimentícios acima referidos.

O expositor deve estar devidamente munido de um sistema que impeça a entrada de possíveis contaminantes (e.g. portas de correr).

» 5.3. PREPARAÇÃO, CONFECÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

A. PREPARAÇÃO

A preparação dos diferentes tipos de alimentos (carne, peixe e vegetais), e de alimentos em diferentes fases de processo (crus, confeccionados), deve ser efectuada em zonas perfeitamente distintas e facilmente identificáveis.

Caso as cozinhas não tenham condições para a existência dessas zonas distintas, poder-se-á utilizar a mesma zona para a preparação dos diferentes alimentos, desde que em tempos diferentes e após uma limpeza e desinfeção adequadas.

NÃO ESQUECER

Os alimentos que não são confeccionados de imediato NÃO podem ficar "ESQUECIDOS" nas bancadas!

Durante a preparação deve seguir-se o sistema de Marcha em Frente, sem cruzamentos nem retrocessos.

B. CONFECÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

Os alimentos de natureza animal devem ser confeccionados de modo que o centro do alimento atinja uma temperatura mínima de 75°C.

ALIMENTOS "MAL PASSADOS" DEVEM SER EVITADOS!

Os alimentos a **servir quentes** devem ser mantidos no calor a **temperaturas superiores a 65°C**, até ao momento da distribuição.

Os alimentos a **servir frios** devem ser mantidos em câmara de refrigeração, entre **0 e 4°C**.



Após a confeção, os alimentos que não são consumidos de imediato, devem ser refrigerados o mais rapidamente possível. A temperatura deve descer dos 65°C até aos 5°C num período máximo de 2 horas, através de equipamento certificado para o efeito.

As temperaturas de confeção, de manutenção e de arrefecimento dos alimentos devem ser regularmente controladas e registadas (Anexo IX), tendo sempre o cuidado de desinfectar o termómetro antes deste ser introduzido no alimento.

No aquecimento de alimentos pré-confeccionados o interior do alimento (centro térmico) deve atingir uma temperatura de 75°C no período máximo de 1 hora após ter sido retirado da refrigeração.

NÃO ESQUECER

NUNCA deixar os alimentos já confeccionados junto dos alimentos crus!

TODOS OS ALIMENTOS REAQUECIDOS E NÃO CONSUMIDOS DEVEM SER ELIMINADOS!

C. DESCONGELAÇÃO

A descongelação deve ser feita à temperatura de refrigeração (0°C - 4°C), no mínimo tempo possível, quer por razões de ordem higio-sanitárias, quer por razões nutritivas.

Em situação de EXCEPÇÃO, poderá recorrer-se à descongelação em água corrente e potável a uma temperatura máxima de 21°C durante um período máximo de 4 horas.



NUNCA DEIXAR UM ALIMENTO A DESCONGELAR À TEMPERATURA AMBIENTE!

Os produtos a descongelar devem ser colocados nas prateleiras inferiores do frigorífico, em recipientes perfurados e cobertos, evitando assim que a água de descongelação se acumule junto dos produtos, constituindo um meio para a proliferação microbiana.



A RECONGELAÇÃO DE UM PRODUTO DESCONGELADO É PROIBIDA

Os materiais e objectos que entram em contacto com géneros alimentícios devem possuir a menção "próprio para alimentos" e/ ou o símbolo para alimentos.



» 5.4. CONTROLO DOS ÓLEOS DE FRITURA

As gorduras e óleos de fritura podem representar riscos para a saúde dos consumidores. Deste modo, é necessário controlar a sua qualidade.

Na preparação e fabrico de géneros alimentícios sujeitos a fritura, a temperatura da gordura ou do óleo não deverá ultrapassar 180°C (de modo a minimizar a degradação qualitativa do óleo).

A análise do óleo de fritura, e respectivo registo, deverá ser realizada periodicamente. (Anexo X)

» 5.5. ALGUMAS MEDIDAS PREVENTIVAS DA CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS

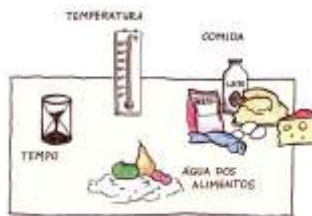
As bactérias não “andam” sozinhas, são levadas de um local para o outro através das mãos, vestuário, equipamento e utensílios.

As fontes mais correntes de contaminação são os alimentos crus e as pessoas que manipulam os alimentos serem portadoras de agentes patogénicos



DEVE HAVER O CUIDADO DE:

1. Manipular o menos possível os alimentos;
2. Usar pinças ou luvas sempre que se justifique;
3. Evitar o contacto directo das mãos com os alimentos;
4. Separar alimentos crus dos alimentos cozinhados;
5. Separar os alimentos de origem animal dos vegetais;
6. Não utilizar a mesma faca ou a mesma tábua de corte para a preparação de alimentos crus e cozinhados;
7. Não deixar os alimentos à temperatura ambiente por longos períodos de tempo;
8. Não preparar alimentos confeccionados muito antes do seu consumo;
9. Cozinhar bem os alimentos, nomeadamente, carne, peixe, marisco e ovos;
10. Reaquecer os alimentos pré - cozinhados adequadamente;
11. Manter os alimentos fora da zona de perigo (entre 5 ° e 65 °C);
12. Evitar o contacto dos alimentos com os equipamentos, utensílios ou superfícies de trabalho que se encontrem sujas;
13. Limpar e desinfetar o equipamento, utensílios e superfícies de trabalho após a sua utilização.



» 6. TRANSPORTE

Os alimentos devem ser adequadamente protegidos durante o transporte. O tipo de meios de transporte ou contentores requeridos depende da natureza dos alimentos e das condições em que devem ser transportados.

Os alimentos podem ficar contaminados, ou podem não atingir o seu destino em condições adequadas para o consumo, se não forem adoptadas medidas eficazes de controlo e higiene durante o transporte.

Os meios de transporte e os contentores para alimentos devem ser mantidos num adequado estado de limpeza e em boas condições de manutenção. Quando o mesmo meio de transporte ou contentor seja utilizado para transportar diferentes alimentos, ou produtos não alimentares, deve proceder-se à limpeza eficaz e, quando seja necessário, à desinfeção entre cargas.

É fundamental proteger os alimentos de potenciais fontes de contaminação.

Os veículos devem manter-se em bom estado de conservação.



» 7. O QUE É O HACCP

ANALISE DOS PERIGOS E CONTROLO DE PONTOS CRÍTICOS
(Hazard Analysis and Critical Control Points)

OBJECTIVO

Poder evitar potenciais riscos que podem causar danos aos consumidores, através da eliminação ou redução de perigos, de forma a garantir que não estejam colocados, à disposição do consumidor, alimentos não seguros.

A QUEM SE DIRIGE

O regulamento CE nº 852/04 de 29 de Abril diz respeito a todas as empresas do sector alimentar.

PORQUE UTILIZAR O HACCP

- . Conformidade com a lei;
- . Proporcionar produção e manipulação seguras dos alimentos;
- . Confiar nos próprios produtos (fiabilidade da empresa);
- . Produzir sempre alimentos seguros;
- . É recomendado por organizações como a OMS (Organização Mundial de Saúde), Codex Alimentarius, etc.

Este regulamento aplica-se em todos os estados membros e estabelece as regras gerais destinadas aos operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios.



OS PROGRAMAS NORMAIS DE PRÉ-REQUISITOS PODEM AINDA INCLUIR:

Instalações: O estabelecimento deve estar localizado, ser construído e mantido de acordo com princípios de projecto sanitários. Deve haver um fluxo linear de produtos e controlo de tráfego para minimizar a contaminação cruzada de produtos crus com cozidos e de áreas sujas com áreas limpas.

Controlo do fornecedor: Cada estabelecimento deve garantir que seus fornecedores implantem programas de boas práticas de fabrico e de inocuidade alimentar eficazes.

Especificações: Deve haver especificações, por escrito, de todos ingredientes, produtos e materiais para embalagem.

Equipamento de produção: Todo equipamento deve ser construído e instalado de acordo com os princípios de projecto sanitário. Deve-se estabelecer e documentar calendários de manutenção e calibração preventivos.

Limpeza: Todos os procedimentos de limpeza de equipamentos e instalações devem ser documentados e postos em prática.

Higiene pessoal: Todos os funcionários ou quaisquer outras pessoas que entrarem no processamento de alimentos devem cumprir os requisitos referentes à higiene pessoal, às boas práticas de fabrico, aos procedimentos de limpeza, à segurança pessoal, e devem conhecer o seu papel no programa HACCP. Os estabelecimentos devem manter registos das actividades de formação dos funcionários e colaboradores.



Controlo de produtos químicos: Deve haver procedimentos documentados para garantir a separação e uso adequado de produtos químicos não alimentícios, incluindo produtos de limpeza, fumigantes e pesticidas ou iscas utilizadas dentro ou ao redor do estabelecimento.

Recepção, armazenamento e envio: Todas as matérias-primas e os produtos crus devem ser armazenados em condições sanitárias e ambientais apropriadas, como temperatura e humidade, para garantir a sua inocuidade e adequação.

Rastreabilidade: Todas as matérias-primas e produtos crus devem ser codificados por lote.



Controlo de Pragas: Deve-se estabelecer programas eficientes de controlo de pragas

IMPORTÂNCIA DO HACCP

- . Aumenta a confiança dos clientes;
- . Garante o cumprimento da legislação alimentar;
- . Fácil integração com outros sistemas de gestão;
- . Define as estratégias de prevenção contra perigos que possam ocorrer em pontos específicos da cadeia alimentar;
- . Reduz os custos da não qualidade;
- . Reduz o risco de colocação no mercado de produtos nocivos à saúde pública;
- . Reduz o risco de perda de imagem;

DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA AO HACCP

- . Definição da equipa
- . Documentação das funções de todos os funcionários
- . Organigrama da empresa
- . Fluxograma do processo produtivo e dos sub-processos
- . Medicina do trabalho - Aptidão do pessoal
- . Controlo da potabilidade da água
- . Registos de análises periódicas
- . Plano de amostragem
- . Fichas de fornecedores aprovados
- . Fichas de dados de segurança de todos os produtos químicos utilizados
- . Plano de higienização - Registo do que é limpo, quantas vezes e por quem
- . Normas de segurança afixadas
- . Programa para controlo de pragas - Relatório
- . Fichas de recepção de matérias-primas:
 - . controlo de temperaturas
 - . prazo de validade
 - . bom estado da embalagem
- . Especificações do produto final
- . Planta com locais de contentores - Registo
- . Normas de higiene e disciplina



» 8. PSP Polícia de Segurança Pública

A Polícia de Segurança Pública é uma força de segurança, com natureza de serviço público dotado de autonomia administrativa, que tem por funções defender a legalidade democrática, garantir a segurança interna e os direitos dos cidadãos, nos termos do disposto na Constituição e na Lei.

É nestes termos e designadamente do que concerne ao quadro de segurança interna, que a PSP devido à sua natureza de serviço público, tem para além de outros objectivos fundamentais e sem prejuízo das atribuições legais de outras entidades, garantir a execução de actos administrativos emanados de autoridade competente, que visam impedir o incumprimento de legislação em vigor ou a sua violação continuada, bem como prosseguir as atribuições, em matéria de licenciamentos administrativos, que lhe forem cometidos por Lei.

A PSP aparece como parte integrante do processo que circunscrita o funcionamento dos estabelecimentos de restauração e afins, tendo um papel de entidade fiscalizadora e orientadora, promovendo também assim, a segurança das pessoas e dos seus bens, bem como a manutenção da ordem, segurança e tranquilidades públicas.

Devido a existir uma grande diversidade de matérias legais que estão directa ou indirectamente ligadas aos serviços de restauração e bebidas, era impossível à PSP, neste Manual, citar e explicar todos os quadros normativos, da grande panóplia de legislação que envolve a matéria em causa, também não é esse o objectivo.

1.º. REGIME JURÍDICO DOS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

O Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19JUN, estabelece o regime jurídico a que fica sujeito a instalação e a modificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas, bem como o regime aplicável à respectiva exploração e funcionamento.

Os requisitos específicos relativos às instalações, funcionamento e regime de classificação de estabelecimentos de restauração ou bebidas são os consignados no Decreto Regulamentar n.º 20/2008, de 27NOV.

ENTIDADE FISCALIZADORA:

Compete à ASAE a fiscalização do cumprimento das obrigações previstas no Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19JUN, sem prejuízo das competências próprias dos municípios no âmbito do Regime Jurídico da Urbanização e Edificação (RJUE), bem como das competências das entidades que intervêm no domínio dos requisitos específicos aplicáveis (Art. 20.º DL 234/2007)

De harmonia com o Art. 21.º D. Reg. 20/2008, também compete aos médicos que desempenham as funções de Autoridades de Saúde, vigiar e fiscalizar o nível sanitário dos estabelecimentos de restauração e bebidas de maneira a evitar situações de grave risco para a saúde pública, de acordo com a base XIX, da Lei n.º 48/90, de 24AGO.

INSTRUÇÃO DE PROCESSOS DE CONTRA-ORDENAÇÃO E APLICAÇÃO DAS COIMAS:

A instrução dos processos compete à ASAE e a competência para aplicar as respectivas coimas cabe à Comissão da Aplicação de Coimas em Matéria Económica e de Publicidade - CACMEP (Art. 21.º DL 234/2007)

LICENÇAS OU AUTORIZAÇÃO DE UTILIZAÇÃO (ART. 10.º DL 234/2007):

Concluídas as obras e equipado o estabelecimento em condições de iniciar o seu funcionamento, o interessado requer a concessão da licença ou autorização para o funcionamento, nos termos do RJUE. Decorridos os prazos de 30 dias para a concessão da licença ou de 20 dias para a autorização de utilização, sem que tenha sido concedida, o interessado pode comunicar à Câmara Municipal, a sua decisão de abrir ao público em conformidade com o n.º 1, do artigo 11.º DL 234/2007.

Pode um estabelecimento de restauração e bebidas abrir ao público, sem licença ou autorização de utilização?



Pode, desde que tenha efectuado a Declaração Prévia da abertura do estabelecimento, à Câmara municipal, com cópia à Direcção Geral das Actividades Económicas, acompanhada dos seguintes elementos adicionais, de acordo com os artigos 10.º e 11.º. DL 234/2007:

- . Termo de responsabilidade do director técnico da obra;
- . Termo de responsabilidade subscrito pelo autor do projecto de segurança contra incêndios
- . Termo de responsabilidade subscrito pelos autores dos projectos de especialidades, nomeadamente instalações eléctricas, acústicas e acessibilidades);
- . Auto de vistoria de teor favorável à abertura do estabelecimento.



E se o estabelecimento estiver em funcionamento sem título válido de abertura?

Constitui contra-ordenação de harmonia com a al. a), do artigo 21.º, que será punível com coima de € 1 250 a € 3 740,98, no caso de se tratar de pessoa singular e de € 2 500 a € 30 000, no caso de pessoa colectiva.

- . Constitui título válido de abertura do estabelecimento a posse, pelo respectivo explorador, de comprovativo de ter efectuado a declaração prévia.



Possuo um estabelecimento de restauração e bebidas há vários anos, estando o estabelecimento devidamente licenciado, será necessário efectuar a declaração prévia?

É indispensável. De harmonia com o Art. 11.º, do DL 234/2007 será necessário apresentar a declaração na Câmara Municipal competente, com cópia à DGAE, na qual se responsabiliza que o estabelecimento cumpre todos os requisitos adequados ao exercício da actividade. Esta declaração servirá de base ao registo e cadastro do estabelecimento.

O modelo da declaração é o constante na Portaria 573/2007, publicado no DR 136, II Série, de 2007-07-17. O preenchimento do modelo também é obrigatório no caso de encerramento do estabelecimento.



Acesso aos estabelecimentos (Art. 14.º DL 234/2007):

O acesso aos estabelecimentos de restauração ou de bebidas é livre, no entanto pode ser recusada a entrada a quem perturbe o seu funcionamento normal, designadamente por:

- a) Não manifestar a intenção de utilizar os serviços neles prestados;
- b) Se recusar a cumprir as normas de funcionamento impostas por disposições legais ou privativas do estabelecimento, desde que essas restrições sejam devidamente publicitadas;
- c) Entrar nas áreas de acesso reservado.

Também pode ser recusada o acesso a pessoas que se façam acompanhar por animais.

Estas restrições têm que estar devidamente publicitadas, sob pena de constituírem contra-ordenação, punível com coima que podem atingir no seu máximo os € 5 000.



Posso recusar a entrada de pessoas estranhas ao interior do estabelecimento, quando ali se está a desenrolar um acontecimento particular, por exemplo uma festa de aniversário?

Pode. A al. b), do n.º 4, do artigo 14.º, permite a reserva temporária de parte ou da totalidade do estabelecimento, desde que essa restrição de acesso, esteja devidamente publicitada. Por outro lado existe a possibilidade de afectação total ou parcial do estabelecimento à utilização exclusiva por associados ou beneficiários das entidades proprietárias ou da entidade exploradora.



O proprietário/explorador de estabelecimento pode recusar o acesso de pessoas que estejam vestidas de determinada maneira, por exemplo de calções e sapatilhas?

É permitido essa recusa, desde que essa restrição esteja devidamente publicitada nas normas privativas do estabelecimento (Al. b), do n.º 2, do artigo 14.º).



Pode o explorador permitir o acesso de clientes a um número superior ao da respectiva capacidade?

Não, constitui contra-ordenação punível com coima de € 300 a € 3 000, para pessoas singulares e de € 1 250 a € 5 000, no caso de pessoas colectivas.



Como é autorizado o consumo mínimo obrigatório?

O consumo mínimo obrigatório não carece de autorização de qualquer entidade, mas só pode ser praticado por estabelecimento de bebidas com salas ou espaços destinados a dança ou com espectáculo. Quando praticado, deve ser afixada a exigência de consumo ou despesa mínima, junto à entrada do estabelecimento, em local destacado e de forma bem visível, de modo a permitir a sua fácil leitura do exterior do estabelecimento, mesmo durante o período de funcionamento nocturno (Decreto Regulamentar n.º 20/2008, de 27NOV).



Livro de Reclamações (Art. 16º DL 234/ 2007)

É obrigatório a existência de Livro de Reclamações em todos os estabelecimentos de restauração ou de bebidas, nos termos e condições estabelecidos no D.L. n.º 156/2005, de 15SET.

Sem prejuízo de outras disposições legais, um duplicado das reclamações ou observações formuladas devem ser enviadas para a ASAE, entidade competente para fiscalizar e instruir eventuais processos de contra-ordenação.

AFIXAÇÕES OBRIGATÓRIAS



Quais são as informações que o estabelecimento deve ter afixado junto à entrada do estabelecimento?

JUNTO À ENTRADA DOS ESTABELECEMENTOS DE RESTAURAÇÃO OU DE BEBIDAS DEVEM AFIXAR-SE, EM LOCAL DESTACADO, AS SEGUINTE INDICAÇÕES (ART. 16.º, D. REGULAMENTAR 20/2008, DE 27NOV):

- O nome, a entidade exploradora, o tipo e a capacidade máxima do estabelecimento;
- A existência de livro de reclamações;
- Qualquer restrição de acesso ou permanência no estabelecimento decorrente de imposição legal ou normas de funcionamento do próprio estabelecimento, designadamente relativas à admissão de menores e fumadores;
- Restrição à admissão de animais, exceptuando-se os cães de assistência;
- Símbolo internacional de acessibilidades, quando aplicável;
- O horário de funcionamento, período de encerramento semanal ou anual;
- A lista de produtos disponíveis no estabelecimento e respectivos preços;
- O tipo de serviço prestado, designadamente, serviço de mesa, self-service ou misto;
- A exigência de consumo ou despesa mínima obrigatória, quando existente, nos estabelecimentos com salas ou espaços destinados a dança ou espectáculos.

Constitui contra-ordenação a falta destas afixações.

HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO:

O regime jurídico dos horários de funcionamento dos estabelecimentos comerciais, encontra-se definido pelo Decreto-Lei 48/96, de 15MAI, o qual implicou a regulamentação municipal, através dos respectivos Regulamentos dos Períodos de Abertura e Funcionamento dos Estabelecimentos Comerciais, de cada município.



O estabelecimento pode funcionar fora do horário estabelecido pela Câmara Municipal competente? E o horário tem que ser em modelo aprovado ou pode ser qualquer papel informatizado? É necessário afixar o horário?

. O funcionamento fora do horário estabelecido constitui contra-ordenação punível com coima, a aplicar pela Câmara Municipal competente.

. O mapa de horário de funcionamento tem que ser o aprovado e legalmente previsto nos Regulamentos Municipais e têm que estar afixados em local visível do exterior, mesmo durante o período de funcionamento nocturno, sob pena de constituir contra-ordenação punível com coima. A entidade competente para a organização do processo e aplicação das coimas é a Câmara Municipal, do concelho onde se localiza os estabelecimentos.

2º. ESTABELECIMENTOS DE BEBIDAS COM PISTA DE DANÇA OU ESPAÇOS DESTINADOS À DANÇA

MEDIDAS DE SEGURANÇA

O Decreto-Lei n.º 101/2008, de 16JUN, prevê os sistemas de segurança privada em estabelecimentos de restauração e bebidas que disponham de espaços ou salas destinadas à dança ou onde habitualmente se dance, independentemente da designação que adoptem.

Nestes termos, os citados estabelecimentos são obrigados a adoptar um sistema de segurança que inclua, no mínimo, os seguintes meios:

- a) Estabelecimentos com lotação até 100 lugares - Ligação a uma central pública de alarmes;
- b) Estabelecimentos com lotação de 101 a 1 000 lugares - Um vigilante no controlo de acesso e sistema de controlo de entradas e saídas por vídeo;
- c) Estabelecimentos com lotação superior a 1 001 lugares - Um vigilante no controlo de acesso, a que acresce um vigilante por cada 250 lugares, no controlo de permanência e sistema de controlo de permanência, entradas e saídas por vídeo.

Igualmente, os sistemas de segurança a adoptarem pelos estabelecimentos referidos nas al. b) e c), devem incluir equipamentos técnicos destinados à detecção de armas, objectos, engenhos ou substâncias de uso e porte legalmente proibido ou que ponham em causa a segurança de pessoas e bens, vulgo detector de metais.

É obrigatório por parte destes operadores, a afixação, na entrada das instalações, em local bem visível, de aviso com o seguinte teor:

«A entrada neste estabelecimento é vedada às pessoas que se recusem a passar pelo equipamento de detecção de objectos perigosos ou de uso proibido», seguindo-se a menção do Diploma.

Também os estabelecimentos que estão sob videovigilância estão obrigados à afixação, na entrada das instalações, em local bem visível, um aviso com o seguinte teor:

«Para sua protecção, este local encontra-se sob vigilância de um circuito fechado de televisão, procedendo-se à gravação de imagens e som», seguindo-se igualmente a menção do referido Diploma.

As gravações efectuadas pelos estabelecimentos devem ser conservadas pelo prazo de 30 dias, sem prejuízo de serem entregues às Autoridades Judiciárias competentes, quando solicitadas. Esgotado esse prazo devem as mesmas ser destruídas.



Se for obrigado a adoptar algum destes sistemas de segurança privada, mas ignorar tal obrigatoriedade, estarei a incorrer nalgum ilícito?

Sim, estará a incorrer em ilícito contra-ordenacional por violação ao DL 101/2008, podendo o Governador Civil territorialmente competente, como medida cautelar, determinar o encerramento provisório do estabelecimento, fixando o prazo dentro do qual devem ser adoptadas as providências à regularização da situação, com a advertência que o incumprimento da injunção, constitui fundamento da aplicabilidade da medida acessória de encerramento do estabelecimento (Art. 7.º, DL 101/2008)



Onde existem centrais públicas de alarme? Como proceder para efectuar a ligação?

Os estabelecimentos que por força de disposição legal específica sejam obrigados a dispor de dispositivos de alarme ligados a central pública de alarmes, devem adoptar um dos seguintes procedimentos:

- a) Ter os seus dispositivos de alarme ligados às centrais públicas de alarmes da PSP e GNR, ou na sua ausência, mediante instalação dos dispositivos, nas instalações das mesmas forças.
- b) Ter os dispositivos ligados a uma central privada de recepção e monitorização de alarme gerido por entidade de segurança privada, legalmente autorizada e licenciada pela Direcção Nacional da PSP, desde que esta tenha ligação à central pública.



Poderão os proprietários/exploradores, contratar indivíduos, que trabalham por conta própria, para efectuarem segurança aos seus estabelecimentos nocturnos?

Não, os proprietários/exploradores dos estabelecimentos que careçam ou não de vigilante, nos termos da Lei, mas que adoptem este meio de segurança, são obrigados a proceder de uma das seguintes formas:

- a) Adopção de um sistema de autoprotecção, devidamente licenciado pela Direcção Nacional da PSP, em que o responsável pela sua gestão é o proprietário/administrador ou gerente da sociedade que explora o estabelecimento. Estes trabalhadores têm que estar vinculados por contrato individual de trabalho com o estabelecimento/entidade. As entidades que efectuem este tipo de serviços, têm que estar registadas e licenciadas pela DN/PSP, para serviços de autoprotecção, ou
- b) Requerer a prestação desses serviços de segurança privada, a entidade titular de Alvará, emitido pela DN/PSP (empresa de segurança).



Mas se não adoptar nenhuma dessas exigências e mesmo assim, se contratar um indivíduo qualquer para efectuar segurança ao estabelecimento, o que acontece?

Estará a incorrer num crime punido com pena de prisão até dois anos ou com pena de multa até 240 dias, se pena mais grave lhe não couber por força de outra disposição legal.

Na mesma pena incorrem os indivíduos que não possuem cartão profissional de vigilante e se dedicam a efectuar segurança em estabelecimentos, bem como as entidades que exerçam funções de segurança privada, sem o respectivo Alvará ou Licença para serviços de autoprotecção (Art. 32.º - A, do Decreto-Lei n.º 35/2004, de 21FEV, alterado pela Lei 38/2008, de 08AGO - Regula a actividade de segurança privada.)

A PSP tem competência exclusiva para fiscalizar todos os serviços de segurança privada a nível nacional e para a instrução dos respectivos processos de contra-ordenação.

É da competência reservada da Polícia Judiciária a investigação dos crimes previstos no Art. 32.º - A e Art. 32.º - B, do referido Diploma.



Posso instalar um sistema de videovigilância no meu estabelecimento, mesmo que não seja obrigatório por lei?

Pode, desde que solicite autorização à Comissão Nacional de Protecção de Dados e só após esse deferimento. Também para os estabelecimentos que por lei estejam obrigados à instalação têm obrigatoriamente que solicitar tal autorização à CNPD (Lei 67/98, de 26OUT - Lei da Protecção de Dados Pessoais)

3º. RESTRIÇÕES À VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS E DE TABACO

Bebidas alcoólicas

O Decreto-Lei n.º 9/2002, de 24JAN, estabelece as restrições à venda e consumo de bebidas alcoólicas em locais públicos e em locais abertos ao público.

O referido regime jurídico estabelece a proibição de venda de bebidas alcoólicas a menores de 16 anos, a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

A referida proibição deve constar de aviso afixado de forma visível nos locais públicos ou abertos ao público, onde se venda e ou possa consumir bebidas alcoólicas.

As infracções ao presente diploma constituem contra-ordenação a que corresponde coimas que podem atingir no seu máximo os € 30 000.

A instrução dos processos cabe às autoridades que levantarem os autos, sendo a aplicação das coimas e das sanções acessórias da responsabilidade da Comissão de Aplicação de Coimas em Matéria Económica.

Tabaco

A Lei n.º 37/2007, de 14AGO, aprova normas para a protecção dos cidadãos da exposição involuntária ao fumo do tabaco e medidas de redução da procura relacionadas com a dependência e a cessação do seu consumo.

Estabelece que é proibida a venda de produtos de tabaco nos locais onde é proibido fumar e a menores de 18 anos, a comprovar, quando necessário, por qualquer documento identificativo com fotografia.

Esta última proibição deve constar em aviso impresso, em caracteres facilmente legíveis, sobre fundo contraste e afixado de forma visível nos locais de venda.

As máquinas de venda automática têm obrigatoriamente que estar munidas de dispositivo electrónico ou outro sistema bloqueador que impeça o seu acesso a menores de 18 anos (Art. 15.º, Lei 37/2007).



Se um jovem comparecer no estabelecimento para comprar um maço de tabaco, mas ao não aparentar 18 anos de idade e recusar-se a mostrar documento identificativo com fotografia, sou obrigado a vender-lhe na mesma o maço?

Não. A Lei proíbe a venda de produtos de tabaco a menores de 18 anos a comprovar quando necessário com documento identificativo com fotografia e nesse momento o comprador não tem como comprovar a sua idade. Não se esqueça que caso se venha a confirmar que o comprador é menor de 18 anos de idade, pode o vendedor incorrer numa coima graduável de 30 000 a 250 000 euros.



Quais são os locais onde é proibido fumar?

O Art. 4.º, da Lei 37/2007, estabelece os locais onde é proibido fumar. A regra a aplicar é o proibir fumar em quase todos os locais fechados, de atendimento ao público, locais de trabalho, de ensino, estabelecimentos hoteleiros e de restauração e afins, estabelecimentos de saúde, salas e recintos de espectáculos, locais afectos à difusão das artes e colecções e nos veículos afectos aos transportes públicos. As excepções encontram-se previstas no Art.º 5º do referido diploma.



E nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas, quais é que são as regras?

A regra é o proibir o fumar, mas existem as excepções e essas dependem da área de acesso público do estabelecimento em causa:

. Estabelecimentos com área destinada ao público inferior a 100m², o explorador pode optar por estabelecer a permissão de fumar desde que:

-Estejam devidamente sinalizados, com afixação de dísticos em locais visíveis, nos termos do disposto do artigo 6.º, do referido Diploma;

-Que as áreas destinadas ao público sejam separadas fisicamente das restantes instalações, ou disponham de dispositivos de ventilação, ou qualquer outro, desde que autónomo, que evite que o fumo se espalhe às áreas contíguas;

-Seja garantida a ventilação directa para o exterior através de sistema de extracção de ar que proteja dos efeitos do fumo os trabalhadores e os clientes não fumadores.

. Estabelecimentos com área destinada ao público igual ou superior a 100m², o explorador pode criar áreas para fumadores, até ao máximo de 30% do total respectivo, ou criar espaço fisicamente separado não superior a 40% do total respectivo, desde que obedeça aos pontos atrás referidos para os estabelecimentos até 100m².



Quem é que atesta a conformidade dos dispositivos de ventilação e de extracção de ar?

Segundo a comunicação da DGS, de 11JAN2008, os dispositivos de ventilação e extracção de ar, instalados nos estabelecimentos que optarem por permitir fumar, devem ser atestados como cumprem com os requisitos imposto pela Lei, através de Termo de Responsabilidade emitido e assinado por técnico qualificado, designadamente engenheiro ou engenheiro técnico, com qualificação específica para o efeito, reconhecido pela Ordem dos Engenheiros ou pela Associação Nacional dos Engenheiros Técnicos, respectivamente, nos termos definidos no Regulamento dos Sistemas Energéticos e de Climatização dos Edifícios.



Possuo um estabelecimento que tem de área 150m² de acesso público, e vou optar por criar uma área de 30% para fumadores. Quem é que define essa área?

A DGS determina que a definição das áreas para fumadores cabe às entidades responsáveis pelos estabelecimentos em causa, devendo ser consultados os respectivos serviços de segurança, higiene e saúde no trabalho, ou na sua falta, os seus representantes.



Possuo um estabelecimento com menos de 100m² de área pública, será que posso criar duas áreas, uma para fumadores e outra para não fumadores?

Não, os estabelecimentos com menos de 100 m², só podem optar por uma das situações, ou não fumar ou permitir fumar, desde que cumpram com os preceitos legais estabelecidos.



A sinalização é obrigatória para todos os estabelecimentos? Pode ser uma sinalização qualquer ou tem que obedecer a alguns requisitos?

A afixação da sinalização é obrigatória para todos os estabelecimentos e espaços onde existe a interdição ou o condicionalismo de fumar e deve obedecer às medidas mínimas previstas e descritas no Art. 6.º, do citado Diploma. A sua não afixação pode implicar processo de contra ordenação.

A fiscalização e a instrução dos processos de contra-ordenação competem à ASAE.

4º. MÁQUINAS DE DIVERSÃO

Licenciamentos

O regime jurídico que disciplina a exploração e utilização das máquinas de diversão é o Decreto-Lei n.º 310/2002, de 18DEZ, alterado pelo Decreto-Lei n.º 156/2004, de 30JUN, o qual regula o licenciamento do exercício e da fiscalização de actividades que carecem licenciamento municipal.



Quais as máquinas que são classificadas de diversão?

São todas aquelas que, não pagando prémios em dinheiro, fichas ou coisas com valor económico, desenvolvem jogos, cujos resultados dependem exclusiva ou fundamentalmente da perícia do utilizador, sendo permitido que ao utilizador seja concedido o prolongamento da utilização gratuita da máquina, face à pontuação obtida. Também são máquinas de diversão, aquelas que, tendo características definidas anteriormente, permitem a apreensão de objectos cujo valor económico, não exceda três vezes a importância despendida pelo utilizador (gruas).



As máquinas de diversão carecem de algum licenciamento?

Sim, as máquinas só podem ser postas em exploração, desde que disponham da respectiva Licença de Exploração, emitida pela Câmara Municipal territorialmente competente, devendo esta acompanhar a respectiva máquina.



Quantas máquinas podem estar em exploração no estabelecimento?

Salvo tratar-se de estabelecimentos licenciados para a exploração exclusiva de jogos (salão de jogos), não podem ser colocadas em exploração simultânea mais de três máquinas, quer as mesmas sejam exploradas na sala principal, quer nas suas dependências ou anexos, com intercomunicação interna, vertical ou horizontal.

ACESSOS E RESTRIÇÕES

A prática de jogos em máquinas de diversão é interdita a menores de 16 anos, salvo quando, tendo mais de 12 anos, sejam acompanhados por quem exerce o poder paternal.

AFIXAÇÕES OBRIGATÓRIAS

É obrigatória a afixação, na própria máquina, em lugar bem visível, de inscrição ou dístico contendo os seguintes elementos:

- a) Número de registo
- b) Nome do proprietário da máquina
- c) Prazo de validade da Licença de Exploração concedida
- d) Idade exigida para a utilização
- e) Nome do fabricante
- f) Tema de jogo
- g) Tipo de máquina
- h) Número de fábrica

As infracções constituem contra-ordenação, sendo a entidade competente para a organização do processo e aplicação das coimas a Câmara Municipal territorialmente competente.



Se a máquina de diversão não tiver Licença de Exploração actualizada, emitida pela Câmara Municipal, de quem é a responsabilidade?

Neste caso, cabe ao proprietário ou explorador do estabelecimento, onde a máquina se encontra em funcionamento.



Uma máquina de diversão modificada ou qualquer outra, que recompensar como prémio final, dinheiro, do tipo Roda da Sorte, é legal?

Essas máquinas são consideradas ilegais uma vez estão a ceder jogos de fortuna ou azar e só podem ser explorados em locais próprios, constituindo crime a sua exploração em estabelecimentos de restauração e bebidas, punido com pena de prisão.



O explorador de um estabelecimento de restauração e bebidas pode efectuar um jogo/sorteio no seu estabelecimento, onde o cliente/apostador paga uma quantia monetária para escolher um número de uma determinada grelha, do género “número suplementar do totoloto”, e caso acerte ganha o prémio em jogo (tipo Cabaz de Natal, Presunto, etc.)?

Estes jogos/sorteios são considerados jogos afins de fortuna ou azar, logo só são permitidos se estiverem devidamente autorizados pelo Governo Civil do Distrito, constituindo contra-ordenação o seu incumprimento.

5º. PERMANÊNCIA NOS ESTABELECIMENTOS

O Decreto-Lei n.º 538/79, de 31DEZ, estabelece a necessidade de assegurar um efectivo cumprimento da escolaridade obrigatória em toda a sua amplitude relativamente a todas as crianças portuguesas.

No seu artigo 18.º, refere que todos os indivíduos ou entidades privadas que admitam, durante as horas lectivas, em salas de espectáculos ou outros locais de divertimento, menores sujeitos ao cumprimento da frequência escolar obrigatória ou os empreguem durante essas horas incorrem numa contravenção (multa), a qual nunca inferior a € 498,80.

Por outro lado o Decreto-Lei n.º 396/82, de 21SET, que classifica os espectáculos e divertimentos públicos, regula igualmente a idade mínima de frequência dos diversos espaços, classificando para maiores de 16 anos a frequência de discotecas e similares e para maiores de 18 anos a frequência de clubes nocturnos e seus similares.

A infracção ao diploma resulta em coima que pode atingir no seu limite máximo € 124, 70, por cada menor que se encontre nos espaços indicados.

A entidade para a organização do processo e aplicação das coimas é a Inspeção Geral das Actividades Culturais - IGAC.

» 9. BOMBEIROS MUNICIPAIS



. Procedimentos de actuação

Os estabelecimentos hoteleiros e de restauração e bebidas, sendo locais que recebem público, e considerando alguns equipamentos que possuem, são considerados como tendo algum risco de incêndio, assim, são obrigados por lei a elaborar um projecto de segurança contra risco de incêndio e estão sujeitos a vistorias periódicas para verificação do cumprimento do respectivo projecto. Neste manual procuramos enunciar um conjunto de procedimentos de prevenção para ajudar os responsáveis pelos estabelecimentos a adoptarem medidas que permitam manter em bom estado de conservação e manutenção os equipamentos e as regras básicas de actuação em caso de incêndio. Sempre que alterar o estabelecimento deve actualizar o projecto de segurança contra incêndios.

PROCEDIMENTOS DE PREVENÇÃO

Os procedimentos de prevenção são um conjunto de regras de exploração e de comportamentos humanos e técnicos, em situação de rotina e normalidade dos estabelecimentos hoteleiros e de restauração e bebidas. O objectivo é o de garantir que as condições de segurança na exploração diária dos estabelecimentos, realizando periodicamente operações de verificação e manutenção dos equipamentos e acessibilidades.

DEVE:

- . Nomear um responsável e um substituto pela segurança contra incêndios
- . Verificar a manutenção das condições de acesso dos meios externos, estacionamento e entradas
- . Informar as entidades competentes da eventual inoperacionalidade das bocas de incêndio exteriores, embora a sua conservação não seja da sua responsabilidade
- . Garantir o desimpedimento das vias de evacuação
- . Garantir o acesso livre aos meios de 1ª e 2ª intervenções, assim como aos comandos das betoneiras de alarme
- . Reforçar a vigilância dos locais de maior risco e menos ocupação humana
- . Garantir uma limpeza adequada e uma correcta arrumação de produtos e mobiliário
- . Promover formação adequada para todos os trabalhadores do estabelecimento na área de Segurança Contra Riscos de Incêndio e Socorrismo
- . Garantir a verificação dos equipamentos de 1ª intervenção
- . Garantir a manutenção dos equipamentos de Detecção, Iluminação, e 1ª Intervenção por técnicos qualificados
- . Garantir a manutenção de equipamentos eléctricos e respectiva instalação por técnicos qualificados
- . Garantir a manutenção de instalações de Gás por técnicos qualificados
- . Verificar a visibilidade da sinalética de segurança

PROCEDIMENTOS DE ACTUAÇÃO EM SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

- . Accione a betoneira de alarme para evacuação do estabelecimento,
- . Feche as torneiras de segurança do gás e desligue o quadro eléctrico,
- . Ligue para os Bombeiros ou 112, no caso de feridos ou doenças súbitas deve ligar de imediato 112, informe o seguinte:
 - Local exacto, Rua, Travessa, Avenida, indique pontos de referência,
 - Nome do Estabelecimento,
 - Localização do incêndio (ex. cozinha, sala de jantar, armazém, etc),
 - Natureza do edifício, comercial, habitação ou ambas,
 - Se existem vítimas, idade, sexo, situação aparente,
- . Tente extinguir o incêndio com os meios de 1ª intervenção existentes (Anexo XI)
- . Não volte ao edifício para recuperar objectos pessoais e impeça que outros o façam, em especial clientes
- . Faça a recepção ao responsável dos Bombeiros e comunique-lhe o que se passou até ao momento,

Nota: Deve manter junto do telefone, e ser divulgado por todos os colaboradores do estabelecimento, uma lista onde constem os números de socorro, Bombeiros e 112, e procedimentos de actuação, nomeadamente as respostas às questões colocadas pelos serviços de socorro.

» 10. CÂMARA MUNICIPAL



. Guia para a instalação ou modificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas

Com este documento pretende-se orientar os potenciais e actuais agentes económicos para a actividade de Restauração e Bebidas, no que se refere à sua instalação e modificação.

Pretende-se dar uma visão simplificada dos procedimentos necessários às pessoas singulares e empresas que pretendam iniciar-se nesta actividade económica bem como a todos os que pretendam efectuar alterações nos seus estabelecimentos comerciais tais como ampliações ou reduções das áreas de serviço e ou alteração da entidade titular da exploração.

A utilização deste guia não dispensa a consulta da legislação específica.

DEFINIÇÕES

Instalação

Conjunto de procedimentos cujo objectivo é a abertura de um estabelecimento para que nele seja exercida a actividade de restauração e bebidas.

Modificação

Alteração do estabelecimento, incluindo ampliação ou redução da área do estabelecimento ou alteração da entidade titular da exploração.

Restauração

Espaços destinados à prestação de serviços de alimentação e bebidas no seu interior ou exterior, mediante remuneração. São exemplos: marisqueiras, casas de pasto, pizzarias, snack-bares, self services, eat drives, take aways ou fast foods.

Estes locais poderão dispor de espaços ou salas destinados a dança.

Podemos considerar a existência de instalações destinadas ao fabrico próprio de pastelaria, panificação e gelados. Para estas actividades a potencia contratada não poderá exceder 50 Kva.

Bebidas

Espaços destinados à prestação de serviços de bebidas e cafetaria no seu interior ou fora dele, mediante pagamento.

Estes espaços poderão dispor de espaços ou salas destinadas a dança.

Podemos considerar a existência de instalações destinadas ao fabrico próprio de pastelaria, panificação e gelados. Para estas actividades a potência contratada não poderá exceder 50 Kva.

Podemos considerar outros espaços onde se realizam serviços de restauração e bebidas. Estes denominam-se secções acessórias de restauração ou bebidas e poderão ser instaladas em estabelecimentos comerciais que possuam outra actividade considerada principal. Observam o regime legal previsto para estas actividades, sem prejuízo da aplicação obrigatória dos requisitos de instalação e funcionamento previstos no DL 234/2007, de 19 de Junho e em legislação complementar, o DR 20/2008, de 27 de Novembro.

Outros locais onde se realizam serviços de restauração e bebidas:

Catering

Serviço de banquetes, remunerado, com a frequência mínima de 10 (dez) eventos anuais.

Não se consideram estabelecimentos de restauração e bebidas, os seguintes espaços:

- . Cantinas
- . Refeitórios e bares de entidades públicas

Estes deverão ser pertença de empresas ou de estabelecimentos de ensino, funcionando em exclusivo para pessoal e alunos. Estes condicionamentos deverão ser devidamente publicitados.

Proibição de Instalação de estabelecimentos de Restauração e Bebidas

Não é permitida a instalação de estabelecimentos de bebidas, que vendam bebidas alcoólicas para consumo no próprio local ou fora dele, junto de escolas do ensino básico ou secundário.

Cada município delimita as respectivas áreas de proibição relativamente aos estabelecimentos existentes e a instalar.

Os requisitos relativos à instalação, funcionamento e regime de classificação dos estabelecimentos de restauração e bebidas são definidos pelo Decreto - Regulamentar 20/2008, de 27 de Novembro.

PEDIDO DE INSTALAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Todos os estabelecimentos de restauração e bebidas, sejam quais forem as suas características, devem ser sujeitos a apreciação da Câmara Municipal concretamente na fase de instalação (projecto de arquitectura) e até na fase de modificação (alterações).

Documentos a entregar:

A instrução do processo deve ser efectuada conforme disposto nos nº. 11 e 12, da Portaria 232/2008, de 11 de Março.

- . Requerimento a fornecer pelos serviços de atendimento ou a imprimir do sítio desta Câmara Municipal;
- . Ficha de Caracterização do Estabelecimento a fornecer pelos serviços de atendimento ou a imprimir do sítio desta Câmara;
- . 4 cópias do Projecto de Arquitectura que inclua planta de implantação do estabelecimento com indicações de áreas, localização de equipamentos e diferentes secções do estabelecimento (quando for caso disso);
- . Devem ser objecto de consulta externa as seguintes entidades:
Autoridade de Saúde, Governo Civil e Autoridade Nacional de Protecção Civil (ANPC)
- . Acta de condomínio aprovada nos termos do nº. 3, do artº. 1422, do Código Civil, caso se verifiquem alterações da fachada ou alterações ao uso previsto na licença de utilização emitida.

Regime especial para serviços de restauração ou de bebidas ocasionais ou esporádicos

Fica sujeito a um regime extraordinário de autorização, independentemente do tipo de instalações existentes sejam fixas, amovíveis ou pré-fabricadas, considerando para o efeito:

- . Instalações fixas - até 10 (dez) eventos anuais;
- . Instalações móveis ou amovíveis localizadas em recintos de espectáculos, feiras, exposições ou outro tipo de espaços.

Documentos a entregar pelo requerente:

- . Requerimento a fornecer pelos serviços de atendimento ou a imprimir do sítio desta Câmara Municipal;
- . Cópia à DGAE (Direcção Geral das Actividades Económicas) ou a quem esta delegar;
- . Instrução do requerimento nos termos do estabelecido no artº. 19º., do DL 309/2002, de 16 de Dezembro com as especificações previstas no artº. 19º., do DL 324/2007, de 16 de Junho.

Procedimento da Câmara Municipal para autorização do evento pretendido:

- . Organização do processo;
- . Convoca para vistoriar o local, as seguintes entidades:
 - DGAE (ou quem esta delegar);
 - Associação de empregadores representativa do sector;
 - Autoridades referidas no nº. 1, do artº. 7º., do DL 234/2007, de 19 de Junho (ANPC, direcções regionais de economia ou associação inspectora de instalações eléctricas, autoridade concelhia de saúde e governos civis);

A falta de comparência de qualquer das entidades convocadas não desobriga a Câmara Municipal de emitir a autorização do evento.

Quando desfavoráveis os pareceres das autoridades acima referidas são considerados vinculativos.

Serviços de restauração e bebidas, prestados em unidades móveis (caravanas/bar e auto-caravanas)

Documentos a entregar:

- . Cópias da documentação do veículo:
 - Livrete;
 - Registo de propriedade;
 - Seguro.

PEDIDO DE MODIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Regime aplicável:

- . Sujeição ao regime previsto no DL 234/2007, de 19 de Junho;
- . Cumprimento dos registos específicos previstos do DR 20/2008, de 27 de Novembro;
- . Regime jurídico de urbanização e de edificação (RJUE)

Procedimentos aplicáveis:

- . Consulta às entidades externas constantes do nº. 1, do artº. 7º., do DL 234/2007, de 19 de Junho;
- . Formalidades da consulta.

Entidades externas a consultar:

- . Autoridade Nacional de Protecção Civil (ANPC);
- . Direcções regionais de economia ou associação inspectora de instalações eléctricas;
- . Autoridade concelhia de saúde;
- . Governos civis.

Os pareceres destas entidades, quando desfavoráveis, são vinculativos.

Requisitos específicos dos estabelecimentos:

- . Consultar o DR 20/2008, de 27 de Novembro.

INSTALAÇÃO E MODIFICAÇÃO: dispensa de requisitos

Os requisitos exigidos para cada tipo de estabelecimento podem ser dispensados quando:

- . Seja impossível cumprir determinadas condicionantes arquitectónicas ou técnicas ou comprometer a rendibilidade do mesmo (nº. 1, do artº. 8º.);
- . Sejam postas em causa condições de segurança e salubridade (nº. 1, do artº. 8º).

São condicionantes arquitectónicas ou estruturais a instalação de estabelecimentos em zonas classificadas, em edifícios classificados a nível local, regional ou nacional e edifícios de valor histórico, artístico ou cultural.

Competência para a dispensa de requisitos:

- . Câmara Municipal;
- . Comissão arbitral, em caso de conflito (desde que não resulte parecer desfavorável das entidades atrás mencionadas).

Procedimentos:

- . Prévia consulta à DGAE;
- . Prévia consulta às entidades atrás mencionadas, sempre que se justificar;
- . Conforme nº. 4 e nº. 5, do artº. 8, do DL 234/2007, de 19 de Junho.

LICENÇA OU AUTORIZAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Após a conclusão da obra e equipado o estabelecimento, em condições de poder iniciar o seu funcionamento, poderá o requerente solicitar a concessão de licença ou autorização.

O alvará de licença ou autorização de utilização deve conter os elementos constantes do nº. 5, do artº.77º., do RJUE.

Se decorridos os prazos de 30 (trinta) dias para concessão de licença ou 20 (vinte) dias para autorização de utilização, previstos respectivamente na alínea d), do nº. 1, do artº. 23º. E na alínea b) do nº.1, do artº. 30º., do RJUE, sem que estas tenham sido concedidas, o interessado pode comunicar à Câmara Municipal a intenção de abrir o estabelecimento ao público.

Para os devidos efeitos deverá remeter à Câmara Municipal os seguintes documentos:

- . Comunicação de abertura;
- . Elementos constantes do nº.4, do artº. 10º., do DL 234/2007, de 19 de Junho;
- . Declaração prévia.

Caso se venha a verificar grave ou significativa desconformidade do estabelecimento em funcionamento com o projecto aprovado, os subscritores dos termos de responsabilidade bem como a entidade exploradora do estabelecimento, respondem conjuntamente nos termos do estabelecido nos artigos 98º. a 101º., do RJUE.

DECLARAÇÃO PRÉVIA

A Declaração Prévia não dispensa os procedimentos previstos no regime jurídico da urbanização e da edificação, aprovado pelo DL 555/99, de 16 de Dezembro, com as alterações introduzidas pelo DL 177/2001, de 4 de Junho, e 157/2006, de 8 de Agosto e pela Lei 15/2002, de 22 de Fevereiro, também designado por RJUE.

Existindo licença de utilização ou autorização para estabelecimento de restauração e bebidas, o titular da exploração dos estabelecimentos abrangidos pelo DL 234/2007, de 19 de Junho, deverá apresentar os seguintes documentos:

- Declaração a apresentar nesta Câmara, com cópia à DGAE, ou em quem esta expressamente delegar, responsabilizando-se que o estabelecimento cumpre todos os requisitos adequados ao exercício da respectiva actividade;
- Requerimento a fornecer pelos serviços de atendimento ou a imprimir do sítio desta Câmara Municipal.

OUTROS DOCUMENTOS A ENTREGAR:

- Fotocópia do cartão de pessoa colectiva ou, no caso de empresário em nome individual, do bilhete de identidade;
- Tratando-se de pessoa colectiva, código de acesso à certidão permanente, ou em alternativa, fotocópia de Certidão do Registo Comercial, actualizada e em vigor.

NO CASO DE EMPRESÁRIO EM NOME INDIVIDUAL, DECLARAÇÃO DO INTERESSADO A INDICAR O ENDEREÇO DO SÍTIO ONDE ESTE DOCUMENTO POSSA SER CONSULTADO. EM ALTERNATIVA FOTOCÓPIA DA DECLARAÇÃO DE INÍCIO DE ACTIVIDADE;

- Planta de implantação do estabelecimento, indicando as respectivas áreas, localização do equipamento e diferentes secções que o compõem (quando existente);
- Fotocópia de alvará de licença ou de autorização de utilização, alvará sanitário ou autorização de abertura (quando existente).

Abertura do estabelecimento ao público:

Título de Abertura

- Comprovativo de o explorador ter efectuado a Declaração Prévia;

Os documentos referidos anteriormente constituem título bastante e suficiente para efeitos de identificação do estabelecimento, legitimidade de funcionamento bem como respectiva transmissão e registo.

FISCALIZAÇÃO

Competência para a fiscalização:

Compete à ASAE a fiscalização do cumprimento das obrigações previstas neste Decreto - Lei e no regulamento a que se refere o artº. 5º., concretamente o DR 20/2008, de 27 de Novembro, sem prejuízo das competências próprias dos municípios, no âmbito do RJUE, assim como das competências das entidades que intervêm no domínio dos requisitos específicos aplicáveis (Autoridade de Saúde, ANPC e Governo Civil).

Estabelecimentos existentes

-As autorizações de abertura, alvarás sanitários ou alvarás de licença ou autorização de utilização de estabelecimento de restauração ou de bebidas, emitidas ao abrigo da legislação anterior, mantêm-se válidas até à realização de obras de modificação do estabelecimento.

-Para efeitos de registo, os estabelecimentos em funcionamento com autorização de abertura ou alvará de licença ou autorização de utilização de estabelecimento de restauração e bebidas, têm o prazo de 120 (cento e vinte) dias a contar da entrada em vigor da portaria de regulamentação prevista no nº. 2, do artº. 11º., para enviar comunicação.

» GLOSSÁRIO DE TERMOS

Agente patogénico

Toda e qualquer causa biológica susceptível de provocar doenças;

Alimento não perecível

Alimento de consistência seca, como arroz, massa, açúcar, farinhas, feijão uma vez que possui um baixo teor de água; é um alimento de “longa duração”;

Alimento perecível

Alimento que se altera com facilidade (e.g. carne, pescado, leite e derivados, etc.); é um alimento de “curta duração”;

Alimento seguro

Alimento que não representa perigo para a saúde do consumidor.

Análise de perigos

Processo de pesquisa e avaliação de perigos e dos factores que levam à sua aparição, de forma a se decidir quais são os relevantes para a Segurança Alimentar;

Boas Práticas de Higiene (BPH)

Conjunto de regras que definem as condições de higiene das operações no comércio de géneros alimentícios e que não comprometem a segurança ou a inocuidade dos alimentos;

Conformidade

Cumprimento de uma determinada norma, documento normativo, disposição, requisito ou característica referente a produto, serviço, contrato, projecto ou documento, devidamente identificado;

Consumidor final

Último consumidor de um género alimentício que o utilizará conforme o fim previsto para a forma comercializada na distribuição;

Contaminação

Presença de qualquer material estranho num alimento, quer seja de origem, química, física ou biológica, ou qualquer outro que torne o alimento inadequado para ser consumido;

Contaminação bacteriana

Contaminação provocada por bactérias e que se encontram normalmente na origem da maioria dos casos de intoxicações alimentares;

Contaminação cruzada

Contaminação que resulta do transporte de microrganismos de uma zona contaminada para uma zona que se encontra limpa. Os casos mais perigosos de contaminação cruzada acontecem quando um manipulador de alimentos manuseia alimentos crus e cozinhados sem lavar as mãos quando passa de uns para outros;

Controlo

Conjunto regular de acções levadas a cabo destinadas a garantir que os procedimentos definidos para as operações são seguidos e que os limites críticos definidos não são ultrapassados;

Desinfecção

Redução do número de microrganismos em superfícies ou utensílios até um nível que não comprometa a segurança do alimento, levada a cabo através de agentes químicos e/ou métodos físicos;

Desinfectante

Agente químico de desinfecção, que reduz o número de bactérias nocivas;

Detergente

Substância química que se utiliza para eliminar a sujidade e a gordura de uma superfície antes de ser desinfectada;

Género alimentício

Toda a substância, seja ou não tratada, destinada à alimentação humana, englobando as bebidas e produtos do tipo das pastilhas elásticas, com todos os ingredientes utilizados no seu fabrico, preparação e tratamento;

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos) - sistema que tem como finalidade a segurança alimentar e que se baseia na prevenção de ocorrências de acidentes causados por toxinfecções alimentares;

Higiene dos géneros alimentícios

Conjunto de medidas necessárias para garantir a segurança e salubridade dos géneros alimentícios em todas as fases após a produção primária (na qual se incluem a colheita, o abate e a ordenha), designadamente a preparação, a transformação, o fabrico, a embalagem, a armazenagem, o transporte, a distribuição, o manuseamento ou a venda ou a colocação à disposição do público consumidor;

Higienização

Operação onde são cumpridos os pressupostos de limpeza e de desinfecção;

Intoxicação alimentar

Estado patológico devido ao consumo de alimentos deteriorados, contaminados por bactérias, fungos, vírus, parasitas, produtos químicos, ou ainda de alimentos venenosos;

Lavagem

Procedimento de limpeza através de detergentes e água;

Limpeza

Eliminação de resíduos e sujidades de superfícies ou utensílios;

Lixo orgânico

Todo lixo que tem origem animal ou vegetal, ou seja, que recentemente fez parte de um ser vivo, nele pode-se incluir restos de alimentos, carne, ossos, etc;

Manipulador de alimentos

Pessoa implicada na produção, preparação, processamento, embalamento, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimentos;

Marcha em Frente

Circuito que os alimentos devem seguir, da zona mais suja para a mais limpa, para que os alimentos prontos a servir não se cruzem com os alimentos que irão ser descascados, lavados, etc.

Matéria-prima

Matéria utilizada no processamento de alimentos;

Medida ou Acção correctiva

Qualquer procedimento ou acção a tomar quando ocorre um desvio dos limites críticos;

Medida ou Acção preventiva

Qualquer procedimento ou acção que possa ser utilizado/a para reduzir ou eliminar um perigo;

Microrganismo

Ser vivo muito pequeno, que só se consegue ver ao microscópio;

Microrganismo patogénico

Microrganismo susceptível de causar doenças;

Monitorização

Sequência planeada de verificações dos parâmetros associados a um PCC (ponto de controlo crítico);

Perigo

Agente físico, químico ou biológico que pode pôr em causa a segurança do alimento e provocar problemas de Saúde Pública;

Plano de Higienização

Esquematização dos procedimentos de limpeza e desinfecção;

Ponto de controlo (PC)

Qualquer etapa, procedimento ou operação no qual factores físicos, químicos e biológicos possam ser controlados;

Ponto de controlo crítico (PCC)

Qualquer ponto de controlo onde é possível reduzir ou eliminar um risco para a segurança alimentar;

Portador - indivíduo que hospeda um organismo patogénico, e não apresenta sintomas clínicos de doença sendo por isso uma potencial fonte de infecção;

Praga

Qualquer animal que possa contaminar um género alimentício;

Preparação

Operação cujo objectivo é a obtenção de produtos preparados;

Produto preparado

Género alimentício que tenha sido submetido apenas a um processo de fraccionamento, por exemplo, divididos, separados, seccionados, desossados, picados, esfolados, moidos, cortados, limpos, aparados, descascados ou triturados, adicionados ou não de outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos;

Produto transformado

Género alimentício resultante da aplicação de tratamentos como o aquecimento, fumagem, cura, maturação, conservação em salmoura, secagem, marinagem, extracção, extrusão, cozedura, etc., ou de uma combinação desses processos e/ou produtos; podem ser adicionados de outros géneros alimentícios, condimentos, aditivos ou auxiliares tecnológicos;

Rastreabilidade

Capacidade de detectar a origem de um género alimentício e de lhe seguir o rasto ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição do mesmo; "Do prado ao prato".

Recomendação

Conselho sobre técnicas operativas, de carácter não obrigatório;

Registo

Documento resultante da actividade de monitorização;

Requisito

Medida de controlo que devem ser cumpridas para garantir a segurança dos produtos alimentares;

Resto

Resto do prato ou travessa (isto é das mesas) dos clientes e que deve ser rejeitado;

Risco

Probabilidade de ocorrência de um perigo numa determinada etapa ou processo;

Segurança alimentar

Garantia de que os alimentos não causarão dano ao consumidor quando preparados e/ou consumidos de acordo com a sua utilização pretendida;

Sobra

Alimento que foi confeccionado em excesso, que não chega a ser servido;

Toxina

Substância produzida pelos microrganismos resultante do seu metabolismo, venenosas para o homem ou animais;

Toxinfecção alimentar

Estado patológico devido ao consumo de alimentos com bactérias patogénicas ou suas toxinas sob a forma de gastroenterite aguda, afectando normalmente um número significativo de pessoas;

Transformação

Operação cujo objectivo é a obtenção de produtos transformados;

Zona de perigo

Intervalo de temperatura compreendido entre os 5°C e os 65°C no qual os microrganismos se desenvolvem rapidamente;

» BIBLIOGRAFIA

- . Associação de Restauração e Similares de Portugal (ARESP). Código de boas práticas para a Restauração Pública. Lisboa, 2006.
- . Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição (APED), Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar. Novembro de 2004.
- . Batista, P. Linhares, M. Higiene e Segurança Alimentar na Restauração, Volume I - Avançado. Guimarães, Forvisão - Consultoria em Formação Integrada, S.A. 2005.
- . Batista, P., Antunes, C. Higiene e Segurança Alimentar na Restauração, Volume II - Avançado. Guimarães, Forvisão - Consultoria em Formação Integrada, S.A. 2005.
- . Câmara Municipal da Figueira da Foz. Manual de Apoio às Pequenas Unidades de Restauração e Bebidas, 2005.
- . Código de Práticas Internacionais recomendadas - Princípios Gerais de Higiene Alimentar (adoptado pela Comissão do Códex Alimentarius)
- . Decreto-Lei n.º 234 de 2007 de 19 de Junho - Regime jurídico a que fica sujeita a instalação e a modificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas, bem como o regime aplicável à respectiva exploração e funcionamento.
- . Decreto-Lei 555/99, de 16 de Dezembro com as alterações introduzidas pela Lei 60/2007, de 4 de Junho - Estabelece o regime jurídico da urbanização e edificação.
- . Decreto-Lei 234/2007, de 19 de Junho; Aprova o novo regime de instalação e funcionamento dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas e revoga o Decreto-Lei n.º 168/97 de 4 de Julho.
- . Decreto Regulamentar 20/2008, de 27 de Novembro - Estabelece os requisitos específicos relativos às instalações, funcionamento e regime de classificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas.
- . Higiene Alimentar na Restauração Colectiva - Lista de verificação. Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge. Ministério da Saúde S/D
- . Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de Outubro de 2004 - Relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos.
- . Regulamento (CE) n.º 852/2004 - Relativo à higiene dos géneros alimentícios.
- . Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro - Determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a autoridade para a segurança alimentar e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.
- . Ordem saúde pública 4/2001 Normativo respeitante aos estabelecimentos de restauração, de bebidas e de comidas pré-confeccionadas. - CRSP Manual de boas práticas 2001

ANEXOS

» ANEXO I

Exemplo de normas de higiene e condutas de bom comportamento

Higienização das mãos - Procedimentos

1. Passar as mãos e antebraços por água corrente
2. Ensaboar as mãos e antebraços com sabão líquido bactericida
3. Esfregar bem as mãos, lavando entre os dedos e costas das mãos
4. Utilizar a escova das unhas (deve ser de nylon pois são mais fáceis de lavar) para escovar as unhas e os espaços entre as unhas e as extremidades dos dedos
5. Passar por água corrente retirando completamente o sabão
6. Secar as mãos com toalhetes descartáveis ou papel em rolo. Nunca utilizar panos ou aventais
7. Utilizar solução desinfetante, massajando as mãos até à sua completa evaporação do produto ao ar livre



Hábitos que deve evitar quando manipula alimentos

- . Meter os dedos na boca
- . Mexer no cabelo
- . Roer as unhas
- . Espirrar ou tossir sobre os alimentos
- . Fumar, comer ou mascar pastilha elástica
- . Soprar ou meter as mãos dentro dos sacos de acondicionamento
- . Mexer em dinheiro
- . Usar anéis, pulseiras, relógios ou outros adornos



» ANEXO II

Exemplo de codificação de cores para utensílios de cozinha

UTENSÍLIOS	COR	GÊNERO ALIMENTÍCIO
FACAS	CABO AZUL	PESCADO CRU
	CABO VERMELHO	CARNE CRUA
	CABO VERDE	VEGETAIS E FRUTAS CRUS
	CABO AMARELO	ALIMENTOS COZINHADOS
	CABO BRANCO	LACTICÍNIOS E PASTELARIA
PLACAS DE CORTE	AZUL	PESCADO CRU
	VERMELHO	CARNE CRUA
	VERDE	VEGETAIS E FRUTAS CRUS
	AMARELO	ALIMENTOS COZINHADOS
	BRANCO	LACTICÍNIOS E PASTELARIA

» ANEXO III

Exemplo de REGISTO DE TEMPERATURAS DE EQUIPAMENTO DE FRIO

A colocar em local visível e prático de modo a ser preenchido diariamente

Registo de temperaturas (°C)					Mês: _____ Ano: _____			
DIA	MANHÃ				MANHÃ			
	Hora	Câmara 1	Câmara 2	Responsável	Hora	Câmara 1	Câmara 2	Responsável
1								
2								
3								

» ANEXO IV

Exemplo de registo de operações de manutenção dos equipamentos

Data	Equipamento de manutenção	Operação efectuada	Observações	Responsável

» ANEXO V

Exemplo de plano de higiene

sector/ equipamento/ utensílio	periodicidade	produto (s) a utilizar	dose	tempo de contacto	método de trabalho	responsável	folha de registo

PLANO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO		REGISTO DE CONTROLO DIÁRIO			
TAREFAS	DIA DO MÊS		PRODUTO QUÍMICO UTILIZADO	NÃO CONFORMIDADES	
12	Armário de Utensílios				
13	Bancada da Arca 20				
14	Bancada da Arca 21				
18	Bancada de Apoio – Mesa 1				
19	Bancada de Apoio – Mesa 2				
22	Máquina de Corte				
23	Balança				
25	Bancada de Tuihas da Farinha				
26	Tabuleiros de plástico				
27	Batedeiras				
28	Laminador				
30	Fritadeira				
31	Fogão				
33	Lava-Loiças				
34	Lava-Mãos				
35	Armário de Loiças				
36	Loiças				
37	Exaustores				
Rubrica do Operador					
Verificação do Responsável					

» ANEXO VI

Exemplo de registo de matérias primas não conformes

REGISTO DE NÃO CONFORMIDADES DE MATÉRIAS-PRIMAS	
Tipo de matéria-prima	
Quantidade (em Kg ou nº de embalagens)	
Motivo da não-conformidade	
Nome do fornecedor	
Comentários	
O responsável pelo preenchimento	
Data	

» ANEXO VII

Exemplo de registo de rastreabilidade - identificação de matérias-primas

Fornecedor	Produto	Lote (quando existe)

» ANEXO VIII

Exemplo de não utilizar - produto impróprio para consumo

NÃO UTILIZAR PRODUTO IMPRÓPRIO PARA CONSUMO
<input type="checkbox"/> Alterado
<input type="checkbox"/> Prazo de validade ultrapassado
<input type="checkbox"/> Embalagem não conforme
<input type="checkbox"/> Para devolução
TIPO DE PRODUTO _____
QUANTIDADE DE PRODUTO _____
O RESPONSÁVEL _____
DATA __/__/__ LOCAL _____


» ANEXO IX

Exemplo de registo de temperaturas (°C) de produtos em arrefecimento

Data	Produto	T° do produto após 2 horas	T° do produto após 6 horas	Observações	Responsável














» ANEXO X

Exemplo de registo de controlo da qualidade dos óleos de fritura

		Fritadeira 1		Mês: _____ Ano: _____				
DIA	Aspecto físico do óleo	Teste colorimétrico			Mudança de óleo		Observações	Responsável
		Bom	Médio	Mau	Sim	Não		

» ANEXO XI

Como utilizar em extintor

APLICÁVEL A:	Extinção de incêndios de pequenas dimensões	
	PROCEDIMENTO	RESPONSÁVEL
	1 – Remova o extintor do suporte e transporte na posição vertical, segurando no manípulo	Qualquer colaborador
	2 – Retire o selo ou cavilha de segurança	Qualquer colaborador
	3 – Pressione a alavanca	Qualquer colaborador
	4 – Aproxime-se do foco de incêndio progressiva e cautelosamente.	Qualquer colaborador
	5 – Não avarçar enquanto não estiver seguro que o fogo não o atingirá pelas costas.	Qualquer colaborador
	6 – Dirigir o jacto para a base das chamas	Qualquer colaborador
	7 – Varrer devagar toda a superfície das chamas.	Qualquer colaborador
	8 – Actuar sempre no sentido do vento.	Qualquer colaborador
	9 – Cobrir lentamente toda a superfície das chamas.	Qualquer colaborador
	10 – Dirija o jacto para a base das chamas.	Qualquer colaborador
	11 – Em combustíveis líquidos não largar o jacto com demasiada pressão para evitar que o combustível se espalhe.	Qualquer colaborador
	12 – Terminar apenas depois de se assegurar que o incêndio não se reacende.	Qualquer colaborador
	13 – Informar o coordenador da emergência da necessidade de recarregar o extintor (deixar o extintor no armário na zona reservada)	Qualquer colaborador

De forma a contribuir para o desenvolvimento das boas práticas na área da higiene e segurança alimentar, a Unidade de Saúde Pública do Zêzere publica o presente manual de apoio aos estabelecimentos de restauração ou de bebidas, tendo como objectivo compilar algumas das principais informações e procedimentos de modo a salvaguardar a saúde e segurança dos clientes e trabalhadores.