



## DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

Este dossiê visa informar potenciais empresários que pretendam avançar com este tipo de atividade alertando-os para os procedimentos em torno do licenciamento ao nível das instalações bem como de exercício desta atividade. Pretende, também, despertar para um conjunto de requisitos a cumprir e não menos importante, as questões relativas à higiene e segurança alimentar.

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

## Índice

1- Objetivo do dossiê.....	2
2- Definição e Enquadramento dos estabelecimentos de panificação.....	2
3- Regimes jurídicos aplicáveis.....	2
3.1 - SIR – Sistema da Indústria Responsável.....	3
3.2- Regime Jurídico das Atividades de Comércio, Serviços e Restauração - RJACSR.....	5
4- Procedimentos para Licenciamento.....	6
4.1- Procedimento para Licenciamento das Instalações - SIR.....	6
4.2- Procedimento para Licenciamento do Exercício da Atividade Industrial - SIR.....	7
4.3- Procedimento para Licenciamento das Instalações - RJACSR.....	11
4.4- Procedimento para licenciamento do exercício da atividade - RJACSR.....	11
5- Requisitos.....	12
5.1- Requisitos de higiene específicos.....	12
5.2 - Requisitos das instalações e dos equipamentos.....	13
5.3 - Refrigeração/Congelação.....	14
5.4- Armazenagem das Farinhas.....	15
5.5- Registo de Operador/Recetor Intracomunitário.....	15
5.6 - Subprodutos E Resíduos.....	16
5.7- Boas Práticas.....	16
5.8- Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos - HACCP.....	17
5.9- Características do Pão.....	18
6- Substâncias Perigosas no Setor da Panificação.....	19
7- Fiscalização.....	20
8- Legislação Aplicável (lista não exaustiva).....	20
9- Contactos Úteis.....	22
10- Anexos.....	24

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

## 1- Objetivo do dossiê

A atividade de panificação vulgarmente designada como fabrico de pão é uma atividade empresarial que se tem perpetuado ao longo dos tempos e da nossa história, tendo em conta a nossa tradição no consumo de pão. Não é por acaso que o pão foi no passado, é no presente e será no futuro o alimento omnipresente na mesa dos portugueses. De notar, que atualmente assiste-se cada vez mais a uma maior diversificação de escolhas e nas suas mais variadas apresentações, seja por questões de saúde ou até mesmo por uma questão de "moda". Assim, atento a esta realidade, o **GDEE – Gabinete de Desenvolvimento Económico e Empresarial do Município de Santa Maria da Feira**, tendo verificado uma maior procura para o exercício desta atividade, entendeu pertinente a elaboração deste dossiê com intuito de orientar quem pretende avançar com este tipo de negócio.

## 2- Definição e Enquadramento dos estabelecimentos de panificação

Segundo a Classificação Portuguesa das Atividades Económicas - CAE, Revisão 3, regulada pelo **Decreto-Lei n.º 381/2007, de 14 de novembro de 2007**, esta atividade está enquadrada no seguinte código:

**CAE 10711 – Panificação** – Este CAE compreende a fabricação de todos os tipos de pão e de produtos afins frescos (incluí congelados), de carácter industrial ou artesanal, associada ou não à venda a retalho.

## 3- Regimes jurídicos aplicáveis

Os principais regimes de licenciamento aplicáveis ao setor alimentar, e no que se refere à atividade alvo de tratamento no presente dossiê, pode assumir dois caminhos:

- **Sistema da Indústria Responsável – (SIR)**, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 169/2012, alterado e republicado pelo **Decreto – Lei n.º 73/2015, de 11 de maio**.

OU

- **Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração – (RJACSR)**, aprovado pelo **Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro**.

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

O enquadramento desta atividade será descrita consoante o estabelecimento de fabrico de pão (panificação) siga o regime jurídico do **SIR** ou do **RJACSR**.

## 3.1 - SIR – Sistema da Indústria Responsável

**IMPORTANTE: é possível instalar e desenvolver uma atividade industrial numa casa particular, sob determinadas condições.**

Convém, desde logo esclarecer que, no que se refere aos *estabelecimentos industriais* – abreviados de *EI* no âmbito do SIR, neste dossiê iremos **apenas** abordar a exploração de estabelecimentos industriais, cujo início de exploração depende atualmente da submissão de uma **mera comunicação prévia** (comunicação submetida no balcão do empreendedor) à entidade coordenadora (Câmara Municipal) designados por **estabelecimentos tipo 3**, que representam hoje a larga maioria do tecido industrial nacional. Assim sendo, pretende-se com este dossiê orientar e apoiar os potenciais industriais do tipo 3 – sobretudo os de pequena e média dimensão – para detenham o conhecimento dos **requisitos que têm de cumprir em áreas tais como as da saúde e segurança no trabalho, do ambiente e de segurança alimentar**. Com efeito, a dispensa de controlo administrativo anterior ao início da exploração deste tipo de estabelecimentos (entenda-se aqui a ausência de vistoria) por um lado pode facilitar, por outro **implica uma maior responsabilização do industrial, no cumprimento dos requisitos legais aplicáveis, tornando crítico o conhecimento atempado por parte deste dos requisitos de exploração do seu estabelecimento**.

### Localização/ licença de utilização

Qualquer que seja o espaço onde irá ser instalado o seu estabelecimento, necessita de autorização de utilização compatível com a atividade industrial, que é concedida pela câmara municipal.

Se o edifício for novo deve solicitar a atribuição da autorização. Se o edifício for usado deve verificar se a autorização existente serve para a atividade em causa ou se necessita de solicitar a alteração do uso ou averbamento à licença existente, neste último caso, verificar se há **permissão na instalação de determinadas atividades industriais em espaços com licença de utilização para comércio ou serviços** ou até mesmo na **própria habitação** (moradia, prédio em propriedade horizontal).

## DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

No entanto, para os estabelecimentos inseridos em edifícios com mais frações, se não estiver discriminado o uso da fração no processo de licenciamento original do edifício ou se o uso previsto não permitir a utilização como estabelecimento industrial, deve obter a **concordância dos outros proprietários** para obter autorização de utilização/averbamento à licença existente.

Esta possibilidade está prevista no artigo **18º do SIR** que prevê, em termos de **localização**, a autorização da instalação de estabelecimento industrial em edifício cujo alvará de utilização admita **comércio ou serviços ou em prédio urbano destinado à habitação**, quando não exista impacto relevante no **equilíbrio urbano e ambiental**. Assim, e no que se refere à possibilidade de instalação numa habitação, incluem-se nesta situação excecional, as atividades previstas na [Parte 2 – A do anexo I](#) ao diploma SIR, desenvolvidas a *título individual ou em microempresa até cinco trabalhadores, em estabelecimento industrial com potência elétrica contratada não superior a 15 kVA e potência térmica não superior a 4x105 kJ/h*. A permissão destas atividades industriais na habitação está ainda sujeita a **limite anual de produto acabado** estabelecido.

No que se refere às atividades industriais a ser admitidas em edifício cujo alvará de utilização admita **comércio, serviços ou armazenagem**, todas as atividades previstas na [Parte 2- B do Anexo I](#) ao diploma do SIR, incluem-se aqui *as empresas com 20 ou menos trabalhadores e potência térmica igual ou inferior a 12 x106 kJ/h e potência elétrica contratada igual ou inferior a 99 kVA*. Assim, relativamente às instalações e de acordo com o **nº 4 do artigo 18º do SIR**, aos estabelecimentos referidos nas alíneas **a) e b) do nº 3** do mesmo artigo, para que lhes seja admitida esta possibilidade de instalação devem ser cumpridos os critérios definidos pelas Câmaras Municipais territorialmente competentes. E no que se refere a projetos industriais localizados em **Santa Maria da Feira**, há que ter em consideração os **critérios a observar na avaliação da salvaguarda do equilíbrio urbano e ambiental** previsto no **artigo 24º** do Aviso nº 11903/2015, de 16 de outubro, que aprovou a revisão do **Regulamento Municipal da Urbanização e Edificação** do Município de Santa Maria da Feira, designado por **RMUE**, onde são abordados precisamente quais as condições a ter em atenção. Posteriormente à regularização das instalações o industrial/promotor deve proceder ao **licenciamento para exercício da atividade industrial**, submetendo uma **Mera Comunicação Prévia** via online no **Balcão do Empreendedor**.

**IMPORTANTE: apenas algumas atividades** podem ser desenvolvidas **em casas particulares e dentro dos limites de produção estabelecidos**.

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS



## 3.2- Regime Jurídico das Atividades de Comércio, Serviços e Restauração - RJACSR

Outra possibilidade a seguir para legalização de um estabelecimento de fabrico de pão é através do **RJACSR**, o qual se aplica apenas às **atividades industriais** exercidas como **secções acessórias** em estabelecimentos de **comércio e de restauração ou de bebidas** e que correspondam às atividades económicas (CAE) elencadas na **lista VI do anexo I do RJACSR aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro**, onde está prevista o **CAE 10711 – Panificação**. Assim, este regime aplica-se essencialmente ao exercício das atividades de comércio, de restauração ou de bebidas, como atividades principais em que as instalações deverão ter uma licença de utilização, emitida pela Câmara Municipal para o fim a que se destinam e acumulem com a **atividade de fabrico como atividade secundária**. Para efeitos de comunicação da abertura do estabelecimento proceder à submissão da **Mera Comunicação Prévia**, preenchendo, também neste formulário a parte correspondente à **secção acessória**. Procedimento este, que é efetuado também via online no [Balcão do Empreendedor](#).

Neste sentido, entende-se como seção acessória as atividades industriais que constituam elemento de suporte ou complemento da atividade exercida em estabelecimento de comércio ou de restauração ou de bebidas, na condição de tais atividades:

- não envolvam operações de gestão de resíduos sujeitas a vistoria prévia à luz da legislação aplicável;
- não se encontrarem abrangidas pelos regimes de avaliação de impacto ambiental ou de prevenção de controlo integrados da poluição;

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

- não se encontrem abrangidas pela legislação de prevenção de acidentes graves que envolvam substâncias perigosas.

Neste caso, o licenciamento aplicável as estas atividades industriais admitidas no âmbito do RJACSR, deverão ser efetuadas nos termos e com os limites definidos por este regime jurídico. Outro aspeto importante a ter em conta, e para que possa ser exercida numa **secção acessória** deverá respeitar a **potência elétrica contratada**, a qual deve ser igual ou inferior a **99kVA**, pois caso a potência elétrica contratada seja superior a 99 kVA deixará de estar abrangido por este regime e passará para o licenciamento nos termos do **SIR**.

Após esta breve exposição, convém perceber que consoante a situação aplicável do estabelecimento industrial os procedimentos para a sua legalização serão distintos.

## 4- Procedimentos para Licenciamento

**ATENÇÃO!** A **licença de utilização** de edifício (entenda-se aqui, licenciamento das instalações) e o **título para o exercício** (entenda-se aqui, licenciamento para o exercício da atividade) de uma atividade são coisas distintas.

### 4.1- Procedimento para Licenciamento das Instalações - SIR

Quando há a intenção de desenvolver uma **atividade industrial na habitação** e quando esta situação não esteja contemplada há que ter em conta alguns procedimentos para a sua regularização que passamos a descrever:

- Apresentação de requerimento na Câmara Municipal a solicitar que mesma se pronuncie acerca da **compatibilidade da instalação de atividade industrial**, p ex. na moradia X ou fração X para a qual foi emitido alvará de utilização n°X, mais especificamente em matéria de **equilíbrio urbano e ambiental**, requerendo o averbamento do alvará de utilização da compatibilidade do uso habitacional e industrial.

Para além do requerimento deve juntar os seguintes **documentos**:

- Cópia do cartão do cidadão;
- Certidão da Conservatória do Registo Predial;
- Memória Descritiva (descrição da atividade industrial, CAE, local de instalação, espaço a utilizar).

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

Caso seja **diferido** o pedido sobre a compatibilidade de uso habitacional para incorporar uma atividade industrial, será feito, à posterior **um averbamento à licença existente**, passando esta também a prever o uso industrial.

## 4.2- Procedimento para Licenciamento do Exercício da Atividade Industrial - SIR

Depois da situação das instalações estar regularizada, será necessário proceder ao licenciamento para o exercício da atividade industrial, no âmbito do SIR, que passa pelo cumprimento da obrigação da submissão da **Mera Comunicação Prévia (MCP)**, a qual é feita através da apresentação do formulário (disponível no [Balcão do Empreendedor](#)) e respetivos elementos instrutórios (de acordo com a [Portaria nº 279/2015, de 14 de setembro](#)) incluindo:

- Alvará de autorização de utilização do imóvel para fim industrial ou certidão comprovativa do diferimento tácito (impõe-se o cumprimento prévio e integral dos procedimentos aplicáveis nos termos do RMUE);
- Memória descritiva, incluindo a descrição dos processos de fabrico, listagem de máquinas, caracterização dos efluentes sólidos, líquidos e gasosos, entre outros elementos;
- Plantas devidamente cotadas e legendadas, demonstrativa do layout do estabelecimento industrial;
- Termo de responsabilidade nos termos do [nº 3 do artigo 33 do Sir](#), no qual o requerente declara conhecer e cumprir as exigências legais aplicáveis à sua atividade em matéria de segurança e saúde no trabalho e ambiente;

### Como submeter pedido:

1. Através do canal online **Eportugal**

<https://eportugal.gov.pt/inicio/espaco-empresa>

Esta submissão é feita em **dois momentos**, ou seja, primeiro é necessário preencher um formulário designado de enquadramento e em seguida o formulário de detalhe, dado que só assim é garantida e cumprida a obrigação de comunicar o exercício da atividade industrial. Segue-se uma breve descrição de cada um destes momentos:



# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

- Preenchimento do **formulário de enquadramento**

Para aceder a este formulário o acesso é livre, sem necessidade de autenticação, onde é solicitado um conjunto de respostas que, no final, permitirá **classificar o estabelecimento industrial**, identificar o procedimento a aplicar, a Entidade Coordenadora (EC), os regimes ambientais aplicáveis e, quando disponível o valor da taxa.

No final deste preenchimento, e caso pretenda avançar com a submissão do pedido, a transição para o **formulário de detalhe** exige uma autenticação (através do cartão de cidadão, certificado digital de advogado ou solicitador ou chave móvel digital, conforme capítulo II e III da [Portaria nº 279/2015, de 14 de setembro](#)) que permitirá o seu acesso à **Área Reservada**, onde ficará guardado o pedido até à respetiva submissão (que só será permitida após o completo preenchimento do formulário e anexação dos documentos solicitados).

- Preenchimento do **formulário de detalhe**

Este formulário, como o próprio nome sugere é mais detalhado e está organizado por seções visando a caracterização do estabelecimento industrial (EI), sendo gerado com base no formulário de enquadramento (abordado no ponto anterior). E tal como no formulário de enquadramento, as respostas dadas determinam as perguntas geradas no decorrer do preenchimento do pedido.

A última seção (P- Anexos) serve para anexar todos os documentos necessários à instrução do pedido. Esta seção é apresentada por itens de acordo com os elementos instrutórios constantes da Portaria acima referida.

## - Atendimento Digital Assistido

Este procedimento da Mera Comunicação Prévia (MCP) no balcão do empreendedor, pode ser efetuado recorrendo a um atendimento digital assistido, que é um tipo de apoio mediado e que é prestado pelas entidades coordenadoras, entenda-se aqui, que neste dossiê, como se trata dos **EI de tipo 3**, as **Câmaras** são as **entidades coordenadoras**. Nas taxas a cobrar pelo pedido acresce um valor adicional por este tipo de atendimento.

No âmbito do SIR este serviço de apoio mediado é disponibilizado pelo **Gabinete de Atendimento Urbano (GAU)**, sendo que, se encontra sujeito a **marcação prévia**, e atualmente realiza-se às **quintas-feiras**, durante a manhã. Relativamente às **taxas associadas** com este apoio, e de acordo com o nosso **Regulamento Municipal de Urbanização e Edificação (RMUE)**, os valores variam consoante se trate de processos

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

com ou sem vistoria da **Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)**, conforme o quadro seguinte:

QUADRO XV

## Atividade Industrial — Sistema de Indústria Responsável (SIR)

Estabelecimento - TIPO 3	Formato do pedido		Fator dimensão Quadro I (Fd)	Fator de serviço Quadro II (Fs')	Mera Comunicação Prévia TbxFdxFs'	Fator de serviço (nº2 artº 81º) Quadro II (Fs'')	Vistorias TbxFdxFs''	Selagem desselagem equipamento TbxFdxFs''	Verificação medidas aquando desativação TbxFdxFs''
	s/ DGAV	Reque-rente	Anexo I Parte 1	1,5	0,5	73,15 €	0,6	87,78 €	87,78 €
Anexo I Parte 2			1	48,77 €		58,52 €		58,52 €	58,52 €
Mediado BdE		Anexo I Parte 1	1,5	1,5	219,44 €				
		Anexo I Parte 2	1		146,30 €				
c/ DGAV	Reque-rente	Anexo I Parte 1	1,5	0,8	117,04 €	0,9	131,67 €	131,67 €	131,67 €
		Anexo I Parte 2	1		78,02 €		87,78 €	87,78 €	87,78 €
	Mediado BdE	Anexo I Parte 1	1,5	1,8	263,33 €				
		Anexo I Parte 2	1		175,55 €				

a) O valor da taxa base (Tb) para o ano de 2013 é de € 97,53 e é automaticamente atualizada nos termos definidos no n.º 2 da Parte 1 do Anexo V do Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto (SIR)»

### - Documento habilitante para o exercício da atividade

Após a submissão da MCP, o "Balcão do Empreendedor" emite automaticamente um comprovativo da submissão, sendo que haverá uma análise, por parte dos serviços do Município, para verificar se o procedimento está em conformidade, gerando posteriormente o pagamento da taxa devida. Dando-se por concluído todo o processo.

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

A exploração do estabelecimento industrial do tipo 3 **pode ter início** após a submissão da MCP e **pagamento da taxa devida** (artigo 34º do Sir).



**NOTA IMPORTANTE:** os estabelecimentos industriais que utilizem matérias – primas de origem animal **não transformadas** (como ovos em natureza ou ovos líquidos não pasteurizados), devem ser aprovados pela **Direção Geral de Alimentação e Veterinária** – DGAV e ter um **Número de Controlo Veterinário – VCV.** No entanto, se estes estabelecimentos industriais cuja atividade se destine apenas **à venda ao consumidor final** (à porta de casa, em feiras, em mercados, com entrega ao cliente, etc.) não precisam de ser aprovados ainda que utilizem alimentos de origem animal não transformados. O NCV representa o reconhecimento do cumprimento dos **requisitos higio- sanitários** pelos estabelecimentos que desenvolvam atividades sujeitas ao Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril. De referir ainda que, os **requisitos gerais aplicáveis às instalações e aos locais onde os géneros alimentícios são preparados** estão fixados no capítulo III do Anexo II do Regulamento (CE) nº 852/2004, uma vez que se trata de instalações localizadas em casas de habitação. **Por isso, será de todo conveniente assegurar esta situação!** E verificar se cumprem os requisitos a observar para efeitos de aprovação, de acordo com os seguintes diplomas:

- [Regulamento \(CE\) nº 852/2004;](#)

- [Regulamento \(CE\) 853/2004;](#)

- [Regulamento \(CE\) 178/2002;](#)

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

[- Regulamento \(CE\) 2073/2005;](#)

[- Regulamento \(CE\) 1069/2009;](#)

## 4.3- Procedimento para Licenciamento das Instalações - RJACSR

Ao nível do RJACSR, como se tratam de atividades comerciais/serviços como atividade principal os procedimentos ao nível das instalações, o procedimento será mais simples. Com isto, pretendemos dizer que na maioria dos casos o espaço aonde se vai desenvolver a atividade já tem uma licença de utilização adequada à atividade em causa e como a **atividade de fabrico é exercida de forma secundária, e será desenvolvida numa seção acessória**, não carece de nenhuma licença extra. Nestas circunstâncias o espaço apenas terá que ter uma **licença de utilização para comércio/serviços**.

De referir que, em situações pontuais e há semelhança do que falamos no início do ponto 4, por vezes há interesse em desenvolver estas atividade numa habitação, e também aqui poderá haver esta possibilidade, desde que seja feito um pedido de alteração de uso da parte da habitação que se pretende para este fim.

Sendo que, são raras estas situações, contudo, quando surgem o interessado deve apresentar um **requerimento tipo** na Câmara Municipal a solicitar a sua pretensão e anexar documentos de como é o titular na habitação.

## 4.4- Procedimento para licenciamento do exercício da atividade - RJACSR

Como já foi abordado anteriormente, todas as atividades que estão abrangidas pelo RJACSR, têm de comunicar a abertura do estabelecimento, ficando sujeitas **exclusivamente à apresentação da Mera Comunicação Prévia** (MCP) no [balcão do empreendedor](#) os estabelecimentos de restauração ou de bebidas mencionados na *alínea l) do nº 1 do art.º 4.º do Decreto – Lei 10/2015 de 16 de janeiro* e os estabelecimentos de comércio referidos nas alíneas a) e b) do nº 1 do art.º 4.º que disponham de **seções acessórias destinadas à atividade industrial** tal como definidas na alínea [bb\) no artigo 2º](#), **cuja potência elétrica contratada seja igual ou inferior a 99kVA.**

### - Atendimento Digital Assistido

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

À semelhança do abordado atrás, também no quadro do RJACSR para se submeter a MCP, deve aceder-se ao balcão único eletrónico <Balcão do Empreendedor> através do link: <https://eportugal.gov.pt/inicio/espaco-empresa> e como este procedimento decorre de forma eletrónica necessita possuir o cartão do cidadão ou leitor, ou ainda o certificado digital e autenticar-se no portal <https://bde.portaldocidadao.pt/evo/Login.aspx>.

Outra possibilidade é através do **apoio mediado** – já referido, serviço disponibilizado pelo **Município de Santa Maria da Feira no GAU – Gabinete de Atendimento Urbano** para a submissão dos pedidos – MCP (instalação, modificação e encerramento) em que lhe é cedida automaticamente a **planta de localização do seu estabelecimento**. Este serviço está sujeito ao pagamento de uma taxa no valor de **€ 47,00€**.

## - Documento habilitante para o exercício da atividade

Depois de devidamente submetida a **Mera Comunicação Prévia** e procedido ao **pagamento da taxa associada**, é conveniente ter uma **cópia deste formulário** bem como o **respetivo comprovativo de pagamento**, pois estes constituem os documentos válidos e que atestam que foi cumprido o dever de comunicar a abertura do seu estabelecimento.

## 5- Requisitos

### 5.1- Requisitos de higiene específicos

A necessidade de formação, higiene pessoal e saúde são condições cruciais neste tipo de estabelecimentos de acordo com o **Regulamento Comunitário (CE) nº 852/2004**, o qual estabelece regras gerais de higiene dos géneros alimentícios destinados aos Operadores de Empresas do Setor Alimentar, sendo este diploma um documento orientador a cumprir, o qual incide nas questões abaixo elencadas. Assim, o operador deve conseguir dar resposta, ao seguinte:

- ✓ O pessoal que manipula géneros alimentícios tem formação na área da higiene e segurança alimentar, devidamente documentada?

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

- ✓ Caso sejam identificados trabalhadores com patologias suscetíveis de risco para os consumidores, **os mesmos são proibidos tanto de manipular géneros alimentícios, como de entrar em locais onde os mesmos sejam manipulados?**
- ✓ O vestuário está limpo e é adequado às funções, **sendo o acesso à área de serviço reservado ao pessoal do estabelecimento, de modo a prevenir contaminações?**
- ✓ Sanitários/Vestiários devidamente isolados das **zonas de laboração**, com correta ventilação e manutenção?
- ✓ Os **lavatórios para lavagem de mãos de comando não manual**, com água quente e fria, com matérias de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica são suficientes e estão estrategicamente localizados?
- ✓ **Lavagem das mãos** de forma correta de luvas descartáveis, caso aplicável?

## 5.2 - Requisitos das instalações e dos equipamentos

No que se refere aos **requisitos que as instalações e equipamentos** devem cumprir, há que ter em consideração o já referido **Regulamento Comunitário (CE) nº 852/2004 de 29 de abril**, bem como o **Decreto – Lei nº 306/2007, de 27 de agosto**, (em que este último prende –se com a qualidade da água para consumo humano). Assim, o operador deve responder aos seguintes itens:

- ✓ O abastecimento da água é feito através da **rede pública?**
- ✓ Caso o abastecimento de água seja proveniente de captação própria (furo) ou de reservatório, cumpre as **normas de qualidade da água para consumo humano**, realizando as necessárias **análises físico-químicas e microbiológicas?**
- ✓ A **conceção da unidade de fabrico**, permite a marcha sempre em frente, impedindo o cruzamento entre circuitos limpos e circuitos sujos?
- ✓ Os **materiais utilizados no revestimento dos pavimentos**, são adequados encontram-se em bom estado de manutenção e limpeza?
- ✓ Os **materiais utilizados no revestimento das paredes**, são adequados encontram-se em bom estado de manutenção e limpeza?
- ✓ Os **materiais utilizados no revestimento dos tetos** são adequados e encontram-se em bom estado de manutenção e limpeza?

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

- ✓ As **portas existentes na unidade de fabrico**, com acesso ao exterior, encontram-se permanentemente fechadas e devidamente vedadas? **As janelas estão providas de redes mosquiteiras** e caso exista **sistema de eletrocussão de insetos**, este está corretamente localizado?
- ✓ **A iluminação é adequada** e possui proteção das lâmpadas?
- ✓ A **Ventilação/exaustão** é adequada?
- ✓ Existe local próprio, com **temperatura e humidade correta**, para armazenagem de consumíveis?
- ✓ Os produtos de higiene, limpeza e desinfeção, encontram-se **rotulados e armazenados em locais próprios**, separados e seguros?
- ✓ É executado um programa de **prevenção/controlo de pragas**, não sendo visíveis quaisquer tipos de pragas?
- ✓ Os **materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos** são os adequados? ([Regulamento CE nº 1935/2004, de 27/10](#)).
- ✓ As **superfícies em contacto com os alimentos** são lisas, não absorventes, não tóxicas e resistentes à lavagem e desinfeção?
- ✓ **Os equipamentos e utensílios** encontram-se em bom estado de manutenção e adequados ao volume/tipo de produtos produzidos?
- ✓ **Existe equipamento** que permita manter os géneros alimentícios nas suas diversas etapas (armazenagem, preparação, confeção e distribuição), a temperaturas adequadas?
- ✓ A zona de armazenagem, salas anexas e as zonas de fabrico estão **equipadas com lavatórios e torneiras com sistema de acionamento não manual** destinadas à higienização das mãos?
- ✓ **Na copa suja existe**, pelo menos, uma cuba de lavagem equipada com água quente e fria e máquina de lavar louça?
- ✓ Os **recipientes para o lixo**, têm tampa acionada por pedal e são forrados com sacos de plástico?
- ✓ São adotados métodos ou equipamentos que permitam assegurar a **separação dos resíduos** de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras?

## 5.3 - Refrigeração/Congelação

No que toca à refrigeração/congelação, deve ser respeitado o Regulamento CE nº 852/2004, de 29 de abril que corresponde aos seguintes itens:

- ✓ Termómetros de fácil leitura (**verificados regularmente**) e registo de temperaturas de todos os equipamentos da rede de frio?

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

- ✓ **Temperatura de conservação adequada** de acordo com as condições específicas de cada produto?
- ✓ **Estão definidas ações corretivas** para casos de desvios/avarias de cada equipamento da rede de frio?
- ✓ Encontram-se bem acondicionadas as matérias-primas, produtos intermédios e produto final?

## 5.4- Armazenagem das Farinhas

A matéria de armazenagem das farinhas está regulamentado na [Portaria nº 254/2003, de 19 de março](#), que estabelece as **regras de rotulagem, acondicionamento, transporte e armazenagem e comercialização das farinhas**, bem como o já referido [Regulamento CE nº 852/2004, de 29 de abril](#), relativamente às seguintes questões:

- ✓ **O Acesso à entrada e saída** de farinhas é facilitado;
- ✓ **O local de armazenamento das farinhas** é bem arejado, seco, com paredes e piso impermeabilizados e sem irregularidades, facilmente higienizáveis?
- ✓ O armazém das farinhas dispõe de **estrados no pavimento** em nº suficiente e de material adequado?
- ✓ As sacas de farinha **após abertura estão fechadas em caixas destinadas** a esse fim?
- ✓ As **farinhas recebidas a granel** estão colocadas em silos adequados e devidamente identificados?
- ✓ A **carga e a descarga das farinhas** são realizadas em convenientes condições higieno-sanitárias e com equipamentos que evitem o contacto direto dos operadores com o produto?

## 5.5- Registo de Operador/Recetor Intracomunitário

Neste item, os operadores devem ter em consideração o [Decreto – Lei nº 37/2009, de 10 de fevereiro](#), que estabelece o regime jurídico a que obedecem os **controles veterinários a que se estão sujeitos os produtos de origem animal** destinados ao comércio intracomunitário. Neste sentido, devem ser asseguradas as seguintes questões:

- ✓ Está [registado como operador/recetor](#)? **Nº de Registo**?
- ✓ São efetuados **avisos prévios**?



# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

## 5.6 - Subprodutos E Resíduos

O [Decreto – Lei n.º 33/2017 de 23](#) assegura a execução e garante o cumprimento das disposições do [Regulamento \(CE\) n.º 1069/2009](#), do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro de 2009, que define **as regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano**, cuja execução do mesmo encontra-se definida no [Regulamento \(UE\) n.º 142/2011](#), da Comissão, de 25 de fevereiro de 2011. Este regulamento estabelece também as regras de financiamento do sistema de recolha de cadáveres de animais que morram nos estabelecimentos onde animais de espécie bovina, ovina, caprina e suína sejam detidos, designadamente explorações pecuárias, entrepostos pecuários, centros de agrupamento, abegoarias de matadouro, denominado SIRCA.

Neste sentido, sempre que estão em causa **este tipo de subprodutos no exercício da sua atividade**, o operador deve responder a estas questões:

- ✓ **Existem subprodutos?**
- ✓ **Encaminhamento para estabelecimentos aprovados?**
- ✓ Os **registos das remessas são mantidos durante 2 anos?**

## 5.7- Boas Práticas

No âmbito das boas práticas a aplicar no setor alimentar, o [Regulamento \(CE\) n.º 178/2002, de 28 de janeiro](#), veio determinar os princípios e normas gerais da legislação alimentar, bem como os procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios. Devendo ainda, para a implementação destas, ter em consideração o referido no [Regulamento CE n.º 852/2004, de 29 de abril](#). Nesta linha de pensamento, o operador deve responder às seguintes questões, nomeadamente:

- ✓ É efetuado um **controlo adequado na receção de géneros alimentícios** (higiene, temperatura, estado da embalagem, data limite de consumos)?
- ✓ Existe **sistema de rastreabilidade dos géneros alimentícios** utilizados?
- ✓ Identificação **das tarefas sujas/limpas** e cumprimentos de respetiva separação em espaço/tempo?
- ✓ **Exposição à temperatura ambiente dos géneros alimentícios** (sobretudo os de origem animal), durante a sua preparação, inferior a 30 minutos?
- ✓ **Uso de materiais adequados** para a secagem higiénica de mãos e equipamentos?
- ✓ **Remove-se frequentemente os lixos** das áreas de preparação para o exterior?

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

- ✓ Existe um **programa de limpeza e desinfeção** (plano de higienização) para instalações, equipamentos e utensílios?
- ✓ Esse **programa contempla**: “Quem limpa”, “O que limpa”, “Como limpa” e “Quando limpa”?
- ✓ A limpeza das instalações e equipamento é mantida de acordo com o **programa de higiene e desinfeção**?
- ✓ Louças e utensílios limpos estão **protegidos da contaminação**?
- ✓ O **gelo para contacto com géneros alimentícios** é feito com água potável?
- ✓ **É feito o controlo da qualidade dos óleos de fritura**, e adoção de medidas minimizadoras da sua degradação? (De acordo com o [Decreto-Lei nº 240/94 de 22 de setembro](#) e [Portaria 1135/95 de 15 de setembro](#)).
- ✓ É feito um correto encaminhamento dos **óleos usados**, de acordo com o [Decreto – Lei nº 267/2009, de 29 de setembro](#).
- ✓ É realizada a recolha correta e manutenção adequada das amostras testemunha da confeção diária (normalmente aplicável na restauração)?
- ✓ Os **géneros alimentícios presentes** apresentam-se em bom estado de conservação e salubridade, estão devidamente protegidos de contaminações e encontram-se acondicionados à temperatura adequada?

## 5.8- Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos - HACCP

O HACCP é uma sigla internacionalmente reconhecida por Hazard Analysis and Critical Control Point ou **Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos**.

HA = Análise de perigos

CCP = Pontos Críticos de Controlo

HAZARD = Perigo

O sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP) tem na sua base uma metodologia preventiva, com o objetivo de 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, no âmbito dos normativo: [Regulamento nº 852/2004, de 29 de abril](#) e o [Decreto- Lei nº 113/2006 de 12 de junho](#).

Neste sentido é conveniente que o operador tenha em conta as seguintes questões:

- ✓ Na unidade de fabrico está criado, aplicado ou mantido um processo ou processos baseados nos princípios do HACCP?

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS



- ✓ Existem registos e documentos que evidenciem a manutenção e aplicação de um processo ou processos baseados nos princípios do HACCP?
- ✓ Estão atualizados os documentos que descrevem o processo ou processos baseados nos princípios do HACCP?

## 5.9- Características do Pão

A [Portaria nº 52/2015, de 26 de fevereiro](#) fixa as características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão e de produtos afins do pão ou de padaria fina e revoga a [Portaria n.º 425/98](#), de 25 de julho.

Neste sentido, convém ao operador em cumprimento com os diplomas referidos responder às seguintes questões:

- ✓ Os **tipos de pão correspondem** às definições e características previstas?
- ✓ Os **qualificativos utilizados na identificação do pão** que refiram a origem geográfica do pão podem induzir em erro o consumidor?
- ✓ **Na rotulagem do pão** e dos produtos afins do pão ou de padaria fina, é utilizada a menção «caseiro»?

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

## 6- Substâncias Perigosas no Setor da Panificação

As operações do processo produtivo da indústria da panificação expõem os trabalhadores a diversas substâncias perigosas, como por exemplo **poeiras de farinha**, outros ingredientes e **produtos de desinfeção e limpeza**. Esta exposição constitui um fator de risco para a saúde dos trabalhadores, por inalação, pela absorção da pele e, eventualmente, por ingestão. Para avaliar o risco para a saúde e segurança dos trabalhadores expostos e decidir sobre as **medidas preventivas necessárias, o que deve o empregador fazer?**

1º Identificar os perigos e avaliar os tipos de risco das operações que desenvolve nos seus postos de trabalho;

2º Selecionar quais as medidas de prevenção ou controlo do risco que deve utilizar;

3º Reexaminar sempre se as medidas permanecem adequadas ou se há novos riscos.

### QUE MEDIDAS SÃO ESSAS?

Podem ser medidas de proteção coletiva e de organização do trabalho a utilização de equipamentos de proteção individual (EPI).

Mais informação na Brochura da Autoridade para as Condições do Trabalho (ACT) – [Substâncias Perigosas – Setor da Panificação](#)

**ATENÇÃO:** quando projeta uma instalação ou quando compra um equipamento, deve garantir que já traz segurança integrada.



# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

## 7- Fiscalização

A fiscalização do cumprimento das disposições constantes no SIR compete à:

- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE);
- Câmara Municipal territorialmente competente nos estabelecimentos relativamente aos quais esta entidade é coordenadora.
- Ao IAPMEI, compete nos termos do SIR, elaborar em articulação com as entidades infra, linhas orientadoras não vinculativas para o exercício das ações de fiscalização.

- **Notícias relacionadas com a atividade da ASAE junto das padarias**

[ASAE suspende atividade de nove padarias](#)

## 8- Legislação Aplicável (lista não exaustiva)

Decreto – Lei n.º 73/2015, de 11 de maio

Procede à primeira alteração ao Sistema da Indústria Responsável, aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto.

Portaria n.º 279/2015, de 14 de setembro

Identifica os requisitos formais do formulário e os elementos instrutórios a apresentar pelo interessado nos procedimentos com vistoria prévia, sem vistoria prévia e de mera comunicação prévia aplicáveis, respetivamente, à instalação e exploração de estabelecimentos industriais dos tipos 1, 2 e 3, e à alteração de estabelecimentos industriais, nos termos previstos no Sistema da Indústria Responsável (SIR) e revoga a Portaria n.º 302/2013, de 16 de outubro)

Despacho n.º 11187/2014, de 11 de agosto

Aprova as condições técnicas padronizadas aplicáveis aos seguintes sectores industriais: Assadura de Leitão e Outros Ungulados, Agroindústria, Padaria, Pastelaria e Fabricação de Bolachas, Biscoitos, Tostas e Pastelaria de Conservação, Preparação de Carnes (corte e desossa) e Fabrico de Carne Picada e Preparados de Carne, Fabrico de Produtos à Base de Carne, Queijaria, Centro de Classificação de Ovos, Fabrico de Alimentos Compostos para Animais).

Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro

Aprova o Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração – (RJACSR).

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

## Decreto-Lei n.º 33/2017, de 23 de março

Assegura o cumprimento das disposições do Regulamento (CE) n.º 1069/2009, que define as regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano.

## Decreto-Lei n.º 37/2009, de 10 de fevereiro

Estabelece o regime jurídico a que obedecem os controlos veterinários a que estão sujeitos os produtos de origem animal destinados ao comércio.

## Decreto-Lei n.º 111/2006, de 9 de junho

Transpõe para a ordem jurídica nacional a Diretiva n.º 2004/41/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de Abril, que revoga a legislação relativa à higiene dos géneros alimentícios e às regras aplicáveis à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano, e altera as Portarias n. os 492/95, de 23 de Maio, e 576/93, de 4 de Junho

Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho - visa assegurar o cumprimento, no ordenamento jurídico nacional, das obrigações decorrentes dos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e às regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, respetivamente.

Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto - estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano com o objetivo de proteger a saúde humana dos efeitos nocivos resultantes da eventual contaminação dessa água e assegurar a disponibilização tendencialmente universal de água salubre, limpa e desejavelmente equilibrada na sua composição.

## Decreto-Lei nº 223/2008, de 18 de novembro

Primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho, que estabelece as regras de execução, na ordem jurídica nacional, dos Regulamentos (CE) n. os 852/2004 e 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, e revoga as Portarias n. os 559/76, de 7 de Setembro, 764/93, de 15 de Julho, e 534/93, de 21 de Maio

Portaria n.º 52/2015, de 26 de fevereiro - fixa as características a que devem obedecer os diferentes tipos de pão e de produtos afins do pão ou de padaria fina, e regula aspetos da sua comercialização.

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

Portaria n.º 254/2003, de 19 de março - define as características e estabelece as regras de rotulagem, acondicionamento, transporte, armazenagem e comercialização das farinhas destinadas a fins industriais e a usos culinários, bem como das sêmolos destinadas ao fabrico de massas alimentícias e a usos culinários.

## 9- Contactos Úteis

### **ASAE** - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

Rua Rodrigo da Fonseca, n.º 73

1269-274 Lisboa

Telefone: 217 983 600

Fax: 217 983 654

E-mail: [correio.asae@asae.pt](mailto:correio.asae@asae.pt)

Website: <https://www.asae.gov.pt/>

### **DGAE- DIREÇÃO-GERAL DAS ATIVIDADES ECONÓMICAS**

Avenida Visconde de Valmor, n.º 72

1069-041 Lisboa

Telefone: 217 919 100

E-mail: [rjacsr.apoio@dgae.min-economia.pt](mailto:rjacsr.apoio@dgae.min-economia.pt)

Horário de atendimento: dias úteis, das 09h30 às 13h00 e das 14h30 às 17h00

Website: [www.dgae.gov.pt](http://www.dgae.gov.pt)

### **CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA MARIA DA FEIRA – GDEE | GABINETE DE DESENVOLVIMENTO ECONÓMICO E EMPRESARIAL**

#### **BIZFEIRA – Plataforma de Negócios – do Município de Santa Maria da Feira**

Telefone: 256 370 803

Telemóvel: 926 664 130

Telemóvel: 965 017 029

E-mail: [gdee@cm-feira.pt](mailto:gdee@cm-feira.pt)

E-mail: [bizfeira@cm-feira.pt](mailto:bizfeira@cm-feira.pt)

Website: [www.bizfeira.com](http://www.bizfeira.com)

# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS



**Nota:** Para ficar a conhecer a rede de empresas que se dedicam a esta atividade e que fazem parte da Bizfeira, aceda ao diretório de empresas disponível em <https://bit.ly/34RLaBs>

E para se juntar a esta rede empresarial **registre-se gratuitamente** em <http://www.bizfeira.com/pt/area-reservada/registro/>

## **IAPMEI — AGÊNCIA PARA A COMPETITIVIDADE E INOVAÇÃO, L.P.**

Porto – Sede

Rua dos Salazares, 842 4100-442 Porto

Telefone: 226 152 000

Fax: 226 152 022

E-mail: [info@iapmei.pt](mailto:info@iapmei.pt)

## **CENTRO DE CONTACTO DA EMPRESA**

Telefone: 707 101 099

E-mail: [info.portaldaempresa@ama.pt](mailto:info.portaldaempresa@ama.pt)

Horário de atendimento: Todos os dias, das 09h00 às 17h00

Website: <https://bit.ly/2qqaJdQ>

## **AIPAN-Associação dos Industriais de Panificação, Pastelaria e Similares do Norte**

Praceta Comercial do Chantre, Loja 1

Urbanização do Chantre

4470-134 Maia Portugal

TELEFONE: +351 22 831 51 24

FAX: +351 22 831 51 49

TLM: +351 91 935 48 43

Website: <http://www.aipan.pt/aipan.html>

## **ACIP - Associação do Centro dos Industriais de Panificação**

Rua de Tomar, 11

Apartado 1050

3001-501 Coimbra

E-mail: [geral@acip.pt](mailto:geral@acip.pt)

Telefone: 239 833 099

Website: <https://www.acip.pt/>





# DOSSIER TEMÁTICO- PADARIAS

## 10- Anexos

[Guia da Indústria Responsável](#)

[Guia para Aplicação do Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração \(RJACSR\)](#)

<http://www.dgae.gov.pt/?cr=15291>

[HACCP](#)



**Agora! Empresários Mãos à Massa!**

**OBSERVAÇÃO:** Para a elaboração deste dossiê, recorreu-se à consulta de legislação, documentação específica bem como ao estabelecimento de contactos com as entidades reguladoras e/ou competentes das matérias referenciadas. Contudo, e porque a informação não é estanque e está em constante atualização, aconselhamos sempre o estabelecimento de contatos diretos com as mesmas.