

2016

Dossiê Temático – Estabelecimentos de
Restauração e Bebidas



GDEE

Gabinete de Desenvolvimento
Económico e Empresarial

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

Índice

1- Definição da atividade de restauração e/ou bebidas	2
2- Enquadramento no CAE.....	2
3- Processo de licenciamento	5
4- Requisitos específicos dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas	7
4.1- Infraestruturas.....	8
4.2 - Área de Serviço	9
4.3- Zonas integradas	10
4.4- Cozinhas, Copas e zonas de fabrico	10
4.5- Vestiários e instalações destinadas ao uso do pessoal.....	13
4.6- Instalações sanitárias destinadas a clientes	14
4.7- Regras de acesso aos estabelecimentos	15
4.8- Área destinada aos clientes	16
4.9- Capacidade do estabelecimento	16
4.10 – Registos Obrigatórios.....	17
4.11- Informações a disponibilizar ao público.....	18
5- Outros requisitos a saber!.....	20
5.1- Direitos de Autores (licença SPI) e Direitos Conexos.....	20
5.2-Licença de Recinto de Diversão Provisória	20
5.3 Registo de Promotor de Espetáculo de Natureza Artística.....	21
5.4- Comunicação para a realização de Espetáculos de natureza artística (Licença de representação) – Mera comunicação Prévia	22
5.5- Certificado de Eficiência Energética dos Imóveis	23
5.6- Certificado Verdoreca.....	23
5.7 - Serviços de Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho	24
5.8- RAL – Resolução de Conflitos de Consumo	24
5.9- Sistemas de vídeo-vigilância.....	25
6- Síntese Legislativa	25
7- Fiscalização	27
8- Sites úteis	28
ANEXOS	29

1- Definição da atividade de restauração e/ou bebidas

Os **estabelecimentos de restauração**, qualquer que seja a sua denominação são considerados os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação e de bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele. As denominações mais comuns são **restaurante, snack-bar, pizzeria, take-away**, entre outros.

Os **estabelecimentos de bebidas**, qualquer que seja a sua denominação, são considerados os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de bebidas e cafetaria no próprio estabelecimento ou fora dele. Entre as denominações encontramos, **café, bar, pastelaria, casa de chá, cervejaria, taberna**, entre outros.

Um estabelecimento que tenha as duas valências é normalmente designados por **estabelecimento misto de restauração e bebidas**.

As denominações tendem a melhor caracterizar o serviço prestado no estabelecimento. Por exemplo, um **snack-bar** é um estabelecimento de restauração que se distingue pelo serviço de refeições ao balcão; uma cervejaria é um estabelecimento de bebidas especializado na venda de cerveja. **O estabelecimento não pode publicitar uma designação que não possua.**

Estes estabelecimentos podem dispor de **secções de fabrico** não necessitando de outro tipo de licenciamento, desde que a potência instalada seja **inferior a 99 kVA** e correspondam às atividades industriais descritas na **lista VI que se refere a alínea bb) do artigo 2º do Decreto-Lei nº10/2015 de 16 de janeiro**.

2- Enquadramento no CAE

Para desenvolver esta atividade segundo a *Classificação Portuguesa de Atividades Económicas*, o atual CAE – Código de Atividade Económica encontra-se na revisão 3 (CAE - Rev. 3) e está previsto na **Divisão 56 - Restauração e Similares** que compreende as atividades de preparação e venda para consumo, geralmente no próprio local, de alimentação, assim como o fornecimento de outros consumos (ex: bebidas) acompanhando as refeições, com e sem entretenimento.

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

Não inclui:

- . Confeção de refeições que não são para consumo imediato (10);
- . Comércio de alimentos e de bebidas por máquinas automáticas (47990);
- . Atividades dos restaurantes em associação com o fornecimento de alojamento (551);
- . Comércio de refeições confeccionadas por terceiros, que não são para consumo imediato (G)

Dentro desta divisão, estão considerados os **seguintes CAE's** e respetivas **tipologias de estabelecimentos de restauração**, nomeadamente:

56101 – Restaurantes Tipo Tradicional

Compreende as atividades de preparação e venda para consumo no local de refeições servidas pelo processo tradicional (entenda-se com serviço de mesa). Inclui marisqueiras, restaurantes vegetarianos, macrobióticos e representativos de países estrangeiros.

56102 – Restaurantes com lugares ao balcão

Esta atividade caracteriza-se pelo facto de as refeições serem empratadas e normalmente consumidas ao balcão para além das horas habituais do almoço e jantar.

56103 – Restaurantes sem serviço de mesa

Esta atividade caracteriza-se pelo facto de as refeições serem empratadas, sujeitando o consumidor a escolha direta, pré-pagamento e participação no serviço de mesa.

56104 – Restaurantes Típicos

Os restaurantes típicos definem-se pela especificidade da sua cozinha (refeições), decoração, mobiliários e, eventualmente, pela exibição de folclore de forma a reconstituir um ambiente característico de uma região portuguesa.

Não inclui:

- . Restaurantes representativos de países estrangeiros com serviço de mesa (56101);

56105 – Restaurantes com espaço de dança

Esta atividade caracteriza-se pelo facto de as refeições serem consumidas em restaurantes com local para dança, podendo ou não ter exibição de atrações (musical, canto ou bailado).

56106 – Confeção de refeições prontas a levar para casa

Compreende a confeção e venda em estabelecimentos de refeições prontas a levar para casa (take away).

Não inclui:

- . Confeção de refeições que não são para consumo imediato (10);

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

- Venda de alimentos e bebidas por máquinas automáticas (47990);

56107 – Restaurantes, N.E (Inclui atividades de restauração em meios móveis)

Compreende as atividades de venda para consumo, geralmente no próprio local, de alimentação, em estabelecimentos não incluídos nas subclasses anteriores (casas de pasto, venda de alimentação em meios móveis, etc.) Inclui casas de gelados.

Não inclui

- Alojamento em carruagens-cama e alimentação associada à atividade de transporte (49100);
- Atividades desta subclasse em associação com o fornecimento de alojamento (551);
- Alojamento independente em meios móveis (55900);
- Fornecimento de refeições ao domicílio (562)

56210 – Fornecimento de refeições para eventos

Compreende as atividades de preparação de refeições ou de pratos cozinhados entregues e/ou servidos no local determinado pelo cliente para um evento específico.

Não inclui:

- Fabricação de produtos alimentares perecíveis para revenda (10893);
- Comércio a retalho de produtos alimentares perecíveis (47);
- Fornecimento de refeições com base num contrato (56290);

56290 – Outras atividades de serviços de refeições

Compreende as atividades de fornecimento e, eventualmente, de preparação de refeições e bebidas a grupos bem definidos de pessoas (selecionadas na base da ocupação profissional), geralmente a preços reduzidos. Inclui, nomeadamente, cantinas (de empresas, de estabelecimentos públicos e escolares) e messes militares. Compreende também o fornecimento de refeições com base num contrato por um determinado período de tempo (para empresas de transportes e outras). Normalmente as refeições são preparadas numa cozinha central.

Não inclui: · Fornecimento de refeições para eventos (56210);

Relativamente aos estabelecimentos de bebidas, estes compreendem as atividades de venda de bebidas e pequenas refeições para consumo no próprio local sem ou com espetáculo. Inclui, nomeadamente, cafés, cervejarias, bares, tabernas, esplanadas, casas de chá e pastelarias.

Não inclui:

- Comércio de alimentos e bebidas por máquinas automáticas (47990);

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

- Alimentação e bebidas em carruagem associadas à atividade de transporte (49100);
- Atividades dos bares em associação com o fornecimento de alojamento (551);

Este tipo de estabelecimentos podem assumir os seguintes CAE`s com as tipologias:

56301 - Cafés

56302 - Bares

56303 – Pastelarias e Casas de Chá

56304 – Outros Estabelecimentos de bebidas sem espetáculo

Compreende as atividades de venda de bebidas e pequenas refeições para consumo no próprio local de estabelecimentos não incluídos nas posições anteriores (tabernas, cervejarias, postos/ quiosques de bebidas, roulettes, etc.).

Não inclui:

- Comércio de bebidas por máquinas automáticas (47990);
- Comércio ambulante de bebidas (47990);
- Cervejarias que funcionam como restaurante (56101);

56305 – Estabelecimentos de bebidas com espaço de dança

Compreende as atividades destinadas a proporcionar um serviço de bebida no local, com ou sem pequenas refeições, dispondo os estabelecimentos de instalações para dançar, oferecendo ou não espetáculo de variedades. Estes estabelecimentos são vulgarmente designados por boites, night-clubs, cabarés, discotecas e dancings, com serviço de bebidas.

Não inclui:

- Salas de baile (93294);

3- Processo de licenciamento

O requerente/promotor deve em primeiro lugar dirigir-se à entidade licenciadora - **Câmara Municipal** - da área de instalação do estabelecimento e verificar se o edifício/fração tem uma **licença de utilização compatível com a atividade que pretende desenvolver**. A maioria dos municípios exige que o título constitutivo tenha atribuído o uso para "restauração e/ou bebidas". **Esta situação pode ser verificada na Câmara Municipal no Serviço de Atendimento ao Urbanismo.**

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

Não sendo o caso, provavelmente será obrigado a efetuar um processo de alteração da licença de utilização com a entrega de plantas de localização, projeto de arquitetura, projetos de especialidade, entre outros.

Outro aspeto crucial e que pode dificultar o licenciamento acontece quando o edifício está sujeito ao regime de **propriedade horizontal**, em que necessitará de autorização de **todos os condóminos** para proceder à alteração da licença de utilização.

Depois de ultrapassada a fase de licenciamento das instalações, o requerente/promotor deve proceder à comunicação da **Mera comunicação prévia de exploração ou alteração de estabelecimento (alteração significativa e/ou alteração de titularidade (MCP))**.

Este procedimento encontra-se legalmente integrado no Licenciamento Zero, alterado pelo **Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades Comércio, Serviços e Restauração, abreviado de RJACSR** (Decreto- Lei nº 10/2015, de 16 de Janeiro).

Esta comunicação é submetida eletronicamente no **balcão do empreendedor**, que se encontra disponível no [portal da empresa](#).

Contudo, para realizar os serviços online disponibilizados neste balcão, deve antes de iniciar, **autenticar-se nesta página**, e aceder [aqui](#).

Pode ainda, recorrer a **certificado digital de advogado**, solicitador e notário ou certificado digital europeu.

Quando submeter a mera comunicação prévia, deverá ainda anexar uma **planta topográfica de localização do estabelecimento**, acedendo para o efeito ao site (www.cm-feira.pt) no menu Serviços Online – Mapas interativos. Após a sua inserção deverá proceder ao pagamento da taxa correspondente:

- **Mera Comunicação Prévia Exploração/Alteração** - 10,50€
- Autorização do RJACSR – 17,00€

Não dispondo destes equipamentos, há ainda a possibilidade de recorrer **ao serviço de apoio mediado** na Câmara Municipal – serviço disponibilizado pelo Gabinete de Atendimento Urbano para o apoiar na submissão da mera Comunicação Prévia, respetiva, para o efeito. Este serviço tem um **custo único no valor de 47.00€**, sendo que neste caso em concreto lhe é concedida de imediato e gratuitamente, a planta de localização do estabelecimento.

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

ATENÇÃO:

Alertamos que todo o controlo do estabelecimento a acontecer, será à posterior, ou seja, quando o estabelecimento já estiver aberto e em funcionamento pode ser fiscalizado por alguma das entidades competentes. Por esta razão, é importante lembrar que apesar de agora o processo ser mais simples e célere, toda a **responsabilidade recai no requerente/promotor**, que se deve responsabilizar-se pela viabilidade do local para desenvolver a atividade de restauração ou bebidas, consultando previamente a Câmara Municipal (licença de utilização adequada ao pretendido).

Ao preencher e submeter a mera comunicação prévia de abertura/modificação do estabelecimento o requerente/promotor assume o compromisso de cumprir todas as **obrigações legais e regulamentares** relativas à instalação e funcionamento de um estabelecimento de restauração e/ou bebidas.

O **comprovativo da entrega da declaração prévia** e do **pagamento das taxas devidas** constitui o **título de abertura (antigo alvará) do estabelecimento**, pelo que pode iniciar o seu negócio de imediato.



4- Requisitos específicos dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas

Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas apesar de apresentarem diferentes características, estruturas e dimensões, do ponto de vista higiene-sanitário, 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.

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

Nesta conformidade, apesar da vasta legislação, regulamentos, códigos de boas práticas, *códex alimentarius*, etc., realçamos o [Regulamento \(CE\) nº 852/2004](#) relativo à **higiene dos géneros alimentícios que foi aprovado em 29 de Abril em 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.

Assim sendo, as instalações dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem ser concebidas de maneira a facilitar a higiene das operações, e devem observar requisitos específicos que abrangem:

- **Infraestruturas;**
- **Área de Serviços;**
- **Zonas integradas;**
- **Cozinhas, copas e zonas de fabrico;**
- **Vestíários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal;**
- **Instalações sanitárias destinadas aos clientes;**
- **Regras de acesso aos estabelecimentos;**
- **Área destinada aos clientes;**
- **Capacidade do estabelecimento;**
- **Informações a disponibilizar ao público.**

4.1 - Infraestruturas

No que se refere às **infraestruturas**, estes estabelecimentos devem possuir infraestruturas básicas de fornecimento de água, eletricidade e rede de esgotos com as respetivas ligações às redes gerais, nos termos da legislação aplicável.

Quando não existe rede pública de abastecimento de água, estes estabelecimentos devem dispor de reservatórios de água próprios com capacidade suficiente para satisfazer as necessidades correntes dos serviços que prestam.

Para este efeito de captação e a reserva de água devem possuir adequadas condições de proteção sanitária e o sistema ser dotado dos processos de tratamento requeridos para potabilização ou para a manutenção dessa potabilização de acordo com as normas de qualidade da água para consumo humano, devendo para o efeito ser efetuadas análises físico-químicas e microbiológicas por entidade devidamente credenciada.

4.2 - Área de Serviço

A área de serviço compreende as zonas de receção e armazenagem de géneros alimentícios, cozinha, copa e zona de fabrico, bem como os vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal.

A área de serviço é de acesso reservado ao pessoal do estabelecimento, sendo proibida a entrada e permanência de animais vivos nas zonas que a integram.

Esta área deve estar completamente separada da área destinada ao público e instalada de forma a evitar-se a propagação de fumos e cheiros.

Os fornecimentos devem fazer-se pela entrada de serviço e, quando não exista, devem efetuar-se fora dos períodos em que o estabelecimento esteja aberto ao público ou, não sendo possível, nos períodos de menor frequência.

Os estabelecimentos de restauração e/ou de bebidas devem adotar **métodos ou equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos** de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras.

Neste último aspeto, deve prestar atenção às seguintes situações:

- O material dos recipientes para os resíduos deve de ser de fácil lavagem e desinfeção, dispondo de tampa de acionamento 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 acionamento da tampa não manual deve ser rigorosamente cumprido, evitando desse modo o contacto das mãos, a qual poderá ser uma fonte contaminação.
- O trajeto para despejo dos resíduos deve ser planeado de modo que não entre em contacto com géneros alimentícios;
- Os resíduos do dia deve ficar numa área reservada em contentores exteriores com tampas justas e de preferência em estados altos para evitar o contacto com animais e roedores.
- Os recipientes e esta área devem ser limpos e desinfetados diariamente, sendo que os utensílios utilizados para este fim devem estar perfeitamente identificados e servir exclusivamente para esse efeito.

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

- Fazer a separação dos lixos e ter recipientes adequados:

Lixo orgânico (castanho)

Vidro (verde)

Plástico e metal (amarelo)

Papel e cartão (azul)

Azeite e óleos vegetais usados

4.3- Zonas integradas

Nos estabelecimentos de restauração e ou de bebidas, as zonas que compõem a área de serviço podem estar integradas, desde que o circuito adotado e equipamentos utilizados garantam o fim específico a que se destina cada zona e as condições de higiene e segurança alimentar exigidas, de forma a evitar a propagação de fumos e cheiros.

Nas salas de refeições dos estabelecimentos de restauração podem existir zonas destinadas à confeção de alimentos, desde que o tipo de equipamentos utilizados e a qualidade da solução adotada, cumpra as condições de segurança e a higiene alimentar.

Os estabelecimentos de bebidas podem servir produtos confeccionados, pré-confeccionados ou pré-preparados que necessitem apenas de aquecimento ou conclusão de confeção, desde que disponham de equipamentos adequados a esse efeito, tais como micro-ondas, forno, chapa, fritadeira, tostadeira, máquina de sumos ou equiparados.



4.4- Cozinhas, Copas e zonas de fabrico

A **zona de cozinha** corresponde à zona destinada à preparação e confeção de alimentos, podendo também destinar-se ao respetivo empratamento e distribuição.

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

A **copa limpa** corresponde à zona destinada ao empratamento e distribuição do serviço, podendo também dar apoio na preparação de alimentos, e a **copa suja** corresponde à zona destinada à lavagem de louças e de utensílios.

A **zona de fabrico** corresponde ao local destinado à preparação, confeção e embalagem de produtos de pastelaria, padaria ou de gelados.

Os **estabelecimentos de bebidas** que não disponham de zona de fabrico apenas podem operar com produtos confeccionados ou pré-confeccionados, acabados ou que possam ser acabados no estabelecimento, através de equipamentos adequados, conforme já se referiu no ponto anterior (Zonas integradas).

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

As **prateleiras, mesas, balcões e bancadas das cozinhas e zonas de fabrico** devem ser de material liso, resistente, lavável e impermeável, e os talheres e todos os utensílios para a preparação dos alimentos devem ser de fácil lavagem e ser mantidos em bom estado de higiene e conservação.

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

A **cozinha** deve ser próxima das copas, devendo ambas ser instaladas de forma a permitir uma comunicação rápida com as salas de refeição e com trajetos diferenciados para limpos e sujos, sempre que possível.



Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas



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

Cuidados a ter nos locais de preparação e fabrico dos alimentos, relativamente a:

- Tetos 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, desinfetados e em boas condições: sem mosaicos partidos fissuras ou discontinuidades. Todos os ralos de ligação a esgotos devem possuir tampas ou grades de proteção;

- Junções

Acabamentos entre paredes e teto 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 desinfetar, incluindo os manípulos;

- Superfícies de trabalho

Duráveis, fáceis de manter, limpar e desinfetar, de materiais lisos e não absorventes, inertes em relação aos alimentos, a detergentes e desinfetantes;

- Acessórios de limpeza

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



- 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 desinfeção.

4.5- Vestiários e instalações destinadas ao uso do pessoal

Na área de serviço devem existir **armários ou locais reservados** para guarda de roupa e bens pessoais dos trabalhadores.

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem dispor de **instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal**, separadas das zonas de manuseamento de alimentos, e, sempre que possível, com **sanitários separados por sexo**.

A existência destas duas situações referidas anteriormente **não é obrigatória**:

- a) Nos estabelecimentos integrados em área comercial, empreendimento turístico ou habitacional que disponha de instalações reservadas e equipadas ao uso do pessoal do estabelecimento;
- b) Nos estabelecimentos com área total igual ou inferior a 150m², desde que as instalações sanitárias destinadas ao público observem os requisitos exigidos para as instalações do pessoal, já mencionadas.

Nesta conformidade, estes locais deverão contemplar:

- **Cacifos individuais** (em número igual ao de trabalhadores) onde possa haver separação da roupa do dia-a-dia e objetos pessoais, da roupa de trabalho;

- Provitimento constante de papel higiénico resguardado, sabão líquido, sistema de secagem de mãos individual, escova de unhas e piaçaba para os sanitários;

- Caixotes de lixo acionados por pedal, convenientemente forrados com sacos de plástico impermeável;

- 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 acionamento não manual;

- Para secagem das mãos podem ser utilizadas toalhas de papel, toalhas de rolo ou/e secadores automáticos, **mas nunca toalhas de pano coletivas**.

Atenção:

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

4.6- Instalações sanitárias destinadas a clientes

As **instalações sanitárias destinadas aos clientes** devem encontrar-se no interior do estabelecimento, separadas das salas de refeição e das zonas de manuseamento de alimentos.

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

Estas instalações devem dispor dos **equipamentos e utensílios necessários** à sua cômoda e eficiente utilização e serem mantidas em permanente bom estado de higiene, conservação e **não podem** ter acesso direto com as zonas de serviço, salas de refeições ou salas destinadas aos serviços de bebidas, devendo ser instaladas de forma a garantir o seu necessário isolamento do exterior.

Nos estabelecimentos com **capacidade igual ou superior a 30 lugares**, as instalações sanitárias **são obrigatoriamente** separadas por sexo e em cabines individualizadas.

A existência de instalações sanitárias destinadas aos clientes não é exigível:

- a) Aos estabelecimentos integrados em área comercial ou empreendimento turístico que disponha de instalações sanitárias comuns que preencham os requisitos supra referidos;
- b) Aos estabelecimentos que confeccionem refeições para consumo exclusivo fora do estabelecimento.

4.7- Regras de acesso aos estabelecimentos

Regra geral **é livre o acesso** aos estabelecimentos de restauração ou de bebidas, salvo nas seguintes situações:

- **Pode ser recusado o acesso ou a permanência** nos estabelecimentos a quem perturbe o seu funcionamento normal, por exemplo, por se recusar a cumprir as normas de funcionamento impostas por disposições legais ou privativas do estabelecimento, desde que essas restrições sejam devidamente publicitadas;

- Desde que **devidamente publicitadas** os estabelecimentos de restauração ou de bebidas podem ainda:

- Ser afetos, total ou parcialmente, à utilização exclusiva por associados, beneficiários ou clientes das entidades proprietária ou exploradora;
- Ser objeto de reserva temporária de parte ou da totalidade dos estabelecimentos.

- **Não é permitida a permanência de animais em espaços fechados, exceto** quando se tratar de cães de assistência e desde que cumpridas as obrigações legais por parte dos portadores desses animais.

- As entidades exploradoras dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas **não podem permitir o acesso a um número de clientes superior** ao da respetiva capacidade.

4.8- Área destinada aos clientes



A área destinada aos clientes corresponde ao espaço reservado ao público e compreende:

- As salas de refeição;
- Zona de acolhimento e de receção;
- Bar;
- Balcão;
- Bengaleiro;
- Instalações sanitárias;
- E quando existentes, as esplanadas e as salas ou espaços destinados a dança e ou espetáculo.

4.9- Capacidade do estabelecimento

O número máximo de lugares dos estabelecimentos **é calculado** em função da área destinada ao serviço dos clientes, deduzida da área correspondente aos corredores de circulação obrigatórios, nos termos seguintes:

- a) Nos estabelecimentos com lugares sentados, **0,75m²** por lugar;
- b) Nos estabelecimentos com lugares de pé, **0,50m²** por lugar;
- c) Não se considera área destinada aos clientes, a zona de acolhimento e receção, o bengaleiro e as instalações sanitárias.
- d) Nos estabelecimentos que disponham de salas ou espaços destinados a dança, estas **não podem exceder 90%** da área destinada aos clientes.

4.10 – Registos Obrigatórios



- Controlo de pragas

É obrigatório efetuar o controlo de pragas nos locais onde se manipulam, confeccionam, conservam, armazenam, expõem e comercializam alimentos, pois os insetos e roedores são portadores de microrganismos patogénicos e podem contaminar os alimentos. 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.



- 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.

A análise do óleo de fritura, e respetivo registo, deverá ser realizada periodicamente.

- Formação

A legislação em vigor responsabiliza os proprietários das empresas do sector alimentar pela **obrigatoriedade de formação** dos seus funcionários em matéria de higiene, de acordo com as atividades desenvolvidas.

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

Todas as atividades 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.

- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos

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

Esta obrigatoriedade consta no [Regulamento CE nº 852/04 de 29 de abril](#) diz respeito a todas as empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios.

Ver Anexo 1 – Informação da ASAE relativa ao HACCP em Micro/Pequenas Empresas



4.11- Informações a disponibilizar ao público

A entidade titular da exploração **deve afixar**, em local destacado, **junto à entrada** do estabelecimento de restauração ou de bebidas as seguintes indicações:

- O **nome**, a **entidade explorada**, o **tipo e a capacidade máxima** do estabelecimento;
- **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;
- A restrição à **admissão de animais**, caso seja aplicável, excetuando os cães de assistência;

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

- A **exigência de consumo ou despesa mínima obrigatória**, quando existente, nos estabelecimentos com salas ou espaços destinados a dança ou espetáculo (obrigatoriamente visível do exterior do estabelecimento);
- Devem existir **lista de preços**, redigidas em Português, junto à entrada do estabelecimento e no seu interior. A lista deve conter a indicação de todos os pratos, produtos alimentares e bebidas que o estabelecimento forneça e respetivos preços, incluindo os do **couvert**, bem como a seguinte informação: ” **nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado**”.

Outra situação a incluir na lista, p. ex. é a **prática de preços diferenciados em função da hora do dia, por ex. happy hour**, em que não há impedimento legal desde que a afixação dos preços seja feita de modo visível, inequívoco, fácil e perfeitamente legível, através de letreiros, etiquetas ou listas, por forma a disponibilizar-se a melhor informação para o consumidor.

Quando o estabelecimento dispuser de equipamento adequado para o efeito, a lista de preços deve ser redigida em braille de modo a facilitar informação a clientes com deficiência visual.

- A **proibição** de disponibilização, venda e consumo de **bebidas alcoólicas** deve constar de aviso afixado de forma visível nos locais públicos e abertos ao público onde se venda o ou se possa consumir bebidas alcoólicas (nº1, Artigo 4º, Decreto- Lei nº 50/2013, na sua versão atualizada);
- A **interdição, ou acondicionamento, ou permissão de fumar** devem ser assinaladas, mediante a respetiva afixação de dísticos. Nos casos das exceções relativas aos



estabelecimentos de restauração ou de bebidas os dísticos devem ser afixados de forma a serem visíveis a partir do exterior dos estabelecimentos, de acordo com o disposto no art.º 6º., da **Lei nº 37/2017**.

5- Outros requisitos a saber!

5.1- Direitos de Autores (licença SPI) e Direitos Conexos

Nesta matéria importa estabelecer a diferença entre direitos de Autor e Direitos Conexos:

- **Direitos de Autor** são os direitos que a lei atribui aos autores (aqueles que criam ou materializam uma determinada obra);
- **Direitos conexos** são os direitos que também a lei atribui a quem as exterioriza, ou seja torna pública as obras.

Licença SPA - Sociedade Portuguesa de Autores

No sítio da internet da Sociedade Portuguesa de Autores – SPA em www.spautores.pt

Pode aceder a informação sobre as licenças para utilização de obras protegidas na sua atividade ou em projetos ocasionais, tais como:

- Licenças para negócios (bares, discotecas, restaurantes...)
- Licenças para utilização na Internet (downloads, rádio...)
- Licenças para produtos físicos (CDs, DVDs...)
- Licenças para representações (teatro, dança, concertos)

Para solicitar a sua licença deve preencher este formulário ou em opção contactar uma das suas delegações. Em Santa Maria da Feira, a **delegação SPA** está representada pela **Dra. Sónia Cristina de Oliveira**, disponível através dos seguintes contactos.

Rua das Fogaceiras, nº. 13 – 1º.

4520-200 Santa Maria da Feira

Tlm: 91 886 33 94/ 96 649 05 91

E-mail: correspondente.santamariadafeira@spautores.pt **Horário de atendimento:** De 2ª a 6ª Feira das 14h00 às 18h00

Disponível no restante horário através de contacto telefónico.

Licença Direitos Conexos – para requerer esta licença deve contactar a entidade competente que é a **Passmusica**, acedendo ao sítio em <http://www.passmusica.pt/> no menu Licenciamento/ pedido de licenciamento.

5.2-Licença de Recinto de Diversão Provisória

A instalação e o funcionamento de recintos improvisados para realização de espetáculos, como música ao vivo, Karaoke entre outros, carecem de licenciamento municipal, a ser requerido

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

sempre que se realize este tipo de espetáculos (conforme estabelece o **Decreto-Lei nº 309/2002 de 16 de Dezembro**, com a redação que lhe foi dada pelo **Decreto- Lei nº 268/2009, de 29/09**). Para efeitos de obtenção desta licença é necessário a apresentação do **Registo de Promotor de Espetáculos** e a **Comunicação para a realização de Espetáculos de Natureza Artística (Licença de Representação)** – Mera Comunicação Prévia (ver pontos **5.3 e 5.4**)

São considerados recintos improvisados, os espaços vocacionados e licenciados para outros fins que, ocasionalmente, sejam utilizados para a realização de espetáculos e de divertimentos públicos, independentemente da necessidade de adaptação, nomeadamente:

- Estádios e pavilhões desportivos quando utilizados para espetáculos de natureza artística ou outra;
- Garagens;
- Armazéns;
- Estabelecimentos de Restauração e Bebidas;
- Entre outros, a analisar especificamente.

Os **interessados na obtenção da licença de funcionamento de recintos improvisados** a que podemos intitular de promotor, representante/proprietário do divertimento, organizador, explorador, deve apresentar **requerimento tipo** dirigido ao Presidente da Câmara, com a seguinte informação:

Nome/designação social; nº de contribuinte; morada da residência/sede (freguesia/concelho) contactos (telefone/telemóvel/email); identificar o nº de registo de promotor de espetáculo, dando informação específica do tipo de atividade a desenvolver, tais como os dias/mês/horário a lotação admissível e identificando o nome do estabelecimento comercial e respetiva localização do mesmo (morada/freguesia) **a solicitar no serviço de Atendimento das Taxas e Licenças** desta Autarquia e anexar os seguintes documentos:

- Fotocópia do bilhete de identidade e número de contribuinte;
- Fotocópia do seguro de responsabilidade civil e de acidentes pessoais, com cobertura do espetáculo/divertimento a realizar;
- Memória descritiva e justificativa do recinto;
- Fotocópia da Licença de Utilização/Alvará Sanitário do estabelecimento comercial;
- Licença de Representação
- Registo de Promotor de Espetáculos;

5.3 Registo de Promotor de Espetáculo de Natureza Artística

O Promotor de Espetáculos de Natureza Artística é a pessoa singular ou coletiva que tem por atividade a promoção ou organização de espetáculos de natureza artística.

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

O Registo de Promotor de Espetáculos de Natureza Artística **é obrigatório** e tem por finalidade informar quais as entidades (coletivas ou singulares) que exercem a sua atividade nesta área, visando a conseqüente proteção do público consumidor.

São exemplos de espetáculos de natureza artística, entre outros:

- Concertos musicais, independentemente do género musical;
- Fado;
- Atuações musicais ao vivo, em bailes e outros divertimentos abertos ao público, independentemente do recinto onde sejam realizadas;
- Atuações circenses, tais como ilusionismo, malabarismo e mímica;
- Representações teatrais e de ópera;
- Espetáculos de dança e bailado;
- Espetáculos tauromáquicos...

Consideram-se também, espetáculos de natureza artística as exposições de filmes e de videogramas, e outras exposições, realizadas com recurso aos novos suportes audiovisuais, com características similares.

Todas as entidades promotoras de espetáculos de natureza artística devem proceder a este registo dirigindo-se para o efeito à IGAC - Inspeção-Geral das Atividades Culturais ou ainda através de submissão on-line (disponível em breve)

Formulário para registo de Promotor de Espetáculos de natureza artística – IGAC- V1/2015 (site da IGAC em www.igac.pt)

Para obter mais informações aceda [aqui](#).

Validade - O registo de promotor de espetáculos de natureza artística é válido por tempo indeterminado, salvo se se verificar inatividade do promotor por período consecutivo superior a 2 anos.

As taxas aplicáveis constam da Tabela de taxas e serviços, publicadas no site da IGAC.

5.4- Comunicação para a realização de Espetáculos de natureza artística (Licença de representação) – Mera comunicação Prévia

- Após registo e sempre que realizarem espetáculos de natureza artística, os promotores estão **obrigados a comunicar à IGAC a realização do espetáculo**.
- A comunicação do espetáculo (licença de representação) garante e pressupõe a existência de autorização pelos titulares de direito de autor e dos direitos conexos devidos pela representação ou execução.

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

- A mera comunicação prévia de espetáculos de natureza artística estará disponível em breve no *site* da IGAC, com a implementação da plataforma eletrónica. Até lá, a autorização para realização dos espetáculos é obtida num atendimento presencial, junto da IGAC.
- A mera comunicação prévia é **válida apenas para o número de dias ou de sessões comunicadas.**

Para obter esclarecimentos adicionais acesse [aqui](#) ou poderá efetuar um pedido de informação por via eletrónica para o seguinte email: igacespetaculos@igac.pt



5.5- Certificado de Eficiência Energética dos Imóveis

O certificado de eficiência energética para vender ou arrendar imóveis **passou a ser obrigatório desde Janeiro 2009**. A certificação energética permite, aos futuros utilizadores obter informação sobre o desempenho energético em condições nominais de utilização, no caso dos novos edifícios ou, no caso de edifícios existentes sujeitos a grandes intervenções de reabilitação.

Para recorrer a um especialista que possa passar o documento poderá consultar a [Bolsa de Peritos Qualificados](#) no site da Agência para a Energia em www.adene.pt.

Pode obter mais informação relacionada com o processo de certificação energética [aqui](#)

5.6- Certificado Verdoreca

Os empresários dos estabelecimentos do setor da restauração ou de bebidas devem ser responsáveis por assegurar que os resíduos produzidos no seu estabelecimento são devidamente encaminhados. Esta responsabilidade resulta da legislação em vigor, no âmbito da gestão de resíduos de embalagens - Portaria nº 29-B/98, de 15 de janeiro.

Com o intuito do cumprimento da mesma foi criado o subsistema VERDORECA no âmbito da atividade da SPV - Sociedade Ponto Verde, que promove o encaminhamento e a reciclagem de embalagens consumidas nos estabelecimentos de hotelaria, restauração e similares,

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

conhecido como canal HORECA. Ao aderir, receberá o **Certificado Verdoreca** que comprova que está a cumprir a legislação em vigor, **devendo afixá-lo num local visível do estabelecimento**. A adesão ao Verdoreca **é gratuita** e permite-lhe comercializar águas, cervejas e refrigerantes em embalagens de tara perdida, para isso baste que separe todas as embalagens usadas de vidro, plástico, metal e paper/cartão.

Depois de separadas, só terá que depositar as embalagens nos equipamentos de recolha seletiva ao dispor na sua zona: ecopontos, ecocentro ou recolha porta-a-porta.

Mais informação em www.pontoverde.pt

Linha Verdoreca 808 10 20 21

5.7 - Serviços de Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho

Segundo o **Código do Trabalho (Lei n.º 07/2009 de 12 de Fevereiro)** com a redação que lhe foi dada com as posteriores alterações, todos os estabelecimentos de restauração ou de bebidas têm de assegurar as atividades de saúde, higiene e segurança no trabalho, de forma a abranger todos os trabalhadores que nela prestem serviço.

Sempre que seja necessário contratar este serviço a uma empresa externa, deve o empresário assegurar-se de que esta está devidamente autorizada pela **ACT – Autoridade para as Condições do Trabalho**, para prestar serviços neste âmbito (anteriormente competência do ISHST - Instituto para a Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho).

Para se certificarem, devem consultar a listagem das Empresas de Serviços Externos de S.H.S.T. já autorizadas, pode visualizar acedendo ao link das [Empresas de Serviços Externos de S.H.S.T.](#)

5.8- RAL – Resolução de Conflitos de Consumo

Todos os fornecedores de bens e prestadores de serviços - incluindo aqueles que só vendem produtos ou prestam serviços através da Internet – **estão obrigados a informar os consumidores sobre a existência de mecanismos de resolução alternativa de litígios (RAL)** disponíveis ou às que aderiram voluntariamente ou a que se encontram vinculados por força da lei.

Estas obrigações resultam da **Lei n.º 144/2015, de 8/09**, que transpõe a Diretiva 2013/11/UE, de 21/05/2013, e do Regulamento (UE) n.º 524/2013.

Documento explicativo sobre o artigo 18.º da Lei 144/2015 – Obrigações dos Operadores Económicos ver [aqui](#).

5.9- Sistemas de vídeo-vigilância

A utilização dos meios de vigilância à distância no local de trabalho está sujeita a apertados controlos de legalidade, desde logo porque, por um lado, a respetiva instalação está sujeita a autorização da Comissão Nacional de Proteção de Dados (CNPd), e, por outro lado, o tratamento dos dados obtidos deve processar-se de forma transparente e no estrito respeito pela reserva da vida privada, bem como pelos direitos, liberdades e garantias fundamentais – como o exige o artigo 2º da Lei da Proteção de Dados Pessoais.

Na página oficial da **Comissão Nacional de Proteção de Dados** encontra os formulários de notificação eletrónica de tratamentos de dados pessoais através de videovigilância, de acordo com a especificidade dos locais ou das atividades desenvolvidas. [Ver aqui como proceder.](#)

6- Síntese Legislativa

Decreto – Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro (RJACSR)

Regime Jurídico de acesso e permanência de atividades de comércio, serviços e restauração.

Decreto – Lei n.º 136/2014, de 09 de setembro (Retificação nº 46-A/2014, de 10/11)

Procede à décima terceira alteração ao Decreto-Lei n.º 555/99, de 16 de dezembro, que estabelece o **Regime Jurídico da Urbanização e Edificação (RJUE)**.

Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 setembro (Resíduos)

Aprova o regime geral da gestão de resíduos, transpondo para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2006/12/CE, e sucessivas alterações.

Decreto- Lei n.º 106/2015, de 16 de Junho (venda e consumo de bebidas alcoólicas em locais públicos)

Procede à primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 50/2013, de 16 de abril, que estabelece o regime de disponibilização, venda e consumo de bebidas alcoólicas em locais públicos e em locais abertos ao público, proibindo a prática destas atividades relativamente a menores de idade.

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

Lei n.º 109/2015, de 26 de Agosto (Lei do tabaco)

Primeira alteração à Lei n.º 37/2007, de 14 de agosto, transpondo a Diretiva 2014/40/EU, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 3 de abril de 2014, relativa à aproximação das disposições legislativas, regulamentares e administrativas dos Estados membros no que respeita ao fabrico, apresentação e venda de produtos do tabaco e produtos afins e que revoga a Diretiva 2001/37/CE e a Diretiva 2014/109/EU, da Comissão, de 10 de outubro de 2014, que altera o anexo II da Diretiva 2014/40/EU do Parlamento Europeu e do Conselho, estabelecendo a biblioteca de advertências ilustradas a utilizar em produtos do tabaco.

Decreto – Lei n.º 63/85, de 14 de Março (direitos de autor e direitos conexos)

Aprova o Código do Direito de Autor e dos Direitos Conexos. Alterado pelas Leis n.ºs 45/85, de 17 de setembro, e 114/91, de 3 de setembro, e Decretos-Leis n.ºs 332/97 e 334/97, ambos de 27 de novembro, pela Lei n.º 50/2004, de 24 de agosto, pela Lei n.º 24/2006 de 30 de junho e pela Lei n.º 16/2008, de 1 de abril, até à sua última versão, a Lei n.º 32/2015, de 24 de abril.

DL n.º 156/2005, de 15 de Setembro (livro de reclamações)

Estabelece a obrigatoriedade de disponibilização do livro de reclamações a todos os fornecedores de bens ou prestadores de serviços que tenham contacto com o público em geral. Alterado pelos DL n.º 371/2007, de 06/11, n.º 118/2009, de 19/05, n.º 317/2009, de 30/10 e pelo DL n.º 242/2012, de 07/11.

Portaria n.º 29-B/1998, de 15 de Janeiro (certificado verde)

Estabelece as regras de funcionamento dos sistemas de consignação aplicáveis às embalagens reutilizáveis e às embalagens não reutilizáveis, bem como as do sistema integrado aplicável apenas às embalagens não utilizáveis.

Decreto – Lei n.º 23/2014, de 14 de Fevereiro (funcionamento dos espetáculos de natureza artística)

Aprova o regime de funcionamento dos espetáculos de natureza artística e de instalação e fiscalização dos recintos fixos destinados à sua realização bem como o regime de classificação de espetáculos de natureza artística e de divertimentos públicos, conformando-o com a disciplina do Decreto-Lei n.º 92/2010, de 26 de julho, que transpõe a Diretiva n.º 2006/123/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de dezembro de 2006, relativa aos serviços no mercado interno.

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

Lei nº 7/2009, de 12 de fevereiro (Código do Trabalho)

Os art.º 281º a 284º estabelecem os princípios gerais em matéria de segurança e saúde no trabalho.

DL n.º 224/2015, de 09 de Outubro (SCIE)

Procede à primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro, que estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndio em edifícios (SCIE).

Decreto-Lei n.º 243/86, de 20 de agosto (Regulamento higiene e segurança no trabalho)

Regulamento Geral de Higiene e Segurança do Trabalho nos Estabelecimentos Comerciais, de Escritórios e Serviços.

Decreto – Lei n.º 278/2007, de 01 de agosto (Ruído)

Altera o Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de Janeiro, que aprova o Regulamento Geral do Ruído

Decreto – Lei nº 135/2014 de 8 de setembro (Segurança Privada)

Estabelece as medidas de segurança obrigatórias em estabelecimentos de restauração ou de bebidas que disponham de espaços ou salas destinados a dança, ou onde habitualmente se dance, incluindo os integrados em empreendimentos turísticos, se acessíveis ao público em geral,

Regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004

Estabelece **regras gerais de higiene dos géneros alimentícios** destinados aos Operadores de Empresas do Sector Alimentar.

Nota informativa: Neste link <https://goo.gl/MdjHEq> poderá consultar os vários regulamentos do nosso município e que se relacionam com o exercício das atividades da restauração ou bebidas, em diversas matérias (publicidade e ocupação de espaço público, horários de funcionamento, taxas, entre outros).

7- Fiscalização

Atualmente o principal órgão fiscalizador do cumprimento das obrigações previstas nas normas que disciplinam a instalação e o funcionamento dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas é a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica - **ASAE**.

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

Têm ainda competência fiscalizadora os médicos que desempenham as funções de autoridades de saúde (vulgo **Delegados de Saúde**) de maneira a evitar situações de grave risco para a saúde pública.

Os municípios têm competências fiscalizadoras no cumprimento do **RJUE - Regime Jurídico da Urbanização e da Edificação**.

Outras entidades que poderão exercer fiscalização em regulamentos sectoriais (exemplos: Ministério do Ambiente na gestão de resíduos; Autoridade para as Condições de Trabalho em matérias de segurança higiene e saúde no trabalho; Inspeção Geral das Atividades Culturais na utilização de conteúdos protegidos por direitos de autor).

8- Sites úteis

<https://bde.portaldocidadao.pt/evo/landingpage.aspx>

<http://www.asae.pt/>

<http://www.dgae.min-economia.pt/>

<http://www.bizfeira.com/pt/>

<http://www.visitfeira.travel/>

<http://aefeira.pt/>

<http://www.pontoverde.pt/links.php>

<http://www.ahresp.com/>

<http://www.turismodeportugal.pt/>

<https://www.igac.pt/inicio>

<https://www.spautores.pt/>

<http://www.passmusica.org/>

<https://rtic.consumidor.pt/rtic/home>

<http://www.dgs.pt/respire-bem1.aspx>

<http://www.act.gov.pt/>

<http://www.consumidor.pt/>

<http://www.cicap.pt/>

NOTA FINAL: Para a elaboração deste dossiê recorreu-se a legislação específica, bem como à consulta de sites oficiais relacionados com o setor da restauração e bebidas.

No entanto, e porque a informação não é estanque e está em constante atualização aconselhamos sempre a um contacto direto com a (s) entidade (s) referenciada (s).

ANEXOS

HACCP em Micro/Pequenas Empresas

O que a lei diz...

Deve ser garantido um elevado nível de proteção da vida e saúde humanas

Todos os operadores do sector alimentar são responsáveis por garantir que todos os **alimentos que disponibilizam ao consumidor final são seguros**. Por tal facto devem criar, aplicar e manter procedimentos de segurança alimentar baseados nos princípios HACCP (cf. artigo 5º do Regulamento nº852/2004 de 29 de Abril), tendo como referencial o *Codex Alimentarius*

Há flexibilidade?

Os requisitos de implementação dos princípios HACCP deverão ter a flexibilidade suficiente para serem aplicáveis em todas as situações, incluindo em micro e pequenas empresas.

Facilidade na aplicação dos princípios HACCP

Pensar-se-á que a implementação dos princípios HACCP é muito complicada, mas não tem que ser. **O mais importante é garantir, independentemente da metodologia aplicada, que os procedimentos de segurança estão adaptados a cada estabelecimento considerando a atividade desenvolvida**

Segundo os princípios do *Codex Alimentarius*, a implementação dos princípios HACCP é feita seguindo o fluxo produtivo dos alimentos, com identificação dos perigos associados a cada etapa, determinação dos pontos de controlo críticos (PCC) para eliminar/reduzir o risco e implementados procedimentos para a sua monitorização (limites críticos, vigilância, medidas corretivas), demonstrados através de registos e documentos.

A Food Standards Agency (FSA), congénere da ASAE, criou uma metodologia para aplicação dos princípios do HACCP em micro e pequenas empresas, baseada no princípio – Alimento Seguro, Melhor Negócio ("**Safer food, better business**"(1))

Nesta metodologia, a implementação dos princípios HACCP é feita pelas práticas que evitam/eliminam contaminações com perigos biológicos, químicos e físicos, considerando as

Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

seguintes áreas de controlo **Contaminação Cruzada, Higienização, Manutenção da cadeia de frio e Confeção (Cross- contamination, Cleaning, Chilling, Cooking - 4 C's)**

Com uma linguagem operacional sem recurso a terminologia técnica, no entanto rigorosa, pretende-se que **os operadores construam eles próprios os seus procedimentos de segurança alimentar**, através de respostas a questões operacionais como: **Etapas/Pontos a Controlar/ Porquê?/ Como/Quando Fazer? O que fazer em caso de falhas?/ Como evitar que ocorra de novo?** tendo por base as áreas de controlo (Contaminação Cruzada, Higienização, Manutenção da cadeia de frio e Confeção)

Considerando que os operadores devem conhecer muito bem os produtos que produzem e disponibilizam, esta metodologia permite às **micro e pequenas empresas simplificar os procedimentos** (por exemplo criação de fichas técnicas de processo/produto), exigindo, no entanto, **bom conhecimento das regras de higiene alimentar** (a formação/instrução de toda a equipa – manipuladores/gerência é importante) e **responsabilizar quer os manipuladores de alimentos quer os operadores das empresas.**

(1) <http://www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/hygleg/hyglegresources/sfbb/sfbbcaterers/>



Os 4C's podem ajudar a prevenir alguns problemas relacionados com a segurança alimentar – Na tabela seguinte encontram-se alguns exemplos de aplicação da metodologia sendo feita alusão às áreas de controlo identificadas em cada Ponto a Controlar					
Etapa de Controlo/ Pontos a controlar	Porquê? (Princípios 1 e 2 do sistema HACCP)	Como/Quando fazer? (Medidas preventivas, Princípio 3 e 4 do sistema HACCP)	O que fazer em caso de falha? (Princípio 5 do sistema HACCP)	Como evitar que ocorra de novo? (Princípio 5 do sistema HACCP)	Registos (Princípio 7)
Receção da matéria-prima (RMP)	Se os alimentos refrigerados estiverem muito tempo à temperatura ambiente ou os congelados apresentarem indícios de descongelação, podem-se desenvolver bactérias perigosas. Podem aparecer nas embalagens corpos estranhos (pedras, terra).	Controlar a rotulagem - datas de durabilidade, indicações obrigatórias, condições especiais de conservação, entre outras Ver estado de frescura dos alimentos Controlar a temperatura do alimento – registando-a e verificar periodicamente a temperatura do transporte - Os alimentos que necessitam de frio são armazenados de imediato - Manutenção da Cadeia de Frio Verificação do estado das embalagens de transporte e de origem – As embalagens não podem estar deterioradas, abauladas, opadas - Contaminação Cruzada Ver estado de limpeza da área de receção e do veículo de transporte - Higienização Fazer estes procedimentos em cada receção da matéria – prima	Rejeitar de imediato a matéria-prima sempre que se verificarem anomalias na receção Mudar de fornecedor se houver um número significativo de anomalias; Rejeitar os alimentos que apresentam anomalias nas temperaturas; Se um produto químico, pragas, vidros partidos ou outras substâncias entrarem em contacto com os alimentos, rejeitar de imediato	Formação aos colaboradores sobre esta etapa do processo Proceder a uma avaliação periódica dos fornecedores	Registo de temperatura na RMP
Armazenagem na refrigeração	Alguns alimentos necessitam de ser mantidos no frio porque há perigo de crescimento de bactérias Ex: alimento com indicação conservar no frio a ...°C, sobremesas	Verificar se os alimentos estão colocados no frio e protegidos - Contaminação Cruzada Manter o equipamento de refrigeração controlado – registar a temperatura - Manutenção da Cadeia de Frio Ver estado de limpeza do equipamento de frio - Higienização Fazer este procedimento pelo menos 2 vezes por dia	Se o equipamento de frio avariar transferir para outro equipamento Ver quanto tempo os alimentos estiveram exposto a temperatura não controlada – confeccionar de imediato a temperaturas altas ou rejeitar o alimento	Rever o procedimento de armazenagem; Manutenção dos equipamentos de frio; Formação dos Colaboradores.	Registo de temperatura de equipamento de frio
Confeção	As bactérias dos alimentos crus, podem contaminar os alimentos confeccionados Algumas bactérias perigosas podem sobreviver Utilização contínua do mesmo óleo de fritura dá origem ao desenvolvimento de produtos químicos prejudiciais à saúde	Separar alimentos confeccionados de alimentos crus - Contaminação Cruzada Garantir boa confeção dos alimentos – ver se não há presença de sangue e de sucos que indiquem que o produto ainda está cru, deixar os caldos e sopas ferver até “borbulhar” - Confeção Verificar a temperatura e ver o grau de oxidação do óleo de fritura (teste do óleo), ver se o óleo alterou a cor (cor escura, espuma está alterado) e cheiro (se tem cheiro intenso está alterado – Rejeitar) - Confeção Fazer a execução destes procedimentos no decorrer das tarefas Ver estado de limpeza dos equipamentos/utensílios - Higienização	Se os alimentos cozinhados entram em contacto com os alimentos crus reaquecer a temperaturas elevadas ou rejeite se não for possível o reaquecimento Verificar a posição do termóstato – temperatura inferior a 180°C Eliminar o óleo que apresente sinais de alteração. Se os alimentos foram fritos em óleo alterado rejeite-os	Reorganizar o plano de trabalho; Formação aos Colaboradores; Criar sistema de Verificação.	Registo de reaquecimento de alimentos Registo da temperatura do óleo de fritura
Distribuição	Os alimentos confeccionados que não são servidos imediatamente necessitam de ser mantidos no quente ou no frio - algumas bactérias perigosas podem crescer As bactérias do meio envolvente podem contaminar os alimentos prontos a distribuir	Colocar os alimentos a servir a quente em estufas/banho-maria pré aquecidos a temperatura de cerca de 90°C (confirmar com as indicações de cada equipamento) de forma a garantir que os alimentos estejam a temperatura superior a 65°C - Contaminação Cruzada ; Colocar os alimentos a servir a frio (temperaturas entre 0 a 5°C) - Manutenção da Cadeia de Frio ; Manipulação dos alimentos com utensílios adequados – não manipular diretamente os alimentos com as mãos – Contaminação Cruzada/Higienização ; Ver estado de limpeza dos equipamentos de frio e banho-maria/estufa - Higienização Verificação da temperatura do equipamento de frio pelo menos 2 vezes por dia e banho-maria/estufa a quando da utilização.	Afinar o banho-maria ou a estufa sempre que a temperatura for inferior a 90°C Tapar o banho-maria Rejeitar os alimentos que tenham estado à temperatura ambiente por tempo superior a 30 minutos Reparar os aparelhos em caso de avaria; Colocar os produtos alimentares para outro equipamento de frio similar.	Manutenção dos equipamentos de frio; Formação dos Colaboradores.	Registo de temperatura de equipamento de frio e estufas /banhos-maria