

# Dossiê Temático

---

COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTARES



GDEE – Gabinete de Desenvolvimento Económico e Empresarial  
JULHO | 2018

# Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

## Índice

1- Enquadramento.....	2
2- Processo de licenciamento .....	4
3- Requisitos das Instalações.....	6
4- Requisitos Gerais de Exercício.....	10
5- Segurança Alimentar .....	11
5.1 Estruturas e Equipamentos.....	12
5.2- Plano de Higienização .....	14
5.3- Controlo de Pragas.....	16
5.4- Abastecimento de Água.....	17
5.5- Recolha de Resíduos .....	18
5.6- Material para contacto com os alimentos.....	19
5.7- Higiene Pessoal .....	20
5.8- Formação .....	21
6- Legislação .....	23
7- Fiscalização.....	25
8- Links úteis .....	25
9- Fontes utilizadas .....	26

### 1- Enquadramento

Na área alimentar os estabelecimentos de comércio e armazenagem de produtos alimentares poderão dividir-se, desde logo, por três grandes grupos/divisões:

**Grupo 1** - Comércio a retalho especializado de produtos alimentares e Comércio a retalho não especializado de produtos alimentares;

**Grupo 2** - Comércio por grosso especializado de produtos alimentares e Comércio por grosso não especializado de produtos alimentares;

**Grupo 3** - Armazém de produtos alimentares.

Neste dossiê, iremos incidir essencialmente sobre o **grupo 1**, em particular os estabelecimentos de comércio a retalho especializado de produtos alimentares. Assim sendo, podemos entender que se enquadram neste grupo os estabelecimentos especializados na venda de determinado género alimentício (fruta e legumes, peixe, carne, entre outros), e de acordo com o tipo de produto característico que vendam, tomam diferentes denominações como frutaria, peixaria, talho, etc.

A título de exemplo, a denominação comum de "frutaria" corresponde a um "Comércio a retalho de frutas e produtos hortícolas, em estabelecimentos especializados" com a CAE 47210.

Uma "peixaria" (de peixe fresco ou congelado) corresponderá a um Comércio a retalho de peixe, crustáceos e moluscos, em estabelecimentos especializados com a CAE 47230.

Ainda neste tipo de estabelecimentos, poderão enquadrar-se, agora muito em voga, as **mercearias gourmet** ou mercearia fina, que em termos de licenciamento corresponderiam a **Outro comércio a retalho de produtos alimentares, em estabelecimentos especializados, n. e.** com a CAE 47293.

Para reforçar esta ideia, apresentamos as notas explicativas das CAE's alusivas aos diferentes tipos de comércio, por forma a elucidar o que está ou compreendido em cada uma delas, caso pretenda avançar com a abertura de algum tipo de estabelecimento, dentro desta área do comércio alimentar, nomeadamente:

**CAE 47210** - comércio a retalho de frutas e produtos hortícolas, em estabelecimentos especializados

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

Compreende também o comércio a retalho de fruta e produtos hortícolas conservados e congelados.

**CAE 47220** - comércio a retalho de carne e produtos à base de carne, em estabelecimentos especializados

**CAE 47230** - comércio a retalho de peixe, crustáceos e moluscos, em estabelecimentos especializados

Compreende o comércio a retalho de peixes, crustáceos e moluscos, frescos refrigerados, congelados, secos e salgados.

**CAE 47240** - comércio a retalho de pão, de produtos de pastelaria e de confeitaria, em estabelecimentos especializados

Compreende o comércio a retalho de pão, pastelaria, chocolates, amêndoas de confeitaria, gomas e outros produtos similares.

**CAE 47250** - comércio a retalho de bebidas, em estabelecimentos especializados

Compreende o comércio a retalho de todo o tipo de bebidas (alcoólicas e não alcoólicas).

**Não inclui:** Venda de bebidas para consumo no local (5630);

**CAE 47291** - comércio a retalho de leite e de derivados, em estabelecimentos especializados

**CAE 47292** - comércio a retalho de produtos alimentares, naturais e dietéticos, em estabelecimentos especializados

Compreende o comércio a retalho, em estabelecimentos especializados, de suplementos alimentares e de outros produtos naturais e dietéticos com fins alimentares.

**Não inclui:** Comércio a retalho de produtos farmacêuticos homeopáticos (47730);

**CAE 47293** - outro comércio a retalho de produtos alimentares, em estabelecimentos especializados, n.e.

Compreende o comércio a retalho, em estabelecimentos especializados, de especiarias, café torrado, azeite, óleos e gorduras, ovos e de outros produtos alimentares não incluídos nas subclasses anteriores.

Para terminar e ainda no que se refere ao grupo 1, podemos considerar o comércio a retalho não especializado de produtos alimentares, que como o próprio nome indica,

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

nesta situação vendem-se vários produtos alimentares (e não alimentares) não existindo uma especialização por qualquer um em concreto. Enquadram-se aqui os **supermercados** e **hipermercados**. Podemos também incluir neste grupo as conhecidas mercearias e minimercados, que corresponderão à CAE **Comércio a retalho em outros estabelecimentos não especializados, com predominância de produtos alimentares, bebidas ou tabaco** (CAE 47112).



### 2- Processo de licenciamento

A instalação da generalidade dos estabelecimentos de comércio de produtos alimentares é regulada pelo Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de janeiro que veio estabelecer o regime jurídico de acesso e exercício de atividades de comércio, serviços e restauração - abreviado de **RJACSR** que alterou o anteriormente denominado Licenciamento Zero. O que se pretendia, e já iniciado com o licenciamento zero foi sobretudo a desmaterialização dos processos de licenciamento, através de uma redução da carga burocrática (*papelada*) e dos custos a ela inerentes. Vindo posteriormente a consolidar-se com a disponibilização do **balcão do empreendedor** que serve de ponto de contacto (por **via eletrónica**) entre o cidadão e a administração pública. Toda a relação deixa de ser presencial para passar a ser de forma eletrónica, acedendo desta forma ao respetivo balcão em <https://bde.portaldocidadao.pt/EVO/espacoempresa.aspx>.

De referir, que a autorização de abertura destes tipos de estabelecimentos torna-se assim bastante simples, através da submissão de uma **mera comunicação prévia**, no balcão do empreendedor, desde que cumpridos dois pressupostos muito importantes:

1. O local onde se pretende instalar deve ter uma **licença de utilização compatível com a atividade pretendida**
2. O local deve ter **condições estruturais e funcionais** para lá desenvolver a atividade.

Assim, se por um lado com a simplificação de alguns procedimentos, tais como a eliminação da *vistoria prévia*, isto é, antes dos estabelecimentos procederem à sua abertura ao público, por outro, é gerado um aumento no **grau de responsabilização dos comerciantes** em assumirem que estão em conformidade com a legislação a que o seu espaço comercial está sujeito.

Desta forma, e para se salvaguardar o interessado, numa fase inicial deverá deslocar-se à câmara municipal para obter informações, sobre o uso definido para o local e a possibilidade de prosseguir com procedimento de abertura através da submissão da Mera Comunicação Prévia, no âmbito do RJACSR.

Também é possível através deste processo de licenciamento comercial, **a realização de operações industriais e a instalação de secções acessórias destinadas ao fabrico** (ex: pastelaria, panificação e gelados) - desde que abrangidas no regime de

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

licenciamento industrial - [Decreto-Lei n.º 73/2015](#) de 11 de maio – SIR – Sistema da Indústria Responsável

Caso haja, necessidade de obras sujeitas a controlo prévio, aplica-se o RJUE - Regime Jurídico da Urbanização e da Edificação ([Decreto-Lei nº 555/99, de 16 de Dezembro](#), alterado pela [Lei nº 79/2017, de 18 de agosto](#)) e terá previamente de entregar um projeto na câmara municipal.

De referir que, não se enquadram neste regime de licenciamento os centros comerciais, grandes estabelecimentos de comércio (com área de venda igual ou superior a 20.000 m<sup>2</sup> e que não estejam inseridos em conjuntos comerciais).

Como já foi referido, o licenciamento é efetuado em concordância com o [Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de janeiro](#). A **identificação dos estabelecimentos**, respetivas **CAE** e informação sobre legislação acessória respeitante a alguns requisitos, vêm também listada no **anexo 1**, nas listas I, II, III, IV, V, VI e VII.



### 3- Requisitos das Instalações

#### ▪ Requisitos Estruturais

Em termos de condições de instalação genéricas, aplicam-se um conjunto de **requisitos estruturais**, à semelhança do que se exige a todos os estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços, nomeadamente, **água, eletricidade e redes de esgotos**. O estabelecimento deverá também ter uma situação independente, **não podendo**

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

**comunicar com compartimentos que sirvam de habitação**, nem com outras dependências destinadas a atividades diferentes.

Outro importante requisito estrutural é o **pé-direito** (distância entre o pavimento e o teto). De acordo com o RGEU (Regulamento Geral das Edificações Urbanas) o **pé-direito regulamentar** nos estabelecimentos comerciais é, no mínimo, de 3 metros. Geralmente tolera-se uma redução do pé-direito até 2,70 metros desde que se reforce a ventilação com meios complementares de renovação do ar. Nos compartimentos sem utilização permanente de pessoas (instalações sanitárias, zona de armazenagem) aceita-se a redução do pé-direito até 2,20 metros.

### ▪ Requisitos Específicos

As **paredes** na zona de venda, onde estejam expostos os produtos, deverão ser revestidas por lambrim de **azulejo ou outro material similar** (liso, resistente e lavável) até uma altura adequada. Na situação em que as estantes encostadas à parede tenham fundo rígido e impermeável (não sejam abertas na parte de trás), dispensa-se este tipo de revestimento das paredes, devendo, no entanto, utilizar-se **tinta lavável** e de cor clara.

Os **tetos** e equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados por forma a evitar a acumulação de sujidade e o desprendimento de partículas, reduzir a condensação e impedir o desenvolvimento de bolores. Preferencialmente devem ser pintados com **tinta branca antifúngica**.

O **pavimento** deve ser impermeável, lavável e antiderrapantes. Geralmente utiliza-se mosaico hidráulico ou porcelânico, e mais recentemente, resinas epoxídicas, também vulgarmente designadas por resinas epoxicas, epóxidicas, ou resinas epoxi (epoxy).

No regime de autosserviço tente manter uma distância nas filas entre expositores mínima de 1,5 m.

As **prateleiras, estantes e expositores** de produtos devem distar dos pavimentos pelo menos 12 cm no interior do estabelecimento. Se houver exposição no exterior, por exemplo frutas ou vegetais, a distância ao solo deve ser no mínimo de 50 cm.

As superfícies das prateleiras e expositores devem ser de material liso, impermeável, imputrescível, resistente e de fácil lavagem. Os materiais utilizados deverão ser lisos,

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

impermeáveis e resistentes. O mais comum é a utilização de aço inox, PVC, polipropileno e acrílico.

Nos estabelecimentos de regime tradicional deverá existir um **lavatório de comando não manual na zona interna do balcão**. Nos estabelecimentos em autosserviço o lavatório deverá localizar-se na zona mais conveniente, nestes estabelecimentos é comum a existência de uma secção de charcutaria com balcão e expositor. Nesta última situação habitualmente o lavatório situa-se aqui. Este lavatório deverá ser complementado com doseador de sabonete líquido e sistema individual de secagem de mãos.



### Secção de Charcutaria

Muitos estabelecimentos optam por uma secção autónoma para vender os queijos, enchidos e fumados.

Neste local os produtos obrigam à presença de um operador e a uma maior manipulação dos alimentos (desembalar, corte, pesagem). Por outro lado, estes alimentos são mais suscetíveis a contaminação, por serem consumidos sem prévia ação do calor. É comum a **exigência de um lavatório de comando não manual** para as mãos e uma **tina ou cuba para a lavagem dos utensílios**.

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

Tenha em atenção ao funcionamento dos equipamentos de refrigeração e procure separar os diferentes produtos através de expositores independentes para queijos e carnes ou através da colocação de divisórias verticais (geralmente em acrílico) no mesmo expositor.

Deverá existir **equipamento frigorífico** para os produtos que necessitem de conservação por frio. Se este equipamento não tiver meios de medição de temperatura, o responsável do estabelecimento deverá proceder periodicamente à sua medição e registo através de termómetro portátil.

### Instalação Sanitária

Deverá existir, no mínimo, uma instalação sanitária para utilização dos funcionários do estabelecimento.

As instalações sanitárias não poderão comunicar diretamente com as zonas de serviço, neste sentido é comum a instalação de uma antecâmara ou anteparo fixo.

Esta instalação deverá ter ventilação permanente a partir do exterior da edificação e as paredes deverão ser revestidas a toda a sua altura por azulejo ou material similar.

### Compartimento para armazenagem

Deverá existir um espaço compartimentado e bem arejado, destinado a armazenar os produtos e material de apoio.

Utilize estantes e prateleiras em material facilmente lavável e afastadas do solo aproximadamente entre 12cm a 20cm.

Tendo em atenção o isolamento deste compartimento de forma a impedir a entrada de insetos e de roedores.

### Outros requisitos

#### Eliminação de Insetos

Deverá existir um equipamento de eliminação de insetos (por exemplo: eletrocutor) localizado preferencialmente junto da(s) entrada(s) do estabelecimento. As janelas deverão ser dotadas com rede mosquiteira de malha fina.

#### Armário vestiário

Deverão existir armários-vestiários individuais, de acordo com o número de funcionários, dotados de abertura e de fechadura.

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

### Armário para produtos de limpeza

Os produtos e utensílios da limpeza do estabelecimento (esfregona, detergentes, balde, etc.) deverão estar guardados em armário próprio para o efeito.

## 4- Requisitos Gerais de Exercício

Todos nós temos conhecimento de que existem vários procedimentos a ter em conta ao pleno exercício de qualquer atividade económica e que são transversais à generalidade dos estabelecimentos de comércio. Sobre este ponto, também o **Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de janeiro** já mencionado, dedica-lhes todo o seu capítulo I. De realçar que todos estes requisitos incidem sobretudo em:

- Segurança geral dos produtos e serviços;
- Restrições à venda de bebidas alcoólicas, tabaco e substâncias psicoativas;
- Autorregulação;
- Obrigações gerais nas relações com os consumidores;
- Informação em língua portuguesa;
- Livro de reclamações;
- Cláusulas contratuais gerais;
- Meios alternativos de resolução de litígios;
- Afixação de preços;
- Horários de funcionamento;
- Práticas comerciais desleais das empresas nas relações com os consumidores;
- Obrigações relativas a pessoas com deficiência e incapacidade visual;
- Garantias e assistência pós-venda;
- Substituição do produto;
- Responsabilidade por produtos defeituosos;
- Rotulagem de produtos;
- Práticas promocionais e outras vendas com redução de preços;
- Orçamento;

**Obs.:** Como complemento a este assunto, e uma vez que que aborda parte destas matérias gerais, aconselhamos a consulta do **Dossiê Temático Comércio e Serviços** através do link [http://www.bizfeira.com/fotos/gca/dossie\\_tematico-comercio\\_e\\_servicos-versao\\_final2018\\_5197389285ad5f39251d54.pdf](http://www.bizfeira.com/fotos/gca/dossie_tematico-comercio_e_servicos-versao_final2018_5197389285ad5f39251d54.pdf)



### 5- Segurança Alimentar

A Segurança Alimentar assume nos dias de hoje uma enorme importância. Não sendo um tema recente, nem desconhecido do público em geral, mas acima de tudo a um nível mais elevado de proteção da saúde humana e sobretudo na proteção dos consumidores. Neste sentido, todas as empresas do sector alimentar devem cumprir os requisitos legais no que respeita a esta questão. Neste ponto, pretendemos informar sobre princípios e procedimentos de boas práticas de higiene destinados a ser utilizados pelos agentes económicos que comercializem produtos alimentares.

E, nesta matéria, apesar das disposições legais existentes ou das futuras que venham a surgir, neste documento incidimos sobretudo no **Regulamento nº 852/2004 relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios** e suas sequentes alterações (Regulamento (CE) nº 109/2008 de 17 de outubro e Regulamento (CE) nº 1019/2008, de 11 de março). E muito embora, apesar de ter um intuito meramente informativa e de carácter voluntário, poderá ser útil numa primeira abordagem para a implementação dos princípios do **HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise do Risco e Pontos de Controlo Críticos)**. Reforçando-se ainda que, o Sector do Retalho Alimentar é a parte mais importante da cadeia de alimentos do ponto de vista da segurança dos consumidores, uma vez que é a última fase antes dos alimentos chegarem aos mesmos. Como já foi dito, recordamos que no setor do retalho alimentar inclui-se as mercearias, supermercados e comércio alimentar, onde a comida é disponibilizada para consumo fora do local. Aqui a dimensão dos negócios pode variar, desde uma pequena loja de rua a uma grande cadeia de hipermercados com presença internacional.

Assim de forma a prevenir, eliminar ou apenas reduzir os perigos que podem vir a contaminar o género alimentício durante o seu processo produtivo e posterior distribuição, devem ser tidos em conta requisitos que uma vez contemplados permitirão a aplicação efetiva do sistema de HACCP. Salienta-se que os **pré-requisitos controlam**

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

os perigos associados ao meio envolvente ao processo de produção do género alimentício, enquanto que o sistema HACCP controla os perigos associados ao processo de produção.

Considerando o mencionado anteriormente, iremos debruçar-nos essencialmente sobre os pré-requisitos que estão previstos no **Anexo II do Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril**, sendo punida a sua não aplicação pela alínea a) do nº1 do Artigo 6º do Decreto-Lei nº 113/2006 de 12 de junho. Assim, estão contemplados como pré-requisitos:

- **Estruturas E equipamentos** (capítulo I e II do Anexo II do Reg. 852/2004)
- **Plano de higienização** (capítulo V do Anexo II do Reg. 852/2004)
- **Controlo de Pragas** (capítulo VII e IX do Anexo II do Reg. 852/2004)
- **Abastecimento de água** (capítulo VII do Anexo II do Reg. 852/2004)
- **Recolha de Resíduos** (capítulo VI do Anexo II do Reg. 852/2004)
- **Material para contacto com os alimentos** (capítulo X do Anexo II do Reg. 852/2004)
- **Higiene Pessoal** (capítulo VIII do Anexo II do Reg. 852/2004)
- **Formação** (capítulo XII do Anexo II do Reg. 852/2004).

### 5.1 Estruturas e Equipamentos

#### - Infra Estruturas Alimentares

**1- As instalações** em que circulam os géneros alimentícios devem ser mantidas limpas e em condições que assegurem a segurança alimentar dos produtos.

**2-** Pela sua disposição relativa, e pela sua conceção, construção e dimensões, as instalações onde ocorra manuseamento dos géneros alimentícios devem:

- Permitir uma limpeza e/ou desinfeção adequadas;
- Prevenir a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos alimentos e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
- Possibilitar boas práticas de higiene, com proteção, nomeadamente, contra a contaminação cruzada e durante as operações, motivadas pelos géneros alimentícios, equipamentos, materiais, água, sistema de arejamento ou pessoal e fontes de contaminação;
- Sempre que necessário, ter condições de temperatura e humidade adequadas para o processamento e a armazenagem higiénica dos produtos.

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

**3- Os pavimentos** devem ser de material impermeável e resistente, fáceis de lavar e de desinfetar e com declive para um escoamento fácil da água, equipados com ralos ou caleiras destinados a evacuar a mesma, ou em alternativa o próprio equipamento de lavagem assegurar a remoção total da água.

**4-As paredes** devem ser de superfícies lisas e fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis.

**5-** As paredes devem possuir arestas e ângulos de superfície arredondados.

**6-** Nos locais onde se manipulam, preparam ou transformam matérias-primas ou produtos sujeitos a contaminação e não embalados, **os tetos** devem ser de fácil limpeza.

**7- As portas** devem ser de material liso, resistente e fácil de limpar.

**8-** As instalações devem possuir **sistema de esgotos ligado** a coletor público ou a sistema de individual de tratamentos de acordo com a legislação em vigor.

**9-** Devem dispor de um número suficiente de **lavatórios** próprios para a lavagem devidamente localizado e sinalizados.

**10-** Os lavatórios para a lavagem de mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos para secagem higiénica. Nas zonas de trabalho as torneiras dos referidos lavatórios devem ser de comando não manual.

**11-** Deve ser prevista **ventilação natural** ou mecânica adequada e suficiente. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras zonas que necessitem de limpeza ou de substituição.

**12-** As instalações de manipulação dos alimentos devem ter **luz natural e/ou artificial adequada**. No caso de luz artificial, as lâmpadas devem estar protegidas contra queda em caso de rebentamento.

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

13- Devem existir instalações sanitárias isoladas dos locais onde se manipulem e vendam géneros alimentícios. Estas instalações também devem possuir ventilação, devendo ser mantidas convenientemente limpas.

14- O pessoal deverá dispor de instalações adequadas para a mudança de roupa (vestiários).

### - Equipamentos e Materiais

1- Todo o **equipamento** que esteja em contacto com os alimentos deverá ser de materiais que não contaminem ou transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabor aos alimentos.

**As superfícies** em contacto com os alimentos deverão ser impermeáveis, resistentes à corrosão, e ser mantidas em bom estado de conservação.

2- O material reutilizável que contacte com os alimentos deverá poder suportar repetidas limpezas e desinfecções.

3- Os materiais (consumíveis) que contactem diretamente com os alimentos, como embalagens, luvas e utensílios deverão ser próprios para contactar com alimentos.

4- O equipamento deverá ser instalado em posição favorável à limpeza e ser mantido em bom estado de conservação.

5- O Equipamento e os motores deverão ser oleados com lubrificante próprio para entrar em contacto com alimentos sempre que estejam situados numa área, em que no caso de uma eventual fuga possa ocorrer uma contaminação dos alimentos.

6- Os termómetros não deverão ser de vidro, nem deverão conter mercúrio.

7- As câmaras frigoríficas devem dispor de alarme ou lâmpada indicadora colocada no exterior, para alertar sempre que a porta não fique completamente fechada, e com abertura na parte interior.

## 5.2- Plano de Higienização

### - Higiene das instalações equipamentos e utensílios

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

- 1- As instalações e equipamentos deverão permitir efetuar a limpeza e desinfeção adequadas.
- 2- As instalações sob o controlo do distribuidor devem ser regularmente limpas e onde se justifique desinfetadas.
- 3- As frequências mínimas da limpeza e desinfeção de equipamentos, instalações e utensílios deverão ser previamente definidas pela empresa.
- 4- As superfícies que estão em contacto direto com os géneros alimentícios deverão ser limpas com a frequência necessária.
- 5- Os produtos derramados devem ser imediatamente removidos.
- 6- Os agentes de limpeza e desinfetantes devem encontrar-se claramente definidos e separados dos géneros alimentícios.
- 7- Os baldes de limpeza devem ser esvaziados em local próprio e nunca nas cubas ou recipientes utilizados na lavagem de mãos, alimentos, recipientes ou utensílios.
- 8- Quando utilizados, os panos de limpeza reutilizáveis, esfregões de loiça, etc., devem encontrar-se em perfeito estado de conservação e estar limpos, desinfetados e secos.
- 9- O equipamento de limpeza e desinfeção em uso nos vários locais de trabalho deve ser mantido afastado dos alimentos, de preferência em locais próprios para o efeito.
- 10- Deverá ser definido para cada área um plano de higienização, com:
  - a) Procedimentos de limpeza e desinfeção – deverão estar imediatamente acessíveis ao pessoal;
  - b) Equipamento e agentes de limpeza e desinfeção utilizados;
  - c) Concentração de agentes de limpeza e desinfetantes na preparação de soluções utilizadas para esse fim;
  - d) Frequência de limpeza e desinfeção;Nota: deverão ser tidas em conta, as instruções de uso dos fabricantes dos detergentes e desinfetantes.
- 11- Os ralos ou caleiras dos pavimentos internos devem ser limpos sempre que necessário.

12- Os sistemas de extração, ventilação e arrefecimento devem ser limpos periodicamente, de acordo com o definido pela empresa.

### 5.3- Controlo de Pragas

1- As instalações devem ser concebidas, e o equipamento e acessórios instalados, de modo a permitir um controlo de pragas eficaz. Este deverá ser efetuado por pessoal devidamente qualificado.

2- Quando utilizados, os insectocutores de electrocução deverão estar localizados próximos das aberturas para o exterior. Não devem ser colocados sobre uma zona onde sejam preparados/transformados e expostos produtos alimentares. Devem estar ligados permanentemente. Os dispositivos devem ser mantidos em condições adequadas de higiene, conservação e funcionamento.

3- Quando existentes, as portas de comunicação das áreas de preparação ou transformação com outras zonas devem ser mantidas fechadas.

4- Caso as janelas exteriores das zonas de preparação ou transformação de alimentos não tenham rede de proteção devem ser mantidas fechadas.

5- As redes de proteção contra insetos deverão ser fáceis de remover e de limpar.

6- Os restos e desperdícios devem ser removidos rapidamente e colocados em recipientes adequados, pois constituem um meio favorável ao aparecimento de pragas.

7- Deverá ser mantida uma planta com a localização dos postos de engodo e de armadilhas.

8- Deverão estar previstas inspeções às instalações e equipamentos para despiste de infestações por insetos ou roedores com uma frequência adequada.

9- Deverão ser tomadas medidas adicionais de controlo de infestações em caso de sinais de infestação nas instalações ou à volta das mesmas.

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

10- Deverão ser arquivados os comprovativos das intervenções referidas nos nrs 7 e 8.

11- Os pesticidas devem ser utilizados com todas as precauções e restrições necessárias de modo a não contaminarem os alimentos. Devem ser aplicados por profissionais qualificados. As suas embalagens não deverão ser semelhantes às de produtos alimentares, devendo ser guardadas em armário devidamente identificado.



### 5.4- Abastecimento de Água

1- A água utilizada para o fabrico de gelo, na lavagem, preparação e transformação de alimentos, bem como para lavar as superfícies em contacto com os alimentos deverá ser potável.

2- O gelo deve ser fabricado, manuseado e conservado de forma que evite a sua contaminação.

Todos os estabelecimentos deverão possuir um abastecimento adequado de água potável, que garanta que a água não se torna num veículo de contaminação dos alimentos.

Nos estabelecimentos ligados ao sistema de abastecimento público a responsabilidade de garantir a qualidade da água é da entidade gestora do sistema de abastecimento público. Contudo nas situações em que a água não cumpre os valores mínimos de qualidade, resultante de problemas das canalizações, acessórios e aparelhos instalados entre o ramal de ligação e as torneiras utilizadas para consumo humano (ex: no caso de utilização de bidões ou reservatórios), cabe ao responsável do estabelecimento adotar as medidas necessárias para corrigir esta situação e repor os níveis de qualidade da água.

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

No caso de estabelecimentos em que a água de abastecimento é proveniente de captações próprias (ex. no caso de utilização de furo, mina ou poço) terá que existir obrigatoriamente um Programa de Controlo da Qualidade da Água, que é da responsabilidade do empresário/comerciante e que deve cumprir o estipulado na legislação em vigor no que respeita aos parâmetros analíticos.

Este controlo deverá fornecer regularmente informações sobre a qualidade da água, assim como sobre a eficácia dos tratamentos existentes (especialmente a desinfeção), sendo realizado através de laboratórios acreditados para o efeito.

### 5.5- Recolha de Resíduos

1- Devem ser tomadas todas as precauções necessárias para minimizar a acumulação de resíduos, derivados quer do manuseamento ou do armazenamento de alimentos, quer do exercício de outras funções, em qualquer parte do estabelecimento.

2- Os recipientes utilizados na recolha de resíduos dentro das instalações devem ser mantidos limpos e forrados com sacos plásticos.

3- Devem ser providenciados recipientes adequados para recolha dos resíduos de alimentos, cuja utilização deve ser exclusiva para o fim a que se destina, devendo estar localizados em local próprio para o efeito.

4- Quaisquer resíduos devem ser removidos de todas as áreas onde são preparados ou transformados alimentos, bem como de zonas onde se encontrem armazenados ou expostos alimentos não embalados, no mínimo uma vez por dia e sempre que necessário para evitar que se tornem fonte de contaminação alimentar.

5- Os sacos plásticos contendo resíduos alimentares deverão ser retirados das instalações pelo menos ao fim do dia.

6- Os circuitos de saída de resíduos e entrada de géneros alimentícios poderão ser comuns sempre que se salvaguarde que estes são feitos em tempos diferentes.



### 5.6- Material para contacto com os alimentos

Não se pode falar em segurança alimentar sem considerar os materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios. É nesta conformidade, que o **Regulamento nº 1935/2014, de 27 de outubro** estabelece as regras a que devem obedecer o fabrico e a comercialização dos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios. Ainda e de acordo com este diploma, qualquer material ou objeto destinado a entrar em contacto direto ou indireto com os alimentos, deve ser suficientemente inerte para excluir a transferência de substâncias para os alimentos em quantidades suscetíveis de representar um risco para a saúde humana ou de provocar uma alteração inaceitável na composição dos alimentos ou uma deterioração das suas propriedades organoléticas.

Conforme disposto no capítulo X do Reg. 852/2004, os materiais de acondicionamento e embalagem:

- Não devem constituir fonte de contaminação;
- Devem ser armazenados de forma a não ficarem expostos a risco de contaminação;
- Deverá ser garantida a sua integridade e higienização antes de utilização para as operações de acondicionamento e embalagem;
- Se forem reutilizáveis, deverão ser fáceis de higienização.

Para mais informação sobre esta temática, aceder ao documento **Materiais, Objetos e Utensílios que entrem em contacto com os alimentos** neste link:

[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/cs\\_fcm\\_legis\\_pm-guidance\\_brochure\\_port.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/cs_fcm_legis_pm-guidance_brochure_port.pdf)

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

### 5.7- Higiene Pessoal

- 1- Sempre que se manuseie alimentos o pessoal não deve fumar e comer;
  
- 2- O pessoal que lida com alimentos não embalados deverá lavar as mãos e antebraços (caso estes últimos expostos) com água e solução de limpeza não perfumada e aprovada, tantas vezes quantas as necessárias, nomeadamente:
  - a) antes de iniciar ou reiniciar qualquer tarefa;
  - b) após ter utilizado as instalações sanitárias;
  - c) após mexer o cabelo, levar as mãos à boca, olhos ou ouvidos, tossir e assoar-se;
  - d) antes de calçar luvas descartáveis;
  - e) após ter manipulado alimentos crus;
  - f) antes de manipular alimentos cozinhados ou prontos a comer não embalados;
  - g) após ter manuseado materiais ou produtos conspurcantes, incluindo dinheiro;
  - h) após as limpezas.
  
- 3- A higienização das luvas, quando estas são utilizadas, deve seguir as mesmas regras que a higienização das mãos;
  
- 4- Quando são utilizadas luvas descartáveis, estas devem estar limpas. Devem ser substituídas sempre que necessário.
  
- 5- O pessoal deverá estar asseado e limpo, e vestir vestuário apropriado (fardas), fornecido pela empresa. O vestuário deverá ser de cor clara, devendo ser mantido limpo e em boas condições;
  
- 6- A responsabilidade do processo de lavagem das fardas deverá ser definida pela empresa, podendo passar pela subcontratação de uma outra empresa, ou pela transmissão dessa responsabilidade ao pessoal, entre outros.
  
- 7- O vestuário não deve ser utilizado fora das instalações.
  
- 8- O cabelo deve ser mantido limpo e protegido.
  
- 9- As unhas deverão ser mantidas limpas, curtas e sem verniz.

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

10- O pessoal não pode utilizar adornos (anéis, brincos, pulseiras, colares, relógios, piercings, entre outros) no decorrer da sua atividade. Pode constituir exceção o uso de aliança de casamento desde que seja lisa.

11- O pessoal não deverá utilizar produtos cosméticos ou de higiene pessoal com cheiro ativo.

12- O pessoal que tenha feridas, cortes e arranhões nas mãos deverão estar devidamente protegidos com um penso impermeável de cor viva, e usar luva ou dedeira.

13 – O pessoal que tenha furúnculos, feridas infetadas ou doenças infecciosas de pele deverá ser afastado das funções que impliquem um contato direto com géneros alimentícios.

14- O pessoal deverá ser alertado para a sua responsabilidade em informar o responsável, caso sofra de uma doença com sintomas de febre, tosse persistente, diarreia ou vômitos, ou caso tenha uma infeção na boca, garganta, nariz, ouvidos ou olhos ou ainda caso seja portador de uma doença infecciosa recorrente, ou caso contacte com alguém nestas condições.

O responsável deverá zelar para que o pessoal nestas condições não trabalhe nestas circunstâncias.

15- O responsável a quem tenha sido diagnosticada intoxicação alimentar ou uma doença infecciosa, não deverá regressar ao trabalho sem um atestado de aptidão para trabalhar com produtos alimentares emitido por um médico.

### 5.8- Formação

1- Os responsáveis pelos setores alimentares deverão receber formação qualificada sobre regras de higiene alimentar a qual deverá abordar:

- a. Razões para boas práticas de higiene;
- b. Causas e prevenção da contaminação e deterioração dos alimentos;
- c. Higiene Pessoal;
- d. Higienização;
- e. Pragas e controlo de pragas;
- f. Causas e Prevenção da contaminação cruzada.

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

- 2- Todo o pessoal que trabalha em contacto com os alimentos deverá receber formação sobre:
  - a. Regras básicas de higiene alimentar (incluindo higiene pessoal);
  - b. Outros requisitos já mencionados e que sejam relevantes para o exercício das tarefas que lhes competem.
- 3- Devem ser feitas ações de formação sobre higiene alimentar, visando a reciclagem dos conhecimentos anteriormente adquiridos.
- 4- Os programas de formação devem ser revistos regularmente e atualizados se necessário.
- 5- Devem ser mantidos registos que permitam identificar as ações de formação em higiene e segurança alimentar efetuada;

Sintetizando o que foi apresentado relativamente a este tema complexo da Segurança Alimentar, importa reforçar que a lei obriga à garantia de um elevado nível de proteção da vida e saúde humanas, sendo que todos os operadores do setor alimentar serão 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 (conforme artigo 5º do Regulamento (CE) nº 852/2004 de 29 de abril) tendo como referencial o *Codex Alimentarius*. No entanto, e conforme previsto no artigo 7º do referido Regulamento, **podem ainda os operadores das empresas do setor alimentar**, para o cumprimento do disposto no artigo 5º do **Regulamento (CE) nº 852/2004**, de 29 de abril, **utilizar voluntariamente códigos de boas práticas para aplicação dos princípios HACCP**.

Refere-se ainda que a atuação da ASAE, no âmbito da verificação da implementação dos processos baseados no sistema HACCP, tem sido pautada pela análise de cada caso em particular e não de uma forma sectorial ou escalonada.

Para mais informação sobre esta temática, que incida sobretudo em esclarecimentos por parte da ASAE relativamente à **simplificação e flexibilidade na aplicação dos princípios HACCP nas micro empresas**, poderá consultar os seguintes links <https://www.asae.gov.pt/perguntas-frequentes1/esclarecimento-sobre-simplificacao-do-haccp.aspx>

<http://www.asae.gov.pt/perguntas-frequentes1/haccp-em-micropequenas-empresas.aspx>

### 6- Legislação

**Regulamento (CE) nº 178/2002, de 28 de janeiro de 2002** - que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

**Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril** - relativo à higiene dos géneros alimentícios.

**Regulamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril** - que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

**Decreto – Lei nº 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 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 nº 113/2006, de 12 de junho**, de 12 de junho, alterado pelo Decreto- Lei nº 223/2008, de 18 de novembro - 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.

**Decreto – Lei nº 306/2017 de 27 de agosto** alterado pelo **Decreto - Lei nº 92/2010, de 26 de julho** – Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano, revendo o Decreto-Lei n.º 243/2001, de 5 de Setembro, que transpôs para a ordem jurídica interna a **Diretiva n.º 98/83/CE**, do Conselho, de 3 de Novembro

**Decreto – Lei nº223/2008, 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

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

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.

**Decreto – Lei nº 147/2006, de 31 de julho**, alterado pelo Decreto – Lei nº 207/2008, de 23 de outubro - Aprova o Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e Seus Produtos, revogando os Decretos-Leis n.os 402/84, de 31 de dezembro, e 158/97, de 24 de junho.

**Decreto – Lei nº 207/2008, de 23 de outubro** - Procede à primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de Julho, que aprova o Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e Seus Produtos, revogando os Decretos-Leis n.os 402/84, de 31 de Dezembro, e 158/97, de 24 de Junho.

**Decreto – Lei nº 286/86, de 6 de setembro**, alterado pelo Decreto – Lei nº 370/99, de 18 de setembro - Estabelece as condições hígio-sanitários do comércio do pão e produtos afins.

**Decreto – Lei nº 370/99, de 18 de setembro** - Aprova o regime jurídico da instalação dos estabelecimentos que vendem produtos alimentares e de alguns estabelecimentos de comércio não alimentar e de serviços que podem envolver riscos para a saúde e segurança das pessoas.

**Decreto – Lei nº 306/2007 de 27 de agosto**, alterado pelo Decreto - Lei nº 92/2010, de 26 de julho - Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano, revendo o Decreto-Lei n.º 243/2001, de 5 de Setembro, que transpõe para a ordem jurídica interna a **Diretiva n.º 98/83/CE**, do Conselho, de 3 de Novembro.

**Decreto - Lei nº 92/2010, de 26 de julho** - Estabelece os princípios e as regras necessárias para simplificar o livre acesso e exercício das atividades de serviços e transpõe a **Diretiva n.º 2006/123/CE**, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de Dezembro.



### 7- Fiscalização

A competência para a fiscalização do cumprimento das obrigações para este tipo de estabelecimentos pertence à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

Compete às câmaras municipais a verificação do Regime Jurídico da Urbanização e da Edificação (RJUE), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 555/99, de 16 de dezembro, com a redação que lhe foi dada pela Lei n.º 79/2017, de 18 de agosto.

Compete às **autoridades de saúde** a verificação dos requisitos no âmbito da defesa da saúde pública previstas no Decreto-Lei n.º 336/93, de 29 de setembro.

### 8- Links úteis

#### Balcão do Empreendedor

<https://bde.portaldocidadao.pt/EVO/espacoempresa.aspx>

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

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

#### Bizfeira

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

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

**ANESA - Associação Nacional de Empresas de Segurança Alimentar**

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

**DGAV - Direção Geral de Alimentação e Veterinária**

Códigos Nacionais de Boas Práticas nos géneros alimentícios

<http://www.dgv.min->

[agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=172371&cboui=172371](http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=172371&cboui=172371)

**APED - Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição**

Código de Boas Práticas na Distribuição Alimentar

<http://aped.pt/pt/comissoes-tecnicas#QualidadeAlimentar>

**ACOPE- Associação dos Comerciantes de Pescado**

Código das Boas Práticas para produtos Frescos

[https://www.acope.pt/images/Projetos/Manuais/Projecto\\_Empresario\\_Esclarecido\\_Sec\\_tor\\_Protegido\\_I/Manuais/Guia\\_Boas\\_Praticas\\_Higiene.pdf](https://www.acope.pt/images/Projetos/Manuais/Projecto_Empresario_Esclarecido_Sec_tor_Protegido_I/Manuais/Guia_Boas_Praticas_Higiene.pdf)

**ANCIPA - Associação Nacional de Comerciantes e Industriais de Produtos Alimentares**

<http://www.ancipa.pt/index.php/servicos/consultoria-alimentar>

**Fórum HACCP**

<http://www.portalhaccp.pt/forum/index.php?PHPSESSID=fa4fc8db91b0bf5425f390e67b0d8d3c#c1>

## 9- Fontes utilizadas

Na elaboração deste dossiê recorreu-se a diferentes documentos oficiais, bem como a diferentes entidades, nomeadamente:

- ❖ Legislação Comunitária e Nacional
- ❖ Codex Alimentarius – Código Internacional de Práticas Recomendadas – Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos;
- ❖ Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar – APED
- ❖ Documento da Comissão Europeia – Materiais que entram em contacto com os alimentos;

## Dossiê Temático – Comércio de Produtos Alimentares

- ❖ Sites de Entidades Reguladores e Oficiais tais como a ASAE, DGAV, Portal do Licenciamento, HISA, ACOPE.

No entanto, e porque a informação não é estanque e está em constante atualização, aconselhamos sempre a consulta da legislação aplicável, assim como, no caso de dúvidas deverá estabelecer um contato direto com as entidades referenciadas.