

Autoridade Sanitária Veterinária Municipal

Área de Higiene e Segurança Alimentar

Requisitos técnicos e higiénicos a cumprir nas iniciativas que envolvem atividade de restauração e bebidas não sedentária

Decreto-Lei nº 10/2015 de 16 de janeiro: “**Atividade de restauração ou de bebidas não sedentária**”, a atividade de prestar serviços de alimentação e de bebidas, mediante remuneração, em que a presença do prestador nos locais da prestação não reveste um carácter fixo e permanente, nomeadamente em unidades móveis ou amovíveis, bem como em instalações fixas onde se realizem menos de 20 eventos anuais, com uma duração anual acumulada máxima de 30 dias.

Por forma a dar a conhecer e assegurar o cumprimento dos requisitos de higiene e segurança alimentar legais, bem como das recomendações do Código de Boas Práticas de Higiene, a seguir se transcrevem algumas regras e ideias gerais que as instalações móveis, amovíveis ou instalações fixas provisórias devem possuir:

Instalações:

- Abastecimento de água potável;
- Água quente, sempre que forem confeccionados géneros alimentícios no local;
- Lava-mãos com torneira de comando não manual, equipada com doseador de sabonete líquido e distribuidores de toalhetes descartáveis, para higienização das mãos;
- Doseador de desinfectante, sempre que forem confeccionados géneros alimentícios no local;
- Escoamento de águas residuais adequado;
- Superfícies que contactem com os alimentos em boas condições de higiene e de material inócuo, liso, inalterável e de fácil limpeza e desinfecção (aconselhado o inox ou o plástico);
- Sempre que exista iluminação, as lâmpadas deverão estar munidas de uma estrutura de protecção;
- Condições óptimas de higiene e conservação.

Equipamentos:

- Embalagens, expositores, papel celofane ou qualquer outro meio adequado, que previna a contaminação atmosférica e a exposição directa dos géneros alimentícios ao público (é proibido o contacto directo dos alimentos com panos de tecido);
- Sempre que necessário, devem existir meios de frio (frigoríficos ou expositores), sempre munidos de indicadores de temperatura, adequados à conservação dos géneros alimentícios comercializados;
- Sempre que necessário, devem existir meios de manutenção de quentes (placas, bicos de gás ou expositores), sempre munidos de indicadores de temperatura, adequados à

manutenção dos géneros alimentícios comercializados a quente, sempre a temperaturas superiores a 65°C;

- Balde do lixo com tampa accionada por pedal e forrado com saco de plástico;
- Utensílios e produtos de limpeza para higienização das instalações devem ser resguardados, quando não usados, em dependência, armário ou caixa isolada, devidamente identificada;
- Extintor adequado às instalações, junto à saída, em boas condições e no prazo de validade.

Utensílios:

- Luvas de plástico para manipulação de géneros alimentícios, exceto quando próximo de grelhadores, fogões, placas de aquecimento ou outras fontes de calor;
- Utensílios e materiais usados na actividade, como facas, tenazes, tabuleiros ou papel de cobertura, inócuos, lisos, de fácil lavagem e desinfecção e em bom estado de conservação e higiene (evitar o uso de utensílios de madeira).

Pessoal:

- Os operadores devem possuir formação adequada em matéria de higiene e segurança alimentar e fichas de aptidão médica;
- Os operadores devem apresentar um elevado grau de higiene e vestuário exclusivo para a actividade, nomeadamente, avental e touca ou boné;
- Vernizes nas unhas e adornos pessoais como jóias, relógios, alfinetes e outros, não podem ser usados nas áreas de manipulação dos géneros alimentícios.

Outros:

- Sanitários a uma distância nunca superior a 30 metros.

Outras regras a ter em atenção, de forma a minimizar quaisquer riscos de contaminação dos géneros alimentícios, a saber:

☒ Quando forem locais expostos ao sol durante várias horas e as temperaturas forem elevadas dentro do posto de venda, deverá ter-se em consideração o resguardo, a refrigeração ou mesmo a remoção de determinados produtos do seu interior;

☒ Os equipamentos como grelhadores, fogões e fornos deverão ser instalados de forma a não condicionar a correta laboração, assim como não criar constrangimentos para os consumidores e visitantes;

☒ Os géneros alimentícios devem ser confeccionados segundo as regras de higiene e segurança alimentar previstas na lei;

☒ Os géneros alimentícios expostos e armazenados devem encontrar-se a uma altura de resguardo do solo superior a 20cm;

☒ Todos os alimentos que tenham ovos, natas, cremes ou outros ingredientes que se possam alterar com a temperatura, deverão estar sempre em equipamentos frigoríficos e à temperatura adequada;

☒ Deve ser colocado em local visível e de modo legível um preçário, e sempre que possível a lista de ingredientes dos géneros alimentícios em exposição. Os alergénios devem estar devidamente identificados;

☒ Os produtos artesanais devem fazer-se acompanhar das respectivas fichas técnicas;

☒ Os produtos comercializados têm de ser oriundos de estabelecimentos Licenciados. A confecção de produtos alimentares em casa é expressamente proibida;

☒ De forma a viabilizar a Rastreabilidade, os géneros alimentícios devem fazer-se acompanhar dos documentos que identificam a sua origem;

☒ Madeira, Esferovite, Panos de Tecido e o Cartão Canelado, enquanto materiais susceptíveis de acumulação de agentes contaminantes, não devem existir nas instalações.

Nota:

- Este normativo não dispensa o cumprimento de outras normas legais associadas ao setor alimentar;
- O gabinete da Autoridade Sanitária Veterinária Municipal disponibiliza-se para acompanhar a organização deste tipo de evento assim como prestar qualquer esclarecimento em matéria de higiene e segurança alimentar;
- Os operadores comerciais interessados, poderão contactar diretamente a ASVM – Higiene e Segurança Alimentar, para o nº 212549700, a fim de marcar reuniões de apoio técnico.

Janeiro de 2022

Autoridade Sanitária Veterinária Municipal

Vale Figueira Parque

Rua de Vale Figueira, nº 30, 2820-163 Charneca de Caparica

Tel. 21 2549700

asvm@cma.m-almada.pt