

Anexo II – Regras de Higiene e Segurança Alimentar

O presente anexo tem por objetivo a aplicabilidade dos requisitos e boas práticas mais relevantes em matéria de segurança alimentar a implementar nos estabelecimentos da Viagem Medieval, não isentando os operadores alimentares do cumprimento de demais legislação nacional e comunitária em vigor.

1. Instalações e Equipamentos

Layout

a. O layout é a esquematização das zonas de trabalho e dos circuitos dos géneros alimentícios, tendo por objetivo a aplicação do princípio “*marcha em frente*”, evitado a ocorrência de contaminações cruzadas entre zonas limpas e zonas sujas, pelo que deve ser respeitado e cumprido o layout tipo definido pela Organização;

b. A implementação de um outro layout a propor pelo explorador fica sujeita a aprovação técnica. Assim, a proposta de alteração deve ser entregue ao responsável de área, **5 dias úteis** após a ação de formação em higiene e segurança alimentar, instruída com identificação do participante, memória justificativa da alteração e peça desenhada com a localização de todos os equipamentos e esquematização dos circuitos dos produtos alimentares;

Instalações

c. Genericamente, as instalações onde circulam e se manipulam os géneros alimentícios, devem ser construídas de forma a permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a proteção contra a contaminação entre e durante as operações;

d. **As paredes** devem ser construídas em materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, não tóxicos e de superfície lisa, facilitando o processo de limpeza e, sempre que necessário, desinfeção e a manutenção das boas condições de salubridade e de conservação;

e. **Os tetos** e equipamentos neles montados devem ser construídos em materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, não tóxicos e de superfície lisa, de forma a evitar a acumulação de sujidades e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas;

f. **Os pavimentos** devem ser executados em estrutura estável e nivelada, com revestimento impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico, facilitando o processo de limpeza e, sempre que necessário, desinfeção e, ainda, com características antiderrapantes evitando o risco de queda dos funcionários/colaboradores;

g. **As superfícies** onde se armazenem, circulem e se manipulem os géneros alimentícios (balcões, bancadas de trabalho e prateleiras) devem ser revestidas com materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão, e não tóxicos, facilitando o processo de limpeza e, sempre que necessário, desinfeção, evitando o risco de contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos. Devem ser completamente uniformes, sem quaisquer ranhuras ou rugosidades e sem a presença de materiais que possam provocar acumulação de sujidades e riscos físicos, tais como, pregos, agrafos, parafusos e afins;

h. Os equipamentos, tais como **fogões, frigoríficos e outros**, devem ser adequados para as funções a que se destinam e estar nas devidas condições de conservação e limpeza. Não são admissíveis, superfícies lascadas, pontos de ferrugem e sujidades acumuladas;

i. Janelas - As instalações devem ser dotadas de aberturas diretas para o exterior, executadas em paredes opostas permitindo a ventilação transversal, natural e permanente. Desta forma, fica assegurada a constante renovação do ar interior, equilibrando a temperatura e humidade do estabelecimento de forma a proporcionar o bem-estar dos funcionários/colaboradores e bom funcionamento dos equipamentos elétricos. As aberturas devem ser executadas de forma a evitar a acumulação de sujidades e dotadas de rede de proteção contra insetos (redes mosquiteiras) facilmente removíveis para limpeza. Dado que **a abertura destinada à passagem de louça suja** tem de se manter permanentemente aberta, deve existir um sistema de ar foçado, de dentro para fora, de forma a impedir a entrada de insectos;

j. As **portas** devem possuir superfícies lisas e não absorventes facilitando a limpeza e, sempre que necessário, a desinfeção. Durante o período de funcionamento do estabelecimento, as portas em comunicação direta com o exterior devem ser dotadas de cortinas de proteção contra insetos (cortinas mosquiteiras) facilmente removíveis para limpeza;

l. Evacuação de fumos e gases - Sobre os equipamentos de combustão (fogões) devem existir mecanismos que permitam a evacuação, direta para o exterior, de fumos e gases, executados em materiais resistentes, incombustíveis e de fácil limpeza, de modo a evitar a acumulação de sujidades e gorduras e de acordo com as determinações técnicas previstas no anexo III do presente regulamento;

m. Iluminação - As instalações devem ser providas de iluminação favorável às boas condições de trabalho e higiene do local com intensidade uniforme e suficiente para a execução de trabalhos de detalhe. As fontes de iluminação devem possuir proteção adequada, de forma a impedir a contaminação dos alimentos, equipamentos e proteção dos funcionários/colaboradores no caso de rebentamento das lâmpadas.

n. Proibição de fumar - Na área de trabalho deve ser afixada a sinalética de proibição de fumar;

Materiais e objetos em contacto com os alimentos

o. Os equipamentos, utensílios, recipientes, louças e demais materiais que entrem em contacto com os alimentos devem possuir as características definidas no Regulamento CE 1935/2004 de 29/10, só sendo aceites os que possuírem o **símbolo legal incorporado**.



p. Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizáveis para os géneros alimentícios devem ser fáceis de limpar e, sempre que necessário, fáceis de desinfectar. A sua armazenagem deve ser em local adequado, limpo e ao abrigo de contaminações;

q. Não é permitida a utilização de panos^[1] ou de outros materiais similares para envolver ou acondicionar alimentos;

[1] Os panos são uma das maiores fontes de propagação de micorganismos.

Tratamento de Louça

r. A lavagem de louça proveniente do consumidor deve ser realizada em **máquina de lavar**, para uma ação mais eficaz sobre microorganismos patogénicos, evitando o risco de contaminação;

s. Não é permitido o uso de louças danificadas em qualquer situação, devendo ser inutilizadas e retiradas da zona de serviço no imediato, principalmente a louça de barro. Para tal, deve ser encaixotada e devidamente identificada.

t. Não é permitida a utilização de panos ^[1] para a secagem de louça;

Limpeza e desinfeção das instalações

u. As operações de higienização devem seguir o plano de limpeza definido para o estabelecimento, com a utilização dos produtos adequados (detergentes e desinfetantes) nas dosagens indicadas pelo fornecedor (rótulo), definição dos procedimentos de limpeza e desinfeção (locais, materiais, equipamentos e periodicidade) e preenchimento do mapa de registo de higienização cedido pela Organização;

v. Não é permitida a varredura a seco dos pavimentos, a sua limpeza deve ser efetuada sempre com pano húmido em perfeitas condições higiénicas;

w. Os produtos de limpeza devem ser armazenados em local fechado e identificado, sempre separado dos produtos alimentares;

Vestiários e instalações sanitárias

x. No estabelecimento deve ser definido um local de vestiário com espaços próprios para colocar os objetos pessoais e roupas dos funcionários/colaboradores, sempre separado dos produtos alimentares;

y. Devem ser utilizadas as instalações sanitárias instaladas pela Organização para utilização restrita dos funcionários/colaboradores da área alimentar. A informação da sua localização é fornecida pelo responsável de área;

Zona destinada a clientes

z. As mesas devem apresentar-se sempre em boas condições higiénicas, devendo efectuar-se a sua higienização entre cada refeição servida;

aa. O espaço destinado ao público não deve ser ocupado com vasilhame e outros utensílios ou equipamentos, devendo manter-se nas devidas condições higieno sanitárias.

2. Higiene dos Alimentos

a. Os circuitos dos alimentos devem ser sempre realizados de acordo com os princípios de HACCP, implementando-se as boas práticas de higiene e de segurança alimentar durante as operações, nomeadamente, contra a contaminação cruzada, motivada pelos géneros alimentícios, equipamentos, materiais, água, sistemas de arejamento ou pessoal e outras fontes de contaminação microbiológica;

[1] Os panos são uma das maiores fontes de propagação de micorganismos.

b. A higienização dos géneros alimentícios deve ser realizada nos equipamentos adequados e recursos disponibilizados pela Organização (água potável) para que essa operação possa decorrer de forma segura;

c. Todos os géneros alimentícios não consumidos, deixados pelos clientes, devem ser inutilizados;

d. Devem ser armazenadas, nas devidas condições de conservação, amostras de todos os pratos confeccionados durante pelo menos 72 horas;

Fornecimento e transporte

e. Os fornecedores devem ser operadores devidamente habilitados legalmente para a sua atividade. Cada estabelecimento deverá ter uma **lista dos seus fornecedores** da qual constem os produtos que habitualmente lhe são encomendados.

f. Os estabelecimentos devem definir os critérios de qualidade dos produtos a adquirir e comunicar aos fornecedores: características dos produtos, preços, condições de higiene das instalações dos fornecedores, higiene pessoal dos fornecedores, condições de transporte.

g. Os veículos e recipientes utilizados no transporte, devem estar rigorosamente limpos e em boas condições e não devem servir cumulativamente para qualquer outra finalidade;

h. O transporte (desde as instalações do fornecedor até ao estabelecimento instalado no recinto) deve ser feito em boas condições higiénicas e de acondicionamento, de forma a estarem resguardados de quaisquer impurezas que os contaminem, e ainda a garantia da manutenção das temperaturas de conservação dos produtos alimentares;

Armazenagem

i. O armazenamento deve ser efetuado em espaço ou equipamento próprio, nas condições adequadas de higiene e temperaturas de conservação (ver indicações da rotulagem). Os locais de armazenagem dos produtos alimentares devem garantir as características definidas no ponto 1 do presente anexo a uma distância de 20cm do pavimento, mesmo que estejam embalados e com afastamento às paredes;

j. As embalagens exteriores não devem ser transportadas para o interior das instalações, pois, por vezes, são portadores de grandes quantidades de poeiras, sujidades, microrganismos e, eventualmente, pequenos animais que irão contaminar o interior do estabelecimento;

l. Os equipamentos de conservação de frio (refrigeração ou conservação de congelados) devem estar dotados de termómetros para controlo e registo das temperaturas de conservação;

m. Não é permitida a congelação de géneros alimentícios, devendo apenas ser assegurada a conservação de produtos ultra congelados (ver indicações da rotulagem) em equipamentos adequados;

n. Os produtos alimentares mais perecíveis, não poderão estar sujeitos a quebras de temperatura que coloquem em risco a sua inocuidade.

Tratamento térmico/conservação pós confeção

o. Não é permitida a referência para consumo próprio de produtos alimentares que constem do menu, que se encontrem em desrespeito com as regras de segurança alimentar, nomeadamente o seu arrefecimento abaixo dos 65° C. Caso seja detetada esta não conformidade durante uma visita técnica da equipa de segurança alimentar, o produto será destruído na presença dos técnicos auditores.

p. Quando os géneros alimentícios se destinarem a ser conservados ou servidos frios após o processo de confeção, devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível em refrigeração até atingirem uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde e mantidos a essa temperatura até serem servidos ao cliente;

q. Deve ser assegurada a manutenção de temperaturas iguais ou superiores a 65 °C aos alimentos servidos quentes;

r. Não é permitido o reaproveitamento de sobras;

Exposição de produtos alimentares

s. Os géneros alimentícios em exposição, devem estar acondicionados em vitrines de vidro ou acrílico a, pelo menos, 70 cm do solo e ao abrigo das condições climáticas ou de outros fatores contaminantes, assim como, de qualquer ação do consumidor;

t. Não podem existir plantas (loureiro, alecrim, etc) nem quaisquer objetos não higienizados sobre os alimentos.

u. Não é permitida a exposição a descoberto, salvo se estiverem individualmente e convenientemente embalados.

Eliminação de resíduos

v. Os resíduos alimentares e outros, devem ser depositados em recipientes próprios para o efeito, dotados de tampa acionada por pedal, e não devem ser acumulados em locais onde são manipulados alimentos; (devem ser de fabrico adequado e ser mantidos em boas condições de conservação e de higienização).

w. Os óleos alimentares usados, devem ser armazenados nos recipientes entregues pela Organização, de acordo com o procedimento definido na alínea f) do artigo 18º do presente regulamento.

3. Higiene do Pessoal

a. Junto aos pontos de água para lavagem das mãos, deve existir sabonete líquido e toalhetes de papel em suportes adequados para o efeito (doseador e dispensador de papel) e ainda gel desinfetante das mãos para utilização sempre que necessária;

b. Os funcionários/colaboradores devem apresentar-se sempre com elevado grau de higiene pessoal, devendo usar vestuário de cor clara, adequado e limpo e, sempre que necessário, que confira proteção. O pessoal que estiver na área de serviço em contacto direto com os alimentos deve usar proteção de cabelo e retirar todos os adornos nomeadamente brincos, pulseiras, fios, relógios e afins.

c. Não é permitido que o pessoal responsável pela caixa de pagamentos seja em simultâneo manipulador de alimentos;

d. Qualquer pessoa que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetada, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia será proibida de manipular géneros alimentícios e entrar em locais onde se manuseiem alimentos, seja a que título for, se houver probabilidade de contaminação direta ou indireta. Qualquer pessoa afetada deste modo, deverá informar imediatamente o responsável do espaço, de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas;

e. O pessoal do estabelecimento deve ser portador de documento comprovativo da realização de exames periódicos de aptidão física e psíquica para o exercício da atividade (manipulador de alimentos) e como não sofre de qualquer doença contagiosa ou de pele. Portaria nº 148/88 de 09/03.

4. Principais disposições legais e normativas aplicáveis

a. Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12 de junho visa assegurar a execução e garantir o cumprimento, dos Regulamentos (CE) n.os 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril;

b. Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril (higiene dos géneros alimentícios);

c. Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril (higiene dos géneros alimentícios de origem animal);

d. Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de dezembro, na sua redação atualizada que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios e Regulamento (CE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro;

e. Decreto-Lei n.º 106/2015 de 16 de junho, que estabelece as restrições à venda e ao consumo das bebidas alcoólicas;

f. Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro e Decreto-Lei n.º 175/2007 de 8 de maio, na sua redação atualizada relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

g. Decreto-Lei n.º 147/2003 de 11 de julho, relativo ao regime de bens em circulação.

h. Decreto-lei n.º 156/2005 de 15 de setembro, na sua redação atualizada pelo DL 371/2007 de 6 de novembro [livro de reclamações].

i. Demais legislação aplicável em vigor à data do evento.