

**Anexo III – Segurança Pública,
Socorro e Segurança Contra
Incêndios****› Segurança Pública**

- a) Receber, dirigir e cuidar dos visitantes, independentemente da idade, raça ou sexo.
- b) Atender com zelo e diligência as queixas ou reclamações apresentadas por qualquer visitante.
- c) Colaborar com os vigilantes, forças da ordem e bombeiros sempre que tal for necessário ou solicitado.
- d) Controlar movimentos de visitantes, incluindo detetar e impedir a introdução de objetos e substâncias proibidas ou susceptíveis de possibilitar atos de violência.
- e) Prestar informações inerentes à organização, infra-estruturas, postura de trânsito, espectáculos.
- f) Ajudar na prevenção e controlo de ocorrência de incidentes, procedendo à sua imediata comunicação à organização.

› Socorro

- a) Importante saber e indicar, a localização do posto de socorro.
- b) Em caso de ocorrência de acidente / incidente, contactar imediatamente a organização.
- c) Permitir a evacuação rápida e segura, de todos os participantes e visitantes do evento.
- d) Informar sobre os meios de comunicação e os procedimentos a ter em caso de acidente ou incidente.
- e) Permitir a intervenção eficaz dos serviços de bombeiros e de todos os que devam atuar em casos de emergência.

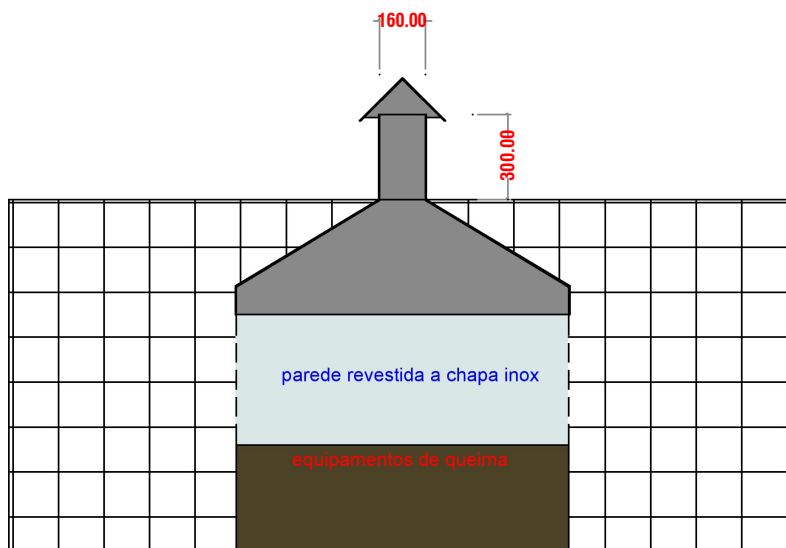
› Segurança Contra Incêndios**1. Estrutura**

- a) Não utilizar materiais altamente inflamáveis nos revestimentos das paredes, dos tetos e dos pavimentos, bem como nas decorações interiores e exteriores.
- b) Todas as portas de acesso ao exterior deverão ter abertura no sentido da saída do espaço.
- c) Reduzir os riscos de deflagração de incêndios.
- d) Impedir a propagação do fogo e de fumos.

2. Aparelhos de Queima/Garrafas de Gás

- a) O número de bicos de queima está limitado ao aprovado pela entidade licenciadora.
- b) Deverão ser sempre usados o mesmo número de bicos de queima, que foram licenciados inicialmente.
- c) Em todos os equipamentos de gás, devem ser colocadas proteções (chapas de zinco ou inox) nos 3 planos da envolvente dos bicos de queima e que se estendam em toda a área que vai desde os queimadores até à chaminé de exaustão de fumos.
- d) Nos aparelhos de queima, os queimadores devem manter-se, sempre limpos e afinados; deve sempre acender primeiro o fósforo ou acionar o acendedor e de seguida abrir o gás. Caso o aparelho não fique ligado, feche a válvula do queimador (botão do aparelho), e repita a operação.
- e) Não permitir que os líquidos a ferver se derramem e apaguem o lume, para evitar que o gás saia directamente do queimador, sem arder.
- f) Assegurar que o local de colocação da garrafa de gás é devidamente arejado e reservado.

- g) Delimitar a zona da garrafa de gás por material não absorvente, se possível por madeira.
- h) Manter sempre livre a parte superior da garrafa de gás.
- i) Os espaços deverão ser devidamente equipados com sinalética fotoluminescente.
- j) Serão permitidas duas garrafas de gás em permanência, tendo uma delas apenas função de reserva (mantendo-se desativada quando não utilizada). A reposição de stock será efetuada nas duas horas antes da abertura ao público do recinto pela organização, quando solicitada para tal. Não é permitida a reposição durante o horário de funcionamento do evento.
- k) Os locais de confeção de alimentos devem ser dotados de aberturas para a admissão de ar em quantidade necessária ao bom funcionamento dos aparelhos de queima, bem como abertura para extração de fumos, vapores e ar viciado, de modo a proporcionar um número adequado de renovações por hora. O encaminhamento do ar viciado para a abertura (tipo chaminé) deverá ser feito através de boca coletora (hotte), que abranja toda a área dos queimadores, executada preferencialmente em chapa de inox ou, em alternativa, em chapa de alumínio/zinco com um mínimo de 3mm de espessura. Todas as ligações entre chapas deverão ser asseguradas através de rebites. A abertura para o exterior, na parte superior do espaço, deverá ser finalizada com proteção tipo chapéu, de um diâmetro mínimo de 160mm e estender-se acima da cobertura pelo menos 300mm, consoante esquema anexo.



3. Meios de Prevenção/Extinção

- a) Todos os restaurantes devem possuir 2 extintores: um de CO2 para riscos elétricos e um de água. É proibida a utilização de extintores de pó em cozinhas ou quaisquer áreas de contacto com alimentos.
- b) Os equipamentos de combate a incêndios e de 1º socorros, devem ser colocados em locais de fácil acesso, devidamente sinalizados por placas foto-luminescentes, e ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento, de acordo com a legislação em vigor.
- c) Sempre que se preveja a utilização de aparelhos de queima de gás, é obrigatório colocar junto dos mesmos uma manta ignífuga e respetiva sinalética.
- d) Junto aos assadores/fogareiros é necessário colocar 2 baldes de areia em cada extremidade, funcionando estes como abafadores, bem como um extintor (proibida a utilização de extintores de pó).
- e) Existem pontos de água no exterior da estrutura, que podem ser usados para extinção sempre que necessário.

4. Organização de Materiais

- a) Devem ser bem organizados e acondicionados todos os materiais combustíveis de forma a não potenciar zonas de risco elevadas.
- b) Devem existir zonas diferenciadas e devidamente acondicionadas para cada tipo de material combustível.

5. Instalações Elétricas

- a) As instalações elétricas devem estar devidamente acondicionadas e protegidas.
- b) Todas as lâmpadas e instalações de iluminação têm de possuir uma proteção para evitar a queda de materiais.
- c) Não utilizar aparelhos elétricos com cabos danificados.
- d) Não sobrecarregar as extensões elétricas.
- e) Todos os quadros elétricos devem estar sinalizados e protegidos.
- f) Sempre que seja detetada uma anomalia nas instalações elétricas, a mesma deve ser comunicada de imediato, ao responsável da área elétrica.
- g) Deverão ser usadas lâmpadas economizadoras.