

Anexo II – Higiene e Segurança Alimentar

O presente anexo serve de orientação para o cumprimento das normas regulamentares ao nível da higiene e da segurança alimentar, alertando-se para as medidas previstas no HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) na aplicação dos princípios da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos de cada estabelecimento (Regulamento CE n.º 852/2004 de 29/04).

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, agramos, 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. Aberturas para o exterior - As instalações têm de ser, **obrigatoriamente**, dotadas de aberturas diretas para o exterior (janelas), executadas em paredes opostas permitindo a ventilação transversal, natural e permanente, se possível na área superior da parede e em toda a sua extensão. 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.

j. As portas devem possuir superfícies lisas e não absorventes facilitando a limpeza e, sempre que necessário, a desinfeção.

k. 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;

l. 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;

m. Proteção contra entrada de insetos - Todas as aberturas para o exterior (portas e janelas) dos recuados e zonas de armazenagem, devem ser dotadas de sistema de proteção contra insetos, tais como cortinas e redes mosquiteiras facilmente removíveis para limpeza. No caso das entradas de louça suja, deve ser implementado um sistema de força de ar no sentido contrário à entrada, impulsionado por um mecanismo do tipo ventoinha.

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 possuem o **símbolo legal incorporado**.



p. Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizáveis para os géneros alimentícios (apenas os adequados para o efeito) devem ser de fácil limpeza e desinfeção;

q. A sua armazenagem deve ser em local adequado (prateleira/armário), limpo e ao abrigo de contaminações - com proteção em material lavável (portas ou cortinas laváveis);

r. Não é permitida a reutilização de garrafões/garrafas de água;

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

Tratamento de Louça

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

u. 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.

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

Limpeza e desinfeção das instalações

w. 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;

x. Não é permitida a varredura a seco dos pavimentos, a sua limpeza deve ser efetuada sempre com pano húmido descartável (tecido não tecido);

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

Vestiários e instalações sanitárias

aa. 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;

ab. 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

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

ad. 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;

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;

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

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 nunca inferior a 20cm do pavimento, mesmo que estejam embalados e com afastamento às paredes;

j. As embalagens exteriores utilizadas no transporte não devem ser conduzidas para o interior das instalações, pois, por vezes, são portadores de grandes quantidades de poeiras, sujidades, microrganismos e, eventualmente, pequenos animais infestantes que irão contaminar o interior do estabelecimento;

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

l. 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;

m. O processo de descongelação de ultracongelados apenas é permitida nas instalações licenciadas no evento;

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, após a confeção, 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;

s. Os óleos de fritura devem ser sujeitos a controlo, de modo a garantir a sua qualidade e segurança para o consumidor. Para tal, devem ser usados testes colorimétricos e realizados os registos de temperatura;

Exposição de produtos alimentares

t. 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 climatéricas ou de outros fatores contaminantes, assim como, de qualquer ação do consumidor;

u. Deve ser garantida a temperatura adequada dos alimentos nas vitrines de exposição (refrigeração ou conservação de quentes), de acordo com os limites definidos para o tipo de produto;

v. Não podem existir plantas (loureiro, alecrim, etc), nem quaisquer objetos que acumulem sujidades, sobre os alimentos.

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

Eliminação de resíduos

x. 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).

y. Os óleos alimentares usados, devem ser armazenados nos recipientes entregues pela Organização.

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 desinfectante 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 n.º 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 26/2016 de 9 de junho, que estabelece as normas de prestação de informação relativa aos géneros alimentícios (rotulagem) e Regulamento (CE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro;

e. Decreto-Lei n.º 50/2013 de 16 de abril alterado pelo 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 alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 198/2012 de 24 de agosto;

h. Dada a atual situação epidemiológica de âmbito internacional causada pela doença COVID-19 os operadores alimentares devem cumprir com todas as normas e orientações da Direção Geral da Saúde aplicáveis à sua atividade, na redação atualizada à data do evento, das quais se destacam: Orientação DGS n.º 006/2020; Orientação DGS n.º 003/2022; Orientação DGS n.º 014/2020 <https://www.dgs.pt/publicacoes/normas-e-orientacoes.aspx>

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