



CONFEDERAÇÃO PORTUGUESA  
DAS COLECTIVIDADES  
DE CULTURA, RECREIO E DESPORTO



# GUIA

## DE BOAS PRÁTICAS ASSOCIATIVAS DAS COLECTIVIDADES E ASSOCIAÇÕES

*“Formar para melhor dirigir!”*

Outubro 2011



# ÍNDICE

Dr. António Nunes - Inspector Geral da ASAE . . . . .	3
Dr. Augusto Flor – Presidente da Confederação das Colectividades . .	4
Introdução . . . . .	5
1. Responsabilidades dos operadores . . . . .	6
2. Fichas de Verificação . . . . .	7
3. Perguntas Frequentes . . . . .	8
4. Documentação de apoio . . . . .	23
4.1 Legislação	
4.2 Orientação	
5. Anexos . . . . .	25
A- Ficha de Verificação para Estabelecimentos de Restauração . . . .	26
B- Ficha de Verificação para Estabelecimentos de Bebidas . . . . .	29

## **Dr. António Nunes**

Inspector Geral da ASAE



A publicação deste Guia de boas práticas, por parte da Confederação Portuguesa das Colectividades de Cultura, Recreio e Desporto, constitui só por si uma boa prática, que enaltecemos.

A CPCCRD tem conseguido apoiar e mobilizar um grande número de associações e de cidadãos, dando confiança e disseminando informação importante. É, pois um aliado de excelência para o apoio que a ASAE pode proporcionar, no quadro institucional que a enforma, a todos os que desenvolvem alguma actividade que inclua a prestação de serviços aos cidadãos.

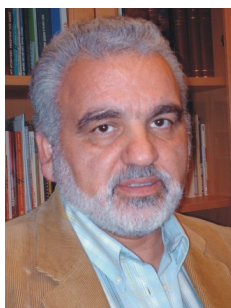
As boas práticas tendem, por vezes, com o decorrer do tempo, a perder prioridade face a outras dificuldades e preocupações emergentes. É por esse motivo que é importante disseminá-las e assegurar que não se regrede na segurança e na qualidade dos serviços e bens que se oferecem. O cidadão e o consumidor, seja a título oneroso ou não, devem ser protegidos. A incorporação cultural de certos preceitos e regras nas rotinas de quem os serve é de todo benéfica a um sentimento de confiança que importa manter e desenvolver.

Sendo de louvar o trabalho desenvolvido pelos voluntários que junto das associações filiadas e da CPCCRD se esforçam por responder às necessidades culturais, recreativas, desportivas e sociais do país, é uma responsabilidade de carácter social apoiá-los na tarefa, procurando fornecer-lhes instrumentos e conhecimentos que lhes permitam desenvolver um trabalho de qualidade.

É, pois, com esse sentido sempre presente que a ASAE tem procurado colaborar com as várias Associações Representativas do país, participando em seminários, conferências, e divulgando conhecimento, legislação e boas práticas no exercício das respectivas actividades. É nesse contexto, que agora colaboramos na elaboração deste Guia para apoiar o funcionamento dos estabelecimentos de restauração e bebidas dos associados da CPCCRD, procurando fomentar a adopção de mecanismos de verificação e controlo, e o cumprimento dos requisitos legais a implementar nesses estabelecimentos, para garantia de uma mais sólida Confiança e Segurança Alimentares.

## Dr. Augusto Flor

Presidente da Confederação



As cerca de 30.000 Colectividades/Associações Culturais, Recreativas e Desportivas que existem no nosso país, contribuem decisivamente para a coesão e inclusão social de forma preventiva e asseguram um conjunto de bens e serviços no âmbito das suas actividades estatutárias que se traduzem numa mais valia para os seus associados e para a população em geral.

Respondendo às necessidades dos associados e das populações, as Colectividades/Associações são hoje uma porta aberta a todos os que delas necessitem, sejam crianças, jovens, adultos em idade activa ou idosos. Na maioria dos casos, são o único ponto de apoio que a sociedade lhes oferece. Não obstante serem propriedade dos seus associados, as Colectividades/Associações estão abertas ao Mundo, adaptam-se e evoluem de acordo com as necessidades dos associados, e do meio em que estão inseridas.

Estas Colectividades/Associações, sendo entidades privadas sem fins lucrativos, são dirigidas por cerca de 425.000 homens, mulheres e jovens voluntários que dedicam parte do seu tempo livre a esta actividade, procurando fazer o bem da melhor maneira que sabem. A sociedade em que vivemos, tornou-se mais exigente quer em termos da legislação quer em termos do grau de necessidades dos seres humanos. Temos que estar preparados para responder a estas novas exigências e por isso, a qualificação dos dirigentes e activistas associativos ser uma prioridade da Confederação.

O Guia que se apresenta, resulta da necessidade constatada por centenas de dirigentes que, de forma individual ou nos Plenários de Sensibilização que realizámos (Lisboa, Figueira da Foz, Porto e Beja) reuniram mais de 700 dirigentes, manifestando preocupações e apontando soluções que sensibilizaram a ASAE e a Confederação, levando à compilação deste documento.

Ao Senhor Inspector Geral, Dr. António Nunes e a todos os colaboradores da ASAE, aqui fica o nosso reconhecimento pela sensibilidade e disponibilidade demonstrada. Em cooperação, vamos *“Formar para melhor dirigir!”*.



# Introdução

A Confederação Portuguesa das Colectividades de Cultura, Recreio e Desporto e a ASAE, sentindo a necessidade de melhorar a informação junto das Associações/Colectividades sem fins lucrativos que têm prática na prestação de serviços estatutários junto dos seus associados e do público em geral, reuniram neste Guia um conjunto de informações que se consideram essenciais para uma boa prática associativa.

Os utentes das associações/colectividades, sejam associados, familiares, amigos ou visitantes, devem ter garantido um conjunto de serviços associativos com qualidade e com um nível de qualificação à altura hoje exigidos, quer pela legislação quer pela exigência dos utentes.

Estes serviços associativos, devem garantir o direito do utente consumidor, do princípio da concorrência e da segurança e higiene em espaços desportivos, culturais ou recreativos como ginásios, salões, bares, balneários, salas de associado entre outros.

No que respeita, em particular, à higiene dos géneros alimentícios, o Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de Abril, estabelece um conjunto de regras que devem ser observadas quer pelos Dirigentes Associativos que são directamente responsáveis pela gestão dos Bares/Restaurantes Associativos, quer pelos concessionários, quando for esse o caso, no que respeita à manipulação de alimentos em todas as fases: preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, distribuição, manuseamentos e venda ou colocação à disposição do consumidor final.

Para apoiar o funcionamento dos Bares/Restaurantes Associativos dos nossos associados, considerou-se útil pôr à disposição Fichas de Verificação - estruturadas de modo a ser possível verificar o cumprimento dos requisitos mínimos - que permitam a auto avaliação e adopção de mecanismos de verificação e controlo, dando assim cumprimento aos requisitos legais.

Neste Guia são abordadas, de forma sucinta, as responsabilidades dos operadores (Dirigentes Associativos ou Concessionários), onde se incluem os estabelecimentos dos nossos associados. São ainda apresentadas algumas Perguntas Frequentes e finalmente é elencada alguma documentação útil que poderá ser consultada para melhor implementação dos procedimentos relativos à Segurança Alimentar nos referidos estabelecimentos.



# 1

## RESPONSABILIDADES DOS OPERADORES (Dirigentes ou Concessionários)

A responsabilidade das operações/serviços no âmbito das actividades associativas são dos Dirigentes legitimamente eleitos ou de terceiros quando o serviço for formalmente concessionado.

Os operadores são os responsáveis por assegurar, em todas as fases da produção, transformação e distribuição, que os géneros alimentícios preencham os requisitos da legislação alimentar, bem como pela verificação desses requisitos, conforme o disposto no nº1 do artigo 17º do Regulamento (CE) nº178/2002, de 28 de Janeiro.

De acordo com o disposto no nº3 do capítulo IX do Anexo II do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de Abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios, em todas as fases da produção, transformação e distribuição, os alimentos devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano ou perigosos para a saúde.

Assim, os operadores do sector alimentar são responsáveis por garantir que os alimentos que detêm e que disponibilizam ao consumidor final são seguros, ou seja, não sejam impróprios para consumo humano ou de algum modo, prejudiciais à saúde humana.

A criação, aplicação e manutenção de um processo ou processos permanentes baseados nos princípios HACCP, com a devida flexibilidade prevista no considerando 16 do Regulamento (CE) nº852/2004 de 29 de Abril, para além de requisito obrigatório para todas as empresas do sector alimentar que se dediquem a qualquer fase da produção, transformação, armazenagem e/ou distribuição de géneros alimentícios, conforme estipula o artigo 5º do Regulamento nº852/2004 de 29 de Abril e suas alterações, é uma ferramenta importante para garantir a disponibilização de alimentos seguros.



# 2

## FICHAS DE VERIFICAÇÃO

As fichas de verificação que se apresentam neste Guia constituem um documento de trabalho para averiguação das condições de higiene e técnico funcionais dos estabelecimentos de restauração e/ou bebidas.

As fichas de verificação destinam-se a servir de guião aos responsáveis pelos serviços de alimentação ou a quem eles delegarem, das diversas colectividades de cultura, recreio e desporto, os quais deverão ser detentores de formação em matéria de higiene alimentar.

As fichas de verificação apresentadas deverão ser entedidas como documentos dinâmicos, que embora não abrangendo toda a legislação específica aplicada ao sector, observam os requisitos mínimos previstos na legislação nacional e comunitária aplicável e, ainda, outras disposições normativas, designadamente as fixadas pela Comissão Europeia, Organização Mundial de Saúde, European Food Safety Authority e pelo Codex Alimentarius.

Salienta-se ainda que as fichas de verificação poderão mencionar requisitos que, não sendo obrigatórios, permitem uma avaliação abrangente do estabelecimento quanto às condições de limpeza, conservação e higiene dos alimentos.



# 3

## PERGUNTAS FREQUENTES

De seguida apresentam-se as respostas às perguntas mais frequentes colocadas pelos associados:

- ① Eventos / festas ocasionais (licenciamento, condições higio-sanitárias e direitos de autor)
- ② Transporte de alimentos/pratos confeccionados
- ③ Recepção de alimentos doados (para consumo próprio e/ou para venda)
- ④ O que são Pré-requisitos?
- ⑤ A ASAE faz auditorias?
- ⑥ Prazo de validade dos produtos (venda)
- ⑦ Matança de porco (venda e consumo próprio)
- ⑧ Confeção de alimentos? Quando é possível?
- ⑨ Licenciamento (estabelecimentos só para sócios e estabelecimentos para o público em geral, para actividades desportivas - ginástica, artes marciais, ballet, etc. e ginásios / health club)
- ⑩ Livro de reclamações (estabelecimentos só para sócios e estabelecimentos para o público em geral e em eventos esporádicos)
- ⑪ Aplicação da lei do tabaco (estabelecimentos só para sócios e estabelecimentos para o público em geral)
- ⑫ Encerramento parcial de algumas actividades da colectividade
- ⑬ Quando o espaço está concessionado, quem tem a responsabilidade?
- ⑭ Responsabilidades dos senhorios na manutenção dos edifícios
- ⑮ Controlo metrológico (contador de snooker, etc.)
- ⑯ O D.L. n. 141/2009, aplica-se aos ginásios, ou seja é necessário um técnico responsável, caso só haja uma aula de ballet ou judo?
- ⑰ Dísticos/informações obrigatórias





## Eventos / festas ocasionais (licenciamento, condições higio-sanitárias e direitos de autor)



O Regulamento 178/2002, de 28 de Janeiro, só se aplica às empresas.

Pode, assim, concluir-se que não são abrangidas pelo âmbito deste regulamento:

- As operações de manuseamento, a preparação, o armazenamento e o serviço de alimentos praticados ocasionalmente, por particulares, no âmbito de determinados eventos (tais como as festas de igreja, escolares ou de aldeia).

Nesses eventos (incluindo as festas anuais das colectividades), as operações referidas não estão, pois, sujeitas aos requisitos da legislação comunitária relativa à higiene.

Não se incluem naturalmente neste contexto, ainda que efectuados ocasionalmente, os eventos praticados por operadores do sector alimentar (ex: empresa de restauração que gere o espaço da colectividade, em regime de concessão).

Nesses casos deve ser dado cumprimento ao estabelecido no Capítulo III do Reg. 852/2004, de 29 de Abril:

1. As instalações e as máquinas de venda automática devem, na medida em que for razoavelmente praticável, estar localizadas e ser concebidas, construídas, e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação, nomeadamente através de animais e parasitas.
2. Mais particularmente, sempre que necessário:
  - a) Devem existir instalações adequadas que permitam a manutenção de uma higiene pessoal adequada (incluindo instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos, instalações sanitárias em boas condições de higiene e vestiários);
  - b) As superfícies em contacto com os alimentos devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos,

a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

- c) Devem existir meios adequados para a lavagem e, sempre que necessário, desinfeção dos utensílios e equipamentos de trabalho;
- d) Sempre que a limpeza dos géneros alimentícios for realizada pela empresa do sector alimentar, devem existir meios adequados para que essa operação possa decorrer de forma higiénica;
- e) Deve existir um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria;
- f) Devem existir instalações e/ou equipamentos adequados de armazenagem e eliminação higiénicas de substâncias perigosas e/ou não comestíveis, bem como de resíduos (líquidos ou sólidos);
- g) Devem existir equipamentos e/ou instalações que permitam a manutenção dos alimentos a temperatura adequada, bem como o controlo dessa temperatura;
- h) Os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que impeçam, na medida em que for razoavelmente praticável, o risco de contaminação.

O licenciamento do espaço para estes eventos será da competência da Câmara Municipal da área geográfica da realização do Evento



## Transporte de alimentos/pratos confeccionados



Deverá ser cumprido o estipulado no CAPÍTULO IV do Regulamento 852/2004, de 29 de Abril:

1. Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições, a fim de proteger os géneros alimentícios da contaminação, devendo, sempre que necessário, ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfecção adequadas.
2. As caixas de carga dos veículos e/ou contentores não devem transportar senão géneros alimentícios se desse transporte puder resultar qualquer contaminação.
3. Sempre que os veículos e/ou os contentores forem utilizados para o transporte de outros produtos para além do de géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de diferentes géneros alimentícios, deverá existir, sempre que necessário, uma efectiva separação dos produtos.
4. Os géneros alimentícios a granel no estado líquido, em grânulos ou em pó devem ser transportados em caixas de carga e/ou contentores/cisternas reservados ao transporte de géneros alimentícios. Os contentores devem ostentar uma referência claramente visível e indelével, numa ou mais línguas da Comunidade, indicativa de que se destinam ao transporte de géneros alimentícios, ou a menção «destinado exclusivamente a géneros alimentícios».
5. Sempre que os veículos e/ou os contentores tiverem sido utilizados para o transporte de produtos que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios diferentes, dever-se-á proceder a uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação.

6. A colocação e a protecção dos géneros alimentícios dentro dos veículos e/ou contentores devem ser de molde a minimizar o risco de contaminação.
7. Sempre que necessário, os veículos e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser capazes de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e permitir que essas temperaturas sejam controladas.
8. Manutenção de um processo ou processos permanentes baseados nos princípios de análise dos perigos e controlo dos pontos críticos (HACCP)<sup>1</sup>. É importante referir relativamente a este assunto que o Regulamento (CE) n.º 852/2004 declara que os requisitos do HACCP devem ter a flexibilidade suficiente para ser aplicáveis em todas as situações, incluindo em pequenas empresas.

O objectivo básico da aplicação de um procedimento com base no HACCP é controlar os perigos a nível dos alimentos. Este objectivo pode ser alcançado através de diferentes meios, salientando-se que os procedimentos de controlo de perigos devem basear-se no risco, ser submetidos a uma escala de prioridades e concentrar-se no que é importante para a segurança dos alimentos.

Estes procedimentos podem constar de guias de boas práticas, guias gerais para gestão da segurança dos alimentos, ou ser desenvolvidos em conformidade com um procedimento HACCP tradicional, consoante seja mais adequado.

Em alguns casos, especialmente em empresas do sector alimentar que não transformam alimentos, os perigos podem ser controlados apenas através da aplicação de requisitos pré-determinados de higiene alimentar.

<sup>1</sup> Em português APPCC – Análise de perigos pontos críticos de controlo, tratando-se de um sistema para controlo do processo de forma a prevenir a ocorrência de problemas e assegurando a sua aplicação em determinadas fases do sistema de produção de alimentos onde podem ocorrer perigos e situações críticas.



### Recepção de alimentos doados (para consumo próprio e/ou para venda)



A recepção de alimentos doados deverá sempre respeitar as regras mínimas de higiene, quer do pessoal que manuseia os géneros alimentícios, quer das instalações e equipamentos, nomeadamente:

- O transporte dos géneros alimentícios deve ser realizado com os devidos cuidados de higiene, respeitando as temperaturas adequadas ao produto, de modo a evitar a contaminação e alteração dos mesmos;
- Os veículos de transporte dos géneros alimentícios devem ser mantidos em bom estado de conservação e devem ser limpos e desinfectados com a regularidade adequada à utilização;
- Os alimentos não perecíveis devem ser armazenados em lugares frescos, secos, livres de odores e que impeçam a acção directa da luz sobre os géneros alimentícios;
- Os alimentos perecíveis, que necessitam de frio para a sua conservação, devem ser armazenados em câmaras de refrigeração ou de conservação de congelados, assegurando-se a cadeia de frio e uma correcta estiva dos géneros alimentícios;
- A rastreabilidade dos produtos deverá ser mantida, nomeadamente no que respeita à origem e a quantidade de produtos doados, devendo a entidade receptora manter um registo actualizado das doações;
- Deverá ser efectuada uma adequada gestão de stocks, de modo que os primeiros produtos a serem armazenados sejam também os primeiros a serem consumidos;
- Deverá assegurar-se que todos os produtos armazenados se encontram identificados, quer seja com o nome e a data de recepção, quer seja com a data de validade, no caso de se tratar de produtos rotulados;

- No caso da doação directa de alimentos por parte de empresas do sector alimentar formalmente constituídas, estas deverão assegurar que em todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios sob o seu controlo satisfaçam os requisitos pertinentes em matéria de higiene estabelecidos no Regulamento 852/2004, de 29 de Abril, e as disposições específicas previstas no Regulamento 853/2004.



## O que são Pré-requisitos?



Os pré-requisitos controlam 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. Os Pré-requisitos prendem-se essencialmente com os previstos no Anexo II do Regulamento nº852/2004 de 29 de Abril:

- Estruturas e equipamentos (plano de manutenção);
- Existência de um plano de higienização, incluindo higiene pessoal;
- Plano de controlo de pragas;
- Utilização de água própria para consumo humano;
- Plano de formação;
- Plano de eliminação de subprodutos;
- Controlo das temperaturas.



## A ASAE faz auditorias?



A ASAE é responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, bem como pela disciplina do exercício das actividades económicas nos sectores alimentar e não alimentar, mediante a fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação reguladora das mesmas.

Desenvolve a sua actividade no âmbito da protecção dos consumidores, da defesa da saúde pública e da promoção da concorrência leal entre os operadores económicos.

Tem, de acordo com a sua Lei Orgânica, a incumbência de emitir pareceres científicos e técnicos, recomendações e avisos, em matérias relacionadas com a segurança alimentar.

Por outro lado, no sentido de garantir o controlo da qualidade dos produtos no mercado, participa na coordenação e execução dos Planos de Controlo e Vigilância.

Cabe-lhe igualmente a promoção de acções de natureza preventiva e repressiva que visem assegurar o cumprimento da legislação reguladora do exercício das actividades económicas nos sectores alimentar e não alimentar e promover a divulgação da legislação sobre o exercício dos diferentes sectores da economia cuja fiscalização lhe seja atribuída.

Para além da actividade de fiscalização, e sendo Órgão de Polícia Criminal, desenvolve as diligências de instrução e investigação dos processos de natureza contra-ordenacional e criminal cuja competência lhe seja legalmente atribuída.

Participa, também, activamente em actividades de informação e esclarecimento dos operadores económicos e dos consumidores, em estreita colaboração com as Associações dos sectores, as Autarquias e demais serviços públicos.

Pelo exposto, pode concluir-se que a ASAE não faz auditorias.





## Prazo de validade dos produtos (venda)



De acordo com o definido no Decreto-Lei n.º 560/999, de 18/12, a **“data da durabilidade mínima”** é a data até à qual se considera que os géneros alimentícios conservam as suas propriedades específicas nas condições de conservação apropriadas, enquanto que a **“data limite de consumo”** é a data a partir da qual não se pode garantir que os géneros alimentícios facilmente perecíveis, estejam aptos para consumo. Assim, nos géneros alimentícios muito perecíveis e que, por essa razão, sejam susceptíveis de, após um curto período, apresentar um perigo imediato para a saúde humana, a data de durabilidade mínima deve ser substituída pela data limite de consumo.

A data limite de consumo e/ou a data de durabilidade mínima **são estabelecidas pela entidade responsável pela rotulagem**, devendo observar, quando existam, os períodos previstos em diploma legal ou norma portuguesa obrigatória.

A grande diferença entre o uso das duas menções reside na proibição da comercialização dos géneros alimentícios relativamente aos quais a data limite de consumo se encontre ultrapassada (menção **“consumir até”**), contrariamente ao que sucede quando a data mínima de durabilidade é ultrapassada (menção **“consumir de preferência antes de...”**) em que os géneros alimentícios podem ser comercializados, ainda que à responsabilidade do operador que os comercializa.

Assim aconselha-se que todos os produtos comercializados nas colectividades cumpram qualquer dos dois prazos, sendo que não podem ser colocados à disposição do público géneros alimentícios cujo prazo de validade tenha expirado, nem tão pouco se aconselha que se comercializem produtos cuja data mínima de durabilidade já tenha sido ultrapassada.



## Matança de porco (venda e consumo próprio)



O Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro, proíbe o abate de suínos fora dos estabelecimentos aprovados para o efeito (Matadouros), se os mesmos se destinarem ao consumo público, consubstanciando esta prática crime contra a saúde pública.

Assim, atento ao referido diploma, a única finalidade legalmente admitida para o abate de suínos para consumo humano fora dos estabelecimentos aprovados, é a destinada ao auto consumo, ou seja, sem qualquer finalidade comercial.

Neste contexto e nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 142/2006, de 27 de Julho, a Direcção Geral de Veterinária emitiu um edital “Edital matança de animais das espécies suína, ovina, caprina, de aves de capoeira e de coelhos de criação, fora dos estabelecimentos aprovados”, que veio permitir o abate de suínos, fora dos estabelecimentos aprovados, em duas situações:

- O abate de suínos é permitido desde que as carnes obtidas se destinem a ser consumidas no local e desde que sejam respeitadas as condições estipuladas no referido Edital.

(vide “Abate de animais para consumo humano fora dos estabelecimentos aprovados”)

- O abate tradicional de suínos fora dos estabelecimentos autorizados para o efeito é, também, permitido sempre que as carnes se destinem a ser consumidas em eventos ocasionais, mostras gastronómicas ou de carácter cultural, e desde que respeitadas as condições estipuladas no referido Edital.

(vide “Abate de animais para consumo humano fora dos estabelecimentos aprovados”)



## Confecção de alimentos? Quando é possível?

O licenciamento é obrigatório apenas quando o estabelecimento é frequentado também por não sócios. Caso se destine apenas a sócios, já não carece de licenciamento, desde que cumpra as regras estabelecidas no Regulamento 852/2004, de 29 de Abril.



## Licenciamento (estabelecimentos só para sócios e estabelecimentos para o público em geral, actividades desportivas - ginástica, artes marciais, ballet, etc. e ginásios / health club)

O Regime Jurídico das Instalações Desportivas de Uso Público encontra-se regulado no DL 141/2009, de 16 de Junho.

Nos termos do n.º 1 do art.º 3.º, as instalações desportivas de uso público, independentemente da sua titularidade ser pública ou privada e visar, ou não, fins lucrativos, regem-se pelas disposições estabelecidas neste diploma.

Relativamente aos **bares das colectividades** e, atento o disposto no n.º 7 do art.º 2.º do Decreto-Lei nº 48/2011, de 1 de Abril (assim como o regime do Decreto-lei nº 234/2007, de 19 de Junho) encontram-se excluídos do Regime de Mera Comunicação Prévia os estabelecimentos e as cantinas, os refeitórios e os bares de entidades públicas, de empresas, de estabelecimentos de ensino e de associações sem fins lucrativos destinados a fornecer serviços de alimentação e de bebidas exclusivamente ao respectivo pessoal, alunos e associados, devendo este condicionamento ser devidamente publicitado.

Deste modo, a resposta a estas TRÊS questões é a seguinte:

Independentemente das instalações desportivas pertencerem a entidades públicas ou privadas e visarem ou não fins lucrativos, o regime a aplicar é o do DL n.º 141/2009, de 16 de Junho.

No tocante aos bares das associações sem fins lucrativos e, desde que apenas sejam frequentados pelos respectivos associados, não se encontram sujeitos ao regime de comunicação prévia constante do denominado diploma do Licenciamento Zero, caso contrário, regem-se pelas suas normas.



10

## Livro de reclamações

### Livro de Reclamações Complaints Book

Este estabelecimento dispõe  
de livro de reclamações  
This establishment  
has a complaints book

\*Entidade Competente  
Competent Authority

Quanto a esta questão, e de acordo com o entendimento da Direcção-Geral do Consumidor, estes estabelecimentos encontram-se obrigados a possuir o Livro de Reclamações, ao contrário dos locais onde têm lugar os eventos esporádicos, os quais, devido ao seu carácter temporário, não se encontram sujeitos a esta obrigatoriedade.

11

## Aplicação da lei do tabaco (estabelecimentos só para sócios e estabelecimentos para o público em geral)

De harmonia com o disposto na alínea r), n.º 1 do art.º 4.º do Decreto-Lei n.º 37/2007, de 14 de Agosto, é proibido fumar nas cantinas, nos refeitórios e nos bares de entidades públicas e privadas destinados exclusivamente ao respectivo pessoal.

Daqui resulta, que os estabelecimentos só para sócios também se encontram abrangidos por esta proibição.

12

## Encerramento parcial de algumas actividades da colectividade

Podem ser parcialmente encerradas algumas das actividades prosseguidas pela colectividade se não forem observadas as regras específicas aplicáveis às mesmas.

13

## Quando o espaço está concessionado, quem tem a responsabilidade?

Em caso de concessão de exploração da actividade, a responsabilidade pelo cumprimento da legislação aplicável à mesma compete à entidade a quem foi concedida a respectiva exploração (entidade concessionária).

14

## Responsabilidades dos senhorios na manutenção dos edifícios

No âmbito do RJUE, a responsabilidade pela manutenção das infra-estruturas dos edifícios compete aos senhorios, em conformidade com o disposto no art.º 2.º da Lei do Arrendamento Urbano – *NRAU* (na redacção actual) e nos termos do qual *“Cabe ao senhorio efectuar as obras necessárias à manutenção do estado de conservação do prédio arrendado, nos termos dos artigos 1074.º e 1111.º do Código Civil, bem como da legislação urbanística aplicável, nomeadamente do Regime Jurídico da Urbanização e da Edificação e do regime jurídico da reabilitação urbana”*.

15

## Controlo metrológico (contador de snooker, etc.)

O controlo metrológico dos instrumentos de medição é obrigatório, desde que esteja envolvido uma prática comercial. Isto é, sempre que o interessado pague uma utilização em função do tempo.



16

O D.L. n. 141/2009, aplica-se aos ginásios, ou seja é necessário um técnico responsável, caso só haja uma aula de ballet ou judo?

O Decreto-Lei nº141/2009 aplica-se às colectividades quando estas colocam à disposição professores ou monitores para ministrar as sessões com componentes de actividade física ou desportiva, o que as obrigará a possuir, nesse caso, Director técnico com as habilitações exigidas na lei (o que já não sucederá se elas se limitarem a fornecer as instalações para, por exemplo, um sócio ou conjunto de sócios praticar uma actividade física ou desportiva, pois nesse caso não existirá qualquer enquadramento técnico e cada pessoa assume directamente a responsabilidade inerente a essa prática.

17

Dísticos/informações obrigatórias (bares e restaurantes)

A entidade titular da exploração deve afixar, em local destacado, junto à entrada do estabelecimento de restauração ou de bebidas as seguintes indicações:

- O nome, a entidade exploradora, o tipo e a capacidade máxima do estabelecimento;
- Qualquer restrição de acesso ou permanência no estabelecimento decorrente de imposição legal ou normas de funcionamento do próprio estabelecimento, designadamente relativas à admissão de menores e fumadores;
- A restrição à admissão de animais, exceptuando os cães de assistência;
- O símbolo internacional de acessibilidades, quando aplicável;
- A lista de produtos disponíveis no estabelecimento e respectivos preços;
- O tipo de serviço prestado, designadamente, serviço de mesa, self-service ou misto;
- A exigência de consumo ou despesa mínima obrigatória, quando existente, nos estabelecimentos com salas ou espaços destinados a dança ou espectáculo. Esta informação tem que ser visível do exterior;



- A existência de livro de reclamações nos termos da legislação específica aplicável;
- Em local bem visível do estabelecimento deve ser afixada informação esclarecendo os utentes que os produtos alimentares não embalados, uma vez escolhidos e entregues se consideram comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções;
- Mapa do horário de funcionamento do estabelecimento;
- Tabelas de preços;
- Proibição de venda de bebidas alcoólicas a menores de 16 anos e a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.





# 4

## DOCUMENTAÇÃO DE APOIO

### 4.1. Legislação

- **Regulamento (CE) n.º 178/2002** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro 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) n.º 852/2004** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- **Regulamento (CE) n.º 2073/2005** da Comissão de 15 de Novembro relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
- **Decreto-Lei n.º 234/2007**, de 19 de Junho, que aprova o regime jurídico da instalação e modificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas, bem como o regime aplicável à respectiva exploração e funcionamento (até Maio de 2012);
- **Decreto Regulamentar n.º 20/2008**, de 27 de Novembro, que estabelece os requisitos específicos dos estabelecimentos de restauração e bebidas;
- **Decreto-Lei n.º 48/2011**, de 1 de Abril, veio estabelecer um novo regime destinado a simplificar o exercício de diversas actividades económicas, no âmbito de uma iniciativa denominada «Licenciamento Zero», destinada a reduzir encargos administrativos sobre os cidadãos e as empresas, mediante a eliminação de licenças, autorizações, validações, autenticações, certificações, actos emitidos na sequência de comunicações prévias com prazo, registos e outros actos permissivos, substituindo-os por um reforço da fiscalização sobre essas actividades;
- **Portaria n.º 215/2011**, de 31 de Maio, que estabelece os requisitos específicos relativos às instalações, funcionamento e regime de classificação aplicáveis aos estabelecimentos de restauração e bebidas;
- **Decreto-Lei n.º 306/2007** de 27 de Agosto, que regula a qualidade da água destinada ao consumo humano;

- **Regulamento (CE) nº 1935/2004**, de 27 de Outubro, estabelece genericamente, as regras relativas ao fabrico e à comercialização dos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios;
- **Portaria n.º 1135/95** de 15 de Setembro; que estabelece as regras a observar na utilização das gorduras e óleos na preparação e fabrico de géneros alimentícios;
- **Portaria n.º 24/2005** de 11 de Janeiro, relativa às regras relativas à utilização do azeite como tempero de prato nos estabelecimentos de hotelaria, de restauração e de restauração e bebidas;
- **Decreto-Lei nº113/2006** de 12 de Junho, que estabelece o regime sancionatório aplicável às infracções às normas dos Regulamentos (CE) nº852/2004 e nº853/2004, ambos de 29 de Abril
- **Decreto-Lei nº 560/99** de 18 de Dezembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-lei nº 183/2002 de 20 de Agosto e Decreto-Lei nº 50/2003, estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, sejam ou não pré-embalados;
- **Decreto-Lei nº 9/2002**, 24 de Janeiro, relativo à venda e consumo de bebidas alcoólicas;
- **Decreto-Lei nº 267/2009**, de 29 de Setembro, estabelece o regime jurídico da gestão de óleos alimentares usados (OAU), produzidos pelos sectores industriais, da hotelaria e restauração (HORECA) e doméstico;
- **Decreto-Lei nº 141/2009**, de 16 de Junho, relativo às instalações desportivas de uso público;
- **Decreto-Lei nº 28/98**, de 20 de Janeiro, relativo a matéria de infracções antieconómica e contra a saúde pública.

## 4.2. Orientação

- Documento de orientação sobre a aplicação dos procedimentos baseados nos princípios HACCP e sobre a simplificação da aplicação dos princípios HACCP em determinadas empresas do sector alimentar – SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc)
- Codex Alimentarius - CAC/RCP 1-1969, Rev. 4/2003



# 5

## ANEXOS

**A • Ficha de Verificação  
para Estabelecimentos de Restauração**

**B • Ficha de Verificação  
para Estabelecimentos de Bebidas**

# A Ficha de Verificação para Estabelecimentos de Restauração

## A Requisitos Gerais

A.1	Possuem afixado à entrada, em local destacado e com caracteres bem visíveis:	Sim	Não
1.1	O nome, a entidade exploradora, o tipo e a capacidade máxima do estabelecimento (art. 16º do Decreto Regulamentar nº 20/2008, de 27/11)		
1.2	Lista do dia e os respectivos preços, no caso dos restaurantes (art. 16º do Decreto Regulamentar nº 20/2008, de 27/11)		
1.3	Consumo mínimo ou despesa mínima, no caso dos estabelecimentos de bebidas com salas ou espaços destinados a dança ou com espectáculo (art. 16º do Decreto Regulamentar nº 20/2008, de 27/11)		
1.4	Existência de Livro de reclamações (art. 16º do Decreto Regulamentar nº 20/2008, de 27/11)		
1.5	Capacidade máxima do estabelecimento (art. 18º do Decreto Regulamentar nº 20/2008, de 27 de Novembro)		
1.6	Mapa do horário de funcionamento do estabelecimento (art. 15º do Decreto-lei nº 234/2007, de 19 de Junho)		
1.7	Tabelas de preços, caso prestem serviços de cafetaria (art. 16º do Decreto Regulamentar nº 20/2008, de 27 de Novembro)		
1.8	Proibição de venda de bebidas alcoólicas a menores de 16 anos e a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica (art. 2º do Decreto-lei nº 9/2002, de 24 de Janeiro), caso aplicável.		
1.9	Indicação de permissão ou proibição de fumar. Caso seja permitido fumar, deverá fazer prova da adequação do sistema de ventilação e do respectivo termo de responsabilidade, da adequação das instalações, emitido por técnico competente. (DL 37/2007, de 12/08)		
2	Possui autorizações dos titulares de direitos de autor (SPA) e direitos conexos (GDA), para a retransmissão de fonogramas, vídeos, rádio e/ou televisão? (Código do Direito de Autor e Dos Direitos Conexos)		
3	Cumprir o Regime Jurídico de Segurança Contra Incêndio em Edifícios? (DL 220/2008, de 12/11)		
4	Está devidamente Licenciado ao abrigo do DL 234/2007, de 19 de Junho, para a actividade que exerce no estabelecimento		

## B. Requisitos específicos de estabelecimentos de Restauração

B.1	Formação, higiene pessoal e saúde (Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de Abril)	Sim	Não
1.1	O pessoal que labora os produtos tem formação na área da higiene e segurança alimentar, devidamente documentada?		
1.2	Existe um sistema de rastreio e actuação para casos de trabalhadores com patologias susceptíveis de risco para os consumidores?		
1.3	O vestuário é adequado às funções, e existe um controlo de acesso ao interior das instalações de pessoal e visitas de modo a prevenir contaminações		
1.4	Sanitários/Vestiários devidamente isolados das zonas de laboração, com correcta ventilação e manutenção?		
1.5	Lavatórios para lavagem de mãos de comando não manual, com água quente e fria, sabão líquido bactericida e toalhetes de papel para secagem das mãos, suficientes e estrategicamente localizados?		
1.6	Lavagem das mãos de forma correcta e uso correcto de luvas descartáveis?		

<b>B.2 Instalações e equipamentos</b> (Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de Abril)		<b>Sim</b>	<b>Não</b>
<b>2.1</b>	O abastecimento de água, é feito através da rede pública?		
<b>2.2</b>	Caso o abastecimento de água seja proveniente de captação própria (furo) cumpre as regras dispostas no Decreto-Lei nº306/2007?		
<b>2.3</b>	A concepção da cozinha, permite a marcha sempre em frente, impedindo o cruzamento entre circuitos limpos e circuitos sujos?		
<b>2.4</b>	Os materiais utilizados no revestimento dos pavimentos, são adequados e encontram-se em bom estado de manutenção e limpeza?		
<b>2.5</b>	Os materiais utilizados no revestimento das paredes, são adequados e encontram-se em bom estado de manutenção e limpeza?		
<b>2.6</b>	Os materiais utilizados no revestimento dos tectos, são adequados e encontram-se em bom estado de manutenção e limpeza?		
<b>2.7</b>	As portas de acesso ao exterior encontram-se permanentemente fechadas e devidamente vedadas, as janelas estão providas de redes mosquiteiras e caso exista sistema de electrocussão de insectos, este está correctamente localizado?		
<b>2.8</b>	Iluminação adequada, com protecção das lâmpadas?		
<b>2.9</b>	A ventilação/exaustão é adequada?		
<b>2.10</b>	Existe local próprio, com temperatura e humidade correcta, para armazenagem de matérias-primas, ingredientes e material de embalagem?		
<b>2.11</b>	Existe local próprio, com temperatura e humidade correcta, para armazenagem de vasilhame, batatas e cebolas?		
<b>2.12</b>	Os produtos de higiene, limpeza e desinfecção, encontram-se rotulados e armazenados em locais próprios, em contentores separados e seguros?		
<b>2.13</b>	É executado um programa de prevenção/controlo de pragas, por profissionais especializados?		
<b>2.14</b>	Os materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos são os adequados (Regulamento (CE) nº1935/2004, 27/10)		
<b>2.15</b>	As superfícies em contacto com os alimentos são lisas, não absorventes, não tóxicas e resistentes à lavagem e desinfecção?		
<b>2.16</b>	Equipamentos e utensílios em bom estado de manutenção e adequados ao volume/tipo de refeições servidas?		
<b>2.17</b>	Existe equipamento que permita manter os géneros alimentícios nas suas diversas etapas (armazenagem, preparação, confecção e distribuição), a temperaturas adequadas?		
<b>2.18</b>	Existe equipamento de lavagem manual/mecânica da loiça de acordo com as necessidades e a funcionar adequadamente? (nº8 artigo 6º do Decreto Regulamentar nº 20/2008, de 27/11)		
<b>2.19</b>	Existe um programa de manutenção preventiva dos equipamentos?		
<b>2.20</b>	Placas de corte em número suficiente, e com funções pré-determinadas?		
<b>2.21</b>	Os recipientes para o lixo, têm tampa accionada por pedal e são forrados com sacos de plástico?		

<b>B.3 Refrigeração/Congelamento</b> (Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de Abril)	<b>Sim</b>	<b>Não</b>
<b>3.1</b> Termómetros de fácil leitura verificados regularmente e registo de temperaturas de todos os equipamentos da rede de frio, no início e fim de cada turno, ou quando necessário?		
<b>3.2</b> Temperatura de conservação adequada? Congelados ( $= < -18^{\circ}\text{C}$ ), carne e peixe (1 a $4^{\circ}\text{C}$ ), hortofrutícolas (6 a $8^{\circ}\text{C}$ ), iogurtes, manteigas, ovos e charcutaria (1 a $5^{\circ}\text{C}$ ), descongelação e amostras testemunha ( $= < 4^{\circ}\text{C}$ ), pratos frios, sobremesas, saladas preparadas ( $= < 7^{\circ}\text{C}$ ) ou cumpridas as recomendações de conservação da rotulagem		
<b>3.3</b> Estão definidas acções correctivas para casos de desvios/avarias de cada equipamento da rede de frio?		
<b>3.4</b> Produtos crus e cozinhados, guardados separadamente?		
<b>3.5</b> Alimentos bem acondicionados?		
<b>3.6</b> Descongelação em frigorífico?		
<b>3.7</b> Arrefecimento rápido ( $60^{\circ}\text{C} \longrightarrow 10^{\circ}\text{C}$ )? (2 horas no máximo)		

<b>B.4 Confeccção e Distribuição de Refeições</b> (Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de Abril)	<b>Sim</b>	<b>Não</b>
<b>4.1</b> Estão definidas as combinações temperatura/tempo, que permitem garantir a segurança dos alimentos, e estas são regularmente comprovadas?		
<b>4.2</b> Controlo e registo diário das temperaturas de manutenção a quente?		
<b>4.3</b> Estão definidas acções correctivas, em casos de desvios verificados no controlo das temperaturas de manutenção?		
<b>4.4</b> No caso de transporte de refeições para o exterior da unidade, os meios de transporte garantem a temperatura e higiene dos alimentos?		

<b>B.5 Outros Requisitos</b> (Reg. (CE) nº178/2002, de 28 de Janeiro e Reg. (CE) nº852/2004, de 29 de Abril)	<b>Sim</b>	<b>Não</b>
<b>5.1</b> É efectuado um controlo adequado na recepção de géneros alimentícios (higiene, temperatura, estado da embalagem, data limite de consumo)?		
<b>5.2</b> Existe sistema de rastreabilidade dos géneros alimentícios utilizados?		
<b>5.3</b> Identificação das tarefas sujas/limpas e cumprimento de respectiva separação em espaço/tempo?		
<b>5.4</b> Exposição à temperatura ambiente dos géneros alimentícios (sobretudo os de origem animal), durante a sua preparação, inferior a 30 minutos?		
<b>5.5</b> Uso de papel industrial, em substituição de panos?		
<b>5.6</b> Remove-se frequentemente os lixos das áreas de preparação/confeccção para o exterior?		
<b>5.7</b> Existe um programa de limpeza e desinfecção para instalações, equipamentos e utensílios?		
<b>5.8</b> Esse programa contempla: "Quem limpa", "O Que limpa", "Como limpa" e "Quando limpa"?		
<b>5.9</b> A limpeza das instalações e equipamentos é mantida de acordo com o programa de higiene e desinfecção?		
<b>5.10</b> Loções e utensílios limpos, protegidos de contaminação?		
<b>5.11</b> Controlo da qualidade dos óleos de fritura, e adopção de medidas minimizadoras da sua degradação?		
<b>5.12</b> As gorduras alimentares usadas nas fritadeiras são encaminhadas para unidade de reciclagem?		
<b>5.13</b> Recolha correcta e manutenção adequada das amostras testemunha da confeccção diária?		
<b>5.14</b> O gelo para contacto com géneros alimentícios é feito com água potável?		
<b>5.15</b> Estão criados, aplicados e mantidos processos permanentes baseados nos princípios HACCP?		

# B Ficha de Verificação para Estabelecimentos de Bebidas

## A Requisitos Gerais

A.1	Possuem afixado à entrada, em local destacado e com caracteres bem visíveis:	Sim	Não
1.1	O nome, a entidade exploradora, o tipo e a capacidade máxima do estabelecimento (art. 16º do Decreto Regulamentar nº 20/2008, de 27/11)		
1.2	Lista do dia e os respectivos preços, no caso dos restaurantes (art. 16º do Decreto Regulamentar nº 20/2008, de 27/11)		
1.3	Consumo mínimo ou despesa mínima, no caso dos estabelecimentos de bebidas com salas ou espaços destinados a dança ou com espectáculo (art. 16º do Decreto Regulamentar nº 20/2008, de 27/11)		
1.4	Existência de Livro de reclamações (art. 16º do Decreto Regulamentar nº 20/2008, de 27/11)		
1.5	Capacidade máxima do estabelecimento (art. 18º do Decreto Regulamentar nº 20/2008, de 27 de Novembro)		
1.6	Mapa do horário de funcionamento do estabelecimento (art. 15º do Decreto-lei nº 234/2007, de 19 de Junho)		
1.7	Tabelas de preços, caso prestem serviços de cafetaria (art. 16º do Decreto Regulamentar nº 20/2008, de 27 de Novembro)		
1.8	Proibição de venda de bebidas alcoólicas a menores de 16 anos e a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica (art. 2º do Decreto-lei nº 9/2002, de 24 de Janeiro), caso aplicável.		
1.9	Indicação de permissão ou proibição de fumar. Caso seja permitido fumar, deverá fazer prova da adequação do sistema de ventilação e do respectivo termo de responsabilidade, da adequação das instalações, emitido por técnico competente. (DL 37/2007, de 12/08)		
2	Possui autorizações dos titulares de direitos de autor (SPA) e direitos conexos (GDA), para a retransmissão de fonogramas, vídeos, rádio e/ou televisão? (Código do Direito de Autor e Dos Direitos Conexos)		
3	Cumprir o Regime Jurídico de Segurança Contra Incêndio em Edifícios? (DL 220/2008, de 12/11)		
4	Está devidamente Licenciado ao abrigo do DL 234/2007, de 19 de Junho, para a actividade que exerce no estabelecimento		

## B. Requisitos específicos de estabelecimentos de Bebidas

B.1	Formação, higiene pessoal e saúde (Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de Abril)	Sim	Não
1.1	O pessoal que entra em contacto com os géneros alimentícios tem formação na área da higiene e segurança alimentar, devidamente documentada?		
1.2	Existe um sistema de rastreio e actuação para casos de trabalhadores com patologias susceptíveis de risco para os consumidores?		
1.3	O vestuário é adequado às funções, e existe um controlo de acesso ao interior das instalações de pessoal e visitas de modo a prevenir contaminações		
1.4	Sanitários/Vestiários devidamente isolados das zonas de laboração, com correcta ventilação e manutenção?		
1.5	Lavatórios para lavagem de mãos de comando não manual, com água quente e fria, sabão líquido bactericida e toalhetes de papel para secagem das mãos, suficientes e estrategicamente localizados?		
1.6	Lavagem das mãos de forma correcta e uso correcto de luvas descartáveis?		



<b>B.2 Instalações e equipamentos</b> (Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de Abril)		<b>Sim</b>	<b>Não</b>
<b>2.1</b>	O abastecimento de água, é feito através da rede pública?		
<b>2.2</b>	Caso o abastecimento de água seja proveniente de captação própria (furo) cumpre as regras dispostas no Decreto-Lei nº306/2007?		
<b>2.3</b>	Os materiais utilizados no revestimento dos pavimentos, são adequados e encontram-se em bom estado de manutenção e limpeza?		
<b>2.4</b>	Os materiais utilizados no revestimento das paredes, são adequados e encontram-se em bom estado de manutenção e limpeza?		
<b>2.5</b>	Os materiais utilizados no revestimento dos tectos, são adequados e encontram-se em bom estado de manutenção e limpeza?		
<b>2.6</b>	As portas de acesso ao exterior encontram-se permanentemente fechadas e devidamente vedadas, as janelas estão providas de redes mosquiteiras e caso exista sistema de electrocussão de insectos, este está correctamente localizado?		
<b>2.7</b>	Iluminação adequada, com protecção das lâmpadas?		
<b>2.8</b>	A ventilação/exaustão é adequada?		
<b>2.9</b>	Existe local próprio, com temperatura e humidade correcta, para armazenagem de géneros alimentícios?		
<b>2.10</b>	Existe local próprio, com temperatura e humidade correcta, para armazenagem de vasilhame?		
<b>2.11</b>	Os produtos de higiene, limpeza e desinfecção, encontram-se rotulados e armazenados em locais próprios, em contentores separados e seguros?		
<b>2.12</b>	É executado um programa de prevenção/controlo de pragas, por profissionais especializados?		
<b>2.13</b>	Os materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos são os adequados (Regulamento (CE) nº1935/2004, 27/10)		
<b>2.14</b>	As superfícies em contacto com os alimentos são lisas, não absorventes, não tóxicas e resistentes à lavagem e desinfecção?		
<b>2.15</b>	Equipamentos e utensílios em bom estado de manutenção e adequados ao volume/tipo de utilização?		
<b>2.16</b>	Existe equipamento que permita manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas?		
<b>2.17</b>	Existe equipamento de lavagem manual/mecânica da loiça de acordo com as necessidades e a funcionar adequadamente?		
<b>2.18</b>	Existe um programa de manutenção preventiva dos equipamentos?		
<b>2.19</b>	Os recipientes para o lixo, têm tampa accionada por pedal e são forrados com sacos de plástico?		

<b>B.3 Refrigeração</b> (Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de Abril)		<b>Sim</b>	<b>Não</b>
<b>3.1</b>	Termómetros de fácil leitura (verificados regularmente) e registo de temperaturas de todos os equipamentos da rede de frio, no início e fim de cada turno, ou quando necessário?		
<b>3.2</b>	Temperatura de conservação adequada de acordo com as condições específicas de cada produto?		
<b>3.3</b>	Estão definidas acções correctivas para casos de desvios/avarias de cada equipamento da rede de frio?		
<b>3.4</b>	Alimentos bem acondicionados? cumpridas as indicações da rotulagem?		

<b>B.4 Outros Requisitos</b> (Reg. (CE) nº178/2002, de 28 de Janeiro e Reg. (CE) nº852/2004, de 29 de Abril)		<b>Sim</b>	<b>Não</b>
<b>4.1</b>	É efectuado um controlo adequado na recepção de géneros alimentícios (higiene, temperatura, estado da embalagem, data limite de consumo)?		
<b>4.2</b>	Existe sistema de rastreabilidade dos géneros alimentícios utilizados?		
<b>4.3</b>	Identificação das tarefas sujas/limpas e cumprimento de respectiva separação em espaço/tempo?		
<b>4.4</b>	Uso de papel industrial, em substituição de panos?		
<b>4.5</b>	Remove-se frequentemente os lixos das áreas de preparação para o exterior?		
<b>4.6</b>	Existe um programa de limpeza e desinfecção para instalações, equipamentos e utensílios?		
<b>4.7</b>	Esse programa contempla: "Quem limpa", "O Que limpa", "Como limpa" e "Quando limpa"?		
<b>4.8</b>	A limpeza das instalações e equipamentos é mantida de acordo com o programa de higiene e desinfecção?		
<b>4.9</b>	Loiças e utensílios limpos, protegidos de contaminação?		
<b>4.10</b>	O gelo para contacto com géneros alimentícios é feito com água potável?		
<b>4.11</b>	Estão criados, aplicados e mantidos processos permanentes baseados nos princípios HACCP?		



**CONFEDERAÇÃO PORTUGUESA  
DAS COLECTIVIDADES  
DE CULTURA, RECREIO E DESPORTO**

Rua da Palma, 248 - 1100-394 LISBOA  
Tel: 218 882 619 | 218 822 731  
Fax: 218 882 866

E-mail: [cpccrd@confederacaodascolectividades.com](mailto:cpccrd@confederacaodascolectividades.com)  
**[www.confederacaodascolectividades.com](http://www.confederacaodascolectividades.com)**

**Agradecimento**

O Guia de Boas Práticas Associativas para Associações e Colectividades, resulta da experiência adquirida de sessões de sensibilização (perguntas e respostas) e do apoio técnico da ASAE que agradecemos.

**Contactos da ASAE:**

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica  
Av. Conde de Valbom, 98 - 1069-185 Lisboa  
Tel: 217 983 600 | Fax: 217 983 654

Email: [correio.asae@asae.pt](mailto:correio.asae@asae.pt)  
[www.asae.pt](http://www.asae.pt)