

Associação Maravilhas da Mealhada

Normas de candidatura 4M's 2022-2024

Índice

Normas de candidatura_4M's	5
1.Objeto e Âmbito	5
2.Condições de Participação Estabelecimentos Abrangidos	5
3.Apresentação de Candidatura	5
4.Prazo e local para apresentação de Candidatura	5
5.Requisitos	5
6.Júri	5
7.Competências do Júri	6
7.Visita de Avaliação – Distinção 4 MMM	6
8. Acompanhamento.....	7
9.Critérios de Seleção	7
Atribuição de licença de utilização da marca 4M's	7
10.Situações de Incumprimento	7
11.Perda do direito ao uso da marca registada	7
12.Aceitação do Regulamento	8
13.Omissões	8
14.Duração do direito de utilização da marca 4M's.....	8
Capítulo I Regulamento – Água	10
Capítulo II Regulamento - Pão.....	12
Capítulo III Regulamento - Vinho.....	13
Capítulo IV Regulamento - Leitão	16
ANEXO I - <i>Água e Vinho</i>	19
Produtores:	19
Instalações.....	19
Higiene e Comportamento dos Manipuladores:.....	22
Transporte:	23
Restaurantes e Bares:.....	24
Instalações:	24
Higiene e Comportamento dos Manipuladores:.....	27
Receção da Água e do Vinho:	28
Água	28
Supermercados e Lojas:	28
Instalações:	28
Higiene e Comportamento dos Manipuladores:.....	31
ANEXO II - Pão.....	33
Padarias com fabrico próprio:	33

Instalações.....	33
Higiene e Comportamento dos Manipuladores:	36
2. Fardamento:	36
4 Bijutarias e Joias:	36
Armazenagem:	37
Transporte:	37
Restaurantes:	38
Instalações:	38
Higiene e Comportamento dos Manipuladores:	42
2. Fardamento:	42
Receção do Pão:.....	43
Armazenagem:	43
Supermercados ou mercearias e Boutiques de Pão:.....	44
Instalações:.....	44
Higiene e Comportamento dos Manipuladores:.....	46
Receção do Pão:.....	47
Armazenagem:	47
Pastelarias:	48
ANEXO III.....	49
Leitão.....	49
Assador/Vendedor:.....	49
Requisitos para as Instalações do Matadouro e Fornos:	49
Higiene e Comportamento dos Manipuladores:.....	52
Armazenagem:	53
Transporte:	53
Restaurantes e/ou Assadores / Vendedores:	56
Instalações:	56
Higiene e Comportamento dos Manipuladores:.....	59
Receção do Leitão:.....	60
Armazenagem:	60
Supermercados:	61
Instalações:	61
Higiene e Comportamento dos Manipuladores:.....	63
Receção do Leitão:.....	64
Armazenagem / Exposição:.....	65

Normas de candidatura_4M's



Normas de candidatura_4M's

1.Objeto e Âmbito

A Câmara Municipal de Mealhada pretende com esta iniciativa, valorizar, divulgar e preservar as 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada: Água, Pão, Vinho e Leitão (adiante designadas por 4 M's).

2.Condições de Participação Estabelecimentos Abrangidos

Podem concorrer todos os estabelecimentos possuidores de Licença de Utilização e/ou Exploração ligados à produção, confeção e/ou venda dos produtos constantes do ponto anterior.

3.Apresentação de Candidatura

Os candidatos podem apresentar candidatura a uma, duas, três ou quatro M's na categoria de produtor e/ou vendedor.

4.Prazo e local para apresentação de Candidatura

1 - A candidatura é formalizada, online em <http://4maravilhas.cm-mealhada.pt/> ou no Posto de Turismo e Loja Maravilhas da Mealhada.

2 - O preço da inscrição, que reverterá para a Associação Maravilhas da Mealhada, terá os valores abaixo e deverá ser liquidado, dentro do prazo das candidaturas, no Posto de Turismo e Loja Maravilhas da Mealhada:

- Novas candidaturas: 200€
- Recandidaturas: 150€
- Novas candidaturas Padarias e Garrafeiras: 120€
- Recandidaturas Padarias e Garrafeiras: 100 €

5.Requisitos

1 - Os candidatos devem ter capacidade para produzir, e/ou confeccionar, e/ou vender os produtos enunciados no nº 1 e relativamente aos quais apresentaram candidatura, de acordo com as regras estabelecidas no presente documento e anexos.

2 - Verificando-se uma mudança de gerência, esta deverá ser comunicada à Associação Maravilhas da Mealhada que avaliará com um júri, num prazo de 6 meses, a continuação da distinção.

6.Júri

O Júri é nomeado pela Câmara Municipal de Mealhada e é composto pelas seguintes entidades:

- a) Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra
 - b) Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar,
 - c) Associação de Municípios Portugueses do Vinho,
 - d) Associação dos Escanções de Portugal,
 - e) Comissão Vitivinícola da Bairrada e
 - f) AHRESP – Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal
 - g) Turismo do Centro de Portugal
 - h) Ana Paula Pais, a título de convidada
- Sendo presidido pela Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra.

7. Competências do Júri

1 – Compete ao júri:

- a) Verificar se foram cumpridas as condições exigidas para aceitação de cada candidatura; observando o regulamento específico de cada produto.
- b) Analisar cada candidatura e verificar *in loco* se estão a ser respeitados todos os parâmetros exigidos para atribuição da licença de uso da marca 4M's.
- c) Redigir um relatório técnico por cada estabelecimento visitado, que será enviado ao respetivo candidato.
- d) Redigir uma ata onde serão mencionados todos os estabelecimentos candidatos visitados, respetivas avaliações e eventuais melhorias a serem implementadas.

2 - A decisão do Júri não será passível de recurso.

7. Visita de Avaliação – Distinção 4 MMM

- 1- Reunidas as condições de perfil dos candidatos aderentes ao programa 4MMM, o período de visitas é comunicado com aviso prévio de até 15 dias, podendo o júri fazer-se representar por qualquer ou quaisquer dos seus elementos.
- 2- A visita é realizada por um júri composto por pelo menos 2 elementos, que deverão ser portadores de identificação específica criada para o efeito.
- 3- A visita implica a observação e degustação dos produtos 4MMM em análise, sendo o respetivo custo assegurado pelo candidato.
- 4- A visita implica o acesso às áreas técnicas, para análise das respetivas condições de produção e armazenagem, entre outras.
- 5- A visita pode implicar a análise de documentos inerentes aos produtos 4MMM em análise, devendo estes ser disponibilizados pelo responsável da unidade, ou seu representante.
- 6- Durante a visita, o júri deverá ser acompanhado pelo responsável da unidade, ou seu representante, que deverá disponibilizar qualquer eventual informação complementar que seja solicitada pelo júri.

8. Acompanhamento

- 1- Após a atribuição da distinção/utilização da marca 4MMM, e coincidindo com a fase de acompanhamento, monitorização e avaliação contínua do projeto, será desenvolvido um inquérito e criado um QRCode (a incluir nos elementos distintivos de cada candidato) que permita avaliar o grau de satisfação dos clientes de cada estabelecimento.
- 2- Após a atribuição da distinção/utilização da marca 4MMM, o júri poderá realizar visitas extraordinárias aos estabelecimentos aderentes, para recolha de informações sobre a continuidade das condições que deram lugar à distinção (genuinidade, apresentação e qualidade dos produtos e do serviço prestado ao cliente).
- 3- Sempre que solicitado, deverá ser disponibilizada informação e permitido o acesso a todas as áreas de serviço do estabelecimento, a qualquer dos elementos do júri em implementação de visitas de acompanhamento.

9. Critérios de Seleção

Atribuição de licença de utilização da marca 4M's
(regulamento específico de cada Maravilha em anexo)

10. Situações de Incumprimento

- 1 - Quando, no período de vigência da licença de utilização da marca 4 M's sejam verificadas situações de inconformidade relativamente ao requerido pelo presente normativo, através de visita extraordinária do júri, comunicação da unidade ou tratamento das informações manifestadas por QR Code, poderá ser prestado apoio e aconselhamento ao estabelecimento, por parte do júri.
- 2 - Segue-se um pré-aviso, concedendo-se o período entendido como adequado para regularização da situação.

11. Perda do direito ao uso da marca registada «4 Maravilhas da Mesa da Mealhada»

1. O incumprimento do disposto no presente Regulamento ou de algum dos parâmetros exigidos para a atribuição da licença de uso da marca registada «4 Maravilhas da Mesa da Mealhada», é suscetível de determinar a perda desse direito, por decisão do júri.
2. A decisão a que se refere o número anterior é precedida da audiência prévia dos interessados, aos quais deve ser fixado um prazo, não inferior a dez dias, para dizerem o que se lhes oferecer sobre a matéria.

3. A decisão do júri deve ser tomada depois de ponderadas as alegações produzidas em sede de audiência prévia, ou no caso de as mesmas não terem sido apresentadas, decorrido o prazo fixado para o efeito.
4. A decisão do júri deve ser devidamente fundamentada, e ser notificada ao interessado no prazo de oito dias, por carta registada com aviso de receção.
5. A partir da data da receção da notificação referida no nº anterior o interessado fica imediatamente impedido de utilizar a marca registada «4 Maravilhas da Mesa da Mealhada», devendo desenvolver as diligências necessárias para evitar o uso ilícito da mesma, sob pena de procedimento judicial.
6. A reincidência em inconformidades implicará a revogação do direito ao uso da licença da marca 4M's, que obriga à devolução de todos os elementos distintivos correspondentes.

12. Aceitação do Regulamento

A participação neste projeto implica a integral aceitação do presente regulamento.

13. Omissões

Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos pela Organização e pelo Júri.

14. Duração do direito de utilização da marca 4M's

A licença de utilização da marca 4M's terá a duração de 2 anos, findos os quais será possível apresentar nova Candidatura.

REGULAMENTOS **ESPECÍFICOS**

Capítulo I – ÁGUA

Capítulo II – PÃO

Capítulo III – VINHO

Capítulo IV – LEITÃO



REGULAMENTOS ESPECÍFICOS

Capítulo I Regulamento – Água

1.

Condições de Candidatura

Poderão candidatar-se os produtores de água e os estabelecimentos que promovam a venda de água produzida no concelho da Mealhada. Os candidatos deverão apresentar um serviço de águas, capaz de valorizar a água do concelho da Mealhada.

O destaque e promoção específicos e incidentes nas marcas de água pertencentes ao projeto serão valorizados na avaliação atribuída aos estabelecimentos.

2.

Requisitos

(ver também Anexo I - Manual de Boas Práticas, de acordo com o Regulamento (CE) 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril)

Os candidatos devem ter a capacidade de promover os produtos enunciados no nº 1 e relativamente aos quais apresentaram candidatura, de acordo com as regras estabelecidas no presente documento.

Acresce-se que é exigida a qualidade do serviço prestado na área das águas tendo em conta os seguintes parâmetros:

Lojas e Supermercados:

Os produtos devem ser expostos estrategicamente, com suporte publicitário, explicando e promovendo as suas características.

Restaurantes e Bares:

1 – Carta de água

1.1. A organização fornecerá aos candidatos uma carta própria.

1.2. Devem ser prestadas informações tais como: nome da água, nascente, local e alguma componente turística.

1.3. Não deve ser rasurada, ser bem cuidada, ter letra legível e boa apresentação.

1.4. Dar destaque preferencialmente às águas admitidas.

2- Serviço de Água

- 2.1. O profissional deve ser conhecedor da(s) água(s) referida(s) no nº 1 e saber sugerir-las e promovê-las.
- 2.2. As águas devem ser servidas à temperatura ideal para a época, mantendo a mesma temperatura ao longo da refeição.
- 2.3. As águas devem ser apresentadas ao cliente antes do seu serviço e abertas na presença deste.
- 2.4. As águas devem ser servidas em copo próprio com a capacidade mínima de 30 cl. localizar
- 2.5. Os materiais – copos, mesas de apoio (se houver) – devem estar em perfeitas condições de higiene e de apresentação.
- 2.6. As águas devem ser apresentadas ao cliente antes do seu serviço e abertas na presença deste. O rótulo deve estar em perfeito estado de conservação.

3- Armazenamento

(ver também Anexo I Manual de Boas Práticas, de acordo com o Regulamento (CE) 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril)

- 3.1- As águas devem estar devidamente armazenadas, em local próprio, a uma temperatura de aproximadamente 20º C, não devendo permanecer em locais expostos ao sol nem dentro do estabelecimento em caixas de cartão.
- 3.2. As embalagens de água não devem ficar assentes diretamente no pavimento, e devem estar afastadas das paredes.



Capítulo II Regulamento - Pão

1.

Condições de Candidatura

Os produtores e/ou vendedores de pão que pretendam candidatar-se deverão possuir a sua sede no concelho da Mealhada.

Os estabelecimentos que não tenham fabrico próprio, deverão adquirir o pão tradicional da Mealhada nas padarias aderentes.

2.

Receita

Ingredientes:

- farinha de trigo tipo 65
- água
- levedura/fermento de padeiro
- sal

3.

Preparação

1. Pese os componentes;
 2. Misture o sal com a farinha na tina da amassadeira;
 3. Adicione a água e inicie a amassadura;
 4. Incorpore a levedura quando já não houver farinha solta;
 5. Faça o teste do véu, para se certificar do grau de amassadura;
 6. Deixe levedar;
 7. Pese porções de massa (empelos) com o peso pretendido;
 8. Enrole os empelos, arrume-os ordenadamente, tape-os e deixe fermentar;
 9. Polvilhe as unidades de massa com farinha, corte a massa de forma a ter quatro bicos - "coroa".
 10. Coza os empelos tendidos, em forno preferencialmente a lenha, à temperatura pretendida;
 11. Retire o pão cozido do forno, para grades ou cestos de rede para enxugar;
- Nota: O pão da Mealhada, enquanto produto final, tem um peso de 100 g.

O profissional deve, preferencialmente, ser portador de título ou carteira profissional e/ou ter frequentado formação específica correspondente à sua área de trabalho.

4.

Transporte e Armazenagem e Venda

(ver Anexo II, Manual de Boas Práticas, de acordo com o Regulamento (CE) 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril)

5. Serviço/Venda

O profissional deve ser conhecedor do pão de Mealhada e estar apto a sugerir-lo e a promovê-lo junto do cliente.

Capítulo III Regulamento - Vinho

1. Condições de Candidatura

1. Produtores: só poderão candidatar-se aqueles que engarrafem vinho branco, vinho tinto, rosados e/ou espumantes com sede no concelho da Mealhada, certificados pela entidade certificadora, com Denominação de Origem Controlada Bairrada ou indicação geográfica Beira Atlântico;
2. Estabelecimentos: só poderão candidatar-se aqueles que promovam a venda de vinhos, produzidos pelos produtores do concelho da Mealhada certificados pela entidade certificadora Denominação de Origem Controlada Bairrada indicação geográfica Beira Atlântico;
3. Os candidatos deverão apresentar um serviço de vinhos capaz de promover os vinhos produzidos no concelho da Mealhada.

2. Apresentação de Candidatura

1. Os produtores devem apresentar na proposta um mínimo de 2 (duas) referências (espumante branco, espumante tinto, vinho branco, vinho tinto ou rosado).
2. Os outros candidatos deverão apresentar na proposta vinhos de, pelo menos, 2 (dois) produtores, com o mínimo de 3 (três) referências (espumante branco, vinho branco, tinto ou rosado).

3. Requisitos

(ver também Anexo I- manual de boas práticas, de acordo com o Regulamento (CE) 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril)

Os candidatos devem ter a capacidade de promover e divulgar os produtos enunciados no nº 1 e relativamente aos quais apresentaram candidatura, de acordo com as regras estabelecidas no presente documento.

Acresce-se que é exigida a qualidade do serviço prestado na área dos vinhos tendo em conta os seguintes parâmetros:

Restaurantes e bares:

1. - Carta de Vinhos

3.1.1. A organização poderá fornecer aos candidatos cartas próprias.

3.1.2. Deve mostrar organização, dando informações necessárias tais como: nome do vinho, nome do produtor, ano de colheita e castas que lhe deram origem.

3.1.3. Não deve ser rasurada, ser bem cuidada, redigida com letra legível e ter boa apresentação.

3.1.4. Dar destaque em especial aos vinhos admitidos no nº 2.

3.1.5. Colocar na carta a possibilidade do consumo de vinhos (branco, tinto e espumante a copo) admitidos no ponto 2.

2. - Serviço de Vinhos

3.2.1. Apresentação preferencial da carta de vinhos fornecida pela organização devidamente elaborada de acordo com o nº 3.1

3.2.2. O profissional deve sugerir e promover os vinhos referidos no nº 2, assim como a promoção dos vinhos a copo.

3.2.3. O profissional deve ser conhecedor dos vinhos referidos no ponto anterior.

3.2.4. Os vinhos devem chegar ao cliente às temperaturas aconselhadas pelos produtores: espumante entre 6°C e 8°C, vinhos brancos entre 8° e 10°, vinhos *rosé*, entre 10°C e 12°C e vinhos tintos entre 16°C e 18°C, mantendo essas mesmas temperaturas ao longo da refeição, procurando ir ao encontro da vontade do cliente.

3.2.5. Os vinhos devem ser apresentados ao cliente antes do seu serviço e abertos na presença deste, com o rótulo em perfeito estado de conservação.

3.2.6. Os vinhos devem ser servidos em copo adequado (conforme imagem em anexo).

3.2.7. Os materiais – copos, *decanter*, *frappés*, mesas de apoio (se houver) – devem estar em perfeitas condições de higiene e de apresentação.

4. Armazenamento

4.1 Os vinhos devem estar devidamente armazenados, em local próprio, a uma temperatura aproximadamente entre os 12°C e os 17°C.

4.2 A adega, armazém, zona de engarrafamento e venda, devem estar devidamente limpos e cumprindo as boas práticas de higiene.

4.3 As embalagens de vinho não devem estar expostas à luz solar direta nem ficar assentes diretamente no pavimento ou encostadas às paredes.



Capítulo IV Regulamento - Leitão

1.

Condições de Candidatura

Os assadores/vendedores de leitão que pretendam candidatar-se deverão possuir a sua sede no concelho da Mealhada.

2.

Processo de Criação do Leitão

1. A escolha do leitão é de uma importância capital: dever-se-á escolher leitão preferencialmente de raça bísara, ou outro da região da Bairrada, com morfologia alongada, para permitir uma apresentação apelativa perante o cliente, após o corte.
2. O Leitão deverá ser amamentado unicamente pela mãe e esta deverá ter tido uma alimentação natural como uso na região.
2. Deverá ter um mês ou um mês e meio no máximo.
3. O seu peso em vivo deve ser, no máximo, de 10,5 kg.
4. O leitão deve ser abatido preferencialmente no dia da sua confeção, não devendo nunca passar pelo processo de congelação.

3.

Processo de abate, evisceração e estonagem

O transporte dos animais vivos deve ser feito em transporte próprio para o efeito e o local e modo de abate devem ser licenciados pelas autoridades competentes. Todo o processo implica o acompanhamento por inspetores sanitários que asseguram a execução das tarefas de acordo com as boas práticas para o sector. O controlo sanitário em todos os aderentes ao projeto 4 M's deverá ser assegurado por técnico certificado pelo município.

4.

Transporte e Armazenagem

(ver Anexo III –Manual de Boas Práticas, de acordo com o Regulamento (CE) 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril)

5.

Preparação e Confeção

1. Do tempero têm de constar:
 - pimenta preta,
 - banha,
 - alho,
 - sal grosso.

Com os quais se deve criar uma pasta a introduzir na barriga e no pescoço. A costura deve ser feita com fio norte.

2. O leitão deve ser assado em forno a lenha de acordo com as normas em vigor.
3. O tempo de cozedura deve ser de 1.30h a 2.00horas.
4. O profissional deve, preferencialmente, ser portador de título ou carteira profissional e/ou deverá ter frequentado formação específica correspondente à sua área de trabalho

6. Corte e Empratamento

O Leitão deve ser trinchado com uma tesoura, em pequenos pedaços, com a pele virada para cima.

No empratamento não se devem sobrepor os pedaços de leitão, sugerindo-se que seja servido com batata frita e/ou cozida com a pele, salada de alface e rodela de laranja.

7. Serviço

1. Apresentação obrigatória da Carta fornecida pela organização.
2. O profissional deve ser conhecedor do processo de criação, abate e confeção do leitão, estando apto a sugerir e promover o produto.
3. O profissional deve ser, preferencialmente, portador de título ou carteira profissional e/ou ter frequentado formação específica correspondente à sua área de trabalho.

ANEXOS

I - Água e Vinho

II - Pão

III - Leitão



ANEXO I - Água e Vinho

Produtores:

Instalações

1. As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições.
2. Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões, as instalações do sector alimentar devem:
 - a) Permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações;
 - b) Permitir evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
 - c) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, os parasitas;
3. Devem existir instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz. As instalações sanitárias não devem dar diretamente para os locais onde se manuseiam os alimentos.
4. Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem ser dotados de torneiras de acionamento não manual, equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos, dispositivos de secagem higiénica, e caixotes do lixo, com acionamento não manual, forrados com saco plástico para deposição de papel, se utilizado.
5. Sempre que possível devem ser assegurados princípios de sustentabilidade promotores de boas práticas, designadamente:
 - a) Evitar o desperdício alimentar assegurando porções adequadas; reaproveitamento de sobras e/ou o seu encaminhamento/doação; implementação de medidas que

permitam pesar o desperdício alimentar; e oferecer a possibilidade de meias doses e menus infantis

- b) Promover a sustentabilidade a alimentar, privilegiando a utilização de produtos locais e da época, bem como dispor de opções vegetarianas
- c) Assegurar a gestão energética e hídrica, implementando medidas de controlo e redução dos consumos
- d) Proceder à gestão dos resíduos, dispor de contentores em quantidade suficiente e identificados para o efeito, promovendo assim a sua correta separação (papel, plástico, vidro, resíduos indiferenciados, bio resíduos, rolhas de cortiça, óleos, ...)
- e) Optar pela aquisição de produtos a granel ou em embalagens recarregáveis ou reutilizáveis, bem como assegurar a não utilização de palhinhas ou embalagens de take away de plástico

6. Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

7. Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados.

8. A disposição relativa e a conceção dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados devem permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a proteção contra a contaminação entre e durante as operações, devendo nomeadamente ser cumpridos os seguintes requisitos:

a) As **superfícies do solo** devem ser mantidas em boas condições de higiene e conservação. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Se for caso disso, a superfície dos solos deve permitir um escoamento adequado;

b) As **superfícies das paredes** devem ser mantidas em boas condições de higiene e conservação. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo as superfícies ser lisas até uma altura 20

adequada às operações, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

c) Os **tetos** (ou caso não haja tetos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados de forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas. Estes devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação.

d) **As janelas e outras aberturas** devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. As que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com redes de proteção contra insetos, facilmente removíveis para limpeza. Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção. Estes devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação.

e) As **portas e os manípulos** devem poder ser facilmente limpos e, sempre que necessário, desinfetados. Para o efeito, deverão ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados; Estes devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação.

f) As **superfícies** (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, adequados ao uso alimentar, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.

9. Sempre que necessário, devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfecção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas instalações devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, ser fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria.

10. Sempre que necessário, devem ser previstos meios adequados para a lavagem dos alimentos. Todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos devem dispor de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria e devem estar limpos e, sempre que necessário, desinfetados.

(Fonte: Anexo II do Regulamento (CE) 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril)

Higiene e Comportamento dos Manipuladores:

1. Todos os candidatos que pretendam trabalhar na indústria alimentar e que entrem em contacto direto ou indireto com alimentos devem ser submetidos a exame médico para garantir que estão aptos para esse tipo de trabalho. Deverão também possuir, tal como previsto no já citado Regulamento, formação adequada em Higiene e Segurança Alimentar.

2. Fardamento:

O Manipulador de alimentos deve iniciar o seu dia de trabalho com fardamento de proteção limpo e devendo manter-se assim, tanto quanto possível, ao longo de toda a tarefa.

O fardamento deve ser confortável, preferencialmente de cor clara e adequado ao trabalho a realizar.

O fardamento é de uso exclusivo no local de trabalho.

3 Cabelo:

O Cabelo deve estar limpo e sempre que a tarefa o justifique bem protegido.

4 Bijutarias e Joias:

As bijutarias e joias não devem ser utilizadas quando se manipulam alimentos, pois estes adornos constituem locais de acumulação de resíduos e microrganismos, e são um perigo físico, que poderá originar a contaminação dos alimentos.

5 Atitudes e Procedimentos do Manipulador:

- Não espirrar ou tossir sobre os alimentos

- Não fumar, nem comer nas horas em que se encontra a trabalhar. Deverá fazer intervalos para comer ou fumar, tendo, nessas ocasiões, de mudar o fardamento, para não ser contaminado
- Não tocar diretamente com as mãos nos alimentos já confeccionados
- Não mexer no cabelo, nariz e boca
- Não roer as unhas
- Não mascar pastilhas elásticas
- Não mexer em dinheiro quando está a trabalhar
- Não tomar ou guardar medicamentos nas zonas de fabrico dos géneros alimentícios
- Não soprar para utensílios e equipamentos

Transporte:

1. Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições de higiene e conservação, a fim proteger os géneros alimentícios da contaminação, devendo, sempre que necessário, ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfeção 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 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.
4. A água e o vinho devem ser transportados de modo a estar protegidos da luz solar direta.

Restaurantes e Bares:

Instalações:

1. As instalações do setor alimentar devem ser mantidas em boas condições de higiene e conservação.

2. Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões, as instalações do setor alimentar devem:
 - a) Permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações;
 - b) Permitir evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
 - c) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo dos parasitas;

3. Devem existir instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz. As instalações sanitárias não devem dar diretamente para os locais onde se manuseiam os alimentos.

4. Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos, dispositivos de secagem higiénica e caixotes do lixo, com acionamento não manual, forrados com saco plástico para deposição de papel, se utilizado. Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos.

5. Sempre que possível devem ser assegurados princípios de sustentabilidade promotores de boas práticas, designadamente:
 - a) Evitar o desperdício alimentar assegurando porções adequadas; reaproveitamento de sobras e/ou o seu encaminhamento/doação; implementação de medidas que permitam pesar o desperdício alimentar; e oferecer a possibilidade de meias doses e menus infantis

- b) Promover a sustentabilidade a alimentar, privilegiando a utilização de produtos locais e da época, bem como dispor de opções vegetarianas
- c) Assegurar a gestão energética e hídrica, implementando medidas de controlo e redução dos consumos
- d) Proceder à gestão dos resíduos, dispor de contentores em quantidade suficiente e identificados para o efeito, promovendo assim a sua correta separação (papel, plástico, vidro, resíduos indiferenciados, bio resíduos, rolhas de cortiça, óleos, ...)
- e) Optar pela aquisição de produtos a granel ou em embalagens recarregáveis ou reutilizáveis, bem como assegurar a não utilização de palhinhas ou embalagens de take away de plástico.

6. Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

7. Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados.

8. A disposição relativa e a conceção dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados devem permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a proteção contra a contaminação entre e durante as operações, devendo nomeadamente ser cumpridos seguintes requisitos:

a) As **superfícies do solo** devem ser mantidas em boas condições de higiene e conservação. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Se for caso disso, a superfície dos solos deve permitir um escoamento adequado;

b) As **superfícies das paredes** devem ser mantidas em boas condições de higiene e conservação. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo as superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar

possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

c) Os **tetos** (ou caso não haja tetos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados de forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas. Estes devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação.

d) **As janelas e outras aberturas** devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. As que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com redes de proteção contra insetos, facilmente removíveis para limpeza. Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção;

e) **As portas e manípulos** devem poder ser facilmente limpos e, sempre que necessário, desinfetados.

Para o efeito, deverão ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

f) **As superfícies** (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão, não tóxicos e adequados ao uso alimentar, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.

9. Sempre que necessário, devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfecção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas instalações devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, ser fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria.

10. Sempre que necessário, devem ser previstos meios adequados para a lavagem dos alimentos. Todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos devem dispor de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria e devem estar limpos e, sempre que necessário, desinfetados.

(Fonte: Anexo II do Regulamento (CE) 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril)

Higiene e Comportamento dos Manipuladores:

1. Todos os candidatos que pretendam trabalhar na indústria alimentar e que entrem em contacto direto ou indireto com alimentos devem ser submetidos a exame médico para garantir que estão aptos para esse tipo de trabalho. Deverão também possuir, tal como previsto no já citado Regulamento, formação adequada em Higiene e Segurança Alimentar.

2.Fardamento:

1. O Manipulador de alimentos deve iniciar o seu dia de trabalho com fardamento de proteção limpo e devendo manter-se assim, tanto quanto possível, ao longo de toda a tarefa.
2. O fardamento deve ser confortável, preferencialmente de cor clara (a nível de Cozinha) e adequado ao trabalho a realizar.
3. O fardamento é de uso exclusivo no local de trabalho.

3.Cabelo:

O Cabelo deve estar limpo e sempre que a tarefa o justifique bem protegido.

4.Bijutarias e Joias:

As bijutarias e joias não devem ser utilizadas quando se manipulam alimentos, pois estes adornos constituem locais de acumulação de resíduos e microrganismos, e são um perigo físico, que poderá originar a contaminação dos alimentos.

5 Atitudes e Procedimentos do Manipulador:

- Não espirrar ou tossir sobre os alimentos

- Não fumar, nem comer nas horas em que se encontra a trabalhar. Deverá fazer intervalos para comer ou fumar, tendo, nessas ocasiões, de mudar o fardamento, para não ser contaminado
- Não tocar diretamente com as mãos nos alimentos já confeccionados (pão, etc.)
- Não mexer no cabelo, nariz e boca
- Não roer as unhas
- Não mascar pastilhas elásticas
- Não mexer em dinheiro quando está a manusear alimentos
- Não tomar ou guardar medicamentos nas zonas de preparação e confeção dos géneros alimentícios
- Não soprar para utensílios e equipamentos

Receção da Água e do Vinho:

1. A água e o vinho devem ser rececionados pelo restaurante em conformidade a nível de acondicionamento, data de validade, e apresentar as características organoléticas características do produto (cor, odor e viscosidade).

Água

Supermercados e Lojas:

Instalações:

1. As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições.
2. Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões, as instalações do sector alimentar devem:
 - a) Permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações;
 - b) Permitir evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;

c) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo dos parasitas;

3. Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica.

4. Sempre que possível devem ser assegurados princípios de sustentabilidade promotores de boas práticas, designadamente:

- a) Evitar o desperdício alimentar assegurando porções adequadas; reaproveitamento de sobras e/ou o seu encaminhamento/doação; implementação de medidas que permitam pesar o desperdício alimentar; e oferecer a possibilidade de meias doses e menus infantis
- b) Promover a sustentabilidade a alimentar, privilegiando a utilização de produtos locais e da época, bem como dispor de opções vegetarianas
- c) Assegurar a gestão energética e hídrica, implementando medidas de controlo e redução dos consumos
- d) Proceder à gestão dos resíduos, dispor de contentores em quantidade suficiente e identificados para o efeito, promovendo assim a sua correta separação (papel, plástico, vidro, resíduos indiferenciados, bio resíduos, rolhas de cortiça, óleos, ...)
- e) Optar pela aquisição de produtos a granel ou em embalagens recarregáveis ou reutilizáveis, bem como assegurar a não utilização de palhinhas ou embalagens de take away de plástico.

5. Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas. Os

sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

6. Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados.

7. A disposição relativa e a conceção dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados devem permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a proteção contra a contaminação entre e durante as operações, devendo nomeadamente ser cumpridos seguintes requisitos:

a) As **superfícies do solo** devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Se for caso disso, a superfície dos solos deve permitir um escoamento adequado;

b) As **superfícies das paredes** devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo as superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

c) Os **tetos** (ou caso não haja tetos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados de forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas;

d) **As janelas e outras aberturas** devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. As que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com redes de proteção contra insetos, facilmente removíveis para limpeza.

Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção;

e) As **portas** devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfestadas.

Para o efeito, deverão ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

f) As **superfícies** (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.

8. Sempre que necessário, devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfecção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas instalações devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, ser fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria.

(Fonte: Anexo II do Regulamento (CE) 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril)

Higiene e Comportamento dos Manipuladores:

1. Todos os candidatos que pretendam trabalhar na "indústria" alimentar e que entrem em contacto direto ou indireto com alimentos devem ser submetidos a exame médico para garantir que estão aptos para esse tipo de trabalho. Deverão também possuir, tal como previsto no já citado Regulamento, formação adequada em Higiene e Segurança Alimentar.

2. Fardamento:

- O Manipulador de alimentos deve iniciar o seu dia de trabalho com fardamento de proteção limpo e devendo manter-se assim, tanto quanto possível, ao longo de toda a tarefa.
- O fardamento deve ser confortável, preferencialmente de cor clara e adequado ao trabalho a realizar.

- O fardamento é de uso exclusivo no local de trabalho.

3 Cabelo:

- O Cabelo deve estar limpo e sempre que a tarefa o justifique bem protegido ou apanhado.

4 Bijutarias e Joias:

- As bijutarias e joias não devem ser utilizadas quando se manipulam alimentos, pois estes adornos constituem locais de acumulação de resíduos e microrganismos, e são um perigo físico, que poderá originar a contaminação dos alimentos.

5 Atitudes e Procedimentos do Manipulador:

- Não espirrar ou tossir sobre os alimentos
- Não fumar, nem comer nas horas em que se encontra a trabalhar. Deverá fazer intervalos para comer ou fumar, tendo, nessas ocasiões, de mudar o fardamento, para não ser contaminado
- Não tocar diretamente com as mãos nos alimentos já confeccionados (pão, etc.)
- Não mexer no cabelo, nariz e boca
- Não roer as unhas
- Não mascar pastilhas elásticas
- Sempre que mexer em dinheiro lave as mãos
- Não tomar ou guardar medicamentos nas zonas de venda destinadas aos utentes
- Não soprar para utensílios, equipamentos ou embalagens

Receção da Água e do Vinho:

1. A água e o vinho devem ser rececionados pelo restaurante em conformidade a nível de acondicionamento, data de validade, e apresentar as características organoléticas características do produto (cor, odor e viscosidade).

Armazenagem:

1. A água e o vinho devem estar protegidos da luz solar direta.
2. A água e o vinho não devem ser colocados de modo a ficar assentes diretamente no pavimento.

ANEXO II - Pão

Padarias com fabrico próprio:

Instalações:

1. As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições.
2. Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões, as instalações do sector alimentar devem:
 - a) Permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações;
 - b) Permitir evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
 - c) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo dos parasitas;
3. Devem existir instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz. As instalações sanitárias não devem dar diretamente para os locais onde se manuseiam os alimentos.
4. Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica.
Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos.
5. Sempre que possível devem ser assegurados princípios de sustentabilidade promotores de boas práticas, designadamente:
 - a) Evitar o desperdício alimentar assegurando porções adequadas; reaproveitamento de sobras e/ou o seu encaminhamento/doação; implementação de medidas que permitam pesar o desperdício alimentar; e oferecer a possibilidade de meias doses e menus infantis

- b) Promover a sustentabilidade a alimentar, privilegiando a utilização de produtos locais e da época, bem como dispor de opções vegetarianas
- c) Assegurar a gestão energética e hídrica, implementando medidas de controlo e redução dos consumos
- d) Proceder à gestão dos resíduos, dispor de contentores em quantidade suficiente e identificados para o efeito, promovendo assim a sua correta separação (papel, plástico, vidro, resíduos indiferenciados, bio resíduos, rolhas de cortiça, óleos, ...)
- e) Optar pela aquisição de produtos a granel ou em embalagens recarregáveis ou reutilizáveis, bem como assegurar a não utilização de palhinhas ou embalagens de take away de plástico.

6. Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

7. Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados.

8. A disposição relativa e a conceção dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados devem permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a proteção contra a contaminação entre e durante as operações, devendo nomeadamente ser cumpridos seguintes requisitos:

a) As **superfícies do solo** devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Se for caso disso, a superfície dos solos deve permitir um escoamento adequado;

b) As **superfícies das paredes** devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo as superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

c) Os **Tetos** (ou caso não haja Tetos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados de forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas;

d) **As janelas e outras aberturas** devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. As que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com redes de proteção contra insetos, facilmente removíveis para limpeza. Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção;

e) As **portas** devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

f) As **superfícies** (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.

9. Sempre que necessário, devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas instalações devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, ser fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria.

10. Sempre que necessário, devem ser previstos meios adequados para a lavagem dos alimentos. Todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos devem dispor de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria e devem estar limpos e, sempre que necessário, desinfetados.

(Fonte: Anexo II do Regulamento (CE) 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril)

Higiene e Comportamento dos Manipuladores:

1. Todos os candidatos que pretendam trabalhar na indústria alimentar e que entrem em contacto direto ou indireto com alimentos devem ser submetidos a exame médico para garantir que estão aptos para esse tipo de trabalho. Deverão também possuir, tal como previsto no já citado Regulamento, formação adequada em Higiene e Segurança Alimentar.

2. Fardamento:

- O Manipulador de alimentos deve iniciar o seu dia de trabalho com fardamento de proteção limpo e devendo manter-se assim, tanto quanto possível, ao longo de toda a tarefa.
- O fardamento deve ser confortável, preferencialmente de cor clara e adequado ao trabalho a realizar.
- O fardamento é de uso exclusivo no local de trabalho.

3 Cabelo:

- O Cabelo deve estar limpo e sempre que a tarefa o justifique bem protegido.

4 Bijutarias e Joias:

- As bijutarias e joias não devem ser utilizadas quando se manipulam alimentos, pois estes adornos constituem locais de acumulação de resíduos e microrganismos e são um perigo físico que poderá originar a contaminação dos alimentos.

5 Atitudes e Procedimentos do Manipulador:

- Não espirrar ou tossir sobre os alimentos
- Não fumar, nem comer nas horas em que se encontra a trabalhar. Deverá fazer intervalos para comer ou fumar, tendo, nessas ocasiões, de mudar o fardamento, para não ser contaminado
- Não tocar diretamente com as mãos nos alimentos já confeccionados (pão, etc.)
- Não mexer no cabelo, nariz e boca
- Não roer as unhas
- Não mascar pastilhas elásticas
- Não mexer em dinheiro quando está a confeccionar o pão
- Não tomar ou guardar medicamentos nas zonas de fabrico e confeção dos géneros alimentícios

- Não soprar para utensílios e equipamentos

Armazenagem:

1. O Pão deve estar em local seco.
2. O Pão deve ser armazenado em saco ou recipientes próprios para géneros alimentícios.
3. O Pão deve estar sempre protegido contra poeiras ou insetos.

Transporte:

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 proteger os géneros alimentícios da contaminação, devendo, sempre que necessário, ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfeção 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 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.
4. Transporte do pão e produtos afins não embalados, acondicionados em recipientes limpos que não alterem o cheiro, cor e sabor.
5. Os recipientes devem estar em bom estado de conservação e ser de fácil limpeza e desinfeção.
6. O pão deve ser transportado em sacos próprios para géneros alimentícios (o pão não pode ser acondicionado nos sacos de farinha aquando do seu transporte).

Restaurantes:

Instalações:

1. As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições.
2. Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões, as instalações do sector alimentar devem:
 - a) Permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações;
 - b) Permitir evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
 - c) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo dos parasitas;
3. Devem existir instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz. As instalações sanitárias não devem dar diretamente para os locais onde se manuseiam os alimentos.
4. Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica.

Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos.
- 5 Sempre que possível devem ser assegurados princípios de sustentabilidade promotores de boas práticas, designadamente:
 - a) Evitar o desperdício alimentar assegurando porções adequadas; reaproveitamento de sobras e/ou o seu encaminhamento/doação; implementação de medidas que permitam pesar o desperdício alimentar; e oferecer a possibilidade de meias doses e menus infantis

- b) Promover a sustentabilidade a alimentar, privilegiando a utilização de produtos locais e da época, bem como dispor de opções vegetarianas
 - c) Assegurar a gestão energética e hídrica, implementando medidas de controlo e redução dos consumos
 - d) Proceder à gestão dos resíduos, dispor de contentores em quantidade suficiente e identificados para o efeito, promovendo assim a sua correta separação (papel, plástico, vidro, resíduos indiferenciados, bio resíduos, rolhas de cortiça, óleos, ...)
 - e) Optar pela aquisição de produtos a granel ou em embalagens recarregáveis ou reutilizáveis, bem como assegurar a não utilização de palhinhas ou embalagens de take away de plástico.
6. Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.
7. Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados.
8. A disposição relativa e a conceção dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados devem permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a proteção contra a contaminação entre e durante as operações, devendo nomeadamente ser cumpridos seguintes requisitos:
- a. As **superfícies do solo** devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Se for caso disso, a superfície dos solos deve permitir um escoamento adequado;
 - b. As **superfícies das paredes** devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo as superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores das

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

c. Os **Tetos** (ou caso não haja Tetos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados de forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas;

d. **As janelas e outras aberturas** devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. As que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com redes de proteção contra insetos, facilmente removíveis para limpeza. Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção;

e. As **portas** devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

f. As **superfícies** (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.

9. Sempre que necessário, devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas instalações devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, ser fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria.

10. Sempre que necessário, devem ser previstos meios adequados para a lavagem dos alimentos. Todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à

lavagem de alimentos devem dispor de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria e devem estar limpos e, sempre que necessário, desinfetados.

(Fonte: Anexo II do Regulamento (CE) 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril)

Higiene e Comportamento dos Manipuladores:

1. Todos os candidatos que pretendam trabalhar na indústria alimentar e que entrem em contacto direto ou indireto com alimentos devem ser submetidos a exame médico para garantir que estão aptos para esse tipo de trabalho. Deverão também possuir, tal como previsto no já citado Regulamento, formação adequada em Higiene e Segurança Alimentar.

2. Fardamento:

- O Manipulador de alimentos deve iniciar o seu dia de trabalho com fardamento de proteção limpo e devendo manter-se assim, tanto quanto possível, ao longo de toda a tarefa.
- O fardamento deve ser confortável, preferencialmente de cor clara (a nível de Cozinha) e adequado ao trabalho a realizar.
- O fardamento é de uso exclusivo no local de trabalho.

3 Cabelo:

- O Cabelo deve estar limpo e sempre que a tarefa o justifique bem protegido.

4 Bijutarias e Joias:

- As bijutarias e Joias não devem ser utilizadas quando se manipulam alimentos, pois estes adornos constituem locais de acumulação de resíduos e microrganismos, e são um perigo físico, que poderá originar a contaminação dos alimentos.

5 Atitudes e Procedimentos do Manipulador:

- Não espirrar ou tossir sobre os alimentos
- Não fumar, nem comer nas horas em que se encontra a trabalhar. Deverá fazer intervalos para comer ou fumar, tendo, nessas ocasiões, de mudar o fardamento, para não ser contaminado
- Não tocar diretamente com as mãos nos alimentos já confeccionados (pão, etc.)
- Não mexer no cabelo, nariz e boca
- Não roer as unhas
- Não mascar pastilhas elásticas
- Não mexer em dinheiro quando está a manusear alimentos

- Não tomar ou guardar medicamentos nas zonas de preparação e confeção dos géneros alimentícios
- Não soprar para utensílios e equipamentos

Receção do Pão:

1. O pão deve ser rececionado pelo restaurante em sacos próprios para géneros alimentícios (e não acondicionado nos sacos de farinha).

Armazenagem:

1. O Pão deve estar em local seco.
2. O Pão deve ser armazenado em saco ou recipientes próprios para géneros alimentícios.
3. O Pão deve estar sempre protegido contra poeiras ou insetos.

Supermercados ou Mercarias e Boutiques de Pão:

Instalações:

1. As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições.
2. Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões, as instalações do sector alimentar devem:
 - a) Permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações;
 - b) Permitir evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
 - c) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo dos parasitas;
3. Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica.
4. Sempre que possível devem ser assegurados princípios de sustentabilidade promotores de boas práticas, designadamente:
 - a) Evitar o desperdício alimentar assegurando porções adequadas; reaproveitamento de sobras e/ou o seu encaminhamento/doação; implementação de medidas que permitam pesar o desperdício alimentar; e oferecer a possibilidade de meias doses e menus infantis
 - b) Promover a sustentabilidade a alimentar, privilegiando a utilização de produtos locais e da época, bem como dispor de opções vegetarianas
 - c) Assegurar a gestão energética e hídrica, implementando medidas de controlo e redução dos consumos
 - d) Proceder à gestão dos resíduos, dispor de contentores em quantidade suficiente e identificados para o efeito, promovendo assim a sua correta separação (papel, plástico, vidro, resíduos indiferenciados, bio resíduos, rolhas de cortiça, óleos, ...)

e) Optar pela aquisição de produtos a granel ou em embalagens recarregáveis ou reutilizáveis, bem como assegurar a não utilização de palhinhas ou embalagens de take away de plástico.

5. Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

6. Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados.

7. A disposição relativa e a conceção dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados devem permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a proteção contra a contaminação entre e durante as operações, devendo nomeadamente ser cumpridos seguintes requisitos:

a) As **superfícies do solo** devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Se for caso disso, a superfície dos solos deve permitir um escoamento adequado;

b) As **superfícies das paredes** devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo as superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

c) Os **Tetos** (ou caso não haja Tetos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados de forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas;

d) **As janelas e outras aberturas** devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. As que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com redes de proteção contra insetos, facilmente removíveis

para limpeza. Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção;

e) As **portas** devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

f) As **superfícies** (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.

8. Sempre que necessário, devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas instalações devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, ser fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria.

(Fonte: Anexo II do Regulamento (CE) 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril)

Higiene e Comportamento dos Manipuladores:

1. Todos os candidatos que pretendam trabalhar na "indústria" alimentar e que entrem em contacto direto ou indireto com alimentos devem ser submetidos a exame médico para garantir que estão aptos para esse tipo de trabalho. Deverão também possuir, tal como previsto no já citado Regulamento, formação adequada em Higiene e Segurança Alimentar.

2 Fardamento:

- O Manipulador de alimentos deve iniciar o seu dia de trabalho com fardamento de proteção limpo e devendo manter-se assim, tanto quanto possível, ao longo de toda a tarefa.
- O fardamento deve ser confortável, preferencialmente de cor clara e adequado ao trabalho a realizar.

- O fardamento é de uso exclusivo no local de trabalho.

3 Cabelo:

- O Cabelo deve estar limpo e sempre que a tarefa o justifique bem protegido ou apanhado.

4 Bijutarias e Joias:

- As bijutarias e Joias não devem ser utilizadas quando se manipulam alimentos, pois estes adornos constituem locais de acumulação de resíduos e microrganismos, e são um perigo físico, que poderá originar a contaminação dos alimentos.

5 Atitudes e Procedimentos do Manipulador:

- Não espirrar ou tossir sobre os alimentos
- Não fumar, nem comer nas horas em que se encontra a trabalhar. Deverá fazer intervalos para comer ou fumar, tendo, nessas ocasiões, de mudar o fardamento, para não ser contaminado
- Não tocar diretamente com as mãos nos alimentos já confeccionados (pão, etc.)
- Não mexer no cabelo, nariz e boca
- Não roer as unhas
- Não mascar pastilhas elásticas
- Sempre que mexer em dinheiro lave as mãos
- Não tomar ou guardar medicamentos nas zonas de venda destinadas aos utentes
- Não soprar para utensílios, equipamentos ou embalagens

Receção do Pão:

1. O pão deve ser rececionado pelo supermercado ou mercearia em saco próprios para géneros alimentícios (e não acondicionado nos sacos de farinha).

Armazenagem:

1. O Pão deve estar em local seco.
2. O Pão deve ser armazenado em saco ou recipientes próprios para géneros alimentícios.
3. O Pão deve estar sempre protegido contra poeiras ou insetos.

Pastelarias:

Se tiverem fabrico de pão: regulam-se pelas Padarias com fabrico Se só venderem o pão: regulam-se pelos restaurantes.

ANEXO III

Leitão

Assador/Vendedor:

Requisitos para as Instalações do Matadouro e Fornos:

1. As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições.
2. Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões, as instalações do sector alimentar devem:
 - a) Permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações;
 - b) Permitir evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
 - c) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo dos parasitas;
3. Devem existir instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz. As instalações sanitárias não devem dar diretamente para os locais onde se manuseiam os alimentos.
4. Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos, dispositivos de secagem higiénica e caixotes do lixo, com acionamento não manual, forrados com saco plástico para deposição de papel, se utilizado. Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos.

5. Sempre que possível devem ser assegurados princípios de sustentabilidade promotores de boas práticas, designadamente:
- Evitar o desperdício alimentar assegurando porções adequadas; reaproveitamento de sobras e/ou o seu encaminhamento/doação; implementação de medidas que permitam pesar o desperdício alimentar; e oferecer a possibilidade de meias doses e menus infantis
 - Promover a sustentabilidade a alimentar, privilegiando a utilização de produtos locais e da época, bem como dispor de opções vegetarianas
 - Assegurar a gestão energética e hídrica, implementando medidas de controlo e redução dos consumos
 - Proceder à gestão dos resíduos, dispor de contentores em quantidade suficiente e identificados para o efeito, promovendo assim a sua correta separação (papel, plástico, vidro, resíduos indiferenciados, bio resíduos, rolhas de cortiça, óleos, ...)
 - Optar pela aquisição de produtos a granel ou em embalagens recarregáveis ou reutilizáveis, bem como assegurar a não utilização de palhinhas ou embalagens de take away de plástico.
6. Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.
7. Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados.
8. A disposição relativa e a conceção dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados devem permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a proteção contra a contaminação entre e durante as operações, devendo nomeadamente ser cumpridos seguintes requisitos:
- As **superfícies do solo** devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade

competente que os outros materiais utilizados são adequados. Se for caso disso, a superfície dos solos deve permitir um escoamento adequado;

b) As **superfícies das paredes** devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo as superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

c) Os **Tetos** (ou caso não haja Tetos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados de forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolor indesejáveis e o desprendimento de partículas;

d) **As janelas e outras aberturas** devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. As que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com redes de proteção contra insetos, facilmente removíveis para limpeza. Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção;

e) As **portas e manípulos** devem poder ser facilmente limpos e, sempre que necessário, desinfetados. Para o efeito, deverão ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

f) As **superfícies** (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.

9. Sempre que necessário, devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas instalações devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, ser fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria.

10. Sempre que necessário, devem ser previstos meios adequados para a lavagem dos alimentos. Todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos devem dispor de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria e devem estar limpos e, sempre que necessário, desinfetados.

(Fonte: Anexo II do Regulamento (CE) 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril)

Higiene e Comportamento dos Manipuladores:

1. Todos os candidatos que pretendam trabalhar na indústria alimentar e que entrem em contacto direto ou indireto com alimentos devem ser submetidos a exame médico para garantir que estão aptos para esse tipo de trabalho. Deverão também possuir, tal como previsto no já citado Regulamento, formação adequada em Higiene e Segurança Alimentar.

2 Fardamento:

O Manipulador de alimentos deve iniciar o seu dia de trabalho com fardamento de proteção limpo e devendo manter-se assim, tanto quanto possível, ao longo de toda a tarefa.

O fardamento deve ser confortável, preferencialmente de cor clara e adequado ao trabalho a realizar.

O fardamento é de uso exclusivo no local de trabalho.

3 Cabelo:

O Cabelo deve estar limpo e sempre que a tarefa o justifique bem protegido.

4 Bijutarias e Joias:

As bijutarias e Joias não devem ser utilizadas quando se manipulam alimentos, pois estes adornos constituem locais de acumulação de resíduos e microrganismos, e são um perigo físico, que poderá originar a contaminação dos alimentos.

5 **Atitudes e Procedimentos do Manipulador:**

- Não espirrar ou tossir sobre os alimentos
- Não fumar, nem comer nas horas em que se encontra a trabalhar. Deverá fazer intervalos para comer ou fumar, tendo, nessas ocasiões, de mudar o fardamento, para não ser contaminado
- Não tocar diretamente com as mãos nos alimentos já confeccionados (pão, etc.)
- Não mexer no cabelo, nariz e boca
- Não roer as unhas
- Não mascar pastilhas elásticas
- Não mexer em dinheiro quando está a confeccionar o pão
- Não tomar ou guardar medicamentos nas zonas de fabrico e confeção dos géneros alimentícios
- Não soprar para utensílios e equipamentos

Armazenagem:

1. A armazenagem do Leitão deve respeitar as seguintes temperaturas:

- Carcaça crua – 0°C a 5°C
- Carcaça crua (congelada) – -12°C a -18°C
- Leitão confeccionado quente – temperatura igual ou superior a 72°C
- Leitão confeccionado frio – 0°C a 5°C

2. O leitão deve ser armazenado em embalagens ou recipientes próprios para géneros alimentícios.

Transporte:

1. Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições de conservação, a fim proteger os géneros alimentícios da contaminação, devendo, sempre que necessário, ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfeção 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 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.
4. O transporte de Leitão deve ser efetuado as seguintes temperaturas:
 - Carcaça crua – 0º a 5ºC
 - Carcaça crua (congelada) – -12º a -18ºC
 - Leitão confeccionado quente – temperatura igual ou superior a 72ºC
 - Leitão confeccionado frio – 0º a 5ºC
5. Os recipientes devem estar em bom estado de conservação e ser de fácil limpeza e desinfeção.
6. O leitão em carcaça deve ser transportado suspenso em ganchos e as carcaças não devem contactar diretamente com o pavimento. As miudezas quando transportadas simultaneamente com as carcaças de leitão não devem contactar umas com as outras.
7. A carne não embalada só pode ser transportada juntamente com carne embalada se for possível uma separação física e adequada.
8. Os veículos destinados ao transporte de carnes não podem em caso algum transportar qualquer outro produto que possa alterar ou contaminar as carnes.
9. As carcaças congeladas são convenientemente embaladas com material de proteção, para evitar as queimaduras de congelação, desidratação e rancificação. Devem manter esta proteção durante todo o trajeto e nestas condições pode transportar a carne corretamente estivada sobre os estrados. Se o material de proteção for retirado, as carcaças têm que ser transportadas nas mesmas condições da carne refrigeradas, isto é suspensa em ganchos.
10. As carcaças de leitão cruas, congeladas ou confeccionadas devem ser transportadas em recipientes próprios para géneros alimentícios.

11. O Leitão deve ser transportado em embalagem apropriada para géneros alimentícios. A embalagem deve ser fechada com material não plastificado.

Restaurantes e/ou Assadores / Vendedores:

Instalações:

1. As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições de conservação.
2. Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões, as instalações do sector alimentar devem:
 - a) Permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações;
 - b) Permitir evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
 - c) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo dos parasitas;
3. Devem existir instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz. As instalações sanitárias não devem dar diretamente para os locais onde se manuseiam os alimentos.
4. Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica e caixotes do lixo, com accionamento não manual forrados com saco plástico para deposição de papel, se utilizado.

Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos.

Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos.
- 5 Sempre que possível devem ser assegurados princípios de sustentabilidade promotores de boas práticas, designadamente:

- a) Evitar o desperdício alimentar assegurando porções adequadas; reaproveitamento de sobras e/ou o seu encaminhamento/doação; implementação de medidas que permitam pesar o desperdício alimentar; e oferecer a possibilidade de meias doses e menus infantis
 - b) Promover a sustentabilidade a alimentar, privilegiando a utilização de produtos locais e da época, bem como dispor de opções vegetarianas
 - c) Assegurar a gestão energética e hídrica, implementando medidas de controlo e redução dos consumos
 - d) Proceder à gestão dos resíduos, dispor de contentores em quantidade suficiente e identificados para o efeito, promovendo assim a sua correta separação (papel, plástico, vidro, resíduos indiferenciados, bio resíduos, rolhas de cortiça, óleos, ...)
 - e) Optar pela aquisição de produtos a granel ou em embalagens recarregáveis ou reutilizáveis, bem como assegurar a não utilização de palhinhas ou embalagens de take away de plástico.
6. Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.
7. Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados.
8. A disposição relativa e a conceção dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados devem permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a proteção contra a contaminação entre e durante as operações, devendo nomeadamente ser cumpridos seguintes requisitos:
- a) As **superfícies do solo** devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Se for caso disso, a superfície dos solos deve permitir um escoamento adequado;
 - b) As **superfícies das paredes** devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo as

superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

c) Os **Tetos** (ou caso não haja Tetos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados de forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas;

d) **As janelas e outras aberturas** devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. As que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com redes de proteção contra insetos, facilmente removíveis para limpeza.

Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção;

e) As **portas e os manípulos** devem poder ser facilmente limpos e, sempre que necessário, desinfetados. Para o efeito, deverão ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

f) As **superfícies** (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.

9. Sempre que necessário, devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas instalações devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, ser fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria.

10. Sempre que necessário, devem ser previstos meios adequados para a lavagem dos alimentos. Todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos devem dispor de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria e devem estar limpos e, sempre que necessário, desinfetados.

(Fonte: Anexo II do Regulamento (CE) 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril)

Higiene e Comportamento dos Manipuladores:

1. Todos os candidatos que pretendam trabalhar na indústria alimentar e que entrem em contacto direto ou indireto com alimentos devem ser submetidos a exame médico para garantir que estão aptos para esse tipo de trabalho. Deverão também possuir, tal como previsto no já citado Regulamento, formação adequada em Higiene e Segurança Alimentar.

2 Fardamento:

O Manipulador de alimentos deve iniciar o seu dia de trabalho com fardamento de proteção limpo e devendo manter-se assim, tanto quanto possível, ao longo de toda a tarefa.

O fardamento deve ser confortável, preferencialmente de cor clara (a nível de Cozinha) e adequado ao trabalho a realizar.

O fardamento é de uso exclusivo no local de trabalho.

3 Cabelo:

O Cabelo deve estar limpo e sempre que a tarefa o justifique bem protegido.

4 Bijutarias e Joias:

As bijutarias e joias não devem ser utilizadas quando se manipulam alimentos, pois estes adornos constituem locais de acumulação de resíduos e microrganismos e são um perigo físico que poderá originar a contaminação dos alimentos.

5 Atitudes e Procedimentos do Manipulador:

- Não espirrar ou tossir sobre os alimentos
- Não fumar, nem comer nas horas em que se encontra a trabalhar. Deverá fazer intervalos para comer ou fumar, tendo, nessas ocasiões, de mudar o fardamento, para não ser contaminado
- Não tocar diretamente com as mãos nos alimentos já confeccionados (pão, Leiteão, etc.)
- Não mexer no cabelo, nariz e boca
- Não roer as unhas

- Não mascar pastilhas elásticas
- Não mexer em dinheiro quando está a manusear alimentos
- Não tomar ou guardar medicamentos nas zonas de preparação e confeção dos géneros alimentícios
- Não soprar para utensílios e equipamentos

Receção do Leitão:

1. O leitão deve ser rececionado pelo restaurante/assador nas seguintes condições:

A nível de temperaturas:

- Carcaça crua (refrigerada): 0°C a 5°C
- Carcaça crua (congelada): -12°C a -18°C
- Leitão confeccionado quente: temperatura igual ou superior a 72°C
- Leitão confeccionado frio: 0°C a 4°C

O leitão deve apresentar as características organoléticas que lhe são características (cor, odor, textura e cor).

2. O Leitão deve ser rececionado em embalagem apropriada para géneros alimentícios.

A embalagem deve ser fechada com material não plastificado.

Armazenagem:

1. O Leitão deve ser armazenado as seguintes temperaturas:

- Carcaça crua (refrigerada): 0°C a 5°C
- Carcaça crua (congelada): -12°C a -18°C
- Leitão confeccionado quente – temperatura igual ou superior a 72°C
- Leitão confeccionado frio: 0°C a 5°C

2. O Leitão deve ser armazenado em recipientes próprios para géneros alimentícios.

3. O Leitão deve estar sempre protegido contra poeiras ou insetos.

Supermercados:

Instalações:

1. As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições.
2. Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões, as instalações do sector alimentar devem:
 - a) Permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações;
 - b) Permitir evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
 - c) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo dos parasitas;
3. Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica.
4. Sempre que possível devem ser assegurados princípios de sustentabilidade promotores de boas práticas, designadamente:
 - a) Evitar o desperdício alimentar assegurando porções adequadas; reaproveitamento de sobras e/ou o seu encaminhamento/doação; implementação de medidas que permitam pesar o desperdício alimentar; e oferecer a possibilidade de meias doses e menus infantis
 - b) Promover a sustentabilidade a alimentar, privilegiando a utilização de produtos locais e da época, bem como dispor de opções vegetarianas
 - c) Assegurar a gestão energética e hídrica, implementando medidas de controlo e redução dos consumos

- d) Proceder à gestão dos resíduos, dispondo de contentores em quantidade suficiente e identificados para o efeito, promovendo assim a sua correta separação (papel, plástico, vidro, resíduos indiferenciados, bio resíduos, rolhas de cortiça, óleos, ...)
- e) Optar pela aquisição de produtos a granel ou em embalagens recarregáveis ou reutilizáveis, bem como assegurar a não utilização de palhinhas ou embalagens de take away de plástico.

5. Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

6. Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados.

7. A disposição relativa e a conceção dos locais em que os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados devem permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a proteção contra a contaminação entre e durante as operações, devendo nomeadamente ser cumpridos seguintes requisitos:

a) As **superfícies do solo** devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados. Se for caso disso, a superfície dos solos deve permitir um escoamento adequado;

b) As **superfícies das paredes** devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo as superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

c) Os **Tetos** (ou caso não haja Tetos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados devem ser construídos e preparados de forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas;

d) **As janelas e outras aberturas** devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade. As que puderem abrir para o exterior devem estar equipadas, sempre que necessário, com redes de proteção contra insetos, facilmente removíveis para limpeza. Se da sua abertura puder resultar qualquer contaminação, as janelas devem ficar fechadas com ferrolho durante a produção;

e) As **portas e manípulos** devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas.

Para o efeito, deverão ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

f) As **superfícies** (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados.

8. Sempre que necessário, devem existir instalações adequadas para a limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho. Essas instalações devem ser constituídas por materiais resistentes à corrosão, ser fáceis de limpar e dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria.

(Fonte: Anexo II do Regulamento (CE) 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril)

Higiene e Comportamento dos Manipuladores:

1. Todos os candidatos que pretendam trabalhar na “indústria” alimentar e que entrem em contacto direto ou indireto com alimentos devem ser submetidos a exame médico para garantir que estão aptos para esse tipo de trabalho. Deverão também possuir, tal como previsto no já citado Regulamento, formação adequada em Higiene e Segurança Alimentar.

2 Fardamento:

O Manipulador de alimentos deve iniciar o seu dia de trabalho com fardamento de proteção limpo e devendo manter-se assim, tanto quanto possível, ao longo de toda a tarefa.

O fardamento deve ser confortável, preferencialmente de cor clara e adequado ao trabalho a realizar.

O fardamento é de uso exclusivo no local de trabalho.

3 Cabelo:

O Cabelo deve estar limpo e sempre que a tarefa o justifique bem protegido ou apanhado.

4 Bijutarias e Jóias:

As bijutarias e jóias não devem ser utilizadas quando se manipulam alimentos, pois estes adornos constituem locais de acumulação de resíduos e microrganismos e são um perigo físico que poderá originar a contaminação dos alimentos.

5 Atitudes e Procedimentos do Manipulador:

- Não espirrar ou tossir sobre os alimentos~
- Não fumar, nem comer nas horas em que se encontra a trabalhar. Deverá fazer intervalos para comer ou fumar, tendo, nessas ocasiões, de mudar o fardamento, para não ser contaminado
- Não tocar diretamente com as mãos nos alimentos já confeccionados (pão, etc.)
- Não mexer no cabelo, nariz e boca
- Não roer as unhas
- Não mascar pastilhas elásticas
- Sempre que mexer em dinheiro lave as mãos
- Não tomar ou guardar medicamentos nas zonas de venda destinadas aos utentes
- Não soprar para utensílios, equipamentos ou embalagens

Receção do Leitão:

1. O leitão deve ser rececionado nas seguintes condições:

A nível de temperaturas:

- Carcaça crua (refrigerada): 0°C a 5°C
- Carcaça crua (congelada): -12°C a -18°C
- Leitão confeccionado quente – temperatura igual ou superior a 72°C
- Leitão confeccionado frio: 0°C a 5°C

O leitão deve apresentar as características organoléticas que lhe são características (cor, odor, textura e cor).

2. O Leitão deve ser rececionado em embalagem apropriada para géneros alimentícios. A embalagem deve ser fechada com material não plastificado.

Armazenagem / Exposição:

1. O Leitão deve ser armazenado as seguintes temperaturas:

- Carcaça crua (refrigerada): 0°C a 5°C
- Carcaça crua (congelada): -12°C a -18°C
- Leitão confeccionado quente – temperatura igual ou superior a 72°C
- Leitão confeccionado frio: 0°C a 5°C

2. O Leitão deve ser armazenado em recipientes próprios para géneros alimentícios.

3. O Leitão deve estar sempre protegido contra poeiras, insetos e da luz solar direta.