

### Higiene e Segurança Alimentar

Tipo de Atividade	Descrição
I	Bebidas
II	Comércio de produtos alimentares
III	Restauração

Higiene das instalações e equipamentos	I	II	III
As instalações devem ser mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação, nomeadamente através de animais e parasitas.	A	A	A
As superfícies (área de trabalho e de venda) – bancadas de trabalho, balcões de atendimento, paredes (locais de manipulação de alimentos) e pavimento - devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos. Para o efeito, devem ser revestidas com materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão, e não tóxicos.	A	A	A
A limpeza dos pavimentos deve ser efetuada sempre com pano húmido em perfeitas condições higiénicas, sendo proibida a varredura a seco.	A	A	A
Deve existir armário próprio para armazenagem e eliminação higiénicas de produtos de limpeza, desinfetantes e equipamentos de limpeza.	A	A	A
Os equipamentos, utensílios, recipientes, louças e demais materiais que entrem em contacto com os alimentos devem possuir as características definidas no Regulamento CE 1935/2004 de 29/10, só sendo aceites os que possuírem o símbolo legal incorporado.	A	A	A

#### Legenda:

A – Aplicável ao tipo de atividade correspondente;

NA – Não aplicável ao tipo de atividade correspondente.

### Higiene e Segurança Alimentar

Higiene dos Alimentos	I	II	III
Possibilitar as boas práticas de higiene durante as operações de manipulação, nomeadamente, contra a contaminação cruzada motivada pelos géneros alimentícios, equipamentos, materiais, água, sistemas de arejamento ou pessoal e outras fontes de contaminação tais como parasitas	A	A	A
Possibilitar as boas práticas de higiene, nomeadamente, evitar o cruzamento de loiça suja com loiça limpa.	A	A	A
O armazenamento dos géneros alimentícios, incluindo as bebidas, deve ser efetuado em espaço próprio, nas condições adequadas (ver rotulagem), que evitem a sua deterioração e impeçam o risco de contaminação, afastados 20cm do pavimento, mesmo que estejam embalados.	A	A	A
Devem existir equipamentos de conservação de frio para os géneros alimentícios que o careçam e equipamento apropriado para a manutenção e controlo das temperaturas de conservação (termómetros).	A	A	A
Não é permitida a congelação de géneros alimentícios, devendo apenas ser assegurada a conservação de produtos congelados (a utilizar apenas no serviço de restauração) em equipamentos adequados.	A	A	A
Os géneros alimentícios expostos no exterior dos espaços de venda, devem estar acondicionados à temperatura de conservação adequada, em expositores de vidro ou acrílico a, pelo menos, 70 cm do solo e ao abrigo das condições climatéricas ou de outros fatores poluentes, assim como, de qualquer ação do público consumidor, não sendo permitida a sua exposição a descoberto, salvo se estiverem individualmente e convenientemente embalados.	A	A	A
Nos expositores de géneros alimentícios não podem existir plantas (loureiro, alecrim, salsa, etc.) nem quaisquer objetos não higienizados.	A	A	A
Todo o material utilizado na embalagem, exposição ou transporte de géneros alimentícios (papel, tabuleiros, caixas, etc.) deve estar devidamente resguardado e acondicionado nas suas embalagens de origem, em local próprio que se apresente limpo e ao abrigo de agentes de poluição.	A	A	A

#### Legenda:

A – Aplicável ao tipo de atividade correspondente;

NA – Não aplicável ao tipo de atividade correspondente.

### Higiene e Segurança Alimentar

Higiene dos Alimentos	I	II	III
As bebidas devem ser servidas em recipientes adequados e rigorosamente limpos.	A	NA	A
A partir do momento em que os géneros alimentícios se encontrem no estado de ser fornecidos ao consumidor final, a sua rotulagem, apresentação e publicidade, deve obedecer à legislação em vigor.	A	A	A
Os géneros alimentícios já escolhidos e entregues ao cliente consideram-se comprados, pelo que, não são permitidas trocas ou devoluções dos mesmos.	A	A	A
As menções “CASEIRO” e “TIPO CASEIRO” não são admissíveis.	A	A	A
Todos os géneros alimentícios não consumidos, deixados pelos clientes, devem ser inutilizados.	A	A	A
Os produtos alimentares de pastelaria e panificação devem ser confeccionados em estabelecimentos devidamente licenciados.	NA	A	A
Os resíduos alimentares e outros não devem ser acumulados em locais onde são manipulados alimentos. Devem ser depositados em recipientes próprios de fabrico adequado, com tampa acionada por pedal, os quais, devem ser mantidos em boas condições de conservação e de higienização	A	A	A
O transporte dos géneros alimentícios deve ser feito em boas condições higiénicas e de acondicionamento de forma a estarem resguardados de quaisquer impurezas que os contaminem. Os veículos e recipientes utilizados devem estar rigorosamente limpos e em boas condições e não devem servir cumulativamente para qualquer outra finalidade (capítulo IV do Regulamento CE n.º 852/2004 de 29/04).	A	A	A

#### Legenda:

A – Aplicável ao tipo de atividade correspondente;

NA – Não aplicável ao tipo de atividade correspondente.

### Higiene e Segurança Alimentar

Higiene do Pessoal	I	II	III
Devem existir meios eficientes de lavagem e secagem higiénica das mãos junto aos pontos de água que existem para o efeito (ex.: dispositivos de sabonete líquido e toalhetes de papel).	A	A	A
Deve existir armário próprio para armazenagem de vestuário e objetos pessoais dos funcionários.	A	A	A
O pessoal deve apresentar-se sempre com elevado grau de higiene pessoal, e deverá usar vestuário de cor clara, adequado e limpo e, sempre que necessário, que confira proteção.	A	A	A
Quem manipular alimentos não deve ser responsável pelo manuseamento de dinheiro / caixa. Caso seja estritamente necessário acumular estas duas funções o funcionário deve higienizar as mãos antes e após o manuseamento do dinheiro e sempre que necessário.	A	A	A
Qualquer pessoa que sofra ou seja portador de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetado, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia será proibido de manipular géneros alimentícios e entrar em locais onde se manuseiem alimentos, seja a que título for, se houver probabilidade de contaminação direta ou indireta. Qualquer pessoa afetada deste modo, deverá informar imediatamente o responsável do espaço, de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas.	A	A	A
Os manipuladores de alimentos devem ser portadores de documento médico comprovativo da realização de exames periódicos de aptidão física e psíquica para o exercício da atividade (manipulador de alimentos) e de como não sofre de qualquer doença contagiosa ou de pele.	A	A	A

#### Legenda:

A – Aplicável ao tipo de atividade correspondente;

NA – Não aplicável ao tipo de atividade correspondente.