ANEXO III – EXPOSITORES ALIMENTARES

EXPOSITORES ALIMENTARES - CONDIÇÕES GERAIS A OBSERVAR PELOS EXPOSITORES NO FABRICO, ROTULAGEM E DISPOSIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES

REQUISITOS GERAIS (ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO E DE BEBIDAS)

- Os manipuladores de alimentos, devem apresentar fotocópia da "Ficha de Aptidão", para o exercício da actividade.
- A rotulagem deve indicar o local e data de fabrico, bem como a validade;
- Os produtos expostos devem encontrar-se fora do alcance do público, devidamente acondicionados e protegidos em vitrines ou, em alternativa, tapados com papel celofane ou similar;
- As mesas, bancadas e outros suportes utilizados para expor os produtos devem ser em material liso, lavável, impermeável e imputrescível. Caso contrário, devem os mesmos ser devidamente forrados com material liso e lavável;
- Deve existir um recipiente para o lixo, com tampa accionada com comando não manual;
- Nos casos em que haja reutilização de loiça, a mesma deverá ser lavada com recurso a máquina de lavagem de loiça e/ou com recurso a sistema para aquecimento de água (carece de certificado de instalação e homologação – CE);
- As lâmpadas de iluminação devem ser devidamente protegidas;
- O Expositor deve elaborar tabela de preços e possuir livro de reclamações, indicações que devem ser afixadas em local visível;
- No caso de venda de bebidas alcoólicas, devem ser afixadas as respectivas restrições, enunciadas no Decreto-Lei n.º 9/2002 de 24 de Janeiro;
- Só é permitida a transformação de produtos alimentares na alcaidaria, restaurantes, tabernas e terrados alimentares com fabrico.
- As águas residuais devem ser encaminhadas para a rede pública de esgotos.
- Junto do local de lavagem de mãos, deve existir sabonete líquido, não irritante para a pele e sistema individual de secagem de mãos;
- Caso exista termoacumulador deve ser apresentado Termo de Responsabilidade, pela respectiva instalação, conforme previsto na Portaria n.º 1081/91 de 24 de Outubro;
- Caso exista esquentador, este deve possuir sistema de exaustão de gases directamente para o exterior;
- Deve existir caixa de primeiros socorros devidamente apetrechada;
- Deve ser instalado extintor de pó químico seco, tipo ABC e ser dada formação adequada aos seus potenciais utilizadores;
- Deve existir lavatório com torneira de comando não manual para lavagem de mãos;

REQUISITOS ESPECÍFICOS (ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO)

- Os produtos alimentares apresentados nos certames devem ser confeccionados em local devidamente licenciado para o efeito;
- O transporte de produtos alimentares deve possuir os requisitos higio-sanitários adequados e devidamente licenciados;
- Deve existir distinção de copas;
- Junto aos fogões, as paredes devem ser revestidas em material liso, lavável e incombustível;
- O pessoal de serviço deve possuir equipamento de protecção individual;
- Deve existir água corrente quente e fria em quantidade suficiente e em condições que permitam a adequada higiene das loiças;
- Caso seja utilizado gás butano devem as botijas estar afastadas das fontes de calor e devidamente protegidas;
- Caso seja utilizado gás propano devem as botijas estar no exterior, afastadas das fontes de calor e devidamente protegidas;
- Os grelhadores devem ser instalados ao ar livre em áreas providas de cobertura e devidamente protegidas;
- Na envolvente das "tasquinhas", de acesso directo ao interior das mesmas, o pavimento deve ser revestido com material lavável e impermeável;