Requisitos básicos aplicáveis aos estabelecimentos de restauração e/ou bebidas

Requisitos gerais (estabelecimentos de restauração e de bebidas)

- Os manipuladores de alimentos devem apresentar fotocópia da "Ficha de Aptidão", ou equivalente, para o exercício da atividade.
- 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 vitrinas 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 acionada 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 bebidas e outros produtos devem ser comercializados em embalagens reutilizáveis, ou outras previstas na legislação aplicável.
- 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 respetivas restrições, enunciadas no Decreto-Lei nº 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 respetiva instalação, conforme previsto na Portaria nº 1081/91, de 24 de outubro.
- Caso exista esquentador, este deve possuir sistema de exaustão de gases diretamente 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 confecionados em local devidamente licenciado para o efeito.
- O transporte de produtos alimentares deve possuir os requisitos higiosanitários 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 proteção 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 direto ao interior das mesmas, o pavimento deve ser revestido com material lavável e impermeável.