

Horário de atendimento (assuntos diversos): por marcação

Localização:

Entrada do Convento do Carmo
Largo das Forças Armadas – Torres Novas

Contactos:

Telefones: 249882134 / 962098047

E-mail: gmv@cm-torresnovas.pt



[Regulamento da venda ambulante do concelho de Torres Novas](#)

Condições 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”;

A rotulagem deve indicar o local e data de fabrico, bem como a validade, ingredientes e condições de conservação;

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. Deve existir 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. Deve existir lavatório com torneira de comando não manual para lavagem de mãos;

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;

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.

Deve existir máquina de lavar loiça.

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;

Condicionantes a cumprir a título permanente pela unidade móvel de venda ambulante:

O veículo deve ser mantido em perfeito estado de conservação, asseio e limpeza;

O veículo acima indicado não pode ser utilizado para outro fim;

Todos os utensílios empregues na preparação e confecção de géneros alimentícios devem apresentar-se sempre limpos e conservados, devendo as lavagens ser efectuadas com água potável da rede pública de abastecimento e utilizar para o efeito o sistema de água quente;

O lavatório dotado de torneira de comando não manual para lavagem de mãos deve ser servido com água corrente fria e quente;

Junto do lavatório deve existir sabão líquido não irritante para a pele e sistema de secagem de mãos individual;

Todos os utensílios utilizados na venda devem ser em material descartável;

O Transporte e exposição de produtos alimentares, deve ser feito em boas condições de higiene e de acondicionamento de forma a estarem resguardados de quaisquer impurezas que os conspurquem ou contaminem;

O pessoal em serviço deverá apresentar-se em perfeito estado de saúde, sempre com roupas

limpas e de preferência de cores claras assim como touca;

Deverá proceder-se à remoção diária dos resíduos;

Todos os produtos não consumidos e deixados pelos clientes, deverão ser inutilizados;

É da inteira responsabilidade do proprietário a qualidade higio-sanitária dos alimentos vendidos;

O pessoal que manuseia os alimentos deve dispor em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções;

Não é permitida a venda ambulante se nas proximidades não existir instalação sanitária e lava-mãos que seja disponibilizada para utilização;

Devem organizar-se os Serviços de Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho, devem organizar-se os serviços de higiene e saúde no trabalho, de acordo com a legislação em vigor - Lei 102/2009 de 10 de Setembro e suas alterações; lei 7/2009 de 12 de fevereiro e lei 3 /2014 de 28 de janeiro, nas suas versões actualizadas.

Deve ser implementado o Sistema de HACCP;

Devem existir meios de combate a incêndios e sinalização de segurança.