



ANEXOS AO REGULAMENTO DE PARTICIPAÇÃO – ÁREAS ALIMENTARES DE PERLIM

ANEXO I - FICHA DE CANDIDATURA

Identificação da entidade exploradora _____

NIF _____ CAE _____

Morada _____

Responsável pela candidatura _____

Contacto _____

E-mail _____

Assinale com um X a categoria a que se candidata:

- Estabelecimento de restauração ou bebidas ou comércio a retalho não sedentário em unidade amovível;
- Estabelecimento de restauração ou bebidas ou comércio a retalho não sedentário em unidade móvel (street food);

Equipamentos elétricos a utilizar [referência obrigatória às potências eléctricas por equipamento]

Exemplo: micro ondas – 900w

Valor de participação proposto _____ + Iva [à taxa legal em vigor]

_____ de _____ de 2017

Assinatura _____

ANEXO II - DECLARAÇÃO COMPROMISSO

Para os devidos efeitos (nome), _____ comprometo-me a explorar o espaço que me venha a ser atribuído no evento **Perlim 2017**, com respeito a todas as regras constantes do presente Programa de Consulta e Regulamento de Participação e demais legislação aplicável, nomeadamente, as obrigações legais e regulamentares relativas às instalações e equipamentos de restauração e bebidas de carácter não sedentário, bem como às regras de segurança pública e os requisitos de higiene dos géneros alimentares.

_____ de _____ de 2017

Assinatura _____

ANEXO III - REGRAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Tipo de Atividade	Descrição
Tipo I	Restauração
Tipo II	Comércio a retalho de bens alimentares
Tipo III	Bebidas

Legenda:

A – Aplicável ao tipo de atividade correspondente

NA – Não aplicável ao tipo de atividade correspondente

1. Higiene das Instalações e Equipamentos	Tipo I	Tipo II	Tipo III
As instalações, devem ser concebidas, construídas com materiais adequados, e 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
Deve ser prevista ventilação e iluminação adequadas, naturais ou mecânicas, nas instalações.	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

Todos os recipientes, utensílios, aparelhos e/ou equipamentos <u>que entrem em contacto com os géneros alimentícios</u> devem: <ul style="list-style-type: none"> • Estar efetivamente limpos e, sempre que necessário, desinfetados. Devem ser limpos e desinfetados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação; • Ser armazenados em local limpo e ao abrigo de contaminações; • Ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e de conservação; 	A	A	A
O espaço destinado ao público não deve ser ocupado com vasilhame e outros utensílios ou equipamentos, devendo manter-se sempre limpo, na medida em que for razoavelmente praticável.	A	A	A
Nos locais de venda e manipulação de géneros alimentícios não é permitida a presença de animais vivos.	A	A	A

2. Higiene dos Alimentos	Tipo I	Tipo II	Tipo 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 louça suja com louça limpa.	A	A	A
O armazenamento dos géneros alimentícios, incluindo as bebidas, deve ser efetuado em espaço próprio, nas condições adequadas (<u>ver rotulagem</u>), 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 (<i>a utilizar apenas no serviço de restauração</i>) em equipamentos adequados.	A	NA	NA
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 climáticas 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
As bebidas, devem ser servidas em recipientes adequados e rigorosamente limpos.	A	A	NA
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
Todos os géneros alimentícios não consumidos, deixados pelos clientes, devem ser inutilizados.	A	A	A
As menções “CASEIRO” e “TIPO CASEIRO” não são admissíveis.	A	A	A

Os produtos alimentares de pastelaria e panificação devem ser confeccionados em estabelecimentos devidamente licenciados, salvo os produtos que sejam produzidos para efeitos de demonstração;	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

3. <u>Higiene do Pessoal</u>	Tipo I	Tipo II	Tipo 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
O pessoal manipulador de alimentos não deve ser responsável pela caixa de pagamentos. 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 funcionário 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
Todo o manipulador de alimentos deve ser portador de documento médico comprovativo da realização de exames periódicos de aptidão física e psíquica para o exercício da atividade (<i>manipulador de alimentos</i>) e de como não sofre de qualquer doença contagiosa ou de pele.	A	A	A

<u>Legislação Aplicável</u> - Principais disposições legais e normativas aplicáveis	Tipo I	Tipo II	Tipo III
--------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	----------------	-----------------

Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12 de visa assegurar a execução e garantir o cumprimento, dos Regulamentos (CE) n.os 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril;	A	A	A
Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 abril	A	A	A
Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de dezembro, que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios.	A	A	A
Decreto-Lei n.º 230/2003 de 27 de dezembro, que transpõe para a ordem jurídica nacional a Diretiva n.º 2001/113/CE, do Conselho, relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana.	A	A	NA
Decreto-Lei n.º 50/2013 de 16 de abril, que estabelece as restrições à venda e ao consumo das bebidas alcoólicas.	A	NA	A
Decreto-Lei n.º 104/93 de 5 de abril, que estabelece o regime fiscal relativo ao imposto especial sobre o consumo de bebidas alcoólicas.	A	NA	A
Decreto-Lei n.º 213/2004 de 23 de agosto, que estabelece o regime das infrações relativas ao incumprimento da disciplina legal aplicável à vinha, à produção, ao comércio, à transformação e ao trânsito dos vinhos e dos produtos vitivinícolas e às atividades desenvolvidas neste setor.	A	NA	A
Decreto-Lei n.º 3/74 de 8 de janeiro com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 58/84 de 21 de fevereiro (bebidas espirituosas).	A	NA	A
E de mais legislação aplicável à data do evento	A	A	A

ANEXO IV - SEGURANÇA PÚBLICA, SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS E SOCORRO

1. Segurança Pública

- a. Receber, dirigir e cuidar dos visitantes, independentemente da idade, raça ou sexo;
- b. Atender com zelo e diligência as queixas ou reclamações apresentadas por qualquer visitante;
- c. Colaborar com os vigilantes, forças da ordem e bombeiros sempre que tal for necessário;
- d. Controlar movimentos dos visitantes incluindo detetar e impedir a introdução de objetos e substâncias proibidas ou suscetíveis de possibilitar atos de violência;
- e. Prestar informações inerente à organização, infraestruturas, postura de trânsito e espetáculos;
- f. Ajudar na prevenção e controlo de ocorrência de incidentes, procedendo à sua imediata comunicação à organização.

2. Socorro

- a. Em caso de ocorrência de acidente/incidente, contactar imediatamente a organização;
- b. Permitir a evacuação rápida e segura de todos os participantes e visitantes do evento;
- c. Permitir a intervenção eficaz dos serviços de bombeiros e de todos os que devam atuar em casos de emergência

3. Segurança contra incêndios

a. Estrutura

- i. Não utilizar materiais altamente inflamáveis nas decorações interiores;
- ii. Reduzir os riscos de deflagração de incêndios;
- iii. Impedir a propagação de fogo e fumos.

b. Aparelhos de queima/garrafas de gás

- i. Em todos os equipamentos de gás, devem ser colocadas proteções (chapas de zinco ou outros materiais não comburentes) nos planos da envolvente dos bicos de queima;
- ii. Nos aparelhos de queima devem manter-se sempre limpos e afinados os queimadores, devem sempre acender primeiro o fósforo ou acionar o acendedor e de seguida abrir o gás. Caso o aparelho não fique ligado, feche a válvula do queimador (botão do aparelho), e repita a operação;
- iii. Não permitir que os líquidos a ferver se derramem e apaguem o lume, para evitar que o gás saia diretamente do queimador, sem arder;
- iv. Assegurar que o local de colocação da garrafa de gás é devidamente arejado e reservado;
- v. Delimitar a zona da garrafa de gás por material não absorvente, se possível por madeira;
- vi. Só será permitida uma garrafa de gás em permanência no espaço;
- vii. Manter sempre livre a parte superior da garrafa de gás;
- viii. Verificar se a sinalização indicadora de aparelhos de queima se mantém visível;
- ix. Todos os participantes que usem aparelhos de queima, devem possuir equipamentos de combate a incêndios, nomeadamente 1 extintor portátil de água com aditivo ou CO2 de 6 kg;

c. Instalações elétricas

- i. As instalações elétricas devem estar devidamente acondicionadas e protegidas;
- ii. Todas as lâmpadas e instalações de iluminação têm de possuir uma proteção para evitar a queda de materiais;
- iii. Não utilizar aparelhos elétricos com cabos danificados;
- iv. Não sobrecarregar as extensões elétricas;
- v. Sempre que seja detetada uma anomalia nas instalações elétricas, a mesma deve ser comunicada de imediato, ao responsável da organização;
- vi. Deverão ser utilizadas lâmpadas economizadoras.