

Higiene e Segurança Alimentar

Boas práticas nas associações

Índice

Responsabilidades dos operadores	pág. 2
Eventos / festas ocasionais (licenciamento, condições higiosanitárias, direitos de autor) ...	pág. 2
Transporte de alimentos/pratos confeccionados	pág. 3
Receção de alimentos doados (para consumo próprio e/ou venda)	pág. 3
O que são pré-requisitos	pág. 4
A ASAE faz auditorias?	pág. 4
Prazo de validade dos produtos (venda)	pág. 4
Matança de porco (venda e consumo próprio)	Pág. 5
Confeção de alimentos. Quando é possível?	Pág. 5
Licenciamento	Pág. 5
Livro de reclamações	Pág. 6
Aplicação da lei do tabaco	Pág. 6
Encerramento parcial de algumas atividades da coletividade	Pág. 6
Quando o espaço está concessionado, quem tem a responsabilidade?	Pág. 6
Responsabilidades dos senhorios na manutenção dos edifícios	Pág. 6
Controlo metrológico (contador de snooker, etc.)	Pág. 6
O D.L. n. 141/2009 aplica-se aos ginásios caso só haja uma aula de ballet ou judo?	Pág. 6
Dísticos/informações obrigatórias (bares e restaurantes)	Pág. 7
Anexos	
Fichas de verificação	Pág. 7
Legislação	Pág. 7

Introdução

Os utentes das associações/coletividades, sejam associados, familiares, amigos ou visitantes, devem ter garantido um conjunto de serviços associativos com qualidade e com um nível de qualificação à altura do exigido, quer pela legislação, quer pela exigência dos utentes. Estes serviços associativos devem garantir o direito do utente à segurança e higiene em espaços desportivos, culturais ou recreativos como ginásios, salões, bares, balneários, salas de associado, entre outros.

No que respeita, em particular, à higiene dos géneros alimentícios, o Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril, estabelece um conjunto de regras que devem ser observadas quer pelos dirigentes associativos, quer pelos concessionários, quando for esse o caso, no que respeita à manipulação de alimentos em todas as fases: preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, distribuição, manuseamentos e venda ou colocação à disposição do consumidor final.

RESPONSABILIDADES DOS OPERADORES

(Dirigentes ou Concessionários)

A responsabilidade das operações/serviços no âmbito das atividades associativas é dos Dirigentes ou de terceiros quando o serviço for formalmente concessionado.

Os operadores são os responsáveis por assegurar, em todas as fases da produção, transformação e distribuição, que os géneros alimentícios preencham os requisitos da legislação alimentar, bem como pela verificação desses requisitos, conforme o disposto no n.º 1 do artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro.

De acordo com o disposto no n.º 3 do capítulo IX do Anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios, em todas as fases da produção, transformação e distribuição, os alimentos devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo.

QUESTÕES FREQUENTES

1. Eventos / festas ocasionais (licenciamento, condições higiosanitárias e direitos de autor)

O Regulamento 178/2002, de 28 de janeiro, só se aplica às empresas. Pode, assim, concluir-se que não são abrangidas pelo âmbito deste regulamento as operações de manuseamento, a preparação, o armazenamento e o serviço de alimentos praticados ocasionalmente, por particulares, no âmbito de determinados eventos.

Nesses eventos (incluindo as festas anuais das coletividades), as operações referidas não estão sujeitas aos requisitos da legislação comunitária relativa à higiene. Não se incluem neste contexto, ainda que efetuados ocasionalmente, os eventos praticados por operadores do sector alimentar (ex.: empresa de restauração que gere o espaço da coletividade, em regime de concessão). Nesses casos deve ser dado cumprimento ao estabelecido no Capítulo III do Reg. 852/2004, de 29 de abril, nomeadamente:

1. As instalações e as máquinas de venda automática devem ser mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação, designadamente através de animais e parasitas.
2. Mais particularmente, sempre que necessário:
 - a) Devem existir instalações adequadas que permitam a manutenção de uma higiene pessoal adequada (incluindo instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos, instalações sanitárias em boas condições de higiene e vestiários);
 - b) As superfícies em contacto com os alimentos devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas;
 - c) Devem existir meios adequados para a lavagem e, sempre que necessário, desinfeção dos utensílios e equipamentos de trabalho;
 - d) Deve existir um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria;
 - e) Devem existir instalações e/ou equipamentos adequados de armazenagem e eliminação higiénicas de substâncias perigosas e/ou não comestíveis, bem como de resíduos (líquidos ou sólidos);
 - f) Devem existir equipamentos e/ou instalações que permitam a manutenção dos alimentos a temperatura adequada, bem como o controlo dessa temperatura;
 - g) Os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que impeçam o risco de contaminação.

O licenciamento do espaço para estes eventos será da competência da Câmara Municipal da área geográfica da realização do evento.

2. Transporte de alimentos/pratos confeccionados

Deverá ser cumprido o estipulado no Capítulo IV do Regulamento 852/2004, de 29 de abril: Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições, a fim de proteger os géneros alimentícios da contaminação, devendo, sempre que necessário, ser concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfeção adequadas.

As caixas de carga dos veículos e/ou contentores não devem transportar senão géneros alimentícios, se desse transporte puder resultar qualquer contaminação.

Sempre que os veículos e/ou os contentores forem utilizados para o transporte de outros produtos, para além do de géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de diferentes géneros alimentícios, deverá existir, sempre que necessário, uma efetiva separação dos produtos.

Sempre que os veículos e/ou os contentores tiverem sido utilizados para o transporte de produtos que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios diferentes, dever-se-á proceder a uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação.

A colocação e a proteção dos géneros alimentícios dentro dos veículos e/ou contentores devem ser de molde a minimizar o risco de contaminação. Sempre que necessário, os veículos e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser capazes de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e permitir que essas temperaturas sejam controladas.

Manutenção de um processo ou processos permanentes baseados nos princípios de análise dos perigos e controlo dos pontos críticos (1).

É importante referir que o Regulamento (CE) n.º 852/2004 declara que os requisitos do APPCC devem ter a flexibilidade suficiente para ser aplicáveis em todas as situações, incluindo em pequenas empresas.

O objetivo básico da aplicação de um procedimento com base no HACCP é controlar os perigos a nível dos alimentos. Este objetivo pode ser alcançado através de diferentes meios, salientando-se que os procedimentos de controlo de perigos devem basear-se no risco, ser submetidos a uma escala de prioridades e concentrar-se no que é importante para a segurança dos alimentos.

(1) APPCC – Análise de perigos e pontos críticos de controlo, tratando-se de um sistema para controlo do processo de forma a prevenir a ocorrência de problemas e assegurar a sua aplicação em determinadas fases do sistema de produção de alimentos onde podem ocorrer perigos.

3. Receção de alimentos doados (para consumo próprio e/ou venda)

A receção de alimentos doados deverá sempre respeitar as regras mínimas de higiene, quer do pessoal que manuseia os géneros alimentícios, quer das instalações e equipamentos, nomeadamente:

- O transporte dos géneros alimentícios deve ser realizado com os devidos cuidados de higiene, respeitando as temperaturas adequadas ao produto, de modo a evitar a contaminação e alteração dos mesmos;
- Os veículos de transporte dos géneros alimentícios devem ser mantidos em bom estado de conservação e devem ser limpos e desinfetados com a regularidade adequada à utilização;
- Os alimentos não perecíveis devem ser armazenados em lugares frescos, secos, livres de odores e que impeçam a ação direta da luz sobre os géneros alimentícios;
- Os alimentos perecíveis, que necessitam de frio para a sua conservação, devem ser armazenados em câmaras de refrigeração ou de conservação de congelados, assegurando-se a cadeia de frio e uma correta estiva dos géneros alimentícios;

- A rastreabilidade dos produtos deverá ser mantida, nomeadamente no que respeita à origem e a quantidade de produtos doados, devendo a entidade recetora manter um registo atualizado das doações;
- Deverá ser efetuada uma adequada gestão de stocks, de modo que os primeiros produtos a serem armazenados sejam também os primeiros a serem consumidos;
- Deverá assegurar-se que todos os produtos armazenados se encontram identificados, quer seja com o nome e a data de receção, quer seja com a data de validade, no caso de se tratar de produtos rotulados;
- No caso da doação direta de alimentos por parte de empresas do sector alimentar, estas deverão assegurar que em todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios sob o seu controlo satisfaçam os requisitos em matéria de higiene estabelecidos no Regulamento 852/2004, de 29 de abril, e as disposições específicas previstas no Regulamento 853/2004.

4. O que são pré-requisitos

Os pré-requisitos controlam os perigos associados ao meio envolvente ao processo de produção do género alimentício, enquanto que o sistema HACCP controla os perigos associados ao processo de produção. Os pré-requisitos prendem-se essencialmente com os previstos no Anexo II do Regulamento n.º 852/2004 de 29 de abril:

- Estruturas e equipamentos (plano de manutenção);
- Existência de um plano de higienização, incluindo higiene pessoal;
- Plano de controlo de pragas;
- Utilização de água própria para consumo humano;
- Plano de formação;
- Plano de eliminação de subprodutos;
- Controlo das temperaturas

5. A ASAE faz auditorias?

A ASAE é responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, bem como pela disciplina do exercício das atividades económicas nos setores alimentar e não alimentar, mediante a fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação reguladora das mesmas. Tem, de acordo com a sua Lei Orgânica, a incumbência de emitir pareceres científicos e técnicos, recomendações e avisos, em matérias relacionadas com a segurança alimentar.

Cabe-lhe igualmente a promoção de ações de natureza preventiva e repressiva que visem assegurar o cumprimento da legislação reguladora do exercício das atividades económicas nos sectores alimentar e não alimentar e promover a divulgação da legislação sobre o exercício dos diferentes sectores da economia cuja fiscalização lhe seja atribuída.

Para além da atividade de fiscalização, e sendo Órgão de Polícia Criminal, desenvolve as diligências de instrução e investigação dos processos de natureza contraordenacional e criminal cuja competência lhe seja legalmente atribuída.

Participa, também, ativamente em atividades de informação e esclarecimento dos operadores económicos e dos consumidores, em estreita colaboração com as Associações dos sectores, as Autarquias e demais serviços públicos.

Pelo exposto, pode concluir-se que a ASAE não faz auditorias.

6. Prazo de validade dos produtos (venda)

De acordo com o definido no Decreto-Lei n.º 560/999, de 18/12, a “**data da durabilidade mínima**” é a data até à qual se considera que os géneros alimentícios conservam as suas propriedades específicas nas condições de conservação apropriadas, enquanto que a “**data limite de consumo**” é a data a partir da qual não se pode garantir que os géneros alimentícios facilmente perecíveis, estejam aptos para consumo. Assim, nos géneros

alimentícios muito perecíveis e que, por essa razão, sejam suscetíveis de, após um curto período, apresentar um perigo imediato para a saúde humana, a data de durabilidade mínima deve ser substituída pela data limite de consumo.

A data limite de consumo e/ou a data de durabilidade mínima **são estabelecidas pela entidade responsável pela rotulagem**, devendo observar, quando existam, os períodos previstos em diploma legal ou norma portuguesa obrigatória.

A grande diferença entre o uso das duas menções reside na proibição da comercialização dos géneros alimentícios relativamente aos quais a data limite de consumo se encontre ultrapassada (menção “**consumir até**”), contrariamente ao que sucede quando a data mínima de durabilidade é ultrapassada (menção “**consumir de preferência antes de...**”) em que os géneros alimentícios podem ser comercializados, ainda que à responsabilidade do operador que os comercializa.

7. Matança de porco (venda e consumo próprio)

O Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de janeiro, proíbe o abate de suínos fora dos estabelecimentos aprovados para o efeito (Matadouros), se os mesmos se destinarem ao consumo público, consubstanciando esta prática crime contra a saúde pública.

Assim, atento ao referido diploma, a única finalidade legalmente admitida para o abate de suínos para consumo humano fora dos estabelecimentos aprovados, é a destinada ao autoconsumo, ou seja, sem qualquer finalidade comercial.

Neste contexto e nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 142/2006, de 27 de julho, a Direção Geral de Veterinária emitiu um edital “Edital matança de animais das espécies suína, ovina, caprina, de aves de capoeira e de coelhos de criação, fora dos estabelecimentos aprovados”, que veio permitir o abate de suínos, fora dos estabelecimentos aprovados, em duas situações:

- O abate de suínos é permitido desde que as carnes obtidas se destinem a ser consumidas no local e desde que sejam respeitadas as condições estipuladas no referido Edital.
- O abate tradicional de suínos fora dos estabelecimentos autorizados para o efeito é, também, permitido sempre que as carnes se destinem a ser consumidas em eventos ocasionais, mostras gastronómicas ou de carácter cultural, e desde que respeitadas as condições estipuladas no referido Edital.

8. Confeção de alimentos. Quando é possível?

O licenciamento é obrigatório apenas quando o estabelecimento é frequentado também por não sócios. Caso se destine apenas a sócios, já não carece de licenciamento, desde que cumpra as regras estabelecidas no Regulamento 852/2004, de 29 de abril.

9. Licenciamento

(estabelecimentos só para sócios e estabelecimentos para o público em geral, atividades desportivas - ginástica, artes marciais, ballet, etc.)

O Regime Jurídico das Instalações Desportivas de Uso Público encontra-se regulado no DL 141/2009, de 16 de junho. Nos termos do n.º 1 do art.º 3.º, as instalações desportivas de uso público regem-se pelas disposições estabelecidas neste diploma.

Relativamente aos **bares das coletividades** e, atento o disposto no n.º 7 do art.º 2.º do Decreto-Lei nº 48/2011, de 1 de abril, encontram-se excluídos do Regime de Mera Comunicação Prévia os estabelecimentos e as cantinas, os refeitórios e os bares de entidades públicas, de empresas, de estabelecimentos de ensino e de associações sem fins lucrativos destinados a fornecer serviços de alimentação e de bebidas exclusivamente ao respetivo pessoal, alunos e associados, devendo este condicionamento ser devidamente publicitado. Deste modo, a resposta a estas três questões é a seguinte:

- Independentemente das instalações desportivas pertencerem a entidades públicas ou privadas e visarem ou não fins lucrativos, o regime a aplicar é o do DL n.º 141/2009, de 16 de junho.
- No tocante aos bares das associações sem fins lucrativos e, desde que apenas sejam frequentados pelos respetivos associados, não se encontram sujeitos ao regime de comunicação prévia, caso contrário, regem-se pelas suas normas.

10. Livro de reclamações

Quanto a esta questão, e de acordo com o entendimento da Direcção-Geral do Consumidor, estes estabelecimentos encontram-se obrigados a possuir o Livro de Reclamações, ao contrário dos locais onde têm lugar os eventos esporádicos, os quais, devido ao seu carácter temporário não se encontram sujeitos a esta obrigatoriedade.

11. Aplicação da lei do tabaco

De harmonia com o disposto na alínea r), n.º 1 do art.º 4.º do Decreto-Lei n.º 37/2007, de 14 de agosto, é proibido fumar nas cantinas, nos refeitórios e nos bares de entidades públicas e privadas destinados exclusivamente ao respetivo pessoal.

Daqui resulta, que os estabelecimentos só para sócios também se encontram abrangidos por esta proibição.

12. Encerramento parcial de algumas atividades da coletividade

Podem ser parcialmente encerradas, pelas autoridades competentes, algumas das atividades prosseguidas pela coletividade se não forem observadas as regras específicas aplicáveis às mesmas.

13. Quando o espaço está concessionado, quem tem a responsabilidade?

Em caso de concessão de exploração da atividade, a responsabilidade pelo cumprimento da legislação aplicável à mesma compete à entidade a quem foi concedida a respetiva exploração (entidade concessionária).

14. Responsabilidade do senhorio na manutenção dos edifícios

No âmbito do RJUE, a responsabilidade pela manutenção das infraestruturas dos edifícios compete aos senhorios, em conformidade com o disposto no art.º 2.º da Lei do Arrendamento Urbano – NRAU (na redação atual) e nos termos do qual “*Cabe ao senhorio efetuar as obras necessárias à manutenção do estado de conservação do prédio arrendado, nos termos dos artigos 1074.º e 1111.º do Código Civil, bem como da legislação urbanística aplicável, nomeadamente do Regime Jurídico da Urbanização e da Edificação e do regime jurídico da reabilitação urbana*”.

15. Controlo metrológico (contador de snooker, etc.)

O controlo metrológico dos instrumentos de medição é obrigatório, desde que esteja envolvida uma prática comercial, isto é, sempre que se pague a utilização em função do tempo.

16. O D.L. n.º 141/2009 aplica-se aos ginásios, ou seja, é necessário um técnico responsável, caso só haja uma aula de ballet ou judo?

O Decreto-Lei nº141/2009 aplica-se às coletividades quando estas colocam à disposição professores ou monitores para ministrar as sessões com componentes de atividade física ou desportiva, o que as obrigará a possuir, nesse caso, Diretor técnico com as habilitações

exigidas na lei (o que já não sucederá se elas se limitarem a fornecer as instalações para, por exemplo, um sócio ou conjunto de sócios praticar uma atividade física ou desportiva, pois nesse caso não existirá qualquer enquadramento técnico e cada pessoa assume diretamente a responsabilidade inerente a essa prática).

17. Dísticos/informações obrigatórias (bares e restaurantes)

A entidade titular da exploração deve afixar, em local destacado, junto à entrada do estabelecimento de restauração ou de bebidas as seguintes indicações:

- O nome, a entidade exploradora, o tipo e a capacidade máxima do estabelecimento;
- Qualquer restrição de acesso ou permanência no estabelecimento decorrente de imposição legal ou normas de funcionamento do próprio estabelecimento, designadamente relativas à admissão de menores e fumadores;
- A restrição à admissão de animais, excetuando os cães de assistência;
- O símbolo internacional de acessibilidades, quando aplicável;
- A lista de produtos disponíveis no estabelecimento e respetivos preços;
- O tipo de serviço prestado, designadamente, serviço de mesa, self-service ou misto;
- A exigência de consumo ou despesa mínima obrigatória, quando existente, nos estabelecimentos com salas ou espaços destinados a dança ou espetáculo. Esta informação tem que ser visível do exterior. A existência de livro de reclamações nos termos da legislação específica aplicável;
- Em local bem visível do estabelecimento deve ser afixada informação esclarecendo os utentes que os produtos alimentares não embalados, uma vez escolhidos e entregues se consideram comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções;
- Mapa do horário de funcionamento do estabelecimento;
- Tabelas de preços;
- Proibição de venda de bebidas alcoólicas a menores de 16 anos e a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

ANEXOS

FICHAS DE VERIFICAÇÃO

As fichas de verificação constituem um documento de trabalho para averiguação das condições de higiene e técnico funcionais dos estabelecimentos de restauração e/ou bebidas. Destinam-se a servir de guião aos responsáveis pelos serviços de alimentação ou a quem eles delegarem, das diversas coletividades de cultura, recreio e desporto, os quais deverão ser detentores de formação em matéria de higiene alimentar. Estas fichas, embora não abrangendo toda a legislação específica aplicada ao sector, observam os requisitos mínimos previstos na legislação aplicável e, ainda, outras disposições normativas, designadamente as fixadas pela Comissão Europeia, Organização Mundial de Saúde, e outras entidades do setor. Salienta-se ainda que as fichas de verificação poderão mencionar requisitos que, não sendo obrigatórios, permitem uma avaliação abrangente do estabelecimento quanto às condições de limpeza, conservação e higiene dos alimentos.

NOTA: Fichas em: <https://www.cpccrd.pt/guias-e-manuais/#prettyPhoto/1/>

DOCUMENTAÇÃO DE APOIO

Legislação

Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios

Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril relativo à higiene dos géneros alimentícios;

Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão de 15 de novembro relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;

Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de junho, que aprova o regime jurídico da instalação e modificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas, bem como o regime aplicável à respetiva exploração e funcionamento (até maio de 2012);

Decreto regulamentar n.º 20/2008, de 27 de novembro, que estabelece os requisitos específicos dos estabelecimentos de restauração e bebidas;

Decreto-Lei n.º 48/2011, de 1 de abril, veio estabelecer um novo regime destinado a simplificar o exercício de diversas atividades económicas, no âmbito de uma iniciativa denominada «Licenciamento Zero», destinada a reduzir encargos administrativos sobre os cidadãos e as empresas, mediante a eliminação de licenças, autorizações, validações, autenticações, certificações, atos emitidos na sequência de comunicações prévias com prazo, registos e outros atos permissivos, substituindo-os por um reforço da fiscalização sobre essas atividades;

Portaria n.º 215/2011, de 31 de maio, que estabelece os requisitos específicos relativos às instalações, funcionamento e regime de classificação aplicáveis aos estabelecimentos de restauração e bebidas;

Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de agosto, que regula a qualidade da água destinada ao consumo humano;

Regulamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de outubro, estabelece genericamente, as regras relativas ao fabrico e à comercialização dos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios;

Portaria n.º 1135/95 de 15 de setembro; que estabelece as regras a observar na utilização das gorduras e óleos na preparação e fabrico de géneros alimentícios;

Portaria n.º 24/2005 de 11 de janeiro, relativa às regras relativas à utilização do azeite como tempero de prato nos estabelecimentos de hotelaria, de restauração e de restauração e bebidas;

Decreto-Lei nº113/2006 de 12 de junho, que estabelece o regime sancionatório aplicável às infrações às normas dos Regulamentos (CE) nº 852/2004 e nº 853/2004, ambos de 29 de abril;

Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de dezembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-lei nº 183/2002 de 20 de agosto e Decreto-Lei nº 50/2003, estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, sejam ou não pré-embalados;

Decreto-Lei nº 9/2002, 24 de janeiro, relativo à venda e consumo de bebidas alcoólicas;

Decreto-Lei n.º 267/2009, de 29 de setembro, estabelece o regime jurídico da gestão de óleos alimentares usados (OAU), produzidos pelos sectores industriais, da hotelaria e restauração (HORECA) e doméstico;

Decreto-Lei nº 141/2009, de 16 de junho, relativo às instalações desportivas de uso público;

Decreto-Lei nº 28/98, de 20 de janeiro, relativo a matéria de infrações antieconómica e contra a saúde pública.

Consultar documento completo em:

<https://www.cpccrd.pt/guias-e-manuais/#prettyPhoto/1/>