



MANUAL

REQUISITOS GERAIS HÍGIO-SANITÁRIOS E TECNICO-FUNCIONAIS PARA A OFERTA E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES NA FEIRA INTERNACIONAL DE LISBOA (FIL)

O objectivo deste manual é fornecer informação técnica qualificada para que os Expositores da FIL possam, de acordo com a actividade que pretendam desenvolver nos nossos espaços de feira, conhecer o equipamento necessário e os requisitos de manipulação, confecção ou disponibilização de produtos alimentares a Visitantes, de acordo com os princípios legais em matéria de segurança alimentar.

Este Manual incorpora recomendações mínimas, devendo os Srs. Expositores consultar e cumprir com a regulamentação aplicável.

Poderão em caso de dúvida contactar com gac@aip.pt, para efeitos de uma análise caso a caso, ou solicitar técnico especializado quanto às exigências operativas e funcionais.

Os Srs. Expositores são completamente responsáveis pelo cumprimento da regulamentação em vigor e por eventuais danos causados à FIL ou a terceiros. A FIL declina qualquer responsabilidade pelas consequências da violação da regulamentação aplicável, sem prejuízo de se reservar o direito de encerrar o stand nos casos em que constate o não cumprimento de requisitos técnico-funcionais estabelecidos neste manual.

Javier Galiana

Director Geral

Lisboa, 20 de Junho de 2008



ÍNDICE

	PÁG.
Grupo I – Oferta ou Venda de produtos alimentares, sem qualquer manipulação	3
Grupo II – Oferta ou Venda de produtos alimentares com manipulação, sem confecção	4
Grupo III – Oferta ou Venda de produtos alimentares pré – confeccionados com manipulação	6
Grupo IV – Oferta ou Venda de produtos alimentares, com manipulação e confecção	8

GRUPO I – OFERTA OU VENDA DE PRODUTOS ALIMENTARES, SEM QUALQUER MANIPULAÇÃO

A. Estrutura

1. Área de disponibilização dos serviços e produtos ao consumidor individualizada
2. Pavimento de fácil lavagem e desinfecção
3. Sistema eléctrico de apoio instalado de acordo com as normas de segurança em vigor

B. Equipamento

1. Equipamento frigorífico (de refrigeração ou congelação) ou outros meios adequados aos serviços prestados
2. Caixotes de lixo, em número adequado, fechados com tampa hermética e de comando de pé
3. Armário / ou recipiente adequado para o armazenamento dos produtos alimentares

C. Operação

1. Utilização de indumentária apropriada
2. Respeitar a rotulagem

D – Obrigações

1. Afixação em local visível dos seguintes avisos (no aplicável):
 - Existência de livro de reclamações
 - Tabela de preços
 - Proibição de venda de álcool a menores
2. Utilizar as instalações sanitárias e vestiários, destinadas em exclusivo aos manipuladores, proporcionadas pela FIL
3. Disponibilizar comprovativos de licenciamento para a actividade na FIL (em caso de venda)

GRUPO II - OFERTA OU VENDA DE PRODUTOS ALIMENTARES COM MANIPULAÇÃO, SEM CONFECÇÃO

A. Estrutura

1. Área de disponibilização dos serviços e produtos ao consumidor individualizada
2. Pavimento de fácil lavagem e desinfecção
3. Abastecimento de água quente e fria e sistema de escoamento de águas residuais
4. Sistema eléctrico de apoio instalado de acordo com as normas de segurança em vigor

B. Equipamento

1. Lava-mãos dotado de água sob pressão, com torneira de comando não manual, quente e fria, e ainda apetrechada com um sistema de distribuição de soluto detergente e desinfectante e sistema de distribuição de toalhetes de papel
2. Bancada de trabalho adequada para a manipulação / preparação, utilizando tábuas de corte em PVC (quando aplicável)
3. Bancada com cuba para lavagens, provida de água quente e fria e meios mecânicos de lavagem - máquina para lavar copos (aplicável no caso de utilizar copos, pratos e talheres não descartáveis)
4. Equipamento frigorífico proporcional à comercialização prevista, para produtos que necessitem de refrigeração
5. Armário / vitrine / local adequado para o armazenamento dos produtos de degustação à temperatura ambiente
6. Caixotes de lixo, em número adequado, fechados com tampa hermética e de comando de pé
7. Armário / caixa individualizada para guardar todos os produtos de lavagem e desinfecção

C. Operação

1. Todos os produtos alimentares devem estar em recipientes fechados, resguardados do público
2. Os produtos alimentares não embalados devem ser devidamente protegidos, por vitrine ou película adequada, estar fora do alcance directo do público e em locais adequados à preservação da sua qualidade higiénica
3. As caixas das frutas inteiras não devem contactar directamente com o pavimento, mantendo-se a uma altura do pavimento de 20cm (no aplicável)
4. Os produtos alimentares cuja rotulagem indique manutenção à temperatura ambiente, não necessitam de frio para a sua conservação.

5. No caso de serviço de caipirinhas e batidos, a fruta depois de cortada deve ser mantida em armário frigorífico apropriado
6. Deve ser utilizada indumentária apropriada - bata, calçado, protecção de cabelo e luvas descartáveis, durante a manipulação / preparação
7. Devem ser preferencialmente utilizados copos, pratos, talheres em material plástico – descartável
8. Na manipulação de produtos alimentares, utilizar luvas descartáveis na sua preparação
9. Todos os invólucros de acondicionamento dos produtos alimentares, para fornecimento ao público, devem ser de material adequado, devidamente esterilizados e de utilização única
10. Lavar sempre as mãos após mexer em dinheiro (quando aplicável)
11. Respeitar a rotulagem
D – Obrigações
1. Afixação em local visível dos seguintes avisos (quando aplicável): <ul style="list-style-type: none"> • Existência de livro de reclamações • Tabela de preços • Proibição de venda de álcool a menores
2. Utilizar as instalações sanitárias e vestiários, destinadas em exclusivo aos manipuladores, proporcionadas pela FIL
3. Disponibilizar comprovativos de licenciamento para a actividade na FIL (em caso de venda)

GRUPO III – OFERTA OU VENDA DE PRODUTOS ALIMENTARES PRÉ CONFECCIONADOS COM MANIPULAÇÃO (CATERING / EVENTOS)

A. Estrutura

1. Área de manipulação individualizada por estruturas amovíveis
2. Pavimento de fácil lavagem e desinfecção
3. Abastecimento de água quente e fria e sistema de escoamento de águas residuais
4. Sistema eléctrico de apoio instalado de acordo com as normas de segurança em vigor

B. Equipamento

5. Viaturas para transporte do catering com as condições adequadas (de preferência isotérmicas) e em boas condições higio – sanitárias e de conservação
6. Contentores dos alimentos já confeccionados com a capacidade adequada, individualizadas por grupo de alimentos (entradas, saladas, sobremesas, comida confeccionada, etc.) e eficazes na manutenção da cadeia de frio ou de quente, com monitorização de temperaturas
7. Carros de mão (ou outros não poluentes) apropriados para o transporte dos contentores do exterior (cais ou zona de descarga protegida) para o local da cozinha – recepção
8. Recipientes apropriados higienizados e estanques para transporte do material circulante das mesas, toalhas, guardanapos, pratos copos, travessas, talheres etc.
9. Meios técnicos para monitorização de temperaturas
10. A cozinha – recepção, deverá ter os meios mecânicos para o reaquecimento, conservação, refrigeração e exposição dos produtos alimentares, mantendo sempre a cadeia a quente ou a frio até serem servidos no prato do consumidor.
11. A cozinha – recepção deverá estar ainda dotada dos pré -requisitos e equipamentos de apoio a seguir discriminados:
 - a. Lava – mãos de comando não manual, com água corrente quente e fria, apetrechada com sistema de distribuição de toalhetes de papel e sistema de distribuição de sabão líquido
 - b. Bancadas de apoio, uma delas com cuba de lavagem, com água corrente quente e fria
 - c. Meios mecânicos para lavagem de loiça e copos, se forem utilizados loiças de vidro, (não necessários se o operador trazer palamenta suficiente para suporte durante todo o evento sem reutilização)
12. Deverão existir todos os meios necessários para o controlo e monitorização das temperaturas, no transporte, à chegada e durante toda a distribuição

13. Meios de higienização no local ou circuito
14. Caixotes de lixo, em número adequado, fechados com tampa hermética e de comando de pé.
15. Armário / caixa individualizada para guardar todos os produtos de lavagem e desinfecção
C. Operação
1. Toda a palamenta, pratos, copos, talheres, etc., deverão chegar ao local do catering, devidamente acondicionadas e higienizadas em “containers” apropriados e estanques.
2. Toda a palamenta exposta e servida ao público deve estar higienizada, perfeitamente limpa e em bom estado de conservação (evitar marcadores, pratos e copos lascados, talheres deformados, guardanapos de pano deteriorados ou rasgados etc.)
3. Todo o pessoal de transporte deverá ter fardamenta própria e normalizada para o efeito e em bom estado de conservação
4. O pessoal manipulador deve ter fardamenta adequada branca, touca ou boné de protecção dos cabelos, em bom estado de conservação e higiene e protecção de boca, na preparação / manipulação de produtos alimentares
5. O pessoal de serviço às mesas deve ter fardamenta própria diferenciada em bom estado de conservação e higiene
6. Todo o pessoal envolvido no serviço (transporte, manipuladores, serviço de mesas) deve apresentar-se em boas condições de higiene pessoal durante todo o evento.
7. Deverão ser utilizados, preferencialmente, copos, pratos e talheres em material plástico – descartável
8. Na manipulação de produtos alimentares (tapas ou outros produtos de degustação), utilizar luvas descartáveis na sua preparação
9. Deverá lavar sempre as mãos após mexer em dinheiro (quando aplicável)
10. Respeitar a rotulagem
D – Obrigações
1. Afixação em local visível dos seguintes avisos (se aplicável): <ul style="list-style-type: none"> • Existência de livro de reclamações • Tabela de preços • Proibição de venda de álcool a menores
2. Utilizar instalações sanitárias e vestiários, destinadas em exclusivo aos manipuladores
3. Disponibilizar comprovativos de licenciamento para a actividade

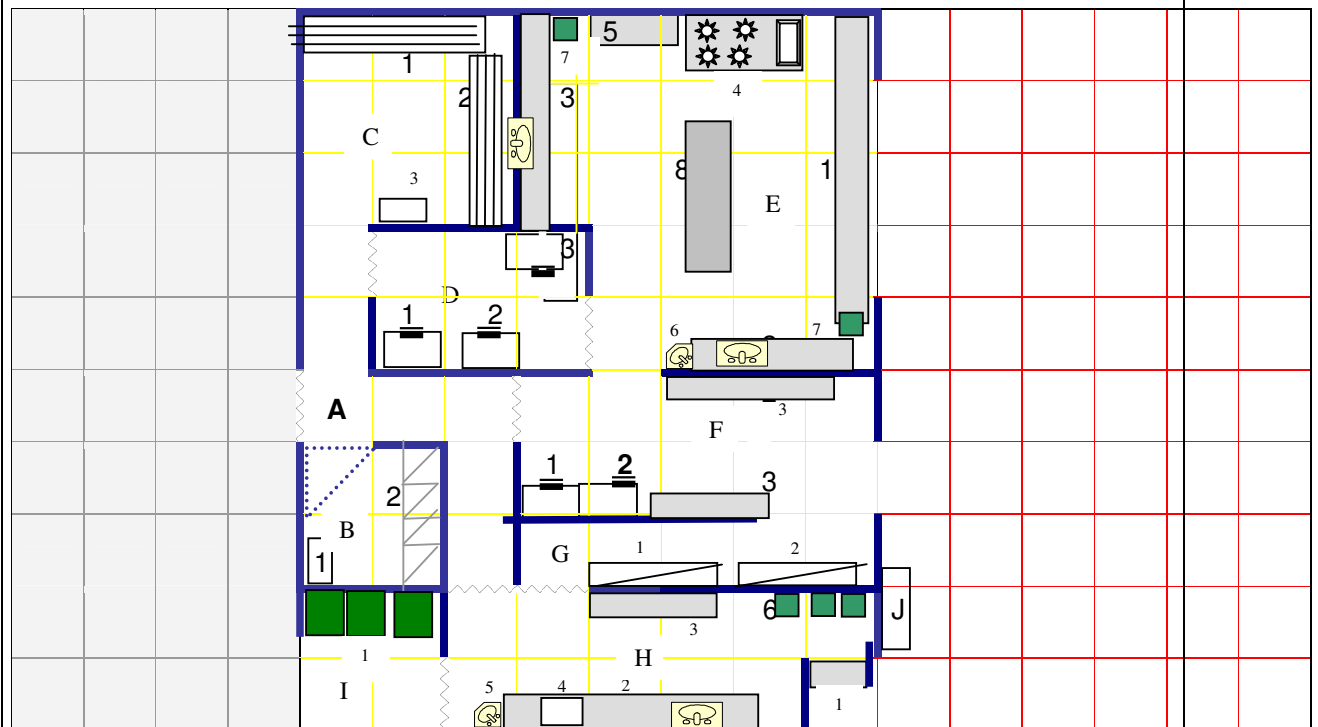
GRUPO IV – OFERTA OU VENDA DE PRODUTOS ALIMENTARES, COM MANIPULAÇÃO E CONFECÇÃO

A. Estrutura

1. Área de disponibilização dos serviços e produtos ao consumidor individualizada
2. Pavimento anti – derrapante, de fácil lavagem e desinfecção, com estrados de protecção
3. Abastecimento de água quente e fria e sistema de escoamento de águas residuais
4. Sistemas eléctrico e de gás de apoio instalados de acordo com as normas de segurança em vigor
5. Sistema de ventilação e exaustão de fumos apropriado e homologado

B – Equipamento

Modelo Tipo a adaptar às necessidades, de acordo com o tipo de produtos a manipular e a confeccionar



- Zona de circulação e trabalho – cais de carga e circulação de pessoal

- Modelo tipo de Cozinha

- Zona destinada ao público

= 1m Esc:1/100

Legenda:
A – Entrada de pessoal e mercadorias
B – Vestiário do pessoal 1. Banco de vestir 2. Cacifos
C – Armazém / Despensa do dia 1. Estantaria para produtos alimentares horto – frutícolas, pré – embalados e condimentos 2. Estantaria para armazenamento de vasilhame 3. Armário fechado para produtos e utensílios de lavagem, higiene e limpeza
D – Armazém de Frio 1. Arca para refrigeração de carnes e seus derivados 2. Arca para refrigeração de peixes e mariscos 3. Arca para congelação para produtos congelados diversos
E – Cozinha – Corpo Central / Zona limpa 1. Bancada de serviço de apoio à expedição de produtos confeccionados para a zona do público, com prateleiras para arrumos, dotado de portas 2. Bancada para preparação de produtos alimentares diversos, com cuba de lavagem 3. Bancada para preparação de carne e pescado, com cuba de lavagem 4. Zona de confecção – fogão e fritadeira, com cúpula de exaustão 5. Bancada para microondas e fornos de convecção 6. Lava – mãos de comando não manual 7. Recipientes diferenciados, para os resíduos orgânicos e recicláveis 8. Bancada de apoio à confecção, com prateleiras para arrumos, dotado de portas
F – Zona de preparação de entradas e sobremesas 1. Armário vertical para a refrigeração de entradas 2. Armário vertical para a refrigeração de sobremesas 3. Bancada de apoio à preparação e expedição de entradas e sobremesas, tapas, pão e couverts
G – Louceiro 1. Armário fechado para copos, talheres, guardanapos, toalhas de mesa, etc 2. Armário fechado para pratos e travessas
H – Copa Suja 1. Bancada de serviço de apoio à recepção de loiça suja, talheres, guardanapos e para despejo de resíduos 2. Bancada de apoio à cuba de enxaguamento prévio de loiça suja 3. Bancada de apoio à loiça limpa 4. Máquina de lavar loiça 5. Lava – mãos de comando não manual 6. Zona de triagem de resíduos, 3 contentores de 80 (l), para resíduos orgânicos e outros para produtos recicláveis
I – Zona de contenção de resíduos Três contentores de 140 (l), para resíduos orgânicos e outro para produtos recicláveis
J – Expositor de frio para sobremesas refrigeradas e gelados, na zona do público, para exposição

C. Operação
1. Utilização de indumentária apropriada (calçado, bata, protecção de cabelo e protecção de boca, na manipulação / preparação de produtos alimentares)

2. Utilizar preferencialmente copos, pratos e talheres em material plástico – descartável
3. Na manipulação de produtos alimentares (tapas ou outros produtos de degustação – entradas e frutas), utilizar luvas descartáveis na sua preparação
4. Deverá lavar sempre as mãos após mexer em dinheiro (quando aplicável)
5. Respeitar a rotulagem
D – Obrigações
1. Afixação em local visível dos seguintes avisos (se aplicável): <ul style="list-style-type: none"> • Existência de livro de reclamações • Tabela de preços • Proibição de venda de álcool a menores
2. Utilizar instalações sanitárias e vestiários, destinadas em exclusivo aos manipuladores
3. Disponibilizar comprovativos de licenciamento para a actividade na FIL