

**REGULAMENTO
DE REQUISITOS A ADOPTAR
NA APRECIÇÃO DOS PROJECTOS
DE ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO
E BEBIDAS**

**(Aprovado na 30ª Reunião Ordinária de Câmara Municipal,
realizada em 19 de Fevereiro de 2002)**

REGULAMENTO DE REQUISITOS A ADOPTAR NA APRECIACÃO DOS PROJECTOS DE ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

**(Aprovado na 30ª Reunião Ordinária de Câmara Municipal,
realizada em 19 de Fevereiro de 2002)**

Introdução

Estão a ser sentidas algumas dificuldades pelos proprietários dos estabelecimentos de restauração e bebidas licenciados ao abrigo de legislação anterior, em adaptarem os mesmos às condições de instalação e funcionamento previstas no Decreto Regulamentar 04/99 de ¼, devido fundamentalmente a questões estruturais e exiguidade física das instalações, que importa resolver.

O artigo 49º do Decreto-Lei 168/97 de 04/07, alterado pelo Decreto-Lei 139/99 de 24/04, diz que os estabelecimentos existentes têm que se adaptar aos requisitos previstos no Decreto Regulamentar 04/99 de 01/04, excepto quando esse cumprimento determinar a realização de obras que se revelem materialmente impossíveis ou que comprometam a rentabilidade do empreendimento.

Assim, e nas situações enquadráveis na previsão legal acima referida, tendo em conta os requisitos técnico-funcionais constantes no Decreto Regulamentar 04/99 de 01/04, poderão aplicar-se condições mínimas para as zonas e situações a seguir referidas:

ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO

1. Na Zona da Cozinha

Deve haver uma delimitação clara entre a zona suja e limpa em termos de preparação e confecção de alimentos.

1.1. Zona de Preparação e Confecção

Deve ser integrada nesta zona uma cuba de lavagem de alimentos.

1.2. Copa Limpa

1.2.1 Zona delimitada com uma bancada exclusiva de empratamento, construída em material resistente, impermeável, imputrescível, lisa, de fácil lavagem e um armário apropriado para guardar e proteger as loiças, talheres e outros utensílios.

1.2.2 No caso da impossibilidade de instalar um lavatório fixo provido de torneira misturadora de água quente e fria com comando não manual, dispositivo de distribuição de sabão líquido e toalhetes individuais descartáveis à entrada da cozinha, este equipamento poderá localizar-se em outro local desde que sirva prioritariamente o pessoal que trabalha nas zonas limpas e de preparação de alimentos.

1.3. Copa Suja

1.3.1. Deve ser equipada com uma cuba para lavagem de utensílios, com separação física das restantes zonas, em material resistente, impermeável e imputrescível, liso e de fácil lavagem.

1.3.2. Deve ser dotada de máquina de lavar louça, com capacidade adequada ao movimento comercial do estabelecimento.

2. Armazenamento

As condições de armazenamento devem ser adequadas à capacidade do estabelecimento, garantindo as condições higio-sanitárias de todos os alimentos com especial atenção para os perecíveis, especialmente os que requerem frio em todo o seu processamento.

3. Revestimentos e Conduatas de Fumos

- 3.1. As paredes e pavimento das zonas referidas anteriormente devem ser revestidas até ao tecto por materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza.
- 3.2. O sistema de evacuação de fumos e cheiros deve ser provido de conduta instalada de acordo com a lei em vigor.

4. Sala de Refeições

Os estabelecimentos de restauração inseridos em Centros Comerciais, que não possuam instalações sanitárias próprias, devem ser dotados de um lavatório para uso dos clientes, em local próximo da entrada da sala de refeições, equipado com torneira de comando não manual ou temporizado, provido de doseador fixo de sabão líquido e de suporte de toalhetes de papel descartáveis para secagem individual das mãos.

5. Dependências do Pessoal e outras

- 5.1. Na impossibilidade de existirem instalações sanitárias diferenciadas para trabalhadores e clientes, poderá excepcionalmente haver uso comum das mesmas instalações, por funcionários e clientes.
- 5.2. Deve ser criada uma secção individualizada, provida com armários/vestiários proporcionais ao nº de funcionários que trabalham no estabelecimento.

6. Arrecadação de Produtos de Higiene e Limpeza e Vasilhame

- 6.1. Deve existir um espaço individualizado ou armário apropriado para guardar os produtos e materiais de limpeza.
- 6.2. A secção para guardar vasilhame poderá ficar localizada num espaço próprio, fora do estabelecimento.

7. Resíduos

Na impossibilidade da existência de um espaço para a recepção dos resíduos, instalar um contentor hermético com capacidade suficiente para o efeito.

ESTABELECIDAMENTO DE BEBIDAS

Caso disponham de cozinha esta deverá dispor dos requisitos mínimos atrás enumerados para a restauração, aplicando-se também o mencionado nos pontos 4. e 5..

NOTA: Caso se verifique a inteira impossibilidade de observância destes requisitos mínimos, poderão os estabelecimentos de restauração (caso seja essa a pretensão do seu proprietário), reformular a actividade para estabelecimento de bebidas, devendo para isso requerer novo pedido de licenciamento.