

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de *catering*

Referência:

Data da ação de fiscalização (dia/mês/ano):

Hora de início (h:min):

1. Identificação do operador económico fiscalizado					
1.1 Identificação do operador económico					
Pessoa Coletiva	Designação social:		NIPC:		
Pessoa Singular	Nome completo:		NIF:		
CAE principal:					
CAE secundários:					
N.º total de trabalhadores ao serviço do operador económico:					
1.2 Identificação da pessoa presente no ato				Sim	Não
É o/a representante legal do operador económico?					
Nome:					
Função:		NIF			
Observações:					
2. Local fiscalizado					
2.1	Denominação corrente do estabelecimento:				
2.2	Morada:				
2.3	Código Postal:				
2.4	Localidade:				
2.5	Telefone				
2.6	Número de Controlo Veterinário:				
2.7	Tipo de estabelecimento				
2.8	Coordenadas (graus, minutos e segundos)				
2.9	Descrição do local fiscalizado:				
2.10	Tipo de atividade:			Sim	Não
Restauração (divisão 56 da classificação das atividades económicas)					
Consumo no estabelecimento					
Venda para fora (<i>take away</i>) (CAE 56106)					
<i>Catering</i> (CAE 56210 e 56290)					
2.11	Atividade industrial			Sim	Não
Nota:					
«Secções acessórias destinadas a atividades industriais» - secções onde são exercidas atividades industriais a que correspondem as classificações de atividades económicas (CAE) elencadas na lista VI do anexo I e que constituam elemento de suporte ou complemento da atividade exercida em estabelecimentos de comércio ou de restauração ou bebidas, na condição de tais atividades não envolverem operações de gestão de resíduos sujeitas a vistoria prévia à luz da legislação aplicável ou não se encontrarem abrangidas pelos regimes de avaliação de impacte ambiental ou de prevenção e controlo integrados da poluição ou de prevenção de acidentes graves que envolvam substâncias perigosas. (alínea bb), artigo 2.º, do RJACSR)					

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de catering

<p>«Atividade industrial», a atividade económica prevista na Classificação Portuguesa das Atividades Económicas (CAE - rev. 3), aprovada pelo DL n.º 381/2007, de 14/11, nos termos definidos no anexo i ao SIR. (alínea a), artigo 2.º do SIR aprovado em anexo ao DL n.º 169/2012, de 01/08, alterado pelos DL n.ºs 165/2014, de 5/11, 73/2015, de 11/05, 39/2018, de 11/06 e 20/2019, de 30/01, pela Declaração de Retificação nº 29/2015, de 15/06 e pela Resolução da Assembleia da República n.º 138/2019, de 08/08).</p>			
<p>As secções acessórias inseridas em estabelecimentos industriais cuja instalação e exploração dependa da emissão de título digital nos termos do SIR, quando destinadas à venda ao consumidor final de produtos produzidos nesses estabelecimentos, ou a restauração e bebidas, não carecem de qualquer outro título para além do exigido relativamente ao estabelecimento industrial ao abrigo do SIR, sempre que, à luz da legislação aplicável ao acesso e exercício da atividade de comércio e de restauração e bebidas, a respetiva exploração esteja sujeita a procedimento de mera comunicação prévia (n.º 1, art.º 19.º B, do SIR aprovado em anexo ao DL n.º 169/2012, de 01/08, alterado pelos DL n.ºs 165/2014, de 5/11, 73/2015, de 11/05, 39/2018, de 11/06 e 20/2019, de 30/01, pela Declaração de Retificação nº 29/2015, de 15/06 e pela Resolução da Assembleia da República n.º 138/2019, de 08/08).</p>			
<p>Se o estabelecimento dispuser de uma secção acessória destinada a atividade industrial cuja potência elétrica contratada é igual ou inferior a 99 kVA e obedecer ao descrito na alínea bb) do artigo 2.º do Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração (RJACRS) a atividade aí exercida é licenciada ao abrigo do disposto no RJACRS, caso contrário o licenciamento dessa atividade tem que ser feito ao abrigo do Sistema da Indústria Responsável (SIR).</p>			
O estabelecimento dispõe de secção acessória destinada a atividade industrial cuja potência elétrica contratada é igual ou inferior a 99 kVA? (n.º 4 do artigo 4.º, e n.º 2 do artigo 5.º, do RJACRS)			
O estabelecimento dispõe de secção acessória destinada a atividade industrial cuja potência elétrica contratada é igual ou inferior a 99 kVA e o licenciamento da atividade obedeceu ao disposto no Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração (RJACRS)? (n.º 4 do artigo 4.º, e n.º 2 do artigo 5.º, do RJACRS)			
O estabelecimento dispõe de secção acessória destinada a atividade industrial cuja potência elétrica contratada é superior a 99 kVA? (n.º 4 do artigo 4.º, e n.º 2 do artigo 5.º, do RJACRS)			
O estabelecimento dispõe de secção acessória destinada a atividade industrial cuja potência elétrica contratada é superior a 99 kVA e o licenciamento da atividade foi feito nos termos do SIR? (Sistema da Indústria Responsável (SIR), aprovado em anexo ao aprovado em anexo ao DL nº 169/2012, de 01/08, alterado pelos DL n.ºs 165/2014, de 5/11, 73/2015, de 11/05, 39/2018, de 11/06 e 20/2019, de 30/01, pela Declaração de Retificação nº 29/2015, de 15/06 e pela Resolução da Assembleia da República n.º 138/2019, de 08/08)			
O estabelecimento dedica-se a atividade industrial e o licenciamento da atividade foi feito nos termos do SIR? (Sistema da Indústria Responsável (SIR), aprovado em anexo ao Decreto-Lei nº 169/2012, de 1 de agosto, alterado pelos DL n.ºs 165/2014, de 5/11, 73/2015, de 11/05, 39/2018, de 11/06 e 20/2019, de 30/01, pela Declaração de Retificação nº 29/2015, de 15/06 e pela Resolução da Assembleia da República n.º 138/2019, de 08/08)			
2.12	Com fabrico próprio	Sim	Não
2.12.1	Panificação		
2.12.2	Pastelaria		
2.12.3	Gelados		
2.12.4	Outro/s.		
	Qual/Quais?		
2.13	Número médio diário de refeições servidas:		
2.14	Alvará/Licença/Registo/Autorização de laboração/Comunicação Prévia n.º:		
2.15	Alvará/Licença/Registo/Autorização de laboração/Comunicação Prévia emitido por:		
2.16	Área útil do estabelecimento (m²):		
2.17	Capacidade máxima de pessoas/ serviço:		
2.18	Período de laboração	Sim	Não
2.18.1	Qual é o horário de funcionamento da secção destinada à atividade industrial?		
	Manhã		
	Tarde		
	Noite		
2.18.2	Almoço e jantar?		
2.18.3	Só almoço?		
2.18.4	Só jantar?		
2.18.5	Outro. Qual?		
2.18.6	Com encerramento mensal?		
	Em que mês/meses encerra?		

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de *catering*

2.18.7	Com encerramento semanal?				
	Em que dia/s da semana encerra?				
2.18.8	Tipo de serviço de <i>catering</i> realizado	Produção de refeições no local do evento (Quinta, Espaço Particular)			
		Produção de refeições num estabelecimento e transporte para o local do evento			
		Produção de refeições num restaurante que também é o local do evento			
		Outro. Qual?			
2.18.9	Tipo de serviço de <i>catering</i> prestado	O cliente paga o serviço a uma firma que subcontrata serviços de <i>catering</i>			
		Outro. Qual?			
2.19	Lei do tabaco			Sim	Não
	Fumador				
	Não fumador				
	Misto				
	Não definido				
3. Identificação da brigada					
UR	UO	Nome completo	N.º do cartão ASAE	É o/a responsável da brigada?	
				Sim	Não
Observações:					
4. Deveres gerais do exercício da atividade no estabelecimento			Sim	Não	N.A.
4.1	São cumpridas as regras que visam a proteção da exposição ao fumo do tabaco, bem como as regras relativas à comercialização de tabaco no estabelecimento? (Lei n.º 37/2007, de 14/08, alterada pelas Leis n.ºs 109/2015, de 26/08, e 63/2017, de 03/08)				
4.2	São cumpridas as regras relativas à disponibilização, venda e consumo de bebidas alcoólicas? (DL n.º 50/2013, de 16/04, alterado pela Declaração de Retificação n.º 23/2013, de 08/05, e pelos DL n.ºs 106/2015, de 16/06, e 102/2017, de 23/08)				
4.3	São cumpridas as regras relativas ao livro de reclamações? (DL n.º 156/2005, de 15/09, alterado pelos DL n.ºs 371/2007, de 06/11, 118/2009, de 19/05, 317/2009, de 30/10, 242/2012, de 07/11, 74/2017, de 21/06, 81-C/2017, de 07/07 e DL n.º 9/2020, de 10/03)				
4.4	São cumpridas as regras de informação sobre meios alternativos de resolução de litígios com os consumidores? (Lei n.º 144/2015, de 08/09, alterada pelo DL n.º 102/2017, de 23/08 e pela Lei n.º 14/2019, de 12/02; artigo 29.º do RJACSR, aprovado em anexo ao DL n.º 10/2015, de 16/01 alterado pelo DL n.º 102/2017, de 23/08)				
4.5	São cumpridas as regras de informação relativas ao horário de funcionamento do estabelecimento? (DL n.º 48/96, de 15/05, alterado pelos DL n.ºs 126/96, de 10/08, 111/2010, de 15/10, 48/2011, de 01/04 e 10/2015, 16/01)				
4.6	São cumpridas as regras que impõem medidas de segurança obrigatórias em estabelecimentos que disponham de espaços ou salas destinados a dança, ou onde habitualmente se dance, quando acessíveis ao público em geral? (DL n.º 135/2014 de 08/09 alterado pela Lei n.º 35/2019, de 24/05)				

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de *catering*

4.7	São cumpridas as regras, caso aplicáveis, que protegem os direitos de autor e os direitos conexos , obtendo as necessárias autorizações junto das entidades de gestão coletiva desses direitos, nos casos em que se realize comunicação pública das respetivas obras e prestações, no estabelecimento? (artigos 149.º e 178.º do Código do Direito de Autor e dos Direitos Conexos, aprovado pelo DL n.º 63/85, de 14/03, com as alterações introduzidas até à Lei n.º 92/2019, de 04/09)			
Observações:				
5. Acesso, alteração e encerramento, da atividade, no âmbito do RJACSR (aprovado em anexo ao DL n.º 10/2015, de 16/01 alterado pelo DL n.º 102/2017, de 23/08 e pela Lei n.º 15/2018, de 27/03)				
5.1	Procedimento de mera comunicação prévia	Sim	Não	N.A.
5.1.1	Para a exploração do estabelecimento, encontra-se apresentada a mera comunicação prévia, nos casos em que não deva haver lugar a pedido de dispensa de requisitos específicos? (alínea l), n.º 1 do artigo 4.º do RJACSR)			
5.1.2	Em caso de alteração significativa das condições de exercício da atividade, ou de alteração da titularidade do estabelecimento, quando aplicáveis, foi apresentada a respetiva mera comunicação prévia? (n.º 2 do artigo 4.º do RJACSR)			
5.1.3	Em caso de encerramento do estabelecimento ou de cessação da atividade, foi comunicado o respetivo evento até 60 dias após a ocorrência do mesmo? (n.º 6 do artigo 4.º do RJACSR)			
5.2	Procedimento de autorização	Sim	Não	N.A.
5.2.1	Para a exploração do estabelecimento, encontra-se obtida a autorização devida, nos casos em que deva haver lugar a pedido de dispensa de requisitos específicos? (alínea c), n.º 1 do artigo 5.º do RJACSR)			
5.2.2	Em caso de alteração significativa das condições de exercício da atividade, bem como de alteração da titularidade do estabelecimento, quando aplicáveis, foi realizado o averbamento na respetiva autorização? (n.º 3 do artigo 5.º do RJACSR)			
Observações:				
6. Requisitos específicos dos estabelecimentos, no âmbito do RJACSR				
6.1.	Deveres gerais	Sim	Não	N.A.
6.1.1	Manutenção em permanente bom estado de conservação e de higiene as instalações, equipamentos, mobiliário e utensílios do estabelecimento? (alínea a), do n.º 1 do artigo 124.º do RJACSR)			
6.1.2	Cumpe e faz cumprir as normas legais e regulamentares aplicáveis ao manuseamento, preparação, acondicionamento e venda de produtos alimentares? (alínea b), do n.º 1 do artigo 124.º do RJACSR)			
6.1.3	Cumpe e faz cumprir as demais regras legais e regulamentares aplicáveis à atividade? (alínea c), do n.º 1 do artigo 124.º do RJACSR)			
6.1.4	Faculta o acesso ao estabelecimento e o exame de documentos, livros e registos diretamente relacionados com a respetiva atividade? (alínea d), do n.º 1 do artigo 124.º do RJACSR)			
Observações:				
6.2	Infraestruturas (ver o ponto 7.7. desta FTF relativo ao abastecimento de água às instalações que consta do Reg. (CE) n.º 852/2004)	Sim	Não	N.A.
6.2.1	Possui infraestruturas básicas de fornecimento de água, eletricidade e rede de esgotos com as respetivas ligações às redes gerais, nos termos da legislação aplicável? (n.º 1 do artigo 125.º do RJACSR)			
6.2.2	Caso não exista rede pública de abastecimento de água, dispõem de reservatórios de água próprios com capacidade suficiente para satisfazer as necessidades correntes dos serviços que prestam? (n.º 2 do artigo 125.º do RJACSR)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de catering

6.2.3	Caso não exista rede pública de abastecimento de água, a captação e a reserva de água possuem condições adequadas de proteção sanitária e o sistema é dotado dos processos de tratamento requeridos para potabilização da água ou para a manutenção dessa potabilização, de acordo com as normas de qualidade da água para consumo humano definidas na legislação aplicável, devendo para o efeito ser efetuadas análises físico-químicas e microbiológicas por entidade devidamente credenciada, de acordo com o disposto no DL n.º 306/2007, de 27/08, alterado pelos DL n.º 92/2010, de 26/07, e 152/2017, de 07/12? (n.º 3 do artigo 125.º do RJACSR)			
Observações:				
6.3	Áreas de serviço (compreende as zonas de receção e armazenagem de géneros alimentícios, cozinha, copa e zona de fabrico, bem como os vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal)	Sim	Não	N.A.
6.3.1	A área de serviço é de acesso reservado ao pessoal do estabelecimento? (n.º 2 do artigo 126.º do RJACSR)			
6.3.2	Existe possibilidade de entrada e/ou verifica-se a permanência de animais vivos na área de serviço? (n.º 2 do artigo 126.º do RJACSR)			
6.3.3	A área de serviço está completamente separada da área destinada ao público e instalada de forma a evitar-se a propagação de fumos e cheiros? (n.º 3 do artigo 126.º do RJACSR)			
6.3.4	Os fornecimentos são feitos pela entrada de serviço e, quando esta não existe, são efetuados fora dos períodos em que o estabelecimento está aberto ao público ou, não sendo possível, nos períodos de menor frequência? (n.º 4 do artigo 126.º do RJACSR)			
6.3.5	Estão adotados métodos ou equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras ? (n.º 5 do artigo 126.º do RJACSR)			
6.3.6	As zonas integrantes da área de serviço cumprem os requisitos aplicáveis às instalações do setor alimentar nos termos previstos na legislação em vigor? (n.º 6 do artigo 126.º do RJACSR)			
Observações:				
6.4.	Zonas integradas (Nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas as zonas que compõem a área de serviço podem estar integradas)	Sim	Não	N.A.
6.4.1	O circuito adotado e equipamentos utilizados garantem o fim específico a que se destina cada zona, não é posta em causa a higiene e segurança alimentar e evita-se a propagação de fumos e cheiros? (n.º 1 do artigo 127.º do RJACSR)			
6.4.2	Na sala de refeição do estabelecimento de restauração existem zonas destinadas à confeção de alimentos e o tipo de equipamentos utilizados e a qualidade da solução adotada não põe em causa a segurança e a higiene alimentar? (n.º 2 do artigo 127.º do RJACSR)			
6.4.3	O estabelecimento de bebidas serve produtos confeccionados, pré-confeccionados ou pré-preparados que necessitam apenas de aquecimento ou conclusão de confeção, e dispõe de equipamentos adequados a esse efeito (tais como micro-ondas, forno, chapa, fritadeira, tostadeira, máquina de sumos ou equiparados)? (n.º 3 do artigo 127.º do RJACSR)			
Observações:				
6.5.	Cozinhas, copas e zonas de fabrico	Sim	Não	N.A.
6.5.1	A zona de cozinha corresponde à zona destinada à preparação e confeção de alimentos? (n.º 1 do artigo 128.º do RJACSR)			
6.5.2	A zona de cozinha também se destina ao empratamento e distribuição? (n.º 1 do artigo 128.º do RJACSR)			
6.5.3	A copa limpa corresponde à zona destinada ao empratamento e distribuição do serviço? (n.º 2 do artigo 128.º do RJACSR)			
6.5.4	A copa limpa também dá apoio na preparação de alimentos? (n.º 2 do artigo 128.º do RJACSR)			
6.5.5	A copa suja corresponde à zona destinada à lavagem de louças e de utensílios? (n.º 2 do artigo 128.º do RJACSR)			
6.5.6	A zona de fabrico corresponde ao local destinado à preparação, confeção e embalagem de produtos de pastelaria, padaria ou de gelados? (n.º 3 do artigo 128.º do RJACSR)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de catering

6.5.7	O estabelecimento de bebidas não dispõe de zona de fabrico e apenas opera com produtos confeccionados ou pré-confeccionados, acabados ou que possam ser acabados no estabelecimento, através de equipamentos adequados, designadamente micro-ondas, forno, chapa, fritadeira, tostadeira, máquina de sumos ou equiparados? (n.º 4 do artigo 128.º do RJACSR)			
6.5.8	As cozinhas, as copas e as zonas de fabrico estão equipadas com lavatórios e torneiras com sistema de acionamento não manual destinadas à higienização das mãos? (Pode existir apenas uma torneira com aquele sistema na cuba de lavagem da copa suja, quando se trate de zonas contíguas ou integradas) (n.º 5 do artigo 128.º do RJACSR)			
6.5.9	As prateleiras, mesas, balcões e bancadas das cozinhas e zonas de fabrico são de material liso, resistente, lavável e impermeável, e os talheres e todos os utensílios para a preparação dos alimentos são de fácil lavagem e estão mantidos em bom estado de higiene e conservação? (n.º 6 do artigo 128.º do RJACSR)			
6.5.10	Na cozinha existe (preferencialmente) uma zona de preparação distinta da zona da confeção? (n.º 7 do artigo 128.º do RJACSR)			
6.5.11	A cozinha é próxima das copas e ambas estão instaladas de forma a permitir uma comunicação rápida com a sala de refeição? (n.º 8 do artigo 128.º do RJACSR)			
6.5.12	A cozinha é próxima das copas e existem trajetos diferenciados para sujos e limpos (sempre que possível)? (n.º 8 do artigo 128.º do RJACSR)			
6.5.13	Na copa suja existe pelo menos uma cuba de lavagem equipada com água quente e fria? (n.º 9 do artigo 128.º do RJACSR)			
6.5.14	Na copa suja existe máquina de lavar a louça? (n.º 9 do artigo 128.º do RJACSR)			
Observações:				
6.6	Vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal	Sim	Não	N.A.
Nota:	Não são obrigatórios, nos estabelecimentos integrados em área comercial, empreendimento turístico ou habitacional que disponha de instalações reservadas, equipadas e adequadas ao uso do pessoal do estabelecimento e nos estabelecimentos com área total igual ou inferior a 150 m ² , desde que as instalações sanitárias destinadas ao público observem os requisitos exigidos para as instalações do pessoal. (n.º 3 do artigo 129.º do RJACSR)			
6.6.1	Na área de serviço existem armários ou locais reservados para guarda de roupa e bens pessoais dos trabalhadores? (n.º 1 do artigo 129.º do RJACSR)			
6.6.2	Dispõe de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal, separadas das zonas de manuseamento de alimentos, e com sanitários separados por sexo (Nota: a separação por sexo deverá verificar-se se for possível)? (n.º 2 do artigo 129.º do RJACSR)			
Observações:				
6.7	Instalações sanitárias destinadas a clientes	Sim	Não	N.A.
Nota:	Não são exigíveis, nos estabelecimentos integrados em área comercial ou empreendimento turístico que disponha de instalações sanitárias comuns que preencham os requisitos infra, e nos estabelecimentos que confeccionem refeições para consumo exclusivo fora do estabelecimento. (n.º 5 do artigo 130.º do RJACSR)			
6.7.1	As instalações sanitárias destinadas aos clientes encontram-se no interior do estabelecimento, separadas das salas de refeição e das zonas de manuseamento de alimentos? (n.º 1 do artigo 130.º do RJACSR)			
6.7.2	As instalações sanitárias destinadas aos clientes dispõem dos equipamentos e utensílios necessários à sua cómoda e eficiente utilização e são mantidas em permanente bom estado de higiene e conservação? (n.º 2 do artigo 130.º do RJACSR)			
6.7.3	As instalações sanitárias não têm acesso direto com as zonas de serviço, salas de refeição ou salas destinadas ao serviço de bebidas, e estão instaladas de forma a garantir o seu necessário isolamento do exterior? (n.º 3 do artigo 130.º do RJACSR)			
6.7.4	As instalações sanitárias são separadas por sexo e dispõem de retretes em cabines individualizadas, no caso dos estabelecimentos com capacidade igual ou superior a 30 lugares? (n.º 4 do artigo 130.º do RJACSR)			
Observações:				
6.8	Regras de acesso aos estabelecimentos	Sim	Não	N.A.
6.8.1	É de acesso livre, salvo o disposto infra? (n.º 1 do artigo 131.º do RJACSR)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de catering

Nota:	<ul style="list-style-type: none"> • Pode ser recusado o acesso ou a permanência nos estabelecimentos a quem perturbe o seu funcionamento normal, designadamente por se recusar a cumprir as normas de funcionamento impostas por disposições legais ou privativas do estabelecimento, desde que essas restrições sejam devidamente publicitadas. (n.º 2 do artigo 131.º do RJACSR) • Desde que devidamente publicitado, os estabelecimentos de restauração ou de bebidas podem ainda: <ol style="list-style-type: none"> a) Ser afetos, total ou parcialmente, à utilização exclusiva por associados, beneficiários ou clientes das entidades proprietária ou exploradora; b) Ser objeto de reserva temporária de parte ou da totalidade dos estabelecimentos. (n.º 3 do artigo 131.º do RJACSR) 			
6.8.2	Verifica-se a <u>permanência de animais de companhia em espaços fechados e o estabelecimento apresenta um dístico visível afixado à entrada</u> com essa informação? (A sua permanência é permitida mediante autorização da entidade exploradora do estabelecimento expressa através de dístico visível afixado à entrada do estabelecimento, sendo sempre permitida a permanência de cães de assistência, desde que cumpridas as obrigações legais por parte dos portadores destes animais) (n.º 4 do artigo 131.º e al. c), n.º 1, do artigo 134.º do RJACSR)			
6.8.3	Verifica-se a <u>permanência em simultâneo de animais de companhia em espaços fechados e é estabelecido pela entidade exploradora do estabelecimento o número máximo de animais que podem permanecer em simultâneo</u> , de modo a salvaguardar o normal funcionamento do estabelecimento? (n.º 5 do artigo 131.º do RJACSR)			
6.8.4	Verifica-se a permanência em simultâneo de animais de companhia em espaços fechados em número superior ao estabelecido pela entidade exploradora do estabelecimento, caso aplicável? (n.º 5 do artigo 131.º do RJACSR)			
6.8.5	Verifica-se a permissão de acesso a um número de clientes superior ao da respetiva capacidade? (n.º 6 do artigo 131.º do RJACSR)			
Observações:				
6.9	Área destinada aos clientes	Sim	Não	N.A.
6.9.1	A área destinada aos clientes do estabelecimento corresponde ao espaço reservado ao público que compreende as salas de refeição, zona de acolhimento e de receção, bar, balcão, bengaleiro, instalações sanitárias e, quando existentes, as esplanadas e as salas ou espaços destinados a dança e ou espetáculo? (artigo 132.º do RJACSR)			
6.10	Área destinada aos animais de companhia	Sim	Não	N.A.
Nota	<ul style="list-style-type: none"> • A área destinada aos animais de companhia pode corresponder à totalidade da área destinada aos clientes ou apenas a uma zona parcial dessa área, com a correspondente sinalização (n.º 1 do artigo 132.º - A do RJACSR); • Pode ser recusado o acesso ou a permanência nos estabelecimentos aos animais de companhia que, pelas suas características, comportamento, eventual doença ou falta de higiene, perturbem o normal funcionamento do estabelecimento (n.º 4 do artigo 132.º - A do RJACSR). 			
6.10.1	Verifica-se a livre circulação dos animais de companhia no estabelecimento? (n.º 2 do artigo 132.º - A do RJACSR)			
6.10.2	Verifica-se a permanência de animais de companhia nas zonas da área de serviço e junto aos locais onde estão expostos alimentos para venda? (n.º 2 do artigo 132.º - A do RJACSR)			
6.10.3	Os animais de companhia permanecem no estabelecimento com trela curta ou devidamente acondicionados, em função das características do animal? (n.º 3 do artigo 132.º - A do RJACSR)			
Observações:				
6.11	Capacidade do estabelecimento	Sim	Não	N.A.
Nota	<ul style="list-style-type: none"> • A área destinada aos clientes do estabelecimento corresponde ao espaço reservado ao público que compreende as salas de refeição, zona de acolhimento e de receção, bar, balcão, bengaleiro, instalações sanitárias e, quando existentes, as esplanadas e as salas ou espaços destinados a dança e ou espetáculo (artigo 132.º do RJACSR); • O número máximo de lugares dos estabelecimentos é calculado em função da área destinada ao serviço dos clientes, deduzida da área correspondente aos corredores de circulação obrigatórios. (artigo 133.º do RJACSR) • Não se considera área destinada aos clientes, para efeitos de cálculo da capacidade do estabelecimento, a zona de acolhimento e receção, o bengaleiro e as instalações sanitárias. (alínea c) do artigo 133.º do RJACSR) 			
6.11.1	Lugares sentados: 0,75 m ² por lugar? (alínea a) do artigo 133.º do RJACSR)			
6.11.2	Lugares de pé: 0,50 m ² por lugar? (alínea b) do artigo 133.º do RJACSR)			
6.11.3	As salas ou espaços destinados a dança, ocupam uma área excedem 90 % da área destinada aos clientes? (alínea d) do artigo 133.º do RJACSR)			
Observações:				
6.12	Informações a disponibilizar ao público (afixadas junto à entrada do estabelecimento em local destacado)	Sim	Não	N.A.

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de catering

Nota	• Sem prejuízo do referido infra, podem ser afixadas nos estabelecimentos outras informações consideradas relevantes para o público em geral, designadamente: a) Informação esclarecendo os utentes que os produtos alimentares não embalados, uma vez escolhidos e entregues, se consideram comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções; b) Línguas faladas; c) Existência de sistema de climatização; d) Especialidades da casa; e) Classificação ou distinções atribuídas ao estabelecimento. (n.º 5 do artigo 134.º do RJACSR)			
6.12.1	Encontra-se afixada, em local destacado, junto à entrada do estabelecimento a indicação do <u>nome e da entidade exploradora do estabelecimento</u> ? (alínea a) do n.º 1 do artigo 134.º do RJACSR)			
6.12.2	Encontra-se afixada, em local destacado, junto à entrada do estabelecimento alguma indicação sobre a 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? (alínea b) do n.º 1 do artigo 134.º do RJACSR)			
6.12.3	Encontra-se afixada, em local destacado, junto à entrada do estabelecimento alguma indicação sobre a permissão de admissão de animais de companhia, caso seja aplicável, excetuando os cães de assistência? (alínea c) do n.º 1 do artigo 134.º do RJACSR)			
6.12.4	Encontra-se afixada, em local destacado, junto à entrada do estabelecimento o símbolo internacional de acessibilidades (quando aplicável)? (alínea d) do n.º 1 do artigo 134.º do RJACSR)			
6.12.5	Encontra-se afixada, em local destacado, junto à entrada do estabelecimento, <u>e bem visível do exterior</u> , uma indicação relativa à <u>exigência de consumo ou despesa mínima obrigatória, quando existente</u> , nos estabelecimentos com salas ou espaços destinados a dança ou espetáculo? (alínea e) do n.º 1 e n.º 3 do artigo 134.º do RJACSR)			
6.12.6	Encontra-se afixada, em local destacado, junto à entrada do estabelecimento a indicação da existência de livro de reclamações e entidade competente para apreciar a reclamação nos termos da legislação específica aplicável? (alínea f) do n.º 1 do artigo 134.º do RJACSR)			
Observações:				
6.13	Lista de preços	Sim	Não	N.A.
6.13.1	O estabelecimento apresenta as <u>listas de preços afixadas junto à entrada</u> ? (n.º 1 do artigo 135º do RJACSR)			
6.13.2	Existem <u>listas de preços no interior do estabelecimento para disponibilização aos clientes</u> ? (n.º 1 do artigo 135º do RJACSR)			
6.13.3	As listas de preços encontram-se <u>redigidas em português</u> ? (n.º 1 do artigo 135º do RJACSR)			
6.13.4	As listas de preços têm a indicação de todos os pratos, produtos alimentares e bebidas que o estabelecimento fornece e respetivos preços, incluindo os do couvert, quando existente? (alínea a) do n.º 1 do artigo 135.º do RJACSR)			
6.13.5	As listas de preços apresentam a transcrição da indicação: “Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado”? (alínea b) do n.º 1 do artigo 135.º do RJACSR)			
6.13.6	Verifica-se que nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, é cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado? (n.º 3 do artigo 135.º do RJACSR)			
Nota:	• Entende-se por couvert o conjunto de alimentos ou aperitivos identificados na lista de produtos como couvert, fornecidos a pedido do cliente, antes do início da refeição. (n.º 2 do artigo 135º do RJACSR) • Quando o estabelecimento dispuser de equipamento adequado para o efeito, a lista de preços deve ser redigida em braille de modo a facilitar informação a clientes cegos e pessoas com deficiência visual.			
Observações:				
7.	Requisitos de Higiene (Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, e suas alterações; Reg. (CE) n.º 853/2004, de 29/04, e suas alterações; Reg. (CE) n.º 854/2004, de 29/04, e suas alterações; Reg. (CE) n.º 2074/2005, de 05/12, e suas alterações; Portaria n.º 74/2014, de 20/03; DL n.º 113/2006, de 12/06, retificado pela Declaração de Retificação n.º 49/2006, de 09/08, e alterado pelo DL n.º 223/2008, de 18/11; DL n.º 111/2006 de 09/06, Despacho Normativo n.º 9/2015, de 03/06, II série do Diário da República; DL n.º 306/2007, de 27/08, alterado e aditado pelos DL n.º 92/2010, de 26/07, e 152/2017, de 07/12)			
7.1	Formação do pessoal	Sim	Não	N.A.
7.1.1	O pessoal que manipula géneros alimentícios tem formação na área da higiene e segurança alimentar, devidamente documentada (n.º 1, Capítulo XII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de catering

7.1.2	O pessoal que manipula géneros alimentícios é devidamente supervisionado (n.º 1, Capítulo XII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
7.1.3	Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção de um processo baseado nos princípios HACCP, bem como o pessoal responsável pela aplicação dos referidos princípios recebem formação adequada na aplicação dos princípios HACCP (n.º 2, capítulo XII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
7.1.4	Existe um programa de formação adequado (n.º 3, Capítulo XII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril)?			
Observações:				
7.2	Higiene pessoal e saúde	Sim	Não	N.A.
7.2.1	O vestuário das pessoas que trabalham nos locais onde são manuseados os alimentos está limpo, é adequado às funções, sempre que necessário confere proteção e está a ser usado de forma correta de modo a prevenir contaminações (n.º 1, Capítulo VIII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
7.2.2	Os manipuladores de alimentos mantêm um elevado grau de higiene pessoal (nomeadamente cabelos, mãos, unhas)? (n.º 1, Capítulo VIII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.2.3	Qualquer pessoa empregue no setor alimentar que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetada, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia, e haja probabilidade de contaminação direta ou indireta, é proibida tanto de manipular géneros alimentícios, como de entrar em locais onde os mesmos sejam manipulados (n.º 2, Capítulo VIII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
7.2.4	Qualquer pessoa empregue no sector alimentar que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetada, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia, e que possa entrar em contacto com géneros alimentícios informa imediatamente o operador do sector alimentar de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas (n.º 2, capítulo VIII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
7.2.5	A lavagem das mãos é efetuada de forma correta?			
7.2.6	O uso de luvas descartáveis , caso aplicável, é correto?			
Observações:				
7.3	Requisitos gerais aplicáveis às instalações do setor alimentar (exceto instalações amovíveis e/ou temporárias, instalações utilizadas essencialmente como habitação privada mas nas quais os géneros alimentícios são regularmente preparados para a colocação no mercado e máquinas de venda automática)	Sim	Não	N.A.
7.3.1	O acesso à área de serviço é reservado ao pessoal do estabelecimento, de modo a prevenir contaminações?			
7.3.2	A conceção da cozinha permite a marcha sempre em frente , impedindo o cruzamento entre circuitos limpos e circuitos sujos?			
7.3.3	As instalações são mantidas limpas e em boas condições ? (n.º 1, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
7.3.4	Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões as instalações permitem a manutenção e a limpeza e/ou desinfecção adequadas , evitando ou minimizando a contaminação por via atmosférica e facultando um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações? (alínea a), n.º 2, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.3.5	Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões as instalações permitem evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies? (alínea b), n.º 2, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.3.6	Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões as instalações possibilitam a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo de pragas? (alínea c), n.º 2, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de catering

7.3.7	Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões as instalações proporcionam, sempre que necessário, condições adequadas de manuseamento e armazenagem a temperatura controlada , com uma capacidade suficiente para manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e são concebidas de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas e, se necessário, registadas? (alínea d), n.º 2, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.3.8	Existem instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz? (n.º 3, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.3.9	As instalações sanitárias não dão diretamente para os locais onde se manuseiam os alimentos e têm ventilação adequada, natural ou mecânica? (n.º 3 e n.º 6, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.3.10	Existe um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos? (n.º 4, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.3.11	Os lavatórios para a lavagem das mãos estão equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica? (n.º 4, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.3.12	Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos encontram-se separadas das que se destinam à lavagem das mãos? (n.º 4, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.3.13	Existe uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente? (n.º 5, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.3.14	É evitado o fluxo mecânico de ar das zonas contaminadas para as zonas limpas? (n.º 5, capítulo I, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.3.15	Os sistemas de ventilação são construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição? (n.º 5, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.3.16	As instalações dispõem de luz natural e/ou artificial adequada (n.º 7, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04), estando as lâmpadas protegidas?			
7.3.17	Os sistemas de esgoto são adequados ao fim a que se destinam e são projetados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação, sendo que se os canais de evacuação forem total ou parcialmente abertos os mesmos são concebidos de forma a assegurar que não há fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas são manuseados alimentos suscetíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final? (n.º 8, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.3.18	Sempre que necessário o peçoal dispõe de vestiários adequados ? (n.º 9, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.3.19	Os produtos de higiene, limpeza e desinfeção, bem como outras substâncias perigosas e/ou não comestíveis encontram-se adequadamente rotulados e armazenados locais próprios, separados e seguros, em áreas onde não são manuseados géneros alimentícios? (n.º 10, Capítulo I, e n.º 8 do Capítulo IX, ambos do Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; DL n.º 82/2003, de 23 de abril, alterado pelos DL n.º 63/2008, de 2 de abril, e 155/2013, de 5 de novembro)			
Observações:				
7.4	Requisitos específicos aplicáveis aos locais onde os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados (exceto salas de refeições, instalações amovíveis e/ou temporárias, instalações utilizadas essencialmente como habitação privada mas nas quais os géneros alimentícios são regularmente preparados para a colocação no mercado e máquinas de venda automática)	Sim	Não	N.A.
7.4.1	As superfícies do solo são mantidas em boas condições e podem ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas, sendo constituídas para o efeito por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, ou outros materiais que o operador prove serem adequados? (alínea a), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.4.2	Se for caso disso, a superfície dos solos permite um escoamento adequado (alínea a), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
7.4.3	As superfícies das paredes são mantidas em <u>boas condições</u> e podem ser <u>facilmente limpas</u> e, sempre que necessário, desinfetadas, sendo <u>constituídas para o efeito por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos</u> , e sendo <u>lisas até uma altura adequada às operações</u> , a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar que os outros materiais utilizados são adequados (alínea b), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de catering

7.4.4	Os tetos (ou caso não haja tetos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados são construídos e preparados por forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas? (alínea c), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.4.5	As janelas e outras aberturas são construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade? (alínea d), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.4.6	As janelas e outras aberturas que podem abrir para o exterior estão equipadas, sempre que necessário, com redes de proteção contra insetos, facilmente removíveis para limpeza? (alínea d), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.4.7	Se da abertura das janelas puder resultar qualquer contaminação, as janelas permanecem fechadas com ferrolho durante a produção? (alínea d), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.4.8	As portas podem ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas, tendo para o efeito superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar que os outros materiais utilizados são adequados? (alínea e), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.4.9	As portas existentes na zona de laboração com acesso ao exterior encontram-se permanentemente fechadas e devidamente vedadas?			
7.4.10	As superfícies (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, são mantidas em boas condições podendo ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas, sendo para o efeito constituídas por materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que operador da empresa do setor alimentar prove que os outros materiais utilizados são adequados? (alínea f), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.4.11	Existem, sempre que necessário, instalações adequadas para a limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho, sendo essas instalações constituídas por materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar e dispondo de um abastecimento adequado de água quente e fria? (n.º 2, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.4.12	Existem, sempre que necessário, meios adequados para a lavagem dos alimentos, e todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos dispõem de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria e estão limpos e, sempre que necessário, desinfetados? (n.º 3, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
Observações:				
7.5	Requisitos específicos aplicáveis aos utensílios e equipamentos	Sim	Não	N.A.
7.5.1	Os equipamentos e utensílios (incluindo louças) que entram em contacto com os alimentos estão limpos e, sempre que necessário, desinfetados sendo a sua limpeza e desinfeção realizada com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação? (alínea a), n.º 1, Capítulo V, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.5.2	Os equipamentos e utensílios que entram em contacto com os alimentos são fabricados com materiais adequados ao contacto com os alimentos e são mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação? (alínea b), n.º 1, capítulo V, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; Reg. (CE) n.º 1935/2004, de 27/10, e suas alterações; DL n.º 175/2007, de 08/05, alterado pelo DL n.º 378/2007, de 12/11)			
7.5.3	À exceção dos recipientes e embalagens não recuperáveis, os equipamentos e utensílios que entram em contacto com os alimentos são fabricados de modo a permitir a respetiva limpeza e, sempre que necessário, a sua desinfeção? (alínea c), n.º 1, capítulo V, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.5.4	Os equipamentos estão instalados de modo a permitir a limpeza adequada do equipamento e da área circundante? (alínea d), n.º 1, capítulo V, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.5.5	Sempre que necessário o equipamento contém dispositivos de controlo que permitem assegurar que os géneros alimentícios não se deterioram? (n.º 2, capítulo V, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.5.6	Sempre que são utilizados aditivos químicos para prevenir a corrosão de equipamento e de contentores são seguidas as boas práticas de aplicação? (n.º 3, capítulo V, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de *catering*

Observações:				
7.6.	Programa de limpeza e desinfeção para instalações, equipamentos e utensílios	Sim	Não	N.A.
7.6.1	Existe um programa de limpeza e desinfeção para instalações, equipamentos e utensílios?			
7.6.2	O programa de limpeza e desinfeção para instalações, equipamentos e utensílios contempla: "Quem limpa", "O Que limpa", "Como limpa" e "Quando limpa"?			
7.6.3	A limpeza das instalações e equipamentos é mantida de acordo com o programa de limpeza e desinfeção?			
Observações:				
7.7	Abastecimento de água (Capítulo VII, Anexo II do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; DL n.º 306/2007, de 27/08, alterado e aditado pelos DL n.º 92/2010, de 26/07, e 152/2017, de 07/12)	Sim	Não	N.A.
7.7.1	É providenciado um abastecimento de água potável , a qual é utilizada sempre que necessário para garantir a não contaminação dos géneros alimentícios? (alínea a), n.º 1, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; água potável é água que obedece ao disposto no DL n.º 306/2007, de 27/08, alterado e aditado pelos DL n.º 92/2010, de 26/07, e 152/2017, de 07/12)			
7.7.2	O abastecimento de água é feito através da rede pública?			
7.7.3	É utilizada água limpa mas apenas nos produtos da pesca inteiros e/ou nos moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos, existindo instalações e procedimentos adequados para o seu fornecimento, de modo a garantir que a sua utilização não constitui fonte de contaminação dos géneros alimentícios? (alínea b), n.º 1, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.7.4	Quando é utilizada água não potável para, por exemplo, o combate a incêndios, a produção de vapor, a refrigeração ou outros objetivos similares, a água circula em sistemas separados, devidamente identificados e a água não potável não tem qualquer ligação com os sistemas de água potável, nem possibilidade de refluxo para esses sistemas? (n.º 2, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.7.5	A água reciclada utilizada na transformação, ou como ingrediente, não acarreta um risco de contaminação? (n.º 3, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.7.6	A água reciclada utilizada obedece aos mesmos padrões que a água potável, a não ser que a autoridade competente tenha garantias de que a qualidade da água não pode afetar a integridade do género alimentício na sua forma final? (n.º 3, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.7.7	O gelo que entra em contacto com géneros alimentícios ou que os possa contaminar é fabricado com água potável ou, quando utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa, e é fabricado, manuseado e armazenado em condições que o protegem de qualquer contaminação? (n.º 4, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.7.8	O vapor utilizado em contacto direto com os alimentos contém substâncias que representam um risco para a saúde ou que podem contaminar os alimentos? (n.º 5, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.7.9	É aplicado tratamento térmico a géneros alimentícios em recipientes hermeticamente fechados e assegura-se que a água utilizada para o arrefecimento dos recipientes após o tratamento térmico não constitui uma fonte de contaminação para o género alimentício? (n.º 6, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
Observações:				
7.8	Controlo de temperatura (ao longo de toda a cadeia de produção, incluindo a receção de matérias-primas, o armazenamento, a confeção e a distribuição de refeições) (Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)	Sim	Não	N.A.
7.8.1	Estão definidas as combinações temperatura/tempo , que permitem garantir a segurança dos alimentos, e estas são regularmente comprovadas?			
7.8.2	Existe um controlo e registo diário das temperaturas de manutenção a quente (banho maria)?			
7.8.3	Estão definidas ações corretivas , em casos de desvios verificados no controlo das temperaturas de manutenção a quente ?			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de *catering*

7.8.4	Os termómetros são de fácil leitura (verificados regularmente)?			
7.8.5	Estão estabelecidos procedimentos documentados de medição das temperaturas das câmaras/vitrines/expositores de géneros alimentícios refrigerados e congelados?			
7.8.6	Existe um registo fiável, verificável e adequado das temperaturas de todos os equipamentos da rede de frio?			
7.8.7	A temperatura de conservação é a adequada às condições específicas de cada produto? (alínea c) do n.º 3 do artigo 4.º do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; Reg. (CE) n.º 853/2004, de 29/04)			
7.8.8	Os registadores de temperatura existentes cumprem os requisitos legais que lhes são aplicáveis? (Portaria n.º 1129/2009, de 1/10, alterada pela Declaração de Rectificação n.º 82/2009, de 28/10)			
7.8.9	Estão definidas ações corretivas para casos de desvios/avarias de cada equipamento da rede de frio?			
7.8.10	Verifica-se o controlo adequado da temperatura de conservação dos géneros alimentícios refrigerados e congelados e a consequente manutenção da cadeia de frio (a cadeia de frio não é interrompida, existindo somente períodos limitados de tempo sem controlo de temperatura, desde que daí não resulte um risco para a saúde, sempre que tal seja necessário para permitir o manuseamento durante a preparação, o transporte, a armazenagem, a exposição e a apresentação dos alimentos ao consumidor)? (alíneas c) e d) n.º 3 do artigo 4.º do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04 e n.º 5 do Capítulo IX do Anexo II do referido Reg.; Reg. (CE) n.º 853/2004, de 29/04)			
7.8.11	Os alimentos estão bem acondicionados no interior dos equipamentos da rede de frio?			
7.8.12	Os produtos crus e cozinhados estão guardados separadamente no interior dos equipamentos da rede de frio?			
Observações:				
7.9	Transporte de géneros alimentícios	Sim	Não	N.A.
Nota:	• Verificar em particular o transporte de refeições para o exterior do estabelecimento.			
7.9.1	Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios são mantidos limpos e em boas condições, a fim proteger os géneros alimentícios da contaminação, sendo, sempre que necessário, concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfeção adequadas? (n.º 1, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
7.9.2	As caixas de carga dos veículos e/ou contentores transportam apenas géneros alimentícios se desse transporte puder resultar qualquer contaminação? (n.º 2, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
7.9.3	Sempre que os veículos e/ou os contentores são utilizados para o transporte de outros produtos para além do de géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de diferentes géneros alimentícios, existe, sempre que necessário, uma separação efetiva dos produtos? (n.º 3, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
7.9.4	Os géneros alimentícios a granel no estado líquido, em grânulos ou em pó são transportados em caixas de carga e/ou contentores/cisternas reservados ao transporte de géneros alimentícios e os contentores ostentam uma referência claramente visível e indelével, numa ou mais línguas da Comunidade, indicativa de que se destinam ao transporte de géneros alimentícios, ou a menção «destinado exclusivamente a géneros alimentícios»? (n.º 4, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
7.9.5	Sempre que os veículos e/ou os contentores são utilizados para o transporte de produtos que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios diferentes, procede-se a uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação? (n.º 5, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
7.9.6	A colocação e a proteção dos géneros alimentícios dentro dos veículos e/ou contentores são realizadas de modo a minimizar o risco de contaminação? (n.º 6, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
7.9.7	Sempre que necessário, os veículos e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios são capazes de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e permitem que essas temperaturas sejam controladas? (n.º 7, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
Observações:				

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de *catering*

7.10 Programa de prevenção/controlo de pragas		Sim	Não	N.A.
7.10.1	É executado um programa de prevenção/controlo de pragas, não sendo visíveis quaisquer tipos de pragas? (n.º 4, Capítulo IX, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.10.2	Estão instituídos procedimentos adequados para prevenir que animais domésticos tenham acesso a locais onde os alimentos são preparados, manuseados ou armazenados (ou, sempre que a autoridade competente o permita em casos especiais, para prevenir que esse acesso possa ser fonte de contaminação)? (n.º 4, Capítulo IX, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
Observações:				
7.11 Resíduos, restos alimentares, sobras, produtos não conformes e óleos alimentares usados		Sim	Não	N.A.
7.11.1	Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos são retirados das salas em que se encontrem alimentos, o mais depressa possível de forma a evitar a sua acumulação? (n.º 1, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.11.2	Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os demais resíduos são depositados em contentores que se possam fechar, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que outros tipos de contentores ou de sistemas de evacuação utilizados são adequados? (n.º 2, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.11.3	Os contentores de resíduos são de fabrico conveniente, são mantidos em boas condições e são fáceis de limpar e, sempre que necessário, de desinfetar? (n.º 2, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.11.4	Os recipientes para o lixo, têm tampa acionada por pedal e são forrados com sacos de plástico?			
7.11.5	São tomadas as medidas adequadas para a recolha e a eliminação dos resíduos alimentares, dos subprodutos não comestíveis e dos outros resíduos? (n.º 3, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.11.6	Os locais de recolha dos resíduos são concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e, sempre que necessário, livres de animais e parasitas? (n.º 3, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.11.7	O destino dos restos de cozinha e de mesa é adequado (se estes restos forem de origem animal e estiverem destinados para fins de alimentação animal, para esterilização sob pressão ou para processamento pelos métodos referidos no artigo 15.º, n.º 1, primeiro parágrafo, alínea b) do Reg. (CE) n.º 1069/2009, de 21/10, ou para transformação em biogás ou composto obedecem ao disposto no Reg. (CE) n.º 1069/2009 que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano, tal como indicado na alínea g) do n.º 2 do artigo 2.º do mesmo regulamento)?			
7.11.8	O destino dos produtos não conformes é adequado, é efetuado o devido registo e são adotadas medidas corretivas adequadas?			
7.11.9	O destino das sobras alimentares é adequado (verificar o acondicionamento, a rotulagem e a ulterior utilização)?			
7.11.10	As águas residuais são eliminadas de um modo higiénico e respeitador do ambiente, em conformidade com a legislação comunitária aplicável para o efeito, e não constituem uma fonte direta ou indireta de contaminação? (n.º 4, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.11.11	É feito um correto encaminhamento dos óleos alimentares usados (DL n.º 267/2009, de 29/09 alterado pelo DL n.º 102/2017 de 23/08)?			
7.11.12	É realizada uma gestão adequada dos resíduos de embalagens através de um sistema individual ou de um sistema integrado? (DL n.º 152-D/2017, de 11/12, alterado pelas Leis n.º 69/2018, de 26/12 e n.º 41/2019, de 21/06)			
Observações:				
7.12 Receção dos géneros alimentícios		Sim	Não	N.A.
7.12.1	É efetuado um controlo adequado na receção de géneros alimentícios (higiene, temperatura, estado da embalagem, data limite de consumo)?			
Observações:				
7.13 Rastreabilidade		Sim	Não	N.A.

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de *catering*

7.13.1	Encontra-se implementado um sistema de rastreabilidade adequado dos géneros alimentícios utilizados? (artigo 18.º do Reg. (CE) n.º 178/2002, de 28/01 e suas alterações, Reg. de Execução (UE) n.º 931/2013, de 19/09)			
Observações:				
7.14	Derrogações, adaptações e medidas nacionais higiene e segurança alimentar	Sim	Não	N.A.
7.14.1	Verifica-se o fornecimento ao estabelecimento, pelo produtor primário, de pequenas quantidades de ovos, mel, produtos da pesca, pectinídeos e gastrópodes marinhos que não se alimentam por filtração, carne de aves de capoeira, lagomorfos e aves de caça de criação, exceto avestruzes, abatidas na exploração, e/ou de peças de caça selvagem (neste caso fornecidas pelo caçador), e verifica-se o cumprimento do previsto na Portaria n.º 74/2014, de 20 de março, que regulamenta derrogações ao disposto nos Reg. 852/2004 e 853/2004?			
7.14.2	Verifica-se a produção de alimentos reconhecidos pela Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) como sendo tradicionais e foram aceites pela Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) derrogações e adaptações ao disposto no Reg. (CE) 852/2004 e Reg. (CE) 853/2004 (a natureza da adaptação ou da derrogação concedida é publicada pela DGAV num despacho)? (Despacho Normativo n.º 9/2015, de 03/06, II série do Diário da República; art.º 13.º Reg (CE) n.º 852/2004; art.º 10.º Reg.(CE) n.º 853/2004; art.º 7.º Reg (CE) n.º 2074/2005, de 05/12)			
Observações:				
7.15	Armazenamento dos géneros alimentícios e do material de embalagem	Sim	Não	N.A.
7.15.1	Existe local próprio, com temperatura e humidade correta , para armazenagem de vasilhame, batatas e cebolas?			
7.15.2	O armazenamento dos géneros alimentícios tem em linha de conta as datas de durabilidade dos mesmos e respeita as lógicas FEFO (primeiro a expirar é o primeiro a sair) e FIFO (primeiro a entrar é o primeiro a sair)?			
7.15.3	O armazenamento dos géneros alimentícios é realizado de modo a permitir uma adequada conservação dos mesmos, que evitem a sua deterioração e os protejam de qualquer contaminação, e a separação entre as matérias-primas, os produtos intermédios e os produtos acabados .(o estabelecimento dispõe de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente)? (n.º 2 e n.º 5 do Capítulo IX, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
Observações:				
7.16	Preparação de géneros alimentícios	Sim	Não	N.A.
7.16.1	Verifica-se a identificação das tarefas sujas/limpas e o cumprimento da respetiva separação em espaço/tempo?			
7.16.2	A preparação dos géneros alimentícios é realizada de modo a evitar a contaminação cruzada?			
7.16.3	A lavagem de frutos e vegetais frescos respeita as boas práticas?			
7.16.4	A descongelação de géneros alimentícios é realizada de modo adequado de forma a minimizar risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos e a formação de toxinas, sendo os líquidos de escorrimento resultantes devidamente drenados? (n.º 7, Capítulo IX, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.16.5	Depois da descongelação , os alimentos são manuseados de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos e a formação de toxinas? (n.º 7, Capítulo IX, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.16.6	O operador rejeita matérias-primas, ingredientes e outras matérias utilizadas para a transformação dos produtos que apresentem ou que se possa razoavelmente esperar que apresentem contaminação por parasitas, microrganismos patogénicos ou substâncias tóxicas, substâncias em decomposição ou substâncias estranhas na medida em que, mesmo depois de ter aplicado higienicamente os processos normais de triagem e/ou preparação ou transformação, o produto final esteja impróprio para consumo humano se tal rejeição não for efetuada? (n.º 1, Capítulo IX, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de *catering*

7.16.7	Quando se destinam a ser conservados ou servidos frios, os géneros alimentícios são arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase de transformação pelo calor, ou após a fase final de preparação se a transformação pelo calor não for utilizada, até atingirem uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde (n.º 6 do Capítulo IX do Anexo II do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)? (arrefecimento dos 60°C aos 10°C em 2 horas no máximo)			
7.16.8	A exposição à temperatura ambiente dos géneros alimentícios (sobretudo os de origem animal), durante a sua preparação, é inferior a 30 minutos?			
7.16.9	Verifica-se a recolha correta e manutenção adequada das amostras testemunha da confeção diária (situações em que se aplica)?			
7.16.10	A utilização de enzimas alimentares é realizada de modo correto? (Reg. (CE) n.º 1332/2008, de 16/12, e suas alterações)			
7.16.11	No fabrico de géneros alimentícios os aditivos e aromas utilizados são apenas os autorizados para esses produtos e cumprem os limites máximos legalmente previstos? (Reg. (CE) n.º 1331/2008, de 16/12, Reg. (CE) n.º 1333/2008, de 16/12, Reg. (CE) n.º 1334/2008, de 16/12, Reg. (UE) n.º 231/2012 de 9/03, Reg. (UE) n.º 2018/97, de 22/01, Reg. de execução (UE) n.º 1321/2013, de 10/12, Reg. (CE) n.º 2065/2003, de 10/11, Reg. de Execução (UE) n.º 872/2012, de 1/10, e respetivas alterações, DL n.º 28/84, de 20/01, com as alterações introduzidas até à Lei n.º 20/2008, de 21/04)			
7.16.12	No fabrico de géneros alimentícios os aditivos utilizados cumprem os critérios de pureza legalmente previstos? (Reg. (UE) n.º 231/2012 de 09 de março e suas alterações; DL n.º 28/84, de 20/01, com as alterações introduzidas até à Lei n.º 20/2008, de 21/04)			
7.16.13	Os edulcorantes cumprem os requisitos relativos às condições de utilização legalmente previstas, e os edulcorantes de mesa cumprem as exigências específicas relativas à respetiva rotulagem ? (Reg. (CE) n.º 1333/2008, de 16/12 e suas alterações)			
7.16.14	São cumpridos os requisitos relativos à adição de vitaminas, minerais e determinadas outras substâncias aos alimentos ? (Reg. (CE) n.º 1925/2006, de 20/12, e suas alterações)			
7.16.15	É realizado um controlo da qualidade adequado dos óleos de fritura , e são adotadas medidas minimizadoras da sua degradação? (DL n.º 240/94, de 22/09 e Portaria n.º 1135/95, de 15/09)			
7.16.16	No fabrico de géneros alimentícios são adotadas medidas adequadas de mitigação da acrilamida (por exemplo no fabrico de batatas fritas e de tostas e torradas)? (Reg. (UE) n.º 2017/2158, de 20/11, Reg. (CEE) n.º 315/93, de 08/02 e suas alterações)			
Observações:				
7.17	Composição e conservação dos géneros alimentícios	Sim	Não	N.A.
7.17.1	Os géneros alimentícios presentes apresentam-se em bom estado de conservação e salubridade , estão devidamente protegidos de contaminações cruzadas (<u>em todas as fases de produção, transformação e distribuição os géneros alimentícios estão protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados de tal forma que não seja razoável esperar que sejam consumidos nesse estado</u>) e encontram-se aconicionados à temperatura adequada ? (n.º 3, Capítulo IX, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04; Reg. (CE) n.º 853/2004 de 29/04)			
7.17.2	São adotadas medidas adequadas com vista ao cumprimento dos critérios microbiológicos legalmente previstos? (Reg. (CE) n.º 2073/2005, de 15/11, e suas alterações, alínea a), do n.º 3, do artigo 4.º, do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, e suas alterações, DL n.º 28/84, de 20/01, com as alterações introduzidas até à Lei n.º 20/2008, de 21/04)			
7.17.3	São adotadas medidas preventivas adequadas para que os géneros alimentícios que são vendidos não contenham resíduos de pesticidas não autorizados ou resíduos de pesticidas em concentração superior à legalmente prevista? (Reg. (CE) n.º 396/2005, de 23/02, e suas alterações, DL 39/2009, de 10/02, e Lei n.º 26/2013, de 11/04)			
7.17.4	São adotadas medidas preventivas adequadas para que os géneros alimentícios que são vendidos não contenham contaminantes em concentração superior à legalmente prevista? (Reg. (CE) n.º 1881/2006, de 19/12 e suas alterações, DL n.º 28/84, de 20/01, com as alterações introduzidas até à Lei n.º 20/2008, de 21/04)			
Observações:				

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de catering

7.18. Acondicionamento e embalagem de géneros alimentícios		Sim	Não	N.A.
7.18.1	Os materiais de acondicionamento e embalagem constituem fonte de contaminação? (n.º 1, Capítulo X, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.18.2	Todo o material de acondicionamento é armazenado por forma a não ficar exposto a risco de contaminação? (n.º 2, Capítulo X, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.18.3	O acondicionamento e embalagem é realizado de forma a evitar a contaminação dos produtos? (n.º 2, Capítulo X, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.18.4	Sempre que necessário, como nomeadamente no caso de os recipientes serem caixas metálicas ou frascos de vidro, a integridade e limpeza dos materiais de embalagem e acondicionamento são verificadas antes do enchimento? (n.º 3, Capítulo X, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.18.5	Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizados para os géneros alimentícios são fáceis de limpar e, sempre que necessário, de desinfetar? (n.º 4, Capítulo X, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
Observações:				
7.19 Sistema HACCP		Sim	Não	N.A.
7.19.1	Estão implementados os princípios HACCP (n.º 1 do artigo 5.º do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04), nomeadamente, ao nível das 4 grandes áreas de controlo seguintes: Contaminação Cruzada, Higienização, Manutenção da cadeia de frio e Confeção (Cross-contamination, Cleaning, Chilling, Cooking - 4 C's), e tendo em conta a dimensão e realidade do estabelecimento em causa?			
7.19.2	O operador assegura que todos os documentos que descrevem os processos desenvolvidos baseados nos princípios HACCP se encontram atualizados? (alínea b) do n.º 4 do artigo 5.º do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
7.19.3	O operador conserva documentos e registos durante um período adequado? (alínea c) do n.º 4 do artigo 5.º do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
Observações:				
8. Comercialização de Moluscos Bivalves Vivos (MBV)		Sim	Não	N.A.
Nota:	É permitida a abertura das embalagens de MBV na restauração, conforme parecer exarado na Informação n.º 155/2012-GAJ (I/3540/12/SC).			
8.1	Os MBV foram colocados no mercado para venda a retalho por intermédio de um centro de expedição onde lhes foi aplicada uma marca de identificação? (n.º 1, do Capítulo I, da Secção VII do Anexo III do Reg. (CE) n.º 853/2004 de 29/04)			
8.3	Verifica-se a reimersão ou o aspergimento dos MBV com água? (n.º 2, do Capítulo VIII, da Secção VII, do Anexo III do Reg. (CE) n.º 853/2004, de 29/04)			
8.4	Os MBV são mantidos a uma temperatura que não seja prejudicial à sua segurança ou viabilidade? (n.º 1, do Capítulo VIII, da Secção VII, do Anexo III do Reg. (CE) n.º 853/2004, de 29/04)			
8.5	As espécies de MBV capturadas são de captura permitida e os tamanhos mínimos de captura são respeitados (https://www.dgrm.mm.gov.pt/xportal/xmain?xpid=dgrm)?			
Observações:				
9. Comercialização de produtos da pesca (refeições confeccionadas com produtos da pesca)		Sim	Não	N.A.
9.1	As espécies de pescado capturadas são de captura permitida e verifica-se o cumprimento dos tamanhos mínimos de captura? (consultar https://www.dgrm.mm.gov.pt/peixes ; https://www.dgrm.mm.gov.pt/pesca_cpt_especies)			
9.3	Verifica-se a venda de peixe proveniente de aquicultura como peixe capturado no mar, nomeadamente a dourada e o robalo?			
9.4	Verifica-se a comercialização de Pampo (todas as espécies do género <i>Stromateus</i>) e Perca do Nilo (<i>Lates niloticus</i>) sob a denominação de Cherne (todas as espécies do género <i>Polyprion</i>)?			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de *catering*

9.5	São confeccionadas refeições peixe e/ou com moluscos cefalópodes destinados a serem consumidos crus, marinados, salgados ou com tratamento térmico insuficiente para eliminar os parasitas viáveis e verifica-se o cumprimento dos requisitos relativos aos parasitas descritos no Reg. (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril? (parte D, do Capítulo III, da Secção VIII, relativo a requisitos aplicáveis aos estabelecimentos que manuseiam produtos da pesca, do Anexo III do Reg. (CE) n.º 853/2004, de 29/04, alterado pelo Reg. (UE) n.º 1276/2011, de 8/12)			
Observações:				
10.	Regras de acondicionamento do azeite colocado à disposição do consumidor final como tempero no prato (Portaria n.º 24/2005, de 11/01, e artigo 10.º do DL n.º 76/2010, de 24/06)	Sim	Não	N.A.
10.1	O azeite posto à disposição do consumidor final como tempero de prato, encontra-se acondicionado em embalagens munidas de um sistema de abertura que perda a sua integridade após a primeira utilização e que não é passível de reutilização, ou embalagens que dispõem de um sistema de proteção que não permite a sua reutilização após esgotamento do conteúdo original referenciado no rótulo?			
10.2	O azeite posto à disposição do consumidor final como tempero de prato, encontra-se acondicionado na embalagem original (ver data de validade que consta do rótulo da embalagem, aspeto da embalagem e faturas que comprovam a aquisição do lote de azeite em questão)?			
Observações:				
11.	Requisitos de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios	Sim	Não	N.A.
11.1	São cumpridos os requisitos gerais relativos à informação ao consumidor , nomeadamente as menções de rotulagem obrigatórias e a indicação de substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias? (DL n.º 26/2016, de 09/06, Reg. (UE) n.º 1169/2011, de 25/10, e suas alterações)			
11.2	São cumpridos os requisitos relativos às alegações nutricionais sobre os alimentos? (DL n.º 26/2016, de 09/06, Reg. (CE) n.º 1924/2006, de 20/12, e suas alterações, Reg. (CE) n.º 1925/2006, de 20/12, e suas alterações)			
11.3	São cumpridos os requisitos relativos às alegações de saúde sobre os alimentos? (DL n.º 26/2016, de 09/06, Reg. (CE) n.º 1924/2006, de 20/12, Reg. (CE) n.º 1925/2006, de 20/12, e suas alterações, Reg. (UE) n.º 432/2012, de 16/05, e suas alterações)			
11.4	São cumpridos os requisitos específicos de rotulagem aplicáveis aos géneros alimentícios que são vendidos aos consumidores?			
Observações:				
12.	Requisitos aplicáveis aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (DOP, IGP, IG, ETG), aos produtos biológicos, aos produtos artesanais, e ao uso das menções "Porco Preto" e "Produto de Montanha"	Sim	Não	N.A.
12.1	São cumpridos os requisitos aplicáveis aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (DOP, IG, IGP, ETG) nos produtos que ostentam tal menção? (Reg. (UE) n.º 1151/2012, de 21/11, Reg. de Execução (UE) n.º 668/2014, de 13/06, Despacho Normativo n.º 9/2015, de 03/06, II série do Diário da República)			
12.2	São cumpridos os requisitos aplicáveis aos produtos de modo de produção biológico nos produtos que são vendidos ao consumidor como tal? (nomeadamente o descrito no Reg.(CE) n.º 834/2007 de 28/06 e suas alterações, e Reg. (UE) n.º 2018/848, de 30/05 e suas alterações, aplicável a partir de 01/01/2021)			
12.3	São cumpridos os requisitos relativos aos produtos produzidos por um artesão ou por uma unidade produtiva artesanal nos produtos que são vendidos como tal? (DL n.º 41/2001, de 09/02, alterado pelo DL n.º 110/2002, de 16/04, e pelos Decretos Legislativos Regionais n.os 16/2003/A, do D.R. de 07/04, e 12/2004/A, do D.R. de 23/03; Portaria n.º 1085/2004, de 31/08, retificada pela Declaração de Rectificação n.º 93/2004, de 22/10; Portaria n.º 1193/2003, de 13/10)			
12.4	O género alimentício ostenta a menção "porco preto" e são cumpridos os requisitos legais para que esta menção possa ser aplicada? (DL n.º 95/2014, de 24/06)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de *catering*

12.5	O género alimentício ostenta a menção “produto de montanha” e são cumpridos os requisitos legais para que esta menção possa ser aplicada? (Reg. Delegado (UE) n.º 665/2014 da Comissão, de 11/03)			
12.6	O género alimentício ostenta a menção “produto da agricultura insular” e são cumpridos os requisitos legais para que esta menção possa ser aplicada? (artigo 32.º do Reg. (UE) n.º 1151/2012, de 21/11, e suas alterações)			
Observações:				
13.	Venda ao público de frango assado (Portaria n.º 694/80, de 20/09, alterada pela Portaria n.º 956/82, de 09/10)	Sim	Não	N.A.
13.1	A venda de frango assado ao público é ao peso?			
13.2	Existe um letreiro bem visível afixado com o preço do frango assado por quilograma?			
Observações:				
14.	Comercialização de produtos através de máquinas de venda automática (também designadas por máquinas de vending)	Sim	Não	N.A.
Nota:	• A venda automática consiste na colocação de um bem ou serviço à disposição do consumidor para que este o adquira mediante a utilização de qualquer tipo de mecanismo, com o pagamento antecipado do seu preço (n.º 1 do artigo 22.º do DL n.º 24/2014, de 14/02)			
14.1	As máquinas de venda automática cumprem a legislação aplicável à venda a retalho, nomeadamente em termos de indicação de preços, rotulagem, embalagem, características e condições higiossanitárias dos bens? (n.º 2 do artigo 22.º do DL n.º 24/2014, de 14/02)			
14.2	As máquinas de venda automática permitem a recuperação da importância introduzida em caso de não fornecimento do bem ou serviço solicitado? (n.º 1 do artigo 23.º do DL n.º 24/2014, de 14/02)			
14.3	As máquinas de venda automática têm afixadas, de forma clara e perfeitamente legível, a identificação da empresa comercial proprietária do equipamento , com o nome da firma, sede, número da matrícula na conservatória do registo comercial competente e número de identificação fiscal? (alínea a), n.º 2 do artigo 23.º do DL n.º 24/2014, de 14/02)			
14.4	As máquinas de venda automática têm afixadas, de forma clara e perfeitamente legível, a identidade da empresa responsável pelo fornecimento do bem ou prestação de serviço? (alínea b), n.º 2 do artigo 23.º do DL n.º 24/2014, de 14/02)			
14.5	As máquinas de venda automática têm afixadas, de forma clara e perfeitamente legível, o endereço, número de telefone e contactos expeditos que permitam solucionar, rápida e eficazmente, as eventuais reclamações apresentadas pelo consumidor? (alínea c), n.º 2 do artigo 23.º do DL n.º 24/2014, de 14/02)			
14.6	As máquinas de venda automática têm afixadas, de forma clara e perfeitamente legível, a identificação do bem ou serviço? (alínea d), n.º 2 do artigo 23.º do DL n.º 24/2014, de 14/02)			
14.7	As máquinas de venda automática têm afixadas, de forma clara e perfeitamente legível, o preço por unidade? (alínea e), n.º 2 do artigo 23.º do DL n.º 24/2014, de 14/02)			
14.8	As máquinas de venda automática têm afixadas, de forma clara e perfeitamente legível, o instruções de manuseamento e, ainda, sobre a forma de recuperação do pagamento no caso de não fornecimento do bem ou serviço solicitado? (alínea f), n.º 2 do artigo 23.º do DL n.º 24/2014, de 14/02)			
14.9	As superfícies das máquinas de venda automática que se encontram em contacto com os géneros alimentícios são adequadas para o efeito? (alínea b) do n.º 2 do Capítulo III, Anexo II do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
14.10	Os géneros alimentícios pré-embalados existentes nas máquinas de venda automática estão bem acondicionados e as embalagens em bom estado de conservação e higiene? (Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
14.11	São cumpridos os requisitos relativos à informação ao consumidor sobre os géneros alimentícios , nomeadamente as menções de rotulagem obrigatórias e a indicação de substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias? (DL n.º 26/2016, de 09/06, Reg. (UE) n.º 1169/2011, de 25/10, e suas alterações e legislação específica)			
14.12	A rastreabilidade dos géneros alimentícios existentes nas máquinas de venda automática é assegurada? (artigo 18.º do Reg. (CE) n.º 178/2002, de 28/01)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de catering

14.13	O armazenamento dos géneros alimentícios existentes nas máquinas de venda automática tem em linha de conta as datas de durabilidade dos mesmos e respeita as lógicas FEFO (primeiro a expirar é o primeiro a sair) e FIFO (primeiro a entrar é o primeiro a sair)?			
14.14	Os géneros alimentícios existentes nas máquinas de venda automática encontram-se a uma temperatura de conservação adequada? (alínea g), n.º 2, Capítulo III do Anexo II do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
14.15	Verifica-se o controlo adequado da temperatura de conservação dos géneros alimentícios refrigerados existentes nas máquinas de venda automática e a consequente manutenção da cadeia de frio? (alínea g), n.º 2, Capítulo III do Anexo II do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
14.16	Estão implementados os princípios HACCP na venda automática de géneros alimentícios ou, não tendo sido comprovadamente possível identificar pontos críticos de controlo (PCC), as boas práticas de higiene podem substituir a monitorização dos PCC (considerando 15 do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; n.º 1 do artigo 5.º do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; Comunicação da Comissão Europeia 2016/C278/01)?			
Observações:				
15.	Controlo metrológico dos instrumentos de mediação utilizados em operações comerciais	Sim	Não	N.A.
15.1	O estabelecimento vende alimentos ao peso e o instrumento de pesagem de funcionamento não automático foi alvo de controlo metrológico adequado? (DL n.º 291/90, de 20/09, Portaria n.º 962/90, de 09/10 e Portaria n.º 321/2019, de 19/09)			
15.2	O estabelecimento dispõe de contadores de tempo de bilhar e de ténis de mesa e os mesmos foram alvo de controlo metrológico adequado? (DL n.º 291/90, de 20/09, Portaria n.º 962/90, de 09/10 e Portaria n.º 978/2009, de 01/09)			
Observações:				
16.	Utilização e disponibilização de louça de plástico de utilização única nas atividades do setor de restauração e/ou bebidas e no comércio a retalho (Lei n.º 76/2019, de 02/09)	Sim	Não	N.A.
Nota:	<ul style="list-style-type: none"> Entende-se por «Louça descartável», todos os utensílios utilizados para servir e/ou auxiliar no consumo de alimentação ou bebidas, nomeadamente, pratos, tigelas, copos, colheres, garfos, facas, palhinhas, palhetas, cuja utilização, pelas suas características, apenas seja possível uma vez; (alínea e), artigo 2.º, Lei n.º 76/2019, de 02/09) Entende-se por «Louça reutilizável», todos os utensílios utilizados para servir e/ou auxiliar no consumo de alimentação ou bebidas, nomeadamente, pratos, tigelas, copos, colheres, garfos, facas, palhinhas, palhetas, cuja utilização, pelas suas características, possibilite a sua reutilização para o mesmo fim para que foram concebidos; (alínea f), artigo 2.º, Lei n.º 76/2019, de 02/09) Entende-se por «Material biodegradável», material de origem 100 % biológica e renovável, cuja decomposição é efetuada por processos de compostagem doméstica, industrial ou em meio natural (alínea g), artigo 2.º, Lei n.º 76/2019, de 02/09) 			
	<p>• A proibição de utilização e disponibilização de louça de plástico de utilização única junto dos prestadores de serviços de restauração e/ou de bebidas que se encontra prevista na Lei 76/2019, de 02 de setembro, foi suspensa até 31 de março de 2021, por força do artigo n.º 35-N do DL n.º 10-A/2020, de 13/03, com a redação dada pelo DL n.º 62-A/2020, de 03/09.</p>			
16.1	Trata-se de um estabelecimento, outro local ou atividade não sedentárias do setor da restauração e/ou de bebidas, não se está em contexto de emergência social e/ou humanitária, e é utilizada louça reutilizável, ou, em alternativa, louça em material biodegradável? (n.º 1 conjugado com o n.º 3 ambos do artigo 3.º, da Lei n.º 76/2019, de 02/09)			
16.2	O consumo de alimentos ou bebidas ocorre em contexto clínico/hospitalar com especiais indicações clínicas, e verifica-se a utilização de louça de plástico de utilização única, nos termos das referidas indicações clínicas? (n.º 2, artigo 3.º, Lei n.º 76/2019, de 02/09)			
16.3	Verifica-se a utilização de louça de plástico de utilização única para consumo de alimentos ou bebidas e está-se em contexto de emergência social e/ou humanitária? (n.º 3, artigo 3.º, Lei n.º 76/2019, de 02/09)			
17.	Comércio intracomunitário de produtos de origem animal para consumo humano	Sim	Não	N.A.
17.1	O operador é recetor de produtos de origem animal para consumo humano provenientes de outro Estado-Membro ou procede ao fracionamento completo de um lote de tais produtos? (n.º 6 do DL 37/2009, de 10/02; Despacho n.º 20417/2009, de 11/09)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

Estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo estabelecimentos de catering

17.2	O operador receciona produtos de origem animal provenientes de outro Estado-Membro, ou procede ao fracionamento completo de um lote de tais produto, e encontra-se registado como operador/recetor na Direção-Geral de Alimentação e Veterinária? (alínea a) do n.º 6 do artigo 6.º DL 37/2009, de10/02)			
17.3	O operador receciona produtos de origem animal provenientes de outro Estado-Membro e mantém um registo dos fornecimentos? (alínea b) do n.º 6 do artigo 6.º DL 37/2009, de10/02)			
17.4	É operador/receptor de produtos de origem animal para consumo humano e informa a Direcção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) e a direcção de serviços veterinários da região de destino das mercadorias, da chegada daquelas com a antecedência mínima de 24 horas, sendo o aviso efectuado no site da DGAV? (alínea c) do n.º 6 do artigo 6.º DL 37/2009, de10/02 conjugado com o n.º 1 do Despacho n.º 20417/2009, da 2.ª série do Diário da República dde 11/09)			
17.5	É operador/receptor de pescado fresco de origem selvagem e de moluscos bivalves vivos de origem selvagem, e informa a direcção de serviços veterinários da região de destino dos mesmos, da chegada daqueles com a antecedência mínima de 2 horas, sendo o aviso efectuado no site da DGAV? (alínea c) do n.º 6 do artigo 6.º DL 37/2009, de10/02 conjugado com o n.º 2 do Despacho n.º 20417/2009, da 2.ª série do Diário da República de 11/09)			
17.6	É operador/receptor de produtos de origem animal para consumo humano e conserva, durante um período igual ou superior a 6 meses, os certificados sanitários, os documentos referidos no art.º 4.º do DL n.º 37/2009 e os avisos prévios enviados? (alínea c) do n.º 6 do artigo 6.º DL 37/2009, de10/02; n.º 1 do Despacho n.º 20417/2009, da 2.ª série do Diário da República de 11/09)			
Observações:				
18. Irregularidades detetadas				
19. Assinaturas				