

**REGULAMENTO
DA PLACA DE QUALIDADE
PARA ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO**

**(Aprovado na 4ª Reunião Ordinária de Câmara Municipal,
realizada em 14 de Fevereiro de 2001)**

REGULAMENTO DA PLACA DE QUALIDADE PARA ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO

**(Aprovado na 4ª Reunião Ordinária de Câmara Municipal,
realizada em 14 de Fevereiro de 2001)**

É incontestável que a Restauração assume um papel cada vez mais importante na promoção e Desenvolvimento Turístico Concelhio.

A gastronomia recentemente elevada à categoria de Património Cultural Nacional representa uma fonte de receitas assinalável.

Os restaurantes da Zona de Turismo de Loures registam níveis de uma procura crescente de pratos e receitas saloias.

Neste sentido é entendimento da Câmara Municipal de Loures que a atribuição de uma Placa de Qualidade constitui um meio pedagógico de defesa dos direitos dos consumidores, orientando os agentes económicos da Restauração no respeito pelas condições legais técnico urbanísticas e higio-sanitárias, e pela necessidade de apostar na formação adequada.

Neste sentido, a Câmara Municipal de Loures aposta na verificação de qualidade dos agentes de restauração concelhia que voluntariamente apostem num serviço diferente, respeitando as condições legais exigidas, mediante atribuição de uma placa às entidades requerentes que respeitem os parâmetros constantes na lista em anexo ao presente regulamento.

Nestes termos a Câmara Municipal de Loures elaborou o seguinte regulamento:

Artigo 1º

Pelo presente regulamento, é criada uma Placa de Qualidade a atribuir aos estabelecimentos de restauração situados na Zona de Turismo de Loures, mediante a apreciação do cumprimento das condições apresentadas em documento anexo.

Artigo 2º

Para efeitos da aplicação do presente regulamento, só serão considerados os estabelecimentos de restauração concelhios.

Artigo 3º

A atribuição da presente Placa é válida por dois anos, findos os quais o proprietário do restaurante certificado deve solicitar novo pedido.

Artigo 4º

Após recepção do pedido referido no artigo anterior, o Gabinete de Turismo da Câmara Municipal de Loures dispõe de 60 dias para instruir o processo e proceder a avaliação do mesmo.

Artigo 5º

As candidaturas para atribuição da Placa de Qualidade serão apresentadas mediante requerimento dirigido ao Sr. Presidente da Câmara Municipal de Loures, onde devem constar:

- a) Nome da Entidade.
- b) Número de Contribuinte.

- c) Morada do Estabelecimento a visitar.
- d) Cópia do alvará da licença de utilização.

Artigo 6º

A atribuição da Placa é efectuada após auditoria às instalações realizada por uma comissão composta por um técnico do Gabinete de Turismo, por um técnico do Departamento de Administração Urbanística, pelo Delegado de Saúde e por um técnico do Departamento de Actividades Económicas, para aferição dos parâmetros que constam na listagem em anexo.

Artigo 7º

A atribuição de uma placa é feita aos estabelecimentos de restauração que respeitem 70% dos requisitos da lista anexa.

Artigo 8º

A decisão que não conceda a Placa ao restaurante avaliado deve ser devidamente fundamentada e da mesma dado conhecimento ao interessado, não impedindo o seu proprietário de solicitar novo pedido, logo que as anomalias detectadas sejam suprimidas.

Artigo 9º

Todo o processo de avaliação das candidaturas à Placa de Qualidade na Restauração é sigiloso, contemplando uma avaliação dos parâmetros considerados na lista em anexo e uma visita de carácter anónimo para apreciação dos serviços oferecidos ao cliente.

Artigo 10º

Durante a avaliação pode o seu agente solicitar entre outros os seguintes documentos:

- Alvará de Licença de Utilização.
- Relatórios de inspecção higio-sanitária.
- Listagem dos trabalhadores do estabelecimento.
- Comprovativos de acções de formação realizadas.
- Comprovativos de acções de controlo de pragas.
- Livro de Reclamações.

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS ESTABELECIMENTOS ALIMENTARES

Número de Ordem

Número de Processo

Data: __/__/__

1. TIPO DE ESTABELECIMENTO

- 1.1 Denominação Comercial _____
- 1.2 Proprietário _____
- 1.3 Alvará n.º _____
- 1.4 Emitido em _____
- 1.5 Categoria/Capacidade _____
- 1.6 Localização: _____
- 1.7 Freguesia: _____
- 1.8 Telefone: _____
- 1.9 Lista do dia com preço, afixado no exterior: _____
- 1.10 Livro Reclamações: _____
- 1.11 Ementa Turística: _____

2. NÚMERO DE TRABALHADORES

- 2.1 Total de Trabalhadores _____
- 2.2 Manipuladores de alimentos
- 2.3 Trabalhadores com carteira profissional
- 2.4 Trabalhadores com formação profissional
- 2.5 Entidade Formadora: _____

OBSERVAÇÕES

3. CONDIÇÕES GERAIS

- 3.1 Acessos e comunicações adequadas
- 3.1.1 Existência de rampas de acesso
- 3.1.2 Existência de corredores com largura superior a 1,10m
- 3.2 **Abastecimento de água adequado**
- 3.2.1 **Responder em alternativa**
- a) Abastecimento público
- b) Abastecimento de outra origem com análises frequentes
- 3.3 **Drenagem de águas residuais**
- 3.3.1 **Responder em alternativa**
- a) Rede pública de esgotos
- b) Fossa
- c) Meio Ambiente
- 3.4 **Deposição adequada dos resíduos sólidos**
- 3.4.1 **Responder em alternativa**
- a) Baldes com tampa accionada com pedal
- b) Remoção de lixo, lavagem e desinfecção diária do dispositivo
- c) Número de dispositivos adequados ao movimento

3.5 Recolha, tratamento e destino final do resíduos sólidos

3.5.1 Responder em alternativa

- a) Contentores camarários
- b) Lixeira ou montureira

3.6 Protecção contra vectores e outros animais

- 3.6.1 Rede mosquiteira nas janelas
- 3.6.2 Insectocutor à entrada das portas
- 3.6.3 Protecção contra roedores

3.7 Última desbaratização

3.8 Última desratização (quando e onde necessário)

3.9 Certificado SNB:

Validade:

- 3.9.1 Extintores
- 3.9.2 Rede eléctrica protegida
- 3.9.3 Bocas de incêndio

//

OBSERVAÇÕES

3.10 Inexistência de comunicação directa com habitações

3.11 Proximidade de locais ou instalações insalubres

3.12 Sistema de iluminação de segurança

4. SALA DE REFEIÇÕES

4.1 Aspecto geral de conservação da fachada exterior do estabelecimento

4.1.1 Manutenção cuidada da fachada

4.2 Estrutura

4.2.1 A capacidade da sala de refeições deve se na proporção de 0,75 m2 por cliente sentado

4.2.2 Pavimento liso, resistente, lavável, de preferência de cor clara e em bom estado de conservação

4.2.3 Paredes e tectos lisos, de cores claras e de material incombustível, em material lavável até pelo menos 1,5m de altura

4.2.4 Tectos falsos para encastrar ar condicionado ou fontes luminosas em material lavável e incombustível

4.2.5 Pé direito de 3 metros de altura, sendo admissível 2,70 metros desde que possua ar condicionado ou outro sistema de ventilação eficiente

4.2.6 Ventilação, humidade e temperatura ambiente (18°C a 21°C)

4.2.7 Iluminação suficiente (natural ou artificial)

4.2.8 Armadura das lâmpadas protegidas

4.2.9 Existência obrigatória de um monta pratos nos estabelecimentos onde a sala de refeições se situe em piso diferente da cozinha

4.3 Sala ou espaço de apoio ao serviço de refeições

4.3.1 Existência de armários com portas de resguardo contra insectos ou poeiras, onde serão guardados talheres, louças, toalhas e guardanapos

4.3.2 Móvel ou recipiente bem vedado, de fácil limpeza e lavagem para guardar o pão

4.3.3 Mesa para descanso dos pratos

4.3.4 Existência de uma garrafeira em estante ou prateleira

4.3.5 O mobiliário deve apresentar-se em bom estado de conservação

4.4 Equipamento de apoio

4.4.1 Balcões lisos em material imputrescível e impermeável e de cor clara

4.4.2 Mesas com tampo lisos e laváveis em material imputrescível, impermeável e de cor clara

4.4.3 Prateleiras, estantes ou vitrinas de material não combustível, liso, imputrescível lavável e protegidas

4.4.4 Equipamento de frio para conservação de alimentos e bebidas

4.4.4.1 Frigorífico

a) Alimentos devidamente embalados e acondicionados, por forma a evitar a propagação e absorção de cheiros no seu interior

b) Distribuição dos alimentos de acordo com as suas condições de conservação

4.4.4.2 Balcões de frio com separação de alimentos e bebidas

a) Com dispositivo de protecção

a)-1 Porta de correr

a)-2 Porta rebatível

a)-3 Rede

b) Possuir termómetro para indicação da temperatura interior

4.4.4.3 Arcas congeladoras (acondicionamento de alimentos prévia e devidamente congelados)

a) Registo de temperatura

b) Acondicionamento

c) Embalagem

d) Rotulagem

e) Aspecto macroscópico do produto

f) Existência de equipamento adequado para congelação rápida

5. COZINHA E COPA

5.1 Estrutura

5.1.1 Pavimento liso, resistente, antiderrapante, lavável, de preferência de cor clara, devidamente sifonado e caleira para receber água de escorrências e lavagens

5.1.2 Paredes e tectos lisos, laváveis, incombustíveis, de material resistente e de cor clara

5.1.3 Lambrim de azulejo ou similar até ao tecto com ligação ao pavimento através de rodapé arredondado

5.1.4 Pé direito de 3 metros de altura, sendo admissível 2,70 metros, desde que existam meios de renovação de ar

5.1.5 Ventilação, humidade e temperatura ambiente (natural ou artificial)

5.1.6 A admissão de ar na cozinha deve provir do exterior através de janela ou de outra abertura dotada de rede mosquiteira

5.1.7 Sempre que a cozinha disponha de porta para o exterior deve possuir mola recuperadora, de modo a manter-se sempre fechada

5.1.8 Iluminação suficiente (natural ou artificial)

5.1.9 Armadura das lâmpadas protegidas

5.1.10 Copa suja destinada a lavagem de louças e utensílios

5.1.11 Copa limpa destinada ao empratamento e distribuição do serviço

5.1.12 Entrada de serviço autónoma (pessoal e produtos)

5.2 Equipamentos

5.2.1 Bancada de tampo liso, impermeável e imputrescível

5.2.2 Sistemas de exaustão de fumos, gases e vapores adequados cuja conduta deverá terminar 50 cm acima da cota máxima do edifício

5.2.3 Prateleiras, estantes ou vitrinas de material incombustível, lavável e protegidas

5.2.4 Máquina de lavagem e secagem de louça com capacidade apropriada

5.2.5 Lava-louças com água quente e fria

- 5.2.6 Lavatório autónomo para lavagem e preparação de alimentos
- 5.2.7 Lavatório destinado aos manipuladores de alimentos, de comando não manual, equipado com sabonete líquido, com sistema individual de secagem de mãos
- 5.2.8 Gás canalizado
- 5.2.9 Gás em botijas
- 5.2.10 Botijas de gás instaladas no exterior das instalações
- 5.2.11 Fritadeira equipada com regulador (termostato) preferencialmente com duas cubas
- 5.2.12 O estabelecimento que privilegiar a preparação de grelhados, a churrasqueira, deve dispor de isolamento térmico com materiais refractários e exaustor para os gases da combustão, cheiros e fumos, com funcionamento eficiente, que não produza ruídos ou vibrações, em bom estado de limpeza e conservação
- 5.3 Utensílios**
- 5.3.1 Inexistência de móveis, prateleiras, estantes e outros equipamentos de madeira na cozinha
- 5.3.2 Frigoríficos, arcas e outros sistemas de frio afastados das fontes de calor (fogões, micro-ondas, grelhadores, esquentadores, etc.)
- 5.3.3 Os tampo das mesas devem ser em material resistente, liso, lavável, preferencialmente de inox ou mármore em tons claros
- 5.3.4 Existência de máquina de lavar louça situada na copa suja, devidamente sifonada.
- 6 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**
- 6.1 Para os utentes**
- 6.1.1 Sanitários separados por sexo
- 6.1.2 Pavimentos impermeáveis de fácil lavagem e desinfecção
- 6.1.3 Paredes revestidas a azulejo a toda a altura, de modo a permitir fácil lavagem e desinfecção
- 6.1.4 Tectos estucados ou pintados em tons claros
- 6.1.5 Área que permita a utilização e movimentação do utilizador com segurança e comodidade no seu interior
- 6.1.6 Sem ligação directa à sala de refeições, cozinha, copa ou balcão
- 6.1.7 Se comunicar com a zona de clientes deve possuir antecâmara em material fixo
- 6.1.8 Pavimentos e tectos lisos, laváveis e de tons claros no terço inferior do compartimento
- 6.1.9 Ventilação directa ou entrada de ar de janela ao exterior no terço inferior do compartimento e com saída para o exterior junto ao tecto
- 6.1.10 Iluminação suficiente (natural ou artificial)
- 6.1.11 Urinóis na relação de 1 para cada 25 utentes com dispositivo automático de lavagem de comando pelo utente
- 6.1.12 Existência de lavatórios em número suficiente com água corrente (quente e fria), com dispositivo de sabão líquido e sistema de secagem de mãos de utilização individual
- 6.1.13 Na instalação sanitária deve existir papel higiénico em suporte fechado
- 6.1.14 Bom estado de higiene e conservação de pavimentos, paredes e tectos
- 6.1.15 Bom estado de higiene e conservação das louças sanitárias, sistema de secagem de mãos e dispositivo de sabonete líquido
- 6.1.16 Ser dotada de instalações e equipamentos para deficientes

6.2 Para o pessoal

- 6.2.1 Sanitários separados por sexo sempre que o número de trabalhadores o justifique
- 6.2.2 Existência de vestiários com cacifos individuais, dotados de arejamento e fechaduras
- 6.2.3 Existência de uma base para banho de chuveiro
- 6.2.4 Condições restantes idênticas às referidas para as instalações sanitárias dos clientes

7 DESPENSA – ARMAZÉM

- 7.1 Pavimento liso, resistente e lavável, de preferência de cor clara
- 7.2 Paredes de material lavável de cor clara
- 7.3 Tecto liso de cor clara, sem infiltrações, teias de aranha ou outros infestantes
- 7.4 Arejamento adequado, de preferência natural
- 7.5 Temperatura fresca e sem humidade
- 7.6 Redes mosquiteiras nas janelas
- 7.7 Portas e outras estruturas construídas ou que disponham de sistema contra roedores
- 7.8 Prateleiras afastadas 5 cm da parede de forma a facilitar a circulação de ar
- 7.9 As primeiras prateleiras a contar do pavimento devem distar 20 cm do mesmo, para facilitar a limpeza
- 7.10 O uso de estrados é autorizado se for em materiais consistentes, nomeadamente em PVC ou em madeira lisa tratada
- 7.11 A armazenagem de produtos alimentares nas despensa deve estar devidamente sectorizada, acondicionada e rotulada
- 7.12 Os produtos de higiene, limpeza e conservação devem ser guardados em espaço autónomo próprio e diferente do da despensa/armazém

8 CONDIÇÕES DE ATENDIMENTO

- 8.1 Lista de refeições afixada em local visível e actualizada
- 8.2 Ementa de refeições e carta de vinhos em língua portuguesa e em, pelo menos, uma língua estrangeira
- 8.3 Lista de refeições com os preços expressos em Escudos e/ou Euros
- 8.4 Uso de toalhas, guardanapos, talheres e louças em bom estado de higiene e conservação sem apresentar fissuras, brocelos ou outros que lesem o seu utilizador
- 8.5 Zonas devidamente demarcadas e sinalizadas para uso de fumadores
- 8.6 Os funcionários devem-se apresentar de forma cuidada, sem odores, com roupa de cor clara e lavada, com calçado apropriado e devidamente identificado
- 8.7 O livro de reclamações deve estar exposto em local visível e de fácil acesso

A) Para Restaurantes com serviço de Casamentos e Baptizados

- 8.8 Dispõe de parque de estacionamento de viaturas ? S N
- 8.9 Existência de telefone público com acesso à rede exterior? S N
- 8.10 Existência de um bengaleiro? S N
- 8.11 Existência de um rececionista? S N
- 8.12 Nas casas de banho destinadas ao público, existência de bancada para mudança de fraldas com uso de material descartável
- 8.13 Na cozinha as zonas de chegada, preparação e confecção de alimentos, encontram-se separadas e distintas
- 8.14 A zona de recolha e lavagem de trem encontra-se separada das restantes zonas por meio de parede

B) Para restaurante com serviço de café/pastelaria

- | | | | |
|------|---|----------------------------|----------------------------|
| 8.15 | Paredes revestidas na sua totalidade com azulejos de cor clara, de material similar em bom estado de conservação e higiene | <input type="checkbox"/> | |
| 8.16 | Na zona de balcão, possui uma tina de lavagem fixa e ampla em aço inoxidável ou material similar, devidamente sifonada, servida de água corrente quente e fria, para lavagem de louças e talheres, em bom estado de conservação e limpeza | <input type="checkbox"/> | |
| 8.17 | Em anexo, possui uma mesa de igual material com superfície canelada e declive suficiente em bom estado de limpeza e conservação | <input type="checkbox"/> | |
| 8.18 | Possui um lavatório com torneira accionada por comando manual para uso dos empregados | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> N |
| 8.19 | Existência e uso de máquina de lavar chávenas, pires e copos | <input type="checkbox"/> | |

9. FORMAÇÃO PROFISSIONAL/CUIDADOS MÉDICOS

9.1 Os empregados de mesa, os cozinheiros e outros manipuladores de alimentos devem possuir formação efectiva e periódica para a sua área de actuação:

- | | Com formação | Sem formação |
|-------|---|----------------------------|
| 9.1.1 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9.1.2 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9.1.3 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9.1.4 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9.2 | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> N |
| 9.3 | Em caso afirmativo, qual? _____ | |
| 9.4 | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> N |
| 9.5 | Existência de um armário ou caixa com material e produtos de primeiros-socorros, etiquetada e com o conteúdo mínimo, sendo que o material deve estar em boas condições de conservação e assepsia, sendo substituído após a sua utilização ou terminado o prazo de validade. | |
| | <input type="checkbox"/> | |

Pontuação a Atribuir:

N/S Não Satisfaz

S Satisfaz

B Bom