

1. Acessibilidades

Serão valorizadas candidaturas que evidenciem medidas concretas de acessibilidade e inclusão, tais como:

- Sinalética para atendimento prioritário para pessoas com deficiência, idosos, crianças de colo até aos 2 anos e grávidas;
- Balcão rebaixado para acesso de pessoas utilizadoras de cadeiras de rodas com altura até um máximo de 85cm e uma superfície adjacente que permita pousar um tabuleiro ou um porta-moedas;
- Os menus afixados deve permitir a aproximação do cliente para a sua leitura. Para quem o vê à distância ou se aproxima, os caracteres usados devem ser simples (estilo Arial, Calibri ou Verdana), grandes (28 pontos) e de cor contrastante com o fundo onde se encontram (ex: fundo azul com letra preta ou fundo branco letra branco);
- Prevendo-se muito ruído envolvente, o que complica a comunicação oral, cada item deve ser acompanhado pelo respetivo preço e, se possível, de uma imagem que o ilustre;
- Caso haja um sistema de senhas, as mesmas não devem apresentar apenas cor, pelas limitações associadas ao seu reconhecimento por pessoas com daltonismo.

2. Higiene das Instalações e Equipamentos

- As instalações devem ser construídas e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação, nomeadamente através de animais e parasitas;
- Deverá existir uma zona limpa e uma zona suja distintas. A zona limpa é onde se preparam e confeccionam os alimentos e onde se faz o empratamento. A zona suja é onde se higienizam os utensílios;
- As superfícies (áreas de trabalho e de venda) – bancadas de trabalho, balcões de atendimento, paredes, locais de manipulação de alimentos e pavimento – devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos. Para o efeito, devem ser revestidas com materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos;
- Deve existir ventilação e iluminação adequadas, naturais ou mecânicas, nas instalações, de modo a prevenir a acumulação de humidade e de calor excessivos, reduzindo assim a contaminação dos alimentos por via aérea;
- A limpeza dos pavimentos deve ser efetuada sempre com pano húmido em perfeitas condições higiénicas, sendo proibida a varredura a seco;
- Deve existir armário próprio para armazenagem de produtos de limpeza, desinfetantes e equipamentos de limpeza;
- Todos os recipientes, utensílios e aparelhos e/ou equipamentos que entrem em contacto com os géneros alimentícios devem:
 - estar efetivamente limpos e, sempre que necessário, desinfetados. Devem ser limpos e desinfetados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação;
 - ser armazenados em local limpo e ao abrigo de contaminações;

- ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e conservação;
- O espaço destinado ao público não deve ser ocupado com vasilhame e outros utensílios ou equipamentos, devendo manter-se limpo, na medida em que for razoavelmente praticável;
- Nos locais de venda e manipulação de géneros alimentícios não é permitida a presença de animais vivos;
- Deverão existir recipientes para o lixo com tampa de comando não manual;
- As instalações devem ser limpas e desinfetadas no final de cada dia de trabalho (aplicar primeiro o detergente e de seguida o desinfetante).

3. Higiene e Segurança dos Alimentos

- Na receção das matérias-primas verificar o estado dos produtos. Mesmo que estejam dentro da validade, devem rejeitar-se os produtos que apresentem alterações de cor e/ou de cheiro;
- Os produtos devem ser armazenados consoante a sua família e acondicionados em armários e prateleiras de material lavável, em recipientes de materiais próprios, protegidos da contaminação;
- Os alimentos devem ser armazenados a pelo menos 20 cm do chão, mesmo que estejam embalados;
- Para o produto com necessidade de frio é recomendada a existência de câmaras de frio separadas para matérias-primas e para produtos acabados. Não havendo esta possibilidade ter em atenção os seguintes aspetos:
 - a) colocar os produtos confeccionados num plano superior ao dos alimentos crus;
 - b) separar os produtos de origem vegetal dos de origem animal;
 - c) colocar os alimentos “mais sujos” num plano inferior aos “mais limpos”;
 - d) não colocar caixas nem estrados dentro do equipamento de frio;
 - e) acondicionar os produtos colocados nas prateleiras em embalagens próprias;
 - f) não armazenar no mesmo equipamento de frio produtos incompatíveis, nomeadamente os que captem ou transmitam odores. Exemplos de produtos que transmitem odores – bacalhau, peixe, charcutaria, laranjas, limões e cebolas. Exemplos de produtos que captam odores – ovos, leite e laticínios;
 - g) etiquetar os produtos alimentares que são armazenados em frio, identificando o alimento bem como a sua data de armazenamento;
 - h) devido ao consumo de energia elevada e possíveis avarias, devem afastar-se os equipamentos de frio de fontes de calor;
- Não refrigerar carne, peixe ou outros produtos perecíveis, em contacto com o sangue ou outro líquido proveniente do produto; deverão ser utilizadas caixas próprias que permitam separar o produto do líquido libertado no decorrer da descongelação;
- Os peixes frescos não devem manter-se em refrigeração mais de 24 horas;
- Os equipamentos de frio devem ser de material liso, impermeável, resistentes e de fácil limpeza e desinfecção;

- Os equipamentos de frio devem ser dotados com termómetro que permita a fácil verificação de temperatura;
- Deverão ser registadas as temperaturas de todos os frigoríficos ou câmaras 3 vezes por dia: uma à chegada ao local pela manhã, outra a meio do dia e outra ao final do dia antes da saída das instalações;
- As temperaturas de refrigeração recomendadas são as seguintes:
 - a) 3° C: destina-se à descongelação, alimentos crus temperados de véspera, charcutarias estáveis encetadas não totalmente utilizadas, carne assada para servir fria, aves e sobras permitidas devidamente acondicionadas;
 - b) 5° C: destina-se a iogurtes, manteigas e outras gorduras de natureza animal, ovos, charcutaria estável, produtos de pastelaria/confeitaria e sobremesas;
 - c) 6 a 8° C: destina-se a hortaliças, legumes e frutos;
 - d) 8 a 10° C: refrigeração de bebidas;
- A descongelação de produtos alimentares não pode ser realizada à temperatura ambiente. Deve ser realizada com antecedência, no frigorífico, ou, em casos de necessidade, poderá ser efetuada no micro-ondas;
- Um produto descongelado não pode ser novamente congelado;
- Os produtos frescos não podem ser congelados;
- A manipulação dos alimentos crus deve ser feita em zonas distintas daquelas onde são manipulados os alimentos confeccionados;
- O processo de confeção a quente deve ocorrer sem interrupções, devendo-se ter o cuidado de reduzir ao mínimo a manipulação de um produto após a sua confeção;
- Na fase do empratamento não é permitido tocar diretamente com as mãos nos produtos, devendo ser usadas pinças, colheres ou espátulas adequadas para o efeito;
- Evitar a reutilização de óleos usados;
- Os produtos devem estar protegidos do contacto direto do público, dos raios de sol e de poeiras, quando não estão embalados;
- Os produtos de pastelaria com creme devem estar protegidos e expostos em vitrine refrigerada;
- Os ovos devem ser armazenados ao abrigo das variações de temperatura e humidade, protegidos da ação da luz e de choques;
- No caso da utilização de grelhadores, não expor os alimentos crus, proteger os alimentos já confeccionados e lavar e guardar as grelhas diariamente;
- Proceder à separação de resíduos;
- Retirar os resíduos após cada dia de trabalho.

4. Higiene do Pessoal

As pessoas que de alguma forma contactam com os alimentos nas diferentes fases da sua produção, são portadoras de microrganismos que podem contaminar os alimentos e causar doenças a quem os consome.

Regras, condições e práticas que asseguram uma adequada higiene pessoal:

- Devem existir meios eficientes de lavagem e secagem higiénica das mãos junto aos pontos de água que existem para o efeito (dispositivos de sabonete líquido e toalhetes de papel);
- As mãos são os principais transmissores de contaminação para os produtos alimentares, pelo que, devem ser lavadas sempre que ocorram as seguintes situações: uso de sanitários, antes de iniciar o trabalho e após cada intervalo; após a manipulação de equipamentos sujos ou de sacos e/ou caixotes do lixo; depois de manipular alimentos crus; após manipulação de produtos químicos; sempre que haja mudança de tarefa e/ou preparação; após mexer no cabelo, olhos, boca, ouvidos ou nariz; depois de comer ou fumar; depois de assoar, tossir ou espirrar e, após ter tocado em objetos como dinheiro, telefone e outros objetos de muito uso;
- As unhas devem ser mantidas curtas, limpas e sem verniz, sendo proibida a utilização de unhas postiças e/ou de gel;
- Qualquer funcionário que sofre, ou seja, portador de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetado, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia será proibido de manipular géneros alimentícios e entrar em locais onde se manuseiem alimentos, seja a que título for, se houver probabilidade de infeção direta ou indireta. Qualquer pessoa afetada deste modo, deverá informar imediatamente o responsável do espaço, de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas;
- todo o manipulador de alimentos deve ser portador de documento médico comprovativo de realização de exames periódicos de aptidão física e psíquica para o exercício da atividade (manipulador de alimentos) e de como não sofre de qualquer doença contagiosa ou de pele;
- Os manipuladores com feridas e doenças não podem manipular diretamente os alimentos. Caso se verifiquem cortes, feridas ou queimaduras, estas devem ser protegidas com pensos estanques de cor viva (para se detetarem facilmente se caírem) e impermeáveis, luvas ou dedeiras de borracha;
- O fardamento deve ser adequado para a tarefa a desempenhar devendo o pessoal que manipule alimentos usar toucas ou barretes que cubram todo o cabelo, de forma a evitar a sua eventual queda em cima dos alimentos;
- O fardamento deve apresentar-se sempre limpo e ser de uso exclusivo durante o período de laboração;
- Não é permitida a utilização de quaisquer adornos (p. ex. jóias, relógios, pulseiras, brincos, piercings, etc.)
- Não é permitido o uso de maquilhagem, perfumes ou loções que possam passar para os alimentos.

5. Segurança Contra Incêndios

a) Estrutura

- Não utilizar materiais altamente inflamáveis nos revestimentos das paredes, dos tetos e dos pavimentos, bem como nas decorações interiores;
- Reduzir riscos de deflagração de incêndios;

- Impedir a propagação do fogo e de fumos.

b) Aparelhos de Queima / Garrafas de Gás

- Deverá ser sempre usado o mesmo número de bicos de queima que foram identificados na candidatura;
- Em todos os equipamentos de gás, devem ser colocadas proteções (chapas de zinco ou outros materiais não combustíveis) nos planos da envolvente dos bicos de queima;
- Nos aparelhos de queima devem manter-se sempre limpos e afinados os queimadores, deve sempre acender primeiro o fósforo ou acionar o acendedor e de seguida abrir o gás. Caso o aparelho não fique ligado, feche a válvula do queimador (botão do aparelho), e repita a operação;
- Não permitir que os líquidos a ferver se derramem e apaguem o lume, para evitar que o gás saia diretamente do queimador, sem arder;
- Assegurar que o local de colocação da garrafa de gás é devidamente arejado e reservado;
- Delimitar a zona da garrafa de gás por material não absorvente, se possível por madeira;
- Manter sempre livre a parte superior da garrafa de gás;
- Verificar se a sinalização indicadora de aparelhos de queima se mantém visível;
- Os locais de confeção de alimentos devem ser dotados de aberturas para a admissão de ar em quantidade necessária ao bom funcionamento dos aparelhos de queima, bem como de abertura “tipo chaminé” para a extração de fumos, vapores e ar viciado, de modo a proporcionar um número adequado de renovação por hora;
- Todos os participantes que usem aparelhos de queima, devem possuir equipamentos de combate a incêndios, nomeadamente 1 extintor portátil de água ou CO2 de 6 Kg;
- Todos os participantes que usem grelhador devem ter junto deste um balde com areia;
- Os grelhadores devem ser delimitados/revestidos com material não combustível. A delimitação do acesso ao grelhador pelo público deve ser de pelo menos 1 m;

c) Instalações Elétricas

- As instalações elétricas devem estar devidamente acondicionadas e protegidas;
- Todas as lâmpadas e instalações de iluminação têm de possuir uma proteção para evitar a queda de materiais;
- Não utilizar aparelhos elétricos com cabos danificados;
- Não sobrecarregar as extensões elétricas;
- Todos os quadros elétricos devem estar sinalizados e protegidos;
- Sempre que seja detetada uma anomalia nas instalações elétricas, a mesma deve ser comunicada de imediato, ao responsável da área elétrica;
- Deverão ser usadas lâmpadas economizadoras.

6. Segurança Pública e Socorro

A organização da “Feira Afonsina” solicita a todos os participantes, enquanto rostos principais do evento, a colaboração nas seguintes tarefas:

- Receber, dirigir e cuidar dos visitantes, independentemente da idade, raça ou sexo;
- Atender com zelo e diligência as queixas ou reclamações apresentadas por qualquer visitante;
- Colaborar com os vigilantes, forças da ordem e bombeiros sempre que tal for necessário ou solicitado;
- Ajudar na prevenção e controlo de ocorrência de incidentes, procedendo à sua imediata comunicação à organização;
- Em caso de ocorrência de acidente/incidente, contactar imediatamente a organização;
- Permitir a evacuação rápida e segura, de todos os participantes e visitantes do evento;
- Informar sobre os meios de comunicação e os procedimentos a ter em caso de acidente ou incidente;
- Permitir a intervenção rápida e eficaz de bombeiros e de todos os que devam atuar em caso de emergência.