

SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL (SIR)

TÍTULO PADRONIZADO INTEGRADO (TPI)

ASSADURA DE LEITÃO E DE OUTROS UNGULADOS

NOTA PRÉVIA

- O Título Padronizado Integrado (TPI) de instalação e exploração de estabelecimento industrial de assadura de leitão e de outros ungulados (adiante designado por título), contém as condições padrão de instalação e exploração de estabelecimento industrial nos domínios da segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente para efeitos de exercício desta atividade.
- A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de assadura de leitão e de outros ungulados constitui uma opção do industrial, a qual, uma vez exercida, o habilita ao exercício desta atividade mediante o cumprimento das condições padrão definidas no presente título.
- A adesão ao título de instalação e exploração de estabelecimento industrial de assadura de leitão e de outros ungulados não dispensa, em qualquer caso, a aprovação do estabelecimento em causa pela autoridade responsável pela segurança alimentar, mediante vistoria a realizar previamente ao início de exploração, em cumprimento do disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.
- Pode solicitar a aplicação deste título, qualquer operador que submeta um processo de licenciamento enquadrável no regime de mera comunicação prévia.

Índice

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO.....	4
2. CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO	4
2.1. ENQUADRAMENTO LEGAL	4
2.2. REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES.....	4
2.2.1. Princípios gerais.....	4
2.2.2. Localização.....	4
2.2.3. Concepção.....	4
2.2.4. Requisitos Dimensionais	5
2.2.5. Pavimento.....	5
2.2.6. Paredes	6
2.2.7. Tetos	6
2.2.8. Portas.....	6
2.2.9. Janelas.....	6
2.2.10. Instalações sociais.....	7
2.2.11. Iluminação	7
2.2.12. Ventilação	7
2.2.13. Instalação elétrica.....	7
2.2.14. Sinalização de segurança.....	8
2.2.15. Águas de abastecimento	8
2.2.16. Águas residuais	8
2.2.17. Águas pluviais	9
2.3. REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS	9
2.3.1. Caraterísticas dos materiais	9
2.3.2. Requisitos de instalação dos equipamentos.....	9
2.3.3. Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios	9
2.3.4. Dispensador de água potável.....	9
2.3.5. Equipamento para lavagem e desinfeção do calçado	9
2.3.6. Fornos	9
2.3.7. Equipamentos frigoríficos	9
2.3.8. Embalagens	10
2.3.9. Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos	10
a) Equipamentos a gás/termoacumulador	10
b) Máquinas	10
c) Elementos móveis dos equipamentos de trabalho	10

d) Equipamentos de proteção individual	10
e) Material de primeiros socorros	10
f) Equipamentos de combate a incêndios	11
2.4. ASPETOS OPERACIONAIS	11
2.4.1. Higiene e Segurança Alimentar	11
a) Procedimentos baseados no sistema HACCP	11
b) Pré-requisitos do sistema HACCP	11
c) Rastreabilidade	12
2.4.2. Segurança e Saúde no Trabalho	12
a) Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho	12
b) Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho	12
c) Prevenção de riscos profissionais	12
2.4.3. Ambiente	14
2.4.3.1. Recursos hídricos	14
2.4.3.2. Resíduos	14
2.4.3.3. Emissão para o ar	15
2.4.3.4. Ruído ambiente	15
2.5. FLEXIBILIDADE	16
ANEXOS	17
I - LEGISLAÇÃO (<i>vide</i> 2.1)	17
❖ SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL	17
❖ SEGURANÇA ALIMENTAR	17
❖ SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO	17
❖ AMBIENTE	19
II - FLUXOGRAMA	20
Texto de apoio ao Fluxograma	21

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1.1. O presente título é aplicável à atividade de assadura de leitão, cabrito, borrego e outras carnes de ungulados domésticos, enquadrável na CAE 10130, exercida em estabelecimento industrial de tipo 3, na aceção do artigo 11.º do SIR.

1.2. A atividade de assadura compreende o processo que se inicia com a receção de carcaças de leitão, cabrito, borrego ou outras peças de carne de ungulados, que prossegue com a preparação, condimentação e processamento térmico das carcaças e que se conclui com a expedição de carne assada quente, refrigerada ou congelada.

2. CONDIÇÕES PADRÃO DE INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO

2.1. ENQUADRAMENTO LEGAL

A listagem da legislação de enquadramento das condições padrão abaixo definidas consta em anexo ao presente título.

2.2. REQUISITOS DAS INSTALAÇÕES

2.2.1. Princípios gerais

O estabelecimento industrial deve ser concebido de forma a assegurar a higiene e segurança dos géneros alimentícios, bem como a segurança e a saúde dos trabalhadores e a proteção do ambiente, devendo o respetivo projeto de construção ser elaborado na perspetiva de:

- Permitir a manutenção, limpeza e desinfeção adequadas;
- Facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações;
- Evitar a contaminação por via atmosférica, a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios bem como a formação de condensações e bolores nas superfícies;
- Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e a existência de condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada;
- Possibilitar o controlo de pragas e de animais indesejáveis;
- Garantir as condições de trabalho adequadas à prevenção dos riscos profissionais;
- Garantir a proteção e a promoção da saúde dos trabalhadores.

2.2.2. Localização

O estabelecimento deve localizar-se em zona livre de fontes de contaminação. A área circundante das instalações deve estar limpa.

2.2.3. Concepção

O estabelecimento deve dispor de:

- a) Uma zona de receção de matérias-primas, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos e a evitar a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas;
- b) Câmara(s) frigorífica(s) para a armazenagem de matérias-primas, adjacente(s) à zona de receção;
- c) Um local para a armazenagem de condimentos, munido de armário ou prateleiras. Se os condimentos forem preparados neste local, deve existir uma mesa de trabalho;

- d) Um local para a armazenagem de lenha, no caso de os fornos serem aquecidos a lenha. A localização deste local e o circuito da lenha no estabelecimento devem evitar a contaminação dos alimentos;
- e) Um local para armazenagem de materiais de acondicionamento e de embalagem. A sua localização deve permitir a ligação às zonas de acondicionamento e embalagem sem passagem pelas zonas de receção de carcaças e de preparação. As características do local de armazenagem devem permitir assegurar que os materiais de embalagem não são contaminados;
- f) Um local, segregado da armazenagem dos géneros alimentícios, para armazenagem de detergentes, desinfetantes e outros produtos químicos, em condições de segurança;
- g) Uma sala para a preparação e condimentação das carnes, cuja localização deve permitir o acesso direto às câmaras de conservação e à sala de assadura sem passar por áreas suscetíveis de contaminar os géneros alimentícios;
- h) Uma sala de assadura, adjacente à sala de preparação e condimentação e com acesso direto à sala de lavagem de equipamentos e utensílios (referida no ponto abaixo);
- i) Uma sala destinada à limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamentos, que deve dispor de um abastecimento adequado de água quente e fria;
- j) Um local destinado ao acondicionamento e embalagem dos produtos finais, munido de mesa(s) de trabalho;
- k) Uma zona de expedição dos produtos finais, concebida de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de gases do escape, de poeiras e de insetos;
- l) Se os produtos finais forem expedidos refrigerados, congelados ou ultracongelados, câmara(s) frigorífica(s) para armazenagem dos produtos finais, distinta(s) da(s) câmara(s) referida(s) no ponto 2;
- m) Uma sala especificamente destinada à venda ao público, caso este tipo de venda seja efetuada no estabelecimento, concebida de modo a impedir a entrada de pessoas indevidamente fardadas e higienizadas nas zonas de laboração;
- n) Zona de vestiário e instalações sanitárias que, pela sua localização e conceção, asseguram o circuito adequado dos trabalhadores e permitem o seu fardamento e a sua higienização, antes da entrada das zonas de laboração (*vide 2.2.10*).

2.2.4. Requisitos Dimensionais

- a) A dimensão do estabelecimento e dos seus compartimentos deve facultar espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações e permitir a aplicação de boas práticas de higiene, não podendo, em qualquer caso, a área mínima útil de trabalho ser inferior a 1,80 m² por trabalhador.
- b) O pé direito mínimo do estabelecimento deve ser de 3 metros sendo que, na zona dos fornos, deve dispor-se de uma distância mínima de 2 metros até ao teto ou às partes inferiores das coberturas.
- c) As vias de circulação interiores, incluindo as de emergência, devem ter uma largura mínima de 0,90 m de modo a permitir a circulação fácil e segura das pessoas. Se estas vias de circulação apresentarem riscos de queda em altura, devem existir resguardos laterais com uma altura mínima de 0,90m e, se necessário, rodapé com uma altura mínima de 0,14m.
- d) As escadas fixas devem ter uma largura mínima de 0,90m e possuir corrimão não interrompido nos patamares, sendo os degraus em piso antiderrapante, ou contendo tiras abrasivas junto ao bordo, e proteções com uma altura mínima de 0,90 m.
- e) Os intervalos entre máquinas, instalações ou materiais devem ter uma largura de, pelo menos, 0,60m.
- f) Os compartimentos onde estão instaladas as retretes devem ter as dimensões mínimas de 0,80m de largura por 1,30m de profundidade.

2.2.5. Pavimento

- a) O pavimento do estabelecimento deve ser fixo, estável, antiderrapante e sem inclinações perigosas, saliências e cavidades.

- b) Nos locais de manipulação dos géneros alimentícios¹ o pavimento deve ser constituído por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, desinfetáveis e não tóxicos e dispor de drenagem adequada, devendo apresentar uma inclinação ligeira e uniforme de 1 a 2%.
- c) Nas áreas adjacentes aos fornos e estufas, os pavimentos devem ainda ser construídos de materiais incombustíveis e resistentes ao fogo.

2.2.6. Paredes

- a) As paredes interiores do estabelecimento devem ser lisas, de fácil limpeza e pintadas de cores claras não brilhantes.
- b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as paredes devem ainda ser revestidas de materiais impermeáveis, laváveis, não absorventes e não tóxicos.
- c) As paredes e partes exteriores dos fornos e estufas devem estar isoladas termicamente ou protegidas de contacto accidental.

2.2.7. Tetos

- a) Os tetos devem apresentar-se lisos, de fácil limpeza, pintados ou revestidos de cor clara e de material incombustível.
- b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, os tetos e os equipamentos neles montados devem ser construídos de modo a facilitar a sua higienização, a evitar o desenvolvimento de fungos, a acumulação de poeiras e o desprendimento de partículas que de qualquer forma possam vir a contaminar os alimentos.
- c) A junção entre o teto e as paredes não deve exibir aberturas desprotegidas, de modo a minimizar a contaminação por via atmosférica, pela entrada de fumos, gases, poeiras, insetos e outros animais.

2.2.8. Portas

- a) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as portas devem apresentar as seguintes características:
- Devem ser lisas, constituídas de materiais não absorventes, facilmente laváveis e desinfetáveis;
 - Devem possuir sistemas de fecho adequado e eficiente de forma a permitir o seu ajuste ao pavimento e às paredes, sempre que abram diretamente para o exterior, designadamente as das zonas de receção de matérias primas e de expedição;
 - Devem ser isotérmicas nas ligações entre as zonas que carecem de temperatura controlada e as áreas quentes ou exteriores.
- b) As portas e os portões que sejam de funcionamento mecânico devem possuir dispositivos de paragem de emergência facilmente identificáveis e acessíveis devendo, em caso de falha de energia, poder abrir-se automaticamente ou por comando manual. As portas e os portões basculantes devem ser transparentes ou possuir painéis transparentes com uma marca opaca a um nível facilmente identificável pelo olhar. As portas e portões automáticos devem estar dotados de sistemas de deteção de movimento (ex. células fotoelétricas) por forma a poderem parar automaticamente.
- c) As portas das vias de emergência deverão ser corta-fogo, estar munidas de barras antipânico, abrir para o exterior e estarem devidamente sinalizadas.

2.2.9. Janelas

- a) As características das janelas e das claraboias devem permitir o seu funcionamento em segurança, com isolamento térmico e possibilidade de ajuste de abertura, dispondo de dispositivos de controlo da incidência dos raios solares.

¹ Os locais de manipulação de géneros alimentícios compreendem os locais onde os alimentos são manuseados, preparados e armazenados.

- b) Nos locais de manipulação de géneros alimentícios, as janelas e outras aberturas, pela sua conceção e construção, devem evitar a acumulação de sujidade e dispor, quando abram para o exterior, de redes mosquiteiras, removíveis para permitir a sua limpeza, ou de outro sistema que previna a entrada de pragas.

2.2.10. Instalações sociais

- a) As instalações sanitárias:

- Devem ser separadas ou de utilização separada por sexo, não devendo comunicar diretamente com os locais de manipulação de géneros alimentícios;
- Devem conter um lavatório fixo por cada grupo de 10 trabalhadores que cessem simultaneamente o trabalho;
- Destinadas ao sexo masculino, devem conter uma retrete e um urinol;
- Destinadas ao sexo feminino, devem conter uma retrete por cada grupo de 15 trabalhadoras que cessem simultaneamente o trabalho.

- b) Os compartimentos, onde estão instaladas as retretes, devem possuir tiragem de ar direta para o exterior, com porta independente a abrir para fora e provida de fecho.

- c) Os lavatórios devem ser providos de detergente, não irritante, e de toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos.

- d) A zona destinada aos vestiários deve comunicar diretamente com as cabinas de chuveiro e os lavatórios, ser separada por sexos e dispor de armários individuais munidos de fechadura ou cadeado.

- e) Os chuveiros devem existir na proporção de 1/10 trabalhadores que possam vir a utilizá-los simultaneamente, com água quente e fria, separados ou de utilização separada por sexo.

2.2.11. Iluminação

- a) Deve ser assegurada uma correta intensidade de luz (natural e/ou artificial) nas diferentes áreas do estabelecimento, incluindo nas zonas de armazenagem e nas vias de circulação interiores.

- b) As lâmpadas existentes nas áreas de manipulação e armazenagem de géneros alimentícios devem possuir proteção antiqueda de partículas em caso de quebra.

2.2.12. Ventilação

- a) Todas as áreas do estabelecimento devem estar equipadas com sistemas de ventilação natural e/ou forçada (mecânica) que garanta a exaustão de cheiros, fumos ou vapores e evite condensações e desenvolvimento de bolores, devendo o caudal médio de ar puro (ventilação) ser de pelo menos 30 a 50 m³ por hora e por trabalhador.

- b) O sistema de ventilação deve ser:

- Concebido de forma a evitar a circulação do ar das zonas sujas para as zonas limpas, designadamente da zona de preparação e condimentação para a zona de assadura e embalagem;
- Construído de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição.

- c) Na zona de fornos devem instalar-se cúpulas ou bocas de aspiração ligadas a condutas de evacuação.

2.2.13. Instalação elétrica

A instalação elétrica deve cumprir as regras técnicas das instalações elétricas previstas na legislação específica aplicável, incluindo as seguintes:

- a) Todas as instalações deverão estar dotadas de terra de proteção;

- b) Os quadros elétricos deverão:

- Ser de fácil acesso e estar permanentemente desobstruídos;

- Ter portas fechadas à chave e dotadas de sinalização de aviso de perigo de eletrocussão;
 - Ser acedidos por pessoa competente;
 - Estar instalados em local que não permita a entrada de água e afastados de substâncias combustíveis e/ou inflamáveis;
 - Estar equipados com um disjuntor diferencial para proteção das pessoas, bem como com disjuntores magnetotérmicos para proteção da instalação contra curto-circuitos e sobreaquecimentos;
 - Estar equipados com disjuntores que permitam identificar o circuito por eles alimentado.
- c) As tomadas e as fichas devem ser concebidas de forma a que não seja possível o contato direto com as partes ativas antes, durante e depois da inserção da tomada. Nos locais onde se verifique a possibilidade de contato com a água, as infraestruturas elétricas deverão ser estanques e assegurar a proteção adequada.
- d) A instalação elétrica deve encontrar-se em bom estado de conservação, nomeadamente sem fios descarnados, sem ruturas nos cabos e sem fichas ou tomadas partidas.
- e) Os equipamentos de trabalho (máquinas e ferramentas elétricas portáteis) devem garantir a proteção dos trabalhadores contra os riscos de contato direto ou indireto com a eletricidade.

2.2.14. Sinalização de segurança

O estabelecimento deve dispor de sinalização de segurança em todos os pontos convenientes, (sinais de saída e de emergência, sinais respeitantes a incêndios, sinais de obrigação, de proibição, de advertência de perigo, sinais para obstáculos, marcação de vias de circulação e iluminação de segurança).

2.2.15. Águas de abastecimento

- a) O estabelecimento deve dispor de uma rede de água potável quente e fria que garanta o correto abastecimento a todos os lavatórios e dispositivos de lavagem.
- b) A água não potável, se for usada (no combate a incêndios, produção de vapor ou refrigeração de equipamentos) deve circular em sistemas separados, devidamente identificados, sem que haja ligação ou refluxo para o sistema de água potável.
- c) A utilização da água no estabelecimento deve ser otimizada de forma a reduzir os consumos de água e os volumes de águas residuais industriais produzidas.
- d) As atividades agroindustriais devem promover o uso eficiente da água, particularmente tendo em consideração as linhas de orientação do Programa Nacional para o Uso Eficiente da Água (PNUEA), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 113/2005, de 30 de junho.

2.2.16. Águas residuais

- a) O sistema de drenagem de águas residuais deve assegurar a correta drenagem dos pavimentos e estar munido de mecanismos que impeçam os refluxos.
- b) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização das águas residuais resultantes de processos de extração física (p. e., na indústria dos óleos vegetais), de lavagem de produtos alimentares em bruto e operações de lavagem de embalagens e vasilhame, para outros fins como sendo nas lavagens das instalações fabris, para o uso agrícola na rega e para o transporte das matérias alimentares a processar.
- c) Sempre que possível deve ser promovida a reutilização de água com origem noutros processos existentes na unidade industrial ou no uso de água de qualidade inferior, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.2.17. Águas pluviais

Sempre que possível deve ser promovida a recolha e a utilização de águas pluviais, para fins de lavagens de instalações e de equipamentos.

2.3. REQUISITOS DOS EQUIPAMENTOS

2.3.1. Características dos materiais

Todos os utensílios, aparelhos, equipamentos e superfícies que entrem em contacto com os alimentos devem ser em material inoxidável, imputrescível, não poroso, não absorvente e não tóxico e devem apresentar uma superfície lisa, lavável e desinfetável.

2.3.2. Requisitos de instalação dos equipamentos

- a) Os equipamentos devem estar instalados de forma a permitir a limpeza da área circundante.
- b) Sempre que sejam utilizadas estantes, designadamente nas áreas de armazenagem, estas devem estar estruturadas em função das cargas previstas e estar afixadas às paredes e pavimento de forma a garantir sua estabilidade.

2.3.3. Lavatórios dos locais de manipulação dos géneros alimentícios

- a) Devem existir lavatórios de mãos localizados pelo menos nos seguintes locais: sala de preparação de carcaças, sala de assadura e zona de embalagem e venda ao público.
- b) Os lavatórios devem ser dotados de água potável quente e fria, de sistema de acionamento não manual e devem drenar diretamente para a rede de esgotos, mediante ligação dotada de sifão.
- c) Junto dos lavatórios devem existir dispositivos dispensadores de detergente e desinfetante das mãos, toalhetes individuais de papel ou dispositivo de secagem de mãos. No caso de serem usados toalhetes individuais, deve existir um contentor para colocação dos mesmos após utilização.

2.3.4. Dispensador de água potável

O estabelecimento deve dispor de dispensador de água potável, sendo proibido o uso de copos coletivos.

2.3.5. Equipamento para lavagem e desinfecção do calçado

No circuito entre os vestiários e a entrada na zona de laboração deve existir um equipamento para lavagem e desinfecção do calçado, dotado de água potável corrente, munido de sistema de escoamento adequado.

2.3.6. Fornos

- a) As portas dos fornos devem ser concebidas por forma que as manobras de abertura e fecho sejam fáceis e seguras, devendo permitir a sua imobilização na posição de abertura.
- b) No caso da potência térmica dos fornos ser superior a 100 KWth, as suas chaminés devem cumprir as normas técnicas constantes na Portaria nº 263/2005, de 17 de março e valores limite constantes na Portaria nº 675/2009, de 23 de junho.

2.3.7. Equipamentos frigoríficos

As câmaras frigoríficas de conservação das carnes, dos produtos acabados e de outros géneros alimentícios, devem dispor de:

- a) Equipamentos frigoríficos capazes de manter as carnes (matéria-prima) a uma temperatura inferior ou igual a 3°C, 7°C, -12°C ou -18°C, consoante se trate, respetivamente, de vísceras refrigeradas, carnes refrigeradas, carnes congeladas ou carnes ultracongeladas;
- b) Equipamentos frigoríficos capazes de manter produtos finais a uma temperatura refrigerada de conservação. Caso se trate de produto congelado ou ultracongelado, os equipamentos frigoríficos devem ser capazes de manter os géneros alimentícios a uma temperatura de -12°C ou -18°C, respetivamente;

- c) Equipamento frigorífico capaz de provocar um abaixamento rápido da temperatura, caso se proceda à distribuição de produto final refrigerado;
- d) Equipamento frigorífico adequado à congelação ou ultracongelação de géneros alimentícios, caso se proceda a estas operações;
- e) Dispositivos que permitam o controlo/leitura da temperatura a que os alimentos são conservados;
- f) Dispositivo de registo da temperatura de armazenagem, no caso específico de alimentos ultracongelados;
- g) Iluminação e espaço suficiente para a inspeção e a manutenção dos condensadores;
- h) Portas com fechos que permitam a sua abertura tanto do exterior como do interior, e no caso de disporem de fechadura, devem existir dispositivos de alarme, acionáveis no interior da câmara, que comuniquem com o exterior.

2.3.8. Embalagens

Os materiais de acondicionamento e embalagem, quando reutilizáveis, devem ser constituídos por materiais fáceis de limpar e desinfetar.

2.3.9. Outros requisitos específicos em matéria de equipamentos

a) Equipamentos a gás/termoacumulador

- Os esquentadores devem ser instalados em locais ventilados, com exaustão de gases e fumos para o exterior e não devem ser instalados em locais fechados, nomeadamente em casas de banho, dispensas e garagens.
- A eventual armazenagem de garrafas de GPL deverá satisfazer as seguintes condições:
 - É apenas permitida a existência de garrafas de GPL amovíveis, cheias ou vazias, desde que a sua capacidade global não exceda 1,500 dm³, por metro quadrado de área útil da oficina ou nave industrial;
 - No caso de utilização de garrafas amovíveis com capacidade unitária inferior a 30 dm³, estas não devem ser agrupadas em mais de quatro unidades por grupo.
- Caso a quantidade de GPL armazenada esteja sujeita a controlo prévio/licenciamento, o mesmo deve ser obtido nos termos da legislação aplicável.
- Caso seja instalado termoacumulador, o industrial deverá estar na posse de termo de responsabilidade técnica de montagem, garantindo-se a utilização da proteção diferencial de alta sensibilidade.

b) Máquinas

As máquinas instaladas devem satisfazer as exigências essenciais de segurança e saúde aplicáveis, incluindo declaração CE de conformidade, marcação CE e manual de instruções em português.

c) Elementos móveis dos equipamentos de trabalho

Os elementos móveis dos equipamentos de trabalho que possam causar acidentes por contacto mecânico devem ter protetores que impeçam o acesso às zonas perigosas ou dispositivos que interrompam o movimento dos elementos móveis antes do acesso a essas zonas.

d) Equipamentos de proteção individual

Os equipamentos de proteção individual contra os riscos resultantes das operações efetuadas devem encontrar-se disponíveis para os trabalhadores. Estes equipamentos devem ser distribuídos individualmente e, mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

e) Material de primeiros socorros

O estabelecimento deve dispor de material de primeiros socorros de fácil acesso e devidamente sinalizado.

f) Equipamentos de combate a incêndios

- Os meios de combate a incêndios devem estar disponíveis, ser os adequados, encontrarem-se sinalizados e em condições operacionais.
- Na ausência de outro critério de dimensionamento devidamente justificado, os extintores devem ser calculados à razão de:
 - 18 L de agente extintor padrão por 500 m² ou fração de área de pavimento do piso em que se situem;
 - Um por cada 200 m² de pavimento do piso ou fração, com um mínimo de dois por piso.
- Os extintores devem ser convenientemente distribuídos, sinalizados sempre que necessário e instalados em locais bem visíveis, colocados em suporte próprio de modo a que o seu manípulo fique a uma altura não superior a 1,2m do pavimento e localizados preferencialmente:
 - Nas comunicações horizontais ou, em alternativa, no interior das câmaras corta-fogo, quando existam;
 - No interior dos grandes espaços e junto às suas saídas.
- As cozinhas devem ser dotadas de mantas ignífugas em complemento dos extintores.

2.4. ASPETOS OPERACIONAIS

2.4.1. Higiene e Segurança Alimentar

a) Procedimentos baseados no sistema HACCP²

O industrial deve estabelecer um procedimento ou procedimentos baseados nos princípios HACCP.

Deve existir uma abordagem fundamentada aos perigos envolvidos nas operações, nomeadamente a sua identificação, avaliação e formas de controlo e registo³. O tratamento térmico deve assegurar a eliminação dos perigos biológicos relevantes.

b) Pré-requisitos do sistema HACCP

Para efeitos de execução do disposto do ponto anterior, o industrial deve:

- Definir um fluxograma, que inclua a descrição das operações⁴;
- Dispor de planta com marcação dos circuitos funcionais de pessoal, géneros alimentícios (matérias-primas, produtos intermédios, produto final), matérias subsidiárias (lenha e material de acondicionamento e embalagem) e da rede de águas e esgotos;
- Definir procedimentos de controlo de matérias-primas, que assegurem que provêm de estabelecimentos aprovados, que estão devidamente identificadas e/ou rotuladas, que se apresentem a uma temperatura que cumpra os valores definidos na legislação em vigor e que não apresentem contaminações. No caso dos materiais de acondicionamento e embalagem, o controlo deve assegurar que os materiais são próprios para entrar em contacto com os géneros alimentícios,
- Definir procedimentos de higienização e desinfeção das instalações, equipamentos e utensílios;
- Definir procedimentos de controlo do acesso às instalações por parte de animais domésticos e pragas;

² HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points (em português “ APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo”) é um método sistemático e documentado de controlo de segurança alimentar, concebido para prevenir, eliminar e/ou detetar perigos.

³ Devem ser consideradas as recomendações constantes no documento de orientação sobre a aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP e sobre a simplificação da aplicação dos princípios HACCP, disponível em http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_pt.pdf.

⁴ O fluxograma constante no anexo II é meramente indicativo e inclui, complementarmente, um conjunto de boas práticas de higiene que devem ser observadas durante a laboração.

- Definir um plano de controlo analítico, de acordo com a análise de risco, de superfícies, utensílios e equipamentos, produtos finais e água;
- Definir procedimentos de supervisão e instrução e/ou formação do pessoal que manuseia os alimentos, em matéria de higiene dos géneros alimentícios;
- Implementar boas práticas de fabrico.

c) Rastreabilidade

O industrial deve definir procedimentos que permitam identificar o fornecedor de um género alimentício, ou de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou com probabilidades de o ser e identificar outros operadores a quem tenham sido fornecidos os seus produtos, de forma a assegurar a rastreabilidade.

2.4.2. Segurança e Saúde no Trabalho

a) Organização dos serviços de saúde e segurança no trabalho

O industrial deve organizar os serviços de segurança e saúde no trabalho de acordo com as seguintes modalidades, previstas no artigo 74.º da referida Lei nº 102/2009, de 10 de setembro:

- i. Serviço externo⁵,
ou, quando legalmente admitido,
- ii. Regime simplificado (atividade de segurança exercida pelo empregador ou por trabalhador designado).⁶

Qualquer que seja a modalidade adotada, a empresa ou o estabelecimento, deve ter uma estrutura interna que assegure as atividades de primeiros socorros, de combate a incêndios e de evacuação de instalações, as medidas que devem ser adotadas e a identificação dos trabalhadores responsáveis pela sua aplicação, bem como assegurar os contatos necessários com as entidades externas competentes para realizar aquelas operações e as de emergência médica.

b) Verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho

Devem ser asseguradas verificações periódicas e extraordinárias dos equipamentos de trabalho, devendo estar disponíveis registos que evidenciem o cumprimento deste requisito, bem como os respetivos relatórios.

c) Prevenção de riscos profissionais

O estabelecimento deve dispor de um plano escrito de prevenção de riscos profissionais, integrando a todos os níveis e, para o conjunto das atividades da empresa, a avaliação dos riscos e as respetivas medidas de prevenção.

Na tabela seguinte, identificam-se as seguintes medidas preventivas:

⁵ O serviço externo é desenvolvido por entidade autorizada pela ACT (no âmbito da segurança no trabalho) e pela DGS (no âmbito da saúde no trabalho) que, mediante contrato com o empregador, por escrito, realiza as atividades principais (descritas no artigo n.º 98.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro), que visam prevenir os riscos profissionais e promover a segurança e saúde dos trabalhadores.

⁶ No estabelecimento ou conjunto de estabelecimentos distanciados até 50km do de maior dimensão, que empregue no máximo 9 trabalhadores, as atividades de segurança no trabalho podem ser exercidas diretamente pelo próprio empregador, ou por um ou mais trabalhadores designados, se possuírem formação adequada, dispuserem de tempo e de meios e permanecerem habitualmente no estabelecimento. O exercício desta atividade depende de autorização expressa da ACT a requerer em modelo próprio disponível no sítio eletrónico desta entidade.

ATIVIDADES	MEDIDAS PREVENTIVAS
RECEÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS	<ul style="list-style-type: none"> • UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUXILIARES PARA A MOVIMENTAÇÃO MANUAL DE CARGAS, QUANDO ESTA FOR SUPERIOR A 20 KG; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE).
CONGELAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> • UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE); • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
ARMAZENAGEM (INCLUI CÂMARAS FRIGORIFICAS)	<ul style="list-style-type: none"> • ESTANTES E PRATELEIRAS ESTRUTURADAS E ESTABILIZADAS EM FUNÇÃO DAS CARGAS PREVISÍVEIS; • O EMPILHAMENTO DE MATERIAIS, NOMEADAMENTE A LENHA, DEVE SER FEITO DE FORMA SEGURA, TENDO EM ATENÇÃO QUE OS MATERIAIS DEVEM SER EMPILHADOS SOBRE BASES RESISTENTES, NÃO DEVENDO A SUA ALTURA COMPROMETER A ESTABILIDADE DA PILHA, A DISTRIBUIÇÃO DA LUZ NATURAL OU ARTIFICIAL, A CIRCULAÇÃO NAS VIAS DE PASSAGEM, O FUNCIONAMENTO EFICAZ DE EQUIPAMENTOS OU DE MATERIAL DE LUTA CONTRA INCÊNDIOS, E NÃO DEVENDO EXISTIR ELEMENTOS SALIENTES QUE POSSAM CAUSAR EMBATES OU TROPEÇÕES; • UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (CIRCUITOS DAS MATÉRIAS PRIMAS E ROTATIVIDADE); • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES).
PREPARAÇÃO DE CONDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES.
SALA DE PREPARAÇÃO DA CARÇA E DA CONDIMENTAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> • COLOCAÇÃO DE EQUIPAMENTO DE TRABALHO CORTANTE E PERFURANTE EM LOCAL RESERVADO E ADEQUADO.
CONFEÇÃO E TRATAMENTO TÉRMICO	<ul style="list-style-type: none"> • VENTILAÇÃO DAS INSTALAÇÕES; • DISPONIBILIZAÇÃO DE ÁGUA POTÁVEL; • ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO (PAUSAS CURTAS E FREQUENTES EM LOCAL MAIS FRESCO); • COLOCAÇÃO DE EQUIPAMENTO DE TRABALHO CORTANTE E PERFURANTE EM LOCAL RESERVADO; • DISPONIBILIZAÇÃO DE LUVAS E VESTUÁRIO ADEQUADOS AOS TRABALHADORES.
ARREFECIMENTO RÁPIDO	<ul style="list-style-type: none"> • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
CORTE EM PEDAÇOS	<ul style="list-style-type: none"> • ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES; • COLOCAÇÃO DE EQUIPAMENTO DE TRABALHO CORTANTE EM LOCAL RESERVADO; • DISPONIBILIZAÇÃO DE LUVAS DE MALHA DE AÇO.
ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM	<ul style="list-style-type: none"> • ALTURA DOS PLANOS DE TRABALHO (MESAS, BANCADAS) ADEQUADA ÀS TAREFAS E AOS OPERADORES.
ARMAZENAGEM E EXPEDIÇÃO A FRIO	<ul style="list-style-type: none"> • DISPONIBILIZAÇÃO DE VESTUÁRIO ADEQUADO AOS TRABALHADORES.
LIMPEZA DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES (UTILIZAÇÃO DE DESINFETANTES E DETERGENTES)	<ul style="list-style-type: none"> • DISPONIBILIZAÇÃO DE FICHAS DE DADOS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS; • ADEQUADA ARMAZENAGEM E ROTULAGEM; • DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL ADEQUADOS.

2.4.3. Ambiente

2.4.3.1. Recursos hídricos

- a) Caso o estabelecimento utilize água proveniente de captação própria de águas superficiais ou subterrâneas⁷ deve dispor de título de utilização de recursos hídricos, ou do correspondente título padronizado, se aplicável, ou parecer positivo à comunicação prévia, emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.
- b) O disposto na alínea anterior deve ter em consideração o artigo 2.º do Decreto-lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, uma vez que a qualidade da água utilizada para fabrico, transformação, conservação ou comercialização de produtos ou substâncias, assim como a utilizada na limpeza de superfícies, objetos e materiais que podem estar em contacto com os alimentos deve ser igual à exigida para o consumo humano, exceto quando a utilização dessa água não afeta a salubridade do género alimentício na sua forma acabada. A utilização de captações próprias para os processos que interfiram com a salubridade dos alimentos só é permitida se não houver a possibilidade de ligação à rede pública de abastecimento, devendo ser implementado neste caso um sistema de tratamento necessário, ou nos casos das indústrias já existentes desde que possuam um sistema de tratamento que comprovadamente produz uma água equiparada à definida no Decreto-lei n.º 306/2007.
- c) Se o estabelecimento estiver ligado ao sistema público de drenagem de águas residuais, deve dispor de autorização expressa da respetiva entidade gestora, conforme disposto no art.º 54º do Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio.
- d) No caso de rejeição de águas residuais no meio hídrico ou no solo (sistema autónomo doméstico seguido de órgão de infiltração no terreno), o estabelecimento deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente ou, no caso de rejeição águas residuais domésticas no solo, e se tal for a opção do industrial, do correspondente título padronizado, nos casos aplicáveis.
- e) No caso do estabelecimento se localizar em terrenos do domínio hídrico deve dispor de título de utilização de recursos hídricos emitido pela Agência Portuguesa do Ambiente.
- f) Os pedidos de emissão de título de utilização de recursos hídricos devem ser submetidos no Sistema Integrado de Licenciamento do Ambiente (SILiAmb) em <https://siliamb.apambiente.pt>.

2.4.3.2. Resíduos

- a) Sempre que o estabelecimento produza resíduos que não possam ser equiparados a resíduos urbanos (resíduos que pela sua natureza e composição são semelhantes aos resíduos provenientes de habitações e cuja produção diária não ultrapassa 1100 litros), deve ser assegurada, na gestão dos mesmos o cumprimento do disposto no Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho, nomeadamente:
 - i. adoção de medidas de gestão de substâncias, materiais ou produtos, quando aplicável, destinadas a reduzir a quantidade, a perigosidade e os impactes adversos no ambiente e na saúde humana dos resíduos produzidos;
 - ii. separação dos resíduos na origem, por fluxos e fileiras, de forma a promover a sua valorização;

⁷ No caso de abastecimento de água para consumo humano, só é admissível o recurso a este tipo de captação se a rede pública não se encontrar disponível, ou seja, se a mesma se encontrar a uma distância superior a 20 metros do estabelecimento a servir.

- iii. armazenamento dos resíduos produzidos de modo a não provocar danos para o ambiente, nem para a saúde humana, instalando-se, sempre que necessário, sistemas de contenção/retenção secundária de eventuais escorrências e/ou derrames;
 - iv. encaminhamento dos resíduos produzidos para operadores autorizados para a sua valorização ou eliminação, assegurando que o seu transporte é acompanhado, até à entrada em vigor das e-GAR (Guia de Acompanhamento de Resíduos Electrónica), por guia preenchida em triplicado, em Modelo n.º 1428 da Imprensa Nacional - Casa da Moeda;
 - v. registo no sistema integrado de registo electrónico de resíduos (SIRER) a efetuar no prazo de um mês após o início da atividade ou do funcionamento do estabelecimento, bem como registo anual da informação relativa à produção de resíduos, por código da Lista Europeia de Resíduos, até 31 de Março do ano seguinte ao do ano civil a reportar caso o estabelecimento produza qualquer quantidade de resíduos perigosos ou produza resíduos não urbanos e empregue mais de 10 trabalhadores;
- b) Aderir a um sistema de gestão que assegure o cumprimento do princípio da responsabilidade alargada do produtor.

2.4.3.3. Emissão para o ar

O estabelecimento encontra-se abrangido pelo Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de Abril, relativo à prevenção de poluentes para a atmosfera, e portarias regulamentares conexas, sempre que tenha fontes pontuais ou fontes difusas de emissão de poluentes para o ar devendo observar o constante nesses diplomas quanto:

- I. ao dimensionamento da chaminé cuja altura deve respeitar a resultante da metodologia de cálculo fixada na Portaria n.º 263/2005, de 17 de março;
- II. ao cumprimento dos valores limite de emissão (VLE) aplicáveis, estipulados nas Portarias n.º 675/2009, de 23 de junho, n.º 677/2009, de 23 de junho e ou n.º 286/93, de 12 de março;
- III. ao autocontrolo das emissões de poluentes atmosféricos cujo regime de monitorização de cada poluente é determinado em função dos caudais mássicos, fixados na Portaria n.º 80/2006, de 23 de janeiro alterado pela Portaria n.º 676/2009, de 23 de junho;
- IV. ao envio dos resultados da monitorização pontual para a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional competente e dos resultados da monitorização em contínuo (juntamente com os resultados pontuais dessa mesma empresa) para a Agência Portuguesa do Ambiente;
- V. às medidas especiais para a minimização das emissões difusas, previstas no Decreto-Lei n.º 78/2004, de 3 de Abril .

2.4.3.4. Ruído ambiente

O Regulamento Geral do Ruído (RGR), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de janeiro, será aplicável às instalações agroindustriais caso estas substanciem, no caso de alterações de uma instalação existente, ou venham a substanciar, no caso de novas instalações, o conceito de “atividade ruidosa permanente” conforme definição constante da alínea a) do art.º 3.º do RGR. Ou seja, o ruído produzido pela instalação existente, terá de ser, pelo menos, audível (avaliação qualitativa) junto de um ou mais recetores sensíveis (edifício habitacional, escolar, hospitalar ou similar ou espaço de lazer, com utilização humana). Caso a condição anterior se verifique, deve evidenciar o cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no n.º 1 do art.º 13.º do RGR, apresentando à entidade coordenadora do licenciamento uma avaliação acústica (n.º 9 do art.º 13.º do RGR) que reveste a forma de ensaio acústico a realizar junto do ou no recetor e, caso aplicável, a apresentação de medidas de prevenção e controlo do ruído.

Para novas instalações, terá que ser realizado um estudo previsional que demonstre a viabilidade do cumprimento dos requisitos acústicos estabelecidos no nº1 do artº 13º do RGR sob condições normais de funcionamento da instalação agroindustrial.

2.5. FLEXIBILIDADE

Eventuais desvios às condições de instalação e exploração constantes do presente título poderão ser admitidos, uma vez demonstrada pelo industrial a sua compatibilidade com os objetivos relativos à segurança alimentar, segurança e saúde no trabalho e ambiente prosseguidos pela legislação aplicável.

Não Oficial

I - LEGISLAÇÃO (vidé 2.1)

❖ SISTEMA DA INDÚSTRIA RESPONSÁVEL

- **Decreto-Lei n.º 169/2012, de 1 de agosto**
Aprova o Sistema da Indústria Responsável (SIR)

❖ SEGURANÇA ALIMENTAR

- **Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro**
Estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios
- **Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril,**
Relativo à higiene dos géneros alimentícios
- **Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril**
Estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal
- **Regulamento (CE) n.º 2073/2005, da Comissão, de 15 de novembro**
Relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios
- **Regulamento (CE) n.º 1069/2009, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro**
Define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano
- **Regulamento (CE) n.º 37/2005, da Comissão, de 12 de janeiro**
Relativo ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana
- **Portaria n.º 1129/2009, de 1 de outubro**
Relativa ao controlo metrológico dos instrumentos de medição e registo da temperatura a utilizar nos meios de transporte nas instalações de depósito e armazenagem dos alimentos a temperatura controlada
- **Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio**
Regime jurídico da utilização dos recursos hídricos
- **Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto**
Estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano
- **Decreto-Lei n.º 194/2009, de 20 de agosto**
Estabelece o regime jurídico dos serviços municipais de abastecimento público de água, de saneamento de águas residuais urbanas e de gestão de resíduos sólidos

❖ SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

- **Portaria n.º 53/71 de 3 de fevereiro**
Aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais
- **Portaria n.º 702/80, de 22 de setembro**
Altera a Portaria n.º 53/71 de 03 de fevereiro, que aprova o Regulamento Geral de Segurança e Higiene do Trabalho nos Estabelecimentos Industriais
- **Portaria n.º 1081/91, de 24 de outubro**

Estabelece regras uniformes de fabrico e de montagem de termoacumuladores elétricos

- **Decreto-Lei n.º 347/93, de 1 de outubro**

Transpõe a Diretiva n.º 89/654/CEE, do Conselho, de 30.10, relativa às prescrições mínimas de segurança e de saúde nos locais de trabalho

- **Portaria n.º 987/93, de 6 de outubro**

Estabelece a regulamentação das prescrições mínimas de segurança e saúde nos locais de trabalho

- **Decreto-Lei n.º 330/93, de 25 de setembro**

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde na movimentação manual de cargas.

- **Decreto-Lei n.º 348/93, de 1 de outubro**

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde dos trabalhadores na utilização de equipamentos de proteção individual

- **Decreto-Lei n.º 141/95, de 14 de junho**

Estabelece as prescrições mínimas para a sinalização de segurança e de saúde no trabalho

- **Portaria n.º 1456-A/95, de 11 de dezembro**

Regulamenta as prescrições mínimas de colocação e utilização da sinalização de segurança e de saúde no trabalho

- **Portaria n.º 460/2001, de 8 de maio**

Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de GPL com capacidade até 200m³

- **Despacho n.º 22 333/2001, de 30 de outubro**

Aprova a instrução técnica complementar para reservatórios de GPL

- **Decreto-Lei n.º 236/2003, de 30 de setembro**

Estabelece as prescrições mínimas destinadas a promover a melhoria da proteção da segurança e da saúde dos trabalhadores suscetíveis de exposição a riscos derivados de atmosferas explosivas no local de trabalho.

- **Decreto-Lei n.º 50/2005, de 25 de fevereiro**

Estabelece as prescrições mínimas de segurança e de saúde para a utilização pelos trabalhadores de equipamentos de trabalho,

- **Decreto-Lei n.º 226/2005, de 28 de dezembro**

Estabelece os procedimentos de aprovação das regras técnicas das instalações elétricas de baixa tensão

- **Portaria n.º 949-A/2006, de 29 de dezembro**

Aprova as Regras Técnicas das Instalações Elétricas de Baixa Tensão

- **Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro**

Estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios, abreviadamente designado por SCIE

- **Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro**

Aprova o Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndio em Edifícios (SCIE)

- **Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro**

Regulamenta o regime jurídico da promoção e prevenção da segurança e saúde no trabalho

- **Decreto-Lei n.º 90/2010, de 22 de julho**

Aprova o novo regulamento de instalação, de funcionamento, de reparação e de alteração de equipamentos sob pressão

- **Informação Técnica n.º 1/2010 da Direção-Geral de Saúde**

Conteúdo da mala/caixa/armário de primeiros socorros (disponível em www.dgs.pt, micro site de saúde ocupacional)

- **Documento de Referência da Segurança e Saúde do Trabalho (SST): ACT/DGS, dezembro, 2013**

Atuação dos Industriais no âmbito do SIR

❖ **AMBIENTE**

- **Recursos hídricos**

- **Lei n.º 58/2005, de 29 de dezembro**, alterada e republicada pelo **Decreto-Lei n.º 130/2012 de 22 de junho**

Aprova a Lei da Água, estabelecendo as bases e o quadro institucional para a gestão sustentável das águas

- **Decreto-Lei n.º 226-A/2007, de 31 de maio**

Estabelece o regime da utilização dos recursos hídricos

- **Resíduos**

- **Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro**, alterado e republicado pelo **Decreto-Lei n.º 73/2011, de 17 de junho**

Estabelece o regime geral da gestão de resíduos

- **Portaria n.º 335/97, de 16 de maio.**

Fixa as regras a que fica sujeito o transporte de resíduos dentro do território nacional

- **Portaria n.º 1408/2006, de 18 de Dezembro**

Aprova o Regulamento de Funcionamento do Sistema Integrado de Registo Eletrónico de Resíduos

- **Emissões para o ar**

- **Decreto-Lei nº 78/2004, de 3 de abril**

Estabelece o regime da prevenção e controlo das emissões de poluentes para a atmosfera, fixando os princípios, objetivos e instrumentos apropriados à garantia da proteção do recurso natural ar, bem como as medidas, procedimentos e obrigações dos operadores das instalações abrangidas, com vista a evitar ou reduzir a níveis aceitáveis a poluição atmosférica originada nessas mesmas instalações

- **Portaria 263/2005, de 17 de março**

Fixa novas regras para o cálculo da altura de chaminés e define as situações em que devem para esse efeito ser realizados estudos de poluentes

- **Portaria 675/2009, de 23 de junho**

Fixa os valores limite de emissão de aplicação geral (VLE gerais) aplicáveis às instalações abrangidas pelo Decreto-lei n.º 78/2004, de 3 de Abril

- **Portaria 676/2009, de 23 de junho**

Estabelece os limiares mássicos mínimos e máximos de poluentes atmosféricos

- **Diretrizes relativas à descarga de poluentes na atmosfera, IA, Lisboa 2006**

(disponível em <http://www.apambiente.pt/index.php?ref=16&subref=82&sub2ref=314>)

- **Diretrizes relativas ao regime de monitorização (Decreto-Lei nº 78/2004, de 3 de abril), APA, Amadora, 2008**

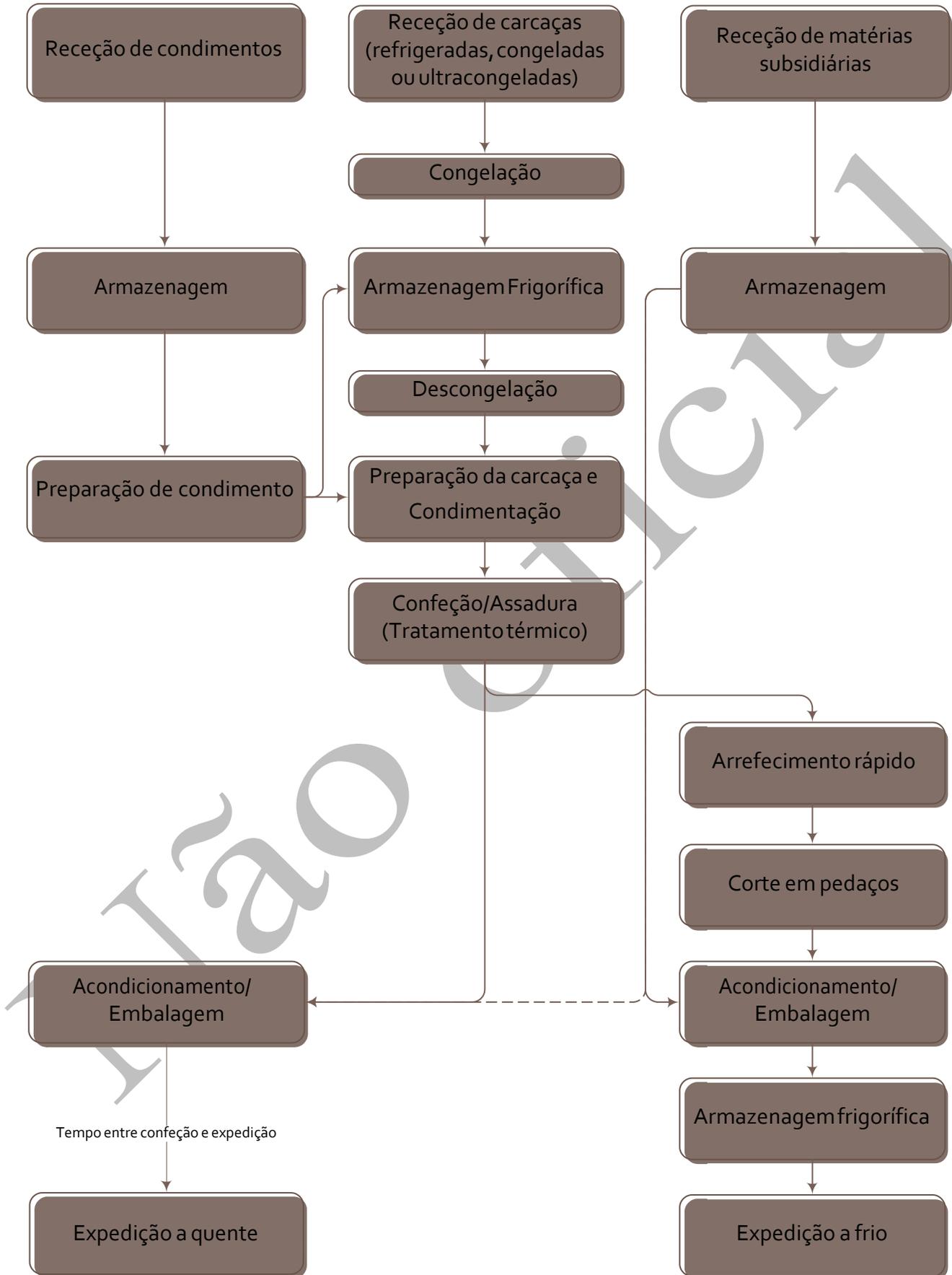
(disponível em <http://www.apambiente.pt/index.php?ref=16&subref=82&sub2ref=314>)

- **Ruído ambiente**

- **Decreto-Lei nº 9/2007, de 17 de janeiro**

Regulamento Geral do Ruído

II - FLUXOGRAMA



Texto de apoio ao Fluxograma

Receção de matérias primas

- ✓ A descarga de matérias-primas deve possibilitar a sua transferência rápida para o local de armazenagem frigorífica, assegurando a manutenção da cadeia de frio.

Armazenagem

- ✓ Após a receção, as carnes devem ser armazenadas em câmara frigorífica que permita uma conservação a temperatura adequada e a sua correta estiva, para que o ar circule entre as peças e sem estarem encostadas às paredes. A temperatura de conservação deve ser monitorizada e mantida sob controlo.
- ✓ Nos locais onde são armazenados géneros alimentícios, não devem ser armazenados materiais ou produtos que os possam contaminar.
- ✓ No local onde são armazenados os produtos de limpeza e desinfeção não devem ser armazenados ou manipulados géneros alimentícios, materiais de embalagem ou outros materiais que possam vir a entrar em contacto com os géneros alimentícios.

Congelação e descongelação

- ✓ A carne destinada à congelação deve ser congelada sem demoras injustificadas.
- ✓ A descongelação das carnes deve ocorrer numa câmara de refrigeração. Os líquidos de escorrimento resultantes da descongelação devem ser adequadamente drenados.

Preparação

- ✓ Após a preparação do condimento, este deve ser acondicionado em material destinado a entrar em contacto com géneros alimentícios e armazenado em condições de refrigeração, caso não seja usado imediatamente.
- ✓ A preparação e condimentação das carnes devem ser realizados de modo higiénico e todos os procedimentos devem evitar a contaminação do produto.

Assadura

- ✓ A temperatura e a duração da assadura devem ser mantidas sob controlo, através de monitorização.
- ✓ A introdução de lenha para o abastecimento dos fornos deve fazer-se num momento em que não esteja a ocorrer manipulação dos alimentos. No fim desta operação, os trabalhadores devem proceder à mudança de roupa de trabalho e à higienização das mãos, antes de executarem outras tarefas de manipulação de alimentos.
- ✓ Depois de lavados e desinfetados, os utensílios devem ser armazenados higienicamente, num local adequado.

Arrefecimento

- ✓ Quando são expedidos frios, os produtos devem sofrer um prévio processo de arrefecimento rápido, em equipamento frigorífico adequado, de uso exclusivo, de modo a reduzir rapidamente a temperatura do género alimentício no seu interior térmico após a saída do forno.
- ✓ Posteriormente, os produtos devem ser pré-embalados e armazenados em equipamento frigorífico a uma temperatura adequada, dimensionado e equipado de forma a permitir a correta conservação dos produtos e a monitorizar as respetivas temperaturas.

Acondicionamento e embalagem

- ✓ A montagem das caixas de embalagem deve ser executada numa zona ou numa altura em que não estejam presentes géneros alimentícios, de forma a não promover a sua contaminação.
- ✓ As caixas de acondicionamento do produto devem ser introduzidas na zona de confeção/venda já montadas.