

REFERENCIAL
PARA A
RESTAURAÇÃO ALENTEJANA
Alentejo Bom Gosto

Qualidade e Segurança
Alimentar na Restauração dedicada à Gastronomia Tradicional Alentejana

ÍNDICE

- 1. Preâmbulo**
- 2. Objectivo e Âmbito de Aplicação**
 - 2.1 Âmbito Geográfico**
- 3. Referências**
- 4. Definições**
- 5. Requisitos para a Restauração**
 - 5.1 Planeamento da actividade**
 - 5.2 Aprovisionamento, Transporte e Armazenamento**
 - 5.3 Preparação e Confeção**
 - 5.4. Condições dos produtos elaborados/prontos a consumir**
 - 5.5 Infraestruturas e Equipamentos**
 - 5.6 Limpeza e desinfeção**
 - 5.7 Controlo de Pragas**
 - 5.8 Gestão do Ambiente**
 - 5.9 Saúde e Segurança**
 - 5.10 Gestão**
 - 5.11 Horário**
- 6. A Origem das Matérias-primas**
 - 6.1. Matérias-primas Alentejanas**
 - 6.2. Vinho**
 - 6.3. Azeite**
 - 6.4 Matérias-primas não alentejanas permitidas na gastronomia Alentejana**
- 7. Características da Confeção**
 - 7.1. Classificação da Confeção**
 - 7.2. Sazonalidade dos pratos**
 - 7.3. Fichas Técnicas das Receitas**
- 8. Serviço e Experiência Gastronómica**
 - 8.1. Tipos de Serviços/Experiência Gastronómica**
 - 8.2. Condições gerais de serviço**
 - 8.3. Gestão de Recursos Humanos e Materiais**
 - 8.4 Formação**
 - 8.5 Sistema de Climatização**
 - 8.6 Iluminação**
 - 8.7 Som, Ruído e Vibrações**
 - 8.8 Sinalética**
 - 8.9 Condições Específicas**
 - 8.10 Bengaleiro**
 - 8.11 Sala de Estar**
 - 8.12 Bar**
 - 8.13 Instalações Sanitárias**
 - 8.14 Sala de Refeições**
 - 8.15 Fardamento**

8.16 Serviço de Vinhos

ANEXOS

ANEXO I - Auditoria – Cliente Mistério

ANEXO II – Acessibilidades

ANEXO III – Declaração de Fornecedores para Matérias-primas Alentejanas à Luz do Referencial da Restauração Alentejana.

1. Preâmbulo

O referencial da Gastronomia Alentejana – Alentejo Bom Gosto é projetado para promover a restauração em território alentejano, através da valorização da qualidade da produção de alimentos regionais, definindo um processo evolutivo que tenha em conta a típica culinária da região Alentejana, as tradições locais em seu contexto cultural, ambiental, histórico e social. A presente especificação de requisitos de serviço foi desenvolvida também para responder às exigências de consumidores e dos estabelecimentos de restauração, em matéria de qualidade e segurança alimentar na prestação dos serviços de fornecimento de alimentos e/ou bebidas, definindo os requisitos da utilização por parte de estabelecimentos da denominação de gastronomia alentejana.

Os requisitos elaborados são da responsabilidade da ENTIDADE REGIONAL DE TURISMO DO ALENTEJO, com colaboração de peritos de diversas áreas, assim como pareceres técnicos desenvolvidos pela Confraria Gastronómica do Alentejo, nomeadamente o Receituário Alentejano/ Carta Gastronómica.

Os requisitos base dos Princípios Gerais de Segurança Alimentar utilizou-se o Codex Alimentarius (CAC/RCP1), nos Princípios do HACCP (Regulamento (CE) n°852/2004) e de HST. Boas práticas de fornecimento de serviço associadas à restauração, na legislação em vigor aplicável e em boas práticas no serviço ao cliente.

2. Objectivo e Âmbito de Aplicação

O presente referencial é aplicável a estabelecimentos de restauração e bebidas, e define os requisitos de Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração, incluindo requisitos para a elaboração de ementas e a apresentação de uma gastronomia Alentejana com produtos de qualidade e permite a certificação do produto e serviço.

São dadas algumas orientações de aplicação prática (sob a forma de “Notas orientativas, Exemplos ou Recomendações”) sobre como implementar os requisitos. Estas orientações podem assumir um carácter obrigatório (“deve”) ou facultativo (“pode”).

Adicionalmente aos requisitos do presente referencial, encontram-se estabelecidas recomendações que conduzem a uma melhoria do serviço prestado.

Parte dos requisitos do presente referencial (RPR) incorporam requisitos legais. Não significa aquando dessa referência que o conteúdo se refere na íntegra a um requisito legal, podendo assim definir exigências adicionais a cumprir. Caso, no decorrer da validade da presente especificação se verifique uma alteração dos requisitos legais, é sempre aplicável a legislação em vigor, caso esta seja mais exigente. No caso de alguns dos requisitos serem apenas referentes a determinados estabelecimentos esta referência será mencionada para cada um dos requisitos.

2.1 Âmbito Geográfico

Só são considerados estabelecimentos de restauração inseridos na zona geográfica das seguintes NUT III (Censos 2011):

- Alentejo Central;
- O Alentejo Litoral;
- O Alto Alentejo;
- O Baixo Alentejo.

O Alentejo Central é uma sub-região estatística portuguesa, parte da Região Alentejo, correspondendo desde 2009 por completo ao Distrito de Évora. Limita a norte com a Lezíria do Tejo e com o Alto Alentejo, a leste com a Espanha, a sul com o Baixo Alentejo e com Alentejo Litoral e a oeste com a Península de Setúbal. Tem uma área de 7.227 km² e uma população estimada em 166.802 habitantes e uma densidade populacional de 23 hab/km². Compreende 14 concelhos: Alandroal; Arraiolos; Borba; Estremoz; Évora; Montemor-o-Novo; Mora; Mourão; Portel; Redondo; Reguengos de Monsaraz; Vendas Novas; Viana do Alentejo; Vila Viçosa.

O Alentejo Litoral é uma sub-região estatística portuguesa, parte da Região do Alentejo, dividida entre o Distrito de Setúbal e o Distrito de Beja. Limita a norte com a Península de Setúbal e o Alentejo Central, a leste com o Baixo Alentejo, a sul com o Algarve e a oeste com o Oceano Atlântico. Tem uma área de 5.261km² e uma população estimada em 97.895. Compreende 5 concelhos: Alcácer do Sal; Grândola; Odemira; Santiago do Cacém; Sines.

O Alto Alentejo é uma sub-região estatística portuguesa, parte da Região Alentejo, correspondendo desde 2009 por completo ao Distrito de Portalegre. Limitado a norte pelo Pinhal Interior Sul e pela Beira Interior Sul, a leste pela Espanha, a sul pelo Alentejo Central e a oeste pela Lezíria do Tejo e pelo Médio Tejo. Tem uma área de 6.230 km² e uma população estimada em 118.352 habitantes.

Compreende 15 concelhos: Alter do Chão; Arronches; Avis; Campo Maior; Castelo de Vide; Crato; Elvas; Fronteira; Gavião; Marvão; Monforte; Nisa; Ponte de Sôr; Portalegre; Sousel.

O Baixo Alentejo é uma sub-região estatística portuguesa, parte da Região Alentejo e do Distrito de Beja. Limita a norte com o Alentejo Central, a leste com a Espanha, a sul com o Algarve e a oeste com o Alentejo Litoral. Tem uma área de 8.505 km² e uma população estimada em 126.692 habitantes. Compreende 13 concelhos: Aljustrel; Almodôvar; Alvito; Barrancos; Beja; Castro Verde; Cuba; Ferreira do Alentejo; Mértola; Moura; Ourique; Serpa; Vidigueira.

2.2 Âmbito Gastronómico

A presente certificação só é aplicável a restaurantes que se caracterizem como de Gastronomia Alentejana.

Restaurantes que se caracterizem como outros tipos de gastronomias nomeadamente: Africana; Alemã; Argentina; Asiática; Brasileira; Cabo-verdiana; Chinesa; Espanhola; Francesa; Grega; Indiana; Irlandesa; Italiana; Japonesa; Marroquina; Moçambicana; Nepalesa; Tailandesa ou outra gastronomia Internacional que não a Alentejana, não são compatíveis com esta certificação.

Denominações como “*Fast food*”, também não são compatíveis com esta certificação.

3. Referências

- Codex Alimentarius (CAC/RCP1 e Anexo).
- “Food Code”, U.S. Food and Drug Administration, U. S. Department of Health and Human Services.
- “Safer food, better business for caterers”, Food Standards Agency, UK.
- Legislação em vigor aplicável aos estabelecimentos de restauração e/ou bebidas e de restauração colectiva.
- Regulamento (CE) nº852/2004.
- Normas de Calidad Restauración – Instituto para la Calidad Turística Española
- NP EN ISO 9000:2005 – Sistema de Gestão da Qualidade – Fundamentos e Vocabulário.
- NP EN ISO 9001:2000 – Sistema de Gestão da Qualidade – Requisitos Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração.
- HACCP na restauração - manuais e artigos de *Peter O. Snyder* (HITM).
- Censos 2011, INE.

4. Definições

Auditoria - Processo sistemático, independente e documentado para obter evidências de auditoria e respectiva avaliação objectiva com vista a determinar em que medida os critérios da auditoria são satisfeitos.

Cliente - Organização ou pessoa que adquire um determinado serviço.

Documento - Informação e respectivo meio de suporte.

Estabelecimento de bebidas - São estabelecimentos de bebidas os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de bebidas e cafetaria no próprio estabelecimento ou fora dele.

Estabelecimento de restauração - São estabelecimentos de restauração os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação e de bebidas no próprio estabelecimento.

Medida de Controlo - Qualquer acção ou actividade que pode ser usada para evitar ou eliminar um perigo para a segurança alimentar ou para o reduzir para um nível aceitável.

Perigo significativo - Perigo físico, químico ou biológico, cuja eliminação ou redução para um nível aceitável é essencial para a produção/fornecimento de alimentos que não causem efeitos adversos para a saúde.

Registo - Documento que expressa resultados obtidos ou fornece evidência das actividades realizadas.

Segurança Alimentar - Conceito de que um género alimentício não causará dano ao consumidor quando preparado e/ou ingerido de acordo com a utilização prevista.

Validação - Confirmação, através de evidência objectiva, de que foram satisfeitos os requisitos para uma utilização ou aplicação específicas.

Verificação - Confirmação, através de evidência objectiva, de que os requisitos especificados foram satisfeitos.

Gastronomia - A gastronomia é um ramo que abrange a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais, ambiental, histórico e social a ela associados.

Gastronomia Alentejana - A gastronomia alentejana é aquela que tem uma forte relação com os produtos/matérias-primas e modo de fazer, valorizando a qualidade da produção de alimentos regionais, definindo um processo evolutivo que tenha em conta a típica culinária de região Alentejana, as tradições locais em seu contexto cultural, ambiental, histórico e social.

5. Requisitos para Restauração

Sejam detentores de alvará sanitário, da licença ou autorização de utilização ou ainda que a tenham requerido.

5.1 Planeamento da actividade

5.1.1 Deve ser assegurada que a informação (Considera-se toda a informação relevante, a informação necessária para um correcto planeamento da actividade, de modo a assegurar a disponibilidade de todos os produtos presentes nos suportes de venda. Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração) sobre todos os alimentos e/ou bebidas que se anunciam nos diferentes suportes de venda, se encontra disponível e é mantida actualizada.

5.1.2 Antes do início de cada um dos serviços devem estar preparados todos os elementos necessários para o correcto fornecimento do serviço, tais como (conforme aplicável):

- a- As mesas e as cadeiras correctamente montadas;
- b- As mesas auxiliares de serviço, ou aparadores e utensílios suficientes (copos, pratos e talheres, etc.) para a prestação do serviço;
- c- As ementas (estas devem definir claramente os tipos de produtos e/ou o modo de confecção) (ver ponto 8.2.1.3);
- d- Todo o material de serviço necessário para o fornecimento do mesmo (sacalholhas, etc.);
- f- Todos os ingredientes (sal, pimenta, azeite) (ver ponto 8.14.5), vinagre, mostarda, entre outros molhos).

5.1.3 Restauração: Deve ser efectuado um planeamento periódico das ementas. Esta sazonalidade deverá ser adequada a disponibilidade de matérias-primas da região e a sazonalidade dos pratos (ver ponto 7.2).

5.2 Aprovisionamento, Transporte e Armazenamento

5.2.1. Aprovisionamento

5.2.1.1. As compras de produtos relevantes, com impacto na segurança alimentar e os que são “Alentejanos” (ver ponto 6.1) devem estar formalizadas em registos (pedidos, contratos, faxes, facturas etc.) que incluam a seguinte informação:

- a- De quem recebeu/adquiriu o produto;
- b- O que se recebeu (nomeadamente quantidades massa ou/e volume e/ou unidades);
- c- E quando se recebeu;
- d- Proveniência do produto.
- e- Na alegação de matéria-prima alentejana deve haver evidências documentais que comprove essa alegações (ver ponto 6.1).

5.2.2. Transporte de matérias-primas

5.2.2.1. Os alimentos e outros materiais relevantes devem ser adequadamente protegidos durante o transporte.

5.2.3. Embalagem de matérias-primas

5.2.3.1. O estabelecimento deve garantir que os seus fornecedores asseguram que os materiais de embalagem e os que acondicionam os produtos fornecidos:

- a- Têm condições adequadas para protecção dos produtos, por forma a minimizar contaminações, evitar a deterioração e acomodar rotulagem adequada.
- b- Não constituem uma ameaça para a segurança e adequabilidade do alimento, sob as condições especificadas.
- c- Não coloca em risco as especificidades tradicionais do produto.

5.2.4. Recepção de matérias-primas

5.2.4.1. As matérias-primas, ingredientes e/ou outros materiais relevantes, devem ser inspeccionados/verificados e separados de acordo com a sua natureza antes de armazenados.

5.2.4.2. As matérias-primas potencialmente perigosas (Por matérias-primas potencialmente perigosas, entende-se alimentos que possam permitir o desenvolvimento microbiológico a níveis inaceitáveis, ou que não sejam sujeitos posteriormente a processamento térmico pelo consumidor - Definição baseada no Capítulo 1 do “Food Code”, FDA), ingredientes e/ou materiais relevantes devem ser controlados à recepção, pelo menos quanto aos seguintes aspectos:

- a- quantidade;
- b- data de validade ou;
- c- data limite de consumo (quando aplicável);
- d- presença de rotulagem correcta;
- e- estado das embalagens;
- f- estado do produto (não embalados);
- g- adequação ao uso com produto alentejano;
- h- se está englobado nos produtos não alentejano permitidos (ver ponto 6.4).

5.2.4.3. Quando apropriado, verificar as condições de higiene dos veículos de transporte e do condutor, bem como as temperaturas dos produtos.

Nota orientativa: as evidências do controlo podem ser apresentadas através de anotações nas guias de remessa ou facturas.

5.2.4.4. Devem ser estabelecidas medidas de controlo, para assegurar que as matérias-primas, ingredientes e/ou outros materiais relevantes, com origem no produtor primário e fornecidos directamente pelo mesmo em pequenas quantidades, se encontram protegidos de contaminações, para permitir a sua aceitação pelo estabelecimento.

E que estejam devidamente identificados quanto à sua proveniência.

Nota orientativa: Quando necessário, podem ser realizados testes laboratoriais às matérias-primas e ingredientes. Os registos dos testes laboratoriais devem ser mantidos. Estes testes podem ser efectuados pelo estabelecimento ou pelo fornecedor.

5.2.4.5. Assegurar que todos os fornecedores do sector primário cumpram a legislação em vigor consoante a sua dimensão nomeadamente o Regulamento (CE) n.º 852/2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, e o Regulamento (CE) n.º 853/2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, não se aplicam ao fornecimento directo, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos primários ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam directamente o consumidor final, nem ao fornecimento directo, pelo produtor, de pequenas quantidades de carne de aves de capoeira e de lagomorfos abatidos na exploração, ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio

retalhista que abasteçam directamente o consumidor final com esta carne (Portaria n.º 699/2008 de 29 de Julho).

Nota orientativa: Deverá ser assegurada pelos responsáveis dos estabelecimentos de restauração e/ou bebidas que os produtos adquiridos cumprem a legislação em vigor.

5.2.5. Armazenamento

5.2.5.1. Os *stocks* de matérias-primas e ingredientes devem ser sujeitos a uma rotação eficaz, para que os prazos de validade/limite de consumo dos mesmos não expirem, seguindo a metodologia PAPS (Primeiro a Acabar, Primeiro a Sair). Para as matérias-primas e ingredientes em que o referido não seja aplicável, deve-se seguir a metodologia PEPS (Primeiro a Entrar, Primeiro a Sair).

5.2.5.2. Os locais destinados ao armazenamento devem encontrar-se identificados e manter as características adequadas para a conservação dos produtos (ex., temperatura, humidade e ventilação).

5.3 Preparação e Confecção (Todos os requisitos que contemplam equipamento e infraestrutura e métodos de limpeza e desinfecção associados à Preparação e Confecção estão detalhados nas secções 5.5. e 5.6. deste documento (respectivamente)

Todos os requisitos relativos ao modo de confecção da cozinha alentejana estão descritos no ponto 7.

5.3.1. Boas práticas de manipulação

5.3.1.1. Durante todas as etapas de manipulação dos alimentos/produtos devem ser implementadas procedimentos evitam e contrariam a contaminação cruzada

5.3.1.2. Sempre que aplicável, as instalações e os utensílios devem ser elementos facilitadores para o cumprimento destas práticas.

5.3.1.3. Não se realizam práticas anti-higiénicas (fumar, comer, beber, mascar)

5.3.2. Preparação

5.3.2.1 Para os produtos cujas práticas culinárias apenas incluam actividades de preparação (sem recurso a tratamento térmico), devem ser tomadas medidas para reduzir a ocorrência de perigos associados ao seu consumo.

5.3.2.2 Durante a preparação, os alimentos crus devem estar separados, física ou temporalmente, dos alimentos prontos a consumir.

5.3.3. Confeção

5.3.3.1 Devem ser estabelecidas práticas adequadas através de técnicas simples e/ou combinadas, para garantir a eliminação ou redução dos perigos significativos para níveis aceitáveis.

5.3.3.2 A elaboração dos alimentos e/ou bebidas deve respeitar:

- a- Matérias-primas base sempre que se faça referência às mesmas (ver ponto 6),
- b- Receita e/ou processo culinário constantes da oferta (ver ponto 7).

Nota orientativa: para a elaboração dos alimentos e/ou bebidas com alegações específicas, deve estar definida documentação, a qual pode incluir, o processo em cada uma das fases, incluindo ingredientes, tempos e zonas de elaboração, quantidades e apresentação final dos mesmos.

5.3.4. Controlo do Tempo e da Temperatura – Aplicável através de validação do processo, de acordo com os seguintes requisitos:

5.3.4.1. O estabelecimento deve evidenciar que definiu condições de confeção dos alimentos/produtos, de forma a garantir que os tempos e temperaturas são adequados à segurança dos consumidores.

Nota orientativa: o estabelecimento pode evidenciar que este processo foi validado, pelo menos uma vez (através dos seus recursos humanos e materiais, ou recorrendo a apoio externo). O estabelecimento pode efectuar esta validação por categorias de produtos *vs* processamento. (Exemplos de categorias de produtos *vs* processamento: Capítulo 3 do “Food Code”, FDA, ponto 3.4 e 3.5.).

5.3.5. Controlo de óleos e/ou azeite de fritura.

5.3.5.1. Nas situações em que os estabelecimentos utilizem óleos e/ou azeite de fritura deve ser seguida a legislação em vigor aplicável ao sector, assim como métodos adequados para o controlo regular dos óleos e/ou azeite.

5.3.5.2. Não é permitida a utilização de misturas de óleos com o azeite.

5.3.5.2. Todo o azeite utilizado na confeção deve ter origem alentejana (ver ponto 6.3).

5.3.6. Monitorização das actividades de preparação e confeção.

5.3.6.1. Um (ou mais) colaboradores (s) designado(s) para o efeito deve(m) assegurar o preenchimento dos seguintes registos:

- a- Temperatura dos equipamentos de frio;
- b- Controlo dos óleos e /ou azeites de fritura;
- c- Limpeza e desinfeção geral do estabelecimento;
- d- Controlo da produção incluindo, no mínimo, data de preparação e/ou confeção;

e- Devem também ser incluídos outros registos, nomeadamente de Não Conformidades/Ações Correctivas e outras anomalias detectadas.

5.3.7. Recolha de amostras para análise.

5.3.7.1. O estabelecimento deve estabelecer um plano de amostragem, coerente com a sua oferta de produtos, tendo em conta a natureza/criticidade dos mesmos e a preparação e confecção a que estes são sujeitos.

5.3.7.2. Os resultados das análises laboratoriais efectuadas devem ser sujeitos a uma avaliação crítica por parte do estabelecimento e devem ser desencadeadas acções correctivas, quando necessário. Devem ser mantidos os registos dos resultados das análises laboratoriais.

Nota orientativa: cabe ao estabelecimento definir a periodicidade e tipo de análises a efectuar de forma a validar o sistema de HACCP implementado.

5.4. Condições dos produtos elaborados/prontos a consumir

Fornecimento (todos os requisitos que contemplam equipamento e infraestrutura e métodos de limpeza e desinfecção associados ao Fornecimento estão detalhados nas secções 5.5. e 5.6. deste documento.)

5.4.1. Material de embalagem/empratamento autorizado

5.4.2. Conservação correcta e protecção de contaminação

5.4.3. Manutenção de temperaturas correctas

5.5 Infraestruturas e Equipamentos

5.5.1 Concepção e localização

5.5.1.1 Os edifícios e os equipamentos devem ser concebidos e mantidos num apropriado estado de conservação, no sentido de:

- a- Facilitarem os procedimentos de limpeza e desinfecção;
- b- Funcionarem como previsto, particularmente nas etapas críticas;
- c- Evitarem a contaminação dos alimentos/produtos;
- d- Permitirem a execução de tarefas de acordo com o princípio de marcha em frente.

5.5.2 Infraestruturas (Zonas de processamento – que incluem a preparação, tratamento e transformação dos alimentos – armazéns e áreas de apoio à produção) - zonas de processamento

5.5.2.1 As superfícies das paredes, das divisórias e do chão devem ser de material impermeável e não tóxico.

5.5.2.2 As paredes e as divisórias devem ter superfície lisa até a uma altura apropriada.

5.5.2.3 O pavimento deve ser construído por forma a permitir uma limpeza e secagem adequadas (ver requisito 5.6 Limpeza e desinfeção).

5.5.2.4 Os sótãos e os tectos devem ser construídos de forma e em materiais que minimizem a acumulação de poeiras, a condensação e a libertação de partículas.

5.5.2.5 As janelas e portas abertas devem ser de fácil limpeza, construídas de forma a minimizar a acumulação de poeiras e estar protegidas com redes mosquiteiras em bom estado de limpeza e conservação.

5.5.2.6 As portas devem ter superfícies lisas, não absorventes e de fácil limpeza, e se necessário, desinfeção (ver requisito 5.6 Limpeza e desinfeção).

5.5.2.7 As superfícies de trabalho devem ser construídas de material liso, não absorvente e inerte aos produtos, detergentes e desinfetantes, sob condições normais de operação.

5.5.2.8 Disponibilidade de água potável corrente.

5.5.2.9 Deve estar disponível uma fonte de abastecimento de água com infraestruturas apropriadas para a sua distribuição a temperaturas adequadas, no sentido de garantir a segurança dos alimentos/produzidos.

5.5.2.10 Sistema de drenagem/evacuação de águas residuais correcto (grelhas de protecção e canalização devidamente sifonada)

5.5.3. Condições técnico-sanitárias da rede de frio (Caso o estabelecimento possua rede de frio)

5.5.3.1. Pavimentos e superfícies adequados, limpos e em bom estado de conservação

5.5.3.2. Capacidade suficiente e sistema de estiva correcto

5.5.3.3. Alimentos cobertos e/ou protegidos

5.5.3.4. Produtos crus e cozinhados armazenados adequada e separadamente

5.5.3.5. Sistema de medição de temperaturas (termómetros adequados e em local visível)

5.5.3.6. Câmaras de refrigeração e câmaras de congelação com temperaturas adequadas

Nota orientativa: Para produtos alimentares diferentes verificar legislação em vigor (exemplo: produtos cárneos ver Decreto-Lei n.º 147/2006).

5.5.3.7. Os géneros estão bem armazenados acima do pavimento.

5.5.4 Instalações

5.5.4.1 Devem ser disponibilizadas instalações apropriadas para a preparação dos alimentos e limpeza e desinfeção de utensílios e equipamentos, com uma fonte de água potável, quente e fria.

5.5.4.2 As instalações devem incluir (de acordo com a legislação em vigor aplicável):

a- Lavatórios concebidos adequadamente e em n.º suficiente devidamente localizados e identificados, com uma fonte de água quente e fria para uma correcta limpeza e desinfeção das mãos;

b- Instalações sanitárias e vestiários adequados.

5.5.4.3. Sem abertura directa dos sanitários para a zona de laboração

5.5.4.4 Ventilação natural e/ou artificial adequada (manter temperatura e humidade ambientes correctas). Os sistemas de ventilação/extracção devem ser concebidos no sentido de assegurar a sua adequada limpeza e manutenção. Exaustão correcta de fumos e odores (localização adequada e existência de campânula extractora)

5.5.4.5 A iluminação (natural ou artificial) deve ser adequada à realização das actividades de uma forma higiénica.

5.5.4.6 As lâmpadas devem estar protegidas no sentido de assegurar que o produto não é contaminado por eventuais quebras.

5.5.5 Equipamentos (incluindo todos os equipamentos de temperatura e contacto directo com o produto.)

5.5.5.1 A sua localização devem permitir:

a- O seu uso de acordo com o pretendido;

b- Boas práticas de higiene, incluindo monitorização (ver requisito 5.6 Limpeza e desinfeção);

c- Uma adequada manutenção;

d- Uma boa eficiência energética (ex. equipamentos de refrigeração afastados dos de aquecimento).

5.5.5.2 Os equipamentos devem ser construídos em material resistente e não tóxico e a sua forma de concepção e construção dos equipamentos deve assegurar a prevenção da contaminação dos alimentos/produtos (ver requisito 5.6 Limpeza e desinfeção).

5.5.5.3. O equipamentos devem ser móveis e/ou desmontáveis para permitir a manutenção, a limpeza, a desinfeção, a monitorização e a inspecção de existência de pragas, conforme aplicável. (ver requisito 5.6 Limpeza e desinfeção)

5.5.5.4 Os equipamentos utilizados para cozinhar, aquecer, arrefecer e/ou armazenar alimentos/produtos devem ter capacidade para atingir (e manter) a(s) temperatura(s) necessária(s) nos tempos definidos pelo estabelecimento, de acordo com o sistema HACCP adequado.

5.5.5.5 Quando necessário, este(s) equipamento(s) deve(m) estar dotado(s) de meios de controlo e monitorização, de humidade, fluxo de ar ou quaisquer outras características que tenham impacto na segurança ou adequabilidade do produto.

5.5.5.6 Sempre que seja identificada uma situação de quebra de um equipamento, de um utensílios, ou outro material que possa provocar uma contaminação física do(s) produto(s), essa deve ser registada e tratada como uma não conformidade. O tratamento da não conformidade deve incluir pelo menos:

- a- Como identificar o conjunto de produtos a isolar nessa situação;
- b- As responsabilidades para manusear esses produtos e tomar as respectivas acções;
- c- Procedimentos a ter na zona afectada (ex.: recolha do material quebrado, limpeza da zona, definir quando a zona está novamente pronta para a continuação da actividade).

5.5.6 Manutenção

5.5.6.1 O serviço de manutenção deve assegurar:

- a- O correcto funcionamento de todos os equipamentos e rapidez adequada na reparação de eventuais anomalias/avarias.
- b- Um bom estado de conservação do mobiliário e elementos decorativos. Devem ser estabelecidas acções de manutenção/revisão preventivas periódicas.

5.5.6.2 Os equipamentos de ar condicionado e de aquecimento, bem como o sistema de exaustão, devem ser objecto das manutenções/revisões determinadas pelo fabricante ou instalador. Quando requeridos por lei devem existir certificados de inspecção.

5.5.6.3 As instalações de gás devem estar sujeitas às respectivas inspecções regulamentares. Quando requeridos por lei devem ser conservados os certificados das inspecções como registos.

5.5.6.4 Todas as instalações exteriores (incluindo todas as relacionadas com o estabelecimento que possam ser utilizadas pelo cliente, nomeadamente, paredes e acessos ao restaurante) devem ser mantidas em adequado estado de conservação e manutenção. Devem ser reparadas todas as instalações que apresentem avarias ou anomalias em relação ao seu correcto uso e em particular as que afectam a segurança alimentar.

5.5.6.5 Todas as anomalias ou avarias detectadas devem ser reparadas, em tempo útil, e registadas.

5.5.6.6 Verificar diariamente a temperatura dos equipamentos de conservação (aquecimento e arrefecimento).

Nota orientativa: A verificação pode ser efectuada através de e/ou testados contra uma referência (ex.: termómetro calibrado, gelo, etc...).

5.6 Limpeza e desinfeção

5.6 Limpeza e desinfeção. Devem ser de fácil limpeza e desinfeção e manutenção e devem ser mantidas em boas condições.

5.6.1 Procedimentos de limpeza e desinfeção

5.6.1.1 Utilização de produtos autorizados

5.6.1.2 Devem ser definidos procedimentos de limpeza e desinfeção. Esses procedimentos devem envolver o uso separado ou combinado de métodos físicos e químicos.

5.6.1.3 Os procedimentos de limpeza devem garantir a remoção dos resíduos de produtos e detritos que podem ser possíveis fontes de contaminação.

Equipamento e utensílios secos ao ar, invertidos, protegidos de poeiras e contaminação quando arrumados

5.6.2 Programas de limpeza e desinfeção

5.6.2.1 Os programas de limpeza e desinfeção devem abranger todas as áreas das instalações, devem ser verificados quanto à sua adequabilidade e eficácia e devem ser documentados.

5.6.2.2 Os programas de limpeza e desinfeção devem especificar:

- a- As áreas, os equipamentos e utensílios a limpar;
- b- A responsabilidade por tarefas específicas;
- c- Métodos e frequência das limpezas;
- d- Monitorização;
- e- Produtos.

5.6.3 Higiene pessoal

5.6.3.1 Qualquer colaborador que contacte com alimentos/produtos deve manter um elevado grau de higiene pessoal e utilizar fardamento adequado, incluindo protecção de cabeça, que deve ser utilizado exclusivamente no local de manipulação.

5.6.3.2 Os cortes e ferimentos, cuja gravidade permita que o colaborador continue a trabalhar, devem estar adequadamente protegidos por material à prova de água.

5.6.3.3 Deve estar documentada uma instrução de trabalho sobre a lavagem de mãos dos colaboradores, que inclua mas não se limite às seguintes situações:

- a- Antes de iniciarem actividades de manipulação de alimentos/produtos;
- b- Imediatamente após a utilização do WC;
- c- Após a manipulação de alimentos crus ou qualquer material com potencial de contaminação de outros alimentos;
- d- Sempre que se mude de tarefa;
- e- Após a manipulação de produtos químicos;
- f- Após comer ou fumar;
- g- Após manipular objectos sujos e caixotes do lixo.

5.6.3.4 Deve ser definido um conjunto de regras relativas a comportamentos dos colaboradores no local que possam afectar a segurança dos alimentos/produtos, que incluam mas não se limitem à proibição de:

- a- Fumar,
- b- Cuspir,
- c- Mastigar pastilha elástica ou comer,
- d- Espirrar ou tossir sobre alimentos/produtos não protegidos.

5.6.4 Instalações e equipamentos

5.6.4.1 Os locais por onde circulam os alimentos/produtos devem apresentar um adequado estado de limpeza e/ou desinfectação e de conservação.

5.6.4.2 O “*lay-out*” das instalações devem ter a preocupação, bem como a disposição dos equipamentos e secções, e as dimensões dos locais por onde circulam os produtos devem possibilitar as práticas correctas de higiene, incluindo a prevenção de contaminação cruzada durante as diferentes operações provocada por alimentos, equipamento, materiais, água, entrada de ar, pessoal ou fontes externas de contaminação, tal como insectos e demais animais/pragas.

5.6.4.3 Deve existir uma área da cozinha destinada à limpeza e lavagem de utensílios, tanto de cozinha, como de utilização dos clientes.

5.6.4.4 Deve estabelecer-se um circuito de lavagem que contemple uma zona de entrada de louça, utensílios, peças e acessórios de equipamento sujos, uma zona de lavagem e uma zona de saída dos mesmos limpos e uma zona de armazenamento.

5.6.4.5 Deve existir um espaço destinado ao uso exclusivo e armazenamento de produtos de limpeza e desinfectação, equipamento e demais utensílios de limpeza e desinfectação, devendo:

- a- Permanecer fechado e devidamente sinalizado,
- b- Encontrar-se em adequado estado de organização e limpeza.

5.6.4.6 Os produtos de limpeza e desinfeção devem ser facilmente identificáveis nomeadamente pela etiqueta identificativa. Em caso algum devem ser utilizados recipientes associados a produtos alimentares ou qualquer outro tipo de recipiente que possa criar algum tipo de confusão.

5.6.5 Recepção e armazenamento

5.6.5.1 As áreas destinadas à recepção e ao armazenamento dos alimentos/produtos devem encontrar-se em adequado estado de organização e limpeza garantindo as condições necessárias e minimizando os riscos de contaminação.

5.6.5.2 Deve assegurar-se que, em caso algum, os alimentos/produtos entram em contacto com o solo ou com materiais de desperdício.

5.6.5.3 Rotulagem correcta e respeito pelo prazo de validade.

5.6.6. Cozinha/Zona de Preparação/Confecção

5.6.6.1. A área destinada à preparação e confecção de alimentos e/ou bebidas deve encontrar-se num estado de limpeza e/ou desinfeção adequado ao processo em curso.

5.6.6.2. Todas as superfícies, os equipamentos, e utensílios devem ser limpos e/ou desinfectados após cada utilização ou sempre que a natureza/criticidade do produto assim o exigir.

5.6.6.3. No caso de existirem zonas comuns para alimentos crus e confeccionados, deve-se limpar e desinfectar antes de cada fase de preparação e não devem ser utilizadas em simultâneo.

5.6.6.4. Os equipamentos devem ser mantidos em adequado estado de limpeza e desinfeção, evitando a acumulação de gorduras ou de restos alimentícios.

5.6.7. Zona de Lavagem

5.6.7.1. A zona destinada à lavagem dos utensílios de cozinha e de utilização pelos clientes deve encontrar-se em adequado estado de organização e limpeza.

5.6.7.2. A zona de lavagem dos utensílios deve ter claramente diferenciados os espaços destinados aos utensílios sujos, à lavagem, e aos utensílios limpos.

5.6.7.3. Devem existir práticas de lavagem que tenham em consideração métodos de limpeza e desinfeção adequados e que mantenham o bom estado de conservação dos equipamentos, utensílios e louça.

5.6.7.4. Dispositivos adequados para a limpeza e desinfeção dos utensílios e dos equipamentos de trabalho, fáceis de limpar e constituídos por materiais resistentes à corrosão e abastecidos de água potável quente e fria.

5.6.7.5. Dispositivos adequados para a lavagem dos alimentos, designadamente tinas, cubas ou outros equipamentos desse tipo, devidamente limpos e abastecidos de água potável quente e fria.

5.6.7.6. Existência de lavatórios não manuais dotados de sabão líquido e de meios individuais de secagem das mãos.

5.6.8 Resíduos, subprodutos e substâncias perigosas

5.6.8.1 Os resíduos, subprodutos e substâncias perigosas devem ser recolhidos em sacos e acondicionados em contentores fechados, estar identificados e ser adequadamente construídos, de material impermeável e accionados por pedal.

5.6.8.2 Sempre que necessário, no mínimo diariamente, devem retirar-se os sacos de lixo e colocá-los em locais próprios, definidos fora das zonas de preparação e conservação e armazenamento de alimentos/produtos, zonas de serviço, ou à vista do cliente. E os contentores devem ser lavados e desinfectados, com recurso a produtos adequados.

5.6.8.3 A manipulação dos sacos/contentores de resíduos não deve ser efectuada à vista do cliente.

5.6.8.4 Caso exista uma área para os resíduos, esta deve dispor de arejamento adequado, por forma a não permitir a concentração de odores e protegida de animais.

5.6.9 Visitantes

5.6.9.1 Os visitantes de áreas de recepção, armazenamento, preparação e confecção devem usar vestuário de protecção e devem respeitar os restantes cuidados com a higiene pessoal mencionados na secção 5.6.3.

5.7 Controlo de Pragas

5.7.1 Sistemas de controlo de pragas

5.7.1.1 Os edifícios devem ser mantidos em adequadas condições de conservação e limpeza, no sentido de evitar o acesso de pragas e de eliminar potenciais locais de reprodução.

5.7.1.2 As zonas de drenagem e outros locais por onde as pragas possam aceder às instalações devem estar dotadas de meios para evitar o seu acesso.

5.7.1.3 Potenciais fontes de alimentos para pragas devem ser armazenadas de forma a evitar o seu acesso.

5.7.1.4 Os resíduos devem ser armazenados em contentores cobertos, à prova de pragas.

5.7.1.5 As instalações e as áreas circundantes devem ser regularmente examinadas, para controlo de infestações.

5.7.1.6 Devem ser efectuados tratamentos para eliminação de pragas, com agentes que não representem um perigo para a segurança ou adequabilidade dos alimentos/produtos.

5.7.1.7 Não deve ser permitida a acumulação de resíduos na zona de manipulação e armazenamento de alimentos/produtos e outras áreas de trabalho.

5.7.1.8 Deve ser definido um plano de controlo de pragas e mantidos os registos de intervenção.

Exemplo: Insectocutor ou equipamento equivalente adequado e bem posicionado

5.8 Gestão do Ambiente

5.8.1 Sistema Ambiental

5.8.1.1 Considerando prioritária a segurança alimentar, a gestão do ambiente deve considerar o seguinte:

- Utilização de produtos de limpeza e desinfeção não agressivos para o ambiente;
- Separação dos resíduos;
- Preferência de utilização de produtos com embalagens não prejudiciais ao ambiente.

5.8.1.2 A gestão de óleos usados deve ser entregue a uma empresa adequada para o efeito. Ou se a quantidade não o justificar, recolhida pelo sistema municipal correspondente de acordo com a legislação em vigor.

5.9 Saúde e Segurança

O estabelecimento deve ter uma listagem dos trabalhadores do estabelecimento.

5.9.1 Estado de Saúde

5.9.1.1 Por forma a evitar fontes de contaminação para os alimentos/produtos por colaboradores eventualmente doentes, deve ser assegurada a realização periódica de exames de aptidão física para o exercício das suas funções. Devem ser mantidos os registos dos exames médicos.

5.9.1.2 Os colaboradores devem evidenciar saber que nessas circunstâncias devem comunicar de imediato o seu estado de saúde à gestão do estabelecimento.

5.9.2. Segurança

5.9.2.1 Todas as saídas de emergência devem ter um acesso fácil, e em nenhum caso podem haver obstáculos que dificultem o acesso ou a passagem pelas mesmas. As vias de evacuação devem estar claramente visíveis desde qualquer ponto do interior do restaurante e devem estar praticáveis.

5.9.2.2 Todos os sistemas de emergência e contraincêndios devem estar sujeitos às inspeções regulamentadas; devem ser conservados os certificados das referidas inspeções como registos.

5.9.2.3 Deve ser assegurada a sensibilização do pessoal do estabelecimento em técnicas de primeiros socorros e situações de emergência, garantindo a presença permanente de, pelo menos, uma pessoa com esta formação.

5.10 Gestão

5.10.1 Equipa HACCP

5.10.1.1 Deve ser estabelecida uma equipa HACCP constituída por um técnico/indivíduo ou um conjunto de técnicos/indivíduos com conhecimentos suficientes para a implementação do sistema. A equipa deve desenvolver, estabelecer, manter e rever o Sistema HACCP.

5.10.1.2 No caso de o estabelecimento contratar peritos externos para a implementação/operacionalidade do Sistema HACCP devem estar definidas e documentadas as responsabilidades e as autoridades de tais peritos.

5.10.1.3 O estabelecimento deve ter registos que evidenciem a existência e as responsabilidades da equipa HACCP.

Nota orientativa: Caso seja necessário podem ser obtidos conhecimentos a partir de fontes como as associações de comércio e indústria, especialistas independentes, autoridades reguladoras e/ou literatura sobre HACCP entre outros.

5.10.2 Responsabilidade da Gestão

5.10.2.1 A gestão é responsável por todos os serviços fornecidos, por esse motivo, deve ser igualmente responsável por assegurar que se cumprem os requisitos estabelecidos neste documento, e outros requisitos definidos pelo próprio estabelecimento.

5.10.3 Estrutura

5.10.3.1 A gestão deve dispor de um documento que distinga os postos de trabalho, respectivos colaboradores, as funções atribuídas aos mesmos e substituição em caso de ausência.

5.10.5 Documentação e registos

5.10.5.1 A gestão deve dispor dos seguintes documentos:

- Lista da legislação em vigor aplicável ao sector;

- Procedimentos ou instruções de trabalho (que descrevam o quê, quem, e como se realizam as actividades) necessários ao adequado fornecimento de alimentos e/ou bebidas, e de uma forma segura para os clientes;

- Plano HACCP documentado;

- Registos necessários para evidenciar que a presente RPR é cumprida e se encontra implementada;

- Outros documentos e registos exigidos pela legislação em vigor aplicável.

5.10.5.2 O acesso aos registos deve ser fácil e rápido, para que estes possam ser consultados a qualquer momento. Os registos devem ser perfeitamente legíveis.

5.10.5.3 Devem ser definidos prazos de manutenção e modo de conservação de registos adequados.

5.10.6 Não conformidades, reclamações e acções correctivas

5.10.6.1 A gestão deve documentar um procedimento para identificar as não conformidades e reclamações, analisá-las e estabelecer as acções correctivas com o fim de evitar repetições.

5.10.6.2 Deve ser responsabilidade de todos os colaboradores comunicar as não conformidades e reclamações identificadas.

5.10.6.3 O procedimento de gestão das não conformidades e reclamações deve contemplar o registo das mesmas e, em particular, os seguintes aspectos:

- Identificação das não conformidades e reclamações, definindo o local, data, e descrição das situações;

- Análise das possíveis causas que originaram a não conformidade e reclamações;

- Definição e implementação de acções correctivas, estabelecendo mecanismos para comprovar a eficácia das mesmas e/ou definição e implementação de correcções, quando aplicável;

- Responsabilidade pelas acções acima descritas.

Recomendação: pode existir uma metodologia para definição de acções preventivas para eliminar as causas de potenciais não conformidades e evitar a sua ocorrência.

5.10.7 Auditoria Interna

5.10.7.1 A gestão do estabelecimento deve definir e manter procedimento(s) documentado(s) para o planeamento e execução de auditorias internas.

Nota orientativa: a auditoria interna pode ser assegurada pela utilização periódica deste documento na íntegra, ou apenas de partes, devendo ser auditada a totalidade dos requisitos na primeira auditoria interna e posteriormente a sua totalidade num ciclo de auditorias.

5.10.7.2 A auditoria interna deve assegurar que os requisitos foram desenvolvidos de acordo com o presente referencial, e que a mesma se encontra implementada na prática.

5.10.7.3 As auditorias internas devem ser planeadas com base no estado e importância das actividades, e devem ser executadas por pessoal qualificado.

5.10.7.4 A frequência das auditorias internas deve ser adequada, por forma a assegurar que o serviço opera eficazmente.

5.10.7.5 Os resultados das auditorias internas devem ser registados.

5.10.7.6 De forma a assegurar objectividade e imparcialidade do processo de auditoria, os auditores não devem auditar o seu próprio trabalho.

5.10.8 Avaliação do Serviço

5.10.8.1 A gestão deve assegurar a existência de ferramentas para conhecimento do grau de satisfação dos clientes.

Nota orientativa: exemplo destas ferramentas pode ser a utilização de inquéritos de satisfação do cliente e/ou cliente mistério.

Recomendação: Pode existir um sistema de tratamento de sugestões, através do qual é recolhida toda a informação relevante que o cliente disponibilize para a posterior adopção das medidas, que introduzam melhorias na qualidade do serviço.

A gestão pode estabelecer um sistema de comunicação interna que assegure que todos os colaboradores recebem informação sobre o resultado do serviço e o grau de satisfação do cliente.

5.11 Horário

Os estabelecimentos de restauração que pretendam este tipo de certificação devem funcionar obrigatoriamente ao Sábado e/ou ao Domingo.

Nota Orientativa: Excepção para o período de férias e especificar no início do ano quais os feriados em que vai estar fechado, ou nos estabelecimentos de restauração que trabalham de forma sazonal que também deverão especificar no início do ano os dias em que estão abertos.

5.11.1 Deverá estar sempre mencionado de forma clara o período de funcionamento, horário, dias de descanso e dias de férias.

6. A Origem das Matérias-primas

6.1. Matérias-primas Alentejanas

As matérias-primas devem ser diferenciadas entre oriundas do Alentejo (ver ponto 2.1) e de outras proveniências.

6.1.1. Para ser considerado Alentejano deve ser demonstrado que pelo menos uma parte do seu ciclo produtivo tem origem no Alentejo, de tal forma que é possível ligar algumas das características do produto aos solos ou ao clima ou às raças animais ou às variedades vegetais ou ao saber fazer das pessoas dessa área.

Dentro destas distinguimos os Produtos Alentejanos que gozam dos seguintes tipos de certificação:

- Certificação DOP;
- Certificação IGP;
- Certificação de Produto de Agricultura Biológica;
- Certificação de Produto em Modo de Produção Integrada;
- Rotulagem Facultativa relacionada com a região.

6.1.1.1. Cada estabelecimento:

a - Deve oferecer de forma permanente 4 referências entre os anteriormente mencionados, sendo que 2 destas têm de ser obrigatoriamente denominação de origem (DOP) ou indicação geográfica (IGP).

Ou

b - Dentro da sua oferta geral, metade da oferta deve ser matérias-primas entre os anteriormente mencionados (ver ponto 6.1.1), sendo que 25% do total deve ser obrigatoriamente denominação de origem (DOP) ou indicação geográfica (IGP), referentes ao Alentejo.

Nota orientativa: Para um restaurante que tenha oferta na carta apenas 4 pratos tem de oferecer obrigatoriamente um produto que seja DOP ou IGP e um que possa ser DOP ou IGP ou Produto de Agricultura Biológica Alentejano ou Produto em Modo de Produção Integrada Alentejano ou Rotulagem Facultativa relacionada com a região Alentejo.)

6.1.1.2. Para o cálculo destes rácios não são contabilizados a oferta de Vinhos e de Azeites.

Exemplos de DOP e IGP que existem no Alentejo:

- Azeite do Alentejo Interior DOP
- Azeite do Alentejo IGP
- Azeite do Norte Alentejano DOP
- Azeite de Moura DOP
- Vinho de Reguengos DOC, Borba DOC, Redondo DOC, Vidigueira DOC, Évora DOC, Granja-Amareleja DOC, Portalegre DOC e Moura DOC (estes últimos produtos, vinhos e azeites não são válidos para o cumprimento do 6.1.1.1)
- Azeitonas de conserva de Elvas e Campo Maior DOP
- Carnalentejana DOP

- Carne Mertolenga DOP
- Mel do Alentejo DOP
- Queijo de Évora DOP
- Queijo Serpa DOP
- Borrego do Baixo Alentejo IGP
- Enchidos de Estremoz e Borba IGP
- Linguiça do Baixo Alentejo IGP
- Paio de Beja IGP
- Ameixa d'Elvas DOP
- Carne de Porco Alentejano DOP
- Queijo Nisa DOP
- Presunto de Barrancos DOP

Entre outros. Para mais informações consultar os organismos oficiais.

6.1.1.3 No âmbito deste referencial consideramos matérias-primas alentejanas as seguintes.

Exemplos de produtos que podem ser considerados dentro desta denominação de Produto Alentejano:

- Produtos hortícolas e frutos produzidos no Alentejo independentemente da sua variedade;
- Raças resultantes de cruzamentos com raças autóctones, criadas em extensivo (ex. bovinos, ovinos, suínos caprinos, etc.);
- Pão alentejano (com cereais de origem estrangeira);
- Queijo produzido no Alentejo com leite espanhol
- Presuntos de porcos criados no Alentejo mas transformados em Espanha;
- Todos os produtos produzidos no Alentejo.

Nota: Todos os produtos produzidos no Alentejo mesmo que sejam transformados fora do Alentejo. Para tal tem de haver a rastreabilidade comprovada da matéria-prima ou matérias-primas alentejanas, que deverão ser no mínimo de 80%.

6.1.2. Em todos os pratos que incluam produtos certificados, deverá estar mencionado no menu apresentado qual ou quais os produtos que o compõem.

6.1.3. Para todos os produtos que o responsável do estabelecimento de restauração pretende que seja considerado como “Típicamente Alentejano” deve ter evidência inequívoca.

Nota orientativa: Para produtos certificados deverá ser o certificado de conformidade a evidência.

6.1.4. Os produtores locais deverão dar autorização ao estabelecimento de restauração para que as suas unidades possam ser visitadas à luz desta certificação. (ver anexo 3).

6.1.5. Os restaurantes deverão ter informação actualizada dos produtos e garantia por parte dos produtores locais (ver anexo 3).

6.2. Vinho

As referências de vinho Alentejano e da Península Setúbal (deste só são permitidos de produtores provenientes dos seguintes concelhos do distrito de Setúbal que integram sub-região estatística portuguesa, Litoral Alentejano: Alcácer do Sal; Grândola; Santiago do Cacém; Sines) deve ser pelo menos de 80% da oferta disponível, e entre elas pode estar:

a- VQPRD: "Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada" Vinhos de qualidade alta, com número limitado, obtidos a partir de castas constantes de uma lista aprovada, provenientes exclusivamente de uvas produzidas numa região determinada. Têm que obedecer a normas e características respeitantes a cor, limpidez, aroma e sabor. Esta designação engloba todos os vinhos classificados como DOC (Denominação de Origem Controlada) e IPR (Indicação de Proveniência Regulamentada).

Existe também nomenclatura aplicável aos vinhos licorosos e espumantes:

VLQPRD - Vinho Licoroso de Qualidade Produzido em Região Determinada.

VEQPRD - Vinho Espumante de Qualidade Produzido em Região Determinada.

b- DOC: "Denominação de Origem Controlada" - Vinhos cuja produção está tradicionalmente ligada a uma região geograficamente delimitada e sujeita a um conjunto de regras com legislação própria.

c- IPR: "Indicação de Proveniência Regulamentada" - Designação utilizada para vinhos que, embora gozando de características particulares, terão de cumprir, num período mínimo de 5 anos, todas as regras estabelecidas para a produção de vinhos de grande qualidade para poderem, então, passar à classificação de DOC.

d- Vinhos Regionais: são vinhos de mesa com indicação geográfica, ou também vinhos produzidos numa região específica de produção.

6.3. Azeite

O Azeite utilizado deve ser exclusivamente alentejano.

Sempre que este seja DOP, IGP, Agricultura Biológica, Prodi, deve estar devidamente identificado.

6.4 Matérias-primas não alentejanas permitidas na gastronomia Alentejana

6.4.1. Todas as matérias-primas sem evidência de serem alentejanas são consideradas não alentejanas.

Exemplo: Porco ibérico proveniente de Espanha (criado, abatido e desmanchado), abacaxi, bacalhau, etc.

6.4.2. As matérias-primas não alentejanas podem ser utilizadas apenas nos pratos de “Confecção Alentejana” (ver ponto 7) ou noutros pratos que são oferta do estabelecimento ou nos pratos de Tipicamente Alentejanos e Com Produtos Alentejanos desde que não ultrapassem no seu conjunto os 20% em peso excluindo a água.

7. Características da Confecção

7.1. Classificação da Confecção

Relativamente à confecção dos pratos deve estar claramente expressa, qual o seu tipo. O tipo de confecção, pode ser:

- Tipicamente Alentejana;
- Com Produtos Alentejanos;
- Confecção Alentejana.

7.1.1 Tipicamente alentejana

7.1.1.1. As fichas técnicas existentes no estabelecimento devem estar de acordo com o receituário tradicional, devendo a sua menção ser clara e objectiva.

7.1.1.2. Os produtos utilizados deverão ser em 80% produtos Alentejanos, em peso excluindo a água.

7.1.1.3. Deverá fazer-se referência sempre à origem do produto principal que compõe o prato.

7.1.1.4. A percentagem deverá ser calculada com base no peso dos ingredientes.

Nota orientativa: A quantidade de água e sal adicionados não são contabilizados para o cálculo destas percentagens.

7.1.2. Com Produtos Alentejanos

7.1.2.1. As fichas técnicas existentes no estabelecimento que não são objecto do receituário tradicional, devendo a sua menção ser clara.

7.1.2.2. Os produtos utilizados deverão ser em 80% produtos Alentejanos, em peso excluindo a água.

7.1.2.3. Deverá fazer-se referência sempre à origem do produto principal que compõe o prato.

7.1.2.4. A percentagem deverá ser calculada com base no peso dos ingredientes.

Nota orientativa: A quantidade de água e sal adicionados não são contabilizados para o cálculo destas percentagens.

7.1.3 Confecção Alentejana

7.1.3.1. As fichas técnicas existentes no estabelecimento devem estar de acordo com o receituário tradicional, devendo a sua menção ser clara e objectiva.

7.1.3.2. Os produtos utilizados não têm de ter origem alentejana.

7.2. Sazonalidade dos pratos

Para todas as hipóteses atrás mencionadas deverá ser expresso se o prato apresentado é típico daquela época.

Nota orientativa: Cada ficha técnica deverá fazer referência a sazonalidade do prato, caso seja um prato para todas as épocas do ano tal deve ser mencionado.

7.3. Fichas Técnicas das Receitas

7.3.1 O estabelecimento deve possuir fichas técnicas das receitas para todos os pratos confeccionados.

7.3.2. Todos os pratos confeccionados no estabelecimento devem-no ser, exactamente, como estipulado nas respectivas fichas técnicas.

7.3.3 Sempre que a ficha técnica estiver de acordo com a Carta Gastronómica do Alentejo, deve esta, mencionar claramente qual a receita em questão. E de que época do ano é característica (caso se aplique).

7.4. Composição da carta do restaurante

7.4.1 A oferta diária do restaurante deverá ter 70% da sua oferta dentro de uma combinação das 3 alternativas:

- Tipicamente Alentejana;
- Com produtos Alentejanos;
- Confeção Alentejana.

7.4.2 Para a oferta diária deve-se ler todos os pratos oferecidos na carta: entradas, sopas, pratos principais e sobremesas.

7.4.3 Não conta para os 30% de pratos que não pertençam a nenhuma das categorias mencionadas em 7.4.1, a oferta menciona em cartas de gelados fornecidos por terceiros, para tal a carta deve estar devidamente identificada e ser fornecida pelo fornecedor dos gelados sem alterações nas variedades (pode ser introduzido apenas o preço no restaurante). Exemplo: Carta de gelados da Olá.

8. Serviço e Experiência Gastronómica.

No presente ponto minimizam-se as abordagens utilitaristas, individualistas e economicistas, que enfatizam a óptica da produção, não restringindo a visão só ao produto – no caso, uma classificação de restaurantes que tivesse como critério o tipo de comida oferecido – e adotar uma outra que enfatize o plano do consumo do serviço, procurando o sentido das práticas a partir da visão de mundo dos consumidores.

8.1. Tipos de Serviços/Experiência Gastronómica

Para ir de encontro a esse propósito são considerados 4 Tipos de Serviços/Experiência Gastronómica:

- a- Contemporâneo;
- b- Tradicional;
- c- Típico;
- d- Familiar.

8.1.1. Contemporâneo

Restaurante com um ambiente de charme e requinte. Nesta categoria de restaurantes, mais do que nunca, o atendimento, o serviço e o ambiente são elementos fundamentais para os clientes. Espera-se encontrar um local sofisticado, com decoração contemporânea de extremo bom gosto, público com um nível de poder de compra médio-alto e comida refinada. O atendimento e o serviço são prioritariamente valorizados – é preciso que sejam “impecáveis”, fazendo com que a pessoa se sinta alguém “especial”. Deve situar-se em local adequado a essa categoria e dispor de instalações, equipamentos e mobiliário com elevados padrões de qualidade, de modo a oferecer um ambiente requintado e de grande comodidade. Nos estabelecimentos de restauração a área deve assegurar alguma privacidade (não sendo permitido a partilha de mesas e a existência de mesas corridas). As instalações sanitárias destinadas aos utentes devem ser separadas por sexos e dotadas de água corrente quente e fria. Todos os empregados de serviço directo ao público devem falar, para além do português, o inglês.

8.1.2. Tradicional

Esta categoria de restaurantes, estão associados à valorização de uma imagem nostálgica do Alentejo, mais do que nunca, o atendimento, o serviço e o ambiente são elementos fundamentais para os clientes. Espera-se encontrar um local sofisticado, com decoração tradicional de extremo bom gosto, público com um nível de poder de compra médio-alto e comida refinada. O atendimento e o serviço são prioritariamente valorizados – é preciso que sejam “impecáveis”, fazendo com que a pessoa se sinta alguém “especial”. Deve situar-se em local adequado a essa categoria e dispor de instalações, equipamentos e mobiliário com elevados padrões de qualidade, de modo a oferecer um ambiente requintado e de grande comodidade. As instalações sanitárias destinadas aos utentes devem ser separadas por sexos e dotadas de água corrente quente e fria. Todos os empregados de serviço directo ao público devem falar, para além do português, o inglês.

8.1.3. Típico

Enfatiza a decoração tradicional, o que confere aos estabelecimentos um certo ar de nostalgia, com toques de rusticidade. É a valorização da comida caseira, “quente”, “com gosto”, com a característica “feita em casa”. Existe um respirar característico da região. Este restaurante define-se pelas suas instalações, decoração, mobiliário cozinha típica e regional, vinhos típicos e regionais, trajes da região e eventualmente exibição de folclore, constituindo um ambiente característico. Também pode estar inserido num local turístico de cariz tradicional ex. adegas, lagares, etc.

A indumentária do pessoal de contacto com o público terá um elemento identificativo da região.

Nota Orientativa: camisa de riscado sem colarinho, lenço ao pescoço, blusa de chita, lenço, alfinete com elemento regional (flor, miniatura de foices e canudos, espigas, etc.), outros.

8.1.4. Familiar

Os consumidores, nesse caso, enfatizam a qualidade da comida oferecida - uma refeição caseira, “com sabor”, “farta”, “quente”, “que alimenta”. Esta opção valoriza a refeição propriamente dita e o que ela oferece em termos de “sustento” do organismo. Aqui é importante a informalidade, sendo o contacto com gerentes e empregados marcado pela intimidade e familiaridade. Ideal para ser frequentado pela família e de utilização diária. Custo mais acessível.

8.2. Condições gerais de serviço

8.2.1. Decoração e Ambiente

8.2.1.1 Espaço de serviço ao cliente

São considerados espaços de serviço ao cliente, todos aqueles que podem ser utilizados pelos mesmos, independentemente de serem espaços em que se sirvam alimentos e bebidas, ou não (WC, entrada, ...), devendo os mesmos encontrar-se em adequado estado de conservação e limpeza.

8.2.1.2. Informação

A entrada do estabelecimento deve estar perfeitamente assinalada, devendo distinguir-se no seu exterior e/ou interior, como mínimo:

a- Em local exterior ou interior (dependendo da adequação às características do edifício) exibição em local de destaque da Placa mencionando a categoria de acordo com o ponto 8.1;

b- Em local exterior o horário de funcionamento definido, que deverá funcionar ao Sábado e/ou ao Domingo;

c- Em local exterior existência de lista do dia, quando aplicável, e respectivos preços com discriminação de produtos de acordo com o ponto 6 e 7;

d- Em local exterior a indicação dos cartões de débito/crédito aceites;

e- Em local exterior e interior dísticos de interdição e/ou permissão de fumar estejam devidamente sinalizadas, com afixação de dísticos em locais visíveis de acordo com a legislação em vigor (dimensões mínimas de 160 mm x 55 mm);

f- Em local interior visível a existência do livro de reclamações;

g- Em local interior visível a capacidade máxima do estabelecimento;

h- Em local interior visível o alvará de licença de utilização ou Comprovativo da apresentação da “Declaração de instalação, modificação ou de encerramento dos estabelecimentos comerciais ou de serviços” na Câmara Municipal respectiva;

i- Em local interior exibição em local de destaque do Certificado Gastronomia Alentejana mencionando a categoria de acordo com o ponto 8.1.

Nota orientativa: Os restaurantes deverão obrigatoriamente funcionar Sábado e/ou ao Domingo com exceção do período de férias (ver ponto 5.11).

8.2.1.3. Menus e suportes de venda

Os menus e todos os suportes de venda:

8.2.1.3.1. Deve referir que tipo de prato é de acordo com o ponto 6 e 7:

a- Prato de produtos e confecção Alentejana;

b- Prato de produtos Alentejanos;

c- Prato de confecção Alentejana.

8.2.1.3.2. Devem encontrar-se em adequado estado de limpeza e conservação, e devem apresentar-se em número suficiente para que nenhum cliente tenha que esperar pelos mesmos;

8.2.1.3.3. Devem poder ler-se perfeitamente, incluindo o preço de cada um dos produtos;

8.2.1.3.4. Devem ter especificado o tempo de espera, a partir do momento em que o cliente realiza o pedido, quando os alimentos requerem um tempo de preparação superior ao habitual;

8.2.1.3.5. Os menus e todos os suportes de venda devem estar estruturados por famílias de produtos (Exemplo: Sopa, Carne, Peixe, etc) e deve se dar prioridade e pela seguinte ordem aos pratos 1º- Prato de produtos e confecção Alentejana; 2º Prato de produtos Alentejanos; 3º Prato de confecção Alentejana para facilitar a escolha do cliente;

8.2.1.3.6. Os menus devem estar pelo menos em português e inglês.

Nota orientativa: para os restaurantes Contemporâneo e Tradicional é obrigatório, para o Típico e Familiar é optativo para o 1º ano de certificação.

8.2.1.3.7. Os pratos pertencentes às categorias: Prato de produtos e confecção Alentejana; Prato de produtos Alentejanos; Prato de confecção Alentejana devem ter uma breve descrição em ambas as línguas.

Nota orientativa: para os restaurantes Contemporâneo e Tradicional é obrigatório, para o Típico e Familiar e optativo para o 1º ano de certificação.

8.2.1.3.7. Não é permitido no menu denominações como:

a- “**Tipo de** ... (Exemplo: Tipo Queijo Serpa);

b- “**Estilo, Género, Método, Imitação de** ... (Exemplo: Estilo Ameixa de Elvas) ou outros termos similares.

8.2.1.3.8. A denominação **Porco Preto**:

A denominação de **Porco Preto** não se encontra regulamentada, cabendo nesta denominação diversas origens de porco.

Tendencialmente a denominação de **Porco Preto** tenderá para cumprir os seguintes requisitos:

- Porco com progenitura inscrita no livro da Raça Alentejana;
- Pai validado pela Associação de produtores da Raça Alentejana;
- Explorações de produção de regime extensivo.

As Associações Produtoras de Raça Alentejana (ANCPA e ACPA) irão preconizar a marcar identificativa que permita diferenciar claramente os produtos que têm como matéria-prima o **Porco Preto**.

No primeiro ano de certificação iremos preconizar a utilização de outro tipo de referências como:

- Porco de Montanheira;
- Porco de Extensivo;
- Porco produzido pela Herdade...;
- etc.

Em alternativa ao **Porco Preto**.

Logo que esteja aceite a definição de **Porco Preto** por parte dos principais actores esta designação só será permitida para quem cumpra as regras definidas.

8.2.1.3.9. São permitidos pratos de outras regiões de Portugal desde que não ultrapassem as percentagens definidas (ver 7.4).

8.2.1.3.10 São permitidas referências explícitas a outros tipos de cozinha internacional, como Chinesa, Japonesa, Indiana, Francesa, etc. desde que não ultrapassem as percentagens definidas (ver 7.4).

8.2.1.4. Características do serviço

8.2.1.4.1. Os produtos devem ser servidos com a maior prontidão, respeitando um ritmo adequado de serviço.

8.2.1.4.2. Os produtos devem ser servidos com uma apresentação adequada, respeitando as suas características, evitando a acumulação de molhos ou manchas nas bordas dos pratos ou no reverso do prato.

8.2.1.4.3. No caso de existirem pedidos especiais (alterações à constituição predefinida dos produtos) dos clientes, estes devem ser tidos em consideração.

8.2.1.4.4. Os alimentos e/ou as bebidas devem ser mantidos a uma temperatura adequada até que sejam servidos, quer se tratem de alimentos e/ou bebidas frios ou quentes.

8.2.1.3. Infraestruturas de utilização de clientes

8.2.1.3.1 O mobiliário e o resto dos equipamentos (incluindo os decorativos) que se encontram nas zonas de fornecimento e nas zonas de uso dos clientes, devem ser adequados, de forma a minimizar perigos para a segurança alimentar mantendo-se em adequado estado de conservação e utilização.

8.2.1.3.2 Estruturas arquitetónicas (pavimentos, paredes e tectos) devem encontrar-se em adequado estado de conservação e ser objecto de manutenção preventiva.

8.2.1.3.3 Equipamentos como elevadores e monta-cargas devem ser inspeccionados de acordo com o previsto nos regulamentos correspondentes.

8.2.1.3.4 As zonas comuns devem estar limpas antes de começar o serviço, e deve existir um programa de limpeza que garanta a limpeza da sala durante todo o serviço.

8.2.1.3.5 As zonas comuns devem estar convenientemente ventiladas através de um sistema de ventilação natural ou forçado, expulsando os fumos e odores que se possam gerar.

8.3. Gestão de Recursos Humanos e Materiais

8.3.1. A gestão deve Estabelecer todas as instruções básicas necessárias para assegurar métodos de trabalho uniformes e adequados.

Nota orientativa: Cada categoria terá um nível diferente.

8.3.2. A gestão deve Estabelecer as fórmulas de cortesia especial e tratamento do cliente.

Nota orientativa: Aplicável ao Contemporâneo e Tradicional.

8.3.3. A gestão deve dispor das técnicas necessárias para o correcto desempenho pessoal das suas funções.

Nota orientativa: Aplicável ao Contemporâneo e Tradicional.

Recomendação: A gestão pode definir os requisitos de competência a cumprir pelos colaboradores em postos de trabalho chave para a prestação do serviço ao cliente.

8.3.4. Os colaboradores devem estar conscientes da importância do seu papel e responsabilidade na protecção dos alimentos/produtos de contaminações e deteriorações, e no atendimento ao cliente e respectiva satisfação.

8.3.5. Os gestores devem ter conhecimento suficiente sobre princípios e práticas de higiene alimentar, que lhes permitam julgar potenciais riscos, tomar acções preventivas e correctivas apropriadas, e assegurar que a monitorização e a supervisão se realizem.

8.3.6 Quando terminada a refeição, um dos colaboradores deve agradecer a visita e acompanhar o cliente à saída.

Nota Orientativa: Aplicável apenas ao Contemporâneo e Tradicional.

8.4 Formação

8.4.1 A gestão deve assegurar que os colaboradores possuem a formação necessária para desenvolver correctamente as actividades do seu posto de trabalho, devendo incluir, como mínimo:

a - Tratamento dos clientes adequado ao serviço prestado (categoria do restaurante);

b - Critérios de cada tipo de processo de fornecimento e controlo;

c - Técnicas para o correcto desempenho das funções;

d - Prevenção de riscos laborais;

e - Higiene e manipulação de alimentos/produtos incluindo, como mínimo, os seguintes temas (conforme apropriado):

f - A natureza dos alimentos, em particular a sua capacidade de suportar o crescimento de microrganismos patogénicos;

g - A forma como os alimentos/produtos são manipulados (e acondicionados), incluindo a probabilidade de contaminação;

h - A extensão e a natureza do processamento ou posterior preparação antes do consumo final;

i - As condições em que o produto é disponibilizado;

j - O tempo esperado antes do consumo.

Recomendação: Pode ser incluída formação em idiomas, para colaboradores em contacto com os clientes.

8.4.1.6. Devem ser efectuadas avaliações periódicas da eficácia dos programas de formação e de treino, bem como, supervisões de rotina para assegurar que os procedimentos são cumpridos de uma forma eficaz.

Recomendação: Os conteúdos programáticos de acções de formação e treino documentados podem ser periodicamente revistos, e actualizados quando necessário.

8.5 Sistema de Climatização

8.5.1 Ventilação natural e/ou artificial adequada (manter temperatura e humidade ambientes correctas).

8.5.2 Todas as áreas do estabelecimento destinadas ao público, em que a temperatura existente assim o exija, devem possuir um sistema de climatização.

Nota orientativa: Aplicável ao Contemporâneo e Tradicional.

8.5.3 Para que os equipamentos sejam considerados bem localizados, o seu fluxo de ar não pode perturbar os clientes.

Nota orientativa: Aplicável ao Contemporâneo e Tradicional.

8.6 Iluminação

Os estabelecimentos devem ser providos de iluminação natural ou artificial, suficiente para permitir o bom desempenho dos colaboradores e não perturbar os clientes. Em espaços onde a iluminação é propositadamente reduzida, deve tomar-se em atenção de modo a que esta não dificulte a refeição do cliente.

8.7 Som, Ruído e Vibrações

8.7.1 Os estabelecimentos devem adoptar as medidas adequadas para eliminar ou reduzir os ruídos até um nível que não seja incómodo para o cliente.

Nota orientativa: Aplicável ao Contemporâneo e Tradicional.

8.7.2 Quando existe música ambiente, esta deve estar a um nível sonoro que não seja incómodo para os clientes e que permita a estes manterem uma conversa perceptível durante a sua refeição.

8.7.2.1 Só é permitido música, regional alentejana, tradicional portuguesa e fado.

Nota orientativa: Aplicável ao Típico.

8.7.2.2 Não é permitido a utilização de TV de forma sistemática na sala de refeições.

Nota orientativa: Aplicável ao Contemporâneo e Tradicional.

8.8 Sinalética

O estabelecimento deve possuir sinalética que oriente o cliente.

Exemplo: WC; Saídas de emergência, etc.

8.8.1 Quando o acesso à(s) sala(s) de refeição(ões) não foi imediato, ou quando a(s) sala(s) de refeição(ões) for num piso diferentes do da entrada principal do estabelecimento, o percurso de acesso a esta(s) deve(m) estar sinalizado(s).

8.9 Condições Específicas

8.9.1 O mobiliário deve encontra-se em bom estado de limpeza e conservação, sem peças partidas e lascas.

8.9.2 As louças e utensílios devem encontram-se em bom estado de limpeza e conservação, sem lascas e raxas.

8.9.3 As toalhas e guardanapos encontram-se em bom estado de limpeza e conservação, sem rasgões ou manchas

8.9.4 Dispõe de equipamento adequado para exposição de géneros alimentícios

8.10 Bengaleiro (meramente recomendativo)

Um estabelecimento pode possuir um bengaleiro, onde é permitido ao cliente deixar os seus casacos ou outros adereços.

O bengaleiro de um estabelecimento pode ser autónomo e estar isolado das restantes áreas do estabelecimento.

Quando não for possível disponibilizar um bengaleiro autónomo, este pode estar integrado na antecâmara de entrada do estabelecimento.

Quando não for possível disponibilizar um bengaleiro autónomo, este pode estar integrado na sala de refeições ou na sala de estar do estabelecimento e, neste caso, pode ser comum ou individual.

8.11 Sala de Estar (meramente recomendativo).

Um estabelecimento pode possuir uma sala de estar onde o cliente pode aguardar por, por exemplo, por disponibilidade de mesa.

A sala de estar de um estabelecimento deverá ter lugares sentados.

A sala de estar de um estabelecimento deverá ter, no mínimo, um número de lugares sentados correspondente a 10% da sua capacidade.

Na sala de estar deve existir serviço de bar.

A sala de estar pode disponibilizar aos seus clientes outras facilidades ou comodidades, como leitura de jornais.

8.12 Bar (meramente recomendativo).

Um estabelecimento pode possuir um bar onde o cliente pode optar por beber uma bebida ou comer um aperitivo antes da refeição propriamente dita.

Um estabelecimento deve possuir um bar autónomo, embora integrado nas restantes áreas do estabelecimento.

Quando não for possível disponibilizar um bar autónomo, este pode estar integrado na sala de refeições do estabelecimento.

O bar deve possuir colaboradores especificamente afectos aquela área.

No bar deve existir lista de bebidas.

No bar deve existir a possibilidade de servir vinho.

No bar deve existir a possibilidade de servir vinho a copo.

No bar deve existir a possibilidade de servir cocktails

8.13 Instalações Sanitárias

8.13.1 As instalações sanitárias devem ser mantidas arrumadas, limpas e, quando aplicável desinfectadas, tendo em conta que:

- Os recipientes de papel estejam limpos;
- Não existam vestígios de sujidade;
- Os produtos de reposição se encontrem em quantidade suficiente para a duração do serviço (sabão, toalhas ou similares, papel higiénico);
- Os puxadores, bem como a louça sanitária se encontrem limpos em bom estado de conservação e operacionais;
- Os equipamentos, como o doseador, os secadores de mãos, etc. funcionem correctamente e se encontrem limpos;
- Os sanitários não tenham um odor desagradável.
- Ventilação adequada

8.13.2 Nas instalações sanitárias é permitido vários sistemas de secagem de mãos, nomeadamente, secador eléctrico, papel e tecido. Quando se opta por toalhas em tecido, estas devem ser, obrigatoriamente, de uso único, pelo que deve existir um recipiente onde colocá-las depois de usadas.

Os estabelecimentos podem possuir instalações sanitárias adequadas ao uso por pessoas com mobilidade condicionada.

As instalações sanitárias para pessoas com mobilidade condicionada podem estar integradas numa instalação sanitária conjunta para pessoas com ou sem limitações de mobilidade, ou constituir uma instalação sanitária específica

8.14 Sala de Refeições

8.14.1 As mesas e respectivas cadeiras devem se colocadas de modo a permitir privacidade ao clientes.

Nota Orientativa: Aplicável apenas ao Contemporâneo e Tradicional.

8.14.2 O estabelecimento deverá ter, no mínimo, um número de cadeiras para crianças correspondente a 10% da sua capacidade.

8.14.3 Para além dos aparadores, o estabelecimento deverá possuir mesa/banquetas de apoio a cada mesa.

Nota Orientativa: Aplicável apenas ao Contemporâneo e Tradicional.

8.14.4 Por palamenta entende-se os talheres, copos, pratos, toalhas e guardanapos. Estes devem estar colocados de acordo com o tipo de serviço adoptado.

8.14.5 Por ingredientes complementares entende-se o azeite, vinagre, sal, pimenta, etc. Estes devem ser colocados na mesa, caso necessário, imediatamente após o cliente ter efectuado o pedido.

8.15.6 Existência de monta-pratos que permita a comunicação directa entre a cozinha e a sala de refeições com separação física entre serviço sujo e serviço limpo.

8.15.7 As zonas de serviço encontram-se separadas das zonas destinadas aos utentes.

8.15 Fardamento

Os colaboradores devem estar devidamente fardados e calçados, consoante as tarefas que desempenham. No caso dos colaboradores que manipulam alimentos, o uso de protecção para o cabelo é obrigatório.

Nota orientativa: Para os restaurantes da categoria Típico ver ponto 8.1.3.

8.16 Serviço de Vinhos

8.16.1 Na Carta de vinhos devem encontrar-se todos com a respectiva data de produção.

8.16.2 Na Carta os vinhos devem ser apresentados por regiões vinícolas.

8.16.3 Para os clientes menos conhecedores, cada vinho, ou cada conjunto de vinhos, deve apresentar uma súmula das características que aquele vinho, ou conjunto, oferece. Eventualmente, também algumas sugestões para combinar determinado vinho com determinado prato.

Nota Orientativa: Aplicável apenas ao Contemporâneo e Tradicional.

8.16.4 O estabelecimento pode possuir um escanção.

Na ausência de um escanção, o estabelecimento deve possuir um colaborador específico para os vinhos e bebidas ou, no mínimo, um colaborador entendedor de vinhos e bebidas

Nota Orientativa: Aplicável apenas ao Contemporâneo e Tradicional.

8.16.5 Consoante o vinho e o alimento que este acompanha, a temperatura do vinho deve ser ajustada. Em alguns casos, a pedido do próprio cliente, o vinho pode ser ter que ser aquecido ou refrigerado. O estabelecimento deve possuir condições para, rapidamente, corrigir a temperatura do vinho

Nota Orientativa: Aplicável apenas ao Contemporâneo e Tradicional.

8.16.6 Copos

O estabelecimento deve possuir copos adequados aos vinhos servidos.

Exemplo: Para o vinho do porto, espumante, vinho tinto reserva, etc...

Nota Orientativa: Aplicável apenas ao Contemporâneo e Tradicional.

ANEXOS

ANEXO I - Auditoria – Cliente Mistério

APRECIÇÃO GERAL	1 Muito Fraco	2 Fraco	3 Satisfatório	4 Bom	5 Muito Bom
Decoração	0,4	0,8	1,2	1,6	2
Ambiente	0,4	0,8	1,2	1,6	2
Serviço	0,4	0,8	1,2	1,6	2
Condições da Sala de Refeição	0,4	0,8	1,2	1,6	2
Condições do WC	0,4	0,8	1,2	1,6	2
Cortesia dos Empregados	0,4	0,8	1,2	1,6	2
Informação Cliente Ingredientes	0,4	0,8	1,2	1,6	2
Informação Cliente Confeção	0,4	0,8	1,2	1,6	2

APRECIÇÃO AROMÁTICA E DEGUSTATIVA	1 Muito Fraco	2 Fraco	3 Satisfatório	4 Bom	5 Muito Bom
Aperitivos	0,4	0,8	1,2	1,6	2
Entrada ou sopa	0,4	0,8	1,2	1,6	2
Prato de carne	0,4	0,8	1,2	1,6	2
Prato de peixe	0,4	0,8	1,2	1,6	2
Marisco	0,4	0,8	1,2	1,6	2
Sobremesa	0,4	0,8	1,2	1,6	2
Serviço Vinho	0,4	0,8	1,2	1,6	2

ANEXO ANEXO II - Acessibilidades

O presente anexo menciona os requisitos a cumprir no caso de um restaurante para além da Certificação de Restaurante Alentejano como Contemporâneo ou Tradicional ou Típico ou Familiar, possa acrescentar à sua certificação a menção **Com Acessibilidades**, de acordo com o Decreto-Lei 163/2006 de 8 de Agosto.

1 – Parqueamento

1.1 – Parqueamento para automóveis

Existem, adjacentes ou próximos do edifício, estacionamento para viaturas automóveis ou espaço para estacionar, para pessoas com deficiência motora ou crianças de colo, grávidas ou idosos.

a- Os lugares são suficientes:

1 lugar - lotação até 10 lugares
2 lugares - lotação entre 11 e 25 lugares
3 lugares - lotação entre 26 e 100 lugares
4 lugares - lotação entre 101 e 500 lugares
1 lugar - p/cada 100 numa lotação. superior a 500 lugares

b- Os lugares de estacionamentos estão sinalizados com símbolo apropriado para pessoas com deficiência motora ou crianças de colo, grávidas ou idosos.

c- Os lugares reservados tem no mínimo 2,5m x 5m.

2 – Circulação Exterior

2.1 – Lancil do passeio

O lancil do passeio deverá ter em algum local um rebaixamento, que permita o acesso de uma pessoa com mobilidade reduzida, a partir da rua ou do local de estacionamento do veículo automóvel.

2.2 – Vias de acesso à entrada

Se existe passeio, este deverá ter ao longo do alçado principal do edifício até à entrada, uma largura mínima de 1,50m.

2.3 – Mobiliário urbano

Verificar a não existência no passeio mobiliário urbano (ex.: sinal de trânsito, caixa EDP...), que impossibilite a utilização. Esse mobiliário urbano deverá deixar uma largura mínima livre do passeio de 1,20m.

3 – Entrada do Edifício

3.1 – Degraus

a- Se existe degraus, existe alguma rampa de largura mínima de 1,20m desde o passeio até à soleira da porta de entrada e com corrimão em ambos os lados.

b- A inclinação máxima da rampa é de 6% para vencer desnível até 0,6m e ter projecção horizontal até 10m ou inclinação até 8% para vencer desnível até 0,4m e ter projecção horizontal até 5m.

3.2 – Escadas

- a- Largura mínima lanços, patins e patamares 1,2m.
- b- Dimensão dos degraus - Profundidade - 0,28m (mín) / altura - 0,18m (máx).

4 – Porta de Entrada e outras portas.

- a- O vão livre da porta deve ter largura mínima de 0,87 m.
- b- Ressaltos de piso, calhas elevadas, batentes ou soleiras, Altura máxima tolerada - 0,02m.
- c- Puxadores, fechaduras, trincos e outras disposições de operação de portas deve:
 - oferecer resistência mínima;
 - facilidade de agarrar com uma mão;
 - evitar preensão firme ou rodar o pulso;
 - não utilizar puxadores em forma de maçaneta.

5 – Sala de Refeições

5.1 - Mesas

O espaço livre por baixo do tampo das mesas é suficiente para a sua utilização por pessoas em cadeira de rodas (aprox. altura = 75cm x largura = 75cm x profundidade = 60cm)

5.2 - Circulação

O espaço entre as mesas permite a circulação a pessoas em cadeira de rodas ou com andarilhos.

6 – Interior do Edifício / Serviços de Utilidade Pública

6.1 – Instalações Sanitárias de Utilização Geral

6.1.1 – WC Adaptado

Nos sanitários de utilização geral, deve existir wc adaptado para pessoas em cadeira de rodas.

6.1.2 – Dimensões

- a- Dimensões mínimas, 1,6m largura (parede instalação da sanita) x 1,7m comprimento.
- b- A porta deve poder fechar-se com uma cadeira de rodas no interior.
- c- A porta do WC deve ser Folha de Correr ou se é de Folha de Abrir a abertura da porta é para fora.

6.1.3 – Apoios no WC

O wc deve ser adaptado com barras rebatíveis

6.1.4 – Interruptores de alarme

Devem existir botões ou comandos de alarme a uma altura máxima de 0,90m.

6.1.5 – Fraldário

Deve existir zona de fraldário.

7 – Plano de Emergência

7.1 – Segurança

7.1.1 – Saída de Emergência



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

O edifício deve dispor de porta de saída de emergência para a eventualidade de incêndio ou de outra adversidade, adaptada (ver ponto 4 deste anexo).

7.1.2 – Plano de Emergência

O plano de emergência deve contemplar as necessidades das pessoas com mobilidade reduzida.

Anexo – III

**DECLARAÇÃO DE FORNECEDORES PARA MATERIAS PRIMAS
ALENTEJANAS À LUZ DO REFERENCIAL DA RESTAURAÇÃO
ALENTEJANA**

(Minuta n.º 166)

1. Identificação do Restaurante	
➤	Denominação Legal da organização:
➤	Morada (Sede):
➤	Morada (Estabelecimento de restauração):
➤	Número de Contribuinte:
➤	Elemento de contacto com a CERTIS e função:
➤	Telefone:
➤	E-mail:
➤	Contabilista _____ Contacto _____

2. Identificação do Fornecedor	
➤	Denominação Legal do Operador / Preparador:
➤	Morada (Sede):
➤	Morada (exploração/armazém/loja):
➤	Número de Contribuinte:
➤	Elemento de contacto com a CERTIS e função:

➤ Telefone:
➤ E-mail:
➤ Contabilista _____ Contacto _____

3. Actividade do Fornecedor

➤ Exerce alguma Atividade controlada: AB ; PRODI ; PI ; Outro _____
➤ Data da última aplicação de produto não compatível com a atividade controlada: ____ / ____ / _____
➤ No caso de ser controlado por outro OC? (S / N), Qual _____; Data do último controlo ____ / ____ / _____
➤ Tem contrato com apoio técnico reconhecido? (S / N), Qual _____; Contacto _____
➤ Declaração de titularidade: As parcelas da exploração estão no regime de (Proprietário / Rendeiro / Outro _____) Morada (Sede):

4. Compromisso do Fornecedor

O Titular ou respetivo representante acima identificado (ponto 2) compromete-se a:

- respeitar e cumprir as regras de modo a identificar o produto como do Alentejo por forma a que os estabelecimentos da restauração possam utilizar à luz do REFERENCIAL DA RESTAURAÇÃO ALENTEJANA na matéria-prima Alentejana;
- preencher corretamente, com a assinatura deste compromisso, comprometendo-se, desta forma, ao cumprimento e respeito das regras previstas no REFERENCIAL DA RESTAURAÇÃO ALENTEJANA;
- aceitar e colaborar nas visitas de controlo que a Certis venha a realizar ao longo da fileira, visitas estas que poderão ser denominadas como controlos iniciais, de acompanhamento, suplementares ou risco e aleatórios, com ou sem aviso prévio, e serem classificadas como controlo físico completo ou parcial, facilitando o acesso a todos os locais da fileira;
- manter a documentação relacionada com o modo de produção atualizada, e todos os produtos e/ou substâncias devidamente identificados;
- aceitar a recolha de amostras para ensaios de material que a CERTIS considere necessário, e a pedido desta, apresentar resultados de programas de auto controlo;
- manter na unidade de produção, ou em local indicado e em condições de verificação pela CERTIS, os registos de existências e financeiros atualizados referentes à aquisição de matérias-primas, fatores de produção e destino de

