

## **Restauração e bebidas com dispensa de requisitos**

Nos termos do artigo 11.º do Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração (RJACSR), os requisitos constantes nos artigos 126º a 130º e 133º podem ser dispensados quando, por questões arquitetónicas ou técnicas, a sua estrita observância seja impossível ou possa comprometer a viabilidade económica do estabelecimento e desde que não sejam postas em causa as condições de segurança, salubridade e ruído legalmente estabelecidas.

Constitui, ainda, fundamento de dispensa de requisitos:

- a) O contributo para a requalificação ou revitalização da área circundante do edifício ou fração autónoma onde se instala o estabelecimento;
- b) O contributo para a conservação do edifício ou fração autónoma onde se instala o estabelecimento;
- c) A estrita observância dos requisitos exigidos para as instalações e equipamentos afetar significativamente a rendibilidade ou as características arquitetónicas ou estruturais dos edifícios que estejam classificados como de interesse nacional, público ou municipal ou que possuam valor histórico, arquitetónico, artístico ou cultural;
- d) O facto de o estabelecimento estar integrado em conjunto comercial que já cumpra esses requisitos.

A dispensa deve ser indeferida quando estejam em causa condicionamentos legais ou regulamentares imperativos relativos à segurança contra incêndios, à saúde pública ou a operações de gestão de resíduos, ou requisitos imperativos de higiene dos géneros alimentícios expressamente previstos nos Regulamentos (CE) n.os 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004.

### **Requisitos específicos dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas (constantes nos artigos 126º a 130º e 133º do RJACSR:**

#### **Artigo 126.º**

##### **Área de serviço**

1. A área de serviço compreende as zonas de receção e armazenagem de géneros alimentícios, cozinha, copa e zona de fabrico, bem como os vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal.
2. A área de serviço é de acesso reservado ao pessoal do estabelecimento, sendo proibida a entrada e permanência de animais vivos nas zonas que a integram.
3. A área de serviço deve estar completamente separada da área destinada ao público e instalada de forma a evitar-se a propagação de fumos e cheiros.
4. Os fornecimentos devem fazer-se pela entrada de serviço e, quando esta não exista, devem efetuar-se fora dos períodos em que o estabelecimento esteja aberto ao público ou, não sendo possível, nos períodos de menor frequência.
5. Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem adotar métodos ou equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras.
6. As zonas integrantes da área de serviço devem observar os requisitos aplicáveis às instalações do setor alimentar nos termos previstos na legislação em vigor.

#### **Artigo 127.º**

##### **Zonas integradas**

1. Nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas as zonas que compõem a área de serviço podem estar integradas, desde que o circuito adotado e equipamentos utilizados garantam o fim específico a que se destina cada zona, não seja posta em causa a higiene e segurança alimentar e se evite a propagação de fumos e cheiros.
2. Nas salas de refeição dos estabelecimentos de restauração podem existir zonas destinadas à confeção de alimentos, desde que o tipo de equipamentos utilizados e a qualidade da solução adotada não ponha em causa a segurança e a higiene alimentar.

3. Os estabelecimentos de bebidas podem servir produtos confeccionados, pré-confeccionados ou pré-preparados que necessitem apenas de aquecimento ou conclusão de confeção, desde que disponham de equipamentos adequados a esse efeito, tais como micro-ondas, forno, chapa, fritadeira, tostadeira, máquina de sumos ou equiparados.

#### **Artigo 128.º**

##### **Cozinhas, copas e zonas de fabrico**

1. A zona de cozinha corresponde à zona destinada à preparação e confeção de alimentos, podendo também destinar-se ao respetivo empratamento e distribuição.
2. A copa limpa corresponde à zona destinada ao empratamento e distribuição do serviço, podendo também dar apoio na preparação de alimentos, e a copa suja corresponde à zona destinada à lavagem de louças e de utensílios.
3. A zona de fabrico corresponde ao local destinado à preparação, confeção e embalagem de produtos de pastelaria, padaria ou de gelados.
4. Os estabelecimentos de bebidas que não disponham de zona de fabrico apenas podem operar com produtos confeccionados ou pré-confeccionados, acabados ou que possam ser acabados no estabelecimento, através de equipamentos adequados, designadamente os previstos no n.º 3 do artigo anterior.
5. As cozinhas, as copas e as zonas de fabrico devem estar equipadas com lavatórios e torneiras com sistema de acionamento não manual destinadas à higienização das mãos, podendo existir apenas uma torneira com aquele sistema na cuba de lavagem da copa suja, quando se trate de zonas contíguas ou integradas.
6. As prateleiras, mesas, balcões e bancadas das cozinhas e zonas de fabrico devem ser de material liso, resistente, lavável e impermeável, e os talheres e todos os utensílios para a preparação dos alimentos devem ser de fácil lavagem e ser mantidos em bom estado de higiene e conservação.
7. Nas cozinhas deve, preferencialmente, existir uma zona de preparação distinta da zona da confeção.
8. A cozinha deve ser próxima das copas, devendo ambas ser instaladas de forma a permitir uma comunicação rápida com as salas de refeição e com trajetos diferenciados para sujos e limpos, sempre que possível.
9. Na copa suja deve existir, pelo menos, uma cuba de lavagem equipada com água quente e fria e máquina de lavar a louça.

#### **Artigo 129.º**

##### **Vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal**

1. Na área de serviço devem existir armários ou locais reservados para guarda de roupa e bens pessoais dos trabalhadores.
2. Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem dispor de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal, separadas das zonas de manuseamento de alimentos, e, sempre que possível, com sanitários separados por sexo.
3. A existência de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal e de armários ou locais reservados para guarda de roupa e bens pessoais dos trabalhadores não é obrigatória:
  - a) Nos estabelecimentos integrados em área comercial, empreendimento turístico ou habitacional que disponha de instalações reservadas, equipadas e adequadas ao uso do pessoal do estabelecimento;
  - b) Nos estabelecimentos com área total igual ou inferior a 150 m<sup>2</sup>, desde que as instalações sanitárias destinadas ao público observem os requisitos exigidos para as instalações do pessoal, previstos no número anterior.

#### **Artigo 130.º**

##### **Instalações sanitárias destinadas a clientes**

1. As instalações sanitárias destinadas aos clientes devem encontrar-se no interior do estabelecimento, separadas das salas de refeição e das zonas de manuseamento de alimentos.
2. As instalações sanitárias destinadas aos clientes devem dispor dos equipamentos e utensílios necessários à sua cómoda e eficiente utilização e ser mantidas em permanente bom estado de higiene e conservação.
3. As instalações sanitárias não podem ter acesso direto com as zonas de serviço, salas de refeição ou salas destinadas ao serviço de bebidas, devendo ser instaladas de forma a garantir o seu necessário isolamento do exterior.

4. Nos estabelecimentos com capacidade igual ou superior a 30 lugares, as instalações sanitárias são obrigatoriamente separadas por sexo e devem dispor de retretes em cabines individualizadas.
5. A existência de instalações sanitárias destinadas aos clientes não é exigível:
  - a) Aos estabelecimentos integrados em área comercial ou empreendimento turístico que disponha de instalações sanitárias comuns que preencham os requisitos previstos nos n.os 1 e 2;
  - b) Aos estabelecimentos que confeccionem refeições para consumo exclusivo fora do estabelecimento.

#### **Artigo 133.º**

##### **Capacidade do estabelecimento**

O número máximo de lugares dos estabelecimentos é calculado em função da área destinada ao serviço dos clientes, deduzida da área correspondente aos corredores de circulação obrigatórios, nos termos seguintes:

- a) Nos estabelecimentos com lugares sentados, 0,75 m<sup>2</sup> por lugar;
- b) Nos estabelecimentos com lugares de pé, 0,50 m<sup>2</sup> por lugar;
- c) Não se considera área destinada aos clientes, para efeitos exclusivos do disposto nas alíneas anteriores, a zona de acolhimento e receção, o bengaleiro e as instalações sanitárias;
- d) Nos estabelecimentos que disponham de salas ou espaços destinados a dança, estas não podem exceder 90% da área destinada aos clientes.